Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα
Κωδικός Μαθήματος: CACM 231G
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 2^{ο} Έτος
Τμήμα : MT II **Εξάμηνο :** Εαρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 3

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Φραντσέσκα Αυξεντίου- Νικολάου
Ώρες Γραφείου: Τετάρτη 15:00-17:00
Αριθμός Γραφείου: 216 **Τηλ. Γραφείου:** 22404806
Ηλεκτρονική Διεύθυνση: fafxentiou@hhic.mlsi.gov.cy

Προαπαιτούμενα : Εισαγωγή στη Γαστρονομία, Food and Nutrition

Φιλοσοφία μαθήματος

Αυτό το μάθημα εστιάζεται στην κατανόηση των ψυχολογικών διαδικασιών που καθόρισαν τις διατροφικές συνήθειες μέσα από την ιστορία και μελετά τις διατροφικές συνήθειες σε ένα κοινωνικό, παραδοσιακό και πολιτιστικό περιβάλλον. Παρέχει επίσης το πολιτιστικό υπόβαθρο για καλύτερη κατανόηση της χρήσης των τροφίμων σε σχέση με την ευρύτερη ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία και βοηθά τον φοιτητή να ερευνήσει με ποιο τρόπο το φαγητό σχετίζεται με πολιτιστικές συνήθειες, συμπεριφορές και κοινωνικούς κανόνες.

Στόχοι

Ο φοιτητής θα μπορεί να εξετάσει πώς η ταυτότητα – θρησκευτική και εθνική – είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με της διατροφικές συνήθειες. Επιπλέον, η ενότητα αυτή έχει στόχο να εξετάσει θέματα όπως η προέλευση των τροφίμων, ιεροτελεστίες και συμβολισμοί, καθώς επίσης και νόμοι και κανονισμοί που διέπουν τη διάθεση και κατανάλωση τροφίμων, προσαρμογή και κοινωνική ταυτότητα. Το μάθημα αυτό θα επιτρέψει σε μελλοντικούς επαγγελματίες του κλάδου να αναπτύξουν επαγγελματική δεοντολογία και να ενεργούν υπεύθυνα μέσα σε ένα σύγχρονο πολυπολιτισμικό περιβάλλον.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την επιτυχή συμπλήρωση αυτής της ενότητας, ο φοιτητής θα μπορεί να:

1. Εξετάζει την προέλευση των τροφίμων και να αναγνωρίζει σε ποιο στάδιο της ιστορίας οι διατροφικές συνήθειες καθορίστηκαν από γεωγραφικούς και περιβαλλοντικούς παράγοντες

καθώς και ιστορικές επιδράσεις

2. Αναγνωρίζουν τους κοινωνικούς και ψυχολογικούς παράγοντες που καθορίζουν τις επιλογές φαγητών και διατροφικών συνηθειών, και να κατανοούν πώς το φαγητό επηρεάζει όλες τις εκφάνσεις της ανθρώπινης ζωής

3. Κατανοούν πώς οι άνθρωποι χρησιμοποιούν το φαγητό για να ορίσουν τον εαυτό τους ως άτομα, ομάδες ή ολόκληρα κοινωνικά σύνολα

4. Κατανοούν πώς η στάση των ανθρώπων προς το φαγητό διαμορφώνεται από προσωπικές εμπειρίες (ανάμνηση φαγητού), οικογενειακή παράδοση (βασικά φαγητά, παραδοσιακές γιορτές και νηστείες) καθώς επίσης και από της διατροφικές συνήθειες όπως διέπονται από τα κοινωνικά σύνολα και τις θρησκείες

5. Γνωρίζουν το συμβολικό χαρακτήρα του φαγητού με το να εξετάζουν τη σύνθετη σχέση ανάμεσα στους ανθρώπους και το φαγητό διερευνώντας ένα ευρύ φάσμα πηγών – κινηματογραφικές ταινίες, τέχνες, λογοτεχνία, βιβλία μαγειρικής, δημοσιογραφία και έργα τέχνης.

6. Αναφέρουν παραδείγματα πώς το φαγητό παίζει σημαντικό ρόλο στη ζωή μας, για παράδειγμα ως μέσο ψυχαγωγίας, τελετουργικά σύμβολα, και ως μέσο συνένωσης των ανθρώπων σε κοινότητες

7. Αναγνωρίζει τη σημασία και σπουδαιότητα του φαγητού σε διαφορετικές κουλτούρες διερευνώντας με πιο τρόπο οι διατροφικές επιλογές και προτιμήσεις επηρεάζονται από την εθνικότητα, φύλο, κοινωνικοοικονομική κατάσταση και θρησκεία

8. Εξετάζει πώς μεταδίδεται και διατηρείται η κουλτούρα διάφορων χωρών μέσα από το φαγητό μέσω της σύγκρισης της κουζίνας και διατροφικών παραδόσεων αυτών των χωρών.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Διαλέξεις, Περιπτωσιολογικές Μελέτες, Ανάθεση Εργασιών, Δραστηριότητες Μαθήματος, Κινηματογραφικές Ταινίες και Ντοκιμαντέρ

Αξιολόγηση

Ανάθεση Εργασιών/Δραστηριότητες	20%
Ομαδική Εργασία και Παρουσίαση	30%
Τεστ	10%
Τελική Εξέταση	40%

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.	27/01– 31/01	• Εισαγωγή προγράμματος: Πώς τα άτομα ορίζουν τον εαυτό τους? Γενικές ιδέες για το φαγητό, εθνικότητα και κουλτούρα • Αναφορά σε μελέτες που θα πρέπει να εκπονηθούν	Σημειώσεις
2.	03/02-07/02	• Προέλευση τροφίμων και εμφάνιση πολιτισμού: Τα αρχικά στάδια της γεωργίας, μετάβαση από την εποχή του ανθρώπου κυνηγού – συλλέκτη στη μαζική παραγωγή φαγητού. • Κινηματογραφική ταινία με κύριο θέμα το φαγητό	Σημειώσεις
3.	10/02-14/02	• Προέλευση τροφίμων και εμφάνιση πολιτισμού: Τα αρχικά στάδια της γεωργίας, μετάβαση από την εποχή του ανθρώπου κυνηγού – συλλέκτη στη μαζική παραγωγή φαγητού.	
4.	17/02-21/02	Φαγητό και Εθνικότητα: Αφομοίωση και Αντίσταση • Επιδράσεις που καθορίζουν τη διατροφή σε διάφορα μέρη του κόσμου. Τι είναι το φαγητό και τι είναι η κουλτούρα. • Φεστιβάλ φαγητού – Συζήτηση στην τάξη με θέμα τα φεστιβάλ φαγητού	Σημειώσεις
5.	24/02-28/02	Φαγητό και Εθνικότητα: Αφομοίωση και Αντίσταση • Επιδράσεις που καθορίζουν τη διατροφή σε διάφορα μέρη του κόσμου. Τι είναι το φαγητό και τι είναι η κουλτούρα. • Η ψυχολογία της επιλογής φαγητού, και η παράγοντες που καθορίζουν αυτή την επιλογή. • Πολιτιστικές διατροφικές συνήθειες και ιεροτελεστίες. • Φαγητό και φύλο	Σημειώσεις
6.	03/03-06/03	• Η ψυχολογία της επιλογής φαγητού, και η παράγοντες που καθορίζουν αυτή την επιλογή. • Πολιτιστικές διατροφικές συνήθειες και ιεροτελεστίες. • Φαγητό και φύλο • Φεστιβάλ φαγητού – Συζήτηση στην τάξη με θέμα τα φεστιβάλ φαγητού	
7.	09/03-13/03	• Παράγοντες που καθορίζουν τις ατομικές διατροφικές συνήθειες:	Σημειώσεις

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
		Α. Φαγητό και ταυτότητα. • Κινηματογραφική ταινία με κύριο θέμα το φαγητό	
8.	16/03-20/03	• Παράγοντες που καθορίζουν τις ατομικές διατροφικές συνήθειες: Β. Διατροφικές Θεωρίες - The Culinary Triangle	Σημειώσεις
9.	23/03-27/03	• Παρουσιάσεις και συζήτηση στην τάξη: ➢ Ιστορίες ανάμνησης φαγητού ➢ Το άτομο και το φαγητό – Συζήτηση στην τάξη με θέμα «Διατροφικά Ημερολόγια» Φεστιβάλ φαγητού – Συζήτηση στην τάξη με θέμα τα φεστιβάλ φαγητού	Σημειώσεις
10.	30/03-03/04	• Φαγητό και θρησκεία Φεστιβάλ φαγητού – Συζήτηση στην τάξη με θέμα τα φεστιβάλ φαγητού	
11.	06/04-10/04	• Το φαγητό στο μέλλον (Νέες τάσεις)	Σημειώσεις
12.	13/04-14/04 & 22/04-24/04	• Το φαγητό στο μέλλον (Νέες τάσεις)	
	15/04-21/04	ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ	
13.	27/04-30/04	• Παρουσιάσεις Ομαδικής Εργασίας	
14.	04/05-08/05	• Επανάληψη	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- Γιώτης, Α., 2003. *Ιστορία Μαγειρικής και Διατροφής.* 2η εκδ. Les livres du Tourisme
- Belasco, W., 2008. *Food.* Oxford: Berg Publishers

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- Anderson, E.N., 2005. *Everyone Eats*, New York and London: New York University Press
- Civitello, L., 2008. *Cuisine and Culture*. 2nd ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Kittler, P.G. and Sucher, K.P., 2011. *Food and Culture*. 6th ed. California: Wadsworth/Thomson Learning
- McWilliams, M., 2007. *Food Around the World*. 2nd ed. New Jersey: Pearson Prentice Hall
- Dalby A., and Grainger S., 2001. *Η Μαγειρική της Αρχαιότητας.* Αθήνα: Παπαδήμα