ΑΝΩΤΕΡΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΚΥΠΡΟΥ

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά
Κωδικός Ενότητας : CAPM 234G
Πρόγραμμα Σπουδών/Ετος Σπουδών: Μαγειρικές Τέχνες / 2^{ο} Έτος
Ομάδα : MT II **Εξάμηνο :** Εαρινό
Αριθμός Διδακτέων Ωρών: 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 2

Εκπαιδευτής: Μιχάλης Χαραλάμπους
Ώρες Γραφείου: Δευτέρα: 09:10-10:10
Αριθμός Γραφείου: **Τηλ Γραφείου:**
email: micharalambous93@gmail.com

Προαπαιτούμενο(α):

Φιλοσοφία μαθήματος

Αυτή η ενότητα έχει σχεδιαστεί να παρέχει στους φοιτητές τις αρχές που αφορούν όλα τα στάδια της παραγωγής των κρασιών και των οινοπνευματωδών ποτών καθώς και την κατανάλωση τους. Επίσης παρέχει γνώσεις όσον αφορά τις αρχές λειτουργίας του μπαρ και την διαχείριση της κάβας, την προώθηση των πωλήσεων, την παρασκευή κοκτέιλ, καθώς και την ανάμιξη ποτών.

Στόχοι

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στους φοιτητές τις απαραίτητες γνώσεις που αφορούν όλα τα στάδια της παραγωγής των κρασιών και των οινοπνευματωδών ποτών καθώς και την κατανάλωσή τους. Επίσης καλύπτει τις βασικές αρχές λειτουργίας του μπαρ και τη διαχείριση της κάβας, την προώθηση των πωλήσεων, την παρασκευή κοκτέιλ, καθώς και την ανάμιξη ποτών. Οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τους διάφορους συνδυασμούς σερβιρίσματος εδεσμάτων και των διαφόρων ποικιλιών και τύπων κρασιών.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

- Γνωρίζουν την ιστορία του κρασιού, την ιστορία των Κυπριακών οινοβιομηχανιών και των προϊόντων τους. Θα εξεταστούν τα πιο σημαντικά κρασιά όλου του κόσμου.
- Γνωρίζουν τις αρχές οι οποίες αφορούν την παραγωγή των κρασιών και των αλκοολούχων

ποτών, την αποθήκευση, τον κατάλληλο χειρισμό και την χρήση τους.

- Γνωρίζουν την προώθηση πωλήσεων καθώς και τις αρχές που διέπουν τη διεύθυνση του μπαρ και της κάβας των ποτών.
- Παίρνουν παραγγελίες και να σερβίρουν κρασιά και αλκοολούχα ποτά. Να μπορούν να εισηγηθούν κρασιά τα οποία θα παντρεύονται με συγκεκριμένα φαγητά.
- Μπορούν να αναγνωρίζουν τον κυριότερο εξοπλισμό του μπαρ και ποια είναι η χρήση τους.
- Γνωρίζουν πως γίνονται τα κοκτέιλ
- Κατανοούν τα διάφορα χαρακτηριστικά των διάφορων κρασιών (φυσικά και αφρώδη) και να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τους διάφορους τύπους κρασιού, το χρώμα και την γεύση τους
- Γνωρίζουν, να καταλαβαίνουν και να κατανοούν τον τρόπο παραγωγής των κυριότερων αλκοολούχων ποτών (μπράντι, κονιάκ, ουίσκι, βότκα, ρούμι και λικέρ).

