

Τίτλος Μαθήματος	Κυπριακή Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-209				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	10
Στόχος 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	ICATR-101, 102, 121(L), 122 (L), 193	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 κουζίνα). • 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.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Θεωρία, μελέτη, τρόποι παρουσίασης, δειγματική, επεξηγήσεις και εργαστήρια
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>“Traditional dishes of Cyprus”</i>, Press and Information Office, Republic of Cyprus. • Σημειώσεις καθηγητή. <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • S. Lennane, «A Cyprus Cook’s Calendar» • M. Mourtzis, «The Cypriots at Table» • Sitas Kopiaste, «Cyprus Food, Customs and traditions». • G. Davies, «A Taste of Cyprus, a Seasonal Look at Cypriot Cooking» • A. Nicolaou, Chr. Kyriacou «Μαγειρική Σκυτάλη» Κυπριακή Κουζίνα 2014
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, μελέτη, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις
Γλώσσα	Ελληνικά