



ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ
ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ
ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

**“ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ, ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΚΑΙ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
(2 ΕΤΗ/120 ECTS ΔΙΠΛΩΜΑ)”**

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2019

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

	Θέμα	Σελίδα
1.	Παρατηρήσεις KES College στην Έκθεση της ΕΕΑ	3
2.	Παράρτημα “1” – Τροποποιημένη Δομή Προγράμματος	18
3.	Παράρτημα “2”- Δομή Προγράμματος η οποία εξετάστηκε από την ΕΕΑ	26
4.	Παράρτημα “3”- Αναλυτικά Προγράμματα μαθημάτων στη νέα τους μορφή	30

Με βάση το Άρθρο 20(2)(ε) (iii) των περί της Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης και της Ίδρυσης και Λειτουργίας Φορέα για Συναφή Θέματα Νόμου του 2015, όπως τροποποιήθηκε, καταθέτουμε τις παρατηρήσεις μας πάνω στην Έκθεση Εξωτερικής Αξιολόγησης για το πρόγραμμα σπουδών “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”.

Αρχικά, εκφράζουμε τις ευχαριστίες μας προς την Επιτροπή Εξωτερικής Αξιολόγησης για το Πρόγραμμα Σπουδών “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”, για τις παρατηρήσεις της κατά τη διάρκεια της επίσκεψής της στις εγκαταστάσεις της Σχολής, την προσεκτική μελέτη της αίτησής μας και για την αναλυτική Έκθεσή της.

Πιο κάτω, παραθέτουμε αυτούσια τα Ευρήματα, Συμπεράσματα και Αιτιολογήσεις στις Αριθμητικές Αξιολογήσεις της ΕΕΑ στην Αγγλική Γλώσσα, ενώ οι απαντήσεις μας πάνω σε κάθε ένα από τα σημεία αυτά δίνονται στην Ελληνική Γλώσσα.

Περαιτέρω, επισημαίνουμε ότι σε μερικές περιπτώσεις στην έκθεση της ΕΕΑ, υπάρχουν επικαλύψεις μεταξύ “Ευρημάτων”, “Συμπερασμάτων και Εισηγήσεων”, “Αιτιολογήσεων των Αριθμητικών Αξιολογήσεων” και “Καταληκτικών Σχολίων – Εισηγήσεων” έτσι ένα θέμα ενδεχομένως διατυπώνεται για περισσότερες από μια φορές. Επειδή το Συμβούλιο του Φορέα στην 23^η σύνοδό του αποφάσισε ότι “.. οι γραπτές θέσεις του ιδρύματος διατυπώνονται επί όλων των παρατηρήσεων στην έκθεση Εξωτερικής Αξιολόγησης και όχι μόνο στα καταληκτικά σχόλια”, σας ενημερώνουμε ότι όπου υπάρχουν επικαλύψεις στα σημεία στα οποία πρέπει να απαντήσουμε, θα απαντούμε τεκμηριωμένα μια φορά και θα προβαίνουμε σε παραπομπές στην συγκεκριμένη απάντησή μας για τα υπόλοιπα επαναλαμβανόμενα σημεία.

Στις επόμενες παραγράφους απαντούμε σε όλα τα σημεία τα οποία εγείρει η ΕΕΑ, όπως αυτά παρουσιάζονται στη σε όλες τις σελίδες της Έκθεσης.

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αναφορικά με την εισδοχή των φοιτητών

1.1. *The EEC had some concerns regarding the equitability of the student admission requirements. In part (ii), candidates can enroll with five (5) IGCSE, although there is no reference to any specific subject requirements. (p.7)*

Ενέργειες KES College

Με βάση την παραπάνω παρατήρηση διευκρινίζεται ότι η αναφορά του Εσωτερικού Κανονισμού του Κολλεγίου σε “άλλο ισοδύναμο προσόν” αναφορικά με την εισδοχή φοιτητών, έχει την έννοια του “άλλου ισοδύναμου προσόντος το οποίο αφορά αποκλειστικά «Τυπική Εκπαίδευση». Ως τέτοια, θα μπορούσαν να θεωρηθούν προσόντα από σχολεία Αγγλικού Τύπου. Επειδή όμως υπάρχει ειδική αναφορά σε προσόντα από σχολεία Αγγλικού τύπου στον Εσωτερικό μας Κανονισμό, η αναφορά σε “άλλο ισοδύναμο προσόν” ενδεχομένως αποτελεί πλεονασμό και αυτό θα εξεταστεί άμεσα από τα αρμόδια όργανα του Κολλεγίου.

Διευκρινίζεται ότι δεν υπάρχει οποιαδήποτε πρόνοια για τους υποψήφιους φοιτητές να έχουν επιτύχει σε συγκεκριμένα θέματα IGCSE, ώστε να γίνουν δεκτοί στο πρόγραμμα.

Αναφορικά με τον αριθμό εισδοχής των φοιτητών

1.2. *The EEC also questioned the number of accepted applicants per annum. The presentation informed the EEC that twenty four (24) places are available per annum, with a break-even point at twenty-one (21) student enrolments. This raises the question as to how KES College will respond to an application period where more applications that meet the entry criteria are received. (p.7)*

Ενέργειες KES College

Κατά τη διάρκεια της Παρουσίασης του Προγράμματος προς τα μέλη της ΕΕΑ και πιο συγκεκριμένα της βιωσιμότητας του Προγράμματος, αναφέρθηκε ο αριθμός δώδεκα (12) ως προτεινόμενος αριθμός φοιτητών ανα έτος ανα Πρόγραμμα Σπουδών ετησίως, ορίζοντας ως νεκρό σημείο (break even point) το ποσό με το οποίο καλύπτεται το σύνολο των εξόδων δηλαδή το ποσό το οποίο εισπράττεται με την εγγραφή είκοσι ενός (21) φοιτητών. Το KES College, θα είναι σε θέση να ανταποκριθεί σε αυτούς τους αριθμούς εγγραφών. Στο ενδεχόμενο παραλαβής περισσότερων αιτήσεων για εγγραφή τότε η πολιτική που ακολουθείται από το Κολλέγιο είναι η απόρριψη των επιπρόσθετων αιτήσεων.

Αναφορικά με τον τίτλο Πίνακα

1.3. *The program courses and teaching personnel teaching each course should read ‘annex 2’, not ‘annex 3’. (p.7)*

Ενέργειες KES College

Έγινε η απαραίτητη διόρθωση. Το πρόβλημα ήταν μόνο στην Αγγλική μετάφραση της αίτησης.

Αναφορικά με το Πίνακα 3 «Διδακτικό Προσωπικό, Μαθήματα και ώρες Διδασκαλίας στο Πρόγραμμα Σπουδών»

1.4. *Furthermore, courses/modules with different titles have the same course code. For example, MGMT 200 is referred to 'Entrepreneurship' on pages 40 and 66, but 'Principles of Management' on page 110. (p.7)*

Ενέργειες KES College

Στην ελληνική έκδοση της Έκθεσης, ο κωδικός του μαθήματος "MGMT 200" αναφέρεται στο μάθημα με τίτλο "Βασικές Αρχές Διοίκησης" και αυτό είναι ορθό. Έγινε σχετική διόρθωση στη μετάφραση της Αίτησης στην Αγγλική έκδοση, όπου και αναφερόταν αυτό το λάθος.

1.5. *Currently, no time is allocated (remission), in terms of a reduced workload/teaching commitments, to undertake research activities. This is an aspect/approach that will be considered in the future. (p.7)*

Ενέργειες KES College

Πρόκειται για μια πτυχή που θα εξεταστεί στο μέλλον από το KES College, ώστε να μειωθεί ο διδακτικός χρόνος και ο φόρτος εργασίας του διδακτικού προσωπικού ώστε να αυξηθεί ο χρόνος για ανάληψη περαιτέρω ερευνητικών δραστηριοτήτων. Στο σημείο αυτό αξίζει να τονιστεί ότι η λειτουργία του ερευνητικού κέντρου στο Κολλέγιο είναι πρόσφατη και για αυτό αναμένεται να γίνουν αλλαγές με τις διδακτικές ώρες ανάλογα με το ενδιαφέρον και τη συμμετοχή σε αυτό.

2. ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Στην Παράγραφο “ΕΥΡΗΜΑΤΑ” της Έκθεσης της Επιτροπής Εξωτερικής Αξιολόγησης στη σελίδα 8, γίνεται μια γενική τοποθέτηση πάνω στους διάφορους τομείς, και ταυτόχρονα γίνεται παραπομπή σε συγκεκριμένες παρατηρήσεις και εισηγήσεις.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ – ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΙ ΠΟΡΟΙ

Διδασκαλία

Αναφορικά με το χρόνο διδασκαλίας των θεωρητικών μαθημάτων:

2.1. Teaching is conducted in multiples of 55 minutes. In practical/laboratory sessions, this appears to be well suited, but in theoretical session less so. For example, theoretical sessions are not taught in single multiples but always grouped together in at least two sessions (110 minutes/1 hour 50 minutes). In addition, there was some evidence of dissatisfaction from students that this was tiring, particularly in afternoon sessions. From a staff perspective, the results from a questionnaire signified that that 86% of students do not enjoy theoretical sessions, whereas 72% enjoy more practical sessions. (p.8)

Ενέργειες KES College

Για την παραπάνω σύσταση έχει ληφθεί πρόνοια στον καταρτισμό του ωρολογίου προγράμματος ώστε τα θεωρητικά μαθήματα κατα το δυνατόν, να διεξάγονται ανα μια ώρα (55 λεπτά) και να αποφεύγεται έτσι η διδασκαλία τους σε συνεχόμενο δίωρο (110 λεπτά).

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ ΚΑΙ ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

Αναφορικά με τη διασφάλιση ποιότητας του προγράμματος σπουδών:

2.2. Although questionnaires are used to survey the views of students, the findings from the survey are not shared with the wider staff in a timely manner. It is recommended that the processes and findings/results from quality assurance systems should be made more transparent and open. (p.10)

Ενέργειες KES College

Το Κολλέγιο έχει λάβει μέτρα, ώστε τα αποτελέσματα της ανάλυσης του ερωτηματολογίου να κοινοποιούνται στο διδακτικό και διοικητικό προσωπικό και στους φοιτητές (όπου τους αφορά) πολύ πιο σύντομα, με την εμπλοκή περισσότερων λειτουργών στην ανάλυση των αποτελεσμάτων.

2.3. Data does not appear to be presented in detail at program level, making quality assurance and improvement targets difficult to set and measure.

The Internal Quality Commission supervises quality assurance processes across the college without any restrictions and assures that its judgement is based on purely academic factors. (p.10)

Ενέργειες KES College

Όσο αφορά την λεπτομερή παρουσίαση των δεδομένων σε επίπεδο Προγράμματος αξίζει να αναφερθεί ότι τα αποτελέσματα της ανάλυσης των ερωτηματολογίων καταρτίζονται στη μορφή πολυσέλιδου αναλυτικού εγγράφου και κοινοποιούνται αρχικά στους συντονιστές των Προγραμμάτων Σπουδών και στη συνέχεια αυτά συζητούνται με τα μέλη του διδακτικού και άλλου

ενδεχομένως προσωπικού. Όπου είναι αναγκαίο συζητούνται και λαμβάνονται διορθωτικά μέτρα για τη βελτίωση αδυναμιών και τη διασφάλιση της ποιότητας.

Αναφορικά με τη Διαχείριση του Προγράμματος Σπουδών

2.4. It is not sufficiently evident how management communicates clearly with the internal quality committee. (p.10)

Ενέργειες KES College

Οι συνεδρίες της Επιτροπής Εσωτερικής Ποιότητας του Κολλεγίου πραγματοποιούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Οι αποφάσεις που λαμβάνονται στις συναντήσεις είναι δεσμευτικές και αφορούν τη συνεχή ενίσχυση της ποιότητας αναφορικά με τις προσφερόμενες υπηρεσίες και αποσκοπούν στο να ενισχύσουν όλες τις διαδικασίες προς την κατεύθυνση αυτή. Η Διεύθυνση του Κολλεγίου ενημερώνεται πλήρως για τις δραστηριότητες της Επιτροπής Εσωτερικής Ποιότητας και τις αποφάσεις της, με απώτερο σκοπό την ομαλότερη εφαρμογή των δράσεων της για διασφάλιση και συνεχή αναβάθμιση της ποιότητας της εκπαίδευσης. Με βάση την απόφαση του Φορέα ΔΙ.Π.Α.Ε κατά την 34^η Σύνοδο του και τον περί της Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης, πρόσφατα έχουν συσταθεί στο Κολλέγιο Επιτροπές Εσωτερικής Ποιότητας κατά Σχολή που θα συμβάλουν θετικά στο σκοπό και στους στόχους του Κολλεγίου και θα υποβοηθήσουν το έργο της Επιτροπής Εσωτερικής Ποιότητας του ιδρύματος σύμφωνα με τα πρότυπα τα οποία καθορίζονται και δημοσιεύονται από τον Φορέα.

2.5. Evidence suggest that the qualitative nature of feedback is lost when students complete questionnaires electronically. The advantage to this format, however, is the speed of turnaround for analysis. More constructive comments are typically provided when students complete hand-written questionnaires, but the collation time and analysis is slowed down significantly. (p11)

Ενέργειες KES College

Τα ερωτηματολόγια προς τους φοιτητές δίνονται συστηματικά κάθε εξάμηνο σε έντυπη μορφή. Αποφασίστηκε η επιτάχυνση της ανάλυσης των ερωτηματολογίων τα οποία συμπληρώνονται από τους φοιτητές με το χέρι με την εμπλοκή περισσότερων λειτουργών στην ανάλυση των αποτελεσμάτων.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΈΡΓΟ ΚΑΙ Η ΣΥΝΕΡΓΕΙΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ

Αναφορικά με την Έρευνα και τη συμμετοχή των φοιτητών στην ερευνητική διαδικασία

2.6 *Although the engagement of academic teaching and administrative personnel is evident, the participation of students remains unclear and needs to be further justified.* (p.12)

Ενέργειες KES College

Κατά τα πρώτα του βήματα, το KES Research Centre πραγματοποίησε προγράμματα εφαρμοσμένης έρευνας σε συνεργασία με Προγράμματα Σπουδών του KES College, στα οποία συμμετείχαν φοιτητές. Για παράδειγμα είκοσι μια (21) φοιτήτριες των Προγραμμάτων Σπουδών Αισθητικής συμμετείχαν σε έργο εφαρμοσμένης έρευνας εντός του 2018. Η ερευνητική μας πολιτική είναι να συνεχίσουμε με ενθάρρυνση συμμετοχής και των φοιτητών μας από όλα τα Προγράμματα Σπουδών.

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ, ΦΟΙΤΗΤΙΚΗΣ ,ΜΕΡΙΜΝΑΣ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΗΡΞΗΣ ΤΟΥ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

2.7. There is little evidence of assessment, other than through questionnaires. (p.13)

Ενέργειες KES College

Επιπρόσθετα, περαν των ερωτηματολογίων τα οποία διανέμονται στους φοιτητές και τα μέλη του διδακτικού προσωπικού, αξιολόγηση διενεργείται και από τους προϊσταμένους των διάφορων υπηρεσιών του Κολλεγίου. Όσον αφορά στο διδακτικό προσωπικό, αξιολόγηση του διενεργείται τόσο από την αρμόδια Εκπαιδευτικό Λειτουργό, όσο και απο τους Συντονιστές των Προγραμμάτων Σπουδών.

Αναφορικά με τις Υποδομές/ Υποστήριξη

2.8. The library is well stocked and there is evidence of the purchase of addition and updated titles. Relevant industry-based magazines and journals were also available.

Moodle is used effectively and administered excellently by the Student Welfare Officer.

Generally, facilities are of high quality; however, the practical laboratories are relatively small restricting the personal workspace for each student.(p.13)

Ενέργειες KES College

Από τούδε και στο εξής, λαμβάνεται αυστηρά πρόνοια ώστε ο αριθμός των φοιτητών οι οποίοι εργάζονται στα εργαστήρια να είναι κατάλληλος και να ανταποκρίνεται στην χωρητικότητα του εργαστηρίου όπως αυτή καθορίζεται επίσημα, ώστε οι φοιτητές να είναι σε θέση να εξασκούνται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

3. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΕΑ

Αναφορικά με τις Αδυναμίες του Προγράμματος

3.1. Some policies and procedures missing (written) – e.g. complaint handling. (p.16)

Τα παράπονα των φοιτητών μπορούν να τεθούν υπόψη του Κολλεγίου με διάφορους τρόπους: Σε περιπτώσεις επώνυμων καταγγελιών για συγκεκριμένα θέματα, ή ύπαρξης διαφορών, αυτές υποβάλλονται στο Συντονιστή του Προγράμματος Σπουδών. Αυτός, ανάλογα με τη φύση και τη σοβαρότητα του παραπόνου ή της διαφοράς, είτε προσπαθεί ο ίδιος να επιλύσει το πρόβλημα, είτε το παραπέμπει ιεραρχικά στη Διεύθυνση για επίλυση ή για προώθησή του στην κατάλληλη Επιτροπή.

Σε περιπτώσεις όπου υπάρχει ανώνυμο παράπονο (στο κουτί Εισηγήσεων και Παραπόνων το οποίο βρίσκεται σε περίοπτη θέση στην αυλή των κτηρίων), είτε στα ερωτηματολόγια τα οποία διανέμονται κάθε εξάμηνο στους φοιτητές), αυτό παραπέμπεται στη Διεύθυνση για χειρισμό. Επιπρόσθετα, τα φοιτητικά συμβούλια, έχουν ως στόχο την προώθηση και την επικοινωνιακή συμβολή στην επίλυση των παραπόνων/προβλημάτων των φοιτητών του Κολλεγίου.

3.2. Quality assurance procedures are not formalised, although there is evidence of committee meetings. (p.16)

Βάσει του περί της Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης και της Ίδρυσης και Λειτουργίας Φορέα για Συναφή Θέματα Νόμου του 2015 όπως τροποποιήθηκε, το Κολλέγιο εφαρμόζει τυποποιημένες διαδικασίες ποιοτικής εκπαίδευσης.

Το Κολλέγιο εφαρμόζει **Εσωτερικό Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας (Ε.Σ.Δ.Π)** που αποτελεί τον οδηγό, μέσω συστηματοποιημένων διαδικασιών, με στόχο να:

- Αναπτύξει πολιτική οικοδόμησης “κουλτούρας ποιότητας” και στρατηγική για υποστήριξη της αποστολής του.
- Τυποποιήσει τους κανόνες διαδικασιών για βελτίωση του επιπέδου ποιότητας των λειτουργιών του Κολλεγίου.
- Αναπτύξει εξειδικευμένες υπηρεσίες και δραστηριότητες για βελτίωση της ποιότητας της λειτουργίας του Κολλεγίου.

Στο Κολλέγιο λειτουργεί συστηματικά η Επιτροπή Εσωτερικής Ποιότητας, η οποία ελέγχει τις ποιοτικές λειτουργίες του Κολλεγίου, όπως αυτές καθορίζονται στη σχετική Νομοθεσία και στις σχετικές οδηγίες του Φορέα ΔΙ.Π.Α.Ε και οι οποίες κοινοποιούνται εσωτερικά με τη μορφή οδηγιών. Η λεπτομερής καταγραφή των διαδικασιών διασφάλισης της ποιότητας εσωτερικά γίνεται σταδιακά.

3.3. Completing the student survey/questionnaire in a timely manner, providing outcomes/data to teaching staff and students so that improvements can be made. (p.16)

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε την απάντηση μας στην παράγραφο 2.2.

ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗ:

3.4. *To address the imbalance between theoretical and practical courses, increasing the active nature of theoretical teaching and learning. (p.16)*

Ενέργειες KES College

Η εισήγηση της ΕΕΑ αναφορικά με τον εμπλουτισμό των Α.Π. θεωρητικών μαθημάτων με δραστηριότητες ενεργητικής μάθησης έχει υιοθετηθεί πλήρως και η μόνιμη εκπαιδευτικός λειτουργός του Κολλεγίου στοχεύει στην περαιτέρω επιμόρφωση του διδακτικού προσωπικού αναφορικά με το πιο πάνω θέμα.

3.5. *Further internationalization of the curriculum, increasing the number of cuisines explored. (p.16)*

Ενέργειες KES College

Τα μαθήματα αναφορικά με τη Διεθνή Κουζίνα βρίσκοντο στο αντίστοιχο Τριετές Πρόγραμμα και όχι στο παρόν Διετές Πρόγραμμα. Στο Τριετές Πρόγραμμα έχουν γίνει οι αναγκαίες προσθήκες.

Αναφορικά με τη διαχείριση του διδακτικού χρόνου

3.6. *Management of the 55 minute lessons, particularly in theory teaching where multiple sessions are taught together (p.16).*

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε απάντησή μας στην παράγραφο 2.1 πιο πάνω.

Αναφορικά με την ενθάρρυνση των φοιτητών ώστε να χρησιμοποιούν τις υπηρεσίες της βιβλιοθήκης

3.7. *Encourage students to use library facilities. (p.16)*

Ενέργειες KES College

Το Κολλέγιο υιοθετεί την εισήγηση της ΕΕΑ ώστε να ενθαρρύνονται οι φοιτητές στη χρήση των υπηρεσιών της Βιβλιοθήκης. Ταυτόχρονα μελετά το σχεδιασμό των υπηρεσιών της βιβλιοθήκης, ώστε να ικανοποιεί στο μέγιστο βαθμό τους χρήστες της βιβλιοθήκης.

3.8. *Encourage teachers to engage in wider research activity, perhaps dedicating time to facilitate this. (p.16)*

Παρακαλώ δέστε την απάντησή μας στην παράγραφο 1.5.

Αναφορικά με τη δυνατότητα ανάπτυξης πραγματικού επαγγελματικού περιβάλλοντος

3.9. Explore the possibility of developing realistic working environments (e.g. public restaurant) to provide a real-time service opportunity for chefs and front-of-house (food service)/hospitality students with real (internal/external paying) customers. (p.16)

Ενέργειες KES College

Μετά τη σύσταση της Επιτροπής, το Κολλέγιο έχει ήδη ρυθμίσει ειδικό χώρο εστίασης για τις ανάγκες του Προγράμματος με σκοπό τη δημιουργία ρεαλιστικού εργασιακού περιβάλλοντος ώστε να παρέχεται χρόνος για ενασχόληση με το επάγγελμα σε πραγματικές συνθήκες..

Αναφορικά με τις εισηγήσεις της ΕΕΑ για να προστεθούν θεματικές ενότητες σε υφιστάμενα μαθήματα που να αφορούν συγκεκριμένες προτεινόμενες έννοιες (πχ αειφορία, ανάπτυξη νέου προϊόντος, αξιολόγηση μέσω των αισθήσεων).

3.10. Curriculum development suggestions to consider in the inclusion of existing courses:

- i. Sustainability (waste, purchasing, seasonality, ethical trading, etc.)
- ii. New product development
- iii. Sensory evaluation (p.17)

Ενέργειες KES College

Το Τμήμα Σχεδιασμού και Ανάπτυξης Προγραμμάτων Σπουδών σε ανταπόκριση της προτροπής της ΕΕΑ προχώρησε στις παρακάτω ενέργειες:

α. Στο εξάμηνο 4 και στις δύο επικεντρώσεις του Προγράμματος, προστέθηκε νέο μάθημα με τίτλο «Ανάπτυξη νέων Προϊόντων Διατροφής» και κωδικό CBPA 371.

Αυτό μπορεί να διαπιστωθεί από την Τροποποιημένη δομή του Προγράμματος η οποία παρουσιάζεται στο «Παράρτημα 1».

β. Προσθήκη θεματικών εννοιών που αφορούν τη θεματική ενότητα “Αειφορία” στο υφιστάμενο μάθημα “Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον” και κωδικό CBPA 216.

Στο «Παράρτημα 3» βρίσκονται όλα τα Αναλυτικά Προγράμματα ενσωματώνοντας τις τροποποιήσεις που έγιναν.

γ. Προσθήκη θεματικών εννοιών που αφορούν τη θεματική ενότητα «Αξιολόγηση μέσω των αισθήσεων» στα μαθήματα “Πρακτική Μαγειρική IV” με κωδικό PRCT217 και “Ζαχαροπλαστική III” με κωδικό CBPA 273.

Στο «Παράρτημα 3» βρίσκονται όλα τα Αναλυτικά Προγράμματα ενσωματώνοντας τις τροποποιήσεις που έγιναν.

Αναφορικά με την αναθεώρηση της Βιβλιογραφίας στα Εγχειρίδια του Διδακτικού Προσωπικού

3.11. To update references in teaching notes – e.g. the course in ‘Health and Safety’ (p.17)

Ενέργειες KES College

Αναθεωρήθηκε η Βιβλιογραφία σε Εγχειρίδια του Διδακτικού Προσωπικού.

Παρακάτω σημειώνονται παραδείγματα μαθημάτων στα οποία αναθεωρήθηκε η Βιβλιογραφία:

- Υγεία και Ασφάλεια
- Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον
- Επαγγελματικά Μαθηματικά
- Ζαχαροπλαστική I

- Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών
- Οργάνωση Μικρής Επιχείρησης/Αρτοζαχαροπλαστείο

Αναφορικά με την σύσταση της Επιτροπής για προσθήκη της επικέντρωσης στον καταληκτικό τίτλο σπουδών

3.12. *To include the specific pathway/concentration/direction on the final diploma (certificate). (p.17)*

Ενέργειες KES College

Είμαστε διατεθειμένοι να ακολουθήσουμε την εισήγηση της ΕΕΑ σχετικά με την προσθήκη της επικέντρωσης του Προγράμματος στον καταληκτικό τίτλο σπουδών, όμως αναμένουμε τη απόφαση του φορέα ΔΙ.Π.Α.Ε για τις ενέργειες μας, λόγω παλαιότερης οδηγίας του ΥΠΠ η οποία ανέφερε ότι δεν θα αναγράφεται η επικέντρωση στον καταληκτικό τίτλο σπουδών. Σύμφωνα με την πιο πάνω οδηγία, η επικέντρωση αναγράφεται μόνο στο πιστοποιητικό σπουδών και όχι στον καταληκτικό τίτλο.

4. ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΕΙΣ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΩΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΕΩΝ

Σημείο 1.1.2 (p.21)

4.1. *However, in the kitchen practical, space was very tight and students struggled to find sufficient space to work in. Nine (9) students worked around one central island space. Kitchen laboratories range from 31 to 35 square metres. (p.21)*

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε την απάντηση μας στην παράγραφο 2.8.

Σημείο 1.1.5 – (p.22)

4.2. *This appears to be effective with the use of the e-platform – Moodle. Communication is effective and immediate during and following classes with examples of immediate feedback. However, a formal communication policy was not available. (p.22)*

Ενέργειες KES College

Κατα την ενημέρωση των νέων φοιτητών, γίνεται ενημέρωση τους για τον τρόπο επικοινωνίας τους με τους διδάσκοντες και τους συμβούλους καθηγητές, τόσο προφορικά όσο και γραπτά.

4.3. (1.1.7) Student support is carried out by program coordinators who also act as academic advisors and mentors. Additionally, support is provided through the Student Welfare Department and the e-platform (Moodle) across a wide variety of platforms. However, a written procedure was not available. (p.22)

Ενέργειες KES College

Κατά την εβδομάδα ένταξης των φοιτητών τους δίνεται γραπτώς έντυπο που αναφέρεται συγκεκριμένες ώρες γραφείου των συντονιστών και των μεντόρων. Οι ώρες αυτές ανακοινώνονται και μέσω του MOODLE .

4.4.(1.2.5) *However, theory teaching could be more dynamic, student-led and active, with mixed activities to support students who require further guidance as well as stretch, challenge and differentiation. (p.24)*

Ενέργειες KES College

Αναφορικά με την εισήγηση της ΕΕΑ το Κολλέγιο διοργανώνει σεμινάρια μέσω της Εκπαιδευτικού Λειτουργού με σκοπό να τονίσει συγκεκριμένες μεθόδους θεωρητικής διδασκαλίας που εφαρμόζονται σε επαγγελματικά προγράμματα, και οι οποίες να οδηγούν σε αποτελεσματική διδασκαλία. Η Εκπαιδευτικός Λειτουργός, μεταξύ άλλων αναλύει μια σειρά μεθόδων/δραστηριοτήτων (ομαδοσυνεργατική μέθοδος, διερευνητική μέθοδος, υπόδυση ρόλων (Role play) για την ενίσχυση της θεωρητικής κυρίως διδασκαλίας. Αποτέλεσμα αυτών των ενεργητικών εργαλείων στη διδασκαλία είναι η μεγιστοποίηση του κινήτρου, η ανάπτυξη των ατομικών ενδιαφερόντων και κυρίως η προώθηση της αυτενέργειας και της πρωτοβουλίας. Στόχος είναι το διδακτικό προσωπικό να υιοθετήσει αυτές τις μεθόδους ώστε οι φοιτητές να είναι ενεργοί στην τάξη.

4.5. (1.2.7) *Teaching material could be improved/updated, taking into account more modern bibliographies. As a potential tool to avoid plagiarism, students could be asked to place references within the text, rather than only at the end in the bibliography.* (p.24)

Ενέργειες KES College

Η σύσταση της ΕΕΑ για προσθήκη αναφορών σε βιβλιογραφίες σε όλη την έκταση του κειμένου και όχι μόνο στο τέλος, υιοθετείται για σκοπούς περιορισμού της λογοκλοπής.

4.6. (2.3.1) *Although questionnaires are used to survey the views of students, the findings from the survey are not shared with the wider staff in a timely manner. It is recommended that the processes and findings/results from quality assurance systems should be made more transparent and open* (p.30) .

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε την παράγραφο 2.2 πιο πάνω.

4.7.(2.3.3) Data does not appear to be presented in detail at program level, making quality assurance and improvement targets difficult to set and measure. (p.30)

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε παράγραφο 3.2 πιο πάνω

4.8. (2.4.1)There is reference made to clear procedures but these have not been submitted in writing for the EEC (p.31) .

Ενέργειες KES College

Στο KES College υπάρχουν σαφείς διαδικασίες για τη λήψη αποφάσεων αναφορικά με τη δημιουργία νέων προγραμμάτων σπουδών. Από τον Σεπτέμβριο 2018 λειτουργεί στο Κολλέγιο Επιτροπή Ακαδημαϊκής Ανάπτυξης, η οποία υποβάλλει εισηγήσεις προς το Διευθυντή, ο οποίος στη συνέχεια τις προωθεί προς Διοικητικό Συμβούλιο της Ιδιοκτήτριας Εταιρείας. Οι εισηγήσεις περιλαμβάνουν και άλλα ακαδημαϊκά θέματα, πέρα από τη δημιουργία νέων προγραμμάτων σπουδών.

Αναφορικά με τη δημιουργία νέου Προγράμματος σπουδών, θετική απόφαση λαμβάνεται μετά από έρευνα για τη βιωσιμότητα του προγράμματος και το όφελος της Κοινωνίας και της αγοράς εργασίας από την ύπαρξή του. Στη συνέχεια, με τη βοήθεια ατόμων που έχουν εξειδικευμένη γνώση γύρω από το αντικείμενο του νέου προγράμματος διερευνώνται οι απαιτήσεις του προγράμματος σε ανθρώπινο δυναμικό και σε υποδομές.

Όταν κατ' αρχήν αποφασιστεί η δημιουργία νέου προγράμματος , τότε το θέμα παραπέμπεται στην Ακαδημαϊκή Επιτροπή, η οποία σε συνεργασία με τον συντονιστή του προγράμματος, τα μέλη του διδακτικού προσωπικού και το Τμήμα Σχεδιασμού και Ανάπτυξης Προγραμμάτων Σπουδών, ετοιμάζουν την αίτηση για τη δημιουργία του νέου προγράμματος, στα πλαίσια της Νομοθεσίας και σύμφωνα με τις οδηγίες του Φορέα ΔΙ.Π.Α.Ε. Η ετοιμασία της αίτησης πραγματοποιείται κάτω από την εποπτεία της Επιτροπής Εσωτερικής Ποιότητας.

Όσον αφορά στη διαχείριση του Προγράμματος, αυτή πραγματοποιείται μέσα από τις δομές του Κολλεγίου: Υπάρχει Συντονιστής για το κάθε Πρόγραμμα Σπουδών, ο οποίος αναφέρεται στον Γενικό Συντονιστή. Ο Υπεύθυνος για τα Ακαδημαϊκά Θέματα έχει τη ευθύνη της ακαδημαϊκά ορθής

λειτουργίας των προγραμμάτων σπουδών, κάτω από την εποπτεία της Διεύθυνσης και μέσα στα πλαίσια του Εσωτερικού Κανονισμού του Κολλεγίου.

Τα μέλη του διδακτικού προσωπικού συμμετέχουν ενεργά στη διαδικασία αναθεώρησης των προγραμμάτων σπουδών, με εισηγήσεις τις οποίες υποβάλλουν προς τους συντονιστές κατά τις συναντήσεις που έχουν μαζί.

Οι φοιτητές, μέσω ερωτηματολογίων τα οποία συμπληρώνουν σε κάθε εξάμηνο εκφέρουν απόψεις για το διδακτικό προσωπικό και τα προγράμματα σπουδών.

4.9. (2.4.3) *It is not sufficiently evident how management communicates clearly with the internal quality committee.* (p.32)

Ενέργειες KES College

Η Επιτροπή Εσωτερικής Ποιότητας τηρεί Πρακτικά για κάθε συνεδρία της, τα οποία κοινοποιεί στη Διοίκηση του Κολλεγίου.

4.10. (2.4.7) *Evidence suggest that the qualitative nature of feedback is lost when students complete questionnaires electronically. The advantage to this format, however, is the speed of turnaround for analysis. More constructive comments are typically provided when students complete hand-written questionnaires, but the collation time and analysis is slowed down significantly.* (p.32)

Ενέργειες KES College

Παρακαλούμε βλέπετε την απάντηση μας στην παράγραφο 2.2 πιο πάνω.

4.11. (3.1.8.) *Although the engagement of academic teaching and administrative personnel is evident, the participation of students remains unclear and needs to be further justified.*

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε παράγραφο 2.6 πιο πάνω.

4.12. (4.2.3) *Generally, facilities are of high quality, however, the practical laboratories are relatively small restricting the personal workspace for each student.* (p.37)

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε παράγραφο 2.8 πιο πάνω.

5. ΚΑΤΑΛΗΚΤΙΚΑ ΣΧΟΛΙΑ ΚΑΙ ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΕΑ

5.1. However, theory teaching could be more dynamic, student-led and active, with mixed activities to support students who require further guidance as well as stretch, challenge and differentiation. .(p.42)

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε την απάντησή μας στην παράγραφο 4.4 πιο πάνω.

5.2. Theory teaching currently outweighs practical and, considering the nature of the program, this should be analyzed. Students specifically state a preference for practical learning and teachers in surveys also identified this preference.(p.42)

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε την απάντησή μας στην παράγραφο 3.4 πιο πάνω.

5.3. In addition, the EEC suggests that the department should allocate some staff development time to examine ways in which to make theoretical learning more active and student driven to fully engage students in the teaching and learning process. .(p.42)

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε την απάντησή μας στην παράγραφο 4.4 πιο πάνω.

5.4.Topics that could be included within existing courses include new product development, sensory evaluation, further internationalization and issues considering sustainability.(p.42)

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε την απάντησή μας στην παράγραφο 3.10 πιο πάνω.

