ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	*ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ*		
ΤΜΗΜΑ	*ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ*		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	*ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ*		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		***ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ***	*6ο*
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	*F & B Management*		

ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ 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	***ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ***	***ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ***
Διαλέξεις	*2*	*5*
Ασκήσεις Πράξης	*2*	
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	*Ειδικότητας / Επιλογής*
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 κατάλληλου 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

Το μάθημα προσφέρεται σε προπτυχιακό επίπεδο και σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Επαγγελματικών Προσόντων για τη διά βίου μάθηση (ΕΠΕΠ) αφορά προσόντα επιπέδου 6. Στο επίπεδο αυτό τα μαθησιακά αποτελέσματα αποσκοπούν:

α) στην απόκτηση προχωρημένων γνώσεων σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, οι οποίες συνεπάγονται κριτική κατανόηση θεωριών και αρχών

β) στην ανάπτυξη προχωρημένων δεξιοτήτων και αποδεδειγμένης δεξιοτεχνίας/ καινοτομικότητας για την επίλυση σύνθετων και απρόβλεπτων προβλημάτων σε εξειδικευμένο πεδίο εργασίας ή σπουδής

γ) στην ανάπτυξη επαγγελματικών ικανοτήτων που αφορούν τη διαχείριση σύνθετων τεχνικών ή δραστηριοτήτων ή σχεδίων εργασίας, με ανάληψη ευθύνης για τη λήψη αποφάσεων σε απρόβλεπτα περιβάλλοντα εργασίας ή σπουδής. Επιπλέον να μπορεί να αναλαμβάνει την ευθύνη για τη διαχείριση της επαγγελματικής ανάπτυξης ατόμων και ομάδων.

Με βάση τα παραπάνω, με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να έχουν τις:

- *Γνώσεις ώστε να μπορούν να:*
    - *Αντιληφθούν πλήρως την σημασία της οικονομίας και την ανάγκη για υιοθέτηση πρακτικών επιχειρείν από τις σύγχρονες επιχειρήσεις*
    - *Κατανοούν τις βασικές έννοιες και τους τύπους του F&B Management*
    - *Εμβαθύνουν στις υφιστάμενες στρατηγικές επιχειρηματικότητας και να αντιλαμβάνονται όσες θα προκύψουν τα επόμενα χρόνια*
    - *Εκμεταλλευτούν επιχειρηματικές ευκαιρίες με την αξιοποίηση των τεχνολογιών πληροφορικής*
    - *Αναγνωρίζουν και περιγράφουν σημεία που επιδέχονται βελτίωση στις επιχειρηματικές λειτουργίες*
    - *Επιλέγουν μέσω κριτικής και αναλυτικής σκέψης συγκεκριμένες στρατηγικές – μεθόδους που θα εφαρμόσουν οι επιχειρήσεις για την επίτευξη των στόχων τους*

- *Δεξιότητες ώστε να μπορούν να:*
    - *Αναλύουν το περιβάλλον και τον ανταγωνισμό του F&B Management*
    - *Σχεδιάζουν και να υλοποιούν επιχειρηματικά σχέδια για επισιτιστικές επιχειρήσεις*
    - *Συμμετέχουν στο σχεδιασμό πρακτικών του F&B Management*
    - *Εφαρμόζουν τα διαθέσιμα εργαλεία του F&B Management*
    - *Αναλύουν και αξιολογούν την αποτελεσματικότητα του F&B Management*

- *Ικανότητες ώστε να μπορούν να:*
    - *Λαμβάνουν σύνθετες αποφάσεις για την προετοιμασία ή ανάπτυξη των επιχειρήσεων του F&B Management*
    - *Συνεργαστούν, να συντονίζουν και να ελέγχουν τα εμπλεκόμενα στελέχη της επιχείρησης, αλλά και τρίτους συνεργάτες, ώστε να εφαρμόζονται αποτελεσματικά και αποδοτικά τα σχεδιαζόμενα σχέδια του F&B Management .*

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:

- *Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών*
- *Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις*
- *Λήψη αποφάσεων*
- *Αυτόνομη εργασία*
- *Ομαδική εργασία*
- *Εργασία σε διεθνές περιβάλλον*
- *Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον*
- *Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα*
- *Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής*
- *Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης*
- *Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών*

2. *ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ*

- *Εισαγωγή της διαχείρισης τροφίμων και ποτών: Εισαγωγή στην προέλευση της υπηρεσίας τροφίμων. Διαφοροποίηση μεταξύ των εμπορικών και μη εμπορικών foodservice διαδικασιών καθώς επίσης και προσδιορισμός των διαφορετικών τύπων foodservice εγκαταστάσεων.*
- *Οργάνωση των διαδικασιών F&B: εισαγωγή και διευκρίνιση για τους ανθρώπους, τις πορείες της σταδιοδρομίας, και τις οργανωτικές δομές μέσα στις διαδικασίες F&B.*
- *Βασικές αρχές της διαχείρισης: Τι είναι διαχείριση; Διευθυντικές ευθύνες*
- *και σχέσεις και η σημασία τους στη βιομηχανία.*
- *Πρακτικές F&B μάρκετινγκ συγκεκριμένες για τη βιομηχανία όπως η ανάλυση του ανταγωνισμού, της μελέτης σκοπιμότητας, της έρευνας αγοράς και του σχεδίου μάρκετινγκ.*
- *Η κατανόηση της φιλοσοφίας της διαχείρισης F&B πρέπει πρώτα να διευκρινιστούν και να κατανοηθούν τα στοιχεία που αποτελούν την εμπειρία γεύματος, είτε θετική είτε αρνητική*

- *Διαχείριση της ποιότητας σε διαδικασίες F&B: Εξετάζει τις τέσσερις βασικές έννοιες και τις προοπτικές της ποιότητας και των μεθόδων*
- *Επιλογές τροφίμων και κατάλογοι ποτών: προσδιορισμός των επιλογών. Διαμόρφωση και προγραμματισμός της σύνθεσης του Menu*
- *Παραγωγή/κόστος τροφίμων. Τυποποιημένες δαπάνες προϊόντων και στρατηγικές τιμολόγησης.*
- *Μέθοδοι προετοιμασίας και παραγωγής τροφίμων και ποτών.*
- *Μέθοδοι υπηρεσιών τροφίμων και ποτών: τύποι και μέθοδοι υπηρεσίας*
- *Μια γενική άποψη του ελέγχου F&B*
- *Υγιεινή και ασφάλεια: Ζητήματα και πρακτικές για την υγιεινή και τις έννοιες της ασφάλειας. Επίσης ένα βλέμμα στο διοικητικό ρόλο και στα δύο αυτά τα ζητήματα*

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	Χρήση οπτικοακουστικού και αλληλεπιδραστικού υλικού με τη βοήθεια ΤΠΕ Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας και επικοινωνίας με τους φοιτητές μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 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	**Δραστηριότητα** — **Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου** **Δραστηριότητα** — **Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου** *Διαλέξεις* — *39* *Ασκήσεις Πράξεις που εστιάζουν στην παρουσίαση Μελετών Περίπτωσης* — *13* *Ομαδική Εργασία σε Μελέτη Περίπτωσης* — *35* *Εκπαιδευτικές Επισκέψεις / Διαλέξεις Ειδικών* — *15* **Σύνολο Μαθήματος** (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα) — **150**
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης	• *Γλώσσα Αξιολόγησης: Ελληνική* *Η Αξιολόγηση των φοιτητών θα γίνεται με :* • *(Α) : Γραπτή τελική εξέταση (70%): Οι φοιτητές*

Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, 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.	*καλούνται να απαντήσουν σε μια σειρά από ερωτήσεις που θα καλύπτουν το σύνολο της διδαχθείσας ύλης του μαθήματος. Αυτές θα περιλαμβάνουν:* • *Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής* • *Ερωτήσεις κρίσεως* • *Επίλυση προβλημάτων σχετικών με ποσοτικά δεδομένα* • *Συγκριτική αξιολόγηση στοιχείων θεωρίας* • *(Β): Ατομική εργασία (30%): Οι φοιτητές θα καλούνται να γράψουν ένα ακαδημαϊκό κείμενο (κατάλληλα δομημένο με βιβλιοαναφορες, και σχολιασμο) πανω σε ενα θεμα σχετικο με την υλη του μαθηματος* • *Η αξιολόγηση των φοιτητών είναι προσβάσιμη από αυτούς για επεξηγήσεις αναφορικά με την βελτίωση τους*

4. *ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ*

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :

- *Αλέξανδρος Ρίζος (2015),Διοίκηση Επιχειρήσεων Εστίασης και Ψυχαγωγίας, Εκδόσεις Παπαδόπουλος,ISBN978-960-569-494-4*
- *Λαλούμης Δημήτριος & Στεφανακίδης Κωνσταντίνος Διοίκηση Εστιατορίων (2014) Εκδόσεις Σταμούλη ISBN 978-960-93-6029-6*
- *Πατεστής Ιωάννης (2009) Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών Food & Beverage Management*
- *Paul J. Mc Vety Bradley J. Ware ,(1999),Αρχές Σχεδίασης Μενού, εκδόσεις ΈλληνISBN 960-286-377-3*
- *Τζωρακολευθεράκης, Ζ. , (1999) .Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων Food & Beverage Management ,Interbooks*
- *LATTIN, G. W The Lodging and Foodservice Industry. 6th ed. The Educational Institute of the American Hotel and Motel Association 2005 978-0-86612- 270-2*