

45.

| | | | | |
|-------------------------|--|----------------------|---|-----------------------|
| Τίτλος Μαθήματος | Διατροφή και Κουλτούρα | | | |
| Κωδικός Μαθήματος | NUTR304 | | | |
| Τύπος μαθήματος | Θεωρητικό | | | |
| Επίπεδο | Επίπεδο Πτυχίου | | | |
| Έτος / Εξάμηνο φοίτησης | 3 ^ο Έτος / 6 ^ο Εξάμηνο | | | |
| Όνομα Διδάσκοντα | Δρ. Σοφοκλέους Ξάνθη | | | |
| ECTS | 4 | Διαλέξεις / εβδομάδα | 2 | Εργαστήρια / εβδομάδα |
| Στόχος Μαθήματος | Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στους ανθρωπολογικούς, κοινωνιολογικούς, πολιτιστικούς και ψυχολογικούς παράγοντες που επηρεάζουν την κατανάλωση φαγητού. | | | |
| Μαθησιακά Αποτελέσματα | <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν τα σημαντικά στοιχεία της ιστορίας των δημοφιλέστερων κουζινών του κόσμου καθώς και χαρακτηριστικά πιάτα της κάθε κουζίνας. • Αναγνωρίζουν τα βασικά στοιχεία της ιστορία παραδοσιακών κυπριακών προϊόντων (όπως κουμανδαρία, ψωμί, πρόσφορο, γλυκά κ.α.). <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναπτύσσουν μενού της κουζίνας της επιλογής τους <p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξετάζουν τις ρίζες και επιρροές της Κυπριακής κουζίνας και των πιο διάσημων φαγητών του κόσμου | | | |
| Προαπαιτούμενα | | Συναπαιτούμενα | | |

| | |
|---------------------------------------|---|
| <p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Μικρή επανάληψη στις βασικές έννοιες διατροφής, θρεπτικά συστατικά - κατηγορίες • Η ιστορία του φαγητού μέσα από γνωστά πιάτα • Ιστορία και βασικά χαρακτηριστικά της κουζίνας και χαρακτηριστικά πιάτα των ΗΠΑ, Μεξικού, Ταϊλάνδης, Ελλάδας, Ινδίας, Ιαπωνίας, Ισπανίας, Γαλλίας, Κίνας, Ιταλίας • Η Μεσογειακή Διατροφή • Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής • Κυπριακό φαγητό και επιδράσεις • Κυπριακή κουλτούρα • Ιστορία και χαρακτηριστικά των εξής: Κουμανδάρια, ψωμί, πρόσφορο, προζύμι, γλυκά, χαλούμι, αναρή, τραχανάς, παννιχίδες, φλαούνα, ζαλατίνα, σουτζούκκος, παλουζές, κκιοφτέρι, έψημα, μαστίχα παφίτικη, κουφέτα αμυγδάλου Γεροσκήπου, λουκούμι Γεροσκήπου/Λευκάρων/Φοινοίου, παστά σύκα Τυλληρίας, αρκατένα Ομόδους, γλυκό αμυγδάλου, γλυκό τριαντάφυλλο Αγρού. • Τα δημοφιλέστερα βότανα και μυρωδικά στην κυπριακή κουζίνα: μαϊντανός, ρίγανη, θυμάρι, δεντρολίβανο, πιπέρι, σκόρδο, κανέλλα, γλυκάνισος, γαρύφαλλο, κόλιαντρος, δυόσμος, δάφνη, μοσχοκάρυδο, βασιλικός, άνηθος, αψιθικιά, θρουμπί, κακουλλές, κάππαρι, αρτησιά, μαντζουράνα • Ομοιότητες και διαφορές στην διατροφή διαφόρων λαών στον κόσμο |
| <p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p> | <p>Το μάθημα διδάσκεται με διαλέξεις, συζήτηση στην τάξη, βίντεο, ταινίες και επιδείξεις.</p> |
| <p>Βιβλιογραφία</p> | <p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ματάλα, Α. (2015). <i>Διατροφή και Πολιτισμός</i>. Kallipos, Open Academic Editions. http://hdl.handle.net/11419/3801. ISBN978-960-603-067-3. • Εμμανουηλίδου, Κ. (2011). <i>Ψυχολογία της διατροφής: Πώς οι διατροφικές συνήθειες αντανακλούν τον συναισθηματικό μας κόσμο</i>. 1^η Έκδοση. Αθήνα: Μεταίχμιο. ISBN 978-960-501-459- 9. • Τμήμα Γεωργίας (2019). <i>Γαστρονομία εν Κύπρο</i>. Κύρος: Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών. ISBN978-9963-50-504-3. Ανακτήθηκε από: https://publications.gov.cy/publications/2020/01/03/%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1-%CE%B5%CE%BD-%CE%BA%CF%8D%CF%80%CF%81%CF%89/ <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fieldhouse, P. (2002). <i>Food and nutrition: Customs and culture</i>. Nelson Thornes. ISBN: 0-7487-3723-5. • Shepherd, R., and Raats, M. (2011). <i>The Psychology of Food Choice (Frontiers in Nutritional Science</i>, CABI in association with The Nutrition Society. ISBN: 9781845937232. • Germov, J., and Williams, L. (2013). <i>A sociology of food and nutrition: The social appetite</i>. 3rd Edition. Oxford University Press. ISBN: 9780195551501. • Kittler, P. C., and Kathryn, P. (2008). <i>Food and culture</i>. ThomsonWadsworth. ISBN: 9780495115410. • Chastain, Z. (2014). <i>Nutrition & Society</i>. Vestal, NY: Village Earth Press. ISBN:9781625240736. EBSCOhost. |

| | |
|------------|---|
| Αξιολόγηση | <ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Γραπτή μελέτη: 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 30% • Τελική γραπτή εξέταση: 40% |
| Γλώσσα | Ελληνική ή Αγγλική |