5.5. Resources are of good quality and are current and fit for purpose. Physical space in the kitchen laboratories is restrictive and therefore it is recommended that student numbers are limited (e.g. 12 students split into 2 groups of 6) in order to provide them with sufficient personal space in which to develop practical skills and techniques. .(p.42)

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε παράγραφο 2.8.

5.6 The EEC suggests that policies for all quality assurance related matters should be formalized/documented, and once approved be made transparent to all stakeholders.(p.42)

Ενέργειες KES College

Ακολουθούμε πιστά τη σχετική νομοθεσία και τις κατευθυντήριες γραμμές για τη Διασφάλιση ποιότητας στην Ανώτερη Εκπαίδευση. Η λεπτομερής καταγραφή όλων των διαδικασιών για τα διάφορα θέματα διασφάλισης ποιότητας βρίσκονται σε εξέλιξη.

5.7. The possibility to explore the development of a realistic working environment, such as a training restaurant, would provide an additional and highly valued experience for students, linking operations from the kitchen, food service and hospitality management. This would also provide exposure to working with the general public, an additional potential source of income and a link with the wider hospitality industry in Cyprus.

Ενέργειες KES College

Παρακαλώ βλέπετε παράγραφο **3.9**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “1”

Τροποποιημένη Δομή Προγράμματος “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”, Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες

Εξάμηνο 1

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Υγεία και Ασφάλεια	HESF102	2	4
2.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Αγγλικά	ENGL127	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Μαθηματικά	MATH106	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών	CBPA149	2	3
5.	Υποχρεωτικό	Θεωρία Μαγειρικής Ι	CBPA150	2	4
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής Ι	PRCT102	5	6
7.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής Ι	CBPA151	4	5
Σύνολο				19	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “1”

Τροποποιημένη Δομή Προγράμματος “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”, Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες (συνέχεια)

Εξάμηνο 2

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στη Γαστρονομία	COMP136	2	3
2.	Υποχρεωτικό	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών	CBPA117	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματική Σταδιοδρομία	CARE 100	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στη Κλασσική Γαλλική Κουζίνα	CBPA121	2	3
5.	Υποχρεωτικό	Θεωρία Μαγειρικής II	CBPA157	1	2
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής II	PRCT105	5	6
7.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής II	CBPA158	3	4
8.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση I	SUPL101	-	4
Σύνολο				17	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “1”

Τροποποιημένη Δομή Προγράμματος “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”, Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες (συνέχεια)

Εξάμηνο 3

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον	CBPA219	2	4
2.	Υποχρεωτικό	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων	CBPA209	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Διατροφή και Διαιτολογία	CBPA259	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Διοίκησης	MGMT200	2	4
5.	Υποχρεωτικό	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων	MGMT206	2	3
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής III	PRCT215	6	7
7.	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Κουζίνα και Γαστρονομία	CBPA260	3	4
Σύνολο				19	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “1”

Τροποποιημένη Δομή Προγράμματος “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”, Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες (συνέχεια)

Εξάμηνο 4

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA262	2	3
2.	Υποχρεωτικό	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων	CBOA263	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου Τροφίμων και Ποτών	CBPA264	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Διατροφής	CBPA271	3	3
5.	Υποχρεωτικό	Δεξιότητες και Τροφοδοσία	CBPA266	2	3
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής IV	PRCT217	5	5
7.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στην Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	CBPA272	4	4
8.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση II	SUPL202	-	4
Σύνολο				20	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “1”

Τροποποιημένη Δομή Προγράμματος “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”, Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (συνέχεια)

Εξάμηνο 1

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Υγεία και Ασφάλεια	HESF102	2	4
2.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Αγγλικά	ENGL127	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Μαθηματικά	MATH106	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών	CBPA149	2	3
5.	Υποχρεωτικό	Θεωρία Αρτοποιίας Ι	CBPA152	2	4
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Αρτοποιίας Ι	PRCT103	4	6
7.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής Ι	CBPA153	4	5
Σύνολο				18	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “1”

Τροποποιημένη Δομή Προγράμματος “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”, Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (συνέχεια)

Εξάμηνο 2

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στην Γαστρονομία	COMP136	2	3
2.	Υποχρεωτικό	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών	CBPA117	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματική Σταδιοδρομία	CARE100	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Αρτοποιίας II	CBPA154	3	4
5.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική I	CBPA155	6	7
6.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής II	CBPA156	3	4
7.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση I	SUPL101	-	4
Σύνολο				18	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “1”

Τροποποιημένη Δομή Προγράμματος “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”, Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (συνέχεια)

Εξάμηνο 3

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον	CBPA219	2	4
2.	Υποχρεωτικό	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων	ECON209	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Διατροφή και Διαιτολογία	CBPA259	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων	MGMT206	2	3
5.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Διοίκησης	MGMT200	2	4
6.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική II	CBPA261	5	6
7.	Υποχρεωτικό	Αρτοσκευάσματα – Διεθνή Ψωμιά	CBPA206	4	5
Σύνολο				19	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “1”

Τροποποιημένη Δομή Προγράμματος “Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”, Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (συνέχεια)

Εξάμηνο 4

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA262	2	3
2.	Υποχρεωτικό	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA263	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Διατροφής	CBPA271	3	3
4.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική III	CBPA273	7	8
5.	Υποχρεωτικό	Διακοσμητική Τέχνη στην Αρτοζαχαροπλαστική	CBPA268	2	3
6.	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	CBPA269	4	5
7.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση II	SUPL202	-	4
Σύνολο				20	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “2”

Δομή Προγράμματος “ Γαστρονομικές Τέχνες, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα)”.όπως αυτή κατατέθηκε στην Αίτηση για Αξιολόγηση

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ - Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια Περιόδου (λεπτά)	Αριθμός εβδομάδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
Εξάμηνο 1								
1.	Υποχρεωτικό	Υγεία και Ασφάλεια	HESF102	2	55'	14	28	4
2.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Αγγλικά	ENGL127	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Μαθηματικά	MATH106	2	55'	14	28	4
4.	Υποχρεωτικό	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών	CBPA149	2	55'	14	28	3
5.	Υποχρεωτικό	Θεωρία Μαγειρικής Ι	CBPA150	2	55'	14	28	4
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής Ι	PRCT102	5	55'	14	70	6
7.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής Ι	CBPA151	4	55'	14	56	5
Σύνολο				19			Σύνολο	30
Εξάμηνο 2								
1.	Υποχρεωτικό	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στη Γαστρονομία	COMP136	2	55'	14	28	3
2.	Υποχρεωτικό	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών	CBPA117	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματική Σταδιοδρομία	CARE 100	2	55'	14	28	4
4.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στη Κλασσική Γαλλική Κουζίνα	CBPA121	2	55'	14	28	3
5.	Υποχρεωτικό	Θεωρία Μαγειρικής ΙΙ	CBPA157	1	55'	14	14	2
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής ΙΙ	PRCT105	5	55'	14	70	6
7.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής ΙΙ	CBPA158	3	55'	14	42	4
8.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση Ι	SUPL101	-				4
Σύνολο				17			Σύνολο	30

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ - Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες (συνέχεια)

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια Περιόδου (λεπτά)	Αριθμός εβδομάδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
Εξάμηνο 3								
1.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον	CBPA216	2	55'	14	28	4
2.	Υποχρεωτικό	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων	CBPA209	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Διατροφή και Διαιτολογία	CBPA259	2	55'	14	28	4
4.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Διοίκησης	MGMT200	2	55'	14	28	4
5.	Υποχρεωτικό	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων	MGMT206	2	55'	14	28	3
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής III	PRCT215	6	55'	14	84	7
7.	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Κουζίνα και Γαστρονομία	CBPA260	3	55'	14	42	4
Σύνολο				19	Σύνολο			30
Εξάμηνο 4								
1.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA262	2	55'	14	28	3
2.	Υποχρεωτικό	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων	CBOA263	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου Τροφίμων και Ποτών	CBPA264	2	55'	14	28	4
4.	Υποχρεωτικό	Τρόφιμα και Αλκοολούχα Ποτά	CBPA265	2	55'	14	28	3
5.	Υποχρεωτικό	Δεξιότητες και Τροφοδοσία	CBPA266	2	55'	14	28	3
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής IV	PRCT216	4	55'	14	56	5
7.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στην Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	CBPA270	3	55'	14	42	4
8.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση II	SUPL202	-				4
Σύνολο				17	Σύνολο			30

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ -Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (συνέχεια)

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια Περιόδου (λεπτά)	Αριθμός εβδομάδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
Εξάμηνο 1								
1.	Υποχρεωτικό	Υγεία και Ασφάλεια	HESF102	2	55'	14	28	4
2.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Αγγλικά	ENGL127	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Μαθηματικά	MATH106	2	55'	14	28	4
4.	Υποχρεωτικό	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών	CBPA149	2	55'	14	28	3
5.	Υποχρεωτικό	Θεωρία Αρτοποιίας Ι	CBPA152	2	55'	14	28	4
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Αρτοποιίας Ι	PRCT103	4	55'	14	56	6
7.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής Ι	CBPA153	4	55'	14	56	5
Σύνολο				18			Σύνολο	30
Εξάμηνο 2								
1.	Υποχρεωτικό	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στην Γαστρονομία	COMP136	2	55'	14	28	3
2.	Υποχρεωτικό	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών	CBPA117	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματική Σταδιοδρομία	CARE100	2	55'	14	28	4
4.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Αρτοποιίας ΙΙ	CBPA154	3	55'	14	42	4
5.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική Ι	CBPA155	6	55'	14	84	7
6.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής ΙΙ	CBPA156	3	55'	14	42	4
7.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση Ι	SUPL101	-				4
Σύνολο				18			Σύνολο	30

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ -Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (συνέχεια)

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια Περιόδου (λεπτά)	Αριθμός εβδομάδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
Εξάμηνο 3								
1.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον	CBPA216	2	55'	14	28	4
2.	Υποχρεωτικό	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων	CBPA209	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Διατροφή και Διαιτολογία	CBPA259	2	55'	14	28	4
4.	Υποχρεωτικό	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων	MGMT206	2	55'	14	28	3
5.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Διοίκησης	MGMT200	2	55'	14	28	4
6.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική II	CBPA261	5	55'	14	70	6
7.	Υποχρεωτικό	Αρτοσκευάσματα – Διεθνή Ψωμιά	CBPA206	4	55'	14	56	5
Σύνολο				19			Σύνολο	30
Εξάμηνο 4								
1.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA262	2	55'	14	28	3
2.	Υποχρεωτικό	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA263	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Τρόφιμα και Αλκοολούχα Ποτά	CBPA265	2	55'	14	28	3
4.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική III	CBPA273	7	55'	14	98	8
5.	Υποχρεωτικό	Διακοσμητική Τέχνη στην Αρτοζαχαροπλαστική	CBPA268	2	55'	14	28	3
6.	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	CBPA269	4	55'	14	56	5
7.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση II	SUPL202	-				4
Σύνολο				19			Σύνολο	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ “3”

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΣΤΗ ΝΕΑ ΤΟΥΣ ΜΟΡΦΗ

α) Κατάλογος Αναλυτικών Προγραμμάτων Μαθημάτων

Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες

A/A	Κωδικός Μαθήματος	Τίτλος Μαθήματος	Σελίδα
1^οΕξάμηνο			
1.	HESF102	Υγεία και Ασφάλεια	34
2.	ENGL127	Επαγγελματικά Αγγλικά	37
3.	MATH106	Επαγγελματικά Μαθηματικά	39
4.	CBPA149	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών	41
5.	CBPA150	Θεωρία Μαγειρικής Ι	44
6.	PRCT102	Πρακτική Μαγειρικής Ι	47
7.	CBPA151	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής	50
2^οΕξάμηνο			
8.	COMP136	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στη Γαστρονομία	53
9.	CBPA117	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών	55
10.	CARE100	Επαγγελματική Σταδιοδρομία	58
11.	CBPA121	Εισαγωγή στη Κλασσική Γαλλική Κουζίνα	60
12.	CBPA157	Θεωρία Μαγειρικής ΙΙ	63
13.	PRCT105	Πρακτική Μαγειρικής ΙΙ	65
14.	CBPA158	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής ΙΙ	68
15.	SUPL101	Πρακτική Άσκηση Ι	71

A/A	Κωδικός Μαθήματος	Τίτλος Μαθήματος	Σελίδα
3^οΕξάμηνο			
16.	CBPA219	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον	73
17.	CBPA209	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων	76
18.	CBPA259	Διατροφή και Διαιτολογία	78
19.	MGMT200	Βασικές Αρχές Διοίκησης	80
20.	MGMT206	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων	82
21.	PRCT215	Πρακτική Μαγειρικής III	84
22.	CBPA260	Κυπριακή Κουζίνα και Γαστρονομία	87
4^οΕξάμηνο			
23.	CBPA262	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	89
24.	CBPA263	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων	91
25.	CBPA264	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου Τροφίμων και Ποτών	93
26.	CBPA271	Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων	95
27.	CBPA266	Δεξιώσεις και Τροφοδοσία	98
28.	PRCT217	Πρακτική Μαγειρικής IV	100
29.	CBPA272	Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	103
30.	SUPL202	Πρακτική Άσκηση II	106

Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική

A/A	Κωδικός Μαθήματος	Τίτλος Μαθήματος	Σελίδα
1^οΕξάμηνο			
(1).	HESF102	Υγεία και Ασφάλεια	108
(2).	ENGL127	Επαγγελματικά Αγγλικά	110
(3).	MATH106	Επαγγελματικά Μαθηματικά	112
(4).	CBPA149	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών	115
45	CBPA152	Θεωρία Αρτοποιίας Ι	118
46	PRCT103	Πρακτική Αρτοποιίας Ι	122
47	CBPA153	Βασικές Αρχές Μαγειρικής Ι	124
2^οΕξάμηνο			
(8)	COMP136	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στην Γαστρονομία	127
(9)	CBPA117	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών	129
(10)	CARE100	Επαγγελματική Σταδιοδρομία	132
48	CBPA154	Πρακτική Αρτοποιίας ΙΙ	134
49	CBPA155	Ζαχαροπλαστική Ι	137
50	CBPA156	Βασικές Αρχές Μαγειρικής ΙΙ	140
(15)	SUPL101	Πρακτική Άσκηση Ι	143

A/A	Κωδικός Μαθήματος	Τίτλος Μαθήματος	Σελίδα
3^οΕξάμηνο			
(16)	CBPA219	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον	145
(17)	CBPA209	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων	148
(18)	CBPA259	Διατροφή και Διαιτολογία	150
(19)	MGMT206	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων	152
(20)	MGMT200	Βασικές Αρχές Διοίκησης	154
51	CBPA261	Ζαχαροπλαστική II	156
52	CBPA206	Αρτοσκευάσματα – Διεθνή Ψωμιά	158
4^οΕξάμηνο			
(23)	CBPA262	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	161
(24)	CBPA263	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων	163
(26)	CBPA271	Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων	166
53	CBPA273	Ζαχαροπλαστική III	169
54	CBPA268	Διακοσμητική Τέχνη στην Αρτοζαχαροπλαστική	172
55	CBPA269	Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	174
(30)	SUPL202	Πρακτική Άσκηση II	177

β) Αναλυτικά Προγράμματα Σπουδών

Επικέντρωση Γαστρονομικές Τέχνες

1.

Τίτλος Μαθήματος	Υγεία και Ασφάλεια				
Κωδικός Μαθήματος	HESF102				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Προδρόμου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 2	Εργαστήρια εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να προάγει τις κατάλληλες συνθήκες για ένα ασφαλές, υγιεινό εργασιακό περιβάλλον.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Αναγνωρίζουν συνηθισμένους κινδύνους που σχετίζονται με την υγεία, ασφάλεια. • Γνωρίζουν μέτρα περιορισμού τέτοιων κινδύνων και βελτίωσης όσο αφορά τους τομείς της υγείας, ασφάλειας και προστασίας • Παρουσιάζουν διαδικασίες για αντιμετώπιση τέτοιων περιστατικών στο εργασιακό περιβάλλον • Κατανοούν τη σημασία της εφαρμογής των νομοθεσιών και κανονισμών στην τουριστική/ επισιτιστική βιομηχανία.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	○ Υγεία και Ασφάλεια: Σκοπός, ρόλος, υποχρεωτικά μέτρα συμπεριλαμβανομένης της εκτίμησης των κινδύνων, κώδικες, νομοθεσίες και ευθύνες εργοδοτών/υπαλλήλων. ○ Ασφάλεια: Προμηθειών π.χ. μαχαιροπίρουνα, τραπεζομάντηλα και πετσέτες, προσωπικού, πελατών, κτηρίου, συμπεριλαμβανομένων ηλεκτρονικού εξοπλισμού, και εν γένει μικρού εξοπλισμού. ○ Αξιολόγηση κινδύνων: Σχέδιο των 5 σημείων της Ασφάλειας και Υγείας, στόχοι, σκοπός, διαδικασία, τύποι, συχνότητα, ενέργεια, τεκμηρίωση, ενημέρωση προσωπικού, πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα. ○ Υγιεινή και Ασφάλεια: Υλικά, εξοπλισμός, ασφάλεια τροφίμων, ενέργειες π.χ. χειρισμός επικίνδυνων ουσιών, χειρωνακτικές εργασίες, προφύλαξη από φωτιά, πρόνοια πρώτων βοηθειών				

	○ Ασφάλεια π.χ. από κλοπή (πληροφοριών, μετρητών, προμηθειών, εξοπλισμού, προσωπικής ιδιοκτησίας), απάτη, ζημιά (τυχαία και εσκεμμένη) ○ Αναφορά τραυμάτων, ασθενειών και επικίνδυνων περιστάσεων ○ Υγιεινή και Διατήρησή του Περιβάλλοντος ○ Αποφυγή Ατυχημάτων και Διαχείριση τέτοιων περιστατικών ○ Εκπαίδευση για αντιμετώπιση κινδύνων ○ Προστασία Πληροφοριών ○ Υγεία και Ασφάλεια (Πρώτες Βοήθειες) ○ Προσωπικός εξοπλισμός για ασφάλεια στην εργασία ○ Πρόνοια και χρήση εργασιακού εξοπλισμού
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Αρβανιτογιάννης, Ιωάννης Σ. (2007), Ασφάλεια τροφίμων, Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών, 1η έκδ., UniversityStudioPress, ISBN: 9789601209135. • Τάκης, Αθανάσιος Γ. (2009), Η ασφάλεια των τροφίμων στο ευρωπαϊκό δίκαιο, Εκδόσεις Σακκούλας, ISBN: 9789604454587. • Προεστός, Χαράλαμπος (2017), Τρόφιμα: Έλεγχος ποιότητας, ασφάλεια και μικροβιολογία, ISBN 978-960-9732-22-2. • Μαρχαβίλας, Παναγιώτης Κ. (2016), Διαχείριση ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας: Τεχνικές και μέθοδοι εκτίμησης της διακινδύνευσης, επικινδυνότητας στην ασφάλεια εργασίας, Τζιόλα, ISBN 978-960-418-633-4. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Meggitt, Carolyn (2003), Food hygiene and safety: A handbook for care practitioners, 2nd edition, Heneman, ISBN: 0-435-45531-1. • Hughes, Phil (2008), Easy guide to health and safety, Elsevier, ISBN: 978-0-7506-6954-2. • Paster, Tara (2007), The HACCP food safety employee manual, John Wiley & Sons, Inc, ISBN: 0-471-78182-7. • Sprenger, Richard A. (2013), Food safety handbook, Highfield, ISBN: 9781909749047.

Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

2.

Τίτλος Μαθήματος	Επαγγελματικά Αγγλικά Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ENGL127				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Παντελή				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι οι φοιτητές να εξοικειωθούν με την αγγλική ορολογία όσο αφορά τον επαγγελματικό χώρο των Γαστρονομικών Τεχνών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Αποκτήσουν τις απαραίτητες επικοινωνιακές γνώσεις και δεξιότητες • Γνωρίζουν το αναγκαίο επαγγελματικό λεξιλόγιο που θα τους βοηθήσει στη συνέχεια των σπουδών τους • Χρησιμοποιούν με αυτοπεποίθηση σε προφορικό και γραπτό λόγο την Αγγλική γλώσσα • Κατανοούν κείμενα στην Αγγλική γλώσσα				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Γραμματική • Present Simple Vs Present Continuous • Past Simple Vs Past Continuous • Passive Voice • Possessive Adjectives and Pronouns • Modal Verbs Λεξιλόγιο • Verbs and Expressions • Expressions related to meetings • Words and Verbs related to communication • Adjectives and Expressions • Culinary language and terms • Expressions related to food reviews • Words and Verbs related to restaurants and dinning				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	• <i>Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley (2016), Cooking: Career Paths, Express Publishing, ISBN 978-1-4715-1360-2.</i> • <i>Stevenson, Angus (2010), Oxford dictionary of English, OUP Oxford, 3rd edition, ISBN: 9780199571123.</i> • <i>Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη</i>
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Αγγλική

3.

Τίτλος Μαθήματος	Επαγγελματικά Μαθηματικά				
Κωδικός Μαθήματος	MATH106				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Σώζος Ευάγγελος				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση όλων των αρχών των μετρήσεων και μονάδων μέτρησης στις γαστρονομικές τέχνες.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Γνωρίζουν τα συστήματα μέτρησης - Μετατρέπουν διάφορες μετρήσεις [πχ. Μετρικό Σύστημα και Αγγλοσαξονικό] - Γνωρίζουν πώς να χρησιμοποιούν συντομογραφίες μέτρησης και ισοδύναμα - Μετατρέπουν από υγρές σε στερεές μετρήσεις - Κατανοούν αποδόσεις των παραγομένων προϊόντων στη Αρτοποιία και στη Μαγειρική - Χρησιμοποιούν σχετικές μετρήσεις στη θερμότητα και στη ψύξη - Χρησιμοποιούν τις υποκατάστατες μονάδες - Κατανοούν τις αποδόσεις των εμπορευμάτων στο μαγείρεμα και το ψήσιμο				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Συστήματα Μέτρησης - Μετρικό και Αγγλοσαξονικό σύστημα - Συμβολισμοί μετρήσεων - Μετατροπές μεταξύ μονάδων του ίδιου συστήματος - Μετατροπές μονάδων από το ένα σύστημα στο άλλο Κλάσματα - Πολλαπλασιασμός κλασμάτων - Μετατροπή σε δεκαδικό αριθμό Κύκλος – Κύλινδρος - Περίμετρος Κύκλου - Όγκος κυλίνδρου				

	Ποσοστά • Μετατροπή δεκαδικών αριθμών σε ποσοστό • Υπολογισμός αυξομείωσης ποσοστών και ποσοτήτων • Ποσοστό του αρτοποιού Αναλογίες • Συγκριτικό κόστος • Η απλή μέθοδος των 3^{ων} Κοστολόγηση Μεριδας • Φύλλα κοστολόγησης • Διαδικασία κοστολόγησης Κοστολόγηση Μενού • Είδη Μενού • Διαδικασία κοστολόγησης								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες. Η διδασκαλία περιλαμβάνει πρακτική εξάσκηση στα εργαστήρια των υπολογιστών και στα εργαστήρια μαγειρικής.								
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Κατερίνης, Παναγιώτης (2012), Ανώτερα μαθηματικά: Μαθηματικός λογισμός, γραμμική άλγεβρα, γραμμική δυναμική, εφαρμογές στα οικονομικά, Αθήνα, Μπένου Γ., ISBN 978-960-8249-90-5. • Παπαδάκης, Κωνσταντίνος Ε. (2015), Εφαρμοσμένα μαθηματικά, Εκδόσεις Τζιόλα, ISBN: 9789604184637. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Francis, Andre (2004), Business mathematics and statistics, South - Western Cengage Learning, ISBN: 9781844801282. • Graham, Alan (2013), Mathematics: A basic introduction, Hodder & Stroughton, ISBN: 9781444191035. • Dreesen, Laura (et.al.) (2011), Math for the professional kitchen, Wiley, ISBN: 9780470508961.								
Αξιολόγηση	<table> <tr> <td>• Συμμετοχή στο μάθημα</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση Γραπτή Εξέταση</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>• Τελική γραπτή Εξέταση</td> <td>50%</td> </tr> </table>	• Συμμετοχή στο μάθημα	10%	• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%	• Ενδιάμεση Γραπτή Εξέταση	30%	• Τελική γραπτή Εξέταση	50%
• Συμμετοχή στο μάθημα	10%								
• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%								
• Ενδιάμεση Γραπτή Εξέταση	30%								
• Τελική γραπτή Εξέταση	50%								
Γλώσσα	Ελληνική								

4.

Τίτλος Μαθήματος	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA149				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Πισιήλης				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	1	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους/τις φοιτητές/τριες στην πλήρη διαδικασία από την ετοιμασία μέχρι την παράδοση των τροφίμων και ποτών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Γνωρίζουν τις λειτουργίες του τομέα τροφίμων και ποτών - Εξερευνούν τρόπους, πρακτικές διαδικασίες αλλά και συνδέσμους μεταξύ των διαφόρων τμημάτων για τη βελτιστοποίηση της λειτουργίας του τομέα υπηρεσιών φαγητού και ποτού - Επιβλέπουν τη συμμόρφωση με πρακτικές για ασφαλείς χώρους εργασίας - Αναλύουν ένα σύστημα τρόπου λειτουργίας, των υπηρεσιών φαγητού ή ποτού, και να εξηγούν τους παράγοντες που το επηρεάζουν και την σημασία τους - Ετοιμάζουν και να σερβίρουν τρόφιμα και ποτά				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	1) Οργάνωση - Οργάνωση Προσωπικού: Δομή και Ρόλοι: παραδοσιακές ομάδες το σύστημα partiesystem, ομαδική εργασία, προσωπικό υποστήριξης, εποχιακό προσωπικό, καθαριστές, κλπ. - Τύποι μονάδων όπως: εστιατόριο, μπουραρία, δεξιώσεις, ταχυφαγία, μονάδες τροφοδοσίας αεροπλάνων, καντίνες κολλεγίων, αυτοκινούμενες μονάδες, κλπ. - Μέθοδοι σερβιρίσματος: π.χ. silverservice, plateservice, buffet, self-service, assistedservice, roomservice, counterservice; επιπτώσεις/καταλληλότητα λειτουργίας, επιπτώσεις κόστους, π.χ. ζήτηση, χρονοδιάγραμμα, ικανότητες προσωπικού; περιβάλλον, δομή - Ποτά και Οινολογία 2)Πρακτικές και Διαδικασίες				

	• Πρακτικές: Επικοινωνία, οργάνωση προσωπικού, πρόγραμμα εργασίας και κατανομής εργασίας, κίνητρα για προσωπικό, εκπαίδευση, εποπτεία προετοιμασίας των λειτουργιών, χρήση εξοπλισμού, έλεγχος προμηθειών, εποπτεία προνοιών για τις υπηρεσίες φαγητού, ανάπτυξη επαναλαμβανόμενων πωλήσεων, συνεχής εξυπηρέτηση και διασφάλιση της ικανοποίησης του πελάτη. • Διαδικασίες: Διαδικασίες υποδοχής π.χ. κρατήσεις, χειρισμός μετρητών, χειρισμός αφίξεων και αναχωρήσεων πελατών, διατήρηση αρχείων, αναλύσεις πωλήσεων • Σύνδεσμοι μεταξύ τμημάτων: π.χ. υποδοχή, κρατήσεις, καθαριστήριο, καταστήματα, κελάρι, ποτά, κουζίνα, dispensebar, καθαρισμός και συντήρηση. • Πρακτική εξάσκηση σερβιρίσματος τροφίμων και ποτών 3) Πρακτικές για ασφαλές εργασιακό περιβάλλον • Νομοθεσία: Οι φοιτητές μαθαίνουν την σημασία της εφαρμογής της σχετικής νομοθεσίας και των κανονισμών σε αυτή την βιομηχανία • Συμμόρφωση: Σημασία π.χ. στον οργανισμό, το προσωπικό, τον πελάτη. Νομοθετημένες Υποχρεώσεις π.χ. νομοθεσία, κανονισμοί, υποχρεώσεις εργοδότη /εργοδοτούμενου, εθελοντικά μέτρα, αρχεία χειραγώγησης, κώδικες πρακτικής στην βιομηχανία/οργανισμό. Μη-συμμόρφωση • Υγιεινή: Κώδικες πρακτικής που σχετίζονται με προσωπική υγιεινή και παρουσίαση, Πρακτικές και διαδικασίες, υγιεινή τροφίμων (παρουσίαση/έκθεσης φαγητών, αναπλήρωση, θερμοκρασία αποθήκευσης) • Ασφάλεια: Κώδικες πρακτικής που σχετίζονται με τη θέση και χρήση εξοπλισμού, δομή και παρουσίαση, ρόλοι και ευθύνες προσωπικού, οδηγίες χρήσης για μπαρ και κάβες, ηλεκτρικός εξοπλισμός, χειρισμός φακέλων, υλικά καθαρισμού, πιθανοί κίνδυνοι π.χ. φθορές/απώλειες, σπασίματα, χειρισμός ζεστών φαγητών, ατομική συμπεριφορά προσωπικού και πελατών 4) Σύστημα ροή Εργασίας / Λειτουργίας • Σύστημα: Σχεδιασμός, δομή, παρουσίαση, στελέχωση, προμήθειες, εξοπλισμός, εποπτεία και σημεία ελέγχου, αποτελεσματικότητα, στόχοι • Παράγοντες που επηρεάζουν: Διαδικασίες και πρακτικές υπηρεσιών φαγητού/ποτών, είδη /τρόποι λειτουργιών, εξοπλισμός, διαθεσιμότητα και πείρα προσωπικού.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Αρβανίτης, Κώστας (2016), <u>Εστιατόριο: Διοίκηση και οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων</u>, Προπομπός, ISBN 978-618-5036-06-5. • Φιλιππίδης, Δημήτριος Α. (2001), <u>Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου</u>: Κλασικές και σύγχρονες τεχνικές εξυπηρέτησης, <u>Le Monde / Les Livres du Tourisme</u>, ISBN 960-86928-0-6. • Old, Marnie (2015), <u>Κρασί: Ένα ταξίδι γευσιγνωσίας</u>, <u>Ψυχογιός</u>, ISBN 978-618-01-0866-8.

	• Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

5.

Τίτλος Μαθήματος	Θεωρία Μαγειρικής Ι				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA150				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα / Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 1 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνος Αυξέντης				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η εισαγωγή των φοιτητών στον τομέα της Μαγειρικής/Γαστρονομίας, τη σύγχρονη ιστορία της, τον εξοπλισμό.. Επίσης, εισαγάγει τους φοιτητές στη θεωρία του ψησίματος τροφών με τη χρήση διάφορων μεθόδων μαγειρέματος όπως και στη θεωρία της προετοιμασίας των λαχανικών, της πατάτας καθώς και στην παραγωγή ζωμών, σαλτσών και σουπών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν την ιστορία της σύγχρονης γαστρονομίας • Περιγράφουν την οργάνωση της σύγχρονης κουζίνας • Γνωρίζουν βασικές μεθόδους μαγειρέματος • Εντοπίζουν και να ταξινομούν τα διάφορα είδη λαχανικών και κονδύλων • Γνωρίζουν τα βασικά θρεπτικά συστατικά των λαχανικών και των κονδύλων (βιταμίνες, άμυλο, σάκχαρα, έλαια, διαλυτές και αδιάλυτες ίνες) • Κατανοούν τη σημασία της διατήρησης του χρώματος των λαχανικών • Γνωρίζουν τις τεχνικές του σοταρίσματος, βρασίματος και ψησίματος στον ατμό και στο φούρνο • Διακρίνουν και να παρασκευάζουν τα βασικά είδη ζωμών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή σουπών και σαλτσών. • Διακρίνουν, παρασκευάζουν και ενσωματώνουν τους βασικούς πηκτικούς παράγοντες σε σούπες και σάλτσες.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			

Περιεχόμενο Μαθήματος	Εισαγωγή: Εξέλιξη της μαγειρικής στην πρόσφατη ιστορία, Η εξέλιξη και η ανάπτυξη των εμπορικών υπηρεσιών τροφίμων και την προετοιμασία, Η ιστορία της σύγχρονης κουζίνας, Η λειτουργική δομή των σύγχρονων υπηρεσιών τροφίμων, Μια ανασκόπηση των τύπων των υπηρεσιών τροφίμων, Η κουλτούρα των τροφίμων: διαφορετικές κουζίνες, Διάσημα εστιατόρια, Διάσημοι μάγειρες και σεφ, Βασικά μαγειρικά σκεύη. Εργαλεία και Εξοπλισμός: Εισαγωγή στον εξοπλισμό και εργαλεία για μαζικές ποσότητες τροφίμων, Εξοπλισμός Μαγειρικής, Εξοπλισμός Επεξεργασίας και Αποθήκευσης, Κατσαρόλες, τηγάνια και διάφορα δοχεία, Μαχαίρια, εργαλεία χειρός και μικρός εξοπλισμός, Προετοιμασία-Mise en Place, Φροντίδα και χρήση των μαχαιριών, Προετοιμασία στην κουζίνα, Η οργάνωση της σύγχρονης κουζίνας, Πρότυπα Επαγγελματισμός, Εισαγωγή στην Κουζίνα, Ασφάλεια και Υγιεινή, Όργανα μέτρησης Περίληψη της μαγειρικής ορολογίας: Δημιουργία γεύσης, Κλασικοί συνδυασμοί γεύσης, Καρυκεύματα και αρωματικά συστατικά, Χρησιμοποιώντας βότανα και μπαχαρικά. Λαχανικά και Πατάτες: Ταξινομήσεις Λαχανικών, Ταξινομήσεις κονδύλων, Κατηγορίες, τύποι και είδη, Βιταμίνες, διαλυτές και αδιάλυτες βιταμίνες, Φυτικές ίνες, Φασόλια και πρωτεΐνες, Έλαια και λίπη, Άμυλο και ζάχαρη, Χρώμα, φαινόλες και πολυφαινόλες, Δηλητήριο στα λαχανικά και τους κόνδylους. Ζωμοί και Σάλτσες: Ζωμοί, Συστατικά, Διαδικασίες, Συμπυκνώματα [Reductions and Glazes], Βάσεις σαλτσών, Σάλτσες, Κατανόηση των Σαλτσών, Πηκτικά πρόσθετα [Roux, Liaison, etc.], Τεχνικές φινιρίσματος, Οικογένειες Σαλτσών, Παραγωγή. Σούπες: Κατανόηση τι είναι Σούπες, Κατηγοριοποίηση των Σουπών, Σερβίρισμα Σουπών, Διαυγείς σούπες [clear], Σούπες/ Ζωμοί [broth], Κονσομέ [Consommé], Σούπες λαχανικών [Vegetable], Άλλες σούπες [other clear soups], Πηκτές Σούπες [Thick], Κρεμώδες Σούπες [Cream], Σούπες πουρές [Puree], Σούπες θαλασσινών [Bisques], Σούπες Chowders, Εθνικές και ειδικές Σούπες.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία • Culinary Institute of America (2018), Η Βίβλος του Chef, Μαλιαρής Παιδεία Αθήνα ISBN 978-960-457-294-6. • Μάλλιαρης, Γιώργος (2015), Γαστρονομία και προϊόντα: Η δυναμική της ελληνικής γεωργίας, Ενάλιος, ISBN 978-960-536-540-0. • Χεκίμογλου, Ευάγγελος Α. (2006), Η ιστορία της βιομηχανίας τροφίμων, Αθήνα, Κέρκυρα - Economia Publishing, ISBN 960-8386-36-5. • Αρβανίτης, Κώστας (2007), Επαγγελματική κουζίνα γενικές αρχές μαγειρικής: Σχεδιασμός, οργάνωση, εξοπλισμός, προγραμματισμός παραγωγής, πρώτες ύλες, παρασκευές, προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας, Προπομπός, ISBN: 9789607860365.

	• Πατέρα, Ελένη (2013), <u>Κουζίνα: Απαντήσεις σε καθημερινές ερωτήσεις</u>, Αθήνα, <u>Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη</u>, ISBN 978-960-503-371-2. • Τζοάννα Φάροου μετάφραση: Λίντα Αγάλλου (2009), Chef School: Η βοηθητική τέχνη της μαγειρικής γίνεται δική σας: Τεχνικές βήμα προς βήμα για γευστικές δημιουργίες, Τερζόπουλος Βιβλία, ISBN 978-960-6838-06-4 • Εμμανουηλίδου, Κική (2013), <u>Λαχανικά</u>, Θεσσαλονίκη, <u>Μαλλιάρης Παιδεία</u>, ISBN 978-960-457-562-6. • García, Leonardo (2010), <u>Γευστικές συνταγές με πατάτες</u>, Θεσσαλονίκη, <u>Μαλλιάρης Παιδεία</u>, ISBN 978-960-457-312-7. • <u>Μπέσσυ Πλακούλα</u> (μετ.) (2010), <u>Σούπες για όλες τις εποχές</u>, <u>Modern Times</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-691-579-6. • Bardi, Carla (2008), <u>Σούπες</u>, <u>Ιατρικές Εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδης</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-399-634-7. • Roux, Michel (2013), <u>Σάλτσες: Γλυκίες και αλμυρές</u>, <u>Τσιτσιλώνης Α.</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-8058-30-9. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη • Διάφορα εγχειρίδια εξοπλισμού Αγγλική Βιβλιογραφία • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3. • The Culinary Institute of America (2015), Introduction to culinary arts, Pearson, ISBN: 9780132737449.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

6.

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Μαγειρικής Ι				
Κωδικός Μαθήματος	PRCT102				
Τύπος μαθήματος	Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα / Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 1 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνος Αυξέντης				
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα έχει σκοπό να εισαγάγει τους φοιτητές στην πρακτική ψησίματος τροφών με τη χρήση διάφορων μεθόδων μαγειρέματος, προετοιμασίας των λαχανικών και της πατάτας και στην πρακτική παραγωγής ζωμών, σαλτσών και σουπών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Επιδεικνύουν βασικές δεξιότητες στα μαχαίρια, εργαλεία χειρός και λειτουργία του εξοπλισμού. • Χρησιμοποιούν μαγειρικά σκεύη, καταρόλες και τηγάνια και επιδεικνύουν ασφαλείς πρακτικές λειτουργίας για φούρνους, μίξερ, μπλέντερ, κλπ. • Τηρούν ορθά τις διαδικασίες χειρισμού τροφίμων • Γνωρίζουν τις βασικές μεθόδους μαγειρέματος και τις επιλογές ψησίματος τροφίμων • Εφαρμόζουν τις τεχνικές του σοταρίσματος και βρασίματος, τη μέθοδο ψησίματος στον ατμό και την ολοκλήρωση του ψησίματος • Εφαρμόζουν τις τεχνικές για το μαγείρεμα της πατάτας, όπως βράσιμο, τηγάνισμα και το ψήσιμο στο φούρνο • Παρασκευάζουν τα βασικά είδη ζωμών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή σουπών και σαλτσών. • Προετοιμάζουν διαυγείς, παχύρρευστες, πολτοποιημένες ή και σε συνδυασμό σούπες. • Προετοιμάζουν τα πέντε βασικά είδη σαλτσών για σερβίρισμα. • Χρησιμοποιούν τις κατάλληλες γαρνιτούρες για σούπες και σάλτσες. • Ετοιμάζουν βασικά βούτυρα και συνοδευτικά μείγματα για σάλτσες.				

	• Σερβίζουν και να αποθηκεύουν με ασφάλεια τους ζωμούς, τις σούπες και τις σάλτσες.		
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	Εισαγωγή: Εξέλιξη της μαγειρικής στην πρόσφατη ιστορία, Η εξέλιξη και η ανάπτυξη των εμπορικών υπηρεσιών τροφίμων και την προετοιμασία, Η ιστορία της σύγχρονης κουζίνας, Βασικά μαγειρικά σκεύη. Εργαλεία και Εξοπλισμός: Εισαγωγή στον εξοπλισμό και εργαλεία για μαζικές ποσότητες τροφίμων, Εξοπλισμός Μαγειρικής, Εξοπλισμός Επεξεργασίας και Αποθήκευσης, Κατσαρόλες, τηγάνια και διάφορα δοχεία, Μαχαίρια, εργαλεία χειρός και μικρός εξοπλισμός, Προετοιμασία-Mise en Place, Φροντίδα και χρήση των μαχαιριών, Προετοιμασία στην κουζίνα, Η οργάνωση της σύγχρονης κουζίνας, Πρότυπα Επαγγελματισμός, Εισαγωγή στην Κουζίνα, Ασφάλεια και Υγιεινή, Όργανα μέτρησης Θερμότητα και Τρόφιμα: Επίδραση της θερμότητας στα τρόφιμα, Μεταφορά Θερμότητας, Οι χρόνοι μαγειρέματος. Μέθοδοι μαγειρέματος: Υγρή Μέθοδος Μαγειρέματος, Ξηρή Μέθοδος Μαγειρέματος, Μεθόδους Ξηρής Θερμότητας, χρησιμοποιώντας λίπος, Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων. Προετοιμασία Λαχανικών και Πατατών: Διατήρηση των φυτικών χρωστικών ιδιοτεροτήτων, Το μαγείρεμα των λαχανικών στο νερό, Οι χρόνοι μαγειρέματος, Ζεμάτισμα [Blanching], μισοβράσιμο και άσκηση αναθέρμανσης, Ψήσιμο λαχανικών στον ατμό, Πατάτες στον ατμό, τρεις μέθοδοι ψησίματος, Ζωμοί και Σάλτσες: Ζωμοί, Συστατικά, Διαδικασίες, Συμπυκνώματα [Reductions and Glazes], Βάσεις σαλτσών, Σάλτσες, Κατανόηση των Σαλτσών, Πηκτικά πρόσθετα [Roux, Liaison, etc.], Τεχνικές φινιρίσματος, Οικογένειες Σαλτσών, Παραγωγή. Σούπες: Κατανόηση τι είναι Σούπες, Κατηγοριοποίηση των Σουπών, Σερβίρισμα Σουπών, Διαυγείς σούπες [clear], Σούπες/ Ζωμοί [broth], Κονσομέ [Consommé], Σούπες λαχανικών [Vegetable], Άλλες σούπες [other clear soups], Πηκτές Σούπες [Thick], Κρεμώδες Σούπες [Cream], Σούπες πουρές [Puree], Σούπες θαλασσινών [Bisques], Σούπες Chowders, Εθνικές και ειδικές Σούπες.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.		
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία • Culinary Institute of America (2018), Η Βίβλος του Chef, Μαλιαρής Παιδεία Αθήνα ISBN 978-960-457-294-6. • Μάλλιαρης, Γιώργος (2015), Γαστρονομία και προϊόντα: Η δυναμική της ελληνικής γεωργίας, Ενάλιος, ISBN 978-960-536-540-0. • Χεκίμογλου, Ευάγγελος Α. (2006), Η ιστορία της βιομηχανίας τροφίμων, Αθήνα, Κέρκυρα - Economia Publishing, ISBN 960-8386-36-5.		

	• Πατέρα, Ελένη (2013), <u>Κουζίνα: Απαντήσεις σε καθημερινές ερωτήσεις</u>, Αθήνα, <u>Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη</u>, ISBN 978-960-503-371-2. • Τζοάννα Φάροου μετάφραση: Λίντα Αγάλλου (2009), Chef School: Η βοηθητική τέχνη της μαγειρικής γίνεται δική σας: Τεχνικές βήμα προς βήμα για γευστικές δημιουργίες, Τερζόπουλος Βιβλία, ISBN 978-960-6838-06-4 • Εμμανουηλίδου, Κική (2013), <u>Λαχανικά</u>, Θεσσαλονίκη, <u>Μαλλιάρης Παιδεία</u>, ISBN 978-960-457-562-6. • García, Leonardo (2010), <u>Γευστικές συνταγές με πατάτες</u>, Θεσσαλονίκη, <u>Μαλλιάρης Παιδεία</u>, ISBN 978-960-457-312-7. • <u>Μπέσσυ Πλακούλα</u> (μετ.) (2010), <u>Σούπες για όλες τις εποχές</u>, <u>Modern Times</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-691-579-6. • Roux, Michel (2013), <u>Σάλτσες: Γλυκιές και αλμυρές</u>, <u>Τσιτσιλώνης Α.</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-8058-30-9. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη • Διάφορα εγχειρίδια εξοπλισμού Αγγλική Βιβλιογραφία • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3. • The Culinary Institute of America (2015), Introduction to culinary arts, Pearson, ISBN: 9780132737449.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εβδομαδιαίες Πρακτικές Ασκήσεις 40% • Τελική Πρακτική Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

7.

Τίτλος Μαθήματος	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής Ι				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA151				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα / Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 1 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Προδρόμου				
ECTS	5	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους/τις φοιτητές/τριες στην επιστήμη και πρακτική της Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τα προϊόντα της Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής • Κατανοούν τις μεθόδους Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής και πως αυτές χρησιμοποιούνται για συγκεκριμένα επιδόρπια, γλυκά και άλλα αρτοπαρασκευάσματα • Γνωρίζουν τον εξοπλισμό του Αρτοζαχαροπλαστείου • Επιλέγουν τα προϊόντα με βάση την ποιότητα, το κόστος, τη διαθεσιμότητα και να τα συγκρίνουν μεταξύ τους. • Παρασκευάζουν ζύμες γλυκές, αλμυρές, πουτίγκες και παράγωγα σφολιάτας, κρέπες και σιρόπια • Παρασκευάζουν όλους του τύπους παντεσπανιών, κρέμα ζαχαροπλαστικής και κρέμα σαντιγί • Ετοιμάζουν τούρτα και να τη διακοσμούν με τη χρήση σπάτουλας και σακούλας ζαχαροπλαστικής. • Παρασκευάζουν Γαλλική, Ελβετική και Ιταλική μαρέγκα. • Γνωρίζουν τις αρχές και τεχνικές παραγωγής αρτοπαρασκευασμάτων • Αποκτήσουν επαγγελματικές δεξιότητες • Αναπτύξουν επαγγελματικό ήθος, χαρακτήρα και εμφάνιση				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εισαγωγή στην Ζαχαροπλαστική/Αρτοποιία Λειτουργίες, Ιστορία,				

	• Προσωπικό, ιεραρχία, καθήκοντα, οργάνωση και πρόγραμμα • Τμήματα: Αποθήκες, ψυγεία, καταψύκτες, βοηθητικοί χώροι • Εξοπλισμός: Μηχανήματα και οικιακά σκεύη • Καθαρισμός χώρου, χημικά καθαρισμού: Σωστό καθαρίσμα σκευών, προστασία και φύλαξη • Εργασιακό περιβάλλον: Στολές Προσωπικού, ευθύνες και καθήκοντα • Υγιεινή Τροφίμων και κανονισμοί • Ζύμες [γλυκές/αλμυρές], όπως: Flan and pie dough, Pate Brisee, Quiche Lorraine, Pastry Cream, Tarte aux Fruits, Tartelettes – Barquettes • Λάθη στη ζύμη Flan and Pie Dough • Pate Sucree, Pate a Frangipane, Tarte with Frangipane and Fruits, Tarte aux Pommes, Pate Feuilletage, Pate feuilletage, Mille-Feuille, Fancy Mille-Feuille, Water Icing • Λάθη στη σφολιάτα [PuffPastry] • Chaussons, Jam Puffs, Palmiers, Accordeons, Cream Puffs • Αλμυρά [Puff Pastry's]: Cheese Puffs, Sausage Rolls, Olive Puffs, Parmesan sticks, Vol-au Vent/Bouche • Ζύμες σού [Pâte a Chou]: Choux a la Crème, Éclair au Chocolat, Profiteroles au chocolat, Cygnes, Ganache, Crème Chantilly • Παντεσπάνια [Pate a Genoise]: Pate a Genoise au Chocolat, Pate a Genoise aux Amandes, Stock Syrup • Παράγωγα παντεσπανιού [Sponge cake]: Swiss Roll, Cream Roll, Trifle, Charlotte, Meringue • Chocolatine, Serano, Crème Parisienne, Serano Cream, Fruit Gateaux • Πουτίγκες [Puddings]: Crème Caramel, Cabinet Pudding , Diplomat Pudding, Sauce Anglaise, • Cheese Puffs, Sausage Rolls • Κρέπες, Αμερικάνικα Pancakes, Βασικές Κρέπες και Προετοιμασία, Crepe Normande, Crepe au Confiture, Crepe au Citron • Σιρόπια για Pancakes : Σοκολάτα, Φρούτα • Εισαγωγή στην Αρτοποιία: Παρέχει στους φοιτητές τις γνώσεις και την εφαρμογή των αρχών και των τεχνικών παραγωγής αρτοκατασκευασμάτων [ιστορία, μηχανήματα και πρώτες ύλες] • Η μαγιά και τα εμπλουτισμένα ψωμιά.
--	--

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία • Schild ,Egon (2003), Επάγγελμα ζαχαροπλάστης, Εκδόσεις Ίων, ISBN: 960-331-343-2. • Ζησόπουλος, Α. (2002), Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική: Μέρος Α', Δημιουργικές γεύσεις με απλές & σύνθετες συνταγές, LesLivresduTourisme / LeMonde, ISBN: 960-86928-8-1. • Ζησόπουλος, Α. (2013), Εκπαιδευτική και επαγγελματική αρτοποιία, Les Livres du Tourisme, ISBN: 9608382009. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία • Foscett, David (2015), Practical cookery, Hodder education, ISBN: 9781471839573. • John Campbell (2012), Practical Cookery: 50 years of Practical Cookery, Hodder Education Publishers, 12th edition, ISBN: 978-1444170085. • Pliska, Daniel M. (2014), Pastry and dessert techniques, American Technical Publishers, ISBN: 9780826942678. • Greweling, Peter P (2013), Chocolates & confections: Formula, theory and technique for the artisan confectioner, John Wiley and sons, Inc, ISBN: 9780470424414.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη 10% • Ενδιάμεση Γραπτή Εξέταση 20% • Εβδομαδιαίες Πρακτικές Ασκήσεις 20% • Τελική Γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

8.

Τίτλος Μαθήματος	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στη Γαστρονομία				
Κωδικός Μαθήματος	COMP127				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Σοφία Πρατζιώτη				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η εισαγωγή και εκπαίδευση των φοιτητών στη χρήση υπολογιστικών φύλλων στην επιστήμη των τροφίμων, των υπηρεσιών και της τεχνολογίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Χρησιμοποιούν υπολογιστικά φύλλα - Εφαρμόζουν λογιστικά φύλλα σε διάφορους υπολογισμούς μαγειρικής και φαγητού - Χρησιμοποιούν υπολογιστικά φύλλα για να ολοκληρώσουν άλλα τρόφιμα υπηρεσιών που σχετίζονται με τις λειτουργίες [συνταγές, κοστολογήσεις, κλπ.]				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Εισαγωγή και βασικές έννοιες υπολογιστικού φύλλου - Αναθεώρηση των υπολογιστικών φύλλων - Γενική εργασία λογιστικών φύλλων σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης - Ημερήσια εγγραφή Αγορών - Φυσική Απογραφή και Αποτίμηση - Εβδομαδιαίες Αναφορές Εργασίας - Ημερήσιες Πωλήσεις / Έκθεση μετρητών - Ημερήσια και περιοδική έκθεση αναφοράς ,(DAP Report) - Προϋπολογισμός - Συνταγή Κοστολόγησης και Τιμολόγησης - Εισαγωγή σε προηγμένες εφαρμογές υπολογιστικών φύλλων στα τρόφιμα - Δημιουργία μενού χρησιμοποιώντας υπολογιστικά φύλλα				

	- Οι τύποι για τις θερμίδες, υπολογισμός - Εκτιμήσεις Ποσοτήτων - Οι τύποι για την οργανοληπτική αξιολόγηση των Τροφίμων - Στατιστικός Ποιοτικός Έλεγχος στην Επεξεργασία Τροφίμων
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: - Χρήστου, Χρήστος (2017) Το Ολοκληρωμένο Βιβλίο Διδασκαλίας ECDL, Τόμος 1, EduCYBER CC Co Ltd, ISBN: 978-9963-2820-2-9. - Χρήστου, Χρήστος (2017) Το Ολοκληρωμένο Βιβλίο Διδασκαλίας ECDL, Τόμος 2, EduCYBER CC Co Ltd, ISBN: 978-9963-2820-3-6. - Χρήστου, Χρήστος (2017) Το Ολοκληρωμένο Βιβλίο Διδασκαλίας ECDL, Τόμος 3, EduCYBER CC Co Ltd, ISBN: 978-9963-2820-4-3. - Νεγροπόντης, Νικόλας (2001), Ψηφιακός κόσμος, Εκδόσεις Καστανιώτη, ISBN: 9600314616. - Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: - Bud E. Smith (2008), Creating Web Pages For Dummies, For Dummies, 9 edition, ISBN: 978-0470385357. - Severance, Charles, Blumenberg, Sue,[etc] (2015) Introduction to networking: how to internet works, Createspace Independent Publishing, ISBN: 978-1511654944 - Miller, Michael (2014), Computer basics, Pearson Education, ISBN: 9780789752338. - White, Ron (2015), How computers work, QUE Publishing, ISBN: 9780789749840
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στο μάθημα 10% - Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% - Ενδιάμεση Πρακτική εξέταση 30% - Τελική Πρακτική Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

9.

Τίτλος Μαθήματος	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA117				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Θεοδοσίου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην πρακτική της αποθήκευσης και διατήρησης προμηθειών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν τις βασικές έννοιες, κανονισμούς, και εναλλακτικές λύσεις στη φύλαξη τροφίμων • Γνωρίζουν τις αρχές και εφαρμογές φύλαξης τροφίμων σε στεγνό μέρος • Γνωρίζουν τις αρχές και εφαρμογές φύλαξης τροφίμων στην κατάψυξη • Γνωρίζουν τις θερμοκρασίες σε καταψύκτες, τους χρόνους αναμονής και επαλήθευση [calibration]. • Γνωρίζουν τις αρχές φύλαξης φρέσκων λαχανικών • Γνωρίζουν τις νομικές υποχρεώσεις για ασφαλή χρήση και φύλαξη όλων των υλικών που χρησιμοποιούνται σε μια κουζίνα • Τηρούν βασικές διαδικασίες για έλεγχο επιπέδων των αποθεμάτων				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Αρχές φύλαξης και διατήρησης τροφίμων • Καταστήματα τροφίμων • HACCP και οδηγίες για σωστή φύλαξη • Χώροι Αποθήκευσης • Συστήματα και Μέθοδοι φύλαξης και διατήρησης • Ημερομηνία σήμανσης και κωδικοποίηση βάσει του χρώματος • Φύλαξη Ξηράς Τροφής • Εμπορεύματα για φύλαξη: Ξηρά, ζαχαροπλαστική, αρτοποιία • Εναλλαγή προμηθειών (stock rotation): Διαδικασίες, first-in-first-out (FIFO), αναγνώριση νέου/παλιού στοκ • Θερμοκρασία: Απαιτήσεις θερμοκρασίας και υγρασίας				

	• Ασφάλεια: Συστήματα, ευθύνες • Κοινή μόλυνση: Είδη και προληπτικά μέτρα • Φύλαξη Παγωμένων Τροφίμων • Βαθεία κατάψυξη: Λειτουργία των ελέγχων • Θερμοκρασίες: Θερμοκρασίες φύλαξης, χρόνοι αναμονής και επαλήθευση (calibration) • Εναλλαγή προμηθειών: διαδικασίες, αναγνώριση νέου/παλιού στοκ • Φύλαξη Φρέσκων Λαχανικών • Αποτελέσματα: Φως/σκοτάδι, stacking, δοχεία • Θερμοκρασία: Απαιτήσεις θερμοκρασίας και υγρασίας • Εναλλαγή προμηθειών: Τεχνικές • Συνηθισμένες παρασιτώσεις: Είδη, μέτρα πρόληψης • Φύλαξη Εμπορευμάτων • Είδη Εμπορευμάτων: Ξηρά, γαλακτοκομικά, λαχανικά, φρούτα, ψάρια, κρέας, πουλερικά, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας • Κατάσταση κακής φύλαξης • Μέθοδοι αξιολόγησης ασφαλούς κατάστασης: Παραδείγματα Νομικές απαιτήσεις για ασφαλή χρήση και φύλαξη όλων των υλικών που χρησιμοποιούνται σε μια κουζίνα • Νομικές υποχρεώσεις: Όπως εφαρμόζονται στα εμπορεύματα και την φύλαξη • Αναφορά στις βασικές διαδικασίες για τον έλεγχο των επιπέδων των αποθεμάτων • Έλεγχος αποθεματικών: Βασικές αρχές ελέγχου αποθεματικών • Επίπεδα αποθεματικών: Εκτίμηση ποσοτήτων, διαδικασίες ελέγχου • Βιβλίο παραγγελιών τροφίμων: Απλή συμπλήρωση, χρήσεις, κύκλος ελέγχου (control cycle)
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2017), Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων, Unibooks, ISBN 978-618-82812-3-3. • Καναβούρας, Αντώνης (2009), Συσκευασία προϊόντων κατά τη μεταφορά και την αποθήκευσή τους: Διαχείριση κινδύνων: Έλεγχοι συσκευασιών: Σχεδιασμός και χρήση προστατευτικών υλικών, 1η έκδ., Αθήνα, Εκδόσεις Παπαζήση, ISBN 978-960-02-2315-6. • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2004), Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων, Αθήνα, Σταμούλη Α.Ε., ISBN 960-351-525-6. • Werle, Loukie (2006), Ingredients, Γ.Κ. Ελευθερουδάκης ΑΕ, ISBN: 9783833151361. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Trickett, Jill (2001), The prevention of food poisoning, Fourth Edition, Nelson Thornes, ISBN: 0 7487 5893 3.

	• Council of Supply Chain Management Professionals (CSCMP) (2014), The definitive guide to warehousing, Pearson Education, ISBN: 9780133448900. • Robertson, Gordon L. (2013), Food Packaging, CRC Press, ISBN: 9781439862414.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση Γραπτή εξέταση 30% • Τελική Γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

10.

Τίτλος Μαθήματος	Επαγγελματική Σταδιοδρομία				
Κωδικός Μαθήματος	CARE100				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αχιλλέας Καραγιάννης				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 2	Εργαστήρια εβδομάδα	
Στόχοι Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους φοιτητές να θέσουν σε σειρά προτεραιότητας τις επαγγελματικές τους επιλογές και μετά να εστιάσουν την προσοχή τους σε ρεαλιστικούς στόχους και να είναι σε θέση να δράσουν κατάλληλα για να τους επιτύχουν.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Εξοικειωθούν με το σχεδιασμό σταδιοδρομίας και να μπορούν να εφαρμόσουν την γνώση που έχουν αποκτήσει στη δική τους ζωή - Εξοικειωθούν με την διαδικασία λήψης αποφάσεων σχετικά με την επαγγελματική τους καριέρα - Σχεδιάζουν την σταδιοδρομία τους με βάση τις δυνατότητες, τα ενδιαφέροντα, τις αρχές και αξίες τους σχετικά με επαγγελματική τους πορεία - Εκμεταλλεύονται ευκαιρίες επαγγελματικής αποκατάστασης σύμφωνα με της προσωπικές τους προσδοκίες - Είναι ικανοί να διαχειρίζονται τη σταδιοδρομία τους αποκτώντας ικανότητες για την αναζήτηση εργασίας - Συνειδητοποιήσουν τη σημασία λήψης αποφάσεων σχετικά με την σταδιοδρομία				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Αυτό-αξιολόγηση προσωπικών ενδιαφερόντων, στάσεων/αξιών και ικανοτήτων - Ο σχεδιασμός της σταδιοδρομίας είναι μια διαδικασία εφ' όρου ζωής - Σύνταξη βιογραφικού σημειώματος και άλλων εγγράφων σχετικά με την αναζήτηση εργασίας - Σχεδιάζοντας μια αποτελεσματική πορεία για αναζήτηση εργασίας - Διεξαγωγή έρευνας με σκοπό την αποσαφήνιση των ενδιαφερόντων, των στάσεων/αξιών και των ικανοτήτων - Αναγνώριση των δυνατοτήτων και των αδυναμιών				

	• Διεξαγωγή έρευνας για απόκτηση πληροφοριών σχετικά με επιχειρήσεις και επαγγέλματα • Σύνταξη Βιογραφικού Σημειώματος και Συνοδευτικής Επιστολής • Προετοιμασία για συνεντεύξεις • Αποτελεσματική συνέντευξη • Πρώτη μέρα στο χώρο εργασίας • Ανάπτυξη σχεδίου δράσης για προσωπική σταδιοδρομία								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.								
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Langdon, Ken / μετάφραση Ευτυχία Μητροπούλου (2005), Χτίστε την τέλεια καριέρα: Οι καλύτερες ιδέες για να βρείτε τη δουλειά που σας αξίζει και να φτάσετε στην κορυφή, 1η έκδ., Αθήνα, Ισόρροπον, ISBN 960-88859-7-3. • Harvard Business Essentials (2011), Εταιρική επικοινωνία: Ανακαλύψτε το κλειδί για μια επιτυχημένη σταδιοδρομία, Μοντέρνοι Καιροί, ISBN: 9789604940080. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Carol L. McClelland (2005), Your Dream Career For Dummies, Wiley, ISBN-13: 9780764597954. • Chalmers, Irena (2008), Food Jobs, Beaufort Books, ISBN: 9780825305924.								
Αξιολόγηση	<table> <tr> <td>• Συμμετοχή στο μάθημα</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση Πρακτική εξέταση</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>• Τελική Γραπτή Εξέταση</td><td>50%</td></tr> </table>	• Συμμετοχή στο μάθημα	10%	• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%	• Ενδιάμεση Πρακτική εξέταση	30%	• Τελική Γραπτή Εξέταση	50%
• Συμμετοχή στο μάθημα	10%								
• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%								
• Ενδιάμεση Πρακτική εξέταση	30%								
• Τελική Γραπτή Εξέταση	50%								
Γλώσσα	Ελληνική								

11.

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στη Κλασσική Γαλλική Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA121				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνος Αυξέντης				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην κλασική γαλλική κουζίνα και να τους εκπαιδεύσουν σε διάφορες κλασικές γαλλικές συνταγές.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τη γαστρονομική ιστορία της Γαλλίας • Κατανοούν την ανάπτυξη της Γαλλική κουζίνας και τη θέση της στη γαστρονομία • Κατανοούν τις βασικές πολιτιστικές και γαστρονομικές συνταγές της Γαλλικής κουζίνας • Παρασκευάζουν με βάση τις απαραίτητες προδιαγραφές, αρκετές συνταγές της κλασσικής Γαλλικής κουζίνας.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Ιστορία - ο Η εξέλιξη της γαλλικής κουζίνας - ο Η κουζίνα της παλιάς Γαλλίας - ο Εξελίξεις στο 18ο και 19ο αιώνα - ο Η σύγχρονη «κλασσική» Γαλλική Κουζίνα - ο Περιφερειακές κουζίνες της Γαλλίας • Θεωρία - ο French Cold First Dishes - ο French Hot First Dishes - ο French Fish and their Sauces - ο French Meats and their Sauces - ο French Cheese				

	○ French Cakes ○ French Mousse ○ The cheeses of France and their uses ○ The wines of France • Πρακτική ○ Cheese Souffle ○ Moules Mariniere ○ Hors D'Oeuvres, Soups, and Salads ○ Caramelized Onion Tart ○ Rillettes de Canard ○ Potage Crecy ○ Haricots Verts with Shallot and Lemon ○ Roasted Fennel ○ Potatoes Lyonnaise ○ Potatoes Savoyarde ○ Seafood and Poultry ○ Sole Meuniere ○ Bouillabaisse ○ Coquilles Saint-Jacques Provencale ○ Chicken Dijonnaise ○ Coq au Vin
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες, πρακτική εξάσκηση στο εργαστήριο
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Boué, Vincent (2010), Εγκυκλοπαίδεια της γαλλικής γαστρονομίας, Αθήνα, Le Monde / Les Livres du Tourisme, ISBN 978-960-8382-23-7. • Halsey, Kay (2009), Γαλλική κουζίνα, Ελευθερουδάκης, ISBN: 9783833151866. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • The Chefs of Le Cordon Bleu (2011), Le Cordon Bleu Cuisine Foundations: Classic Recipes , Cengage Learning, ISBN-13: 9781111306878. • Daniel Boulud (2013), Daniel: My French Cuisine , Grand Central Life & Style, ISBN: 978-1455513925. • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3.

	• V. Melina and B. Davis (2003), The New Becoming Vegetarian: The Essential Guide To A Healthy Vegetarian Diet, Book Pub Co, 2nd edition, ISBN: 978-1570671449.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Ενδιάμεση Γραπτή Εξέταση 40% • Τελική Πρακτική Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

12.

Τίτλος Μαθήματος	Θεωρία Μαγειρικής II				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA157				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνος Αυξέντης				
ECTS	2	Διαλέξεις εβδομάδα	/	1	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός τού μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στη θεωρία των τεχνικών μαγειρικής κρέατος και ψαριού, την παραγωγή ζυμαρικών, προγευμάτων, αυγών και το σχεδιασμό μενού για πρωινό.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Γνωρίζουν τη βασική σύνθεση τη δομή, ταξινόμηση, επιθεώρηση και τον τεμαχισμό κρεάτων, ψαριών, οστρακοειδών πουλερικών και πτηνών - Γνωρίζουν τη βασική σύνθεση και τα συστατικά των δημητριακών, αλευριού, ζυμαρικών και άλλων παραγωγών από αυτά. - Κατονομάζουν τα κύρια πιάτα των ζυμαρικών - Διακρίνουν τα πιάτα των διαφόρων τύπων πρωινού - Περιγράφουν τα πιάτα με αυγά				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Κόκκινα κρέατα, κυνήγια, πουλερικά, ψάρια και οστρακοειδή. Η σύνθεση και η δομή τους, η επιθεώρηση, η ταξινόμηση, η κατάταξη, η διακίνηση και η αποθήκευση.. Διάφορες μεθόδους μαγειρέματος για τον κάθε τύπο κρέατος, κατάλληλη γαρνιτούρα για κάθε τύπο κρέατος και ψαριού. Προετοιμασία, το μαγείρεμα και τη χρήση των ζυμαρικών και όλων των σπόρων/σιτηρών[δημητριακά]. Το μάθημα καλύπτει τη σύνθεση και τη δομή των σπόρων και το αλεύρι τους και τα υπό-προϊόντα, με την προετοιμασία, ψήσιμο, συμπεριφορά στο νερό, κλπ. Πρωινό και τα πιάτα πρωινού. Κύρια μενού πρωινού κοινά στην ευρώ-αμερικανική κουζίνα από το ηπειρωτικό στο πλήρες πρωινό (κρέπες και βάφλες, ομελέτες, hash browns και άλλα πιο κλασικά πιάτα πρωινού).				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Culinary Institute of America (2018), Η Βίβλος του Chef, Μαλιαρής Παιδεία Αθήνα ISBN 978-960-457-294-6. • Κωτσέλης, Γιάννης (2013), Το κρέας: Εξασφάλιση υγιεινής, επιλογή ποιότητας, τρόποι κοπής, Μύρτος, Αθήνα, ISBN 978-960-6866-41-8. • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2007), Τεχνολογία κρέατος: Κρέας, προϊόντα κρέατος, Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα, ISBN 978-960-351-714-6. • Bardi, Carla (2010), Ζυμαρικά: 58 λαχταριστές απολαυστικές συνταγές, Θεσσαλονίκη, Βιβλιοφόρος, ISBN 978-960-98128-8-7. • Συλλογικό έργο (2012), Χειροποίητα ζυμαρικά: 30 συνταγές, Αθήνα, Η Καθημερινή, ISBN 978-960-475-199-0. • <u>Ελένη Δασκαλάκη</u> (μετ.) (2009), <u>Πρωινά γεύματα</u>, <u>Ελευθερουδάκης</u>, Αθήνα. • Συλλογικό έργο (2009), <u>Γευστικά edέσματα: Αυγά</u>, 1η έκδ., Αθήνα, <u>Ιατρικές Εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδης</u>, ISBN 978-960-399-871-6. • Συλλογικό έργο (2006), <u>Αυγά</u>, Αθήνα, <u>Ψυχογιός</u>, ISBN 978-960-453-136-3. • Μάλλιαρης, Γιώργος (2015), Γαστρονομία και προϊόντα: Η δυναμική της ελληνικής γεωργίας, Ενάλιος, ISBN 978-960-536-540-0. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3. • Silvano Serventi, Françoise Sabban, Antony Shugaar (2002), Pasta: The Story of a Universal Food, Columbia University Press, ISBN-13: 9780231124423. • The Culinary Institute of America (2015), Introduction to culinary arts, Pearson, ISBN: 9780132737449.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

13.

