

Modultitel	<b>Kulinarisch durch Europa</b>
Modulnummer	m.wah.vw.5.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Kulinarisch durch Europa / k.wah.vw.5.A</b>
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zubereitungsarten von ausländischen Gerichten selbständig und fachgerecht umsetzen.</li> <li>– eigene Rezepte lehrmittelgerecht gestalten und umsetzen.</li> <li>– die wichtigsten Kräuter und Gewürze zu einem Land zusammenstellen und für die Mitstudierenden interessant und lehrreich aufbereiten.</li> </ul>
Inhalt	<p>Sachwissen – jeden Tag in einem anderen Land oder einer anderen Region zu Gast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– das landestypische Nahrungsangebot</li> <li>– typische Gerichte und Zubereitungsarten</li> <li>– Esssitten</li> </ul> <p>Zubereitung von typischen Gerichten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Balkan – unter Einfluss vom Orient</li> <li>– Spanien und Portugal – mediterrane Küche</li> <li>– Österreich und Deutschland – Schmankerl der besonderen Art</li> <li>– Nordafrika – Gerichte aus 1001 Nacht</li> <li>– Italien – mehr als nur Pizza und Pasta</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	–
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00