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Διαλέξεις
Υπόδεση Ρόλου
Μαθήματα

Αξιολόγηση:

Εργασίες	40%
Διαγωνίσματα	10%
Ενδιάμεση Εξέταση	20%
Τελική Εξέταση	30%
	100%

Απαιτήσεις Μαθήματος

Ανατρέξτε στο Εγχειρίδιο Φοιτητών ΙΙ Κανονισμοί Παράθεσης Φαγητών και Ποτών

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδομάδα	Ημερομηνία	Θέματα	Κεφάλαιο Αναφοράς/Περιεχόμενο
1.	27/01– 31/01	Η ιστορία του κρασιού δια μέσου των αιώνων	Σημειώσεις
2.	03/02-07/02	Καθήκοντα και ευθύνες του προσωπικού	Σημειώσεις

Εβδομάδα	Ημερομηνία	Θέματα	Κεφάλαιο Αναφοράς/Περιεχόμενο
3.	10/02-14/02	Καθήκοντα και ευθύνες του προσωπικού	Σημειώσεις
4.	17/02-21/02	Ωρίμανση, Αποθήκευση, Χειρισμός Κρασιών και Οινοπνευματωδών ποτών. Τα χαρακτηριστικά του κρασιού	Σημειώσεις
5.	24/02-28/02	Λήψη παραγγελίας, Σερβίρισμα κρασιού	Σημειώσεις
6.	02/03-06/03	Η αρμονία κρασιού και φαγητού – Εισαγωγή στα κυριότερα Κυπριακά οινοποιεία	Σημειώσεις Φλωρεντία Κυθρεώτου Το βιβλίο των Κυπριακών κρασιών
7.	09/03-13/03	Τα κυριότερα Κυπριακά οινοποιεία	Φλωρεντία Κυθρεώτου Το βιβλίο των Κυπριακών κρασιών
8.	16/03-20/03	**Ενδιάμεση Εξέταση**	
9.	23/03-27/03	Τα περιφερειακά οινοποιεία	Φλωρεντία Κυθρεώτου Το βιβλίο των Κυπριακών κρασιών
10.	30/03-03/04	Οινοπαραγωγές περιοχές του κόσμου	Σημειώσεις από το βιβλίο Sotheby's Wine Encyclopaedia
11.	06/04-10/04	Οινοπαραγωγές περιοχές του κόσμου	Σημειώσεις Ανακαλύπτοντας το κρασί του Huge Johnson

Εβδομάδα	Ημερομηνία	Θέματα	Κεφάλαιο Αναφοράς/Περιεχόμενο
	15/04-17/04 20/04-21/04	ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΠΑΣΧΑ	
12.	22/04-24/05	Τα κυριότερα οινοπνευματώδη ποτά και τα βασικά κοκτέιλ	Hamlyn – 200 Cocktails
13.	27/07-30/04	Τα κυριότερα οινοπνευματώδη ποτά και τα βασικά κοκτέιλ	Hamlyn – 200 Cocktails
14.	04/05-08/05	Επανάληψη	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- Handouts
- Stevenson, T., 2007. The Sotherby's Wine Encyclopedia. 4th edition. Dorling Kindersley Ltd: London.
- Kythreotou, F., 2010 The Book of Cyprus Wine. University of Nicosia Press: Nicosia
- Hamlyn., 2008. 200 Cocktails Octopus Publishing Group Ltd, London

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- Constantinou G., 2009. *Ανακαλύπτω το Κρασί*. Εκδόσεις Μεταίχμιο
- Gage, A., 2005. *New Classic Cocktails*. Hamlyn: London
- Johnson, H., 1998. *Wine: A classic guide to the world of wine*. Hugh Johnson's Wine: Somerset
- Aristidou, G.A., 1990. *Cyprus Wine*. George A. Aristidou: Nicosia
- Robinson, J., 1982. *The Great Wine Book*. Sidgwick and Jackson Ltd: London.
- Clarke Oz., 1988. *The Essential Wine Book*. Simon & Schuster Inc: London.
- Regan G., 1991. *The Bartender´s Bible*. Harper Collins Publisher, New York.
- Συμβούλιο Αμπερλουργικών Προϊόντων, *Vines and Wines of Cyprus*, 4000 years of tradition, Editor-Publisher: Vine Products Commission
- www.About.com/Wine