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Μαγειρικής II				
Κωδικός Μαθήματος	PRCT105				
Τύπος μαθήματος	Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνος Αυξέντης				
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός τού μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στη πρακτική των τεχνικών μαγειρικής κρέατος και ψαριού, στην παραγωγή ζυμαρικών και στην παρασκευή των προγευμάτων και των αυγών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τη σύνθεση τη δομή, ταξινόμηση, επιθεώρηση και τεμαχισμό των κρεάτων και ψαριών • Επιλέγουν τη κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος και αποθήκευσης • Μαγειρεύουν κόκκινα κρέατα, κυνήγια, πουλερικά, πτηνά, ψάρια και οστρακοειδή χρησιμοποιώντας κατάλληλες τεχνικές για την κάθε κατηγορία • Εφαρμόζουν βασικές αρχές μαγειρικής, προκειμένου να μαγειρέψουν το προϊόν στο σωστό σημείο ψησίματος • Διακρίνουν τις βασικές μορφές των ζυμαρικών και σιτηρών • Παράγουν εδέσματα ζυμαρικών και δημητριακών. • Προετοιμάζουν όλα τα κύρια πιάτα πρωινού • Παρασκευάζουν πιάτα με αυγά				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			

Περιεχόμενο Μαθήματος	-Κόκκινα κρέατα, κυνήγια, πουλερικά, ψάρια και οστρακοειδή. -Η σύνθεση και η δομή τους, η επιθεώρηση, η ταξινόμηση, η κατάταξη, η διακίνηση και η αποθήκευση -Μέθοδοι μαγειρέματος για τον κάθε τύπο κρέατος -Παρουσίαση και η κατάλληλη γαρνιτούρα για κάθε τύπο κρέατος και ψαριού. -Προετοιμασία, το μαγείρεμα και τη χρήση των ζυμαρικών και όλων των σπόρων/σιτηρών[δημητριακά]. -Το πρωινό και τα πιάτα πρωινού. -Τα κύρια μενού πρωινού κοινά στην ευρώ-αμερικανική κουζίνα από το ηπειρωτικό στο πλήρες πρωινό. -Κρέπες και βάφλες, ομελέτες, hash browns και άλλα πιο κλασικά πιάτα πρωινού.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Culinary Institute of America (2018), Η Βίβλος του Chef, Μαλιαρής Παιδεία Αθήνα ISBN 978-960-457-294-6. • Κωτσέλης, Γιάννης (2013), Το κρέας: Εξασφάλιση υγιεινής, επιλογή ποιότητας, τρόποι κοπής, Μύρτος, Αθήνα, ISBN 978-960-6866-41-8. • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2007), Τεχνολογία κρέατος: Κρέας, προϊόντα κρέατος, Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα, ISBN 978-960-351-714-6. • Bardi, Carla (2010), Ζυμαρικά: 58 λαχταριστές απολαυστικές συνταγές, Θεσσαλονίκη, Βιβλιοφόρος, ISBN 978-960-98128-8-7. • Συλλογικό έργο (2012), Χειροποίητα ζυμαρικά: 30 συνταγές, Αθήνα, Η Καθημερινή, ISBN 978-960-475-199-0. • <u>Ελένη Δασκαλάκη</u> (μετ.) (2009), <u>Πρωινά γεύματα</u>, <u>Ελευθερουδάκης</u>, Αθήνα. • Συλλογικό έργο (2009), <u>Γευστικά εδέσματα: Αυγά</u>, 1η έκδ., Αθήνα, <u>Ιατρικές Εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδης</u>, ISBN 978-960-399-871-6. • Συλλογικό έργο (2007), <u>Αυγά</u>, Αθήνα, <u>Ψυχογιός</u>, ISBN 978-960-453-136-3. • Μάλλιαρης, Γιώργος (2015), Γαστρονομία και προϊόντα: Η δυναμική της ελληνικής γεωργίας, Ενάλιος, ISBN 978-960-536-540-0. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3. • Silvano Serventi, Francoise Sabban, Antony Shugaar (2002), Pasta: The Story of a Universal Food, Columbia University Press, ISBN-13: 9780231124423. • <i>The Culinary Institute of America (2015), Introduction to culinary arts, Pearson, ISBN: 9780132737449.</i> •

Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα	10%
	• Εβδομαδιαίες Πρακτικές Ασκήσεις	40%
	• Τελική Πρακτική εξέταση	50%
Γλώσσα	Ελληνική	

14.

Τίτλος Μαθήματος	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής II				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA158				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Προδρόμου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα αποσκοπεί στο να βοηθήσει τους/τις φοιτητές/τριες στο να αποκτήσουν όλες τις απαραίτητες δεξιότητες στην αρτοζαχαροπλαστική και να τους καταστήσει ικανούς να εφαρμόσουν τις δεξιότητες αυτές σε ένα εργασιακό περιβάλλον ενός αρτοποιείου/ζαχαροπλαστείου.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Εφαρμόζουν βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής/αρτοποιίας • Ζυγίζουν με ακρίβεια τα υλικά • Χρησιμοποιούν σακούλα ζαχαροπλαστικής και σπάτουλα. • Παρασκευάζουν τα πιο κάτω προϊόντα (βλ. περιεχόμενο)χρησιμοποιώντας την συνταγή και τον εξοπλισμό του εργαστηρίου				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Γεμιστές και Αλμυρές Κρέπες • Crepe Suzette: Ιστορία και προετοιμασία • Αλμυρές Κρέπες: Κοτόπουλο, Κανελόνι, Τυρί • Γλυκές Κρέπες: Αναρή, Κρέμα, Φρούτα • Pate à Frire • Beignets: Beignets des Pommes, Beignets des Bananes • Λαχανικά με Pate à Frire • Pate Sablée • Μπισκότα: Ορολογία και είδη, τρόπος προετοιμασίας				

	• Pate Sablée, Biscuits Sablée, Biscuits au Beurre, Biscuits au Chocolat, Biscuits de Savoie, Coque, Biscuit Roulade • Κέικ: Ορολογία, Προετοιμασία, Φύλαξη • Pound Cake, Cake aux Fruits, Cake Marbre, Cake au Chocolat • Bavaroise: Vanilla, Fruit and chocolate • Charlotte Royale, Charlotte Russe • Κρουασάν: Ζύμη • Pate a Croissants, Croissants aux Beurre, Chocolate Croissants, Cheese Croissants • Ντάνις [Danish Pastries]: Ζύμη, γεμίσεις, σχήματα • Ψωμάκια [Bread Rolls]: Προετοιμασία και Σχήματα, Soft Rolls, Sugar Buns, Hamburger Buns, Sandwich Buns, Τριάρες ,Hot- dog Buns, Κουλούρι, δακτυλιές • Διεθνής αρτοποιεία και καλλιτεχνικά παρασκευάσματα
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Καλοσάκας, Ευθύμιος (2001), Εκπαιδευτική μαγειρική, Les Livres du Tourisme, ISBN: 960-86928-4-9. • Βλαχούλη, Αντωνίου (2001), Μεγάλη Διεθνής Επαγγελματική Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική, Τσιτσιλώνη. • Schild ,Egon (2003), Επάγγελμα ζαχαροπλάστης, Εκδόσεις Ίων, ISBN: 960-331-343-2. • Ζησόπουλος, Α. (2002), Εκπαιδευτική ζαχαροπλαστική: Μέρος Α', Δημιουργικές γεύσεις με απλές & σύνθετες συνταγές, LesLivresduTourisme / LeMonde, ISBN: 960-86928-8-1. • Ζησόπουλος, Α. (2013), Εκπαιδευτική και επαγγελματική αρτοποιία, Les Livres du Tourisme, ISBN: 9608382009. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Foskett, David (2015), Practical cookery, Hodder education, ISBN: 9781471839573. • John Campbell (2012), Practical Cookery: 50 years of Practical Cookery, Hodder Education Publishers, 12th edition, ISBN: 978-1444170085. • Pliska, Daniel M. (2014), Pastry and dessert techniques, American Technical Publishers, ISBN: 9780826942678. • Greweling, Peter P (2013), Chocolates & confections: Formula, theory and technique for the artisan confectioner, John Wiley and sons, Inc, ISBN: 9780470424414. • The Culinary Institute of America (2009), Baking & Pastry, John Wiley & Sons, ISBN: 9780470055915. • Gisslen, Wayne (2013), Professional baking, John Wiley & Sons, Inc, ISBN: 9781118083741.

	• The Culinary Institute of America (2009), Baking & Pastry, John Wiley & Sons, ISBN: 9780470055915.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 20% • Ενδιάμεση πρακτική εξέταση 30% • Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

15.

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Άσκηση Ι			
Κωδικός Μαθήματος	SUPL101			
Τύπος μαθήματος	Πρακτικό			
Επίπεδο	Επίπεδο Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο			
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Χατζησυμεού			
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/ *	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Η Πρακτική Άσκηση Ι δίνει τη δυνατότητα απόκτησης πρακτικών εμπειριών από τους φοιτητές του Προγράμματος «Γαστρονομικές Τέχνες», επιπρόσθετα προς τις γνώσεις που έχουν αποκτηθεί κατά την διάρκεια της φοίτησης τους σε πραγματικό επαγγελματικό περιβάλλον.			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά το πέρας της Πρακτικής Άσκησης Ι αναμένεται ο/η φοιτητής/τρια να: - Εφαρμόσει στην πράξη όλες τις γνώσεις που διδάχτηκε κατά τη διάρκεια των σπουδών του/της. - Αποκτήσει μέσα από τις εμπειρίες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες που είναι αναγκαίες στην άσκηση του επαγγέλματος. - Είναι σε θέση να σχεδιάζει και να αναπτύσσει νέες μεθόδους και τεχνικές που αφορούν τις Γαστρονομικές τέχνες, την Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική. - Είναι σε θέση να χρησιμοποιεί όλα τα επαγγελματικά εργαλεία και το σχετικό εξοπλισμό. - Είναι σε θέση να εργάζεται σε επαγγελματικές κουζίνες, εστιατόρια ή σε εξειδικευμένες εγκαταστάσεις ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.			
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Πρακτική εξάσκηση των φοιτητών σε Επισιτιστικές Επιχειρήσεις. Η Πρακτική Άσκηση Ι υλοποιείται τους καλοκαιρινούς μήνες για δεκατρείς (13) εβδομάδες (Ιούνιος- Σεπτέμβριος) . Ο/η φοιτητής/τρια είναι υποχρεωμένος/νη να ενημερωθεί και να απασχοληθεί σε συνθήκες πραγματικής εργασίας σε Ξενοδοχειακές Μονάδες, Εστιατόρια, Αρτοποιεία, Ζαχαροπλαστεία κ.α. και να αποκτήσει παραπέρα εμπειρίες. Η κατάρτιση των φοιτητών σε χώρους εργασίας αποτελεί συμπλήρωμα της κατάρτισης που ήδη προσφέρθηκε μέσα στα εργαστήρια του Κολλεγίου και στην ουσία είναι μια επαφή με την πραγματικότητα της βιομηχανίας.			

	Μέσα από αυτή την εμπειρία θα διευρυνθούν οι γνώσεις και οι δεξιότητες τους με στόχο τη αξιοποίηση τους για μελλοντική επαγγελματική αποκατάσταση. Η Πρακτική Άσκηση Ι θα πρέπει να έχει εκπαιδευτικό χαρακτήρα, η εφαρμογή της να είναι καίρια και να συμβαδίζει με το αντικείμενο των Επισιτιστικών Τεχνών και να αποσκοπεί κυρίως στην εφαρμογή των γνώσεων που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια των σπουδών τού/τής φοιτητή/τριας και στη περαιτέρω κατάρτιση/εξειδίκευση και ανάπτυξη δεξιοτήτων που απαιτούνται για τον τομέα αυτό. Κατά τη διάρκεια τής Πρακτικής Άσκησης Ι ο εργοδότης συνεργάζεται με τον αρμόδιο εκπαιδευτικό επιθεωρητή ο οποίος ορίζεται από το Τμήμα. Ο επιθεωρητής επισκέπτεται το χώρο εργασίας του/της ασκούμενου/ης και λαμβάνει γνώση των εργασιών που αυτός αναλαμβάνει. Ο επόπτης του/της ασκούμενου/της εξετάζει σε εβδομαδιαία βάση το Βιβλίο Πρακτικής Εργασίας το οποίο διαθέτει ο ασκούμενος και πραγματοποιεί παρατηρήσεις. Ο επόπτης τού/τής ασκούμενου/ης συμπληρώνει τα πεδία που αφορούν την ποιοτική αξιολόγηση τής συγκεκριμένης τοποθέτησης Πρακτικής Άσκησης με ερωτήσεις που αφορούν τον ασκούμενο, τον ακαδημαϊκό επόπτη κ.α.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, μαθήματα σεμιναριακού τύπου
Βιβλιογραφία	Βιβλίο Πρακτικής Άσκησης του προγράμματος «Γαστρονομικές Τέχνες».
Αξιολόγηση	Περιοδική και συνολική αξιολόγηση από τον συντονιστή του Προγράμματος στους χώρους πρακτικής άσκησης σε συνεννόηση με τους εργοδότες.
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA219				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ήβη Κωνσταντίνου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων και τις παγκόσμιες αρχές του HACCP. Επίσης, στοχεύει να φέρει σε επαφή τους σπουδαστές με το θέμα της αιφόρου παραγωγής, διανομής και κατανάλωσης των τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • αναλύουν λειτουργικά θέματα ασφάλειας τροφίμων σχετικά με τη λειτουργία εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων. • Εξηγούν την σημασία της διατήρησης υγείας και ασφάλειας στην αλυσίδα των τροφίμων • Αναγνωρίζουν συνηθισμένους κινδύνους υγείας και ασφάλειας πραγματοποιώντας εκτίμηση κινδύνων. • Αναγνωρίζουν ρεαλιστικά μέτρα ελέγχου, τα οποία να βελτιώνουν την υγεία και την ασφάλεια • Περιγράφουν την σχέση μεταξύ προσωπικής υγιεινής και την εξάπλωση ασθενειών σε ένα οργανισμό τροφίμων • Παρακολουθούν τη ροή των τροφίμων από την παραλαβή, την αποθήκευση και την προετοιμασία. • Κατανοούν πως οι διάφοροι μικροοργανισμοί αναπτύσσονται στα τρόφιμα [μικροβιολογικά]. • Χρησιμοποιούν ασφαλείς τρόπους μαγειρέματος και εντοπίζουν τα κρίσιμα σημεία και πρακτικές, σύμφωνα με το σύστημα HACCP. • Κατανοούν τις ευθύνες για την σωστή πρακτική ασφάλειας στα τρόφιμα. • Κατανοούν την ασφαλή χρήση προϊόντων καθαρισμού, ηλεκτρονικά δελτία δεδομένων ασφάλειας υλικών και πώς να αποθηκεύουν υλικά καθαρισμού σε εγκατάσταση παραγωγής τροφίμων.				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		

Περιεχόμενο Μαθήματος	Υγιεινή και Ασφάλεια τροφίμων - ο επακόλουθες τροποποιήσεις και άλλες νομοθεσίες και κανονισμοί σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων Παράγοντες τροφικών δηλητηριάσεων - ο Μικροβιολογία: Κύρια βακτήρια- σαλμονέλα, κλωστρήδια, λυστέρια, E-coli, σταφυλόκοκκος, συνθήκες ανάπτυξης, χαρακτηριστικά, επώαση και στιγμή έναρξης ασθένειας - ο Φυσική μόλυνση: Εξήγηση φυσικών ρυπαντών, πρόληψη φυσικής μόλυνσης, μέθοδοι ελέγχου - ο Χημική Μόλυνση: Είδη χημικών ρυπαντών, πρόληψη χημικής μόλυνσης, μέθοδοι ελέγχου - ο Τροφική Δηλητηρίαση: Αίτια, συμπτώματα, διάρκεια - ο Τροφιμογενείς λοιμώξεις: Διαφορά μεταξύ τροφιμογενών λοιμώξεων και τροφικής δηλητηρίασης, παράγοντες τροφιμογενών ασθενειών, πηγές μόλυνσης, μέτρα πρόληψης - ο Τρόφιμα μεγάλου ρίσκου: Τρόφιμα που έχουν πολλές πιθανότητες να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση Διαδικασίες - ο Παράγοντες αλλοίωσης τροφίμων: Βακτήρια, προζύμι, μούχλα, δραστηριότητα ενζύμων - ο Μέθοδοι πρόληψης: Χημικοί, φυσικοί - ο Ειδικές διαδικασίες για την παράταση της ζωής των τροφίμων όπως είναι η ακτινοβολία, μικροκύματα και η συσκευασία κενού αέρος Αποτελεσματικά συστήματα πρόληψης - ο Φύλαξη: Μέθοδοι και τύποι φύλαξης, έλεγχοι φύλαξης- θερμοκρασία, υγρασία, καθαριότητα, ετικέτες συσκευασίας, έλεγχος αποθήκευσης, ημερομηνίες λήξης και διασταυρούμενη μόλυνση. - ο Προσωπική Υγιεινή: Νομοθεσία που σχετίζεται με την προσωπική υγιεινή, προστατευτικός ρουχισμός, έμμεση μόλυνση, ειδοποίηση για ασθένεια, προσωπική υγιεινή κατά την διάρκεια της εκπαίδευσης - ο Καθαρισμός και απολύμανση: ορισμός απορρυπαντικού, απολυμαντικού, αντισηπτικού, αποστειρωτικού, φύλαξη και χρήση χημικών, κανονισμοί ελέγχου (COSHH) , τρόποι δράσης καθαριστικών, σχεδιασμός, εκτέλεση και επίβλεψη των προγραμμάτων καθαριότητας - ο Παράσιτα: Είδη παρασίτων σε εγκαταστάσεις τροφίμων, τρόποι εισαγωγής, σήματα/ προγνωστικά ύπαρξης μόλυνσης, έλεγχος και επίβλεψη - ο Σχεδιασμός και κατασκευή κτηρίων: Συστήματα, περιορισμοί και νομοθεσία - ο Εκπαίδευση: Σημασία εκπαίδευσης τρόπου χρήσης και επίβλεψης των συστημάτων που χρησιμοποιούνται. - ο Αειφόρος παραγωγή, διανομή και κατανάλωση των τροφίμων. - ο Κατανοούν τις έννοιες της αειφόρου παραγωγής τροφίμων και προστασίας του περιβάλλοντος. - ο Αναγνωρίζουν πως γίνεται η διανομή τροφίμων από τον παραγωγό στον καταναλωτή και να γνωρίζουν τι είναι η Επισιτιστική ή Διατροφική κυριαρχία. - ο Εξηγούν τι είναι το οικολογικό αποτύπωμα στην κατανάλωση των
------------------------------	--

	τροφίμων. ○ Προσπαθούν να μειώσουν την παραγωγή αποβλήτων τροφίμων μέσα από την επαγγελματική τους ιδιότητα.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Τάκης, Αθανάσιος (2009), Η ασφάλεια των τροφίμων στο ευρωπαϊκό δίκαιο, 1η έκδ., Αθήνα, Εκδόσεις Σάκουλα Α.Ε., ISBN 978-960-445-458-7. • Αρβανιτογιάννης, Ιωάννης Σ. (2007), Ασφάλεια τροφίμων, Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών, 1η έκδ., Θεσσαλονίκη, UniversityStudioPress, ISBN 9789601209135. • Προεστός, Χαράλαμπος (2017), Τρόφιμα: Έλεγχος ποιότητας, ασφάλεια και μικροβιολογία, ISBN 978-960-9732-22-2. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Paster, Tara (2007), The HACCP food safety employee manual, John Wiley & Sons, Inc, ISBN: 0-471-78182-7. • Dillon, Mike (2001), How to HACCP: A management guide, M.D. Associates, ISBN: 1-900134-12-8. • Meggitt, Carolyn (2003), Food hygiene and safety: A handbook for care practitioners, 2nd edition, Heneman, ISBN: 0-435-45531-1. • Polenz, Katherine (2015), Cooking for special diets, The Culinary Institute of America, ISBN: 978-1-118-13775-8. • The Culinary Institute of America (2013), Techniques of health cooking, Wiley, ISBN: 9780470635438. • Ludovica Principato, (2018), Food Waste at Consumer Level: A Comprehensive Literature Review (SpringerBriefs in Environmental Science), Springer, ISBN: 978-3319788869.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

17.

Τίτλος Μαθήματος	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA209				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Άριστος Νικολάου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους φοιτητές με τον έλεγχο, τους χειρισμούς κοστολόγησης και την αγορά τροφίμων και ποτών στη βιομηχανία των γαστρονομικών τεχνών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Ετοιμάζουν προδιαγραφές προϊόντων και προσφορές τροφίμων και ποτών • Γνωρίζουν τη διαδικασία των προσφορών • Γνωρίζουν τη διαδικασία των παραγγελιών – παραλαβών των προϊόντων • Ετοιμάζουν προϋπολογισμούς αναλογιών κόστους / πώλησης και να τις συγκρίνουν με αυτές των προηγούμενων περιόδων καθώς και με τις αναφορές εσόδων και κέρδους της επιχείρησης. • Επεξηγούν και να υπολογίζουν τις σχέσεις μεταξύ του κόστους/ποσότητας/ κέρδους με τους ελέγχους κοστολόγησης των τροφίμων, ποτών και εργατικού δυναμικού. • Χρησιμοποιούν παράγοντες κόστους και απόδοσης παραγωγής, και να υπολογίζουν το κόστος αγοράς τυποποιημένων μερίδων, συνταγών και ποσοτήτων. • Χρησιμοποιούν διαφορετικές μεθόδους για να υπολογίζουν και να αξιολογούν το καθημερινό, εβδομαδιαίο και μηνιαίο κόστος τροφίμων και ποτών. • Κατανοούν τη σημασία της κατάστασης κέρδους / ζημιάς και του προϋπολογισμού.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εισαγωγή στις έννοιες κόστος και πωλήσεις • Μηνιαία απογραφή και μηνιαίο κόστος τροφίμων • Καθημερινό κοστολόγιο των τροφίμων • Η διαδικασία ελέγχου				

	• Κόστος/ποσότητα σχέση επικερδότητας • Αγορά τροφίμων και έλεγχος παραλαβών • Έλεγχος Παραγωγής Τροφίμων: Μερίδες, Ποσότητες • Μηχανική του μενού και ανάλυση ελέγχου πωλήσεων τροφίμων • Αξιολόγηση των πωλήσεων • Παρακολούθηση επιχειρήσεων των ποτών • Εκτιμήσεις Κόστους Εργασίας, καθιέρωση προτύπων απόδοσης • Εκπαίδευση Προσωπικού • Έλεγχος απόδοσης και λήψη διορθωτικών μέτρων
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Luise, Franco (2008), Food Cost: Κοστολόγηση στην Κουζίνα, Α. Τσιτσιλώνης, ISBN: 9789608058392. • Τζένος, Χρήστος (2001), Προμήθειες, κοστολόγηση, έλεγχος, LesLivresduTourisme, ISBN: 960-86928-5-7. • Κονόμος, Γιώργος (2014), Έλεγχος και κοστολόγηση: Για τουριστικές και επισιτιστικές επιχειρήσεις, Le Monde / Les Livres du Tourisme, ISBN 978-960-8382-37-4. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Dittmer, Paul R. & Keefe, J. Desmond (2009), Principles of food, beverage, and labor cost controls, John Wiley& Sons, Inc, ISBN: 978-0-471-78347-3. • Stipanuk, David M. (2006), Hospitality Facilities Management and Design, 3rd Edition, American Hotel & Lodging Educational Institute, ISBN: 978-0-86612-285-6. • Robertson, Gordon L. (2013), Food Packaging, CRC Press, ISBN: 9781439862414.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

18.

Τίτλος Μαθήματος	Διατροφή και Διαιτολογία				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA259				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ήβη Κωνσταντίνου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην επιστήμη της διατροφής και της διαιτολογίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τις βασικές αρχές της ανθρώπινης διατροφής • Καθορίζουν τα κύρια διατροφικά συστατικά • Κατανοούν τις ετικέτες τροφίμων • Αντιλαμβάνονται τις διατροφικές απαιτήσεις κάθε ηλικιακής περιόδου στη ζωή του ανθρώπου • Γνωρίζουν πώς η διατροφή επηρεάζει την υγεία αλλά και τις ασθένειες • Σχεδιάζουν μενού βασισμένο στις ορθές διατροφικές αρχές • Σχεδιάζουν γεύματα για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εισαγωγή στην Διατροφή και Διαιτολογία • Διατροφικές Επιλογές: Θρεπτικά Συστατικά και Θρέψη • Υδατάνθρακες: Απλά σάκχαρα και Σύνθετοι Υδατάνθρακες • Λιπίδια • Πρωτεΐνες και Αμινοξέα • Ισορροπία Ενέργειας, Διαχείριση Βάρους και Μεταβολισμός • Βιταμίνες: Ζωτικά Στοιχεία για την Υγεία • Αλκοόλ • Νερό και μεταλλικά στοιχεία • Κύκλος Ζωής: Μητρική και Βρεφική Διατροφή • Από την Παιδική Ηλικία στην Ενηλικίωση • Διατροφικές κατευθυντήριες γραμμές: Εργαλεία για Υγιή Διατροφή				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Townsend, Carolyn E. (2001), Υγιεινή Διατροφή & Διαιτητική, Έλλην, ISBN: 960-286-469-9. • Χασαπίδου, Μαρία (2008), Διατροφή για υγεία, άσκηση και αθλητισμό, Universitystudiopress, ISBN: 978-960-12-1130-5. • Αλεξανδρόπουλος, Θωμάς (2000), Θέματα υγιεινής τροφίμων & διατροφής, Εκδόσεις Ίων, ISBN: 960-411-048-9. • Πέτρου, Ηλίας (2018), Τροφή και υγεία, Αναγνώστης, ISBN 978-618-5287-23-8. • Πέτρου, Ηλίας (2018) Υγιεινή και θεραπευτική δίαιτα, Αναγνώστης, ISBN 978-618-5287-24-5. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Drummond, Karen Eich (2007), Nutrition for foodservice and culinary professionals, John Wiley & Sons, ISBN: 0-471-59976-X. • Fieldhouse, Paul (2002), Food and nutrition, Nelson Thornes, ISBN: 0-7487-3723-5. • Polenz, Katherine (2015), Cooking for special diets, The Culinary Institute of America, ISBN: 978-1-118-13775-8. • The Culinary Institute of America (2013), Techniques of health cooking, Wiley, ISBN: 9780470635438.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Βασικές Αρχές Διοίκησης				
Κωδικός Μαθήματος	MGMT200				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 3 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κώστας Γεροκώστας				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος, Βασικές Αρχές Διοίκησης είναι να εισαγάγει τους φοιτητές/τριες στις διάφορες έννοιες της διοίκησης συμπεριλαμβανομένου των ελέγχων διοίκησης, των βασικών αρχών λήψης αποφάσεων και του προγραμματισμού, της διοίκησης ανθρωπίνου δυναμικού και εννοιών σχετικών με τη διεύθυνση ανθρωπίνου δυναμικού.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με το τέλος της διδασκαλίας τού μαθήματος επιδιώκεται ο/η φοιτητής/τρια να είναι σε θέση να αντιλαμβάνεται: ▪ Τη διοικητική διαδικασία και τις λειτουργίες της διοίκησης σε μια επιχείρηση. ▪ Την οργανωτική δομή και κουλτούρα. ▪ Την επίδραση που το περιβάλλον έχει στη διοίκηση. ▪ Την έννοια της κοινωνικής και ηθικής ευθύνης. ▪ Την λήψη αποφάσεων και τον προγραμματισμό. ▪ Την επικοινωνία και τη φύση της επίσημης και ανεπίσημης επικοινωνίας μέσα στην εταιρεία. ▪ Το λειτουργικό ρόλο της διοίκησης ανθρωπίνου δυναμικού στον στρατηγικό προγραμματισμό και την οργάνωση. ▪ Τις τεχνικές για τη μείωση της αντίστασης των μελών της εταιρείας για αλλαγή.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Θεωρητικό Μέρος</u> • Διευθυντές και Διοίκηση • Το Περιβάλλον Διοίκησης • Οι Θεμελιώδεις Αρχές της Λήψης Αποφάσεων • Οι Θεμελιώδεις Αρχές του Προγραμματισμού • Οργανωτική Δομή και Κουλτούρα • Οι Θεμελιώδεις Αρχές της Μεμονωμένης Συμπεριφοράς • Η κατανόηση της Σύστασης και Διαχείρισης Ομάδων Εργασίας • Η κινητοποίηση (παρώθηση) και Ανταμοιβή των Υπαλλήλων • Ηγεσία και Εμπιστοσύνη • Επικοινωνία και Διαπροσωπικές Δεξιότητες				

	• Οι Θεμελιώδεις Αρχές του Ελέγχου • Η Διαχείριση των Λειτουργιών								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.								
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Πάσχος, Γεώργιος Α., Γιοβάνης, Νικόλαος Ε. (2015) Διοίκηση Επιχειρήσεων, Εχέδωρος Εκδοτική, ISBN: 978-960-9971-8-8. • Συλλογικό έργο (2017), Διοίκηση επιχειρήσεων: Αρχές και εφαρμογές, Κριτική, ISBN 978-960-586-188-9. • Πολύζος, Νικόλαος Μ. (2014) Διοίκηση και οργάνωση υπηρεσιών υγείας, Κριτική, ISBN: 978-960-218-942-9. • Τζωρτζάκης, Κώστας (2007), Οργάνωση & διοίκηση: Το μάνατζμεντ της νέας εποχής, Rosili, Αθήνα, ISBN: 978-960-7745217. • Cameron, Wilcox D. (2014) Δημόσιες σχέσεις: στρατηγικές και τακτικές, 10η έκδοση, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN: 978-960-508-153-9. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Bovee, Courtland L. (2010), Business communication today, Prentice Hall, Upper Saddle River, N.J., ISBN: 9780138155391. • Stephen P. Robbins, David A. De Cenzo (2011), Fundamentals of Management , 7th edition, Pearson/Prentice Hall , ISBN: 978-0136109822. • Guffey, Mary Ellen (2010), Essentials of Business Communication, South - Western/ Cengage Learning, Mason, OH, ISBN: 9780324588002. • Kurtz, David L. (2009), Contemporary Business 2009, South - Western Cengage Learning, Mason, OH, ISBN: 978-0-470-42580-0. • Daft, Richard L. (2008), Management, South - Western Cengage Learning, Mason, OH, ISBN: 978-0-324-53770-3. • Blokdijs, Gerard (2015), Supply chain management, Complete Publishing, ISBN: 9781489100801. • Richards, Gwynne (2014), Warehouse management, Kogan Page, ISBN: 9780749469344.								
Αξιολόγηση	<table> <tr> <td>• Συμμετοχή στο μάθημα</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>• Τελική γραπτή Εξέταση</td><td>50%</td></tr> </table>	• Συμμετοχή στο μάθημα	10%	• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%	• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	30%	• Τελική γραπτή Εξέταση	50%
• Συμμετοχή στο μάθημα	10%								
• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%								
• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	30%								
• Τελική γραπτή Εξέταση	50%								
Γλώσσα	Ελληνική								

20.

Τίτλος Μαθήματος	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων				
Κωδικός Μαθήματος	MGMT206				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Δημήτρης Παυλίδης				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές σε διαφορετικά είδη εκδηλώσεων (Banquet, Gala, Συνέδρια) και στις τεχνικές σχεδιασμού και διαχείρισής τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν την διαφορά μεταξύ εκδηλώσεων όπως κοκτέιλ, δεξιώσεις, συναντήσεις, γάμοι, κλπ. • Εκτιμούν την σημασία και τα αποτελέσματα των εκδηλώσεων • Κατανοούν την σχέση μεταξύ εκδηλώσεων και τουρισμού • Γνωρίζουν τη στρατηγική οργάνωσης εκδηλώσεων • Οργανώνουν εκδηλώσεις • Διαχειρίζονται το ανθρώπινο δυναμικό σε εκδηλώσεις • Γνωρίζουν την στρατηγική προώθησης εκδηλώσεων • Γνωρίζουν το βασικό εξοπλισμό για την οργάνωση εκδηλώσεων				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εκδηλώσεις • Η σημασία και τα αποτελέσματα των εκδηλώσεων • Τουριστικές Εκδηλώσεις • Στρατηγική Εκδηλώσεων • Ο σχεδιασμός • Τάσεις και θέματα • Ρίσκα και Ασφάλεια • Αξιολόγηση και Αναφορά				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.				

Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Boscolo, Rossano (2010), Η τέχνη του Μπουφέ: Κρύα & Ζεστά πιάτα, Τσιτσιλώνη, ISBN: 9789608058378. • Boscolo, Rosano (2002), Το μεγάλο βιβλίο διακόσμησης για μπουφέ, Τσιτσιλώνης, ISBN: 9789608058378. • Βασιλειάδης, Χρήστος Α. (2014), Διαχείριση μάρκετινγκ γεγονότων και εκδηλώσεων, Εκδόσεις Πανεπιστημίου Μακεδονίας, ISBN 978-960-8396-85-2. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Bowdin, Glenn A.J. & Allen, Johnny (2011), Events Management, Elsevier, ISBN: 9781856178181. • Shone, Anton & Parry, Bryn (2004), Successful Event Management: A Practical Handbook, 2nd edition, Thomson, ISBN: 978-1-84480-076-6. • Allen, Judy (2009), Event Planning: The ultimate guide to successful meetings, corporate events, fund-raising galas, conferences, conventions, incentives and other special events, John Wiley & Sons Canada, ISBN: 978-0-470-15574-5. • Goldblatt, Joe (2011), Special Events, John Wiley & Sons, ISBN: 9780470449875.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

21.

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Μαγειρικής III				
Κωδικός Μαθήματος	PRCT215				
Τύπος μαθήματος	Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 3 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Πισιήλης				
ECTS	7	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	6
Στόχος Μαθήματος	Στόχος τού μαθήματος είναι να εισαγάγει και να διδάξει σε πρακτικό επίπεδο όλες τις διαδικασίες που εμπλέκονται στην προετοιμασία των ψαριών για επαγγελματική χρήση, να διδάξει τις αρχές της κοπής του κρέατος, των πουλερικών και την προετοιμασία για τα διάφορα είδη μαγειρέματος. Επίσης το μάθημα έχει στόχο να διδάξει στους φοιτητές την Παρασκευή σνακ ,σάντουιτς και ορεκτικών για εκδηλώσεις.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Διακρίνουν τα χαρακτηριστικά καλής ποιότητας ψαριών και θαλασσινών, κρεάτων και πουλερικών • Εφαρμόζουν τις μεθόδους προετοιμασίας των ψαριών και οστρακοειδών [καθαρισμός – απολέπιση – τεμαχισμός – φιλετάρισμα ψαριών – θαλασσινών] • Γνωρίζουν τα θέματα ασφάλειας και υγείας που εμπλέκονται στην προετοιμασία των ψαριών • Κατανοούν τη δομή τεσσάρων βασικών ειδών κρέατος: χοιρινό, βοδινό κρέας, αρνί και κοτόπουλο • Τεμαχίζουν και να από-οστεοποιούν διάφορα είδη κρέατος • Προετοιμάζουν και κόβουν κρέας σε κομμάτια ανάλογα με τις ανάγκες του πελάτη. • Παράγουν υπό-προϊόντα κρέατος με αλάτι ή στεγνά, καπνιστά, γκαλαντίνες, πατέ, τερίνες, κλπ. • Γνωρίζουν και εφαρμόζουν τον τεμαχισμό και την από-οστεοποίηση πουλερικών σε μερίδες • Γνωρίζουν πώς να καθαρίζουν, τεμαχίζουν και προετοιμάζουν τα βασικά είδη θαλασσινών και ψαριών για διαφορετικές χρήσεις • Γνωρίζουν και παρασκευάζουν βασικές και σύνθετες σαλάτες.				

	• Γνωρίζουν την παρασκευή και συντήρηση σαλτσών [Dressings] για σαλάτες • Κατανοούν τους διάφορους τύπους από ζεστά και κρύα σνακ και ξέρουν πότε να τα χρησιμοποιούν • Γνωρίζουν την κατασκευή των σνακ για κατάλληλες κοινωνικές απαιτήσεις • Γνωρίζουν ζεστά και κρύα πιάτα των διαφορετικών πολιτισμών • Προετοιμάζουν μεγάλες ποσότητες σνακ, ορεκτικά, σάντουιτς σε εμπορικά αποδεκτά πρότυπα		
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Προετοιμασία όλων των ειδών θαλασσινά (φρέσκα, κατεψυγμένα) μαλακόστρακα, τα οστρακοειδή και τα κεφαλόποδα. - Επεξεργασία κρεάτων (χοιρινό, αρνί, βοδινό, κοτόπουλο και τα κυνήγια) -Διάφορα μέρη των ζώων, η κοπή τους, η κατανομή, οι χρήσεις τους -Ετοιμασία πατέ, τερίνων, γκαλατίνων, σαλάτων, κλπ.(garde-manger) -Ζεστά και κρύα ορεκτικά και σνακ όλων των ειδών -Παρουσίαση διάφορων πιάτων από το απλό φαγητό (finger food) μέχρι εκλεκτά ορεκτικά για κοκτέϊλ πάρτυ.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες		
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Culinary Institute of America (2018), Η Βίβλος του Chef, Μαλιαρής Παιδεία Αθήνα ISBN 978-960-457-294-6. • García, Leonardo (2012), <u>Ψάρια και θαλασσινά</u>, Θεσσαλονίκη, <u>Μαλλιάρης Παιδεία</u>, ISBN 978-960-457-398-1. • Κωτσέλης, Γιάννης (2013), Το κρέας: Εξασφάλιση υγιεινής, επιλογή ποιότητας, τρόποι κοπής, Μύρτος, Αθήνα, ISBN 978-960-6866-41-8. • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2007), Τεχνολογία κρέατος: Κρέας, προϊόντα κρέατος, Σταμούλη Α.Ε., Αθήνα, ISBN 978-960-351-714-6. • Bardi, Carla (2008), Ορεκτικά, Αθήνα, Ιατρικές Εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδης, ISBN 978-960-399-643-9. • Συλλογικό έργο (2008), Dips για ορεκτικά και επιδόρπια, Θεσσαλονίκη, Μαλλιάρης Παιδεία, ISBN 978-960-457-210-6. • Σκούρα, Σοφία Α. (2005), Απολαυστικά σάντουιτς, Αθήνα, Φυτράκης Α.Ε., ISBN 960-535-435-7. • Ίων Βλάχος (μετ.) (2000), Πίτσες και σνακ, Μαλλιάρης Παιδεία, Θεσσαλονίκη, ISBN 960-239-429-3. • Μάλλιαρης, Γιώργος (2015), Γαστρονομία και προϊόντα: Η δυναμική της ελληνικής γεωργίας, Ενάλιος, ISBN 978-960-536-540-0. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590.		

	• Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3. • The Culinary Institute of America (2015), Introduction to culinary arts, Pearson, ISBN: 9780132737449.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 20% • Ενδιάμεση Γραπτή Εξέταση30% • Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

22.

Τίτλος Μαθήματος	Κυπριακή Κουζίνα και Γαστρονομία				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA260				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 3 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ιωσήφ Χατζηαντώνης				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές/τριες στη θεωρία και την πρακτική της παραγωγής τοπικών παρασκευασμάτων μαγειρικής. Επίσης θα εισαγάγει τον φοιτητή στις βασικές πτυχές της ιστορίας της Κυπριακής μαγειρικής και γαστρονομικής κουλτούρας στη περιοχή της ανατολικής μεσογείου.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν την γαστρονομική ιστορία της Κύπρου αλλά και της ευρύτερης περιοχής. • Γνωρίζουν και να προετοιμάζουν τις πρώτες ύλες για την ετοιμασία των συνταγών. • Παρασκευάζουν βασικά εδέσματα μαγειρικής • Παρασκευάζουν κυπριακούς μεζέδες • Παρασκευάζουν εορταστικά εδέσματα				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Περίγραμμα Μαθήματος • Θεωρία - ο Κυπριακή κουζίνα του 1960 - ο Μοντέρνα Κυπριακή κουζίνα - ο Ήθη και έθιμα - ο Πρώτες ύλες - ο Εργαλεία - ο Τρόποι συντήρησης - ο Ήθη και έθιμα - ο Πρώτες ύλες - ο Εργαλεία - ο Τρόποι συντήρησης • Πρακτική - ο Ορεκτικά/ Σαλάτες				

	○ Σούπες ○ Κύρια φαγητά ○ Χριστουγεννιάτικα εδέσματα ○ Πασχαλινά εδέσματα ○ Νηστίσιμα εδέσματα ○ Μεζέδες
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Χατζησυμεού, Πανίκος (2004), Κυπριακή Κουζίνα, Π. Χατζησυμεού, KES College. • Χριστοδούλου, Άθως (2013), Παραδοσιακές κυπριακές συνταγές, Λευκωσία, Επιφανίου Ηλίας, ISBN 978-9963-674-29-9. • Συλλογικό έργο (2008), Ταξιδεύοντας στην Ελλάδα: Ελληνικές γεύσεις: Κύπρος, Μ. Ασία, Πόντος, Αθήνα, Φυτράκης Α.Ε., ISBN 978-960-535-576-0. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη
Αξιολόγηση	Οι φοιτητές πρέπει να λαμβάνουν μέρος σε όλες τις εξετάσεις. Ο τελικός βαθμός βασίζεται στην ακόλουθη κλίμακα: • Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Πρακτική Άσκηση 20% • Ενδιάμεση Γραπτή Εξέταση 30% • Τελική Πρακτική Εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

23.

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA262				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 4 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Πισιήλης				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να εξηγήσει τις μεθόδους σχεδιασμού κουζίνας και υπηρεσίας τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Σχεδιάζουν και να επιτηρούν το πρόγραμμα για καθαρισμό εγκαταστάσεων • Σχεδιάζουν και να εφαρμόζουν επιθεωρήσεις για την ασφάλεια και την υγιεινή • Εποπτεύουν την εκπαίδευση του προσωπικού για το σωστό χειρισμό μηχανημάτων • Είναι σε θέση να αποφασίζουν για την οικονομικότερη χρήση καυσίμων στις εγκαταστάσεις τους • Παρακολουθούν τα μηχανήματα, τον εξοπλισμό και τα σκεύη συστηματικά και κάνουν τους απαραίτητους ελέγχους • Σχεδιάζουν εγκαταστάσεις επισιτιστικών επιχειρήσεων για τις εκάστοτε ανάγκες				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Θέματα που θα καλυφθούν είναι: • Προκαταρκτικός Σχεδιασμός • Σχέδιο Επισιτιστικής Εξυπηρέτησης • Οι αρχές του σχεδιασμού χώρου • Τύποι Επισιτιστικής Εξυπηρέτησης: Χαρακτηριστικά Χώρου • Λειτουργικοί παράγοντες που επηρεάζουν τους χώρους • Λειτουργικοί χώροι για μονάδες εστίασης • Σχεδιασμός Εξοπλισμού • Τυπικά σχέδια εξυπηρέτησης • Επεξεργασία τροφίμων				

	• Μέσα σερβιρίσματος • Ενέργεια • Φωτισμός • Νερό, Ατμός και Υδραυλικές εγκαταστάσεις • Περιβαλλοντικός σχεδιασμός • Εξοπλισμός προετοιμασίας τροφίμων • Εξοπλισμός μαγειρέματος • Εξοπλισμός σερβιρίσματος • Εξοπλισμός ψύξης και φύλαξης σε χαμηλές θερμοκρασίες • Εξοπλισμός καθαρισμού • Εξοπλισμός μεταφοράς και μετακινούμενος εξοπλισμός								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.								
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Αρβανίτης, Κώστας (2007), Επαγγελματική κουζίνα: Γενικές αρχές μαγειρικής: Σχεδιασμός, οργάνωση, εξοπλισμός, πρώτες ύλες, προγραμματισμός παραγωγής, παρασκευές, προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας, 2η έκδ., Αθήνα, Προπομπός, ISBN 978-960-7860-36-1 • Μπιάλας, Χρήστος (2017), Εισαγωγή στη διαχείριση της εφοδιαστικής αλυσίδας (Supply Chain Management): Θεωρητική προσέγγιση και βέλτιστες πρακτικές, University Studio Press, ISBN 978-960-12-2351-3. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Birchfield, John C. & Sparrowe, Raymond T. (2008), Design and Layout of Foodservice Facilities, 3rd. Edition, Wiley, ISBN-13: 9780471699637.								
Αξιολόγηση	<table> <tr> <td>• Συμμετοχή στο μάθημα</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>• Τελική γραπτή Εξέταση</td><td>50%</td></tr> </table>	• Συμμετοχή στο μάθημα	10%	• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%	• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	30%	• Τελική γραπτή Εξέταση	50%
• Συμμετοχή στο μάθημα	10%								
• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%								
• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	30%								
• Τελική γραπτή Εξέταση	50%								
Γλώσσα	Ελληνική								

Τίτλος Μαθήματος	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επιχειρησιακών Μονάδων				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA263				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 4 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Θεοδοσίου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές σε βασικές οργανωσιακές αρχές και έννοιες και η ανάλυση του τρόπου λειτουργίας μιας κουζίνας μέσω της διερεύνησης συστημάτων παραγωγής και οργάνωσης και διαφορετικών μεθόδων και διαδικασιών φύλαξης τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τις βασικές έννοιες και τις βασικές ορολογίες της οργάνωσης μιας επιχειρησιακής μονάδας • Κατανοούν τις βασικές αρχές της ηγεσίας και της διοίκησης. • Κατανοούν τον τρόπο διαχείρισης διαφόρων επιχειρησιακών μονάδων • Ερευνούν συστήματα παραγωγής και οργάνωσης • Προτείνουν μέτρα για βελτίωση των διαδικασιών φύλαξης τροφίμων • Αναλύουν τον τρόπο λειτουργίας μιας κουζίνας, δίνοντας έμφαση στους παράγοντες που επηρεάζουν το σύστημα εργασίας				
Προαπαιτούμενα	Συναπαιτούμενα				
Περιεχόμενο Μαθήματος	Παραγωγή και οργάνωση στη κουζίνα • Συστήματα παραγωγής και οργάνωσης • Συστήματα παραγωγής π.χ. μαγείρεμα κατά παραγγελία, μαγείρεμα - πάγωμα, μαγείρεμα - κατάψυξη, σωστή αποκατάσταση των τροφίμων που έχουν αποθηκευτεί σε κρύο περιβάλλον, κεντρική παράγωγη, επιπτώσεις ενεργειών και κόστος • Οργάνωση Προσωπικού: δομή, και ρόλοι π.χ. παραδοσιακή ομάδα της κουζίνας, διάφορα τμήματα κουζινών, βοηθοί, καθαριστές, κλπ. • Πηγές: Εξοπλισμός, σχέδιο, μέγεθος Διαδικασίες φύλαξης τροφίμων και σχετικά έγγραφα • Φύλαξη τροφίμων: Τύποι π.χ. σε στεγνό μέρος, στο ψυγείο, στον καταψύκτη- συσκευασίες, χώροι φύλαξης, σχεδιασμός, καθαριότητα, ασφάλεια, τεχνικές επίβλεψης και διατήρησης της ασφάλειας των τροφίμων, έλεγχοι, λίστες, ερωτηματολόγια και μέτρα βελτίωσης.				

	• Διαδικασίες: Παραλαβή, φύλαξη, εμπορεύματα, ασφάλεια εμπορευμάτων, μέτρα βελτίωσης • Χρήση αρχείων: π.χ. κλασσικές κάρτες, βιβλίο παραγγελιών, φύλλα αποθεματικών, δελτία παραγγελιών από τα τμήματα, συστήματα ηλεκτρονικών υπολογιστών Σύστημα τρόπου λειτουργίας • Σύστημα: Υλικά, προσωπικό, εξοπλισμός, υγιεινή, σημεία ελέγχου και επίβλεψης, αποδοτικότητα • Παράγοντες που επηρεάζουν: Σύστημα παραγωγής, εξοπλισμός, ασφάλεια τροφίμων, εκπαίδευση προσωπικού, σχεδιασμός κουζίνας • Οικονομική και Διαχείρισης Κινδύνου
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες και περιηγήσεις στις κουζίνες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία • Bennett, Roger (2001), Εισαγωγή στη Διοίκηση Επιχειρήσεων (Μάνατζμεντ), Κλειδάριθμος, ISBN: 960-209-537-7. • Hunger, DavidJ. (2004), Εισαγωγή στο Στρατηγικό Μάνατζμεντ, Κλειδάριθμος, ISBN: 960-209-721-3. • Schermerhorn, John R. (2011), Εισαγωγή στο Management, Π.Χ. Πασχαλίδης, ISBN: 9789604891436. • Φουντουλάκης, Γιάννης (2007), Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων: Γνωριμία, πρακτική και θεωρία, Έλλην, ISBN 978-960-286-981-9. • Αρβανίτης, Κώστας (2016), Εστιατόριο: Διοίκηση και οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων, Προπομπός, ISBN 978-618-5036-06-5. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία • Davis, Bernard (2008), Food and beverage management, Elsevier, ISBN: 978-0-7506-6730-2. • Boone, Louis E. and David Kurtz (2009), Contemporary Business 2009. Thompson South- Western, ISBN: 978-0-470-42580-0. • Collective work (2006), Business: The ultimate resource, A&C Black, ISBN: 978-07136-7509-2. • Horngren, Harrison &Bamber (2007), Accounting, 7th edition, Pearson Prentice Hall, ISBN: 0132249952. • Mathis, Robert L. and Jackson, John H. (2008), Human Resource Management, 12th etidion, South-Western/Thomson Learning, ISBN: 0324542755. • Blokdiijk, Gerard (2015), Supply chain management, Complete Publishing, ISBN: 9781489100801. • Richards, Gwynne (2014), Warehouse management, Kogan Page, ISBN: 9780749469344.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

25.

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου Τροφίμων και Ποτών				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA264				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 4 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Θεοδοσίου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να αναπτύξει την κατανόηση των βασικών στοιχείων που είναι αναγκαία στο σχεδιασμό εδεσματολογίων για τρόφιμα και ποτά.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Αξιολογούν και να ερμηνεύουν την επίγνωση του καταναλωτή και τις προσδοκίες για ένα προϊόν - Σχεδιάζουν και αναπτύσσουν δημιουργικά και καινοτόμα εδεσματολόγια, συνταγές και είδη υπηρεσιών - Εφαρμόζουν τις αρχές σχεδιασμού σε περιβάλλον σχετικό με την τροφοδοσία - Εφαρμόζουν διαδικασίες ελέγχου κοστολόγησης και ποιότητας				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Νέες Τάσεις στην Βιομηχανία Τροφοδοσίας - Έρευνα Αγοράς - Διατροφή και Σχεδιασμός Εδεσματολογίου - Εδεσματολόγια Τροφοδοσίας - Τεστ αποδοτικότητας - Πρότυπα Συνταγών - Κοστολόγηση Συνταγών - Χαρακτηριστικά ενός Εδεσματολογίου - Ιστορία Πωλήσεων				

	• Εμπορικά χαρακτηριστικά εδεσματολογίου • Ανάλυση Εξοπλισμού Τροφοδοσία								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.								
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Ψάλτη, Νίκη (2013), Η Μεσογειακή διατροφή, Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη, ISBN: 9789605033149. • Σαλεσιώτης, Μιχάλης Π. (2007), Σύνθεση εδεσματολογίου , Εκδόσεις Interbooks, ISBN: 9789603901907. • Συλλογικό έργο (2011), Οδηγός σύνταξης εδεσματολογίου: Για εστιατόρια ελληνικής κουζίνας & παραδοσιακές ταβέρνες, Le Monde / Les Livres du Tourisme, ISBN 978-960-8382-26-8. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • McVety, Paul J. & Ware, Bradley J. (2009), Fundamentals of menu planning, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-07267-7. • Drysdale, John A. (2002), Profitable menu planning, Prentice Hall, ISBN: 0-13-089164-9.								
Αξιολόγηση	<table> <tr> <td>• Συμμετοχή στο μάθημα</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>• Τελική γραπτή Εξέταση</td><td>50%</td></tr> </table>	• Συμμετοχή στο μάθημα	10%	• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%	• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	30%	• Τελική γραπτή Εξέταση	50%
• Συμμετοχή στο μάθημα	10%								
• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%								
• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	30%								
• Τελική γραπτή Εξέταση	50%								
Γλώσσα	Ελληνική								

26.

Τίτλος Μαθήματος	Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Διατροφής				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA271				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Τούμπας Γιάννης				
ECTS	2	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Να διδάξει και να εκπαιδεύσει τη διαδικασία ανάπτυξης τροφίμων, προσδιορίζοντας τα βήματα και τα στάδια και δείχνει πώς οι πόροι πρέπει να χρησιμοποιηθούν .				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να είναι σε θέση να: - Γνωρίζουν διαδικασία ανάπτυξης Νέου Προϊόντος Τροφίμων (θεωρία και πράξη). - Εφαρμόζουν όλη τη διαδικασία ανάπτυξης νέου προϊόντος τροφίμων - Αξιοποιήσουν και να δοκιμάσουν νέες ιδέες για νέα προϊόντα τροφίμων. - Οργανώνουν τη διαδικασία ανάπτυξης. - Σχεδιάσουν, εξετάζουν και αξιολογούν τις ιδέες. - Χρησιμοποιούν το προσωπικό ανάπτυξης για καλύτερα αποτελέσματα. - Εισαγάγουν νέα προϊόντα στην αγορά. - Αξιολογούν τις απαντήσεις των ερωτηματολογίων των πελατών για νέο προϊόν.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Εισαγωγή στα Νέα Προϊόντα Τροφίμων και η ανάπτυξή τους . - Πηγές ιδεών για νέα προϊόντα τροφίμων . - Οργάνωση για την Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων . - Σχεδιασμός , δοκιμή, αξιολόγηση				

	• Διαδικασία ανάπτυξης νέου προϊόντος τροφίμων όπως ανάπτυξη ιδέας για ένα νέο προϊόν, δοκιμή της ιδέας σε μικρή κλίμακα, Αξιολόγηση μέσω των αισθήσεων, Τροποποίηση υφιστάμενων προϊόντων τροφίμων, να εφαρμόζουν ποικίλες δοκιμές των προϊόντων τροφίμων από καταναλωτές, ολοκλήρωση των προδιαγραφών του προϊόντος (διάρκεια ζωής, συσκευασία, θρεπτική αξία του προϊόντος, προδιαγραφές), προδιαγραφές παραγωγής προϊόντων σε μεγάλη κλίμακα, διαφήμιση προϊόντος, τοποθέτηση του προϊόντος στην αγορά. • Το νομικό πλαίσιο • Χάραξη στρατηγικής ανάπτυξης και ο αντίκτυπός τους στην ανάπτυξη των προϊόντων . • Αναπτυξιακή τακτική και επιρροή τους στην ανάπτυξη προϊόντων . • Η Ομάδα Υποστήριξης : Η επιρροή τους για τον προ έλεγχο στην διαδικασία ανάπτυξης του προϊόντος • Η τελική παρουσίαση: Εισαγωγή στην αγορά. • Χρήση εξωτερικών πόρων για την ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων . • Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων στον τομέα των υπηρεσιών τροφίμων . • Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων στη Βιομηχανία συστατικών τροφίμων
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις και διαλέξεις επισκεπτών
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2017), Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων, Unibooks, ISBN 978-618-82812-3-3. • Καναβούρας, Αντώνης (2009), Συσκευασία προϊόντων κατά τη μεταφορά και την αποθήκευσή τους: Διαχείριση κινδύνων: Έλεγχοι συσκευασιών: Σχεδιασμός και χρήση προστατευτικών υλικών, 1η έκδ., Αθήνα, Εκδόσεις Παπαζήση, ISBN 978-960-02-2315-6. • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2004), Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων, Αθήνα, Σταμούλη Α.Ε., ISBN 960-351-525-6. Αγγλική Βιβλιογραφία • Aramouni, Fadi (2015), Methods for developing new food products, DEStech Publications, Inc., ISBN: 9781605951126. • Fuller, Gordon W. (2011), New Food Product Development / Edition 3rd, CRC Press, ISBN-13: 978-1439818640

Αξιολόγηση	• Συμμετοχή σε τάξη..... 10% • Εργασίες 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 20% • Τελική πρακτική εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

27.

Τίτλος Μαθήματος	Δεξιώσεις και Τροφοδοσία				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA266				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 4 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ιωσήφ Χατζηαντώνης				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι η εξοικείωση των φοιτητών στη διαχείριση τροφοδοσίας, συμποσίων και άλλων δεξιώσεων και να τους/τις εκπαιδεύσει στις τεχνικές προετοιμασίας αυτών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Ορίζουν τι είναι δεξίωση και τις ανάγκες των ανθρώπων με βάση την εθνότητα και τις άλλες τους προτιμήσεις. • Γνωρίζουν τις πτυχές ασφάλειας των τροφίμων εντός και εκτός εγκαταστάσεων. • Γνωρίζουν τις βασικές συνταγές για διάφορα είδη δεξιώσεων και αριθμό πελατών. • Γνωρίζουν τα βασικά είδη μπουφέ και τα ετοιμάζουν συμπεριλαμβανομένου και του στολίσματος. • Παράγουν εξειδικευμένα πιάτα με τις προδιαγραφές τους. • Ετοιμάζουν μενού σύμφωνα με τις κοινωνικές πεποιθήσεις και προσωπικές προτιμήσεις.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Εισαγωγή στις επιχειρήσεις δεξιώσεων και εστίασης Επιλογή μενού για ειδικές περιπτώσεις Ποτά και εξυπηρέτηση Βασικοί Κανόνες της κατασκευής Menu catering Οργάνωση ειδικά Δείπνα [Gourmet] Εσωτερικές εγκαταστάσεις τροφοδοσίας. Εξωτερικές εγκαταστάσεις τροφοδοσίας. Το προσωπικό εστίασης. Εγκαταστάσεις κουζίνας. Ειδικές Εκδηλώσεις. Kosher Catering. Wine and Bar Μενού Υπηρεσιών				

	Παρουσίαση των τροφίμων Παρουσίαση διάφορων ειδών μπουφέ
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Κυρανάς, Ευστράτιος Ρ. (2013), Μονάδες τροφοδοσίας (Catering), οργανωτικές δομές και διαχείριση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων, Θεσσαλονίκη, Τζιόλα, ISBN 978-960-418-385-2. • Νόβας, Δημήτρης (2006), Δεξιότητες και κέτερινγκ: Όλα όσα πρέπει να ξέρετε, Αθήνα, Ελληνικά Γράμματα, ISBN 960-442-066-6. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Bruce Mattel (2008), Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation, Wiley, ISBN: 9780764557989. • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 40% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Μαγειρικής IV				
Κωδικός Μαθήματος	PRCT217				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Προδρόμου				
ECTS	5	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Στόχος τού μαθήματος είναι να εκπαιδευτούν οι φοιτητές στη παρασκευή γευμάτων για χορτοφάγους και γευμάτων ειδικής διατροφής και στη παρασκευή πιάτων της σύγχρονης ευρωπαϊκής κουζίνας. Τελικός σκοπός του μαθήματος είναι να παραχθεί ένα επαγγελματικό γεύμα (μπουφέ), ως επίδειξη των γνώσεων και ικανοτήτων των φοιτητών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τα διατροφικά συστατικά σε χορτοφαγική ή ειδική διατροφή. • Παρασκευάζουν χορτοφαγικά ή άλλα ειδικά πιάτα με τις προδιαγραφές τους • Συγγράφουν ένα χορτοφαγικό ή ειδικό μενού και να το εκτελούν σύμφωνα με τις κοινωνικές πεπιοιθήσεις και προσωπικές προτιμήσεις που απαιτούνται. • Ακολουθούν τις παγκόσμιες τάσεις στη σύγχρονη κουζίνα • Παράγουν διεθνή κλασσικά πιάτα • Ετοιμάζουν πιάτα για φωτογράφιση • Γνωρίζουν ποια είναι τα κριτήρια για την σωστή αξιολόγηση ενός πιάτου-τροφίμου.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Η σύγχρονη ευρωπαϊκή κουζίνα - συγχώνευση των τεχνικών και ιδεών από πολλές διαφορετικές χώρες. -Μεσογειακή κουζίνα (σχάρα, φούρνο, ελαιόλαδο, σκόρδο και φρέσκα μυρωδικά) -Γεύματα για χορτοφάγους και ειδική διατροφή -Σαλάτες, Σούπες				

	-Αυγά, Γαλακτοκομικά, και τυρί -Λαχανικά και φρούτα -Ζυμαρικά, χυλοπίτες, και dumplings -Σιτηρά, Όσπρια -Τofu, Χάμπουργκερ λαχανικών, και άλλα πλούσια σε πρωτεΐνες τρόφιμα. -Ψωμιά, πίτσες, σάντουιτς, και πίτες. Σάλτσες, καρυκεύματα, βότανα και μπαχαρικά. Πιάτο Φαγητού και Παρουσίαση Τραπεζιού • Εισαγωγή στη σχεδίαση πιάτου • Αρχιτεκτονική του πιάτου. • Διαγωνισμοί μαγειρικής • Ζωγραφική στο πιάτο: Σάλτσες και Τεχνικές για πιάτα. Στυλ Τροφίμων για την παρουσίαση και φωτογραφία (Food styling) • Μια γενική επισκόπηση του στυλ τροφίμων. • Χρήση φωτογραφικής μηχανής • Το μέσο είναι το μήνυμα. • Η φωτογράφιση • "Στιλίστες Τροφίμων" – Food Styling Αξιολόγηση τελικών πιάτων βάσει: • Του τρόπου εργασίας και χρήσης σωστής πρακτικής υγιεινής τροφίμων • Σωστής εκμετάλλευσης χρόνου και υλικών • Μαγειρικών δεξιοτήτων και τεχνικών • Δημιουργικότητας-Γεύσεις-Αισθήσεις • Τελικής παρουσίασης • Αντικειμενική-Υποκειμενική Αξιολόγηση
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Culinary Institute of America (2018), Η Βίβλος του Chef, Μαλιαρής Παιδεία Αθήνα ISBN 978-960-457-294-6. • Ηλία, Μαρία (2009), <u>Δημιουργική χορτοφαγία</u>: Εμπνευσμένες συνταγές για εκλεπτυσμένες γεύσεις, Αθήνα, <u>Τερζόπουλος Βιβλία</u>, ISBN 978-960-6838-07-1. • Εμμανουηλίδου, Κική (2013), <u>Λαχανικά</u>, Θεσσαλονίκη, <u>Μάλλιανης Παιδεία</u>, ISBN 978-960-457-562-6. • Συλλογικό έργο (2008), <u>Επαγγελματική μαγειρική</u>: Ελληνική και διεθνής κουζίνα, 2η έκδ., <u>Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις</u>, Αθήνα, τ.1, ISBN 978-960-331-420-2.

	• Μάλλιαρης, Γιώργος (2015), Γαστρονομία και προϊόντα: Η δυναμική της ελληνικής γεωργίας, Ενάλιος, ISBN 978-960-536-540-0. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Stone, Gene (2011), Forks Over Knives: The Plant-Based Way to Health, The Experiment, ISBN: 978-1615190454. • <u>Peggy Carlson</u> (2009), The Complete Vegetarian: The Essential Guide to Good Health, University of Illinois Press, ISBN: 978-0252075063. • <u>The Culinary Institute of America (CIA)</u> (2013), Techniques of Health Cooking, (4th Edition), Wiley, ISBN: 978-0470635438. • <u>Mark Bittman</u> (2007), How to Cook Everything Vegetarian: Simple Meatless Recipes for Great Food, Houghton Mifflin , ISBN: 9780764524837 • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3. • V. Melina and B. Davis (2003), The New Becoming Vegetarian: The Essential Guide To A Healthy Vegetarian Diet, Book Pub Co, 2nd edition, ISBN: 978-1570671449. • The Culinary Institute of America (2015), Introduction to culinary arts, Pearson, ISBN: 9780132737449.
Αξιολόγηση	Συμμετοχή στο μάθημα..... 10% Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)..... ... 20% Ενδιάμεση πρακτική εξέταση 30% Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA260				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Προδρόμου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές/τριες στη θεωρία και την πρακτική της παραγωγής τοπικών παρασκευασμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και να διδάξει όλα τα σημαντικά είδη των παρασκευασμάτων αυτών				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τις πρώτες ύλες για την κατασκευή των βασικών συνταγών της Κυπριακής Αρτοζαχαροπλαστικής. • Ετοιμάζουν βασικά Κυπριακά παρασκευάσματα αρτοποιίας • Ετοιμάζουν βασικά Κυπριακά παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής • Ετοιμάζουν βασικά Κυπριακά εορταστικά παρασκευάσματα				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Βασικά Είδη Αρτοποιείου - ο Κυπριακό Ψωμί - ο Φραντζολάκια • Χριστουγεννιάτικα Είδη - ο Κουραμπιέδες - ο Μελομακάρονα - ο Χριστουγεννιάτικο Κέικ - ο Βασιλόπιττα • Κυπριακά Αρτοποιήματα - ο Δάκτυλα				

	○ Μπουρέκια ○ Λοκμάδες ○ “Πισίες” ○ Πίτα της “Σάτζιης” με κανέλα και ζάχαρη ○ Πίτα της “Σάτζιης” με χαλούμι • Πασχαλινά Αρτοποιήματα ○ Τσουρέκια ○ Φλαούνες • Αλμυρά και Γλυκά Αρτοποιήματα ○ Λουκανικόπιτα ○ Ελιόπιτα ○ Χαλλουμόπιτα ○ Σπανακόπιτα • Επιδόρπια και Γλυκίσματα ○ Σιάμαλι ○ Αναρότουρτα ○ Καρυδόπιτα ○ Μαχαλεπί ○ Καντείφι ○ Μπακλαβάς ○ Γαλακτομπούρεκο
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Χατζησυμεού, Πανίκος (2004), Κυπριακή Κουζίνα, Π. Χατζησυμεού, KES College. • Χριστοδούλου, Άθως (2013), Παραδοσιακές κυπριακές συνταγές, Λευκωσία, Επιφανίου Ηλίας, ISBN 978-9963-674-29-9. • Συλλογικό έργο (2008), Ταξιδεύοντας στην Ελλάδα: Ελληνικές γεύσεις: Κύπρος, Μ. Ασία, Πόντος, Αθήνα, Φυτράκης Α.Ε., ISBN 978-960-535-576-0. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 20%

	- Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 30% - Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

30.

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Άσκηση II				
Κωδικός Μαθήματος	SUPL202				
Τύπος μαθήματος	Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Χατζησυμεού				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	*	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Η Πρακτική Άσκηση II προσφέρει τη δυνατότητα απόκτησης πρακτικών εμπειριών από τους φοιτητές επιπρόσθετα προς τις γνώσεις και δεξιότητες που έχουν αποκτηθεί κατά την διάρκεια της φοίτησης τους σε πραγματικό επαγγελματικό περιβάλλον.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά το πέρας της Πρακτικής Άσκησης II αναμένεται ο/η φοιτητής/τρια να: • εφαρμόσει σε πραγματικό επαγγελματικό περιβάλλον όλες τις γνώσεις και δεξιότητες που απέκτησε κατά τη διάρκεια των σπουδών του/της. • Αποκτήσει μέσα από τις εμπειρίες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες που είναι αναγκαίες στην άσκηση του επαγγέλματος. • Είναι σε θέση να σχεδιάζει και να αναπτύσσει νέες μεθόδους και τεχνικές που αφορούν τις Γαστρονομικές τέχνες, την Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική. • Είναι σε θέση να χρησιμοποιεί όλα τα επαγγελματικά εργαλεία και το σχετικό εξοπλισμό. • Είναι σε θέση να εργάζεται σε επαγγελματικές κουζίνες, εστιατόρια ή σε εξειδικευμένες εγκαταστάσεις ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Πρακτική εξάσκηση των φοιτητών σε Επισιτιστικές Επιχειρήσεις. Η Πρακτική Άσκηση II υλοποιείται τους καλοκαιρινούς μήνες για δεκατρείς (13) εβδομάδες (Ιούνιος- Σεπτέμβριος) . Ο/η φοιτητής/τρια είναι υποχρεωμένος/νη να ενημερωθεί και να απασχοληθεί σε συνθήκες πραγματικής εργασίας σε Ξενοδοχειακές Μονάδες, Εστιατόρια, Αρτοποιεία, Ζαχαροπλαστεία κ.α. και να αποκτήσει παραπέρα εμπειρίες.				

	Η κατάρτιση των φοιτητών σε χώρους εργασίας αποτελεί συμπλήρωμα της κατάρτισης που ήδη προσφέρθηκε μέσα στα εργαστήρια του Κολλεγίου και στην ουσία είναι μια επαφή με την πραγματικότητα της βιομηχανίας. Μέσα από αυτή την εμπειρία θα διευρυνθούν οι γνώσεις και οι δεξιότητες τους με στόχο τη αξιοποίηση τους για μελλοντική επαγγελματική αποκατάσταση. Η Πρακτική Άσκηση II θα πρέπει να έχει εκπαιδευτικό χαρακτήρα, η εφαρμογή της να είναι καίρια και να συμβαδίζει με το αντικείμενο των Επισιτιστικών Τεχνών και να αποσκοπεί κυρίως στην εφαρμογή των γνώσεων που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια των σπουδών τού/τής φοιτητή/τριας και στη περαιτέρω κατάρτιση/εξειδίκευση και ανάπτυξη δεξιοτήτων που απαιτούνται για τον τομέα αυτό. Κατά τη διάρκεια τής Πρακτικής Άσκησης II ο εργοδότης συνεργάζεται με τον αρμόδιο εκπαιδευτικό επιθεωρητή ο οποίος ορίζεται από το Τμήμα. Ο επιθεωρητής επισκέπτεται το χώρο εργασίας του/της ασκούμενου/ης και λαμβάνει γνώση των εργασιών που αυτός αναλαμβάνει. Ο επόπτης του/της ασκούμενου/της εξετάζει σε εβδομαδιαία βάση το Βιβλίο Πρακτικής Εργασίας το οποίο διαθέτει ο ασκούμενος και πραγματοποιεί παρατηρήσεις. Ο επόπτης τού/τής ασκούμενου/ης συμπληρώνει τα πεδία που αφορούν την ποιοτική αξιολόγηση τής συγκεκριμένης τοποθέτησης Πρακτικής Άσκησης με ερωτήσεις που αφορούν τον ασκούμενο, τον ακαδημαϊκό επόπτη κ.α.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, μαθήματα σεμιναριακού τύπου
Βιβλιογραφία	Βιβλίο Πρακτικής Άσκησης του προγράμματος «Γαστρονομικές Τέχνες».
Αξιολόγηση	Περιοδική και συνολική αξιολόγηση από τον συντονιστή του Προγράμματος στους χώρους πρακτικής άσκησης σε συνεννόηση με τους εργοδότες.
Γλώσσα	Ελληνική

Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική

(1)

Τίτλος Μαθήματος	Υγεία και Ασφάλεια				
Κωδικός Μαθήματος	HESF102				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Προδρόμου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να προάγει τις κατάλληλες συνθήκες για ένα ασφαλές, υγιεινό εργασιακό περιβάλλον.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Αναγνωρίζουν συνηθισμένους κινδύνους που σχετίζονται με την υγεία, ασφάλεια. • Γνωρίζουν μέτρα περιορισμού τέτοιων κινδύνων και βελτίωσης όσο αφορά τους τομείς της υγείας, ασφάλειας και προστασίας • Παρουσιάζουν διαδικασίες για αντιμετώπιση τέτοιων περιστατικών στο εργασιακό περιβάλλον • Κατανοούν τη σημασία της εφαρμογής των νομοθεσιών και κανονισμών στην τουριστική/ επισιτιστική βιομηχανία.				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	○ Υγεία και Ασφάλεια: Σκοπός, ρόλος, υποχρεωτικά μέτρα συμπεριλαμβανομένης της εκτίμησης των κινδύνων, κώδικες, νομοθεσίες και ευθύνες εργοδοτών/υπαλλήλων. ○ Ασφάλεια: Προμηθειών π.χ. μαχαιροπίρουνα, τραπεζομάνηλα και πετσέτες, προσωπικού, πελατών, κτηρίου, συμπεριλαμβανομένων ηλεκτρονικού εξοπλισμού, και εν γένει μικρού εξοπλισμού. ○ Αξιολόγηση κινδύνων: Σχέδιο των 5 σημείων της Ασφάλειας και Υγείας, στόχοι, σκοπός, διαδικασία, τύποι, συχνότητα, ενέργεια, τεκμηρίωση, ενημέρωση προσωπικού, πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα. ○ Υγιεινή και Ασφάλεια: Υλικά, εξοπλισμός, ασφάλεια τροφίμων, ενέργειες π.χ. χειρισμός επικίνδυνων ουσιών, χειρωνακτικές εργασίες, προφύλαξη από φωτιά, πρόνοια πρώτων βοηθειών ○ Ασφάλεια π.χ. από κλοπή (πληροφοριών, μετρητών, προμηθειών, εξοπλισμού, προσωπικής ιδιοκτησίας), απάτη, ζημιά (τυχαία και εσκεμμένη)				

	○ Αναφορά τραυμάτων, ασθενειών και επικίνδυνων περιστάσεων ○ Υγιεινή και Διατήρησή του Περιβάλλοντος ○ Αποφυγή Ατυχημάτων και Διαχείριση τέτοιων περιστατικών ○ Εκπαίδευση για αντιμετώπιση κινδύνων ○ Προστασία Πληροφοριών ○ Υγεία και Ασφάλεια (Πρώτες Βοήθειες) ○ Προσωπικός εξοπλισμός για ασφάλεια στην εργασία ○ Πρόνοια και χρήση εργασιακού εξοπλισμού
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Αρβανιτογιάννης, Ιωάννης Σ. (2007), Ασφάλεια τροφίμων, Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών, 1η έκδ., UniversityStudioPress, ISBN: 9789601209135. • Τάκης, Αθανάσιος Γ. (2009), Η ασφάλεια των τροφίμων στο ευρωπαϊκό δίκαιο, Εκδόσεις Σακκούλας, ISBN: 9789604454587. • Προεστός, Χαράλαμπος (2017), Τρόφιμα: Έλεγχος ποιότητας, ασφάλεια και μικροβιολογία, ISBN 978-960-9732-22-2. • Μαρχαβίλας, Παναγιώτης Κ. (2016), Διαχείριση ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας: Τεχνικές και μέθοδοι εκτίμησης της διακινδύνευσης, επικινδυνότητας στην ασφάλεια εργασίας, Τζιόλα, ISBN 978-960-418-633-4. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Meggitt, Carolyn (2003), Food hygiene and safety: A handbook for care practitioners, 2nd edition, Heneman, ISBN: 0-435-45531-1. • Hughes, Phil (2008), Easy guide to health and safety, Elsevier, ISBN: 978-0-7506-6954-2. • Paster, Tara (2007), The HACCP food safety employee manual, John Wiley & Sons, Inc, ISBN: 0-471-78182-7. • Sprenger, Richard A. (2013), Food safety handbook, Highfield, ISBN: 9781909749047.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

(2)

Τίτλος Μαθήματος	Επαγγελματικά Αγγλικά Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ENGL127				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Παντελή				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι οι φοιτητές να εξοικειωθούν με την αγγλική ορολογία όσο αφορά τον επαγγελματικό χώρο των Γαστρονομικών Τεχνών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Αποκτήσουν τις απαραίτητες επικοινωνιακές γνώσεις και δεξιότητες • Γνωρίζουν το αναγκαίο επαγγελματικό λεξιλόγιο που θα τους βοηθήσει στη συνέχεια των σπουδών τους • Χρησιμοποιούν με αυτοπεποίθηση σε προφορικό και γραπτό λόγο την Αγγλική γλώσσα • Κατανοούν κείμενα στην Αγγλική γλώσσα				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Γραμματική • Present Simple Vs Present Continuous • Past Simple Vs Past Continuous • Passive Voice • Possessive Adjectives and Pronouns • Modal Verbs Λεξιλόγιο • Verbs and Expressions • Expressions related to meetings • Words and Verbs related to communication • Adjectives and Expressions • Culinary language and terms • Expressions related to food reviews • Words and Verbs related to restaurants and dinning				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Αγγλική Βιβλιογραφία: ENGL127 Επαγγελματικά Αγγλικά Ι • Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley (2016), Cooking: Career Paths, Express Publishing, ISBN 978-1-4715-1360-2. • Stevenson, Angus (2010), Oxford dictionary of English, OUP Oxford, 3rd edition, ISBN: 9780199571123. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Αγγλική

(3)

Τίτλος Μαθήματος	Επαγγελματικά Μαθηματικά				
Κωδικός Μαθήματος	MATH106				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Σώζος Ευάγγελος				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση όλων των αρχών των μετρήσεων και μονάδων μέτρησης στις γαστρονομικές τέχνες.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Γνωρίζουν τα συστήματα μέτρησης - Μετατρέπουν διάφορες μετρήσεις [πχ. Μετρικό Σύστημα και Αγγλοσαξονικό] - Γνωρίζουν πώς να χρησιμοποιούν συντομογραφίες μέτρησης και ισοδύναμα - Μετατρέπουν από υγρές σε στερεές μετρήσεις - Κατανοούν αποδόσεις των παραγομένων προϊόντων στη Αρτοποιία και στη Μαγειρική - Χρησιμοποιούν σχετικές μετρήσεις στη θερμότητα και στη ψύξη - Χρησιμοποιούν τις υποκατάστατες μονάδες - Κατανοούν τις αποδόσεις των εμπορευμάτων στο μαγείρεμα και το ψήσιμο				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Συστήματα Μέτρησης - Μετρικό και Αγγλοσαξονικό σύστημα - Συμβολισμοί μετρήσεων - Μετατροπές μεταξύ μονάδων του ίδιου συστήματος - Μετατροπές μονάδων από το ένα σύστημα στο άλλο Κλάσματα - Πολλαπλασιασμός κλασμάτων - Μετατροπή σε δεκαδικό αριθμό Κύκλος – Κύλινδρος				

	• Περίμετρος Κύκλου • Όγκος κυλίνδρου Ποσοστά • Μετατροπή δεκαδικών αριθμών σε ποσοστό • Υπολογισμός αυξομείωσης ποσοστών και ποσοτήτων • Ποσοστό του αρτοποιιού Αναλογίες • Συγκριτικό κόστος • Η απλή μέθοδος των 3^{ων} Κοστολόγηση Μερίδας • Φύλλα κοστολόγησης • Διαδικασία κοστολόγησης Κοστολόγηση Μενού • Είδη Μενού • Διαδικασία κοστολόγησης
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες. Η διδασκαλία περιλαμβάνει πρακτική εξάσκηση στα εργαστήρια των υπολογιστών και στα εργαστήρια μαγειρικής.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Κατερίνης, Παναγιώτης (2012), Ανώτερα μαθηματικά: Μαθηματικός λογισμός, γραμμική άλγεβρα, γραμμική δυναμική, εφαρμογές στα οικονομικά, Αθήνα, Μπένου Γ., ISBN 978-960-8249-90-5. • Παπαδάκης, Κωνσταντίνος Ε. (2015), Εφαρμοσμένα μαθηματικά, Εκδόσεις Τζιόλα, ISBN: 9789604184637. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Francis, Andre (2004), Business mathematics and statistics, South - Western Cengage Learning, ISBN: 9781844801282. • Graham, Alan (2013), Mathematics: A basic introduction, Hodder & Stroughton, ISBN: 9781444191035. • Dreesen, Laura (et.al.) (2011), Math for the professional kitchen, Wiley, ISBN: 9780470508961

Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση Γραπτή Εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

(4)

Τίτλος Μαθήματος	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA149				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Πισιήλης				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	1	Εργαστήρια εβδομάδα / 1
Στόχοι Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους/τις φοιτητές/τριες στην πλήρη διαδικασία από την ετοιμασία μέχρι την παράδοση των τροφίμων και ποτών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τις λειτουργίες του τομέα τροφίμων και ποτών • Εξερευνούν τρόπους, πρακτικές διαδικασίες αλλά και συνδέσμους μεταξύ των διαφόρων τμημάτων για τη βελτιστοποίηση της λειτουργίας του τομέα υπηρεσιών φαγητού και ποτού • Επιβλέπουν τη συμμόρφωση με πρακτικές για ασφαλείς χώρους εργασίας • Αναλύουν ένα σύστημα τρόπου λειτουργίας, των υπηρεσιών φαγητού ή ποτού, και να εξηγούν τους παράγοντες που το επηρεάζουν και την σημασία τους • Ετοιμάζουν και να σερβίρουν τρόφιμα και ποτά				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	1) Οργάνωση • Οργάνωση Προσωπικού: Δομή και Ρόλοι: παραδοσιακές ομάδες το σύστημα partiesystem, ομαδική εργασία, προσωπικό υποστήριξης, εποχιακό προσωπικό, καθαριστές, κλπ. • Τύποι μονάδων όπως: εστιατόριο, μπουραρία, δεξιώσεις, ταχυφαγία, μονάδες τροφοδοσίας αεροπλάνων, καντίνες κολλεγίων, αυτοκινούμενες μονάδες, κλπ. • Μέθοδοι σερβιρίσματος: π.χ. silverservice, plateservice, buffet, self-service, assistedservice, roomservice, counterservice; επιπτώσεις/καταλληλότητα λειτουργίας, επιπτώσεις κόστους, π.χ. ζήτηση, χρονοδιάγραμμα, ικανότητες προσωπικού; περιβάλλον, δομή • Ποτά και Οινολογία 2)Πρακτικές και Διαδικασίες				

	• Πρακτικές: Επικοινωνία, οργάνωση προσωπικού, πρόγραμμα εργασίας και κατανομής εργασίας, κίνητρα για προσωπικό, εκπαίδευση, εποπτεία προετοιμασίας των λειτουργιών, χρήση εξοπλισμού, έλεγχος προμηθειών, εποπτεία προνοιών για τις υπηρεσίες φαγητού, ανάπτυξη επαναλαμβανόμενων πωλήσεων, συνεχής εξυπηρέτηση και διασφάλιση της ικανοποίησης του πελάτη. • Διαδικασίες: Διαδικασίες υποδοχής π.χ. κρατήσεις, χειρισμός μετρητών, χειρισμός αφίξεων και αναχωρήσεων πελατών, διατήρηση αρχείων, αναλύσεις πωλήσεων • Σύνδεσμοι μεταξύ τμημάτων: π.χ. υποδοχή, κρατήσεις, καθαριστήριο, καταστήματα, κελάρι, ποτά, κουζίνα, dispensebar, καθαρισμός και συντήρηση. • Πρακτική εξάσκηση σερβιρίσματος τροφίμων και ποτών 3) Πρακτικές για ασφαλές εργασιακό περιβάλλον • Νομοθεσία: Οι φοιτητές μαθαίνουν την σημασία της εφαρμογής της σχετικής νομοθεσίας και των κανονισμών σε αυτή την βιομηχανία • Συμμόρφωση: Σημασία π.χ. στον οργανισμό, το προσωπικό, τον πελάτη. Νομοθετημένες Υποχρεώσεις π.χ. νομοθεσία, κανονισμοί, υποχρεώσεις εργοδότη /εργοδοτούμενου, εθελοντικά μέτρα, αρχεία χειραγώγησης, κώδικες πρακτικής στην βιομηχανία/οργανισμό. Μη-συμμόρφωση • Υγιεινή: Κώδικες πρακτικής που σχετίζονται με προσωπική υγιεινή και παρουσίαση, Πρακτικές και διαδικασίες, υγιεινή τροφίμων (παρουσίαση/έκθεσης φαγητών, αναπλήρωση, θερμοκρασία αποθήκευσης • Ασφάλεια: Κώδικες πρακτικής που σχετίζονται με τη θέση και χρήση εξοπλισμού, δομή και παρουσίαση, ρόλοι και ευθύνες προσωπικού, οδηγίες χρήσης για μπαρ και κάβες, ηλεκτρικός εξοπλισμός, χειρισμός φακέλων, υλικά καθαρισμού, πιθανοί κίνδυνοι π.χ. φθορές/απώλειες, σπασίματα, χειρισμός ζεστών φαγητών, ατομική συμπεριφορά προσωπικού και πελατών 4) Σύστημα ροή Εργασίας / Λειτουργίας • Σύστημα: Σχεδιασμός, δομή, παρουσίαση, στελέχωση, προμήθειες, εξοπλισμός, εποπτεία και σημεία ελέγχου, αποτελεσματικότητα, στόχοι • Παράγοντες που επηρεάζουν: Διαδικασίες και πρακτικές υπηρεσιών φαγητού/ποτών, είδη /τρόποι λειτουργιών, εξοπλισμός, διαθεσιμότητα και πείρα προσωπικού.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Καλατζής, Τάσος (2016), Managing a Stewarding Department, Οσελότος, ISBN 978-960-93-8102-4. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη •
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10%

	• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

45.

Τίτλος Μαθήματος	Θεωρία Αρτοποιίας Ι				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA152				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος / 1 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Τούμπας				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Στόχος τού μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους/τις φοιτητές/τριες να κατανοήσουν εις βάθος όλες τις πτυχές της παρασκευής αρτοποιημάτων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Περιγράφουν και να εφαρμόζουν τους βασικούς κανόνες υγιεινής στο αρτοποιείο • Γνωρίζουν την βασική διεθνή ορολογία αρτοποιίας • Γνωρίζουν τις βασικές πρώτες ύλες και τις ιδιότητες τους • Κατανοούν τη θεωρία και την παρασκευή των ζυμών, αναμίξεων κλπ. • Κατανοούν τη λειτουργία ενός αρτοποιείου • Γνωρίζουν και να διακρίνουν τους διάφορους τύπους και είδη Ψωμιών				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Βασικός εξοπλισμός και εργαλεία • Μονάδες μέτρησης • Διεθνή ορολογία αρτοποιίας • Κύρια συστατικά του ψωμιού - ο Αλεύρι - ο Υγρά - ο Σάκχαρο				

	○ Αλάτι ○ Λίπος ○ Γλουτένη • Τα θρεπτικά συστατικά στα σιτηρά • Ορολογία του σιτάλευρου • Εμπλουτισμένα αλεύρα • Βελτιωτικά • Αλεύρι Βρώμης • Λευκασμένο αλεύρι • Αλεύκαστα αλεύρια • Τύποι αλεύρων ○ Αλεύρι κάθε χρήσης ○ Το αλεύρι για κέικ ○ Αλεύρι Self-Rising ○ Αλεύρι ζαχαροπλαστικής ○ Σιμιγδάλι ○ Ολόκληρο το αλεύρι σίτου και Graham αλεύρι ○ Αλεύρι ολικής αλέσεως ○ Πλιγούρι ○ Πλιγούρι βρώμης ○ Καλαμποκάλευρο ○ Καστανό-Λευκό ρύζι • Διογκωτικές μέθοδοι • Εργαλεία μέτρησης βάρους • Ανάμειξη ζυμών • Ζύμωση • Σχηματοποίηση και ψήσιμο ψωμιού • Προ-ένζυμα • Ξινή ζύμη, γλυκιά ζύμη και η διαδικασία επιβράδυνσης • Γερμανικές πρακτικές στο ψήσιμο του ψωμιού. • Γαλλικά ψωμιά boulangerie.
--	---

	• Πρωινά Rolls, τσουρέκι • Στρογγυλά ψωμάκια, Baguette, Focaccia • Ειδικά Ψωμιά
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Ζησόπουλος, Α. (2013), Εκπαιδευτική και επαγγελματική αρτοποιία, Les Livres du Tourisme, ISBN: 9608382009. • Χατζηανδρέου, Εμμανουήλ (2011), Πεντανόστιμα ψωμιά: Συνταγές για ψωμιά με μαγιά, με προζύμι ή σόδας και διάφορα αρτοπαρασκευάσματα, Τερζόπουλος Βιβλία, ISBN 978-960-6838-26-2. • Καραγιάννης, Γιώργος (2016), Ψωμί και ζύμες: 130 παραδοσιακές συνταγές απ' την Ελλάδα και τον κόσμο, Ψύχαλος, ISBN 978-618-5049-42-3. • Ξανθάκη, Αγγελική (2009), <u>Ψωμιά και ζύμες</u>, Έντυπο, ISBN 978-960-98721-2-6. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Gail D. Sokol (2006), About Professional Baking, Cengage Learning, ISBN-13: 9781401849221. • Gisslen, Wayne (2013), Professional baking, John Wiley & Sons, Inc, ISBN: 9781118083741. • Figoni, Paula (2011), How baking works, Wiley, ISBN: 9780470392676.

Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική Γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

46.

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Αρτοποιίας Ι				
Κωδικός Μαθήματος	PRCT103				
Τύπος μαθήματος	Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 1 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Τούμπας				
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	/ 4
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι οι φοιτητές/τριες να αποκτήσουν όλες τις απαραίτητες δεξιότητες στην αρτοποιία και να είναι σε θέση να εφαρμόσουν τις δεξιότητες αυτές σε ένα αρτοποιείο.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Ζυγίζουν με ακρίβεια τα απαιτούμενα υλικά χρησιμοποιώντας τις βασικές συνταγές • Χρησιμοποιούν το ζυμωτήρι αρτοποιίας • Σχηματίζουν ψωμιά διάφορων τύπων • Χρησιμοποιούν τη στόφα ωρίμανσης ζύμης • Παρασκευάζουν διάφορα είδη και τύπους ψωμιών. • Φουρνίζουν και ψήνουν ψωμιά σε διάφορους τύπους φούρνου • Κατανοούν τη λειτουργία ενός εργαστηρίου αρτοποιίας.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	-Βασικές Αρχές Αρτοποιίας (Ιδανικές συνθήκες αρτοποιίσης, Γλουτένη, Στάδια παραγωγής ψωμιού, Ζύμωση και είδη ζυμών) -Βασική συνταγή ψωμιού (Ψωμιά Χωρίς Λίπος, Ιταλικό Ψωμί , Ψωμί Βιέννης, Ψωμάκια Δείπνου, Ελληνικό Καρβέλι, Kaiser Rolls) -Ψωμιά με ψηλή περιεκτικότητα λίπους με λευκό και ολικής αλέσεως αλεύρι (σλαίς, Μαλακά ψωμάκια, Τριάρες / Φραντζόλες) -Ζύμες (ζύμη με χυμό, ζύμη κουρού, ζύμη με γιαούρτι) Σνακ (Πίτσες, Χορτόπιτες, Σπανακόπιτες, Κοτόπιτες)				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	. Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.				
Βιβλιογραφία	PRCT103 Πρακτική Αρτοποιίας Ι Ελληνική Βιβλιογραφία:				

	• Ζησόπουλος, Α. (2013), <u>Εκπαιδευτική και επαγγελματική αρτοποιία</u>, Le Monde / Les Livres du Tourisme, Αθήνα, τ.3, ISBN 978-960-8382-00-8. • Schild, Egon (2008), <u>Τεχνολογία αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής</u>: Για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, 3η έκδ., <u>Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις</u>, Αθήνα, τ.2, ISBN 978-960-331-446-2. • Schild, Egon (2008), <u>Τεχνολογία αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες</u>: Για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, 3η έκδ., <u>Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις</u>, Αθήνα, τ.1, ISBN 978-960-331-423-3. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Gail D. Sokol (2006), About Professional Baking, Cengage Learning, ISBN-13: 9781401849221. • The Culinary Institute of America (2015), Baking and pastry: Mastering the art and craft, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0470928653.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 20% • Ενδιάμεση πρακτική εξέταση 30% • Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

47.

Τίτλος Μαθήματος	Βασικές Αρχές Μαγειρικής Ι				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA153				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 1 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνος Αυξέντης				
ECTS	5	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	/ 4
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός τού μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές/τριες της ζαχαροπλαστικής στις Βασικές Αρχές Μαγειρικής και τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τη βασική ορολογία της Μαγειρικής • Χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό του επισιτιστικού χώρου με τη μέγιστη ασφάλεια • Κατανοούν τις γενικές αρχές της μαγειρικής. • Αντιλαμβάνονται τις βασικές διαδικασίες ψύξης, κρυώματος τροφών, κλπ. • Τηρούν τις διαδικασίες υγιεινής των τροφίμων. • Επιδεικνύουν βασικές μεθόδους μαγειρέματος • Εφαρμόζουν βασικές συνταγές.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Η ιστορία της σύγχρονης μαγειρικής και η εξέλιξη της • Η λειτουργική δομή των σύγχρονων υπηρεσιών τροφίμων • Εργαλεία και Εξοπλισμός Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής Αρτοποιίας • Προετοιμασία-Mise en Place • Η οργάνωση της σύγχρονης κουζίνας • Μεταφορά Θερμότητας στα τρόφιμα.				

	• Οι χρόνοι μαγειρέματος • Κλασικοί συνδυασμοί γεύσης. • Καρυκεύματα και αρωματικά συστατικά. • Πρωτεΐνες, κρέατα και ψάρια. • Γαλακτοκομικά προϊόντα • Χόρτα, φρούτα και ξηροί καρποί. • Ζωμοί, σούπες και σάλτσες • Λάδια και λίπη. • Σαλάτες και ορεκτικά. • Μέθοδοι μαγειρέματος: -Υγρή Μέθοδος Μαγειρέματος. -Ξηρή Μέθοδος Μαγειρέματος. -Μεθόδους ξηρής θερμότητας, χρησιμοποιώντας λίπος. -Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Καλοσάκας, Ευθύμιος (2001), Εκπαιδευτική μαγειρική, Les Livres du Tourisme, ISBN: 960-86928-4-9. • Κλειδαράς, Γιώργος (2003), Μαγειρική τέχνη Ι, Εκδόσεις Ίων, ISBN: 960-411-303-8. • Αρβανίτης, Κώστας (2007), Επαγγελματική κουζίνα γενικές αρχές μαγειρικής: Σχεδιασμός, οργάνωση, εξοπλισμός, προγραμματισμός παραγωγής, πρώτες ύλες, παρασκευές, προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας, Προπομπός, ISBN: 9789607860365. • Συλλογικό έργο (2009), Ιστορία της γεύσης Polaris, ISBN 978-960-6829-09-3. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Conforti, Frank D. (2008), Food selection and preparation: A laboratory manual, Wiley-Blackwell, ISBN: 978-0-8138-1488-9. • John Campbell (2012), Practical Cookery: 50 years of Practical Cookery, Hodder Education Publishers, 12th edition, ISBN: 978-1444170085. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3. • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590. • Labensky, Sarah R. (2015), On cooking, Pearson, ISBN: 9780133458558.
Αξιολόγηση	Συμμετοχή στο μάθημα 10%

	Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις	20%
	Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	30%
	Τελική πρακτική εξέταση	40%
Γλώσσα	Ελληνική	

(8)

Τίτλος Μαθήματος	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στη Γαστρονομία				
Κωδικός Μαθήματος	COMP127				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Σοφία Πρατζίωτη				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η εισαγωγή και εκπαίδευση των φοιτητών στη χρήση υπολογιστικών φύλλων στην επιστήμη των τροφίμων, των υπηρεσιών και της τεχνολογίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Χρησιμοποιούν υπολογιστικά φύλλα - Εφαρμόζουν λογιστικά φύλλα σε διάφορους υπολογισμούς μαγειρικής και φαγητού - Χρησιμοποιούν υπολογιστικά φύλλα για να ολοκληρώσουν άλλα τρόφιμα υπηρεσιών που σχετίζονται με τις λειτουργίες [συνταγές, κοστολογήσεις, κλπ.]				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Εισαγωγή και βασικές έννοιες υπολογιστικού φύλλου - Αναθεώρηση των υπολογιστικών φύλλων - Γενική εργασία λογιστικών φύλλων σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης - Ημερήσια εγγραφή Αγορών - Φυσική Απογραφή και Αποτίμηση - Εβδομαδιαίες Αναφορές Εργασίας - Ημερήσιες Πωλήσεις / Έκθεση μετρητών - Ημερήσια και περιοδική έκθεση αναφοράς ,(DAP Report) - Προϋπολογισμός - Συνταγή Κοστολόγησης και Τιμολόγησης - Εισαγωγή σε προηγμένες εφαρμογές υπολογιστικών φύλλων στα τρόφιμα - Δημιουργία μενού χρησιμοποιώντας υπολογιστικά φύλλα				

	○ Οι τύποι για τις θερμίδες, υπολογισμός ○ Εκτιμήσεις Ποσοτήτων ○ Οι τύποι για την οργανοληπτική αξιολόγηση των Τροφίμων ○ Στατιστικός Ποιοτικός Έλεγχος στην Επεξεργασία Τροφίμων
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Χρήστου, Χρήστος (2017) Το Ολοκληρωμένο Βιβλίο Διδασκαλίας ECDL, Τόμος 1, EduCYBER CC Co Ltd, ISBN: 978-9963-2820-2-9. • Χρήστου, Χρήστος (2017) Το Ολοκληρωμένο Βιβλίο Διδασκαλίας ECDL, Τόμος 2, EduCYBER CC Co Ltd, ISBN: 978-9963-2820-3-6. • Χρήστου, Χρήστος (2017) Το Ολοκληρωμένο Βιβλίο Διδασκαλίας ECDL, Τόμος 3, EduCYBER CC Co Ltd, ISBN: 978-9963-2820-4-3. • Νεγροπόντης, Νικόλας (2001), Ψηφιακός κόσμος, Εκδόσεις Καστανιώτη, ISBN: 9600314616. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Bud E. Smith (2008), Creating Web Pages For Dummies, For Dummies, 9 edition, ISBN: 978-0470385357. • Severance, Charles, Blumenberg, Sue,[etc] (2015) Introduction to networking: how to internet works, Createspace Independent Publishing, ISBN: 978-1511654944 • Miller, Michael (2014), Computer basics, Pearson Education, ISBN: 9780789752338. • White, Ron (2015), How computers work, QUE Publishing, ISBN: 9780789749840
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση Πρακτική εξέταση 30% • Τελική Πρακτική Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

(9)

Τίτλος Μαθήματος	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA117				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Θεοδοσίου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην πρακτική της αποθήκευσης και διατήρησης προμηθειών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν τις βασικές έννοιες, κανονισμούς, και εναλλακτικές λύσεις στη φύλαξη τροφίμων • Γνωρίζουν τις αρχές και εφαρμογές φύλαξης τροφίμων σε στεγνό μέρος • Γνωρίζουν τις αρχές και εφαρμογές φύλαξης τροφίμων στην κατάψυξη • Γνωρίζουν τις θερμοκρασίες σε καταψύκτες, τους χρόνους αναμονής και επαλήθευση [calibration]. • Γνωρίζουν τις αρχές φύλαξης φρέσκων λαχανικών • Γνωρίζουν τις νομικές υποχρεώσεις για ασφαλή χρήση και φύλαξη όλων των υλικών που χρησιμοποιούνται σε μια κουζίνα • Τηρούν βασικές διαδικασίες για έλεγχο επιπέδων των αποθεμάτων				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Αρχές φύλαξης και διατήρησης τροφίμων • Καταστήματα τροφίμων • HACCP και οδηγίες για σωστή φύλαξη • Χώροι Αποθήκευσης • Συστήματα και Μέθοδοι φύλαξης και διατήρησης • Ημερομηνία σήμανσης και κωδικοποίηση βάσει του χρώματος • Φύλαξη Ξηράς Τροφής • Εμπορεύματα για φύλαξη: Ξηρά, ζαχαροπλαστική, αρτοποιία • Εναλλαγή προμηθειών (stock rotation): Διαδικασίες, first-in-first-out (FIFO), αναγνώριση νέου/παλιού στοκ • Θερμοκρασία: Απαιτήσεις θερμοκρασίας και υγρασίας				

	• Ασφάλεια: Συστήματα, ευθύνες • Κοινή μόλυνση: Είδη και προληπτικά μέτρα • Φύλαξη Παγωμένων Τροφίμων • Βαθεία κατάψυξη: Λειτουργία των ελέγχων • Θερμοκρασίες: Θερμοκρασίες φύλαξης, χρόνοι αναμονής και επαλήθευση (calibration) • Εναλλαγή προμηθειών: διαδικασίες, αναγνώριση νέου/παλιού στοκ • Φύλαξη Φρέσκων Λαχανικών • Αποτελέσματα: Φως/σκοτάδι, stacking, δοχεία • Θερμοκρασία: Απαιτήσεις θερμοκρασίας και υγρασίας • Εναλλαγή προμηθειών: Τεχνικές • Συνηθισμένες παρασιτώσεις: Είδη, μέτρα πρόληψης • Φύλαξη Εμπορευμάτων • Είδη Εμπορευμάτων: Ξηρά, γαλακτοκομικά, λαχανικά, φρούτα, ψάρια, κρέας, πουλερικά, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας • Κατάσταση κακής φύλαξης • Μέθοδοι αξιολόγησης ασφαλούς κατάστασης: Παραδείγματα Νομικές απαιτήσεις για ασφαλή χρήση και φύλαξη όλων των υλικών που χρησιμοποιούνται σε μια κουζίνα • Νομικές υποχρεώσεις: Όπως εφαρμόζονται στα εμπορεύματα και την φύλαξη • Αναφορά στις βασικές διαδικασίες για τον έλεγχο των επιπέδων των αποθεμάτων • Έλεγχος αποθεματικών: Βασικές αρχές ελέγχου αποθεματικών • Επίπεδα αποθεματικών: Εκτίμηση ποσοτήτων, διαδικασίες ελέγχου • Βιβλίο παραγγελιών τροφίμων: Απλή συμπλήρωση, χρήσεις, κύκλος ελέγχου (controlcycle)
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2017), Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων, Unibooks, ISBN 978-618-82812-3-3. • Καναβούρας, Αντώνης (2009), Συσκευασία προϊόντων κατά τη μεταφορά και την αποθήκευσή τους: Διαχείριση κινδύνων: Έλεγχοι συσκευασιών: Σχεδιασμός και χρήση προστατευτικών υλικών, 1η έκδ., Αθήνα, Εκδόσεις Παπαζήση, ISBN 978-960-02-2315-6. • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2004), Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων, Αθήνα, Σταμούλη Α.Ε., ISBN 960-351-525-6. • Werle, Loukie (2006), Ingredients, Γ.Κ. Ελευθερουδάκης ΑΕ, ISBN: 9783833151361. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Trickett, Jill (2001), The prevention of food poisoning, Fourth Edition, Nelson Thornes, ISBN: 0 7487 5893 3.

	• Council of Supply Chain Management Professionals (CSCMP) (2014), The definitive guide to warehousing, Pearson Education, ISBN: 9780133448900. • Robertson, Gordon L. (2013), Food Packaging, CRC Press, ISBN: 9781439862414.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση Γραπτή εξέταση 30% • Τελική Γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

(10)

Τίτλος Μαθήματος	Επαγγελματική Σταδιοδρομία				
Κωδικός Μαθήματος	CARE100				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αχιλλέας Καραγιάννης				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 2	Εργαστήρια εβδομάδα	
Στόχοι Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους φοιτητές να θέσουν σε σειρά προτεραιότητας τις επαγγελματικές τους επιλογές και μετά να εστιάσουν την προσοχή τους σε ρεαλιστικούς στόχους και να είναι σε θέση να δράσουν κατάλληλα για να τους επιτύχουν.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Εξοικειωθούν με το σχεδιασμό σταδιοδρομίας και να μπορούν να εφαρμόσουν την γνώση που έχουν αποκτήσει στη δική τους ζωή • Εξοικειωθούν με την διαδικασία λήψης αποφάσεων σχετικά με την επαγγελματική τους καριέρα • Σχεδιάζουν την σταδιοδρομία τους με βάση τις δυνατότητες, τα ενδιαφέροντα, τις αρχές και αξίες τους σχετικά με επαγγελματική τους πορεία • Εκμεταλλεύονται ευκαιρίες επαγγελματικής αποκατάστασης σύμφωνα με της προσωπικές τους προσδοκίες • Είναι ικανοί να διαχειρίζονται τη σταδιοδρομία τους αποκτώντας ικανότητες για την αναζήτηση εργασίας • Συνειδητοποιήσουν τη σημασία λήψης αποφάσεων σχετικά με την σταδιοδρομία				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Αυτό-αξιολόγηση προσωπικών ενδιαφερόντων, στάσεων/αξιών και ικανοτήτων • Ο σχεδιασμός της σταδιοδρομίας είναι μια διαδικασία εφ' όρου ζωής • Σύνταξη βιογραφικού σημειώματος και άλλων εγγράφων σχετικά με την αναζήτηση εργασίας • Σχεδιάζοντας μια αποτελεσματική πορεία για αναζήτηση εργασίας • Διεξαγωγή έρευνας με σκοπό την αποσαφήνιση των ενδιαφερόντων, των στάσεων/αξιών και των ικανοτήτων • Αναγνώριση των δυνατοτήτων και των αδυναμιών				

	• Διεξαγωγή έρευνας για απόκτηση πληροφοριών σχετικά με επιχειρήσεις και επαγγέλματα • Σύνταξη Βιογραφικού Σημειώματος και Συνοδευτικής Επιστολής • Προετοιμασία για συνεντεύξεις • Αποτελεσματική συνέντευξη • Πρώτη μέρα στο χώρο εργασίας • Ανάπτυξη σχεδίου δράσης για προσωπική σταδιοδρομία								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.								
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Langdon, Ken / μετάφραση Ευτυχία Μητροπούλου (2005), Χτίστε την τέλεια καριέρα: Οι καλύτερες ιδέες για να βρείτε τη δουλειά που σας αξίζει και να φτάσετε στην κορυφή, 1η έκδ., Αθήνα, Ισόρροπον, ISBN 960-88859-7-3. • Harvard Business Essentials (2011), Εταιρική επικοινωνία: Ανακαλύψτε το κλειδί για μια επιτυχημένη σταδιοδρομία, Μοντέρνοι Καιροί, ISBN: 9789604940080. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Carol L. McClelland (2005), Your Dream Career For Dummies, Wiley, ISBN-13: 9780764597954. • Chalmers, Irena (2008), Food Jobs, Beaufort Books, ISBN: 9780825305924.								
Αξιολόγηση	<table> <tr> <td>• Συμμετοχή στο μάθημα</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση Πρακτική εξέταση</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>• Τελική Γραπτή Εξέταση</td><td>50%</td></tr> </table>	• Συμμετοχή στο μάθημα	10%	• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%	• Ενδιάμεση Πρακτική εξέταση	30%	• Τελική Γραπτή Εξέταση	50%
• Συμμετοχή στο μάθημα	10%								
• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%								
• Ενδιάμεση Πρακτική εξέταση	30%								
• Τελική Γραπτή Εξέταση	50%								
Γλώσσα	Ελληνική								

48.

