

Τίτλος Μαθήματος	Οινογνωσία, Μπαρ & Ποτά				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-212				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις βασικές λειτουργίες του μπαρ, τις βασικές γνώσεις του αρμονικού συνδυασμού τροφών και ποτών. Επίσης, οι φοιτητές θα αποκτήσουν και τις αναγκαίες γνώσεις για τα διάφορα είδη κρασιών, τις κατηγορίες τους, τους τρόπους παρασκευής τους (π.χ. σαμπάνια), τις θερμοκρασίες φύλαξης και σερβιρίσματός τους, καθώς και της μπύρας και άλλων οινοπνευματωδών ποτών.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καταρτιστούν και να εξοικειωθούν με το μπαρ και την οργάνωσή του, καθώς και τον εξοπλισμό του. • Εξοικειωθούν και καταρτιστούν τον εξοπλισμό του μπαρ και το προσωπικό που εργάζεται σε αυτό. • Κατανοήσουν το σέρβις, την προώθηση των πωλήσεων του μπαρ και τη διαχείριση του. • Γνωρίζουν τις ιστορικές αναφορές σε σχέση με τον οίνο. • Αναγνωρίζουν τους τύπους των κρασιών και να και να γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά τους. • Κατηγοριοποιούν τα λικέρ, τα κονιάκ και να γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά τους • Κατανοούν και να ετοιμάζουν διάφορα ποτά και «κοκτέιλ». • Κατέχουν γνώσεις για συνδυασμό και πάντρεμα γεύσεων μεταξύ φαγητών και κρασιών. • Χειρίζονται πρώτες ύλες ποτών σε σχέση με τις διαδικασίες διατήρησής τους. • Κατανοήσουν τους διάφορους τύπους μπύρας και τα βασικά χαρακτηριστικά τους. • Γνωρίζουν τις θερμοκρασίες σερβιρίσματος των ποτών. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο	<u>Το μπαρ και η χωροταξική του οργάνωση</u>				

Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none">- Αναδρομή στην ιστορία- Τα κοκτέιλ- Το μπαρ- Η διαρρύθμιση του μπαρ <p><u>Ο εξοπλισμός του μπαρ</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Τα μηχανήματα και οι συσκευές του μπαρ- Τα ψυγεία και μηχανές καφέ, παγοκύβων κλπ <p><u>Το προσωπικό του μπαρ</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Το προσωπικό του μπαρ- Οι βασικές λειτουργίες του μπαρ <p><u>Το σερβίρισμα και η προώθηση των πωλήσεων</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Βασικές αρχές σερβιρίσματος μπαρ- Η προώθηση των πωλήσεων- Μάρκετινγκ- Ο κατάλογος του μπαρ <p><u>Τα μη αλκοολούχα ποτά</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Αφεψήματα- Καφές- Κακάο- Τσάι- Αναψυκτικά- Διάφορα μη αλκοολούχα <p><u>Τα αλκοολούχα ποτά</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Ορεκτικά- Αποστάγματα- Ηδύποτα- Ανάμεικτα ποτά <p><u>Η διαχείριση στο μπαρ</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Η εκμετάλλευση του μπαρ <p><u>Οινολογία</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Το κρασί στην αρχαιότητα- Η παραγωγή του κρασιού- Παραγωγή άλλων κρασιών- Αφρώδεις οίνοι- Η παλαίωση του κρασιού- Η αποθήκευση του κρασιού- Τα συμπτώματα ασθενειών και αλλοιώσεων του- Τα κυπριακά κρασιά- Ο διεθνής αμπελώνας
Μεθοδολογία	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα

<p>Διδασκαλίας</p>	<p>εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>														
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bar, Ποτά, Οινολογία, Αθανάσιος Μάρας, INTERBOOKS, (τελευταία έκδοση) • Στοιχεία Αμπελουργίας & Οινολογίας, Ζαρμπούτης Β. Γιάννης, Τσιβεριώτου Μαρία, εκδόσεις ΙΩΝ, (τελευταία έκδοση) • Ποτογραφία, Πρώτες ύλες και παραγωγή των αλκοολούχων ποτών, Τσακίρης Αργύρης Ν., εκδόσεις Ψύχαλος, (τελευταία έκδοση) <p>Σημειώσεις καθηγητή.</p> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στοιχεία Οινολογίας, η τέχνη του οινοχόου, Μαρία Τζίτζη Πάρις Κυπαρισσίου, Les livres du Tourisme, (τελευταία έκδοση) • Aristidou G. A., <i>Cyprus wine</i>(τελευταία έκδοση) • <i>Zrally Complete wine Course</i> (ISBN 0-8069-7829-9) (τελευταία έκδοση) • Burroughs and Bergamot, <i>Wine Regions of the world</i>(τελευταία έκδοση) • Davis, <i>food Commodities</i>(τελευταία έκδοση) • Gregory, <i>Caterer's Guide to drinks</i>(τελευταία έκδοση) • Durkan J A., <i>Cousins The Beverage Book</i> (ISBN 039060484) (τελευταία έκδοση) • Nutley J., <i>Cocktails and Bar drinks</i>, (ISBN 034065872) (τελευταία έκδοση) • Durkan A., <i>Teach yourself spirits and Liqueurs</i> (ISBN 0340683813) (τελευταία έκδοση) • Johnson-Bell L., <i>Good food Fine wine</i> (τελευταία έκδοση) 														
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. Πολιτική αξιολόγησης</p> <table border="1" data-bbox="537 1247 1377 1493"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Τεστ</td> <td>15 – 30% καθένα</td> </tr> <tr> <td>Εργασίες</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Κουίζ</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% καθένα														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>														