

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ/ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ, ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ & ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	1605-230519	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	5ο (κατ. τουρισμού)
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>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</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	3	5	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Ειδικού Υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Δεν υπάρχουν		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ-ΑΓΓΛΙΚΗ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	http://ommt.ihu.gr/wp-content/uploads/courses21/210519_Per_Leitourgies-k-dioikhsh-episitismou.pdf		

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 το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Το μάθημα αποσκοπεί στην επίτευξη μαθησιακών αποτελεσμάτων από τους φοιτητές με σκοπό

1. ΓΝΩΣΗ: να περιγράψουν και να προσδιορίσουν την λειτουργία και διοίκηση των επισιτιστικών επιχ/σεων καθώς και της εστίασης

2. ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ: να διακρίνει τις βασικές αρχές διοίκησης προσωπικού στον επισιτισμό

- 3. ΕΦΑΡΜΟΓΗ:** να εξετάσει την εφαρμογή οργανωτικής δομής που χρησιμοποιείται στα επισιτιστικά τμήματα ξενοδοχείων, χώρων εστίασης, κρουαζιερόπλοια.
- 4. ΑΝΑΛΥΣΗ:** να σχεδιάσουν και να συνθέσουν τον τιμοκατάλογο με την δημιουργία του μενού
- 5. ΣΥΝΘΕΣΗ:** να συνθέσουν την ταξινόμηση των εστιατορίων και να εξηγήσουν τις διαφορές μεταξύ ανεξάρτητων και εστιατορίων αλυσίδας(franchise)
- 6. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ:** να αξιολογήσουν και να συγκρίνουν μεσοπρόθεσμους-μακροπρόθεσμους στόχους για την υγιή και ομαλή κερδοφορία μια επισιτιστικής επιχ/σης. Να αξιολογήσουν ανταγωνιστικές επιχειρήσεις παροχής εστίασης

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:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών	Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Λήψη αποφάσεων	Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Αυτόνομη εργασία	Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Ομαδική εργασία	Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον	Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών	Άλλες...

ο φοιτητής με επιτυχή παρακολούθηση θα μπορεί να αναλάβει

- ✓ 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
- ✓ Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

2. ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος αυτού είναι οι φοιτητές :

1. -να γνωρίζουν τους χώρους μαζικής εστίασης, να είναι ικανοί να προσδιορίζουν τους τρόπους οργάνωσης επιχείρησης μαζικής εστίασης, να γνωρίσουν τη σύνθεση, τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού της κουζίνας,
2. -να γνωρίζουν τους βασικούς τρόπους μαγειρέματος των παρασκευών,
3. -να γνωρίζουν τις βασικές ειδικές δίαιτες για ειδικές κατηγορίες ατόμων όπως διαβητικούς, παιδιά,
4. -να αντιληφθούν τα σημεία εξοικονόμησης χρόνου, ενέργειας, ανθρώπινου δυναμικού και πρώτων υλών ,ώστε να λαμβάνουν ανάλογες αποφάσεις, να καθορίζουν προδιαγραφές ποιότητας για μία επισιτιστική επιχείρηση,
5. -να αποκτήσουν την ικανότητα να προσδιορίζουν τις τεχνικές μιας παρασκευής (πρότυπης) και να την κοστολογούν προσεγγιστικά,
6. -η επιχείρηση μαζικής εστίασης, σχεδιασμός-ιδρυση και λειτουργία μια επισιτιστικής επιχ/σης

7.	-οργάνωση-εξοπλισμός –σελέχωση εστιατορίου
8.	-ειδικά γεύματα <ul style="list-style-type: none"> - Πρωτόκολλο σύνθεσης μενού (κατηγορίες συνηθειών διαφόρων χωρών). Τεχνικές παραγωγής εδεσμάτων βάσης. Nouvellecuisine, Μοριακή κουζίνα, γαστρονομία. Βασικοί κανόνες σύνθεσης μενού (à la carte, tabled’hôte).
9.	-πωλήσεις εστιατορίου
10.	-αρχές υγιεινής
11.	-λειτουργία καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος στην εστίαση στοιχεία ελέγχου και κοστολόγησης <ul style="list-style-type: none"> - Γνωριμία των ελληνικών προϊόντων και συνταγών (κατηγορίες προϊόντων). - τρόποι σερβιρίσματος
12.	-αμοιβή των εργαζομένων <ul style="list-style-type: none"> - Δημιουργία και εφαρμογή πρότυπων συνταγών. Συστήματα ποιότητας ISO.
13.	-προβολή και προώθηση των πωλήσεων

3. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο προς πρόσωπο	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Διαλέξεις, χρήση νέων τεχνολογιών, μελέτες περιπτώσεων, επισκέψεις σε χώρους επισιτιστικών επιχειρήσεων, παρουσιάσεις ημερίδας από επαγγελματίες του χώρου με σκοπό την ενημέρωση στην αγορά εργασίας	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>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.</i> <i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39
	Ασκήσεις Πεδίου (Εργαστήριο)	48
	Συγγραφή εργασιών	28
	Μη καθοδηγούμενη μελέτη	35
	Σύνολο Μαθήματος	150

<p style="text-align: center;">ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</p> <p><i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i></p>	<p>Με γραπτή εξέταση και παράδοση εργασιών Η εξεταστέα ύλη αναρτάται στο moodle και αφιερώνεται χρόνος πριν από την εξέταση στην επίλυση αποριών σχετικά με την εξεταστέα ύλη. Διατηρείται αρχείο τεκμηρίων εξέτασης φοιτητών μέχρι την λήψη του πτυχίου τους. Μετά την εξέταση διατίθεται χρόνος σε κάθε φοιτητή για διευκρίνιση των λαθών του και εξήγηση της βαθμολογίας του.</p>
--	--

4. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Προτεινόμενη βιβλιογραφία

- Επάγγελμα Μάγειρας - Επαγγελματική Μαγειρική, MetzGruner, Μαρία Παρίκου Αθήνα 2013
- Εστιατόριο: Διοίκηση και οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων, Κώστας Αρβανίτης εκδόσεις Προπομπός Αθήνα 2016
- Μάρκετινγκ εστιατορίου, Πρωτοπαπαδάκης Ι., εκδόσεις Σταμούλης , Αθήνα 2005.
- Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Τζωρακολευθεράκης Ζ., εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 1999
- Σύνθεση Εδεσματολογίου, Σαλεσιώτης Μ., εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 2007
- Επαγγελματική Κουζίνα, Αρβανίτης –Κοτσιμάνης, εκδόσεις Προπομπός, Αθήνα 2007
- Οίνος & Άμπελος, UnwinT., εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα 2003
- Ξενοδοχειακές & Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, LundbergD., εκδόσεις ΕΛΛΗΝ, Αθήνα 1997
- Η τέχνη του Επαγγελματία Μπάρμαν, Kessler, εκδόσεις ΕΤΕ, Αθήνα 1998
- Ποτά, Varnam-Sutherland, εκδόσεις ΙΩΝ, 2006
- Διοίκηση Εστιατορίου & Μπαρ, ReichA., εκδόσεις ΕΛΛΗΝ, Αθήνα 2001
- Food&BeverageManagement, ΜάραςΑ. , εκδόσεις Interbooks, Αθήνα 2006
- Παράπονα πελατών, Πρωτοπαπαδάκης Ι., εκδόσεις Σταμούλης, Αθήνα 2008

Ξενογλωσση

- The theory of hospitality and catering by David FosketteκδότηςHodder Education, USA 2021
- Modern gastronomy A to Z a scientific and gastronomic lexicon, Ferran Adria, Harold McGee CRC Press England 2009

Συναφή επιστημονικά περιοδικά