

INTERCOLLEGE

Τίτλος Προγράμματος

Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών
(4 Έτη, Πτυχίο)

Παρατηρήσεις στην Έκθεση των Ειδικών της Επιτροπής Αξιολόγησης - Πιστοποίησης του
ΔΙΠΑΕ.

Ημερομηνία Επίσκεψης Επιτροπής Αξιολόγησης:	23/04/2018
Ημερομηνία Ολοκλήρωσης Έκθεσης Επιτροπής Αξιολόγησης:	27/04/2018
Ημερομηνία Παραλαβής Έκθεσης Επιτροπής Αξιολόγησης:	03/05/2018
Ημερομηνία Απάντησης του Intercollege:	20/06/2018

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εισαγωγή	2
2. Εισηγήσεις Επιτροπής	2

1. Εισαγωγή

Η Διοίκηση και το Ακαδημαϊκό προσωπικό που έχει την ευθύνη του κλάδου σπουδών «Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών (4 Έτη, Πτυχίο)» θα ήθελε να ευχαριστήσει την Επιτροπή για την επίσκεψή της και για τις εποικοδομητικές εισηγήσεις της.

Οι εισηγήσεις των Μελών της Επιτροπής έχουν υιοθετηθεί ως αναφέρεται αναλυτικά πιο κάτω.

2. Εισηγήσεις Επιτροπής

2.1 Το μάθημα ICUL-113 μετονομάζεται σε «Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων και οι ενότητες που αφορούν την ασφάλεια εργασίας έχουν ενταχθεί στο μάθημα: «Θεωρεία Μαγειρικής». Επισυνάπτεται η ανανεωμένη περιγραφή των μαθημάτων στο παράρτημα 1 σελίδα 3 και 5 αντίστοιχα.

2.2 Το μάθημα IMATH-105 μετονομάζεται σε «Εφαρμοσμένη Στατιστική» και επισυνάπτεται η ανανεωμένη περιγραφή του μαθήματος στο παράρτημα 2 σελίδα 7.

2.3 Το μάθημα ICUL-212 μετονομάζεται σε «Οινογνωσία Μπαρ και Ποτά» και επισυνάπτεται η ανανεωμένη περιγραφή του μαθήματος στο παράρτημα 3 σελίδα 8.

2.4 Το μάθημα ICUL-220 μετονομάζεται σε «Εισαγωγή στη Επιστήμη Τροφίμων».

2.5 Το μάθημα IMG-T-450 μετονομάζεται σε «Διαχείριση Ποιότητας».

2.6 Το μάθημα ICUL-420 μετονομάζεται σε «Λειτουργικά Τρόφιμα».

2.7 Το Πρόγραμμα σπουδών θα ενισχυθεί με ακόμη ένα Λέκτορα, πλήρης απασχόλησης, από το Χειμερινό εξάμηνο του 2018.

2.8 Το Ακαδημαϊκό προσωπικό του προγράμματος συμμετέχει ενεργά σε δραστηριότητες τόσο στο εξωτερικό όσο και στην Κύπρο. Έχει λάβει σειρά βραβείων σε Ευρωπαϊκούς διαγωνισμούς και το Ακαδημαϊκό του προσωπικό συμμετέχει ενεργά σε σεμινάρια διακεκριμένων οργανισμών σε τακτά χρονικά διαστήματα. Το Κολέγιο θεωρεί το εν λόγω πρόγραμμα σπουδών ως σημαντικό μέρος της προσφοράς του στον εκπαιδευτικό τομέα των Επισιτιστικών Τεχνών και επενδύει συνεχώς στην μετεκπαίδευση του ακαδημαϊκού προσωπικού και σε εργαστηριακές υποδομές.

Παράρτημα 1

Τίτλος Μαθήματος	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-113				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι σε αυτό το εισαγωγικό μάθημα, ο σπουδαστής να είναι σε θέση να παρακολουθήσει τις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία και την οργανωτική πολιτική, ώστε να διασφαλίζεται η υγεία, η ασφάλεια των εργαζομένων, των πελατών και των μελών του κοινού. Εξερευνούνται επίσης, οι αιτίες της κακής υγείας ως αποτέλεσμα της αποτυχίας να εφαρμοστούν οι σωστές αρχές υγιεινής. Ο σπουδαστής θα μάθει τις ορθές πρακτικές υγιεινής που πρέπει να ακολουθούνται και να εφαρμόζονται κατά το χειρισμό των τροφίμων.</p> <p>Θα καλυφθούν επίσης, τρόποι αποφυγής της τροφικής δηλητηρίασης, καθώς και οι βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων σε ένα επαγγελματικό εργασιακό περιβάλλον.</p> <p>Αναμένεται πως οι σπουδαστές μελλοντικά θα εμπλέκονται στο χειρισμό τροφίμων, ασκώντας μια ή και περισσότερες από τις ακόλουθες δραστηριότητες: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων, γι' αυτό και κρίνεται απαραίτητη η γνώση στο συγκεκριμένο θέμα της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και στο θέμα της αποφυγής δυστυχημάτων στον χώρο εργασίας.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής, καθώς και τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων. - Αναγνωρίζουν τους διάφορους κινδύνους από τροφικές δηλητηριάσεις. - Γνωρίζουν πώς να προστατεύουν τα τρόφιμα και το άτομο τους. - Ξέρουν τις θερμοκρασίες αποθήκευσης, διατήρησης και διάθεσης των τροφίμων. - Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας. - Εργάζονται σύμφωνα με το σύστημα HACCP. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Οργάνωση κουζίνας</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Εισαγωγή στην υγιεινή των τροφίμων: σχετική νομοθεσία. - Μικροοργανισμοί των τροφίμων: παθογόνα. - Κίνδυνοι των τροφίμων και τροφική δηλητηρίαση. - Προσωπική υγιεινή. <p><u>Διακίνηση πρώτων υλών</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Παραλαβή τροφίμων, αποθήκευση, προετοιμασία και σερβίρισμα. - Διάταξη της κουζίνας και νέος εξοπλισμός και υλικά. - Η σημασία του καθαρισμού και απολύμανσης. - Έλεγχος για παράσιτα. - Ασφαλής χρήση του εξοπλισμού. - Εισαγωγή στο σύστημα HACCP. 				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Υγιεινή και ασφάλεια στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, στα ξενοδοχεία και εστιατόρια στην Ελλάδα, Ευσταθίου Παναγιώτης Α., εκδόσεις ΠΑΠΑΣΩΤΗΡΙΟΥ Α.Ε., 2004 • Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή • "Το βιβλίο του Chef", The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας 2010 • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής "Chef d Oeuvre", Νικολάου, Ντίνα Adverta, 2005 <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στοιχεία Υγιεινής, Καλκάνη- Μπουσιάκου Ε, εκδόσεις «ΕΛΛΗΝ», 2000 • J. Tricket, The Prevention of Food Poisoning. Trans-Atlantic Pubns. 2001 • John Ridley - Channing, Safety at Work sixth edition , 2003 • J. Fuller, Professional Kitchen Management.
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	ΘΕΩΡΙΑ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-101				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Γεωργίου				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος αυτού είναι να εξετάσουν την ιστορική εξέλιξη των Μαγειρικών Τεχνών. Επιπλέον, παρέχει μια λεπτομερή στήριξη για την οργάνωση μιας κουζίνας, τις θεωρητικές πτυχές της μαγειρικής, τη χρήση και εύρυθμη λειτουργία του εξοπλισμού της κουζίνας και των σκευών και τα θεμελιώδη θέματα εποπτείας. Ταυτόχρονα στο μάθημα αυτό συνδυάζεται το θεωρητικό μέρος με την επίδειξη (DEMO), έτσι ώστε οι φοιτητές να έχουν πιο ολοκληρωμένη εικόνα του μαθησιακού τους πεδίου. Σκοπός του μαθήματος αυτού είναι επίσης η μεγαλύτερη δυνατή εκμάθηση των πρώτων και βασικών γνώσεων της μαγειρικής τέχνης συμπεριλαμβανομένων και των εννοιών και ορολογιών που αφορούν την μαγειρική – γαστρονομική τέχνη.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοούν την κατάλληλη επαγγελματική εμφάνιση στον τομέα των επισιτιστικών τεχνών. • Αναγνωρίζουν τις πρώτες ύλες και προϊόντα, ξεχωρίζοντας την Α' ποιότητα και τη Β' ποιότητα. • Ταξινομούν τα φαγητά στις διάφορες κατηγορίες. • Αναγνωρίζουν μηχανήματα και μικροσυσκευές. • Γνωρίζουν τη διαρρύθμιση και τα τμήματα μιας οργανωμένης κουζίνας. • Κατανοούν και τηρούν τους κανόνες ασφαλείας και νομοθεσίας. • Γνωρίζουν την ιεραρχία μιας οργανωμένης κουζίνας. • Αντιλαμβάνονται τη σημασία της ορθής χρήσης συνταγών, των τροφίμων και των μεθόδων μαγειρέματος. • Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής , καθώς και τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας. • Κατανοούν τις πρώτες συνταγές και τον τρόπο παρουσίασής τους. • Κατανοούν τη σημασία της υγιεινής τροφίμων και της ασφάλειας στον χώρο εργασίας. • Αντιλαμβάνονται τη σπουδαιότητα της νομοθεσίας περί ασφάλειας στον χώρο εργασίας. • Γνωρίζουν τις προαπαιτήσεις και απαιτήσεις για συμμόρφωση της επισιτιστικής επιχείρησης με την νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας. • Εργάζονται με ασφάλεια στον χώρο εργασίας τους και να αποφεύγουν τα ατυχήματα. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Οργάνωση κουζίνας</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Στολή μάγειρα και εμφάνιση. - Ιεραρχία στην κουζίνα και καθήκοντα του κάθε επαγγελματία μάγειρα. - Τμήματα σε μια οργανωμένη κουζίνα και μηχανήματα και μικροεξοπλισμός που τα στελεχώνουν. - Χρήση, καθαρισμός και συντήρηση των επαγγελματικών μαχαιριών, μικροεξοπλισμού και μηχανημάτων. - Τρόποι λειτουργίας μιας κουζίνας. - Προσωπική ασφάλεια & υγιεινή. - Βασικά παρασκευάσματα. - Μέθοδοι μαγειρέματος. - Ποιότητα των τροφίμων, αποθήκευση και τεχνολογία μαγειρέματος: Αποθέματα, σούπες, σάλτσες, λαχανικά και όσπρια, πιάτα με αυγά, πιάτα με ρύζι / ζυμαρικά και φρούτα. - Εισαγωγή στις τυποποιημένες συνταγές και την αναγκαιότητα για τη χρήση τους. - Είδη εστίασης. 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Ομαδική εργασία. - Προσωπική ανάπτυξη. <p><u>Ασφάλεια στον χώρο εργασίας</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Υγεία και ασφάλεια: σχετική νομοθεσία, ο εργοδότης και οι υποχρεώσεις του εργαζομένου. - Αποφυγή ατυχημάτων στο χώρο εργασίας. - Μέτρα πυροπροστασίας.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “<i>Το βιβλίο του Chef</i>”, The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας (τελευταία έκδοση) • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “<i>Chef d Oeuvre</i>”, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση) • Υγιεινή και ασφάλεια εργασίας Με υπόδειγμα μελέτης εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου Παπακωνσταντίνου, Κωνσταντία, εκδόσεις Rosili, 2004 • Σημειώσεις Εκπαιδευτή <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “<i>Basic Cookery</i>” Daniel R. Stevenson,,: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd • “<i>The New Professional Chef</i>”, The Culinary Institute of America (τελευταία έκδοση) • “<i>Practical cookery</i>” Ceserani, Kinton, Foskett.. Hodder & Stoughton (τελευταία έκδοση).
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική

Παράρτημα 2

Τίτλος Μαθήματος	Εφαρμοσμένη Στατιστική				
Κωδικός Μαθήματος	IMATH-105				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Χαραλάμπους- Χριστοδούλου				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	---
Στόχοι Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Οι φοιτητές να κατανοήσουν στοιχειώδεις αριθμητικές έννοιες. • Να αναπτύξουν μεθόδους για την επίλυση γραμμικών εξισώσεων και ανισοτήτων με μια μεταβλητή. • Να επιλύουν προβλήματα με ποσοστά (κέρδος, ζημιά, φόρος). • Να εξοικειωθούν με γραμμικά συστήματα και γραμμικά διαγράμματα. • Να κατανοήσουν βασικές στατιστικές έννοιες, να συγκεντρώνουν και να παρουσιάζουν δεδομένα με πίνακες και γραφήματα. • Να γνωρίζουν να αναλύουν μέτρα θέσης και διασποράς και να εξάγουν τα κατάλληλα συμπεράσματα. • Να κατανοήσουν τις στοιχειώδεις αρχές της θεωρίας των πιθανοτήτων. • Τέλος, να αντιληφθούν τις έννοιες της τυχαίας μεταβλητής και κατανομής. 				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι φοιτητές:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λύνουν γραμμικές εξισώσεις και ανισώσεις με μια μεταβλητή. • Λύνουν μαθηματικά προβλήματα με ποσοστά. • Κατανοούν και περιγράφουν γραμμικά διαγράμματα. • Έχουν κατανοήσει βασικές στατιστικές έννοιες. Έχουν αναπτύξει ικανότητες παρουσίασης, ανάλυσης και αξιοποίησης ποιοτικών και ποσοτικών δεδομένων με έμφαση σε εφαρμογές στις επιστημονικές τέχνες. • Ερμηνεύουν, υπολογίζουν και αναλύουν στατιστικά μέτρα κεντρικής τάσης και διακύμανσης από συγκεκριμένα δεδομένα με στόχο τη βέλτιστη αξιοποίησή τους. • Λύνουν βασικά θεωρητικά και εμπειρικά προβλήματα πιθανότητας. • Κατανοούν τις βασικές έννοιες των τυχαίων μεταβλητών και κατανομών διακριτών μεταβλητών. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Βασικές έννοιες αριθμητικής και ποσοστά. • Γραμμικές εξισώσεις και ανισώσεις με μια μεταβλητή. • Γραμμικά συστήματα και διαγράμματα. • Βασικές έννοιες στατιστικής. Συλλογή, επεξεργασία, παρουσίαση και ανάλυση δεδομένων. Εύρεση και ερμηνεία μέτρων κεντρικής τάσης και διακύμανσης. • Κλασική και εμπειρική πιθανοθεωρία. • Διακριτές τυχαίες μεταβλητές και διακριτές κατανομές πιθανοτήτων. 				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα και ασκήσεις στην τάξη.				
Βιβλιογραφία	Σημειώσεις καθηγητή. Dugopolski, Intermediate Algebra, McGraw Hill Brase and Brase, Understandable Statistics, Wiley				
Αξιολόγηση	Εργασίες /Παρακολούθηση: 10% Ενδιάμεση Εξέταση: 30% Εργασίες : 20% Τελική Εξέταση : 40%				
Γλώσσα	Ελληνικά				

