

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός Και Διεύθυνση Μπαρ Και Ποτών				
Κωδικός Μαθήματος	HTD110				
Τύπος μαθήματος	Επιλογής				
Επίπεδο	Πτυχίο (1ος Κύκλος)				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2ο Έτος/4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Θα ανακοινωθεί				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	Μέχρι και 6 τηλεσυναντήσεις	Εργαστήρια / εβδομάδα	Κανένα
Στόχος Μαθήματος	<p>Ο στόχος του μαθήματος αυτού είναι να εξηγήσει στους φοιτητές πώς να διαχειριστούν την επιλογή ποτών σε ένα εστιατόριο, μπαρ, ξενοδοχείο, κλαμπ ή σε οποιοδήποτε μέρος που σερβίρει ποτά στους πελάτες. Επίσης παρέχει πληροφορίες σχετικά με τον προγραμματισμό και το υπεύθυνο σερβίρισμα και κατανάλωσης αλκοολούχων ποτών. Οι φοιτητές θα μάθουν την ιστορία της βιομηχανίας ποτών και την εκτίμηση του κρασιού, της μπύρας και των οινοπνευματωδών ποτών. Παρατίθενται πληροφορίες σχετικά με τον σχεδιασμό, εξοπλισμό, τη στελέχωση, τη διαχείριση και την προώθηση ενός μπαρ. Προσφέρονται επίσης νέες τάσεις στα οινοπνευματώδη ποτά, στο κρασί και στην μπύρα.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος, ο φοιτητής πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συζητά και να περιγράφει τα διάφορα είδη οινοπνευματωδών ποτών, την ιστορική σημασία του αλκοόλ και πως περιέχεται σε θρησκευτικές τελετουργίες, και ιατρικές θεραπείες. • Εξηγεί πώς τα τρία κύρια οινοπνευματώδη ποτά (κρασί, μπύρα και αποσταγμένα αλκοολούχα ποτά) δημιουργούνται και προσδιορίζει τα χαρακτηριστικά τους. • Αναγνωρίζει και αναλύει τους κύριους τύπους ποτών που παρασκευάζονται με ζύμωση και απόσταξη και πώς χρησιμοποιούνται σήμερα στη βιομηχανία της φιλοξενίας. • Εξηγεί τη σημασία της υπεύθυνης κατανάλωσης - πώλησης αλκοόλ, να αναγνωρίζει τις αλλαγές στη συμπεριφορά του ατόμου και να μπορεί να εκτιμήσει πόσο αλκοόλ είναι ασφαλές να δώσω σε έναν πελάτη. 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζει και να αντιπαραβάλει τους διάφορους τύπους επιχειρήσεων που απαρτίζουν σήμερα τη ξενοδοχειακή βιομηχανίας. • Περιγράφει και κατανοεί τις ανάγκες σχεδιασμού και τα διάφορα μέρη του μπαρ, και να αξιολογεί τους διάφορους τύπους εστιατορίων και μπαρ βάση του τρόπου λειτουργίας. Εξηγεί και περιγράφει τους αναμίκτες, garnishes(διακοσμητικά), καρυκεύματα και εξοπλισμός που απαιτείτε για τη σωστή λειτουργία ενός μπαρ. 		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Η Ιστορία του Κρασιού και άλλων Ποτών: Παρελθών, Παρόν και Μέλλον. • Υπευθυνότητα κατά τη Διάρκεια Σερβίρισματος και Κατανάλωσης οινοπνευματωδών Ποτών • Οινοπνευματώδη Ποτά • Εκτίμηση για το καλό Κρασί • Πώληση και Σερβίρισμα Κρασιού • Σχεδιασμός Μπαρ και Εξοπλισμός • Μπύρα 		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εξ' αποστάσεως εκπαίδευση		
Βιβλιογραφία	<ul style="list-style-type: none"> • Katsigris, C., and Thomas, C.: The Bar and Beverage Book, Latest Edition, Wiley. • Katsigris, C., and Thomas, C.: The Bar and Beverage Book, Latest Edition, Kindle Edition – eTextbook, Wiley. • Davis, B.: Food and Beverage Management, Latest Edition, Routledge. • Kasavana, M.L.: Managing Technology in the Hospitality Industry, Latest Edition, AHLEI. • Cichy, R.F.: Managing Beverage Operations. Latest Edition, AHLEI. • Costas Katsigris: Design and Equipment for Restaurants and Foodservice: A Management View, Latest Edition, Wiley. 		

Αξιολόγηση	Τελική Εξέταση Εργασίες/Συνεχιζόμενες Δραστηριότητες Αξιολόγησης	50%	50%	100%
Γλώσσα	Ελληνική			