

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.

Μ.Ε.Κ.
ΜΕΤΑΡΧΕΙΜΑ ΜΕΤΟΧΗΤΕΣ

Δημόσια 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	BAKER0204				
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 σπουδαστές στις βασικές αρχές σχεδιασμού και ανάπτυξης εδεσματολογίου. Οι σπουδαστές θα εφαρμόσουν αυτές τις αρχές για να αναπτύξουν βασικά είδη εδεσματολογίου σε αρτοποιεία ή ζαχαροπλαστεία. Επίσης, οι σπουδαστές θα αναλύσουν και θα συζητήσουν τις επιπτώσεις του σχεδιασμού του εδεσματολογίου στις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό των αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων και στο ανθρώπινο δυναμικό. Οι σπουδαστές/τριες θα κατανοήσουν τους παράγοντες που επηρεάζουν πιθανές αλλαγές στο εδεσματολόγιο λαμβάνοντας υπόψη την κερδοφορία και το πόσο δημοφιλές είναι ένα έδεσμα.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιάζουν και αναπτύσσουν ένα ισορροπημένο μενού για διάφορα είδη αρτοποιείων ζαχαροπλαστείων, υιοθετώντας τα σωστά τεχνικά χαρακτηριστικά, • Αναλύουν τους διάφορους παράγοντες που εμπλέκονται στο σχεδιασμό του εδεσματολογίου βάσει των τάσεων και των στρατηγικών προώθησης, • Κατανοούν τη σημαντικότητα της ισοζυγισμένης διατροφής και της καινοτομίας στο εδεσματολόγιο. 				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Ιστορική Εξέλιξη Επισιτιστικών 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 				

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 και το Ισοζύγιο • Ποιότητα Εξυπηρέτησης, • Διατροφικές Επιλογές και Διαφορετικές Προτιμήσεις Καταναλωτών • Γαστρονομία <ul style="list-style-type: none"> • Δημογραφικά και Εθνογραφικά Χαρακτηριστικά • Ισοζυγισμένη Διατροφή και ιδιαίτερες Διατροφικές Ανάγκες στο Εδεσματολόγιο • Διατροφική Εμπειρία (meal experience) • Ανάλυση Δημοτικότητας και Κερδοφορίας
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<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>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Σαλεσιώτης, Π., Μ. Σύνθεση Εδεσματολογίου. Interbooks. ISBN: 9789603901907</p>

	McVety, J. P., Ware, J., B., Claudette, L., Fundamentals of Menu Planning. Wiley; ISBN-10: 0470072679
Αξιολόγηση	Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Projects (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30% Τελική Εξέταση: 0% - 40% Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%
Γλώσσα	Ελληνική