

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός Κουζίνας Εγκαταστάσεων				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-210				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντος	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις /εβδομάδα	3	Εργαστήρια /εβδομάδα	Δ/Ε
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να παρέχει στους φοιτητές μια εξαιρετική εκπαίδευση στον τομέα του σχεδιασμού επαγγελματικών κουζινών και εγκαταστάσεων. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, οι φοιτητές θα αναπτύξουν τις ικανότητες που αφορούν τη σωστή οργάνωση, την εργονομία του χώρου και την κατάλληλη επιλογή εξοπλισμού για τη δημιουργία λειτουργικών και πρακτικών κουζινών. Κεντρικός στόχος του μαθήματος είναι η έμφαση στη λειτουργικότητα μιας ολοκληρωμένης κουζίνας, επικεντρώνοντας στην ορθή διαμόρφωση του χώρου για την αποτελεσματική εργασία και τη βέλτιστη αξιοποίηση των πόρων. Οι φοιτητές θα αποκτήσουν βαθιά κατανόηση της σημασίας της οργάνωσης του χώρου, των αρχών της εργονομίας και των προηγμένων τεχνικών επιλογής εξοπλισμού. Μέσω πρακτικών παραδειγμάτων και σύγχρονων τεχνολογιών, οι φοιτητές θα εξασκηθούν στον σχεδιασμό κουζινών που όχι μόνο ανταποκρίνονται στις ανάγκες των χρηστών, αλλά προάγουν επίσης την αισθητική και την αποτελεσματικότητα στον εργασιακό χώρο. Στο τέλος του μαθήματος, οι φοιτητές θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες που απαιτούνται για τη δημιουργία καινοτόμων και λειτουργικών κουζινών σε επαγγελματικό επίπεδο.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Κατακτημένες Γνώσεις και Δεξιότητες: Ο φοιτητής θα έχει αποκτήσει ουσιαστικές γνώσεις και δεξιότητες που τον επιτρέπουν να σχεδιάζει αρχικά επαγγελματικές κουζίνες. Θα είναι εξοικειωμένος με τις βασικές αρχές του σχεδιασμού και τις τεχνικές επιλογής εξοπλισμού. Αναγνώριση Διαφορετικών Στυλ Σχεδιασμού: Ο φοιτητής θα μπορεί να αναγνωρίζει τα διάφορα είδη σχεδιασμού κουζίνας, αναπτύσσοντας την ικανότητά του να διακρίνει και να εφαρμόζει διάφορα στυλ και σχεδιαστικά πρότυπα. Επιδεξιότητα στην Αντιμετώπιση Προβλημάτων: Ο φοιτητής θα έχει αναπτύξει την ικανότητα να αντιμετωπίζει προβλήματα που πιθανόν να προκύψουν σε σχέση με το σχεδιασμό και τις εγκαταστάσεις της κουζίνας. Θα είναι προετοιμασμένος να εφαρμόζει λύσεις και να προβαίνει σε ρυθμίσεις για τη βέλτιστη λειτουργία του χώρου.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

Κριτήρια για το σωστό σχεδιασμό κουζίνας:

- Αξιολόγηση του διαθέσιμου χώρου και προσαρμογή στις ανάγκες χρηστών.
- Βέλτιστη οργάνωση των λειτουργιών και εργασιών στην κουζίνα.
- Επιλογή και τοποθέτηση συσκευών με γνώμονα την αποτελεσματικότητα και την αισθητική.

Πώς σχεδιάζουμε μια κουζίνα:

- Συνολική οργάνωση του χώρου, λαμβάνοντας υπόψη τις ανάγκες και τις προτιμήσεις.
- Τεχνικές σχεδίασης για βέλτιστη εκμετάλλευση του χώρου.
- Διαχείριση των διαστάσεων για επίτευξη αρμονικής διάταξης.

Ο ρόλος, το κόστος και η διαχείριση των εγκαταστάσεων κουζίνας:

- Καθορισμός του ρόλου της κουζίνας στο συνολικό χώρο.
- Ανάλυση κόστους για αποδοτικότερο σχεδιασμό.
- Διαχείριση των εγκαταστάσεων για ασφάλεια και λειτουργικότητα.

Εργαλεία, τεχνικές και τάσεις διαχείρισης εγκαταστάσεων κουζίνας:

- Χρήση ειδικών εργαλείων και λογισμικού για το σχεδιασμό.
- Εφαρμογή των τελευταίων τάσεων στο χώρο της κουζίνας.
- Τεχνικές διαχείρισης για βέλτιστη απόδοση.

Συστήματα ασφαλείας και υγείας:

- Εφαρμογή ασφαλών προτύπων σχεδιασμού για την προστασία των χρηστών.
- Σχεδίαση με βάση τις υγειονομικές απαιτήσεις.
- Ενσωμάτωση συστημάτων ασφαλείας για προληπτικά μέτρα.

Συστήματα νερού και λυμάτων:

- Σχεδίαση αποτελεσματικών συστημάτων παροχής και αποχέτευσης.
- Επιλογή και τοποθέτηση υψηλής ποιότητας υλικών.

Ηλεκτρικά συστήματα:

- Σχεδίαση ασφαλών και αποδοτικών ηλεκτρικών συστημάτων.
- Ορθή τοποθέτηση πρίζων και διακοπών.

Συστήματα θέρμανσης, εξαερισμού και κλιματισμού:

- Επιλογή κατάλληλων συστημάτων για άνεση και απόδοση.
- Βελτιστοποίηση του εξαερισμού για υγιεινό περιβάλλον.

Συστήματα φωτισμού:

- Σχεδίαση φωτιστικών συστημάτων για οπτική άνεση και λειτουργικότητα.
- Ενσωμάτωση φυσικού και τεχνητού φωτισμού.

Συστήματα τηλεπικοινωνιών:

- Ενσωμάτωση τεχνολογικών λύσεων για συνδεσιμότητα και επικοινωνία.

Εξοπλισμός κουζίνας και σέρβις τροφίμων:

- Επιλογή λειτουργικού και αισθητικά ευχάριστου εξοπλισμού.
- Σχεδίαση χώρου σέρβις για αποτελεσματική εξυπηρέτηση.

Οι κτιριακές και εξωτερικές εγκαταστάσεις:

- Σχεδίαση εξωτερικών χώρων για συνολική αρμονία.
- Ανάλυση των κτιριακών αναγκών και απαιτήσεων.

Σχεδιασμός καταλυμάτων:

- Αναγνώριση των διαφορετικών τύπων καταλυμάτων.

	- Προσαρμογή του σχεδιασμού στις ιδιαιτερότητες κάθε καταλύματος. Σχεδιασμός κουζίνας: - Προσδιορισμός των λειτουργικών αναγκών και αισθητικών προτιμήσεων. - Σχεδίαση κουζίνας που ανταποκρίνεται στις προσδοκίες του χρήστη. Ανακαίνιση κουζίνας: - Αναγνώριση των αναγκών για βελτίωση του υφιστάμενου χώρου. - Σχεδίαση ανακαινισμένης κουζίνας με έμφαση στην ενημέρωση και βελτίωση.																												
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών																												
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό βιβλίο: Τεχνικές εγκαταστάσεις και εξοπλισμός μαγειρείου Συγγραφέας:Συλλογικό έργο Εκδόσεις:Le Monde / Les Livres du Tourisme(2000) ISBN:960-86330-4-4																												
Αξιολόγηση	<table><tr><td>50 %</td><td>Τελική Εξέταση</td></tr><tr><td>40 %</td><td>Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια</td></tr><tr><td>30 %</td><td>Συμμετοχή στα Εργαστήρια</td></tr><tr><td>20 %</td><td>Κατ'οικόν Εργασίες</td></tr><tr><td>10 %</td><td>Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή</td></tr></table>	50 %	Τελική Εξέταση	40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια	30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια	20 %	Κατ'οικόν Εργασίες	10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή																		
50 %	Τελική Εξέταση																												
40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια																												
30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια																												
20 %	Κατ'οικόν Εργασίες																												
10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή																												
ECTS Allocation	<table><tr><th colspan="4">Estimated student's work time distribution in hours:</th></tr><tr><th colspan="2">Contact hours</th><th colspan="2">Student's private time</th></tr><tr><td>Lecture</td><td>26</td><td>Private study</td><td>60</td></tr><tr><td>Mid-Term Test</td><td>1</td><td>Homework / Assignments / Projects</td><td>24</td></tr><tr><td>Final Exam</td><td>2</td><td>Test preparation</td><td>9</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Final Exam Preparation</td><td>18</td></tr><tr><td>Total:</td><td>39</td><td>Total:</td><td>111</td></tr></table>	Estimated student's work time distribution in hours:				Contact hours		Student's private time		Lecture	26	Private study	60	Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	24	Final Exam	2	Test preparation	9			Final Exam Preparation	18	Total:	39	Total:	111
Estimated student's work time distribution in hours:																													
Contact hours		Student's private time																											
Lecture	26	Private study	60																										
Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	24																										
Final Exam	2	Test preparation	9																										
		Final Exam Preparation	18																										
Total:	39	Total:	111																										
Γλώσσα	Ελληνικά																												