

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ		ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ	
ΤΜΗΜΑ		ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ		ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ (Πρώτος Κύκλος Σπουδών)	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων			
Διαλέξεις			
Ασκήσεις Πράξης			
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ			
Υποβάθρου , Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων		Επιστημονικής Περιοχής	
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:		Δεν υπάρχουν	
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:		Ελληνική	
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS		Όχι	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

1. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να έχουν τις:

Γνώσεις ώστε να μπορούν να:

- Αναγνωρίζουν τις βασικές αρχές της διοίκησης των επιχειρήσεων εστίασης
- Περιγράφουν ορισμένες βασικές τεχνικές δεξιότητες στο σχεδιασμό, την οργάνωση, την υλοποίηση και τον έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας των επισιτιστικών επιχειρήσεων

Δεξιότητες ώστε να μπορούν να:

- Ανακαλύπτουν στην πράξη τις διδαχθείσες έννοιες και τεχνικές σε πραγματικά παραδείγματα επιχειρήσεων (case studies), μέσα από ομαδική εργασία.
- διακρίνουν και να εξηγούν τις εναλλακτικές στρατηγικές ανάπτυξης μιας επιχείρησης και τις μεθόδους εφαρμογής της.
- εξηγούν πώς οι διαφορετικές λειτουργίες της επισιτιστικής επιχείρησης συνδέονται μεταξύ τους και αλληλοεπιδρούν *Ικανότητες* ώστε να
- Αναλύουν μελέτες περίπτωσης και να δίνουν λύσεις σε προβλήματα διοίκησης που αντιμετωπίζουν πραγματικές ή εικονικές επισιτιστικές επιχειρήσεις
- Να διαχειρίζονται κατά τον αποτελεσματικότερο τρόπο τους ανθρώπινους πόρους της τουριστικής επιχείρησης

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;.

Το μάθημα αποσκοπεί σε:

- Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις .
- Λήψη Αποφάσεων.
- Σχεδιασμός και Διαχείριση Έργων.
- Εργασία σε διεθνές περιβάλλον
- Επίδειξη κοινωνικής και επαγγελματικής ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλλου
- Σεβασμός στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

2. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
- Η ΔΟΜΗ ΤΩΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
- ΑΡΧΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ -ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ
- Χώροι επεξεργασίας τροφίμων - Παραγωγής φαγητών -Case Studies
- ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ Διάταξη του εξοπλισμού
- ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ Ανάλυση συστημάτων παραγωγής φαγητών
- Έτοιμα τρόφιμα στη μαζική παραγωγή φαγητών
- Παραγωγή φαγητών - Μέθοδοι μαγειρέματος -Οργάνωση της παραγωγικής διαδικασίας
- ΣΥΝΘΕΣΗ MENU Ο ρόλος του menu
- Σχεδιασμός menu - Ασκήσεις Κριτήρια σύνθεσης, Menu Engineering
- Προέλευση μαγειρικών όρων και η σημασία τους στη σύνθεση menus - Case Studies
- ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ : Ο ρόλος και οι εργασίες του προσωπικού μαζικής παραγωγής φαγητών
- ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΣΤΗ ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ :Ασκήσεις
- ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ : Υγιεινή τροφίμων-Ασκήσεις -Case Studies
- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ : Διαδικασίες προγραμματισμού παραγωγής φαγητών –Ασκήσεις -Καθορισμός ποσοτήτων πρώτων υλών -Case Studies
- ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ : Κοστολόγηση ειδικών εκδηλώσεων-Ασκήσεις -Case Studies
- ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΟΛΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ : Σκοπός διασφάλισης και ελέγχου ποιότητας - Ασκήσεις -Διεθνή πρότυπα διασφάλισης ποιότητας - Εισαγωγή στο πρότυπο ISO 9000 -Ασκήσεις -Case Studies -Εισαγωγή στο σύστημα HACCP -Ασκήσεις -Case Studies
- ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΜΕΛΕΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΜΠΑΡ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ : Καθορισμός ομάδων -Ανάθεση ρόλων μελετητών – ελεγκτών
- ΠΗΓΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ : Προγραμματισμός επιλογής εξοπλισμού Εστιατορίου Μπαρ Εξοπλισμός μαζικής παραγωγής φαγητών
- ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ : Οργάνωση προσωπικού για μαζική παραγωγή φαγητών .Προσέλκυση και επιλογή προσωπικού -Ο ρόλος και οι εργασίες του προσωπικού μαζικής παραγωγής φαγητών -Παραγωγικότητα του προσωπικού μαζικής παραγωγής φαγητών
- ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ /ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ: Υγιεινή διατροφή-Μεσογειακή διατροφή-Ασκήσεις . Η πυραμίδα της πρότυπης παραδοσιακής μεσογειακής διαίτας -Κρητική κουζίνα-Ασκήσεις-Case Studies

3. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.	Στην τάξη, πρόσωπο με πρόσωπο		
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές	Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας και επικοινωνίας με τους φοιτητές μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class		
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="627 2013 1066 2036">Δραστηριότητα</td><td data-bbox="1072 2013 1294 2036">Φόρτος Εργασίας</td></tr> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας		

Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις (Θεωρία και Ασκήσεις)</td><td>52</td></tr> <tr> <td>Συγγραφή εργασίας / εργασιών</td><td>35</td></tr> <tr> <td>Αυτοτελής Μελέτη</td><td>48</td></tr> <tr> <td>Εκπαιδευτικές επισκέψεις / Διαλέξεις ειδικών</td><td>15</td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</td><td>150</td></tr> </tbody> </table>		Εξαμήνου	Διαλέξεις (Θεωρία και Ασκήσεις)	52	Συγγραφή εργασίας / εργασιών	35	Αυτοτελής Μελέτη	48	Εκπαιδευτικές επισκέψεις / Διαλέξεις ειδικών	15	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	150
	Εξαμήνου												
Διαλέξεις (Θεωρία και Ασκήσεις)	52												
Συγγραφή εργασίας / εργασιών	35												
Αυτοτελής Μελέτη	48												
Εκπαιδευτικές επισκέψεις / Διαλέξεις ειδικών	15												
Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	150												
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμών, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.	Γλώσσα Αξιολόγησης: Ελληνική. Η αξιολόγηση των φοιτητών θα γίνεται με : (Α): Γραπτή τελική εξέταση (100% του βαθμού) που μπορεί να περιλαμβάνει: - Ερωτήσεις σύντομης απάντησης σχετικές την διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων - Επίλυση ασκήσεων σχετικά με τον έλεγχο ποιότητας βάσει HACCP - Συγκριτική αξιολόγηση στοιχείων θεωρίας (Β) Προαιρετική Ατομική Εργασία με συνεισφορά στο 30% του βαθμού που περιλαμβάνει: Την ανάπτυξη ενός τύπου επιχείρησης με τα ανάλογα εργαλεία (ανάπτυξη βασικών διαδικασιών και βημάτων για την πιστοποίηση και εφαρμογή του συστήματος) Η αξιολόγηση των φοιτητών είναι προσβάσιμη από αυτούς για επεξηγήσεις αναφορικά με την βελτίωση τους .												

4. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :

- Λαλούμης Δημήτριος & Στεφανακίδης Κωνσταντίνος Διοίκηση Εστιατορίων (2014) Εκδόσεις Σταμούλη ISBN 978-960-93-6029-6
- Κώστας Αρβανίτης, Δημήτρης Αρβανίτης(2016)) Εστιατόριο: Διοίκηση και οργάνωση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων Εδόσεις Προπομπός ISBN 978-618-5036-06-5
- Πατεστής Ιωάννης (2009) Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών Food & Beverage Management
- Τζωρακολευθεράκης, Ζ. , (1999) .Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων Food & Beverage Management ,Interbooks
- Paul J . McVety , Bradley J.Ware (1999) Αρχές σχεδίασης Μενού
- Μάρας, Α. (1999). Μπαρ - Ποτά - Οινολογία. Αθήνα: Interbooks.
- Πρινιανάνκη, Ε. (1997). Διεύθυνση και Τεχνική Μπαρ - Ποτά - Οινολογία. Ηράκλειο.
- Ράπτης, Ν., Μαζική Παραγωγή Φαγητών.
- Τζωρακολευθεράκης, Ζ., Μαζική Παραγωγή Φαγητών.

Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- <http://www.europeanbusinessreview.com/>
- <http://www.chicagomag.com/topic/?archive=restaurant-reviews>
- <http://www.restaurantcater.asn.au/magazine/>