

32.

Τίτλος Μαθήματος	Ιταλική Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA356				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Πισιήλης Γιώργος				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα εισάγει τους φοιτητές στην ιταλική κουζίνα και τους εκπαιδεύει σε βασικά πιάτα και συνταγές.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζουν τις κύριες Ιταλικές περιφερειακές κουζίνες, εξηγούν το μαγείρεμα τους, και αναλύουν την πολιτιστική τους ταυτότητα. <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμόζουν τις ειδικές τεχνικές, και χρησιμοποιούν τα κατάλληλα υλικά και μπαχαρικά που είναι μοναδικά στην ιταλική κουζίνα <p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξετάζουν τη σχέση μεταξύ παράδοσης, πρακτικής και παρουσίασης των τροφίμων και των διαφόρων γεωγραφικών περιφερειών της Ιταλίας. 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p style="text-align: center;">Θεωρητικό Μέρος:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ανάπτυξη της σύγχρονης Ευρωπαϊκής κουζίνας ○ Οι συνεισφορές της Ιταλικής και άλλων κουζίνων στην Ευρωπαϊκή κουζίνα ○ Η συνεισφορά της Μεσογείου στη σύγχρονη κουζίνα ○ Ελαιόλαδο, σιτάρι, κρασί, σκόρδο, ντομάτα, ρίγανη ○ Η αρχαία Ελληνική κουζίνα ○ Τοπικές κουζίνες της Ιταλίας <p style="text-align: center;">Πρακτικό Μέρος</p> <p>Εβδομάδα 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ψωμιά, πίτσα, στριφτάρια 				

	<p>Εβδομάδα 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορεκτικά <p>Εβδομάδα 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Σούπες <p>Εβδομάδα 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ρύζι και ριζόττο <p>Εβδομάδα 5</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ειδικές περιφερειακές σάλτσες ζυμαρικών <p>Εβδομάδα 6</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Συνταγές Φρέσκων Ζυμαρικών <p>Εβδομάδα 7</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Συνταγές με αυγά ○ Λαχανικά <p>Εβδομάδα 8</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Συνταγές Πολέντα [Polenta] <p>Εβδομάδα 9</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Συνταγές ψαριών <p>Εβδομάδα 10</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Συνταγές με κρέας <p>Εβδομάδα 11-12</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παραδοσιακά και μοντέρνα ιταλικά επιδόρπια
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Συνδυασμός τάξης και κουζίνας, συμπεριλαμβανομένων των διαλέξεων, επιδείξεων και δραστηριοτήτων που γίνονται στην κουζίνα. Η πρακτική άσκηση λαμβάνει χώρα στο εργαστήριο (π.χ. μαγείρεμα, γεύση και αξιολόγηση με βάση τις αισθήσεις). Το πρακτικό μέρος του μαθήματος, είτε κατά τη διάρκεια της τελικής πρακτικής εξέτασης είτε της ενδιάμεσης πρακτικής εξέτασης, αξιολογείται χρησιμοποιώντας μια φόρμα ανατροφοδότησης που συμπληρώνεται από τον διδάσκοντα. Η φόρμα ανατροφοδότησης περιλαμβάνει τα κριτήρια και τον οδηγό βαθμολόγησης για την αξιολόγηση της πρακτικής εφαρμογής των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων από τους φοιτητές. Η φόρμα ανατροφοδότησης βρίσκεται αναρτημένη στον οδηγό μαθήματος, τον οποίο μπορείτε να βρείτε στο Moodle</p>

<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> Garcia, L., και Μάργαρης, Γ. (2011). Ιταλική Κουζίνα (Νέες Συνταγές Διεθνούς Κουζίνας 4). Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 9789604574032 Manganiello, G. (2017). Ιταλική Κουζίνα. [<i>Italian kitchen</i>]. Detorakis. ISBN: 978-960-93-8887-0. Mas, T., και Γαϊδατζή, Φ. (2013). Ιταλική κουζίνα : Ο παράδεισος των ζυμαρικών (Κουζίνες του κόσμου). [<i>Italian cuisine: The heaven of pasta (World's cuisines)</i>]. Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη. ISBN: 9789605033774. Cremonini, L. (2013). Η τέχνη της αυθεντικής Ιταλικής Κουζίνας : σε 234 συνταγές. [<i>The art of the authentic Italian cuisine: In 234 recipes</i>]. Πατάκης. ISBN: 978-960-16-5379-2. KES College notes. <p>English Bibliography:</p> <ul style="list-style-type: none"> Paulette, L. (2020). <i>The Easy Italian Cookbook: 100 Quick and Authentic Recipes</i>. Rockre Press. ISBN: 978-1-64611-508-2. Carluccio, A., and Carluccio, P. (2000). <i>Carluccio's complete Italian food : The ultimate compendium of Italian ingredients, produce and recipes</i>. Quadrille Publishing. ISBN: 1-902757-49-1 Del Conte, A. (2001). <i>Gastronomy of Italy</i>. Pavilion. ISBN: 1-86205-166-6 Batali, M., and Ladner, M. (2010). <i>Molto gusto : Easy italian cooking at home</i>. Harper Collins Publishers. ISBN: 9780061924323. Saulsbury, C. (2007). <i>Panna cotta : Italy's elegant custard made easy</i>. Cumberland House. ISBN: 9781581825954. KES College handouts
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> Συμμετοχή στο μάθημα 10% Πρακτικές ασκήσεις 30% Τελική πρακτική εξέταση 30% Τελική γραπτή εξέταση 30%
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>