

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην ΚύπροΜΕΚ
ΜΕΤΑΠΡΟΣΒΑΣΙΑΔημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

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.

Τίτλος Μαθήματος	Γεусισγνωσία Κρασιών και Ποτών				
Κωδικός Μαθήματος	REST0106				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό – Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αντώνης Αντωνίου				
ECTS	5	Lectures / Week	5	Labs / Week	
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα εισάγει τους σπουδαστές στις βασικές γνώσεις, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, τα βασικά γνωρίσματα και τις ιδιότητες διαφόρων κρασιών και αλκοολούχων ποτών. Οι σπουδαστές θα γνωρίσουν τα διάφορα είδη κρασιού, μπύρας, ούισκι, κονιάκ και διάφορα άλλα ποτά. Το μάθημα εστιάζει στη σωστή παράθεση των αλκοολούχων ποτών, καθώς και στη χρήση του κρασιού και άλλων αλκοολούχων ποτών ως συμπλήρωμα του φαγητού.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό και εφαρμόζουν τις σωστές διαδικασίες και τεχνικές παράθεσης κρασιού, αλκοολούχων και μη ποτών, Αναγνωρίζουν την ιστορία, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τα διάφορα είδη κρασιών και άλλων αλκοολούχων ποτών, Αναπτύξουν τις γνώσεις και την εμπειρία στη γευσιγνωσία κρασιών και άλλων οινοπνευματωδών ποτών, Επιλέγουν τον κατάλληλο τύπο κρασιού ή άλλων ποτών για να συνοδεύσουν το φαγητό. 				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Εισαγωγή στην υπηρεσία μπαρ & ποτών</p> <ul style="list-style-type: none"> Το μπαρ: διάταξη και σχεδίαση Εξοπλισμός μπαρ Θέματα ανθρωπίνων πόρων των επιχειρήσεων ποτών Διαδικασίες εξυπηρέτησης και τεχνικές πώλησης Υπεύθυνη παράθεση αλκοόλ <p>Κρασιά</p> <ul style="list-style-type: none"> Ιστορία του αμπελιού και του κρασιού Σταφύλι και κρασί Παρασκευή του κρασιού Εξοπλισμός παράθεσης κρασιών Είδη και κατηγορίες κρασιών Γνωρίσματα και ποιοτικά χαρακτηριστικά των κρασιών Ενδυναμωμένα και αρωματισμένα κρασιά Αφρώδη κρασιά Κυπριακά κρασιά 				

	<ul style="list-style-type: none">• Ευρωπαϊκά και διεθνή κρασιά• Γευσιγνωσία και αξιολόγηση της ποιότητας των κρασιών○ Όραση○ Όσφρηση○ Γεύση○ Αξιολόγηση Αποτελεσμάτων<ul style="list-style-type: none">• Εξοπλισμός• Συνδυασμός κρασιών με φαγητό <p>Αλκοολούχα ποτά που παρασκευάζονται από απόσταξη: Βότκα, Ουίσκι, Τζιν, Τεκίλα, Ρούμι, Κονιάκ, Μπράντι, Ζιβανία, Ούζο,</p> <ul style="list-style-type: none">• Ορισμός, ιστορικό• Μέθοδος παραγωγής• Διάφορα είδη• Τρόπος σερβιρίσματος• Ποιοτικά χαρακτηριστικά <p>Αλκοολούχα ποτά που παρασκευάζονται από ζύμωση: Μπύρα, Μηλίτης,</p> <ul style="list-style-type: none">• Ορισμός, ιστορικό• Μέθοδος παραγωγής• Διάφορα είδη• Τρόπος σερβιρίσματος• Ποιοτικά χαρακτηριστικά <p>Συνδυασμός οινοπνευματωδών ποτών με φαγητό.</p> <p>Επαγγελματική εικόνα Εμφάνιση και παρουσίαση, γλώσσα του σώματος, επαγγελματικός τρόπος, επαγγελματική ακεραιότητα, αξιοπιστία, αφοσίωση στον πελάτη, υποστήριξη συναδέλφων, αφοσίωση στον οργανισμό, κατάλληλη ενδυμασία, περιποίηση, προσωπική υγιεινή.</p> <p>Απαιτούμενα Υλικά: Προβλεπόμενη πλήρης στολή (σιδερωμένη και καθαρή) για το μάθημα της ημέρας, προβλεπόμενα παπούτσια, τριμπουσόν, 2 στυλό και ένα μικρό σημειωματάριο για τις παραγγελίες του εδεσματολογίου.</p>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	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, εργαστήριο, πρακτική εξάσκηση, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτώσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες, συνεντεύξεις με ειδικούς.
Βιβλιογραφία	Αρβανίτης, Κ. Μπαρ – Οινολογία. Προπομπός. ISBN-13: 978-960-7860-10-1. Holst, Hartwig / Feiten, Klaus / Ben - Joseph, Michael / Berkelmann - Lohnertz, Beate / Maus, Steffen / Fassbender, Wolfgang / Rumrich, Sabine /



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.



ΜΕΚ
ΜΕΤΑΠΡΟΧΕΙΡΙΑ ΠΡΟΤΥΠΑ

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

	<p>Fievez, Patrick / Krieger, Joachim / Sautter, Ulrich / Jaeger, Helene / Ulbricht, Dunja / Rose, Anthony / Schwarzwaldner, David / Supp, Eckhard. Οίνος. Ελευθερουδάκης</p> <p>Dornenburg, A., Page, K., Sofronski, M. What to Drink with What You Eat: The Definitive Guide to Pairing Food with Wine, Beer, Spirits, Coffee, Tea - Even Water - Based on Expert Advice from America's Best Sommeliers, Bulfinch.</p> <p>Kolpan, S., Smith, B., Weiss, M. Exploring Wine: The Culinary Institute of America's Guide to Wines of the World, (3rd ed.), Wiley.</p> <p>Katsigris, C., Thomas, C. The Bar and Beverage Book. Wiley;</p>
Αξιολόγηση	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Project (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Εξέταση: 0% - 40%</p>
Γλώσσα	Ελληνική