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Αρτοποιίας II				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA154				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Τούμπας				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	/ 3
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους φοιτητές σε όλες τις πτυχές ψησίματος ειδών αρτοποιίας για πρωινά τόσο σε επαγγελματικό όσο και σε εμπορικό επίπεδο.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν όλες τις πτυχές του ψησίματος του ψωμιού • Κατανοούν τη θεωρία και την πρακτική των ζυμών και άλλων μειγμάτων. • Παράγουν διάφορα είδη ψωμιού • Εκτελούν σωστά μια συνταγή ψωμιού. • Παράγουν διάφορα είδη ψωμιού για πρωινά. • Παράγουν διάφορα είδη γλυκών και αλμυρών για πρωινά				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εισαγωγή και επισκόπηση • Αναθεώρηση του βασικού εξοπλισμού και εργαλείων • Αναθεώρηση των εργαλείων μέτρησης - ισοδύναμα και τα συστατικά • Αναθεώρηση των αρχών ψησίματος • Ψωμιά για Πρωινό • Γρήγορα ψωμιά • Breakfast Muffins • Μπισκότα και βουτήματα • Τηγανίτες και κρέπες				

	• Waffles και French Toast • Coffee Cakes • Sweet Rolls • frittatas και Ομελέτες • Quiches • Savoury Strata • Σφολιατοειδή
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διάλεξη, επιδείξεις και άμεση εμπλοκή σε πρακτική στο εργαστήριο.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία • Ζησόπουλος, Α. (2013), <u>Εκπαιδευτική και επαγγελματική αρτοποιία</u>, Le Monde / Les Livres du Tourisme, Αθήνα, τ.3, ISBN 978-960-8382-00-8. • <u>Ελένη Δασκαλάκη</u> (μετ.) (2009), <u>Πρωινά γεύματα</u>, <u>Ελευθερουδάκης</u>, Αθήνα. • Schild, Egon (2008), <u>Τεχνολογία αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής</u>: Για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, 3η έκδ., <u>Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις</u>, Αθήνα, τ.2, ISBN 978-960-331-446-2. • Schild, Egon (2008), <u>Τεχνολογία αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες</u>: Για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες, 3η έκδ., <u>Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις</u>, Αθήνα, τ.1, ISBN 978-960-331-423-3. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία • Gail D. Sokol (2006), About Professional Baking, Cengage Learning, ISBN-13: 9781401849221. • The Culinary Institute of America (2015), Baking and pastry: Mastering the art and craft, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0470928653. • Weekly Class handouts and software conversion manuals.

Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική Ι				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA155				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Τούμπας				
ECTS	7	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	6
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να προσφέρει στους φοιτητές/τριες όλες τις απαραίτητες δεξιότητες της κλασικής παρασκευής μικρών γλυκών (Petit Fours), πουτίγκες, κρέμες, μους, κέικ και άλλα γλυκά.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να είναι σε θέση να: - Γνωρίζουν τις αρχές παρασκευής των κέικ και ζυμών. - Εφαρμόζουν βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής - Ζυγίζουν με ακρίβεια τα υλικά - Χρησιμοποιούν σακούλα ζαχαροπλαστικής και σπάτουλα. - Παρασκευάζουν ατομικά μίνι γλυκά και petit four. - Παρασκευάζουν εκλέρ, тарταλέτες, macaroons, και Madeleines. - Ετοιμάζουν διάφορες κρέμες (ζαχαροπλαστικής, βουτύρου, γάλακτος) γλάσα, γεμίσεις με βάση την κρέμα ή με φρούτα ή με σοκολάτα και διάφορες ζύμες. - Παρασκευάζουν κρέμες πουτίγκες και μους				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Προηγμένες αρχές για κέικ, ζύμες και άλλες τεχνικές. <u>Μέθοδοι & Συστατικά</u> - Τεχνικές και μέθοδοι - Γάλα, κρέμα γάλακτος, βουτυρόγαλα, γιαούρτι, ξυνόκρεμα γάλακτος (sour cream), Κρεμώδες τυρί, μασκαρπόνε, κλπ. - Πτι φουρ [Petit Four] - Εκλέρ [Éclair] - Ταρταλέτες - Macaroons				

	• Madeleines • Κρέμες (κρέμα ζαχαροπλαστικής, κρέμα βουτύρου, κρέμα γάλακτος, custard, κρέμα με βάση διάφορες γεμίσεις, • Γλάσα (φρούτων, σοκολάτας, ζάχαρης) • Ετοιμασία και παρουσίαση διαφόρων μικρών γλυκών και Πτι φουρ • Sponge cake • Pound cake • Tiramisu • Bread Pudding • Trifle • Steamed Pudding. • Charlottes • Zabaglione, • Bavaroise • Panna Cotta • Bread Pudding • Rice Pudding
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Le Cordon Bleu (2005), Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής και επιδόρπια, Εκδόσεις Α. Τσιτσιλώνης, ISBN: 9608058341. • Χολέβας, Κωνσταντίνος (2014), Για ζαχαροπλάστες, Le Monde / Les Livres du Tourisme, ISBN 978-960-8382-39-8. • Παραδείση, Χρύσα (2015), Νέα μαγειρική - ζαχαροπλαστική και εγκυκλοπαίδεια της κουζίνας, Καρακώτσογλου, ISBN 978-960-9444-21-7. • Γεωργιάδης, Μάκης (2011), <u>Γλυκά στιγμής, Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-469-963-6. • Πάνου, Αθηνά (2013), <u>Cupcakes</u>: 30 εύκολες και πρωτότυπες συνταγές για γλυκά και αλμυρά cupcakes, <u>Ψυχογιός</u>, Αθήνα, ISBN 978-618-01-0035-8. • Brancq, Isabel (2010), Κρέμες & μους, Modern Times, Αθήνα, ISBN 978-960-691-690-8. • Φωτογραφίες από διαγωνισμούς • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Peter P. Greweling, (2013) Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner, Wiley, ISBN-13: 9780470424414. • Toba M. Garrett (2010), Wedding Cake Art and Design: A Professional Approach, Wiley, ISBN-13: 9780470381335.

	• Weekly Class handouts and software conversion manuals • Camilla V Saulsbury (2007), Panna Cotta: Italy's Elegant Custard Made Easy, Cumberland House Publishing, ISBN-13: 9781581825954. • Robert Mann Washburn (2012), Principles and Practices of Ice Cream Making, Rarebooksclub.com, ISBN-13: 9781236011336. • Cuvelier & Selena & Nikouline (2007), Chocolate, Flammarion, ISBN-13: 9782080200921. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3. • Pliska, Daniel M. (2014), Pastry and dessert techniques, American Technical Publishers, ISBN: 9780826942678.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

50.

Τίτλος Μαθήματος	Βασικές Αρχές Μαγειρικής II				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA156				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνος Αυξέντης				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους/τις φοιτητές/τριες στα προγεύματα, διεθνή κουζίνα και μπουφέ και ιδιαίτερα στην κλασική γαλλική κουζίνα.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Εμβαθύνουν τις γνώσεις τους σε πιο εξειδικευμένους τομείς όπως προγεύματα, διεθνής κουζίνα και μπουφέ. - Γνωρίζουν τη μαγειρική και γαστρονομική ιστορία της Γαλλίας - Κατανοούν την ανάπτυξη της Γαλλικής κουζίνας και τη θέση της στη δυτική γαστρονομία - Κατανοούν τις βασικές πολιτιστικές και γαστρονομικές συνταγές της Γαλλικής κουζίνας - Παρασκευάζουν με βάση τις απαραίτητες προδιαγραφές ποικίλες συνταγές της κλασικής Γαλλικής κουζίνας.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Βασικές Προετοιμασίες - Μέθοδοι μαγειρέματος - Προγεύματα - Ορεκτικά και σαλάτες - Σνακ και σάντουιτς - Κοκτέιλ - Ετοιμασία μπουφέ [κρύα & ζεστά παρασκευάσματα και στόλισμα] - Διάφορες συνταγές				

	• Διεθνής κουζίνα • Ιστορία ○ Η εξέλιξη της γαλλικής κουζίνας ○ Η κουζίνα της παλιάς Γαλλίας ○ Εξελιξείς στο 18ο και 19ο αιώνα ○ Η σύγχρονη «κλασσική» Γαλλική Κουζίνα ○ Περιφερειακές κουζίνες της Γαλλίας • Θεωρία ○ French Cold First Dishes ○ French Hot First Dishes ○ French Fish and their Sauces ○ French Meats and their Sauces ○ French Cakes ○ French Mousse ○ The cheeses of France and their uses ○ The wines of France • Πρακτική ○ Cheese Soufflé ○ Moules Mariniere ○ Hors D'Oeuvres, Soups, and Salads ○ Caramelized Onion Tart ○ Rillettes de Canard ○ Potage Crecy ○ Haricots Verts with Shallot and Lemon ○ Potatoes Lyonnaise ○ Potatoes Savoyarde ○ Seafood and Poultry ○ Sole Meuniere ○ Bouillabaisse ○ Chicken Dijonnaise ○ Coq au Vin
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Παραδείση, Χρύσα (2015), Νέα μαγειρική - ζαχαροπλαστική και εγκυκλοπαίδεια της κουζίνας, Καρακώτσογλου, ISBN 978-960-9444-21-7.

	• Κλειδαράς, Γιώργος (2003), Μαγειρική τέχνη II, Εκδόσεις Ίων, ISBN: 960-411-304-6. • Καλοσάκας, Ευθύμιος (2001), Εκπαιδευτική μαγειρική, Les Livres du Tourisme, ISBN: 960-86928-4-9. • Βουέ, Vincent (2010), <u>Εγκυκλοπαίδεια της γαλλικής γαστρονομίας</u>, Αθήνα, <u>Le Monde / Les Livres du Tourisme</u>, ISBN 978-960-8382-23-7. • <u>Ελένη Δασκαλάκη</u>(μετ.) (2009), <u>Γαλλική κουζίνα</u>, Αθήνα, <u>Ελευθερουδάκης</u>. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • The Chefs of Le Cordon Bleu (2011), Le Cordon Bleu Cuisine Foundations: Classic Recipes, Cengage Learning, ISBN-13: 9781111306878. • <u>Daniel Boulud</u> (2013), Daniel: My French Cuisine, Grand Central Life & Style, ISBN: 978-1455513925. • Collective work (2010), Culinary essentials, Glencoe/McGraw-Hill, 2 edition, ISBN: 978-0078883590. • Gisslen, Wayne (2011), Professional cooking, John Wiley & Sons, ISBN: 978-0-470-19752-3. • John Campbell (2012), Practical Cookery: 50 years of Practical Cookery, Hodder Education Publishers, 12th edition, ISBN: 978-1444170085. • <u>A.C. Brown</u> (2011), Understanding Food: Principles and Preparation, 4th Edition, Cengage Learning, ISBN-13: 9780538734981. • Labensky, Sarah R. (2015), On cooking, Pearson, ISBN: 9780133458558.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

(15)

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Άσκηση Ι			
Κωδικός Μαθήματος	SUPL101			
Τύπος μαθήματος	Πρακτικό			
Επίπεδο	Επίπεδο Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο			
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Χατζησυμεού			
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/ *	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Η Πρακτική Άσκηση Ι δίνει τη δυνατότητα απόκτησης πρακτικών εμπειριών από τους φοιτητές του Προγράμματος «Γαστρονομικές Τέχνες», επιπρόσθετα προς τις γνώσεις που έχουν αποκτηθεί κατά την διάρκεια της φοίτησης τους σε πραγματικό επαγγελματικό περιβάλλον.			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά το πέρας της Πρακτικής Άσκησης Ι αναμένεται ο/η φοιτητής/τρια να: • Εφαρμόσει στην πράξη όλες τις γνώσεις που διδάχτηκε κατά τη διάρκεια των σπουδών του/της. • Αποκτήσει μέσα από τις εμπειρίες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες που είναι αναγκαίες στην άσκηση του επαγγέλματος. • Είναι σε θέση να σχεδιάζει και να αναπτύσσει νέες μεθόδους και τεχνικές που αφορούν τις Γαστρονομικές τέχνες, την Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική. • Είναι σε θέση να χρησιμοποιεί όλα τα επαγγελματικά εργαλεία και το σχετικό εξοπλισμό. • Είναι σε θέση να εργάζεται σε επαγγελματικές κουζίνες, εστιατόρια ή σε εξειδικευμένες εγκαταστάσεις ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.			
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Πρακτική εξάσκηση των φοιτητών σε Επισιτιστικές Επιχειρήσεις. Η Πρακτική Άσκηση Ι υλοποιείται τους καλοκαιρινούς μήνες για δεκατρείς (13) εβδομάδες (Ιούνιος- Σεπτέμβριος) . Ο/η φοιτητής/τρια είναι υποχρεωμένος/νη να ενημερωθεί και να απασχοληθεί σε συνθήκες πραγματικής εργασίας σε Ξενοδοχειακές Μονάδες, Εστιατόρια, Αρτοποιεία, Ζαχαροπλαστεία κ.α. και να αποκτήσει παραπέρα εμπειρίες. Η κατάρτιση των φοιτητών σε χώρους εργασίας αποτελεί συμπλήρωμα της κατάρτισης που ήδη προσφέρθηκε μέσα στα εργαστήρια του Κολλεγίου και στην ουσία είναι μια επαφή με την πραγματικότητα της βιομηχανίας.			

	Μέσα από αυτή την εμπειρία θα διευρυνθούν οι γνώσεις και οι δεξιότητες τους με στόχο τη αξιοποίηση τους για μελλοντική επαγγελματική αποκατάσταση. Η Πρακτική Άσκηση Ι θα πρέπει να έχει εκπαιδευτικό χαρακτήρα, η εφαρμογή της να είναι καίρια και να συμβαδίζει με το αντικείμενο των Επισιτιστικών Τεχνών και να αποσκοπεί κυρίως στην εφαρμογή των γνώσεων που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια των σπουδών τού/τής φοιτητή/τριας και στη περαιτέρω κατάρτιση/εξειδίκευση και ανάπτυξη δεξιοτήτων που απαιτούνται για τον τομέα αυτό. Κατά τη διάρκεια τής Πρακτικής Άσκησης Ι ο εργοδότης συνεργάζεται με τον αρμόδιο εκπαιδευτικό επιθεωρητή ο οποίος ορίζεται από το Τμήμα. Ο επιθεωρητής επισκέπτεται το χώρο εργασίας του/της ασκούμενου/ης και λαμβάνει γνώση των εργασιών που αυτός αναλαμβάνει. Ο επόπτης του/της ασκούμενου/της εξετάζει σε εβδομαδιαία βάση το Βιβλίο Πρακτικής Εργασίας το οποίο διαθέτει ο ασκούμενος και πραγματοποιεί παρατηρήσεις. Ο επόπτης τού/τής ασκούμενου/ης συμπληρώνει τα πεδία που αφορούν την ποιοτική αξιολόγηση τής συγκεκριμένης τοποθέτησης Πρακτικής Άσκησης με ερωτήσεις που αφορούν τον ασκούμενο, τον ακαδημαϊκό επόπτη κ.α.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, μαθήματα σεμιναριακού τύπου
Βιβλιογραφία	Βιβλίο Πρακτικής Άσκησης του προγράμματος «Γαστρονομικές Τέχνες».
Αξιολόγηση	Περιοδική και συνολική αξιολόγηση από τον συντονιστή του Προγράμματος στους χώρους πρακτικής άσκησης σε συνεννόηση με τους εργοδότες.
Γλώσσα	Ελληνική

(16)

Τίτλος Μαθήματος	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA216				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ήβη Κωνσταντίνου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων και τις παγκόσμιες αρχές του HACCP.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • αναλύουν λειτουργικά θέματα ασφάλειας τροφίμων σχετικά με τη λειτουργία εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων. • Εξηγούν την σημασία της διατήρησης υγείας και ασφάλειας στην αλυσίδα των τροφίμων • Αναγνωρίζουν συνηθισμένους κινδύνους υγείας και ασφάλειας πραγματοποιώντας εκτίμηση κινδύνων. • Αναγνωρίζουν ρεαλιστικά μέτρα ελέγχου, τα οποία να βελτιώνουν την υγεία και την ασφάλεια • Περιγράφουν την σχέση μεταξύ προσωπικής υγιεινής και την εξάπλωση ασθενειών σε ένα οργανισμό τροφίμων • Παρακολουθούν τη ροή των τροφίμων από την παραλαβή, την αποθήκευση και την προετοιμασία. • Κατανοούν πως οι διάφοροι μικροοργανισμοί αναπτύσσονται στα τρόφιμα [μικροβιολογικά]. • Χρησιμοποιούν ασφαλείς τρόπους μαγειρέματος και εντοπίζουν τα κρίσιμα σημεία και πρακτικές, σύμφωνα με το σύστημα HACCP. • Κατανοούν τις ευθύνες για την σωστή πρακτική ασφάλειας στα τρόφιμα. • Κατανοούν την ασφαλή χρήση προϊόντων καθαρισμού, ηλεκτρονικά δελτία δεδομένων ασφάλειας υλικών και πώς να αποθηκεύουν υλικά καθαρισμού σε εγκατάσταση παραγωγής τροφίμων.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Υγιεινή και Ασφάλεια τροφίμων				

	- ο επακόλουθες τροποποιήσεις και άλλες νομοθεσίες και κανονισμοί σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων Παράγοντες τροφικών δηλητηριάσεων - ο Μικροβιολογία: Κύρια βακτήρια- σαλμονέλα, κλωστρήδια, λυστέρια, E-coli, σταφυλόκοκκος, συνθήκες ανάπτυξης, χαρακτηριστικά, επώαση και στιγμή έναρξης ασθένειας - ο Φυσική μόλυνση: Εξήγηση φυσικών ρυπαντών, πρόληψη φυσικής μόλυνσης, μέθοδοι ελέγχου - ο Χημική Μόλυνση: Είδη χημικών ρυπαντών, πρόληψη χημικής μόλυνσης, μέθοδοι ελέγχου - ο Τροφική Δηλητηρίαση: Αίτια, συμπτώματα, διάρκεια - ο Τροφιμογενείς λοιμώξεις: Διαφορά μεταξύ τροφιμογενών λοιμώξεων και τροφικής δηλητηρίασης, παράγοντες τροφιμογενών ασθενειών, πηγές μόλυνσης, μέτρα πρόληψης - ο Τρόφιμα μεγάλου ρίσκου: Τρόφιμα που έχουν πολλές πιθανότητες να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση Διαδικασίες - ο Παράγοντες αλλοίωσης τροφίμων: Βακτήρια, προζύμι, μούχλα, δραστηριότητα ενζύμων - ο Μέθοδοι πρόληψης: Χημικοί, φυσικοί - ο Ειδικές διαδικασίες για την παράταση της ζωής των τροφίμων όπως είναι η ακτινοβολία, μικροκύματα και η συσκευασία κενού αέρος Αποτελεσματικά συστήματα πρόληψης - ο Φύλαξη: Μέθοδοι και τύποι φύλαξης, έλεγχοι φύλαξης- θερμοκρασία, υγρασία, καθαριότητα, ετικέτες συσκευασίας, έλεγχος αποθήκευσης, ημερομηνίες λήξης και διασταυρούμενη μόλυνση. - ο Προσωπική Υγιεινή: Νομοθεσία που σχετίζεται με την προσωπική υγιεινή, προστατευτικός ρουχισμός, έμμεση μόλυνση, ειδοποίηση για ασθένεια, προσωπική υγιεινή κατά την διάρκεια της εκπαίδευσης - ο Καθαρισμός και απολύμανση: ορισμός απορρυπαντικού, απολυμαντικού, αντισηπτικού, αποστειρωτικού, φύλαξη και χρήση χημικών, κανονισμοί ελέγχου (COSHH) , τρόποι δράσης καθαριστικών, σχεδιασμός, εκτέλεση και επίβλεψη των προγραμμάτων καθαριότητας - ο Παράσιτα: Είδη παρασίτων σε εγκαταστάσεις τροφίμων, τρόποι εισαγωγής, σήματα/ προγνωστικά ύπαρξης μόλυνσης, έλεγχος και επίβλεψη - ο Σχεδιασμός και κατασκευή κτηρίων: Συστήματα, περιορισμοί και νομοθεσία - ο Εκπαίδευση: Σημασία εκπαίδευσης τρόπου χρήσης και επίβλεψης των συστημάτων που χρησιμοποιούνται.
--	--

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Τάκης, Αθανάσιος (2009), Η ασφάλεια των τροφίμων στο ευρωπαϊκό δίκαιο, 1η έκδ., Αθήνα, Εκδόσεις Σάκκουλα Α.Ε., ISBN 978-960-445-458-7. • Αρβανιτογιάννης, Ιωάννης Σ. (2007), Ασφάλεια τροφίμων, Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών, 1η έκδ., Θεσσαλονίκη, UniversityStudioPress, ISBN 9789601209135. • Προεστός, Χαράλαμπος (2017), Τρόφιμα: Έλεγχος ποιότητας, ασφάλεια και μικροβιολογία, ISBN 978-960-9732-22-2. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Paster, Tara (2007), The HACCP food safety employee manual, John Wiley & Sons, Inc, ISBN: 0-471-78182-7. • Dillon, Mike (2001), How to HACCP: A management guide, M.D. Associates, ISBN: 1-900134-12-8. • Meggitt, Carolyn (2003), Food hygiene and safety: A handbook for care practitioners, 2nd edition, Heneman, ISBN: 0-435-45531-1. • Polenz, Katherine (2015), Cooking for special diets, The Culinary Institute of America, ISBN: 978-1-118-13775-8. • The Culinary Institute of America (2013), Techniques of health cooking, Wiley, ISBN: 9780470635438.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

(17)

Τίτλος Μαθήματος	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA209				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Άριστος Νικολάου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους φοιτητές με τον έλεγχο, τους χειρισμούς κοστολόγησης και την αγορά τροφίμων και ποτών στη βιομηχανία των γαστρονομικών τεχνών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Ετοιμάζουν προδιαγραφές προϊόντων και προσφορές τροφίμων και ποτών • Γνωρίζουν τη διαδικασία των προσφορών • Γνωρίζουν τη διαδικασία των παραγγελιών – παραλαβών των προϊόντων • Ετοιμάζουν προϋπολογισμούς αναλογιών κόστους / πώλησης και να τις συγκρίνουν με αυτές των προηγούμενων περιόδων καθώς και με τις αναφορές εσόδων και κέρδους της επιχείρησης. • Επεξηγούν και να υπολογίζουν τις σχέσεις μεταξύ του κόστους/ποσότητας/ κέρδους με τους ελέγχους κοστολόγησης των τροφίμων, ποτών και εργατικού δυναμικού. • Χρησιμοποιούν παράγοντες κόστους και απόδοσης παραγωγής, και να υπολογίζουν το κόστος αγοράς τυποποιημένων μερίδων, συνταγών και ποσοτήτων. • Χρησιμοποιούν διαφορετικές μεθόδους για να υπολογίζουν και να αξιολογούν το καθημερινό, εβδομαδιαίο και μηνιαίο κόστος τροφίμων και ποτών. • Κατανοούν τη σημασία της κατάστασης κέρδους / ζημιάς και του προϋπολογισμού.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εισαγωγή στις έννοιες κόστος και πωλήσεις • Μηνιαία απογραφή και μηνιαίο κόστος τροφίμων • Καθημερινό κοστολόγιο των τροφίμων • Η διαδικασία ελέγχου				

	• Κόστος/ποσότητα σχέση επικερδότητας • Αγορά τροφίμων και έλεγχος παραλαβών • Έλεγχος Παραγωγής Τροφίμων: Μερίδες, Ποσότητες • Μηχανική του μενού και ανάλυση ελέγχου πωλήσεων τροφίμων • Αξιολόγηση των πωλήσεων • Παρακολούθηση επιχειρήσεων των ποτών • Εκτιμήσεις Κόστους Εργασίας, καθιέρωση προτύπων απόδοσης • Εκπαίδευση Προσωπικού • Έλεγχος απόδοσης και λήψη διορθωτικών μέτρων
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Luise, Franco (2008), Food Cost: Κοστολόγηση στην Κουζίνα, Α. Τσιτσιλώνης, ISBN: 9789608058392. • Τζένος, Χρήστος (2001), Προμήθειες, κοστολόγηση, έλεγχος, LesLivresduTourisme, ISBN: 960-86928-5-7. • Κονόμος, Γιώργος (2014), Έλεγχος και κοστολόγηση: Για τουριστικές και επισιτιστικές επιχειρήσεις, Le Monde / Les Livres du Tourisme, ISBN 978-960-8382-37-4. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Dittmer, Paul R. & Keefe, J. Desmond (2009), Principles of food, beverage, and labor cost controls, John Wiley& Sons, Inc, ISBN: 978-0-471-78347-3. • Stipanuk, David M. (2006), Hospitality Facilities Management and Design, 3rd Edition, American Hotel & Lodging Educational Institute, ISBN: 978-0-86612-285-6. • Robertson, Gordon L. (2013), Food Packaging, CRC Press, ISBN: 9781439862414.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

(18)

Τίτλος Μαθήματος	Διατροφή και Διαιτολογία				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA259				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ήβη Κωνσταντίνου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην επιστήμη της διατροφής και της διαιτολογίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τις βασικές αρχές της ανθρώπινης διατροφής • Καθορίζουν τα κύρια διατροφικά συστατικά • Κατανοούν τις ετικέτες τροφίμων • Αντιλαμβάνονται τις διατροφικές απαιτήσεις κάθε ηλικιακής περιόδου στη ζωή του ανθρώπου • Γνωρίζουν πώς η διατροφή επηρεάζει την υγεία αλλά και τις ασθένειες • Σχεδιάζουν μενού βασισμένο στις ορθές διατροφικές αρχές • Σχεδιάζουν γεύματα για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εισαγωγή στην Διατροφή και Διαιτολογία • Διατροφικές Επιλογές: Θρεπτικά Συστατικά και Θρέψη • Υδατάνθρακες: Απλά σάκχαρα και Σύνθετοι Υδατάνθρακες • Λιπίδια • Πρωτεΐνες και Αμινοξέα • Ισορροπία Ενέργειας, Διαχείριση Βάρους και Μεταβολισμός • Βιταμίνες: Ζωτικά Στοιχεία για την Υγεία • Αλκοόλ • Νερό και μεταλλικά στοιχεία • Κύκλος Ζωής: Μητρική και Βρεφική Διατροφή • Από την Παιδική Ηλικία στην Ενηλικίωση • Διατροφικές κατευθυντήριες γραμμές: Εργαλεία για Υγιή Διατροφή				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Townsend, Carolyn E. (2001), Υγιεινή Διατροφή & Διαιτητική, Έλλην, ISBN: 960-286-469-9. • Χασαπίδου, Μαρία (2008), Διατροφή για υγεία, άσκηση και αθλητισμό, Universitystudiopress, ISBN: 978-960-12-1130-5. • Αλεξανδρόπουλος, Θωμάς (2000), Θέματα υγιεινής τροφίμων & διατροφής, Εκδόσεις Ίων, ISBN: 960-411-048-9. • Πέτρου, Ηλίας (2018), Τροφή και υγεία, Αναγνώστης, ISBN 978-618-5287-23-8. • Πέτρου, Ηλίας (2018) Υγιεινή και θεραπευτική δίαιτα, Αναγνώστης, ISBN 978-618-5287-24-5. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Drummond, Karen Eich (2007), Nutrition for foodservice and culinary professionals, John Wiley & Sons, ISBN: 0-471-59976-X. • Fieldhouse, Paul (2002), Food and nutrition, Nelson Thornes, ISBN: 0-7487-3723-5. • Polenz, Katherine (2015), Cooking for special diets, The Culinary Institute of America, ISBN: 978-1-118-13775-8. • The Culinary Institute of America (2013), Techniques of health cooking, Wiley, ISBN: 9780470635438.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

(19)

Τίτλος Μαθήματος	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων				
Κωδικός Μαθήματος	MGMT206				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Δημήτρης Παυλίδης				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές σε διαφορετικά είδη εκδηλώσεων (Banquet, Gala, Συνέδρια) και στις τεχνικές σχεδιασμού και διαχείρισής τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν την διαφορά μεταξύ εκδηλώσεων όπως κοκτέιλ, δεξιώσεις, συναντήσεις, γάμοι, κλπ. • Εκτιμούν την σημασία και τα αποτελέσματα των εκδηλώσεων • Κατανοούν την σχέση μεταξύ εκδηλώσεων και τουρισμού • Γνωρίζουν τη στρατηγική οργάνωσης εκδηλώσεων • Οργανώνουν εκδηλώσεις • Διαχειρίζονται το ανθρώπινο δυναμικό σε εκδηλώσεις • Γνωρίζουν την στρατηγική προώθησης εκδηλώσεων • Γνωρίζουν το βασικό εξοπλισμό για την οργάνωση εκδηλώσεων				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εκδηλώσεις • Η σημασία και τα αποτελέσματα των εκδηλώσεων • Τουριστικές Εκδηλώσεις • Στρατηγική Εκδηλώσεων • Ο σχεδιασμός • Τάσεις και θέματα • Ρίσκα και Ασφάλεια • Αξιολόγηση και Αναφορά				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.				
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία:				

	• Boscolo, Rossano (2010), Η τέχνη του Μπουφέ: Κρύα & Ζεστά πιάτα, Τσιτσιλώνη, ISBN: 9789608058378. • Boscolo, Rosano (2002), Το μεγάλο βιβλίο διακόσμησης για μπουφέ, Τσιτσιλώνης, ISBN: 9789608058378. • Βασιλειάδης, Χρήστος Α. (2014), Διαχείριση μάρκετινγκ γεγονότων και εκδηλώσεων, Εκδόσεις Πανεπιστημίου Μακεδονίας, ISBN 978-960-8396-85-2. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Bowdin, Glenn A.J. & Allen, Johnny (2011), Events Management, Elsevier, ISBN: 9781856178181. • Shone, Anton & Parry, Bryn (2004), Successful Event Management: A Practical Handbook, 2nd edition, Thomson, ISBN: 978-1-84480-076-6. • Allen, Judy (2009), Event Planning: The ultimate guide to successful meetings, corporate events, fund-raising galas, conferences, conventions, incentives and other special events, John Wiley & Sons Canada, ISBN: 978-0-470-15574-5. • Goldblatt, Joe (2011), Special Events, John Wiley & Sons, ISBN: 9780470449875. •
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

(20)

Τίτλος Μαθήματος	Βασικές Αρχές Διοίκησης				
Κωδικός Μαθήματος	MGMT200				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 3 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κώστας Γεροκώστας				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος, Βασικές Αρχές Διοίκησης είναι να εισαγάγει τους φοιτητές/τριες στις διάφορες έννοιες της διοίκησης συμπεριλαμβανομένου των ελέγχων διοίκησης, των βασικών αρχών λήψης αποφάσεων και του προγραμματισμού, της διοίκησης ανθρωπίνου δυναμικού και εννοιών σχετικών με τη διεύθυνση ανθρωπίνου δυναμικού.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με το τέλος της διδασκαλίας τού μαθήματος επιδιώκεται ο/η φοιτητής/τρια να είναι σε θέση να αντιλαμβάνεται: ▪ Τη διοικητική διαδικασία και τις λειτουργίες της διοίκησης σε μια επιχείρηση. ▪ Την οργανωτική δομή και κουλτούρα. ▪ Την επίδραση που το περιβάλλον έχει στη διοίκηση. ▪ Την έννοια της κοινωνικής και ηθικής ευθύνης. ▪ Την λήψη αποφάσεων και τον προγραμματισμό. ▪ Την επικοινωνία και τη φύση της επίσημης και ανεπίσημης επικοινωνίας μέσα στην εταιρεία. ▪ Το λειτουργικό ρόλο της διοίκησης ανθρωπίνου δυναμικού στον στρατηγικό προγραμματισμό και την οργάνωση. ▪ Τις τεχνικές για τη μείωση της αντίστασης των μελών της εταιρείας για αλλαγή.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Θεωρητικό Μέρος</u> • Διευθυντές και Διοίκηση • Το Περιβάλλον Διοίκησης • Οι Θεμελιώδεις Αρχές της Λήψης Αποφάσεων • Οι Θεμελιώδεις Αρχές του Προγραμματισμού • Οργανωτική Δομή και Κουλτούρα • Οι Θεμελιώδεις Αρχές της Μεμονωμένης Συμπεριφοράς • Η κατανόηση της Σύστασης και Διαχείρισης Ομάδων Εργασίας • Η κινητοποίηση (παρώθηση) και Ανταμοιβή των Υπαλλήλων • Ηγεσία και Εμπιστοσύνη • Επικοινωνία και Διαπροσωπικές Δεξιότητες				

	• Οι Θεμελιώδεις Αρχές του Ελέγχου • Η Διαχείριση των Λειτουργιών
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Πάσχος, Γεώργιος Α., Γιοβάνης, Νικόλαος Ε. (2015) Διοίκηση Επιχειρήσεων, Εχέδωρος Εκδοτική, ISBN: 978-960-9971-8-8. • Συλλογικό έργο (2017), Διοίκηση επιχειρήσεων: Αρχές και εφαρμογές, Κριτική, ISBN 978-960-586-188-9. • Πολύζος, Νικόλαος Μ. (2014) Διοίκηση και οργάνωση υπηρεσιών υγείας, Κριτική, ISBN: 978-960-218-942-9. • Τζωρτζάκης, Κώστας (2007), Οργάνωση & διοίκηση: Το μάνατζμεντ της νέας εποχής, Rosili, Αθήνα, ISBN: 978-960-7745217. • Cameron, Wilcox D. (2014) Δημόσιες σχέσεις: στρατηγικές και τακτικές, 10η έκδοση, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN: 978-960-508-153-9. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Bovee, Courtland L. (2010), Business communication today, Prentice Hall, Upper Saddle River, N.J., ISBN: 9780138155391. • Stephen P. Robbins, David A. De Cenzo (2011), Fundamentals of Management , 7th edition, Pearson/Prentice Hall , ISBN: 978-0136109822. • Guffey, Mary Ellen (2010), Essentials of Business Communication, South - Western/ Cengage Learning, Mason, OH, ISBN: 9780324588002. • Kurtz, David L. (2009), Contemporary Business 2009, South - Western Cengage Learning, Mason, OH, ISBN: 978-0-470-42580-0. • Daft, Richard L. (2008), Management, South - Western Cengage Learning, Mason, OH, ISBN: 978-0-324-53770-3. • Blokdiijk, Gerard (2015), Supply chain management, Complete Publishing, ISBN: 9781489100801. • Richards, Gwynne (2014), Warehouse management, Kogan Page, ISBN: 9780749469344.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική II				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA261				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 3 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Τούμπας				
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Στόχος τού μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους/τις φοιτητές/τριες στην παρασκευή γλυκών όπως τάρτες, τούρτες, πίτες, μπισκότα και στην τεχνική διακόσμησης τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Παρασκευάζουν γλυκά σε στρώσεις και τυλιχτά γλυκά[Layered and rolled cakes] • Παρασκευάζουν γλυκά με χαμηλά λιπαρά. • Ετοιμάζουν κρέμες, μους και γλυκά με βάση τη ζύμη του Choux. • Παράγουν προϊόντα με βάση το ασπράδι του αυγού. • Διακοσμούν με βάση τη ζάχαρη ή άλλα υλικά, μικρά και μεγάλα γλυκά. • Παρασκευάζουν διάφορες συνταγές με τάρτες. • Παρασκευάζουν διάφορες συνταγές με πίτες. • Παρασκευάζουν διάφορες συνταγές με μπισκότα. • Διακοσμούν και να παρουσιάζουν τα γλυκά.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εφαρμογή των αρχών ψησίματος στην Ζαχαροπλαστική • Αρχές κατασκευής γλυκών και ζυμών καθώς επίσης γλυκών με βάση τα αυγά και τον βούτυρο. • Layered and rolled cakes: Pound, white, yellow, crumb, chocolate, muffins. • Χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά κέικ: angel, chiffon, genoise cakes				

	• Κρέμες, μους και ζύμη Choux • Icing and filling, curds, ganaches, meringue, • Glazing and petite fours decoration • Κλασικό κέικ: όπερα, Miroir, τραμισού, zucatti, Zuppa Inglese, charlottes και κέικ σοκολάτας [chocolate ribbon cakes]. • Complex layered cakes: plain & complex chocolate-nut sponges, Genoese mousseline, pan di Spagna, biscuit joconde, • Piped, dropped, molded, bar & sheet cookies including: biscotti, brownie, Madeleine, macaroons, Spritz, tuille & tulip.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Le Cordon Bleu (2005), Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής και επιδόρπια, Εκδόσεις Α. Τσιτσιλώνης, ISBN: 9608058341. • Χολέβας, Κωνσταντίνος (2014), Για ζαχαροπλάστες, Le Monde / Les Livres du Tourisme, ISBN 978-960-8382-39-8. • Παραδείση, Χρύσα (2015), Νέα μαγειρική - ζαχαροπλαστική και εγκυκλοπαίδεια της κουζίνας, Καρακώτσογλου, ISBN 978-960-9444-21-7. • Ντερέκας, Κώστας (2010), <u>Διακόσμηση εδεσμάτων</u>, Αθήνα, Interbooks, ISBN 978-960-390-221-8. • Bardi, Carla (2011), Τάρτες και πίτες: Πάνω από 55 εύκολες απολαυστικές συνταγές, Βιβλιοφόρος, Θεσσαλονίκη, ISBN 978-960-98128-6-3. • Chovancona, Ilona (2010), Κις, τάρτες & κέικ, 1η έκδ., Modern Times, Αθήνα, ISBN 978-960-691-688-5. • Φωτογραφίες από διαγωνισμούς, περιοδικά, κλπ. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • T.M, Garrett (2012), Professional Cake Decorating, 2nd Edition, Wiley, ISBN-13: 9780470380093. • Pliska, Daniel M. (2014), Pastry and dessert techniques, American Technical Publishers, ISBN: 9780826942678
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Αρτοσκευάσματα-Διεθνή Ψωμιά				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA206				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 3 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Τούμπας				
ECTS	5	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	/ 4
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι οι φοιτητές/τριες να αποκτήσουν όλες τις απαραίτητες δεξιότητες στην παρασκευή και το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και διεθνή ψωμιών σε επαγγελματικό και εμπορικό επίπεδο.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν όλες τις μεθόδους του ψησίματος του ψωμιού • Εφαρμόζουν όλες τις μεθόδους ψησίματος ψωμιού. • Κατανοούν τη θεωρία και την πρακτική των ζυμών και άλλων μειγμάτων. • Παράγουν διάφορα είδη ψωμιού • Εκτελούν σωστά μια συνταγή ψωμιού • Αντιλαμβάνονται τη λειτουργία ενός εργαστηρίου αρτοποιίας.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Αναθεώρηση του βασικού εξοπλισμού και εργαλείων • Μονάδες μέτρησης • Επαγγελματική ορολογία • Κύρια συστατικά του ψωμιού [Αλεύρι -Υγρά -Σάκχαρο -Αλάτι -Λίπος - Γλουτένη] • Τύποι Ψωμιών ○ French breads ○ German breads ○ Italian Breads				

	○ Pain de mie ○ Petit pain de restaurant ○ Brioche ○ Grissini ○ Focaccia and pizza ○ kaiser roll ○ Vollkornbrot ○ Caraway rye ○ Walnut rye ○ Bagels ○ Stollen ○ Five-grain bread ○ Miche ○ Millet bread Rye and whole wheat bread with seeds
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Καραγιάννης, Γιώργος (2016), Ψωμί και ζύμες: 130 παραδοσιακές συνταγές απ' την Ελλάδα και τον κόσμο, Ψύχαλος, ISBN 978-618-5049-42-3. • Συλλογικό έργο (2008), <u>Επαγγελματική μαγειρική</u> : Ελληνική και διεθνής κουζίνα, 2η έκδ., <u>Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις</u>, Αθήνα, τ.1, ISBN 978-960-331-420-2. • Συλλογικό έργο (2008), <u>Επαγγελματική μαγειρική</u>: Ελληνική και διεθνής κουζίνα, 2η έκδ., <u>Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις</u>, Αθήνα, τ.2, ISBN 978-960-331-449-3. • Χατζηανδρέου, Εμμανουήλ (2011), <u>Πεντανόστιμα ψωμιά</u>: Συνταγές για ψωμιά με μαγιά, με προζύμι ή σόδας και διάφορα αρτοποιασκευάσματα, <u>Τερζόπουλος Βιβλία</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-6838-26-2. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Gail D. Sokol (2006), About Professional Baking, Cengage Learning, ISBN-13: 9781401849221. • Gisslen, Wayne (2013), Professional baking, John Wiley & Sons, Inc, ISBN: 9781118083741. • Figoni, Paula (2011), How baking works, Wiley, ISBN: 9780470392676. • Weekly Class handouts and software conversion manuals

Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

(23)

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA262				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 4 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Πισιήλης				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να εξηγήσει τις μεθόδους σχεδιασμού κουζίνας και υπηρεσίας τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Σχεδιάζουν και να επιτηρούν το πρόγραμμα για καθαρισμό εγκαταστάσεων • Σχεδιάζουν και να εφαρμόζουν επιθεωρήσεις για την ασφάλεια και την υγιεινή • Εποπτεύουν την εκπαίδευση του προσωπικού για το σωστό χειρισμό μηχανημάτων • Είναι σε θέση να αποφασίζουν για την οικονομικότερη χρήση καυσίμων στις εγκαταστάσεις τους • Παρακολουθούν τα μηχανήματα, τον εξοπλισμό και τα σκεύη συστηματικά και κάνουν τους απαραίτητους ελέγχους • Σχεδιάζουν εγκαταστάσεις επισιτιστικών επιχειρήσεων για τις εκάστοτε ανάγκες				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Θέματα που θα καλυφθούν είναι: • Προκαταρκτικός Σχεδιασμός • Σχέδιο Επισιτιστικής Εξυπηρέτησης • Οι αρχές του σχεδιασμού χώρου • Τύποι Επισιτιστικής Εξυπηρέτησης: Χαρακτηριστικά Χώρου • Λειτουργικοί παράγοντες που επηρεάζουν τους χώρους • Λειτουργικοί χώροι για μονάδες εστίασης • Σχεδιασμός Εξοπλισμού • Τυπικά σχέδια εξυπηρέτησης • Επεξεργασία τροφίμων				

	• Μέσα σερβιρίσματος • Ενέργεια • Φωτισμός • Νερό, Ατμός και Υδραυλικές εγκαταστάσεις • Περιβαλλοντικός σχεδιασμός • Εξοπλισμός προετοιμασίας τροφίμων • Εξοπλισμός μαγειρέματος • Εξοπλισμός σερβιρίσματος • Εξοπλισμός ψύξης και φύλαξης σε χαμηλές θερμοκρασίες • Εξοπλισμός καθαρισμού • Εξοπλισμός μεταφοράς και μετακινούμενος εξοπλισμός								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.								
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Αρβανίτης, Κώστας (2007), Επαγγελματική κουζίνα: Γενικές αρχές μαγειρικής: Σχεδιασμός, οργάνωση, εξοπλισμός, πρώτες ύλες, προγραμματισμός παραγωγής, παρασκευές, προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας, 2η έκδ., Αθήνα, Προπομπός, ISBN 978-960-7860-36-1 • Μπιάλας, Χρήστος (2017), Εισαγωγή στη διαχείριση της εφοδιαστικής αλυσίδας (Supply Chain Management): Θεωρητική προσέγγιση και βέλτιστες πρακτικές, University Studio Press, ISBN 978-960-12-2351-3. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Birchfield, John C. & Sparrowe, Raymond T. (2008), Design and Layout of Foodservice Facilities, 3rd. Edition, Wiley, ISBN-13: 9780471699637.								
Αξιολόγηση	<table> <tr> <td>• Συμμετοχή στο μάθημα</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)</td><td>10%</td></tr> <tr> <td>• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>• Τελική γραπτή Εξέταση</td><td>50%</td></tr> </table>	• Συμμετοχή στο μάθημα	10%	• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%	• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	30%	• Τελική γραπτή Εξέταση	50%
• Συμμετοχή στο μάθημα	10%								
• Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές)	10%								
• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	30%								
• Τελική γραπτή Εξέταση	50%								
Γλώσσα	Ελληνική								

(24)

Τίτλος Μαθήματος	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επιχειρησιακών Μονάδων				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA263				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο έτος / 4 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Θεοδοσίου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	2	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχοι Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές σε βασικές οργανωσιακές αρχές και έννοιες και η ανάλυση του τρόπου λειτουργίας μιας κουζίνας μέσω της διερεύνησης συστημάτων παραγωγής και οργάνωσης και διαφορετικών μεθόδων και διαδικασιών φύλαξης τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τις βασικές έννοιες και τις βασικές ορολογίες της οργάνωσης μιας επιχειρησιακής μονάδας • Κατανοούν τις βασικές αρχές της ηγεσίας και της διοίκησης. • Κατανοούν τον τρόπο διαχείρισης διαφόρων επιχειρησιακών μονάδων • Ερευνούν συστήματα παραγωγής και οργάνωσης • Προτείνουν μέτρα για βελτίωση των διαδικασιών φύλαξης τροφίμων • Αναλύουν τον τρόπο λειτουργίας μιας κουζίνας, δίνοντας έμφαση στους παράγοντες που επηρεάζουν το σύστημα εργασίας				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Παραγωγή και οργάνωση στη κουζίνα • Συστήματα παραγωγής και οργάνωσης • Συστήματα παραγωγής π.χ. μαγείρεμα κατά παραγγελία, μαγείρεμα - πάγωμα, μαγείρεμα - κατάψυξη, σωστή αποκατάσταση των τροφίμων που έχουν αποθηκευτεί σε κρύο περιβάλλον, κεντρική παράγωγη, επιπτώσεις ενεργειών και κόστος • Οργάνωση Προσωπικού: δομή, και ρόλοι π.χ. παραδοσιακή ομάδα της κουζίνας, διάφορα τμήματα κουζινών, βοηθοί, καθαριστές, κλπ. • Πηγές: Εξοπλισμός, σχέδιο, μέγεθος Διαδικασίες φύλαξης τροφίμων και σχετικά έγγραφα • Φύλαξη τροφίμων: Τύποι π.χ. σε στεγνό μέρος, στο ψυγείο, στον καταψύκτη- συσκευασίες, χώροι φύλαξης, σχεδιασμός, καθαριότητα, ασφάλεια, τεχνικές επίβλεψης και διατήρησης της ασφάλειας των τροφίμων, έλεγχοι, λίστες, ερωτηματολόγια και μέτρα βελτίωσης.				

	• Διαδικασίες: Παραλαβή, φύλαξη, εμπορεύματα, ασφάλεια εμπορευμάτων, μέτρα βελτίωσης • Χρήση αρχείων: π.χ. κλασσικές κάρτες, βιβλίο παραγγελιών, φύλλα αποθεματικών, δελτία παραγγελιών από τα τμήματα, συστήματα ηλεκτρονικών υπολογιστών Σύστημα τρόπου λειτουργίας • Σύστημα: Υλικά, προσωπικό, εξοπλισμός, υγιεινή, σημεία ελέγχου και επίβλεψης, αποδοτικότητα • Παράγοντες που επηρεάζουν: Σύστημα παραγωγής, εξοπλισμός, ασφάλεια τροφίμων, εκπαίδευση προσωπικού, σχεδιασμός κουζίνας • Οικονομική και Διαχείρισης Κινδύνου
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες και περιηγήσεις στις κουζίνες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία • Bennett, Roger (2001), Εισαγωγή στη Διοίκηση Επιχειρήσεων (Μάνατζμεντ), Κλειδάριθμος, ISBN: 960-209-537-7. • Hunger, DavidJ. (2004), Εισαγωγή στο Στρατηγικό Μάνατζμεντ, Κλειδάριθμος, ISBN: 960-209-721-3. • Schermerhorn, John R. (2011), Εισαγωγή στο Management, Π.Χ. Πασχαλίδης, ISBN: 9789604891436. • Φουντουλάκης, Γιάννης (2007), Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων: Γνωριμία, πρακτική και θεωρία, Έλλην, ISBN 978-960-286-981-9. • Αρβανίτης, Κώστας (2016), Εστιατόριο: Διοίκηση και οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων, Προπομπός, ISBN 978-618-5036-06-5. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία • Davis, Bernard (2008), Food and beverage management, Elsevier, ISBN: 978-0-7506-6730-2. • Boone, Louis E. and David Kurtz (2009), Contemporary Business 2009. Thompson South- Western, ISBN: 978-0-470-42580-0. • Collective work (2006), Business: The ultimate resource, A&C Black, ISBN: 978-07136-7509-2. • Horngren, Harrison &Bamber (2007), Accounting, 7th edition, Pearson Prentice Hall, ISBN: 0132249952. • Mathis, Robert L. and Jackson, John H. (2008), Human Resource Management, 12th etidion, South-Western/Thomson Learning, ISBN: 0324542755. • Blokdijk, Gerard (2015), Supply chain management, Complete Publishing, ISBN: 9781489100801. • Richards, Gwynne (2014), Warehouse management, Kogan Page, ISBN: 9780749469344.

Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εργασίες (Ομαδικές και ατομικές) 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 30% • Τελική γραπτή Εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

(26)

Τίτλος Μαθήματος	Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Διατροφής				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA271				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Τούμπας Γιάννης				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	3	Εργαστήρια εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Να διδάξει και να εκπαιδεύσει τη διαδικασία ανάπτυξης τροφίμων, προσδιορίζοντας τα βήματα και τα στάδια και δείχνει πώς οι πόροι πρέπει να χρησιμοποιηθούν .				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν διαδικασία ανάπτυξης Νέου Προϊόντος Τροφίμων (θεωρία και πράξη). • Εφαρμόζουν όλη τη διαδικασία ανάπτυξης νέου προϊόντος τροφίμων • Αξιοποιήσουν και να δοκιμάσουν νέες ιδέες για νέα προϊόντα τροφίμων. • Οργανώνουν τη διαδικασία ανάπτυξης. • Σχεδιάσουν, να εξετάζουν και να αξιολογούν τις ιδέες. • Χρησιμοποιούν το προσωπικό ανάπτυξης για καλύτερα αποτελέσματα. • Εισαγάγουν νέα προϊόντα στην αγορά. • Αξιολογούν τις απαντήσεις των ερωτηματολογίων των πελατών για νέο προϊόν.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εισαγωγή στα Νέα Προϊόντα Τροφίμων και η ανάπτυξή τους . • Πηγές ιδεών για νέα προϊόντα τροφίμων . • Οργάνωση για την Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων . • Σχεδιασμός , δοκιμή, αξιολόγηση • Διαδικασία ανάπτυξης νέου προϊόντος τροφίμων όπως ανάπτυξη ιδέας για ένα νέο προϊόν, δοκιμή της ιδέας σε μικρή κλίμακα, Αξιολόγηση μέσω των αισθήσεων, Τροποποίηση υφιστάμενων				

	προϊόντων τροφίμων, να εφαρμόζουν ποικίλες δοκιμές των προϊόντων τροφίμων από καταναλωτές, ολοκλήρωση των προδιαγραφών του προϊόντος (διάρκεια ζωής, συσκευασία, θρεπτική αξία του προϊόντος, προδιαγραφές), προδιαγραφές παραγωγής προϊόντων σε μεγάλη κλίμακα, διαφήμιση προϊόντος, τοποθέτηση του προϊόντος στην αγορά. • Το νομικό πλαίσιο • Χάραξη στρατηγικής ανάπτυξης και ο αντίκτυπός τους στην ανάπτυξη των προϊόντων . • Αναπτυξιακή τακτική και επιρροή τους στην ανάπτυξη προϊόντων . • Η Ομάδα Υποστήριξης : Η επιρροή τους για τον προ έλεγχο στην διαδικασία ανάπτυξης του προϊόντος • Η τελική παρουσίαση: Εισαγωγή στην αγορά. • Χρήση εξωτερικών πόρων για την ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων . • Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων στον τομέα των υπηρεσιών τροφίμων . • Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων στη Βιομηχανία συστατικών τροφίμων
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις και διαλέξεις επισκεπτών

Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2017), Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων, Unibooks, ISBN 978-618-82812-3-3. • Καναβούρας, Αντώνης (2009), Συσκευασία προϊόντων κατά τη μεταφορά και την αποθήκευσή τους: Διαχείριση κινδύνων: Έλεγχοι συσκευασιών: Σχεδιασμός και χρήση προστατευτικών υλικών, 1η έκδ., Αθήνα, Εκδόσεις Παπαζήση, ISBN 978-960-02-2315-6. • Μπλούκας, Ιωάννης Γ. (2004), Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων, Αθήνα, Σταμούλη Α.Ε., ISBN 960-351-525-6. Αγγλική Βιβλιογραφία • Aramouni, Fadi (2015), Methods for developing new food products, Fuller, Gordon W. (2011), New Food Product Development / Edition 3rd, CRC Press, ISBN-13: 978-1439818640
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή σε τάξη..... 10% • Εργασίες 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 20% • Τελική πρακτική εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Ζαχαροπλαστική ΙΙΙ				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA273				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Τούμπας				
ECTS	8	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	/ 7
Στόχος Μαθήματος	Στόχος τού μαθήματος είναι να εκπαιδευτούν οι φοιτητές στη παρασκευή σιροπιών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής, ατομικών γλυκών και τεχνική διακόσμηση τους. Τελικός σκοπός του μαθήματος είναι να παραχθεί ένα επαγγελματικό μπουφέ επιδορπίων, ως επίδειξη των γνώσεων και ικανοτήτων των φοιτητών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Παρουσιάζουν και να διακοσμούν γλυκά διαφόρων μεγεθών και σχημάτων όπως muffins, cup cakes, κλπ. • Αντιλαμβάνονται τις χρήσεις των σιροπιών και σαλτσών. • Περιγράφουν την πολύπλοκη τεχνολογία της δημιουργίας σιροπιών και σαλτσών. • Χρησιμοποιούν συνταγές για να δημιουργούν νέες γεύσεις και να βελτιώνουν υφιστάμενες σε σιρόπια και σάλτσες. • Ελέγχουν τη υφή στις σάλτσες και σιρόπια • Ετοιμάζουν μια ποικιλία από σιρόπια και σάλτσες. • Εξασκηθούν τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο στην διαδικασία που απαιτείται για την παραγωγή ενός μπουφέ επιδορπίων. • Γνωρίζουν ποια είναι τα κριτήρια για την σωστή αξιολόγηση ενός πιάτου-τροφίμου.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Χρήση του μενού • Muffins				

	• Cup cakes • Ζεστά και Κρύα ατομικά γλυκά • Sweet and tangy individual pastry • Διακόσμηση ατομικών γλυκών • Παρουσίαση και επίδειξη. • Σιρόπια-Σάλτσες • Πηγές πρώτων υλών • Φράουλα, βατόμουρο, πορτοκάλι και άλλα σιρόπια φρούτων • Χτυπημένες Κρέμες σοκολάτας, βανίλιας, σφενδάμι, καρυκεύματα, μαύρη ζάχαρη και βανίλια. • Καραμέλα, κρέμα καραμελέ, σάλτσες σοκολάτας Βουτυρόγαλα [Caramel Butterscotch Buttermilk Chocolate sauces] • Σιρόπια και σάλτσες διαίτης • Αλκοολούχες σάλτσες και κρέμες, ουίσκι Ιρλανδίας, ρούμι, ουίσκι Bourbon, λικέρ, κλπ. • Ζεστές σάλτσες επιδορπίων, hot fudge, butterscotch, lemon, praline, καραμέλας, βανίλιας, κλπ. Αξιολόγηση τελικών πιάτων βάσει: • Του τρόπου εργασίας και χρήσης σωστής πρακτικής υγιεινής τροφίμων • Σωστής εκμετάλλευσης χρόνου και υλικών • Μαγειρικών δεξιοτήτων και τεχνικών • Δημιουργικότητας • Γεύσης • Τελικής παρουσίασης • Αντικειμενική/Υποκειμενική Αξιολόγηση
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία • Le Cordon Bleu (2005), Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής και επιδόρπια, Εκδόσεις Α. Τσιτσιλώνης, ISBN: 9608058341. • Χολέβας, Κωνσταντίνος (2014), Για ζαχαροπλάστες, Le Monde / Les Livres du Tourisme, ISBN 978-960-8382-39-8. • Παραδείση, Χρύσα (2015), Νέα μαγειρική - ζαχαροπλαστική και εγκυκλοπαίδεια της κουζίνας, Καρακώτσογλου, ISBN 978-960-9444-21-7.

	• Roux, Michel (2013), <u>Σάλτσες: Γλυκίες και αλμυρές</u>, 2η έκδ., <u>Τσιτσιλώνης Α.</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-8058-30-9. • Συλλογικό έργο (2012), <u>Λικέρ, σιρόπια, αναψυκτικά: 33 συνταγές, Η Καθημερινή</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-475-201-0. <u>Ίων Βλάχος (μετ.)</u>(2005), <u>Muffins - ατομικά κέικ</u>, <u>Μαλλιάρης Παιδεία</u>, Θεσσαλονίκη, ISBN 960-239-819-1. • Γεωργιάδης, Μάκης (2011), <u>Γλυκά στιγμής, Δημοσιογραφικός Οργανισμός Λαμπράκη</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-469-963-6. • Πάνου, Αθηνά (2013), <u>Cupcakes: 30 εύκολες και πρωτότυπες συνταγές για γλυκά και αλμυρά cupcakes</u>, <u>Ψυχογιός</u>, Αθήνα, ISBN 978-618-01-0035-8. • Συλλογικό έργο (2012), <u>Ζαχαρομαγειρέματα</u>, Αθήνα, <u>Le Monde / Les Livres du Tourisme</u>, ISBN 978-960-8382-31-2. • Schild, Egon (2008), <u>Τεχνολογία αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής: Για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες</u>, 3η έκδ., <u>Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις</u>, Αθήνα, τ.2, ISBN 978-960-331-446-2. • Schild, Egon (2008), <u>Τεχνολογία αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες: Για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες</u>, 3η έκδ., <u>Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις</u>, Αθήνα, τ.1, ISBN 978-960-331-423-3. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία • Nocito & Hulsman (2013), <u>Make Your Own Soda: Syrup Recipes for All-Natural Pop, Floats, Cocktails, and More</u>, Clarkson Potter, ISBN-13: 9780770433550. • <u>Robert Mann Washburn</u> (2012), <u>Principles and Practices of Ice Cream Making</u>, Rarebooksclub.com, ISBN-13: 9781236011336. • Cuvelier & Selena & Nikouline (2007), <u>Chocolate</u>, Flammarion, ISBN-13: 9782080200921. • Weinstein & Scarbrough (2004), <u>The Ultimate Muffin Book: More Than 600 Recipes for Sweet and Savory Muffins</u>, William Morrow Cookbooks, ISBN-13: 9780060096762. • Toba M. Garrett (2010), <u>Wedding Cake Art and Design: A Professional Approach</u>, Wiley, ISBN-13: 9780470381335. • T.M, Garrett (2012), <u>Professional Cake Decorating</u>, 2nd Edition, Wiley, ISBN-13: 9780470380093. • Pliska, Daniel M. (2014), <u>Pastry and dessert techniques</u>, American Technical Publishers, ISBN: 9780826942678.
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην ομαδική πρακτική εργασία 20% • Γραπτή εργασία 30% • Ατομική πρακτική εργασία 50%
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Διακοσμητική Τέχνη στην Αρτοζαχαροπλαστική				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA268				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Τούμπας				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Στόχος τού μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους φοιτητές όλες τις πτυχές της κλασικής και μοντέρνας παρασκευής εορταστικών γλυκών και τουρτών με έμφαση στην τεχνική διακόσμησης τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: - Χρησιμοποιούν κρέμα βουτύρου, royal icing, fondant, gum paste για τη δημιουργία διακοσμητικών στοιχείων για εορταστικές τούρτες - Διακοσμούν γλυκά και τούρτες που ανταποκρίνονται σε επιθυμίες πελατών. - Παρασκευάζουν διάφορες συνταγές με μπισκότα - Διακοσμούν τούρτες γάμου διαφόρων μεγεθών και σχημάτων - Παρουσιάζουν εορταστικές τούρτες				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Προηγμένες αρχές για ετοιμασία γλυκών και ζυμών. - Η κατασκευή της σοκολάτας, θεωρία και μεθόδους. - Επικαλύψεις. - Ετοιμασία των fudge, fondant, truffles, butter crunch, nougatine, moulded chocolates, dipped and liquid-filled chocolates & chocolate baskets - Εκθέματα Σοκολάτας με τη χρήση προηγμένων μεθόδων, όπως: piped & framed centers, chocolate plastique, pastillage isomalt casting. - Βασικές γνώσεις διακόσμησης.				

	• Δημιουργία λουλουδιών κλπ. από κρέμα βουτύρου, royal icing, fondant (draping, crimping and ruffling) and gum paste. • Βασικές τούρτες και στολίσματα: Αυτοσχεδιασμός • Τούρτες για διάφορες εκδηλώσεις ή τουρτες για ειδικές περιπτώσεις όπως Αγίου Βαλεντίνου, κλπ. • Τούρτες Γάμου - ο Σχεδιασμός - ο Υλικά - ο Συνταγές και συνδυασμοί γεύσεων - ο Πρότυπα - ο Οδηγίες κοψίματος της τούρτας
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες.
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Le Cordon Bleu (2005), Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής και επιδόρπια, Εκδόσεις Α. Τσιτσιλώνης, ISBN: 9608058341. • Ντερέκας, Κωνσταντίνος (2010), Διακόσμηση εδεσμάτων, Interbooks, ISBN: 9789603902218. • Nilsen, Angela (2008), <u>Εντυπωσιακές τούρτες</u>: 100 καταπληκτικές ιδέες για να φτιάξετε τις τούρτες των ονείρων σας, <u>Modern Times</u>, Αθήνα, ISBN 978-960-691-146-0. • Συλλογικό έργο (2009), <u>Γευστικά εδέσματα: Τούρτες και κέικ</u>, 1η έκδ., Αθήνα, <u>Ιατρικές Εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδης</u>, ISBN 978-960-399-873-0. • Συλλογικό έργο (2012), <u>Ζαχαρομαγειρέματα</u>, Αθήνα, <u>Le Monde / Les Livres du Tourisme</u>, ISBN 978-960-8382-31-2. • Φωτογραφίες από διαγωνισμούς, περιοδικά, κλπ. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη Αγγλική Βιβλιογραφία: • Peter P. Greweling, (2013) <u>Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner</u>, Wiley, ISBN-13: 9780470424414. • Toba M. Garrett (2010), <u>Wedding Cake Art and Design: A Professional Approach</u>, Wiley, ISBN-13: 9780470381335. • T.M, Garrett (2012), <u>Professional Cake Decorating</u>, 2nd Edition, Wiley, ISBN-13: 9780470380093. •
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 40% • Τελική πρακτική εξέταση 50%
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA269				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Προδρόμου				
ECTS	5	Διαλέξεις εβδομάδα	/	Εργαστήρια εβδομάδα	/ 4
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους φοιτητές/τριες στη θεωρία και την πρακτική της παραγωγής Κυπριακών παρασκευασμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστική.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν τις πρώτες ύλες για την παρασκευής των συνταγών. • Ετοιμάζουν παρασκευάσματα Κυπριακής αρτοποιίας • Ετοιμάζουν παρασκευάσματα Κυπριακής ζαχαροπλαστικής • Παρασκευάζουν Κυπριακά εορταστικά αρτοποιήματα και επιδόρπια				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Βασικά Είδη Αρτοποιείου - ο Κυπριακό Ψωμί - ο Φραντζολάκια - ο Κουλούρι - ο Λαγάνες • Χριστουγεννιάτικα Είδη - ο Κουραμπιέδες - ο Μελομακάρονα - ο Χριστουγεννιάτικο Κέικ - ο Βασιλόπιττα • Προζύμι				

- Μαγιά – Προζύμι. Ψωμιά με προζύμι
- **Κυπριακά Αρτοποιήματα**
 - Δάκτυλα
 - Μπουρέκια
 - Λοκμάδες
 - “Πισίες”
 - Πίτα της “Σάτζιης” με κανέλα και ζάχαρη
 - Πίτα της “Σάτζιης” με χαλούμι
 - Ταχινόπιτα
- **Πασχαλινά Αρτοποιήματα**
 - Τσουρέκια
 - Φλαούνες
- **Αλμυρά και Γλυκά Αρτοποιήματα**
 - Κοτόπιτα
 - Κρεατόπιτα
 - Μπουγάτσα
 - Λουκανικόπιτα
 - Ελιόπιτα
 - Χαλλουμόπιτα
 - Σπανακόπιτα
- **Κέικ**
 - Κέικ Καρότου
 - Κέικ με Φρούτα
 - Κέικ Γεωγραφίας
- **Επιδόρπια**
 - Σιάμαλι
 - Αναρότουρτα
 - Καρυδόπιτα
 - Μαχαλεπί
 - Καντείφι
 - Μπακλαβάς

	○ Γαλακτομπούρεκο ○ Πόμπες • Γλυκά του κουταλιού ○ Γλυκό καρυδάκι ○ Γλυκό κεράσι ○ Γλυκό μήλο ○ Γλυκό νεραντζάκι [κιτρόμηλο] ○ Γλυκό μελιτζανάκι ○ Γλυκό σύκο ○ Γλυκό καρπούζι ○ Γλυκό κυδώνι ○ Γλυκό ροδοπέταλα • Μαρμελάδες ○ Μαρμελάδα πορτοκάλι ○ Μαρμελάδα κυδώνι ○ Μαρμελάδα μόςφιλο ○ Μαρμελάδα δαμάσκηνο
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, ομαδικές ασκήσεις και εργασίες, επισκέψεις, παρουσιάσεις από επισκέπτες
Βιβλιογραφία	Ελληνική Βιβλιογραφία: • Χατζησυμεού, Πανίκος (2004), Κυπριακή Κουζίνα, Π. Χατζησυμεού, KES College. • Χριστοδούλου, Άθως (2013), <u>Παραδοσιακές κυπριακές συνταγές</u>, Λευκωσία, <u>Επιφανίου Ηλίας</u>, ISBN 978-9963-674-29-9. • Χριστοφόρου, Βάσια (2009), Ελληνικές γεύσεις: <u>Ταξιδεύοντας στην Ελλάδα: 400 γευστικοί προορισμοί</u>, Αθήνα, <u>Φυτράκης Α.Ε.</u>, ISBN 978-960-535-576-0. • Σημειώσεις και παρουσιάσεις καθηγητή στη τάξη
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση 20% • Εβδομαδιαίες πρακτικές ασκήσεις 30% • Τελική πρακτική εξέταση 40%
Γλώσσα	Ελληνική

(30)

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Άσκηση II				
Κωδικός Μαθήματος	SUPL202				
Τύπος μαθήματος	Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Δίπλωμα/Ανώτερο Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Χατζησυμεού				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/ *	Εργαστήρια εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Η Πρακτική Άσκηση II προσφέρει τη δυνατότητα απόκτησης πρακτικών εμπειριών από τους φοιτητές επιπρόσθετα προς τις γνώσεις και δεξιότητες που έχουν αποκτηθεί κατά την διάρκεια της φοίτησης τους σε πραγματικό επαγγελματικό περιβάλλον.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά το πέρας της Πρακτικής Άσκησης II αναμένεται ο/η φοιτητής/τρια να: • εφαρμόσει σε πραγματικό επαγγελματικό περιβάλλον όλες τις γνώσεις και δεξιότητες που απέκτησε κατά τη διάρκεια των σπουδών του/της. • Αποκτήσει μέσα από τις εμπειρίες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες που είναι αναγκαίες στην άσκηση του επαγγέλματος. • Είναι σε θέση να σχεδιάζει και να αναπτύσσει νέες μεθόδους και τεχνικές που αφορούν τις Γαστρονομικές τέχνες, την Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική. • Είναι σε θέση να χρησιμοποιεί όλα τα επαγγελματικά εργαλεία και το σχετικό εξοπλισμό. • Είναι σε θέση να εργάζεται σε επαγγελματικές κουζίνες, εστιατόρια ή σε εξειδικευμένες εγκαταστάσεις ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Πρακτική εξάσκηση των φοιτητών σε Επισιτιστικές Επιχειρήσεις. Η Πρακτική Άσκηση II υλοποιείται τους καλοκαιρινούς μήνες για δεκατρείς (13) εβδομάδες (Ιούνιος- Σεπτέμβριος) . Ο/η φοιτητής/τρια είναι υποχρεωμένος/νη να ενημερωθεί και να απασχοληθεί σε συνθήκες πραγματικής εργασίας σε Ξενοδοχειακές Μονάδες, Εστιατόρια, Αρτοποιεία, Ζαχαροπλαστεία κ.α. και να αποκτήσει παραπέρα εμπειρίες. Η κατάρτιση των φοιτητών σε χώρους εργασίας αποτελεί συμπλήρωμα της κατάρτισης που ήδη προσφέρθηκε μέσα στα εργαστήρια του Κολλεγίου και στην ουσία είναι μια επαφή με την πραγματικότητα της βιομηχανίας.				

	Μέσα από αυτή την εμπειρία θα διευρυνθούν οι γνώσεις και οι δεξιότητες τους με στόχο τη αξιοποίηση τους για μελλοντική επαγγελματική αποκατάσταση. Η Πρακτική Άσκηση II θα πρέπει να έχει εκπαιδευτικό χαρακτήρα, η εφαρμογή της να είναι καίρια και να συμβαδίζει με το αντικείμενο των Επισιτιστικών Τεχνών και να αποσκοπεί κυρίως στην εφαρμογή των γνώσεων που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια των σπουδών τού/τής φοιτητή/τριας και στη περαιτέρω κατάρτιση/εξειδίκευση και ανάπτυξη δεξιοτήτων που απαιτούνται για τον τομέα αυτό. Κατά τη διάρκεια τής Πρακτικής Άσκησης II ο εργοδότης συνεργάζεται με τον αρμόδιο εκπαιδευτικό επιθεωρητή ο οποίος ορίζεται από το Τμήμα. Ο επιθεωρητής επισκέπτεται το χώρο εργασίας του/της ασκούμενου/ης και λαμβάνει γνώση των εργασιών που αυτός αναλαμβάνει. Ο επόπτης του/της ασκούμενου/της εξετάζει σε εβδομαδιαία βάση το Βιβλίο Πρακτικής Εργασίας το οποίο διαθέτει ο ασκούμενος και πραγματοποιεί παρατηρήσεις. Ο επόπτης τού/τής ασκούμενου/ης συμπληρώνει τα πεδία που αφορούν την ποιοτική αξιολόγηση τής συγκεκριμένης τοποθέτησης Πρακτικής Άσκησης με ερωτήσεις που αφορούν τον ασκούμενο, τον ακαδημαϊκό επόπτη κ.α.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Πρακτική εξάσκηση, επίδειξη, συζήτηση, μαθήματα σεμιναριακού τύπου
Βιβλιογραφία	Βιβλίο Πρακτικής Άσκησης του προγράμματος «Γαστρονομικές Τέχνες».
Αξιολόγηση	Περιοδική και συνολική αξιολόγηση από τον συντονιστή του Προγράμματος στους χώρους πρακτικής άσκησης σε συνεννόηση με τους εργοδότες.
Γλώσσα	Ελληνική