

Τίτλος Μαθήματος	Κυπριακή Κουζίνα & Γαστρονομική Κουλτούρα				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-215				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	0	Εργαστήρια εβδομάδα / 6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει και να κάνει τον φοιτητή/τρια να γνωρίσουν, να αγαπήσουν και να καταρτιστούν στην παραδοσιακή αλλά και δημιουργική κυπριακή κουζίνα. Το μάθημα επικεντρώνεται στην Κυπριακή εθνική κουζίνα και κουλτούρα του Κυπριακού φαγητού: μεζέ-κρύα και ζεστά πιάτα από ψάρι, κρέας και πουλερικά, αγριόχορτα της Κύπρου, γεύματα και Κυπριακά γλυκά. Περιοχές της Κύπρου και τα αναγνωρισμένα παραδοσιακά εδέσματά της. Καλύπτεται παραδοσιακή ορολογία και παραδοσιακά πιάτα. Δίνεται στους φοιτητές η ευκαιρία να δημιουργήσουν καινούργια μοντέρνα πιάτα με υλικά καθαρά κυπριακά και γνωρίζουν την γαστρονομική κληρονομιά και κουλτούρα της Κύπρου.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζουν την Κυπριακή ορολογία μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής. • Εφαρμόζουν πρακτικές παραδοσιακές παρασκευές μαγειρικής και συνταγές από διάφορες κατηγορίες προϊόντων (ψάρια, κρέατα, οστρακοειδή και πουλερικά). • Εκτελούν πρακτικές παραδοσιακές παρασκευές ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και συνταγές από διάφορες κατηγορίες φαγητών. • Παράγουν διάφορες κυπριακές σούπες και σαλάτες. • Αναπτύσσουν και εμπεδώνουν γνώσεις για θέματα παραδοσιακού επισιτισμού. • Ερευνούν και να παρουσιάζουν μελέτες με θεματολογία κυπριακής παραδοσιακής κουζίνας. • Αξιοποιούν πρώτες ύλες σε σχέση με τη παραγωγή και διατήρησή τους 				
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 102, 121, 122, 190	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> - Εισαγωγή στην Κυπριακή παραδοσιακή κουζίνα - Εξοικείωση και πρακτικές εφαρμογές με τα κυπριακά υλικά και αρωματικά βότανα (τρόφιμα, ποτά που χρησιμοποιούνται στη 				

	<p>κουζίνα).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Κατηγοριοποίηση των εδεσμάτων που σερβίρονται στη Κυπριακή κουζίνα. - Κρύα και ζεστά πιάτα για μεζέ. - Κυπριακές σούπες. - Πιάτα ζυμαρικών. - Πιλάφια . - Παρουσίαση γαλακτοκομικών. - Ψάρια, κρέατα και πιάτα πουλερικών. - Γεύματα με κυπριακά χόρτα και άλλα λαχανικά. - Κυπριακά γλυκά & πίτες αλμυρές και γλυκές. - Μαγειρική και παρουσίαση μενού σε Κυπριακή Ταβέρνα 						
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>						
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ο Γαλακτοκομικός Πολιτισμός της Κύπρου – Ιστορία – Παραδόσεις – Λαογραφία</i>. 2021. Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής. ISBN:9789925757718 • Πετρούλα Χατζηττοφή.2019.<i>Φαγητό του Δρόμου από το Χθές στο Σήμερα</i>. Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής. ISBN:9789925757701 • Άθως Χριστοδούλου.2011.<i>Παραδοσιακές κυπριακές συνταγές</i>. Εκδότης: Επιφανίου Ηλίας. ISBN:9789963674299 • Μάριος Μουρτζής. <i>Η μαγειρική στην Κύπρο</i>. Εκδότης: Επιφανίου Ηλίας. ISBN: 9789963674633 • «Ξεχασμένες νοστιμιές του Κυπριακού χωριού» Φωτεινή Ευαγγελάτου (τελευταία έκδοση) • «Ταβέρνα Μεζέ», Θάσου Ιωάννου (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A. Nicolaou, Chr. Kyriacou «Μαγειρική Σκυτάλη» Κυπριακή Κουζίνα 2014 • S. Lennane, «A Cyprus Cook’s Calendar» • Sitas Koriaste, «Cyprus Food, Customs and traditions». • G. Davies, «A Taste of Cyprus, a Seasonal Look at Cypriot Cooking» 						
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Συμμετοχή στο μάθημα • Εργασίες • Διαγωνίσματα • Τελικές εξετάσεις <p>Πολιτική αξιολόγησης</p> <table border="1" data-bbox="537 1759 1406 1890"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Τεστ</td> <td>15 – 30% each</td> </tr> <tr> <td>Εργασίες</td> <td>15 – 30%</td> </tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%
Τελική εξέταση	30 – 50%						
Τεστ	15 – 30% each						
Εργασίες	15 – 30%						

INTERCOLLEGE

	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	
	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	
	Κουίζ	0 – 10%	
	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%	
Γλώσσα	Ελληνική		