

Τίτλος Μαθήματος	Διεθνής Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-202				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα εξερευνά και προωθεί την κατανόηση της διεθνούς κουζίνας, παρέχοντας ένα ευρύ φάσμα γνώσεων και δεξιοτήτων. Οι στόχοι του μαθήματος περιλαμβάνουν: Κατανόηση του Πολιτισμού και της Ιστορίας: Οι φοιτητές θα εξερευνήσουν τον πολιτισμό και την ιστορία πίσω από τις διάφορες τάσεις κουζινών, καθώς και τη συνεισφορά τους στη σύγχρονη κουλτούρα. Ποικιλομορφία στα Τρόφιμα και Χαρακτηριστικές Γεύσεις: Οι φοιτητές θα εξερευνήσουν την πληθώρα των τροφίμων από διάφορες περιοχές του κόσμου και θα κατανοήσουν τις χαρακτηριστικές γεύσεις που τα καθιστούν μοναδικά. Ανάπτυξη Δεξιοτήτων Προετοιμασίας Συνταγών: Οι φοιτητές θα εκπαιδεύονται στην προετοιμασία διεθνών συνταγών, αναπτύσσοντας πρακτικές δεξιοτήτων στον τομέα της κουζίνας. Ανταπόκριση σε Νέες Τάσεις: Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να αναγνωρίζουν και να ανταποκρίνονται σε νέες τάσεις στην παγκόσμια κουζίνα, ενισχύοντας τη διαρκή εκπαίδευσή τους. Συνειδητοποίηση Υγιεινών Και Διατροφικών Αποφάσεων: Οι φοιτητές θα αναπτύξουν επίγνωση για τη σημασία της υγιεινής διατροφής στο πλαίσιο της διεθνούς κουζίνας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα επιτύχουν τα εξής: Κατανόηση Επιρροών και Πολιτιστικής Ιστορίας στα Τρόφιμα: - Θα αναπτύξουν ευαισθησία στις πολιτιστικές επιρροές που διαμορφώνουν τη γαστρονομία. - Θα ερευνήσουν την ιστορία των τροφίμων ως αναπόσπαστο μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς. Διάκριση των Διαφορετικών Κουζίν του Κόσμου: - Θα διακρίνουν τα χαρακτηριστικά και τις ξεχωριστές ταυτότητες των διάφορων κουζινών παγκοσμίως. Κατανόηση Παραγόντων Κατανάλωσης σε Μια Χώρα: - Θα αναλύσουν τους παράγοντες που επηρεάζουν τα πρότυπα κατανάλωσης σε συγκεκριμένη χώρα. - Θα αντιληφθούν τη συσχέτιση μεταξύ της τροφικής κουλτούρας και του τρόπου ζωής. Επίδειξη Μεθόδων Μαγειρικής: - Θα εξασκηθούν στη χρήση διάφορων μεθόδων μαγειρικής που χαρακτηρίζουν τη διεθνή κουζίνα. Σχεδιασμός και Προετοιμασία Διεθνών Γευμάτων: - Θα δημιουργήσουν και θα προετοιμάσουν γεύματα από διάφορες χώρες, ενσωματώνοντας γνώσεις για τις παραδόσεις τους.				