Παράρτημα 3

Τίτλος Μαθήματος	Οινογνωσία, Μπαρ & Ποτά				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-212				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις βασικές λειτουργίες του μπαρ, τις βασικές γνώσεις του αρμονικού συνδυασμού τροφών και ποτών. Επίσης, οι φοιτητές θα αποκτήσουν και τις αναγκαίες γνώσεις για τα διάφορα είδη κρασιών, τις κατηγορίες τους, τους τρόπους παρασκευής τους (π.χ. σαμπάνια), τις θερμοκρασίες φύλαξης και σερβιρίσματός τους, καθώς και της μπύρας και άλλων οινοπνευματωδών ποτών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καταρτιστούν και να εξοικειωθούν με το μπαρ και την οργάνωσή του, καθώς και τον εξοπλισμό του. • Εξοικειωθούν και καταρτιστούν τον εξοπλισμό του μπαρ και το προσωπικό που εργάζεται σε αυτό. • Κατανοήσουν το σέρβις, την προώθηση των πωλήσεων του μπαρ και τη διαχείριση του. • Γνωρίζουν τις ιστορικές αναφορές σε σχέση με τον οίνο. • Αναγνωρίζουν τους τύπους των κρασιών, να γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά τους και τις χρήσεις τους. • Πως η προσθήκη του κρασιού στις διάφορες συνταγές τροποποιεί το παραγόμενο προϊόν. • Κατηγοριοποιούν τα λικέρ, τα κονιάκ και να γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά τους • Κατανοούν και να ετοιμάζουν διάφορα ποτά και «κοκτέιλ». • Κατέχουν γνώσεις για συνδυασμό και πάντρεμα γεύσεων μεταξύ φαγητών και κρασιών. • Χειρίζονται πρώτες ύλες ποτών σε σχέση με τις διαδικασίες διατήρησής τους. • Κατανοήσουν τους διάφορους τύπους μπύρας και τα βασικά χαρακτηριστικά τους. • Γνωρίζουν τις θερμοκρασίες σερβιρίσματος των ποτών. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Το μπαρ και η χωροταξική του οργάνωση</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Αναδρομή στην ιστορία - Τα κοκτέιλ - Το μπαρ - Η διαρρύθμιση του μπαρ <p><u>Ο εξοπλισμός του μπαρ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα μηχανήματα και οι συσκευές του μπαρ - Τα ψυγεία και μηχανές καφέ, παγοκύβων κλπ <p><u>Το προσωπικό του μπαρ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Το προσωπικό του μπαρ - Οι βασικές λειτουργίες του μπαρ <p><u>Το σερβίρισμα και η προώθηση των πωλήσεων</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Βασικές αρχές σερβιρίσματος μπαρ - Η προώθηση των πωλήσεων 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Μάρκετινγκ - Ο κατάλογος του μπαρ <p><u>Τα μη αλκοολούχα ποτά</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Αφεψήματα - Καφές - Κακάο - Τσάι - Αναψυκτικά - Διάφορα μη αλκοολούχα <p><u>Τα αλκοολούχα ποτά</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ορεκτικά - Αποστάγματα - Ηδύποτα - Ανάμεικτα ποτά <p><u>Η διαχείριση στο μπαρ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Η εκμετάλλευση του μπαρ <p><u>Οινολογία</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Το κρασί στην αρχαιότητα - Η παραγωγή του κρασιού - Τύποι κρασιών και οι χρήσεις τους - Αφρώδεις οίνοι - Η αποθήκευση του κρασιού - Η προσθήκη του κρασιού στις διάφορες συνταγές
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bar, Ποτά, Οινολογία, Αθανάσιος Μάρας, INTERBOOKS, (τελευταία έκδοση) • Στοιχεία Αμπελουργίας & Οινολογίας, Ζαρμπούτης Β. Γιάννης, Τσιβεριώτου Μαρία, εκδόσεις ΙΩΝ, (τελευταία έκδοση) • Ποτογραφία, Πρώτες ύλες και παραγωγή των αλκοολούχων ποτών, Τσακίρης Αργύρης Ν., εκδόσεις Ψύχαλος, (τελευταία έκδοση) <p>Σημειώσεις καθηγητή.</p> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στοιχεία Οινολογίας, η τέχνη του οινοχόου, Μαρία Τζίτζη Πάρις Κυπαρισσίου, Les livres du Tourisme, (τελευταία έκδοση) • Aristidou G. A., <i>Cyprus wine</i>(τελευταία έκδοση) • Zraly <i>Complete wine Course</i> (ISBN 0-8069-7829-9) (τελευταία έκδοση) • Burroughs and Bergamot, <i>Wine Regions of the world</i>(τελευταία έκδοση) • Davis, <i>food Commodities</i>(τελευταία έκδοση) • Gregory, <i>Caterer's Guide to drinks</i>(τελευταία έκδοση) • Durkan J A., <i>Cousins The Beverage Book</i> (ISBN 039060484) (τελευταία έκδοση) • Nutley J., <i>Cocktails and Bar drinks</i>, (ISBN 034065872) (τελευταία έκδοση) • Durkan A., <i>Teach yourself spirits and Liqueurs</i> (ISBN 0340683813) (τελευταία έκδοση) • Johnson-Bell L., <i>Good food Fine wine</i> (τελευταία έκδοση)
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική