

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διευθυντήριο Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην ΚύπροΗ δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.ME
EK
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ: ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΔημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Τίτλος Μαθήματος	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0204				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μιχάλης Ταλιαδώρος				
ECTS	3	Διαλέξεις / Εβδομάδα	2	Εργαστήρια / Εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	<p>Το μάθημα εισάγει τους/τις σπουδαστές/τριες στις βασικές αρχές σχεδιασμού και ανάπτυξης εδεσματολογίου. Οι σπουδαστές/τριες θα εφαρμόσουν αυτές τις αρχές για να αναπτύξουν βασικά είδη εδεσματολογίου τροφίμων και ποτών για διάφορους τύπους εστιατορίων. Επίσης, οι σπουδαστές/τριες θα αναλύσουν και θα συζητήσουν τις επιπτώσεις του σχεδιασμού του εδεσματολογίου στις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό εστιατορίων και κουζίνας και στο ανθρώπινο δυναμικό. Οι σπουδαστές/τριες θα κατανοήσουν τους παράγοντες που επηρεάζουν πιθανές αλλαγές στο εδεσματολόγιο, λαμβάνοντας υπόψη τη δεοντολογία, την κερδοφορία και το πόσο δημοφιλές είναι ένα έδεσμα.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/σπριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προσδιορίζουν τους διάφορους τύπους εστιατορίων, την πελατεία τους και τον ρόλο της τοποθεσίας του καταστήματος • Αναλύουν διάφορα είδη μενού και καθορίζουν τις τρέχουσες τάσεις και τις στρατηγικές μάρκετινγκ • Κατανοούν τη σημαντικότητα της ισορροπημένης διατροφής και της θρεπτικής αξίας στο εδεσματολόγιο • Σχεδιάζουν και αναπτύσσουν ένα ισορροπημένο μενού για διάφορα είδη εστιατορίων • Καθορίζουν τον χώρο και τον εξοπλισμό που απαιτούνται για την αποτελεσματική εμπορική λειτουργία ενός εστιατορίου βάσει εδεσματολογίου • Χρησιμοποιούν τα ευρήματα από την ανάλυση μενού και τον έλεγχο κόστους ως αποτελεσματικό εργαλείο διαχείρισης των εδεσμάτων στο μενού. 				
Προαπαιτούμενα	Δεν Ισχύει		Συναπαιτούμενα		Δεν Ισχύει
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Ιστορική Εξέλιξη Μαγειρικών Τεχνών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ιστορία • Ανάπτυξη • Ποικιλία • Μέλλον. 				

	<p>Σχεδιασμός Εδεσματολογίου</p> <ul style="list-style-type: none">• Η Σημασία Σχεδιασμού Εδεσματολογίου• Ο Σκοπός του Εδεσματολογίου• Ποιος σχεδιάζει το Εδεσματολογίου• Διαφορετικοί Τύποι Εδεσματολογίου• Σωστή Σειρά Παρουσίασης Εδεσμάτων• Ισοζυγισμένο Εδεσματολόγια• Επιλογή Προϊόντος• Αλήθεια και Δεοντολογία στο Εδεσματολογίου <p>Τεχνικά Χαρακτηριστικά Εδεσματολογίου</p> <ul style="list-style-type: none">• Μορφή Εδεσματολογίου• Γραμματοσειρές (Μέγεθος, Εμφάνιση, Ειδικά Εφέ)• Ποιότητα Χαρτιού• Μέγεθος.• Γλωσσική απόδοση και Γραφή Εδεσματολογίου <p>Ανάλυση Εδεσματολογίου</p> <ul style="list-style-type: none">• Είδη Εδεσματολογίου• Ποιότητα• Παράγοντες που Επηρεάζουν τη Σύνθεση• Ποιότητα Εξυπηρέτηση,• Διατροφικές Επιλογές και Διαφορετικές Προτιμήσεις Καταναλωτών• Γαστρονομία<ul style="list-style-type: none">• Εθνογραφικά Χαρακτηριστικά• Ισοζυγισμένη Διατροφή στο Εδεσματολόγιο• Διατροφική Εμπειρία (meal experience)• Ανάλυση Δημοτικότητας και Κερδοφορίας• Διαδικασία Σπασίματος. <p>Παραγωγή και Εξυπηρέτηση</p> <ul style="list-style-type: none">• Εξοπλισμός• Χώρος• Προσωπικό. <p>Χρηματοοικονομική</p> <ul style="list-style-type: none">• Σκοπιμότητα• Λειτουργία Αξιολόγησης.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτωσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες – ψηφιακή εκμάθηση/διδασκαλία, συνεντεύξεις με ειδικούς κλπ.</p>



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Βιβλιογραφία	Σαλεσιώτης, Π., Μ. Σύνθεση Εδεσματολογίου. Interbooks. ISBN: 9789603901907 McVety, J. P., Ware, J., B., Claudette, L., Fundamentals of Menu Planning. Wiley; ISBN-10: 0470072679
Αξιολόγηση	Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Projects (Ομαδικές ή Ατομικές): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Γραπτή Εξέταση: 0% - 30% Τελική Γραπτή Εξέταση: 40% Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%
Γλώσσα	Ελληνική