

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.

ΜΕΤΕΚ
ΜΕΤΑΠΡΟΣΒΙΜΑ ΠΡΟΤΥΠΑ

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

Τίτλος Μαθήματος	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΜΙΞΟΛΟΓΙΑ				
Κωδικός Μαθήματος	REST0407				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό / Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος, Γ' ή Δ' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αντώνης Αντωνίου				
ECTS	5	Lectures / Week	5	Labs / week	
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να εισάγει τους σπουδαστές στις βασικές γνώσεις και δεξιότητες της σύγχρονης μεθοδολογίας παρασκευής κοκτέιλ (μιξολογία). Το μάθημα προσφέρει την ευκαιρία στους σπουδαστές να εξοικειωθούν με το προφίλ γεύσης των αλκοολούχων ποτών και να προετοιμάσουν ή να παρασκευάσουν σιρόπια, λικέρ, bitters και νεωτεριστικές γαρνιτούρες. Οι σπουδαστές/τριες θα χρησιμοποιήσουν βότανα ή μπαχαρικά για να δημιουργήσουν νέες ή να αναπτύξουν τις υπάρχουσες συνταγές κοκτέιλ.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοούν την έννοια της νεωτεριστικής μεθοδολογίας • Αναλύουν τα αναδυόμενα προφίλ γεύσης κοκτέιλ, για να μπορούν να δημιουργούν νέους ή να βελτιώνουν υφιστάμενους συνδυασμούς • Παρασκευάζουν βασικά εγχύματα, σιρόπια, λικέρ, φυσικά bitters και νεωτεριστικές γαρνιτούρες • Χρησιμοποιούν βότανα ή μπαχαρικά • Δημιουργούν νέες ή αναπτύσσουν υπάρχουσες συνταγές κοκτέιλ. 				
Προαπαιτούμενα	REST 0205	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Νεωτεριστικά Κοκτέιλ Garden Cocktails / Foraged Cocktails / Mocktails and Restorative Cocktails</p> <p>Cocktail Cabinet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pantry / Booze / Growing the Cocktail Cabinet / • Foraging (Anatomy / Syrups: Sweet and Wild) / Making the Cocktails <p>Γαρνιτούρες Κοκτέιλ</p> <p>Wild Liquors:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maceration • Fermentation • Distillation <p>Υπόπικρα / Φυσική Παραγωγή</p>				

Παραγωγή Λικέρ και Σιροπιών

Ποτήρια

- Highballs, Tumblers, Cocktail, Coupette, Sling, Hurricane, Champagne Glasses, Beer Glasses, Wine Glasses, Brandy Glasses, Shot Glasses, Fortified Wine Glasses – Σωστή Διαχείριση και Αποθήκευση Ποτηριών.

Μικροεξοπλισμός Μπαρ

- Three-Piece Shaker (and name variations), Boston Shaker, Muddler, Bar Spoon, Hawthorn Strainer, Fine Strainer, Cannelle Knife, Zester, Prep Knife, Chopping Board, Chop-Stick, Waiters Friend, Bar Blade, Speed Pourers, Champagne Sealers and Vacuum Wine Stoppers, Store and Pour, Squeazy Bottle.

Βασικός Εξοπλισμός Μπαρ

- Glass Washer, Ice Machine, Cocktail Station, Blender, Juicer, Ice-Crusher, Pour Test Kit, Ice Buckets/Wine Coolers, Glassware, Bottle Cooler (Fridge), Coffee Machine.

Διαδικασίες Παρασκευής Κοκτέιλ

- Ανακίνηση και στράγγισμα, διπλό στράγγισμα, ανακίνηση και έκχυση, ανακάτεμα και στράγγισμα, χτύπημα, ανάδευση, ανακάτεμα, πρόσμιξη, στρωματοποίηση, χτύπημα με συστροφή, ανατάραξη, ανακάτεμα με πάγο.

Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

- Ισορροπημένο Ποτό / Χαρακτηριστικά / Ισχυρό ή Αδύναμο / Σχέση / Εφέ (ανακίνηση / ανάδευση / ανάμειξη-muddling) / Διαδικασία Ανάμειξης / Πιθανά Προβλήματα / Στρώσεις - Σημασία / Παρουσίαση / Έλεγχος Ποιότητας.

Ποιοτικά Σημεία Ελέγχου

Στοιχεία-Χαρακτηριστικά Κοκτέιλ

- Δυνατά / Γλυκά / Υπόπικρη Διάσταση / Οξύτητα.

Επιδράσεις / Χρώμα-colouring / Παλαίωση-aging / Πρόσμιξη-blending.

Επαγγελματική Εικόνα

Επαγγελματικές δεξιότητες μεταφοράς ποτών σε δίσκο και σερβίρισμα πελατών.

Υπεύθυνη πώληση αλκοόλ.

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.



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.



ΜΕΤΕΚ
ΜΕΤΑΠΡΟΣΒΙΜΑ ΠΡΟΤΥΠΑ

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

<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, 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.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Domine Andre, Euler E. Barbara, Fassbender Wolfgang, Stelzig Matthias. Το μεγάλο βιβλίο του Bar. H.F.ULLMANN. 9783833153006</p> <p>Arvanitis, K. Bar – Oenology. Propombos. ISBN-13: 978-960-7860-10-1.</p> <p>Zachos, E. The Wildcrafted Cocktail: Make Your Own Foraged Syrups, Bitters, Infusions, and Garnishes; Includes Recipes for 45 One-of-a-Kind Mixed Drinks. Storey Publishing, LLC.</p> <p>Regan, G. Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft. Viking Juvenile; ISBN-10: 0451499026</p> <p>Willett, A. Elemental Mixology. lulu.com. ISBN-10: 1300013524</p> <p>Wood, Mosca, V., M., Bottura, M., Electa, M. Wild Mixology: A Guide to Foraging Natural Cocktails. ISBN-10: 889182139X</p> <p>Abou-Ganim, T., Batali, M., Faulkner, E., M. The Modern Mixologist: Contemporary Classic Cocktails. Agate Surrey; ISBN-10: 1572841079</p> <p>Budiaman, W. Handcrafted Bitters: Simple Recipes for Artisanal Bitters and the Cocktails That Love Them. Rockridge Press; ISBN-10: 1623156300</p> <p>Lavin, L. The Art of the Garnish. Cider Mill Press. ISBN-10: 1604336692</p> <p>Dietsch, M., Clarke, P. Shrubs: An Old-Fashioned Drink for Modern Times. Countryman Press; ISBN-10: 158157388X</p>
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Project (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30% Τελική Εξέταση: 0% - 40%</p>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>