

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός & Εφαρμογές Εδεσματολογίου				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-240				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Γεωργίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	6	Εργαστήρια / εβδομάδα	7
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"> • Γνωρίζουν την διαδικασία σχεδιασμού ενός εδεσματολογίου α λα καρτ και προεπιλεγμένου. • Αναγνωρίζουν τους διάφορους τύπους μενού. • Ξεχωρίζουν τα υλικά και πρώτες ύλες ανάλογα με την εποχικότητα. • Χειρίζονται πρώτες ύλες σε σχέση με τη παραγωγή και διατήρησή τους. • Συνθέτουν εδεσματολόγια για παραθέσεις. • Εφαρμόζουν παρασκευές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής και να ετοιμάζουν φαγητά για παραθέσεις. • Ετοιμάζουν και να παραθέσουν διαφορετικά μενού αναλόγως περίπτωσης. • Ξεχωρίζουν και κατανοούν τη σειρά σερβιρίσματος. 				
Προαπαιτούμενα	ICUL101, ICUL121, ICUL 113, ICUL102, ICUL 122, ICUL 115, ICUL 116, ICUL 193	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Η σημασία σύνθεσης του μενού και εμφάνισης της κάρτας φαγητών-απαραίτητες προϋποθέσεις σύνθεσης</u></p> <p>- ενδεικτικά μενού</p>				

	<ul style="list-style-type: none"> - η κάρτα των φαγητών - απαραίτητες προϋποθέσεις για τη σύνθεση του μενού - πρώτες ύλες και εποχικότητα - κόστος <p><u>Τύποι γευμάτων</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Γενικοί κανόνες σύνθεσης μενού - Κανόνες σύνθεσης ειδικών μενού - Διατροφική ισορροπία <p><u>Κανόνες σύνθεσης μενού βάσει των διατάξεων</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Σύνθεση προγεύματος ή γευμάτων - Ονοματολογία παρασκευών μαγειρικής και τι σημαίνουν - Μαγειρική και παρουσίαση - Τα περισσεύματα, σπατάλη - Μενού μείγμα στοιχείων <p><u>Σύνθεση μενού βάσει των εποχών</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Σύνθεση μενού για άνοιξη, καλοκαίρι, φθινόπωρο και χειμώνα - Σύνθεση εορταστικών μενού
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σύνθεση εδεσματολογίου, Σελεσιώτης Π. Μιχάλης, Interbooks, (τελευταία έκδοση) • Αρχές σχεδίασης μενού, McVety, Paul J.,Ware, Bradley J., Εκδόσεις «ΕΛΛΗΝ» (τελευταία έκδοση) <p>Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή</p> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • McVety & Ware, Fundamentals of Menu Planning. John Wiley & Sons Inc, (τελευταία έκδοση) • J. Kivela, Menu Planning for the Hospitality Industry. Hospitality Press, (τελευταία έκδοση) • The New Professional Chef. The Culinary Institute of America (τελευταία έκδοση) • D.R.Stevenson, Basic Cookery: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd, • Ceserani and Kinton, Fosket The Theory of Catering, (τελευταία έκδοση), • Ceserani, Kinton, Foskett Practical Cookery, (τελευταία έκδοση) • Εστιατόριο, Αρβανίτης Κώστας, εκδόσεις Προπομπός, (τελευταία έκδοση)
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική