

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ  
ΕΚΘΕΣΗ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ  
ΤΟΥ**



**ΦΟΡΕΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ  
ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**

**ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ**

**CULINARY ARTS  
(4 Years / 240 ECTS, Bachelor of Arts)**

**ΤΟΥ**



**AMERICAN  
COLLEGE**

**ΙΟΥΝΙΟΣ 2018**

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Έχουμε μελετήσει διεξοδικά την έκθεση εξωτερικής αξιολόγησης για το πρόγραμμα σπουδών «CULINARY ARTS (4 Years / 240 ECTS, Bachelor of Arts)» της επιτροπής εξωτερικής αξιολόγησης (ΕΕΑ) αποτελούμενη από τον καθηγητή Κωνσταντίνο Σταθόπουλο, τον καθηγητή Ιωάννη Τσακνή, τον αναπληρωτή καθηγητή Ανδρέα Βαρνάβα και τη φοιτήτρια Περσεφόνη Νικολάου η οποία ετοιμάστηκε μετά την επιτόπια επίσκεψη της επιτροπής στο κολέγιο μας στις 25/4/2018.

Θεωρούμε ότι τα σχόλια και οι αξιολογήσεις της επιτροπής γενικά είναι αντικειμενικά και κυρίως θετικά. Πιο κάτω παραθέτουμε τις παρατηρήσεις μας πάνω σε θέματα τα οποία αναφέρονται στην έκθεση της ΕΕΑ, για τα οποία μας ζητήθηκε να τα βελτιώσουμε/αναθεωρήσουμε αλλά και σε θέματα τα οποία χρειαζόνταν διευκρινήσεις ή/και περεταίρω πληροφορίες. Οι παρατηρήσεις μας ακολουθούν την αρίθμηση της έκθεσης της ΕΕΑ για εύκολη αναφορά.

## 2. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ ΚΑΙ ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

### 2.2. Δομή και Περιεχόμενο του Προγράμματος Σπουδών.

Έχουμε υιοθετήσει όλες τις εισηγήσεις της ΕΕΑ αναφορικά με το περιεχόμενο του προγράμματος. Συγκεκριμένα, έχουμε προβεί στα ακόλουθα:

Έχουμε αναθεωρήσει το syllabus του μαθήματος «HOT106 Hospitality Safety and First Aid». Στο αναθεωρημένο syllabus οι διδακτικές ενότητες που αφορούν την ασφάλεια εργασίας έχουν αυξηθεί κατά 3 εβδομάδες ώστε να δοθεί μεγαλύτερη έμφαση στο συγκεκριμένο αντικείμενο και ταυτόχρονα έχουμε μειώσει τις διδακτικές ενότητες που αφορούν τις πρώτες βοήθειες κατά 3 εβδομάδες. Στο **Παράρτημα 1** μπορείτε να βρείτε το αναθεωρημένο syllabus του μαθήματος «HOT106 Hospitality Safety and First Aid».

Έχουμε αναθεωρήσει το syllabus του μαθήματος «HOT206 Wines and Spirits». Στο αναθεωρημένο syllabus δίδεται περισσότερη έμφαση ώστε να αποκτήσουν οι φοιτητές γνώσεις οινογνωσίας, δηλαδή για τις ποικιλίες των κρασιών και τις χρήσεις τους στις συνταγές μαγειρικής. Επίσης, έχουμε αντικαταστήσει τα κυρίως βιβλία του μαθήματος με άλλο κυρίως βιβλίο το οποίο συνάδει με την αναθεωρημένη διδακτική ύλη του μαθήματος. Στο **Παράρτημα 2** μπορείτε να βρείτε το αναθεωρημένο syllabus του μαθήματος «HOT206 Wines and Spirits».

Έχουμε αναθεωρήσει το syllabus του μαθήματος «CUL300 Food Science». Στο αναθεωρημένο syllabus το βιβλίο του μαθήματος είναι το «Understanding Food: Principles and Preparation» της Amy Christine Brown το οποίο παρέχει τις απαραίτητες γνώσεις στην επιστήμη των τροφίμων. Επίσης, στο αναθεωρημένο syllabus έχουν απαλειφθεί οποιεσδήποτε επικαλύψεις με άλλα μαθήματα και έχει δοθεί έμφαση στη διδασκαλία των διαφόρων συστατικών τροφίμων όπως: πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη, βιταμίνες, ανόργανα άλατα κλπ. και στο πως αυτά επηρεάζονται από τις συνθήκες μαγειρέματος των διαφόρων τροφίμων. Τέλος, στο αναθεωρημένο syllabus έχουν συμπεριληφθεί οι διδακτικές ενότητες του μαθήματος «HOT103 Sanitation, Hygiene and Nutrition» που αναφέρονταν στο Nutrition. Στο **Παράρτημα 3** μπορείτε να βρείτε το αναθεωρημένο syllabus του μαθήματος «CUL300 Food Science».

Έχουμε αναθεωρήσει το syllabus του μαθήματος «HOT103 Sanitation, Hygiene and Nutrition» το οποίο έχει μετονομαστεί σε «HOT103 Sanitation, Hygiene and Food Safety». Στο

αναθεωρημένο syllabus έχουμε απαλείψει τις διδακτικές ενότητες που αναφέρονταν στο Nutrition (έχουν συμπεριληφθεί στο αναθεωρημένο syllabus του μαθήματος «CUL300 Food Science»). Επίσης, έχουμε προσθέσει αναφορικά με το Food Safety, διδακτικές ενότητες στα γνωστικά αντικείμενα Σύστημα ασφάλειας τροφίμων HACCP, Σύστημα ασφάλειας τροφίμων Halal, Σύστημα ασφάλειας τροφίμων British Retail Consortium (BRC), Σύστημα ασφάλειας τροφίμων International Food Standard (IFS) και Σύστημα ασφάλειας τροφίμων Kosher. Τέλος, έχουμε αντικαταστήσει το κυρίως βιβλίο του Nutrition με βιβλίο για Food Safety (το οποίο συνάδει με την αναθεωρημένη διδακτική ύλη του μαθήματος) και με «manuals» και οδηγούς σχετικά με τα πιο πάνω συστήματα ασφάλειας τροφίμων. Στο **Παράρτημα 4** μπορείτε να βρείτε το αναθεωρημένο syllabus του μαθήματος «HOT103 Sanitation, Hygiene and Food Safety».

Από τον Οκτώβρη του 2018 που αναμένεται να αρχίσει να προσφέρεται το πρόγραμμα σπουδών «Bachelor of Arts in Culinary Arts», τα μαθήματα «HOT103 Sanitation, Hygiene and Food Safety» και «CUL300 Food Science» θα διδάσκονται από επιστήμονα που έχει συνάφεια με το γνωστικό αντικείμενο των συγκεκριμένων μαθημάτων. Συγκεκριμένα, τα μαθήματα αυτά θα διδάσκονται από την κυρία Μαργαρίτα Σιεκκερή. Η κυρία Σιεκκερή είναι κάτοχος BSc in Food Technology (Manchester Metropolitan University), MSc in Food Science (University of Reading) και Master of Business Administration (University of Cyprus) και έχει εργασιακή εμπειρία ως food technologist και food product scientist. Η κυρία Σιεκκερή είναι μέλος του Συμβουλίου Εγγραφής Επιστημόνων Τροφίμων, Τεχνολόγων Τροφίμων και Διαιτολόγων Κύπρου και έχει συμμετάσχει στα ακόλουθα συνέδρια και δραστηριότητες:

- ‘Health and Safety in Workplace’ conference. 2017
- ‘New Requirements for ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 and GMP standards’ conference.
- Pancyprian Campaign ‘Learn about Food Additives’ at Alpha Mega Hypermarkets organized by Cypriot Food Scientists Association. 2016
- ‘Bio-Functional Foods’ conference. 2015
- ‘New legislation 1169/2011 on labelling and traceability’ conference. 2014
- ‘Body Language’ conference.
- ‘Productivity Growth In All Business Functions’ conference.
- ‘Encouraging Young Women to Engineering and Applied Sciences’ conference.
- Consolidated member of the Red Cross Group, actively participated in various charities.

Στο **Παράρτημα 5** μπορείτε να βρείτε τη συμφωνία εργοδότησης της κυρίας Σιεκκερή.

### **3. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΕΙΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ**

#### **Εμπλοκή του διδακτικού προσωπικού σε θέματα έρευνας και συμμετοχή του σε συνέδρια/σεμινάρια**

Γνωρίζοντας ότι η εμπλοκή του διδακτικού προσωπικού σε θέματα εφαρμοσμένης έρευνας και η συμμετοχή του διδακτικού προσωπικού σε συνέδρια/σεμινάρια στον κλάδο της Εστίασης και του Επισιτισμού ενισχύει το διδακτικό έργο και βελτιώνει τα μαθησιακά αποτελέσματα, το κολέγιο μας ενθαρρύνει τα πιο πάνω ως ακολούθως:

- απαλλάσσοντας το διδακτικό προσωπικό από ώρες διδασκαλίας για διεξαγωγή ερευνάς, και

- παρέχοντας πληρωμένη άδεια αλλά και επιχορήγηση για συμμετοχή του διδακτικού προσωπικού σε συνέδρια, σεμινάρια ή άλλου είδους δραστηριότητες που αναπτύσσουν επαγγελματικά το διδακτικό προσωπικό.

Οι πιο πάνω πολιτικές του κολεγίου μας αναφέρονται στο «Organization, Administration and Faculty Handbook» το οποίο προσκομίσαμε στην ΕΕΑ κατά την επίσκεψή της στο κολέγιο μας για την αξιολόγηση του πιο πάνω προγράμματος σπουδών.

Το διδακτικό προσωπικό του κολεγίου διεξάγει έρευνα κυρίως με στόχο τη δημοσίευση άρθρων σε ακαδημαϊκά περιοδικά ή μέσω της συμμετοχής του σε επιχορηγημένα ερευνητικά προγράμματα. Στο Παράρτημα 3b της αίτησης μας για αξιολόγηση του προγράμματος «Bachelor of Arts in Culinary Arts» έχουμε παραθέσει κατάλογο με το ερευνητικό έργο και τις δημοσιεύσεις του ακαδημαϊκού μας προσωπικού. Επίσης, κατά την επίσκεψη της ΕΕΑ στο κολέγιο μας για την αξιολόγηση του πιο πάνω προγράμματος σπουδών είχαμε προσκομίσει στην ΕΕΑ κατάλογο με τα συνέδρια, σεμινάρια και άλλες δραστηριότητες επαγγελματικής ανάπτυξης στις οποίες συμμετείχε το διδακτικό και διοικητικό μας προσωπικό.

Πρόσφατο παράδειγμα συμμετοχής σε σχετικό σεμινάριο είναι η συμμετοχή του λέκτορα μαγειρικής Χρίστου Ανδρέου σε σεμινάριο Κριτών με θέμα τη Ζεστή Κουζίνα το οποίο διοργάνωσε, στα πλαίσια της παγκόσμιας δράσης του, ο WACS (World Association of Chefs' Societies) σε συνεργασία με τον Σύνδεσμο Αρχιμαγείρων Κύπρου. Σ' αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες είχαν ενημερωθεί και εκπαιδευτεί ούτως ώστε να γίνουν εγκεκριμένοι διεθνείς κριτές σε τοπικούς και διεθνείς διαγωνισμούς μαγειρικής. Μερικά από τα θέματα που συζητήθηκαν και παρουσιάστηκαν ήταν οι νέες αναγκαίες προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν οι κριτές στους διεθνείς διαγωνισμούς μαγειρικής και οι νέες τάσεις στη Μαγειρική (τεχνικές και υλικά). Ο εισηγητής του σεμιναρίου ήταν ο διεθνούς φήμης και καταξιωμένος σεφ Gert Klötzke, πρόεδρος της Σουηδικής εθνικής ομάδας μαγειρικής. Όσοι επαγγελματίες σεφ παρευρέθηκαν και πιστοποιήθηκαν ως Κριτές, πρέπει να επαναλάβουν το σεμινάριο ξανά σε 5 χρόνια μιας και η ισχύς του πιστοποιητικού που έλαβαν λήγει σε 5 χρόνια. Το κολέγιο μας επιχορήγησε το κόστος συμμετοχής του καθηγητή μας.

Το κολέγιο μας λαμβάνει μέρος με φοιτητές των υφιστάμενων προγραμμάτων σπουδών του, στους εθνικούς διαγωνισμούς μαγειρικής που διοργανώνονται στην Κύπρο. Κατά τον τελευταίο εθνικό διαγωνισμό μαγειρικής Gastronomia Horeca 2017 που διοργανώθηκε στη Λευκωσία τον Νοέμβριο του 2017 οι φοιτητές μας πήραν το βραβείο 2<sup>ης</sup> και 3<sup>ης</sup> θέσης. Το πιο πάνω σεμινάριο θα βοηθήσει περαιτέρω στην εκπαίδευση των φοιτητών μας. Οι φοιτητές μας θα μπορούν με τις εμπειρίες και την εκπαίδευση που έλαβε ο καθηγητής μας, κατά το πιο πάνω σεμινάριο, να προετοιμαστούν καλύτερα για τους επερχόμενους διαγωνισμούς και να διακριθούν ακόμα περισσότερο. Η συμμετοχή των φοιτητών μας σε διαγωνισμούς παρέχει στους φοιτητές μας σοβαρά κίνητρα για να μάθουν καλύτερα και να αγαπήσουν περισσότερο την τέχνη της μαγειρικής.

### **Συμμετοχή των καθηγητών μας σε προγράμματα κινητικότητας μέσω του Erasmus+**

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή απένειμε στο American College τον Χάρτη Ανώτερης Εκπαίδευσης Erasmus (Erasmus Charter for Higher Education). Η απονομή αυτή έγινε μετά από αίτηση που υπέβαλε το κολέγιο μας και σχετική αξιολόγηση από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Με την απονομή του χάρτη Erasmus στο American College, το κολέγιο μας έχει δικαίωμα να συμμετέχει στο πρόγραμμα Erasmus+. Το πρόγραμμα, μεταξύ άλλων, προσφέρει ευκαιρίες χρηματοδότησης για την κινητικότητα διδακτικού προσωπικού για διδασκαλία ή επιμόρφωση

καθώς επίσης, και σε έργα (projects) ακαδημαϊκής συνεργασίας μεταξύ ιδρυμάτων στις χώρες-μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ).

Το American College έχει υπογράψει συμφωνίες με μεγάλο αριθμό ακαδημαϊκών ιδρυμάτων χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης μέσω του προγράμματος Erasmus+. Ήδη αρκετοί καθηγητές μας συμμετείχαν σε προγράμματα κινητικότητας διδακτικού προσωπικού όπου επισκέφθηκαν ακαδημαϊκά ιδρύματα στην ΕΕ για να γνωρίσουν τους καθηγητές, την τεχνογνωσία, τις εγκαταστάσεις και άλλα των ιδρυμάτων αυτών καθώς και για να διδάξουν. Μέσω των προγραμμάτων αυτών οι καθηγητές μας ενημερώνονται για τις εξελίξεις των διαφόρων επιστημών και τεχνολογιών συμπεριλαμβανομένου και του τομέα των επισιτιστικών τεχνών.

## **ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

Το κολέγιο μας παρακολουθεί συνεχώς τις εξελίξεις στον τεχνολογικό τομέα, ώστε αν χρειαστεί, να αναβαθμίσει την εργαστηριακή του υποδομή στον τομέα της μαγειρικής αλλά και των άλλων επιστημών και τεχνών που προσφέρει.

Ελπίζουμε ότι οι πιο πάνω αλλαγές και βελτιώσεις θα κριθούν ικανοποιητικές.

Τέλος, θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε τα μέλη της επιτροπής εξωτερικής αξιολόγησης για τα πολύ θετικά σχόλια που περιλαμβάνει η έκθεσή τους.



**AMERICAN COLLEGE**

**HOT106 HOSPITALITY SAFETY AND FIRST AID  
ECTS Course Syllabus**

<b>Code</b> HOT106	<b>Title</b> Hospitality Safety and First Aid	
<b>ECTS Credits</b> 6	<b>Department</b> Hospitality and Tourism	<b>Instructor</b> Dr Constantinos Iacovou
<b>Semester</b> Spring	<b>Cycle</b> First	<b>Language of Instruction</b> English

**Description**

Health and Safety at work is a multi-disciplinary area of knowledge. It covers subjects as diverse as the health and safety management at workplace, accident prevention, human factors, engineering, structural safety, electrical safety, ergonomics and fire prevention. In addition, emphasis is placed upon the application of first aid techniques, such as the treatment of fractures, wounds and bleeding, burns and poisoning, using dressing and bandages, and applying Cardiopulmonary Resuscitation (CPR).

**Learning outcomes**

By the end of the course, students are expected to:

- Identify the importance of health and safety at workplace;
- Construct an approach to the development of management systems for health and safety;
- Distinguish various areas of hotel and restaurant buildings where structural safety can be applied;
- Examine the functions of the human body and the actions to be taken when something goes wrong with it;
- Identify the different accidents that may happen in any hotel and offer help in case of those emergencies;
- Illustrate fire prevention techniques;
- Recognize the importance of first aid in the hospitality industry; and
- Apply first aid assistance to any casualties.

**Prerequisite(s):** NONE

**Learning methods and educational activities**

Lectures, discussing questions, power point presentations, class practical training, independent and private study.

**Teaching hours:** 39

**Assessment methods and weight**

Mid-term Examination:	30%
Final Practical Examination:	20%
Final Examination:	50%

**Grading system**

90-100	<b>A</b>	85-89	<b>B+</b>	80-84	<b>B</b>	75-79	<b>C+</b>
70-74	<b>C</b>	65-69	<b>D+</b>	60-64	<b>D</b>	0-59	<b>F</b>

**Required book(s)**

Title:	Health and Safety at Work: An Essential Guide for Managers
Author(s):	Jeremy W. Stranks
Publisher:	Kogan Page
Edition:	Tenth
Year:	2016

Title:	First Aid Manual
Author(s):	Margaret Austin, Rudy Crawford, Vivien J. Armstrong
Publisher:	Dorling Kindersley
Edition:	Tenth
Year:	2016

**Content**

<b>Week 1</b>	<b>Health and Safety Management:</b> What is Management?; Health and Safety Management; Supervisors and Health and Safety; Successful Health and Safety Management-HS (G); Quality Management and Health and Safety-BS8800: 1996 Guide to Occupational Health and Safety Management Systems; Benchmarking; Emergency Procedures; Risk Management; Information Sources for Health and Safety. <b>Reporting, Recording, and Investigation of Injuries, Diseases and Dangerous Occurrences:</b> Reporting Requirements; Accident Investigation; The Cost of Accidents.
<b>Week 2</b>	<b>Principles of Accident Prevention:</b> Accident Definitions; Incidents; ‘Hazard’, ‘Danger’, and ‘Risk’; Accident Prevention Strategies; Safe Systems of Work; Safety Monitoring Systems; Accident and Ill-Health Rates; Risk Assessment; Competent Persons; The Role of the Health and Safety Practitioner.
<b>Week 3</b>	<b>Dangerous Substances:</b> Chemicals (Hazard Information and Packaging for Supply); (CHIP) Regulations 2002; Hazardous Substances and Preparations – Classification; EU Regulation Concerning the Registration, Evaluation; Authorization and Restriction of Chemicals (REACH); Principles of Toxicology; Workplace Exposure Limits; Handling and Storage of Dangerous Substances; Safety Data Sheet/Product Information; Control of Substances Hazardous to Health (COSHH) Regulations 2002; Health Risk Assessments; Principles of Good Practice; Health Surveillance.
<b>Week 4</b>	<b>Human Factors:</b> Behavioral Safety; Human Error; Planned Motivation Schemes; Atypical Workers; Establishing a Safety Culture-The Principles Involved; Communications; Health and Safety Training.
<b>Week 5</b>	<b>Fire Prevention:</b> The Fire Triangle; Causes of Fire Spread; Fire Extinction; Fire Appliances; Color Coding of Fire Appliances; Fire Protection Systems; Fire and Rescue Authorities; Legal Requirements.
<b>Week 6</b>	<b>Electrical Safety:</b> Principles of Electrical Safety; Causes and Effects of Shock; Portable Electrical Appliances.
<b>Week 7</b>	<b>Ergonomics:</b> The Application of Ergonomics in Working Situations; Principles of Ergonomic Design; Controls and Displays; Display Screen Equipment; The Schedule; Manual Handling Injuries and Conditions; Management Action.
<b>Week 8</b>	<b>Revision for Mid-Term Examination; Mid- Term Examination</b>
<b>Week 9</b>	<b>Structural Safety:</b> Floors and Traffic Routes; Falls and Falling Objects; Windows and Transparent or Translucent Doors, Gates and Walls; Windows, Skylights and Ventilators; Organization of Traffic Routes; Doors and Gates; Escalators and Moving Walkways; Access to and Egress from the Workplace; Work at Height; Traffic Systems. <b>Safety in Offices, Workshops and in Catering Operations:</b> Safety Requirements for Offices; Office Health and Safety Audit; Workshop Safety; Catering Safety.
<b>Week 10</b>	<b>Wounds And Bleeding:</b> Bleeding and Types of Wound; Severe Bleeding; Cuts and Grazes; Foreign Object in a Cut; Bruising; Scalp and Head Wounds; Nosebleed. <b>Heart and Circulatory Problems:</b> Heart Attack; Fainting. <b>Disorders Of Consciousness:</b> The Nervous System; Unconsciousness; Head Injuries; Convulsions; Stroke; Other Disorders.
<b>Week 11</b>	<b>Bone, Joint, And Muscle Injuries:</b> Bones, Joints, and Muscles; Types of Injury; Injuries to the Face and Jaw; Injuries to the Upper Limb; Fractures of the Ribcage; Back Injuries; Fractured Pelvis; Injuries to the Lower Limb. <b>Environmental Injuries:</b> Assessing a Burn; Minor Burns; Severe Burns; Heat Exhaustion; Heatstroke; Sunburn; Body Temperature.

<b>Week 12</b>	<b>Dressings And Bandages:</b> First-Aid Materials; Dressings; Cold Compresses; Bandages; Roller Bandages; Tubular Gauze; Triangular Bandages. <b>Handling And Transport:</b> Manual Moves; Moves Using Equipment; Stretchers; Rescue by Helicopter; Regulations and Legislation.
----------------	--

<b>Week 13</b>	<b>Revision for Final Examination and Revision for Final Practical Examination.</b>
----------------	---

**Student workload**

<b>Activity</b>	<b>Hours</b>
Class attendance	38
Independent Study	39
Mid-term Preparation	10
Mid-term Examination	1
Final Practical Examination Preparation	26
Final Practical Examination	2
Final Exam Preparation	32
Final Examination	2
<b>Total</b>	<b>150</b>




**AMERICAN COLLEGE**  
**HOT206 WINES AND SPIRITS**  
**ECTS Course Syllabus**

<b>Code</b> HOT206	<b>Title</b> Wines and Spirits	
<b>ECTS Credits</b> 6	<b>Department</b> Hospitality & Tourism	<b>Instructor</b> Dr Constantinos Iacovou
<b>Semester</b> Spring	<b>Cycle</b> First	<b>Language of Instruction</b> English

### Description

The course reviews the basics of wines and spirits. The course gives a brief overview of the history of wines, countries of origin, variety of wines, and procedures of wines. Students will have wine tasting sessions and will learn wine service techniques. Also, they will learn to distinguish flavor characteristics of wines. In addition, the course will introduce students to wine and food pairing techniques and which wines and spirits must be used for food production. The course also introduces students to the subject of spirits and liqueurs, like the history and types. Finally, there is a practical part, which develops students' ability to evaluate wines through wine tasting sessions and develops their skills of how to prepare wine cocktails.

### Learning outcomes

By the end of the course, students are expected to:

- Examine the basics of wines;
- Recognize the criteria of producing different types of wines;
- Identify all the major wine making regions of the world;
- Discuss the factors needed for producing different types of wine;
- Use the techniques of storekeeping and servicing wines;
- Illustrate methods of wine and food pairing
- Evaluate the characteristics and quality level of different types of wines;
- Distinguish which wines and spirits can be used for food production;
- Recognize aspects related to spirits, their production and the different types; and
- Develop skills in preparing some of the most popular wine cocktails.

**Prerequisite(s):** NONE

### Learning methods and educational activities

Lectures, discussing questions, preparation of projects, project presentations, article discussion, practical activity, field trip, independent and private study.

**Teaching hours:** 39

### Assessment methods and weight

Mid-term Examination:	20%
Project:	30%
Final Examination:	50%

### Grading system

90-100	<b>A</b>	85-89	<b>B+</b>	80-84	<b>B</b>	75-79	<b>C+</b>
70-74	<b>C</b>	65-69	<b>D+</b>	60-64	<b>D</b>	0-59	<b>F</b>

**Required book(s)**

Title:	The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World
Author(s):	Gibson, M.
Publisher:	John Wiley & Sons
Edition:	First
Year:	2010

**Content**

<b>Week 1</b>	<b>Wine Basics: Fermentation, Grapes and the Flavor of Wine:</b> What is Wine?; Why is Wine Made From Grapes?; Characteristics of the Wine Grape; Why My Wine Taste Like This?. <b>A Short History of Wine:</b> The Ancient World; The Modern World.
<b>Week 2</b>	<b>Viticulture: The Art and Science of Growing Grapes:</b> Vitis Vinifera: The Wine Grape Vine; Agricultural Decisions and Practices; Terroir: The Taste of a Place. <b>Viniculture: The Art and Science of Making Wine;</b> Table Wine Production; Sparkling Wine Production; Fortified, Semisweet, Sweet, and Dessert Wine Production.
<b>Week 3</b>	<b>Wine Grape Varieties:</b> International Grape Varieties; Other Important Grape Varieties. <b>The Wines of France:</b> The History and Importance of French Wine; The Climate Zones of France; French Wine Laws; France’s Classic Wine Regions: Bordeaux: The World’s Most Successful Region; Burgundy: Obsessed with Terroir; The Rhone: The Original Classic Region; Champagne: The Wine of Kings; Loire Valley: Variety is the Spice of Life; Alsace: The Exception; Other French Regions of Note. <b>The Wines of Italy:</b> The History and Importance of Italian Wine and Winemaking; Italian Wine Laws; Zones of Italian Wine Production; Piedmont: The Foot of the Mountain; Tuscany: Tradition and Innovation; Veneto: The Heart of the Northeast; Other Italian Regions of Note.
<b>Week 4</b>	<b>The Wines of Spain:</b> Spain: Ancient Tradition and Modern Attitude; Wine Laws of Spain; Important Grapes of Spain; Terroir and Important Regions; Rioja: Spain’s Most Famous Wine; Other Spanish Regions of Note; Sherry: The World’s Greatest Wine Value. <b>The Wines of Germany:</b> Germany: The Battle of Ripeness: Wine Laws of Germany; Important Grapes of Germany; Terroir and Important Regions. <b>The Wines of Portugal:</b> Portugal: Ancient Tradition and Bright Future; Wine Laws of Portugal; Terroir and Important Regions; Port: The World’s Most Classic Dessert Wine; Madeira: Cooked Wine.
<b>Week 5</b>	<b>The Wines of Austria, Hungary, Greece, and Other European Regions:</b> Austria; Hungary; Greece; Other European Regions of Note. <b>The Old World and the New World of Wine:</b> Old World Versus New World. <b>The Wines of the United States:</b> The United States: Land of Potential; California: The Golden State; Oregon: America’s Top Cool-Climate Region; Washington: New Kid on the Block; Other Important Wine States.
<b>Week 6</b>	<b>The Wines of Australia:</b> Australia: The Land Down Under: Wine Laws of Australia; Important Grapes of Australia; Terroir and Important Regions. <b>The Wine of New Zealand:</b> New Zealand: An Island Nation: Wine Laws of New Zealand; Important Grapes of New Zealand; Terroir and Important Regions. <b>The Wine of South Africa:</b> South Africa: A Region Reborn: Wine Laws of South Africa; Important Grapes of South Africa; Terroir and Important Regions.
<b>Week 7</b>	<b>The Wine of Chile:</b> Chile: Land of Isolation: Wine Laws of Chile; Important Grapes of Chile; Terroir and Important Regions. <b>The Wine of Argentina:</b> Argentina: Land of Isolation: Wine Laws of Argentina; Important Grapes of Argentina; Terroir and Important Regions. <b>Emerging Wine Regions of the World:</b> Canada; Mexico; Uruguay; Other Emerging Regions.
<b>Week 8</b>	<b>Revision for Mid Term Examination; Mid Term Examination.</b>
<b>Week 9</b>	<b>Beers and the Brewing Process:</b> Beer: Importance and Introduction; Raw Ingredients for Beer; The Brewing Process. <b>Ales, Lagers and Beer Styles:</b> The Families of Beer: Ales and Lagers; Popular Styles of Ales; Popular Styles of Lager.

<b>Week 10</b>	<b>Saké, Mead, and Cider:</b> Saké: Ingredients and Production; Major Quality Classifications and Styles; Serving and Storing Saké; Mead; Cider. <b>Spirits and Distillation:</b> Distilled Spirits: History and Importance. <b>Important Styles of Spirits:</b> Neutral Spirits; Grain-Based Spirits; Fruit- and Plant-Based Spirits; Liqueurs and Cordials.
<b>Week 11</b>	<b>Beverage Service and Storage:</b> Proper Service of Table Wines; Proper Service of Sparkling Wines; Decanting Wine; Wine Storage; Proper Service of Beer and Spirits; Storage of Beer and Spirits. <b>Beverage Sales and Wine Lists:</b> Building Beverage Sales; Wine Lists.
<b>Week 12</b>	<b>Wine Tasting and Sensory Analysis:</b> Wine Tasting Basics; Types of Wine Tastings; Analyzing Wine with Your Eyes; Analyzing Wine with Your Nose; Analyzing Wine with Your Palate. <b>Applying Wine Analysis:</b> Determining Age; Determining Climate; Determining Grape Varieties; Determining Quality Level. <b>Food and Wine Pairing:</b> Pairing Guidelines between Food and Wines and Usage of Wines and Spirits for Food Production.
<b>Week 13</b>	<b>Project Presentations. Revision for Final Examination.</b>

### Student workload

Activity	Hours
Class attendance	37
Independent Study	40
Mid-term Preparation	11
Mid-term Examination	1.5
Project Preparation	23
Project Presentation	0.5
Final Exam Preparation	30
Final Examination	2
Field Trip	5
<b>Total</b>	<b>150</b>



# AMERICAN COLLEGE

## CUL300 FOOD SCIENCE

### ECTS Course Syllabus

<b>Code</b> CUL300	<b>Title</b> Food Science	
<b>ECTS Credits</b> 6	<b>Department</b> Hospitality and Tourism	<b>Instructor</b> Ms Margarita Shekkeri
<b>Semester</b> Spring	<b>Cycle</b> First	<b>Language of Instruction</b> English

### Description

This course serves as an introduction to the realm of food science, food technology and food processing. It studies the nutrients found in food products, such as proteins, vitamins, and carbohydrates, the basic elements of food preparation and food science, and also thoroughly explores the science of food through core materials on food selection, food evaluation and food chemistry. Current controversies in food science are also discussed.

### Learning outcomes

By the end of the course, students are expected to:

- Recognize the basic chemical and physical aspects of food, and how basic sciences are integrated in the Food Industry;
- Identify and evaluate nutrients in food;
- Explain how nutrients react on cooking;
- Apply food science knowledge to describe functions of ingredients in food;
- Discuss basic principles of common food preservation methods; and
- Evaluate current controversies in the area of food science.

**Prerequisite(s):** HOT103

### Learning methods and educational activities

Lectures, power point presentations, class discussion, case studies discussion, independent and private study.

**Teaching hours:** 39

### Assessment methods and weight

Mid-term examination	30%
Test	20%
Final Examination:	50%

### Grading system

90-100	<b>A</b>	85-89	<b>B+</b>	80-84	<b>B</b>	75-79	<b>C+</b>
70-74	<b>C</b>	65-69	<b>D+</b>	60-64	<b>D</b>	0-59	<b>F</b>

### Required book(s)

<b>Title:</b>	Understanding Food: Principles and Preparation
<b>Author(s):</b>	Amy Christine Brown
<b>Publisher:</b>	Cengage Learning Inc.
<b>Edition:</b>	6 <sup>th</sup>
<b>Year:</b>	2017

**Content**

<b>Week 1</b>	<b>Food Science and Nutrition: Food Selection:</b> Sensory and Nutritional Criteria. <b>Food Evaluation:</b> Sensory and Objective Evaluation.
<b>Week 2</b>	<b>Food Science and Nutrition: Chemistry of Food:</b> Basic Food Chemistry; The Six Key Atoms; Water; Carbohydrates; Lipids; Proteins; Vitamins and Minerals; Nonnutritive Food Components.
<b>Week 3</b>	<b>Foods: Meat:</b> Types; Composition; Preparation and Storage. <b>Poultry:</b> Classification; Purchasing; Preparation and Storage. <b>Fish and Shellfish:</b> Classification; Purchasing; Preparation and Storage.
<b>Week 4</b>	<b>Foods: Milk:</b> Composition; Purchasing; Types; Preparation and Storage. <b>Cheese:</b> Classification; Production; Purchasing and Storage. <b>Eggs:</b> Composition; Purchasing; Types; Functions; Preparations and Storage.
<b>Week 5</b>	<b>Foods: Vegetables and Legumes:</b> Classification; Composition; Purchasing; Legumes; Preparation and Storage. <b>Fruits:</b> Classification; Composition; Purchasing; Preparation and Storage.
<b>Week 6</b>	<b>Foods: Soups, Salads, and Gelatins:</b> Soups; Salads and Gelatins. <b>Cereal, Grains and Pasta:</b> Composition; Uses; Types, Gluten; Gluten-free; Preparation and Storage of Cereals and Grains; Types; Types and Preparation of Pasta.
<b>Week 7</b>	<b>Foods: Flour and Flour Mixtures:</b> Flours; Preparations; Storage and Mixtures. <b>Starches and Sauces:</b> Characteristics; Transformations; Sauces and Storage. <b>Quick Breads:</b> Preparations and Varieties. <b>Yeast Breads:</b> Preparations; Types and Storage.
<b>Week 8</b>	<b>Revision for Mid-term Examination; Mid-Term Examination.</b>
<b>Week 9</b>	<b>Foods: Sweeteners:</b> Natural; Nonnutritive and Functions of Sugar. <b>Fats and Oils:</b> Functions; Types; Replaces; Preparations and Storage.
<b>Week 10</b>	<b>Foods: Cakes and Cookies:</b> Types; Preparations; Frosting/Icing and Storage. <b>Pastries and Pies:</b> Types; Preparations and Storage. <b>Test.</b>
<b>Week 11</b>	<b>Foods: Candy:</b> Classification; Preparation; Chocolate and Storage. <b>Frozen Desserts:</b> Types; Preparations and storage. <b>Beverages:</b> Water; Carbonated Soft Drinks; Coffee; Tea; Dairy and Alcoholic.
<b>Week 12</b>	<b>Foods Industry: Food Preservation:</b> Methods; Cold Preservation; Heat Preservation and Other Method. <b>Government Food Regulations</b> <b>Careers in Food and Nutrition:</b> Nutrition Science and Dietetics; Food Science and Food Service.
<b>Week 13</b>	<b>Revision For Final Examination.</b>

**Student workload**

<b>Activity</b>	<b>Hours</b>
Class attendance	37
Independent Study	28
Test Preparation	17
Test	0.5
Mid-term Preparation	25
Mid-term Examination	1.5
Final Exam Preparation	39
Final Examination	2
<b>Total</b>	<b>150</b>



# AMERICAN COLLEGE

## HOT103 SANITATION, HYGIENE AND FOOD SAFETY ECTS Course Syllabus

<b>Code</b> HOT103	<b>Title</b> Sanitation, Hygiene and Food Safety	
<b>ECTS Credits</b> 6	<b>Department</b> Hospitality and Tourism	<b>Instructor</b> Ms Margarita Shekkeri
<b>Semester</b> Fall	<b>Cycle</b> First	<b>Language of Instruction</b> English

### Description

This course studies the basic principles of Hygiene, Sanitation and Food Safety. Personal hygiene, cleaning and sanitation, food poisoning, hygiene control and legislation concerning the food handler and food premises are some of the basic fundamentals aspects that will be covered through the course. Also, major food safety systems, such as BRC, IFS, Kosher and Halal standards, will be well discussed and covered.

### Learning outcomes

By the end of the course, students are expected to:

- Clarify the risks of food and avoid food poisoning;
- Recognize the consequences of poor food safety and hygiene;
- Understand why personal hygiene is so important;
- Demonstrate hygienic ways of work;
- Detect and implement practical activities to prevent and control hazards (HACCP);
- Identify all the risks after a hygiene control, and recognize that both food handlers and food premises follow a HACCP plan.

**Prerequisite(s):** NONE

### Learning methods and educational activities

Lectures, discussion questions, article discussion, preparation of project, students' workshop assignments with experiments using HACCP forms, independent and private study.

**Teaching hours:** 39

### Assessment methods and weight

Mid-term Examination:	20%
Test	10%
Project	20%
Final Examination	50%

### Grading system

90-100	<b>A</b>	85-89	<b>B+</b>	80-84	<b>B</b>	75-79	<b>C+</b>
70-74	<b>C</b>	65-69	<b>D+</b>	60-64	<b>D</b>	0-59	<b>F</b>

### Required book(s)

<b>Title:</b>	The Food Safety Pillars
<b>Author(s):</b>	Andrian Carter
<b>Publisher:</b>	Independently Published
<b>Edition:</b>	2 <sup>nd</sup>
<b>Year:</b>	2017

Title:	Development and assessment program for food safety and quality of products
Author(s):	IFS Global Market
Publisher:	IFS Global Market
Edition:	Version 2
Year:	2017

Title:	Global Standard for Food Safety
Author(s):	British Retail Consortium
Publisher:	British Retail Consortium
Edition:	Issue 7
Year:	2015

Title:	A Guide to Understanding Kosher
Author(s):	The Society of Food Hygiene and Technology
Publisher:	The Society of Food Hygiene and Technology
Edition:	Version 1
Year:	2016

Title:	Halal Manual
Author(s):	Bradford Council
Publisher:	Bradford Council
Edition:	Version 1
Year:	2012

Title:	The HACCP Food Safety Training Manual
Author(s):	Tara Paster
Publisher:	John Wiley & Sons
Edition:	2 <sup>nd</sup>
Year:	2010

## Content

<b>Week 1</b>	<b>Cleaning and Sanitizing:</b> Clean As You Go; Cleaning and Sanitizing Cutting Boards; Deep Cleaning.
<b>Week 2</b>	<b>Personal Hygiene:</b> Hand Washing; Personal Hygiene.
<b>Week 3</b>	<b>Food Storage:</b> Cold storage; Dry storage.
<b>Week 4</b>	<b>Temperature Control:</b> Hot Foods; Cold Foods; Refrigeration.
<b>Week 5</b>	<b>Food Handling:</b> Color-Coding; Food Preparation; Receiving of Foods; Cooling Procedures; Defrosting Procedures.
<b>Week 6</b>	<b>Food Safety System International Food Standard (IFS):</b> Purpose and Contents of the Assessment Protocol; Steps Within the IFS; Types of Assessments; Assessments Process. <b>Food Safety System British Retail Consortium (BRC):</b> Food Safety Management System; Requirements; Food Safety Plan.
<b>Week 7</b>	<b>Food Safety System Kosher-standards:</b> Market Kosher; Key Food Headings; Kosher Certification Process; Marketing Advantages. <b>Food Safety System Halal-Standards:</b> Livestock Production; Primary Processing and Cutting Plant; Further Processing; Food Service.
<b>Week 8</b>	<b>Revision for Mid-Term Examination; Mid-Term Examination.</b>
<b>Week 9</b>	<b>Common Food Born Illnesses:</b> Bacteria; Viruses; Parasites; Major Food Allergens.
<b>Week 10</b>	<b>Create a HACCP Plan:</b> Introduction to HACCP; the Importance and Philosophy. Test.
<b>Week 11</b>	<b>Work The HACCP Plan:</b> Establish Critical Limits; Establish Monitoring Procedures.
<b>Week 12</b>	<b>Checks and Balances:</b> Verify that the System Works, Record Keeping and Documentation.

<b>Week 13</b>	<b>Revision for Final Examination</b>
----------------	---------------------------------------

**Student workload**

<b>Activity</b>	<b>Hours</b>
Class attendance	37
Independent Study	38
Test Preparation	7
Test	1
Mid-term Preparation	11
Mid-term Examination	1
Project Preparation	24
Final Exam Preparation	29
Final Examination	2
<b>Total</b>	<b>150</b>



**AGREEMENT FOR EMPLOYMENT**

- 1. **College's Name:** American College (henceforth "the College")
- 2. **College's Address:** 2 and 3 Omirou Avenue, Eleftheria Square, Nicosia, Cyprus
- 3. **Instructor's Name:** -
- 4. **Instructor's Address:**
- 5. **Semester / Session:** Fall 2018
- 6. **Services offered**

The instructor agrees to teach during the duration of the semester / session shown above as follows:

Period	Day	Time
Teaching Weeks	2 days or 1 day	16:30 – 18:00 or 18:00 – 21:00
Examination Weeks	As scheduled by the College	

**7. Terms**

The American College policies and procedures for faculty members make explicit the terms of offering educational services. The policies and procedures, as amended from time to time, are considered as an integral part of this Agreement and all of its terms are hereby incorporated in this Agreement.

**8. Remuneration**

The instructor will receive \_\_\_\_\_ gross per hour of teaching (hours spent in class).

**9. Termination of agreement**

This agreement can be terminated by either party provided that the party who wishes to terminate the agreement gives one month notice to the other party.

Date: 5/6/18 Signed for American College \_\_\_\_\_  
 Marios Amerikanos  
 Director

I have read and understood the terms of this agreement set out above.

Date: 5/6/18 Signed by the Instructor \_\_\_\_\_