

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός Εδεσματολογίου και σερβίρισμα κουζίνας				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-211				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Γεωργίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	10
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή θεωρητική γνώση και πρακτική εφαρμογή για να εφαρμόσουν τις θεωρίες στα πρακτικά ζητήματα του προγραμματισμού, προετοιμασίας και του σερβιρίσματος. Θα παράξουν ποικίλες επιλογές γευμάτων ολοκληρωμένων μενού χρησιμοποιώντας αρκετές μεθόδους μαγειρικής. Η βασική ικανότητα μαγειρέματος ενισχύεται και διδάσκονται νέες δεξιότητες προετοιμασίας και παρουσίασης φαγητών. Σκοπός επίσης είναι να κατανοήσουν οι φοιτητές τη διαδικασία σχεδιασμού διαφορετικών μενού και την εφαρμογή τους χρησιμοποιώντας και τις γνώσεις της κοστολόγησης.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Γνωρίζουν την διαδικασία σχεδιασμού ενός εδεσματολογίου α λα καρτ και προεπιλεγμένου.</li> <li>• Αναγνωρίζουν τους διάφορους τύπους μενού.</li> <li>• Ξεχωρίζουν τα υλικά και πρώτες ύλες ανάλογα με την εποχικότητα.</li> <li>• Χειρίζονται πρώτες ύλες σε σχέση με τη παραγωγή και διατήρησή τους.</li> <li>• Συνθέτουν εδεσματολόγια για παραθέσεις.</li> <li>• Εφαρμόζουν παρασκευές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής και να ετοιμάζουν φαγητά για παραθέσεις.</li> <li>• Ετοιμάζουν και να παραθέσουν διαφορετικά μενού αναλόγως περίπτωσης.</li> <li>• Ξεχωρίζουν και κατανοούν τη σειρά σερβιρίσματος.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	ICATR 101,121 (L), 103, 102, 122(L), 104, 114 193	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<b><u>Η σημασία σύνθεσης του μενού και εμφάνισης της κάρτας φαγητών-απαραίτητες προϋποθέσεις σύνθεσης</u></b>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ενδεικτικά μενού</li> <li>- η κάρτα των φαγητών</li> <li>- απαραίτητες προϋποθέσεις για τη σύνθεση του μενού</li> <li>- πρώτες ύλες και εποχικότητα</li> <li>- κόστος</li> </ul> <p><b><u>Τύποι γευμάτων</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Γενικοί κανόνες σύνθεσης μενού</li> <li>- Κανόνες σύνθεσης ειδικών μενού</li> <li>- Διατροφική ισορροπία</li> </ul> <p><b><u>Κανόνες σύνθεσης μενού βάσει των διατάξεων</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σύνθεση προγεύματος ή γευμάτων</li> <li>- Ονοματολογία παρασκευών μαγειρικής και τι σημαίνουν</li> <li>- Μαγειρική και παρουσίαση</li> <li>- Τα περισσεύματα, σπατάλη</li> <li>- Μενού μείγμα στοιχείων</li> </ul> <p><b><u>Σύνθεση μενού βάσει των εποχών</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σύνθεση μενού για άνοιξη, καλοκαίρι, φθινόπωρο και χειμώνα</li> <li>- Σύνθεση εορταστικών μενού</li> <li>- Σύνθεση μενού a la carte</li> </ul>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, εργαστήρια.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Practical Cookery”, 13th Edition, David Foskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education</li> <li>• Notes of the instructor</li> <li>• “The Professional Chef”, The Culinary Institute of America, John Wiley &amp; Sons; 9th Revised edition</li> <li>• “Kitchen Essentials”: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques Used By Le Cordon Bleu Hardcover –Houghton Mifflin Harcourt; 1 edition</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundamentals of Menu Planning”, McVety &amp; Ware, John Wiley &amp; Sons Inc</li> <li>• “Menu Planning for the Hospitality Industry”, J. Kivela, Hospitality Press</li> <li>• “Basic Cookery: The Process Approach”, D. R. Stevenson, , International Edition, Stanley Thomas Ltd,</li> <li>• “Classical Food Preparation and presentation”, WKH Bode, Md Leto, Batsford Academic and Educational London</li> </ul>

Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνικά