Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος:	Κυπριακή Κουζίνα και Επιδράσεις		
Κωδικός Μαθήματος :	CAPM 213G		
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών :	Μαγειρικές Τέχνες / 2° Έτος		
Τμήμα :	MT II	**Εξάμηνο :**	Εαρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας :	2 περιόδους θεωρία και 10 περιόδους εργαστήριο	**ECTS :**	7

Εκπαιδευτής:	Στάλω Βατυλιώτου		
Ώρες Γραφείου :	Τετάρτη, 8:30 – 10:00		
Αριθμός Γραφείου :	203	**Τηλ. Γραφείου :**	22-404836
Ηλεκτρονική Διεύθυνση :	Stalo_10@hotmail.com		

Προαπαιτούμενα:

CAPM 211G - Προετοιμασία Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές Προετοιμασίας Πιάτων
CAPM 212G - Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)
CAPM 221G - Αρτοποιία & Ζαχαροπλαστική (Ανώτερο Επίπεδο)
CAPM 232G - Σχεδιασμός Μενού

Συναπαιτούμενα:

CAPM 222G – Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής

Φιλοσοφία Μαθήματος:

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με βάση την κυπριακή κουζίνα και τη μελέτη των πολιτισμών που έχουν επηρεάσει τις διατροφικές συνήθειες, τις παραδόσεις και τις τεχνικές ετοιμασίας εδεσμάτων.

Στόχοι:

Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση των φοιτητών με τη θεωρία και πρακτικές γνώσεις που σχετίζονται με την επιρροή και την εξέλιξη της κυπριακής κουζίνας μέσα από την παραγωγή θεματικών μενού.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα:

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

1. Επιδείξουν δεξιότητες στην έρευνα, συγγραφή και παρουσίαση ερευνητικής μελέτης.
2. Εργάζονται ομαδικά και ατομικά με βάση τις απαιτήσεις του μαθήματος.
3. Αναγνωρίζουν τις γαστρονομικές επιρροές που έχουν συνθέσει την Κυπριακή κουζίνα.
4. Κατανοούν την σχετική ορολογία του μαθήματος.
5. Σχεδιάζουν θεματικά μενού με βάση τις κατευθυντήριες γραμμές του σχεδιασμού ενός μενού.

6. Αναπτύξουν οργανωτικές δεξιότητες στη κουζίνα και της διαχείρισης του διαθέσιμου χρόνου.
7. Προσδιορίζουν τα σταδία που οδηγούν στην υλοποίηση ενός μενού.
8. Αναγνωρίζουν λάθη και να προβαίνουν στις απαραίτητες διορθωτικές διαδικασίες.
9. Εφαρμόζουν τις κατάλληλες πρακτικές αποθήκευσης και χειρισμού των έτοιμων παρασκευασμάτων.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας:

1. Διαλέξεις
2. Ομαδικές Συζητήσεις
3. Ερευνητική Εργασία
4. Εργαστηριακές Επιδείξεις
5. Εργαστηριακές Εργασίες

Αξιολόγηση:

Οι φοιτητές θα αξιολογούνται τόσο στο θεωρητικό όσο και στο πρακτικό μέρος του μαθήματος. Για να επιτύχει ο φοιτητής πρέπει να συγκεντρώσει τουλάχιστο **50% στο θεωρητικό μέρος** και **50% στο πρακτικό μέρος** του μαθήματος.

Θεωρητικό Μέρος: 40%

- Ερευνητική Εργασία 30 %
- Διαγωνίσματα 30 %
- Τελική Γραπτή Εξέταση 40 %

} **100 %**

Πρακτικό Μέρος: 60%

- Υπεύθυνος Σεφ της Ημέρας 20 %
- Συνεχής Εργαστηριακή Αξιολόγηση (Ατομική και Ομαδική Εργασία) 40 %
- Τελική Πρακτική Αξιολόγηση 40 %

} **100%**

Απαιτήσεις Μαθήματος:

Βλέπετε το εγχειρίδιο των φοιτητών Παράρτημα Ι για τις απαιτήσεις των εργαστηριών του κλάδου των μαγειρικών τεχνών.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος:

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο / Υλικό
1.	**27/01– 31/01**	Εισαγωγή στην κυπριακή κουζίνα Παραδοσιακά υλικά της περιοχής Αυθεντική παραδοσιακή κυπριακή κουζίνα Ι	
2.	**03/02-07/02**	Εισαγωγή στην κυπριακή κουζίνα Παραδοσιακά υλικά της περιοχής Αυθεντική παραδοσιακή κυπριακή κουζίνα ΙΙ	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
3.	**10/02-14/02**	Ξεχασμένες Γεύσεις της Κυπριακής Κουζίνας	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	**17/02-21/02**	Ελληνική Νησιώτικη Κουζίνα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο / Υλικό
5.	**24/02-28/02**	Ελληνική Ηπειρωτική Κουζίνα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
6.	**03/03-06/03**	Βυζαντινή Κουζίνα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
7.	**09/03-13/03**	Αρμένικη Κουζίνα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
8.	**16/03-20/03**	Πολίτικη, Σμυρναίικη και Τούρκικη Κουζίνα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
9.	**23/03-27/03**	Κουζίνα του Ηνωμένου Βασιλείου	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
10.	**30/03-03/04**	Κουζίνα Μέσης Ανατολής	
11.	**06/04-10/04**	Κυπριακή Νηστίσιμη Κουζίνα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
12.	**13/04-14/04 & 22/04-24/04**	Τελική Πρακτική Αξιολόγηση (Α)	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
	15/04-21/04	ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
13.	**27/04-30/04**	Κυπριακό Μενού Νέων Τάσεων	
14.	**04/05-08/05**	Τελική Πρακτική Αξιολόγηση (Β) Επανάληψη Διδακτέας Ύλης	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία:

Σημειώσεις εκπαιδευτή με βάση το περιεχόμενο του μαθήματος

Πρόσθετη Βιβλιογραφία:

1. Haroutunian, A., 2011. *Middle Eastern Cookery.* Glasgow: Grub Street Cookery.
2. McWilliams, M., 2010. *Food Around the World: A Cultural Perspective.* 3rd ed. New York: Prentice Hall.
3. Dalby, A., 2010. *Tastes of Byzantium: The Cuisine of A Legendary Empire.* London: I.B. Tauris & Co Ltd.
4. Haroutunian, A., 2009. *North African Cookery.* Glasgow: Grub Street Cookery.
5. Civitello, L., 2008. *Cuisine & Culture: A History of Food and People.* 2nd ed. Hoboken: John Wiley & Sons.
6. Milona, M., 2008. *Culinaria Greece: Greek Specialties*. Cambridge: Könemann.
7. Ioannou, Th., 2006. Cypriot Culinary Researches. 2nd ed. Nicosia: Kyriakides Lythographic Publisher.
8. Ioannou, Th., 2004. Cypriot Culinary Researches. 1st ed. Nicosia: Kyriakides Lythographic Publisher.
9. Ghazarian, B., 2004. Simply Armenian: Naturally Healthy Ethnic Cooking Made Easy. Boston: Mayreri Publishing.
10. Kremezi, A., 2000. *The Foods of the Greek Islands: Cooking and Culture at the Crossroads of the*

Mediterranean. New York: Houghton Miffin Harcourt.
11. Evangelou, F., 2007. *Cyprus Country House Recipes.*