

Kulinarisch durch Europa

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

Kurs	Kulinarisch durch Europa / k.wah.vw.5.A
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zubereitungsarten von ausländischen Gerichten selbständig und fachgerecht umsetzen. – eigene Rezepte lehrmittelgerecht gestalten und umsetzen. – die wichtigsten Kräuter und Gewürze zu einem Land zusammenstellen und für die Mitstudierenden interessant und lehrreich aufbereiten. – die kulturellen und aktuellen Themen des zugeteilten Landes oder der zugeteilten Region recherchieren und für die Mitstudierenden aufbereiten.
Inhalt	<p>Sachwissen – jeden Tag in einem anderen Land oder einer anderen Region zu Gast</p> <ul style="list-style-type: none"> – das landestypische Nahrungsangebot – typische Gerichte und Zubereitungsarten – Esssitten <p>Migration von Jugendlichen aus anderen Kulturen</p> <p>Zubereitung von typischen Gerichten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Balkan – unter dem Einfluss vom Orient – Spanien und Portugal – mediterrane Küche – Frankreich – Kochen und Essen wie Gott in Frankreich – Skandinavien – mehr als nur Knäckebrot – Türkei – zwischen Tradition und Moderne – Italien – mehr als nur Pizza und Pasta
Leistungsüberprüfung	Kulturelle und kulinarische Auseinandersetzung mit einem europäischen Land und abschliessende Präsentation
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 110.00