	6. Προσδιορισμός Τροφίμων από Διάφορα Μέρη του Κόσμου: Θα αναγνωρίζουν και θα προσδιορίζουν τρόφιμα που προέρχονται από διάφορα μέρη του κόσμου.		
Προαπαιτούμενα	CCUL 104, CCUL-101 & CCUL105	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	Ιστορία και Χαρακτηριστικά Υλικά κάθε Χώρας: Εξερευνητική ανάλυση της ιστορίας της κουζίνας και των βασικών υλικών που προσδιορίζουν τη γαστρονομία κάθε χώρας. Κουζίνα και Τρόφιμα ανά τον Κόσμο: Κατανόηση και σύγκριση των κουζινών και των τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο, με έμφαση σε περιοχές όπως Ευρώπη, Ασία, Αφρική, Μέση Ανατολή, και Μεσόγειο. Προετοιμασία Διεθνούς Μπουφέ: Σχεδιασμός και πρακτική προετοιμασία διεθνούς μπουφέ που καλύπτει διάφορα είδη διατροφής και ζαχαροπλαστικής. Χρήση Μεθόδων Μαγειρέματος και Μπαχαρικών: Εκτενής εκμάθηση των διαφόρων μεθόδων μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται σε διάφορες κουζίνες. Αναφορά στη χρήση ειδικών μπαχαρικών και βοτάνων που αναδεικνύουν τη γεύση της κάθε κουζίνας. Τεχνική Σερβιρίσματος και Παράθεσης Φαγητών: Εκπαίδευση στην πρακτική τεχνική σερβιρίσματος με έμφαση στην παρουσίαση διεθνών πιάτων. Σχέση Πέντε Αισθήσεων με την Αγορά κάθε Χώρας: Κατανόηση της σχέσης των πέντε αισθήσεων (όραση, ακοή, οσφρητική αίσθηση, γεύση, αφή) με την αγορά τροφίμων σε διάφορες παγκόσμιες κουζίνες.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαδραστικές Εφαρμογές: Ενσωμάτωση των εφαρμογών ως βασικό μέρος του μαθήματος. Χρήση εξοπλισμού και υλικών για πρακτική εκμάθηση. Ομαδικές Δραστηριότητες: Διοργάνωση ομαδικών εργαστηρίων για την παρασκευή προϊόντων. Συνεργασία μεταξύ φοιτητών για επίτευξη συγκεκριμένων στόχων. Πρακτικές Εφαρμογές σε Πραγματικά Περιβάλλοντα: Επίσκεψη σε ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία για παρατηρήσεις σε πραγματικό περιβάλλον εργασίας. Σενάρια Προσομοίωσης: Δημιουργία σεναρίων προσομοίωσης όπου οι φοιτητές αντιμετωπίζουν πρακτικά προβλήματα και λύνουν πραγματικές καταστάσεις. Εργαστηριακές Παραστάσεις: Διεξαγωγή εργαστηριακών παραστάσεων με τη συμμετοχή των φοιτητών για παρουσίαση δημιουργιών. Συνεργατική Μάθηση: Χρήση μεθόδων συνεργατικής μάθησης μεταξύ των φοιτητών για την ανταλλαγή ιδεών και εμπειριών. Ανάδειξη Καλών Πρακτικών: Παρουσίαση και ανάδειξη των καλών πρακτικών από επαγγελματίες στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Αξιολόγηση μέσω Έργων:		

	Αξιολόγηση της προόδου των φοιτητών μέσω της παραγωγής πρακτικών έργων.																														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό: Le cordon bleu, ολοκληρωμένες τεχνικές μαγειρικής Συγγραφείς: Jeni Wright, Eric Treuille Εκδότης: Τσιτσιλώνης Α. Μορφή: Σκληρό εξώφυλλο Έτος έκδοσης: 2004 Προτεινόμενα Larousse Gastronomique Η μεγαλύτερη μαγειρική εγκυκλοπαίδεια του κόσμου, πλήρως αναθεωρημένη και ενημερωμένη 2009 by Librairie Larousse																														
Αξιολόγηση		<table><tr><td>50 %</td><td>Τελική Εξέταση</td></tr><tr><td>0 – 40 %</td><td>Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια</td></tr><tr><td>0 – 30 %</td><td>Συμμετοχή στα Εργαστήρια</td></tr><tr><td>0 – 20 %</td><td>Κατ’οικόν Εργασίες</td></tr><tr><td>0 – 10 %</td><td>Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή</td></tr></table>	50 %	Τελική Εξέταση	0 – 40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια	0 – 30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια	0 – 20 %	Κατ’οικόν Εργασίες	0 – 10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή																			
50 %	Τελική Εξέταση																														
0 – 40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια																														
0 – 30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια																														
0 – 20 %	Κατ’οικόν Εργασίες																														
0 – 10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή																														
Γλώσσα	Ελληνικά																														
ECTS Allocation	<table><tr><th colspan="4">Estimated student’s work time distribution in hours:</th></tr><tr><th colspan="2">Contact hours</th><th colspan="2">Student’s private time</th></tr><tr><td>Lecture / Labs</td><td>101</td><td>Private study</td><td>26</td></tr><tr><td>Mid-Term Test</td><td>1</td><td>Homework</td><td>22</td></tr><tr><td>Final Exam</td><td>2</td><td>Test preparation</td><td>9</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Final Exam Preparation</td><td>19</td></tr><tr><td>Total:</td><td>104</td><td>Total:</td><td>76</td></tr></table>			Estimated student’s work time distribution in hours:				Contact hours		Student’s private time		Lecture / Labs	101	Private study	26	Mid-Term Test	1	Homework	22	Final Exam	2	Test preparation	9			Final Exam Preparation	19	Total:	104	Total:	76
Estimated student’s work time distribution in hours:																															
Contact hours		Student’s private time																													
Lecture / Labs	101	Private study	26																												
Mid-Term Test	1	Homework	22																												
Final Exam	2	Test preparation	9																												
		Final Exam Preparation	19																												
Total:	104	Total:	76																												