Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων
Κωδικός Μαθήματος: CAPM 312G

Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 3^{ο} Έτος
Τμήμα : MT III **Εξάμηνο :** Εαρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους θεωρία και 5 περιόδους εργαστήριο **ECTS :** 14

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Χριστίνα Γεωργιάδη
Ώρες Γραφείου: Τετάρτη 15:30 – 16:30
Αριθμός Γραφείου: 201 **Τηλ. Γραφείου:** 22404830
Ηλεκτρονική Διεύθυνση: cgeorgiades@hhic.mlsi.gov.cy

Προαπαιτούμενα :
CAPM 211 – Προετοιμασία Μπουφέ και σύγχρονες Τεχνικές Ετοιμασίας Πιάτων
CAPM 212 – Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)
CAPM 221 - Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (Ανώτερο Επίπεδο)
CAPM 222 – Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής
CAPM 311 – Διεθνής Κουζίνα: Από Κλασσική μέχρι Φιούζιον
CAPM 321 – Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο)

Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα αυτό σκοπό έχει να εκπαιδεύσει τους φοιτητές στις σύγχρονες τάσεις της μαγειρικής, μέσα από την διαχρονική εξέλιξη της και σύμφωνα με τις ανάγκες της σύγχρονης αγοράς. Δίδεται έμφαση στον σχεδιασμό, την οργάνωση και την υλοποίηση επιλεγμένων εκδηλώσεων εστίασης.

Στόχοι

Το μάθημα αυτό εισάγει τους φοιτητές στις σύγχρονες έννοιες διατροφής καθώς και τις τάσεις που έχουν αναπτυχθεί στο πέρασμα του χρόνου, και επικεντρώνεται στα πρότυπα, τις αρχές, την ηθική και τον συντονισμό προγραμματισμένων εκδηλώσεων. Οι φοιτητές αναλαμβάνουν τη διοργάνωση εκδηλώσεων ακολουθώντας όλα τα στάδια από τον σχεδιασμό μέχρι και την αξιολόγηση.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

1. Κατανοούν τις σύγχρονες αντιλήψεις διατροφής.
2. Περιγραφούν τη φιλοσοφία της εθνικής-Fusion, Υγιεινής-Σπα (Healthy and Spa) και αειφόρου κουζίνας (Sustainable), καθώς και την τεχνική της μοριακής γαστρονομίας και bistronomy.
3. Κατανοούν και να ορίζουν σχετική ορολογία.

4. Εφαρμόζουν αποτελεσματικά τις τεχνικές σύμφωνα με τις τρέχουσες τάσεις διατροφής.
5. Αναγνωρίζουν τα πρότυπα προγραμματισμένων παγκόσμιων εκδηλώσεων.
6. Αναγνωρίζουν τις επαγγελματικές αρχές και την ηθική σχετικά με εκδηλώσεις εστίασης.
7. Αναπτύσσουν και εφαρμόζουν ένα πρόγραμμα εκδηλώσεων.
8. Επιδεικνύουν την ικανότητα να συντονίζουν να προωθούν και να πραγματοποιούν θεματικές εκδηλώσεις.
9. Αναπτύσσουν διαπροσωπικές δεξιότητες εργαζόμενοι μέσα σε μια ποικιλόμορφη ομάδα.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Διαλέξεις
Έντυπο Υλικό
Ενδοτμηματικές Συζητήσεις
Ερευνητική Εργασία
Εργαστηριακή Εργασία

Αξιολόγηση

Οι φοιτητές θα αξιολογούνται τόσο στη θεωρητική όσο και στη πρακτική πτυχή της ενότητας. Πρέπει να σημειωθεί ότι, προκειμένου οι μαθητές να επιτύχουν στο μάθημα, θα πρέπει να επιτύχουν τουλάχιστον το 50% στο θεωρητικό μέρος και το 50% στο πρακτικό μέρος του θέματος.

<u>Θεωρητικό Μέρος: 40%</u>

• Διαγωνίσματα	20 %	**100 %**
• Εργασία - Ομαδικός προγραμματισμός εκδήλωσης	50 %	
• Τελική Γραπτή Εξέταση	30 %	

<u>Πρακτικό Μέρος: 60%</u>

• Σύγχρονες Αρχές Τροφίμων	25 %	**100%**
• Τελική Πρακτική Αξιολόγηση	25 %	
• Διοργάνωση εκδηλώσεων / Εφαρμογή	50%	

Απαιτήσεις Μαθήματος

Ανατρέξτε το εγχειρίδιο των φοιτητών Παράρτημα Ι για τις απαιτήσεις των εργαστηρίων του κλάδου των μαγειρικών τεχνών.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
1.	27/01– 31/01	Event Catering & Banquet Planning Principles Εκδηλώσεις Εστίασης & Αρχές Σχεδιασμού Δεξιώσεων	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
2.	03/02-07/02	Ethnic-Fusion Cuisine	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
3.	10/02-14/02	Υγιεινή - Σπα κουζίνα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	17/02-21/02	Sustainable Cuisine –Αειφόρος Κουζίνα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
5.	24/02-28/02	Molecular Gastronomy – Μοριακή Κουζίνα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
6.	03/03-06/03	The Art of Bistronomy – Η Τέχνη του Bistronomy	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
7.	09/03-13/03	Modern Food Concepts – Practical Assessment	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
8.	16/03-20/03	Group Research I (Brainstorming / Event Planning) Ομαδική Έρευνα I (Καταιγισμός Ιδεών / Προγραμματισμός εκδήλωσης)	
9.	23/03-27/03	ΑΡΓΙΑ	
10.	30/03-03/04	ΑΡΓΙΑ	
11.	06/04-10/04	Εκδήλωση Εστίασης ή Οργάνωση Δεξιώσεων / Υλοποίηση I	
12.	13/04-14/04 & 22/04-24/04	Ομαδική Έρευνα ιI (Καταιγισμός Ιδεών / Προγραμματισμός εκδήλωσης)	
	15/04-21/04	ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ	
13.	27/04-30/04	Εκδήλωση Εστίασης ή Οργάνωση Δεξιώσεων / Υλοποίηση II	
14.	04/05-08/05	Επανάληψη	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

Σημειώσεις Εκπαιδευτή

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

Modern Food Concepts Resources:

1. Styler, C., 2006. *Working the Plate.* Hoboken: Wiley

Event Catering Resources:

1. Allen, J., *Event Planning.* 2nd ed. Hoboken: Wiley
2. Goldblatt, J., 2013. *Special Events: Creating and Sustaining a New World for Celebration.* 7th ed. Hoboken: Wiley
3. Eichelberger, E., 2014. *Remarkable Banquet Service*. Hoboken: Wiley