

12.

Τίτλος Μαθήματος	Τραπεζοκομία και Οινολογία				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA148				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Πισιήλης Γιώργος				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	1
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες στον τομέα της Τραπεζοκομίας και της Οινολογίας				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιγράφουν το σύστημα ροής εργασίας του εστιατορίου και τον τρόπο οργάνωσης του προσωπικού στους διάφορους τύπους σίτισης • Αναγνωρίζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν το σύστημα ροής εργασίας του εστιατορίου • Αναγνωρίζουν τα βασικά είδη και ποικιλίες κρασιών, τους τρόπους παρασκευής τους, τις θερμοκρασίες φύλαξης και σερβιρίσματός τους, καθώς και άλλων οινοπνευματωδών ποτών. <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ετοιμάζουν ένα τραπέζι με τα διάφορα είδη στρωσίματος <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Είναι σε θέση να εφαρμόζουν ασφαλείς πρακτικές εργασίας. • Είναι σε θέση να εισηγηθούν τη σωστή χρήση κρασιών με βάση το εδεσματολόγιο. 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p>Οργάνωση</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση προσωπικού: Δομή και ρόλος του προσωπικού • Οργάνωση επιχείρησης: π. χ. εστιατόριο, pub, επίσημο γεύμα, fast food • Μέθοδοι σερβιρίσματος: π. χ. silver service, Μπουφέ, self-service <p>Πρακτικές και διαδικασίες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρακτικές: ανακοινώσεις, προγραμματισμός προσωπικού, βάρδιες, κατανομή της εργασίας, χρήση του εξοπλισμού, έλεγχος των αποθεμάτων, παρακολούθηση των τροφίμων και ποτών, παροχή υπηρεσιών και ικανοποίηση των πελατών • Σύνδεσμος μεταξύ υπηρεσιών: Συνεργασία μεταξύ τμημάτων, πχ. κουζίνα, κάβα κρασιών, κεντρικό bar, καθαρισμός, συντήρηση • Ροή συστήματος: Αναφορά στη σχεδίαση, στελέχωση, εξοπλισμό, παρακολούθηση, εφοδιαστική αλυσίδα, σημεία ελέγχου καθώς και στη σημασία της επίτευξης των στόχων <p>Γαστρονομικές αρχές</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αρχές Γαστρονομίας - Έννοιες: Μενού και κατασκευή πιάτου, επιλογή ποτών, συνδυασμός τροφίμων και ποτών, φρασεολογία των μενού και λίστες κρασιών. Το μάθημα μελετά την ιστορία, γεωγραφία και κουλτούρα και πώς αυτές σχετίζονται με τις Γαστρονομικές Αρχές. <p>Οργανοληπτική αξιολόγηση</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανθρώπινες αισθήσεις: Ο ρόλος των πέντε αισθήσεων, πρωταρχικές γεύσεις και η ευαισθησία γεύσης, η σημασία της όσφρησης, η ανίχνευση και η αντίληψη της γεύσης και της υφής, η σοφία και η πλάνη κατά την επιλογή τροφίμων και ποτών • Αισθητικές τεχνικές: Η κατανόηση των αισθήσεων, η καταγραφή και ανάλυση των αποτελεσμάτων, η αξιολόγηση και η ερμηνεία των αισθητηριακών αντιλήψεων (κουλτούρα) • Φαγητό και κρασί: Αισθητική παρουσίαση των τροφίμων και του κρασιού, εμφάνιση, γεύση, χρώμα, υφή, χρονοδιάγραμμα, ποιότητα, σχέση μεταξύ της διατροφής και του κρασιού • Ετοιμασία αλκοολούχων και μη αλκοολούχων ποτών
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Διαλέξεις με τη χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα, καθοδηγούμενες συζητήσεις, επιδείξεις και πρακτική εξάσκηση.</p>

<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μαρνί, Ο. (2017). Κρασί : Ένα ταξίδι γευσιγνωσίας (Χρώμα, άρωμα, γεύση, υφή). [<i>Wine: A journey of taste (Colour, aroma, taste and texture)</i>]. Ελλάδα: Ψυχογιός. ISBN: 9786180108668. • Τζιτζη, Μ. (2008). Στοιχεία Οινολογίας: Η τέχνη του οινοχού. [<i>Elements of Oenology: The art of the winemaker</i>]. Le Monde / Les Livres du Tourisme. ISBN 978-960-8382-13-8. • Τσακίρης, Α. Ν. (2005). Οινολογία: Έρευνα και εφαρμογές [<i>Oenology: Research and application</i>]. Ψύχαλος. ISBN 960845516-2. • Σαλεσιώτης, Μ. Π. (2007). Σύνθεση εδεσματολογίου. [<i>Menu composition</i>]. Interbooks. ISBN 978-960-390-190-7. • Συλλογικό έργο (Καρκάνη, Ι. μετ.) (2001). LAROUSSE Γαστρονομία. [<i>LAROUSSE Gastronomy</i>]. Ι.Φλώρος. 960-7178-65-3. • KES College (1997-98). Υγιεινή, τραπεζοκομία, οινολογία–ποτοποιία. [<i>Nutrition, dining, oenology and distilling</i>]. Κύπρος: Kes College. • KES College notes <p>Αγγλική βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bird, D. (2010). <i>Understanding Wine Technology: The Science of Wine Explained</i>. Board and Bench Publishing. ISBN: 978-1934259603. • Haff, H. (2017). <i>Food and Wine: The Secrets of Successful Pairing</i>. Jefferson, North Carolina: McFarland. EBSCOhost. • Strong, J. (2011). <i>Educated Tastes: Food, Drink, and Connoisseur Culture</i>. EBSCO Ebook. Lincoln: University of Nebraska Press. • Cyprus Tourism Organisation Group (2003). Cyprus wine routes : Cheers along! ISBN: 9789963440979 • KES College handouts. 								
<p>Αξιολόγηση</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα:</td> <td style="width: 30%; text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση:</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td>• Τελική γραπτή εξέταση:</td> <td style="text-align: right;">35%</td> </tr> <tr> <td>• Τελική πρακτική εξέταση:</td> <td style="text-align: right;">35%</td> </tr> </table>	• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα:	10%	• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση:	20%	• Τελική γραπτή εξέταση:	35%	• Τελική πρακτική εξέταση:	35%
• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα:	10%								
• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση:	20%								
• Τελική γραπτή εξέταση:	35%								
• Τελική πρακτική εξέταση:	35%								
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>								