

33.

Τίτλος Μαθήματος	Ανάπτυξη Εδεσματολογίου και Διακόσμηση Πιάτων				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA253				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικολάου Άριστος				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	2
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι διδάξει στους φοιτητές τις αρχές ανάπτυξης Εδεσματολογίου και της Διακόσμησης Πιάτων				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζουν τις αρχές καταρτισμού μενού και της διακόσμησης πιάτων <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διακοσμούν με βάση τις κλασικές αλλά και σύγχρονες μεθόδους διακόσμησης ενός πιάτου <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανταποκρίνονται στις προσδοκίες του καταναλωτή αναφορικά με τα προϊόντα διατροφής • Σχεδιάζουν και αναπτύσσουν εδεσματολόγια και συνταγές • Είναι σε θέση να διορθώσουν και να βελτιώσουν υφιστάμενες διακοσμήσεις πιάτων 				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Νέες τάσεις στην βιομηχανία τροφοδοσίας • Έρευνα Αγοράς • Διατροφή και σχεδιασμός εδεσματολογίου • Εδεσματολόγια τροφοδοσίας • Τεστ αποδοτικότητας • Πρότυπα συνταγών • Κοστολόγηση συνταγών • Τρόποι κτίσιματος ενός πιάτου • Food styling • Κτίσιμο ενός πιάτου από την αρχή • Χαρακτηριστικά ενός εδεσματολογίου • Εμπορικά χαρακτηριστικά εδεσματολογίου • Ανάλυση εξοπλισμού τροφοδοσίας 				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επιδείξεις, ατομικές και ομαδικές εργασίες
Βιβλιογραφία	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σαλεσιώτης, Μ. Π. (2007). <i>Σύνθεση εδεσματολογίου</i>. Interbooks. ISBN 978-960-390-190-7. • McVety, P. J. (1999). <i>Αρχές σχεδίασης μενού</i>. Εκδοτικός Όμιλος Ίων. ISBN: 960-286-377-3. • Ντερέκας, Κ. (2010). <i>Διακόσμηση εδεσμάτων: Ταξίδι στη διακόσμηση: φρούτων-λαχανικών, κρεάτων-ψαριών, ζύμης-βουτύρου, ζάχαρης-σοκολάτας, διακόσμηση σε πάγο, ανθικές συνθέσεις</i>. Αθήνα: Interbooks. ISBN 978-960-390-221-8. • Boscolo, R., and Constantino, S. (2002). <i>Το μεγάλο βιβλίο διακόσμησης για μπουφέ</i>. Τσιτσιλώνης. ISBN: 960-8058-23-6. • Σημειώσεις KES College <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unsworth, F. (2018). <i>The New Art of Cooking: A modern guide to preparing and styling delicious food</i>. Bloomsbury Publishing. ISBN: 978-1-4088-8673-1. • McVety, P. J., and Ware, B. J. (2009). <i>Fundamentals of menu planning</i>. 3rd Edition. John Wiley & Sons. ISBN: 978-0-470-07267-7. • Drysdale, J. A. (2002). <i>Profitable menu planning</i>. 3rd Edition. Prentice Hall. ISBN: 0-13-089164-9. • Styler, C. (2006). <i>Working the Plate: The Art of Food Presentation</i>. John Wiley & Sons. ISBN:9780471479390. • Gisslen, W. (2011). <i>Professional cooking</i>. John Wiley & Sons. ISBN: 978-0-470-19752-3. • Custer, D. (2010). <i>Food Styling: The Art of Preparing Food for the Camera</i>. John Wiley & Sons, ISBN: 978-0470080191. KES College handouts.
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 20% • Τελική Πρακτική Εξέταση: 30% • Τελική Γραπτή Εξέταση: 40%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική