Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Εισαγωγή στη Γαστρονομία
Κωδικός Μαθήματος: CAMP 114G
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 1^{ο} Έτος
Τμήμα : MT I **Εξάμηνο :** Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 3

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Νικόλας Κατσαρής
Ώρες Γραφείου: Τρίτη: 11:30-12:30
Αριθμός Γραφείου: **Τηλ. Γραφείου:**
Ηλεκτρονική Διεύθυνση: nicolas.katsaris@gmail.com

Προαπαιτούμενα : : Δεν υπάρχει ανάγκη προηγούμενου υπόβαθρου γνώσεων

Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στους φοιτητές τις βασικές αρχές και πρακτικές της γαστρονομίας, επιτρέποντάς τους να αντιληφθούν σε βάθος το ευρύ πλαίσιο μέσα στο οποίο αναπτύσσεται, σε σχέση με τη συνεχιζόμενη εξέλιξή του.

Στόχοι

Το μάθημα εξοικειώνει τους φοιτητές με τις θεμελιώδεις αρχές της γαστρονομίας, την ορολογία και τις πρακτικές στην εφαρμογή της. Οι φοιτητές διερευνούν την ιστορική αναδρομή της γαστρονομίας και των μαγειρικών τεχνών καθώς και τις κοινωνικές, οικονομικές, περιβαλλοντικές και ανθρωπολογικές προκλήσεις οι οποίες επηρεάζουν τα επαγγέλματα των μαγειρικών τεχνών στον εικοστό πρώτο αιώνα.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

- Αποκτήσουν πλήρη γνώση και να συζητούν τους ορισμούς, αρχές και πρακτικές της γαστρονομίας και το περιεχόμενό τους.
- Κατανοούν και χρησιμοποιούν την ορολογία της γαστρονομίας.
- Διερευνούν την ιστορική προέλευση και την σταδιακή ανάπτυξη της γαστρονομίας που οδήγησε στις μοντέρνες μαγειρικές τέχνες.
- Κατανοούν πως η κοινωνιολογία ανθρωπολογία και η οικονομία επιδρούν στα μέσα και τους τρόπους επιλογής, τον συνδυασμό, τον τρόπο μαγειρέματος, την παρουσίαση και τον τρόπο σερβιρίσματος τροφίμων και ποτών.
- Αναγνωρίζουν τις ευθύνες τους για την ασφαλή παρασκευή τροφίμων.
- Να γνωρίζουν τις πιο σημαντικές προσωπικότητες καθώς και την συνεισφορά τους στο τομέα των μαγειρικών τεχνών.
- Κατανοούν την δυναμική και τις προκλήσεις που υπάρχουν στη γαστρονομία του εικοστού πρώτου αιώνα.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Διαλέξεις, μελέτες, ομαδική εργασία και παρουσιάσεις.

Αξιολόγηση

Εργασίες	40%
Διαγωνίσματα (quizzes)	10%
Ενδιάμεση εξέταση	20%
Τελική εξέταση	30%

Απαιτήσεις Μαθήματος

Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο των φοιτητών για τις απαιτήσεις του μαθήματος.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
1.	02/10 -05/10	Εισαγωγή στη Γαστρονομία: Ορολογία και η θέση της στη κοινωνία.	Κεφάλαιο 1 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann
2.	08/10 - 12/10	Ορολογία Μαγειρικών Τεχνών.	La Rousse, *Gastromique,* Paul Hamlyn
3.	15/10 - 19/10	• Κοινωνικές, ανθρωπολογικές και οικονομικές δυνάμεις οι οποίες επηρεάζουν την Γαστρονομία.	Κεφάλαιο 1 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann
4.	22/10 - 26/10	• Η δομή της ξενοδοχειακής Βιομηχανίας.	Κεφάλαιο 1 Tourism and Gastronomy, 2005, Anne-Mette

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
			Hjialager and Greg Richards, Routledge Oxford, Butterworth-Heinemann
5.	29/10 - 02/11	Εξέλιξη των Μαγειρικών Τεχνών: Σύντομη ενημέρωση για την ιστορία της πρώιμης Ευρωπαϊκής Γαστρονομίας..	Κεφάλαιο 2 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann
6.	05/11 - 09/11	Μεσαιωνική, η κουζίνα της Αναγέννησης και η γέννηση της Γαλλικής κουζίνας	Κεφάλαιο 2 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann
7.	12/11 - 16/11	• Η γέννηση της μεγάλης κουζίνας του 17ου και 18ου αιώνα. • Οι ιδρυτές της Ευρωπαϊκής Γαστρονομίας, Marie Antoine Careme (1784-1833). Η γένεσης και ο πολλαπλασιασμός των Εστιατορίων.	Κεφάλαιο 2 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann
8.	19/11 - 23/11	Ο χρυσός αιώνας της Γαστρονομίας μεταρρυθμίσεις του George Augoust Escoffier (1846-1935).	Κεφάλαια 2, 4 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
9.	26/11 - 30/11	• Η μοντέρνα κουζίνα του 20ου αιώνα. • Fernand Point-Ο πατέρας της μοντέρνας Γαστρονομίας (1897-1955) Το προφίλ και τα χαρακτηριστικά των διακεκριμένων συντελεστών της ανάπτυξης της μοντέρνας κουζίνας.	Κεφάλαια 2,4 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann
10.	03/12 - 07/12	• Μοντέρνα Ευρωπαϊκή κουζίνα. Η δημιουργία των εξειδικευμένων μενού: Το παράδειγμα της σημερινής εκλεπτυσμένης κουζίνας. • Θεματικές κουζίνες: Ώθηση αναζωογόνησης της αγοράς Η διαπολιτισμική κουζίνα.	Κεφάλαιο 3 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann
11.	10/12 - 14/12	• Η αρμονία φαγητού και κρασιού. Αλλαγή νοοτροπίας όσον αφορά την εστιατορική τέχνη.	Κεφάλαιο 3 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann
12.	17/12 - 21/12	Ο 21ος αιώνας. Επιδράσεις στη κουζίνα.	Κεφάλαιο 3 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann
13.	07/01 – 11/01	• Η θέση του μάγειρα στη σημερινή κοινωνία Σχεδιασμός οράματος και ηγεσίας.	Κεφάλαιο 5 Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*.

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
			Oxford, Butterworth-Heinemann

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterwort-Heinemann.

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

Σημειώσεις Εκπαιδευτή

The Culinary Institute of America, 2012. *Introduction to Gastronomy.* New Jersey: Wiley

Gillespie C., 2001. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford, Butterworth-Heinemann

Toussaint-Samat M., 2009. *A History of Food*. Paris, Wiley-Blackwell

La Rousse, *Gastromique,* Paul Hamlyn

Tourism and Gastronomy, 2005, Anne-Mette Hjialager and Greg Richards, Routledge