



## Διάγραμμα Μαθήματος

<b>Κωδικός Μαθήματος</b>	<b>Τίτλος Μαθήματος</b>	<b>Πιστωτικές Μονάδες ECTS</b>
FDSC-316G	Συστήματα Διαχείρισης Εστίασης & Εργαστήριο	6
<b>Προαπαιτούμενα</b>	<b>Τμήμα</b>	<b>Εξάμηνο</b>
FDSC-260G, NUTR-350G	Επιστημών Ζωής και Υγείας	Χειμερινό
<b>Κατηγορία Μαθήματος</b>	<b>Γνωστικό Πεδίο</b>	<b>Γλώσσα Διδασκαλίας</b>
Απαραίτητο	Επιστήμη Τροφίμων, Διατροφή	Αγγλικά/ Ελληνικά
<b>Επίπεδο Σπουδών</b>	<b>Διδάσκων</b>	<b>Έτος Σπουδών</b>
1 <sup>ος</sup> Κύκλος	Δρ. Φρόσω Χατζηλουκά	3 <sup>ο</sup> Έτος
<b>Τρόπος Διδασκαλίας</b>	<b>Πρακτική Άσκηση</b>	<b>Συναπαιτούμενα</b>
Πρόσωπο με πρόσωπο	Δεν απαιτείται	Κανένα

### Στόχοι του Μαθήματος:

Οι βασικοί στόχοι του μαθήματος είναι:

Το συγκεκριμένο μάθημα διερευνά την οργάνωση και τη διαχείριση των συστημάτων μαζικής εστίασης.

- Ενημέρωση των φοιτητών αναφορικά με τα στάδια που περιλαμβάνονται στη διαχείριση των συστημάτων μαζικής εστίασης, όπως είναι η προμήθεια των πρώτων υλών, τα στάδια παραγωγής των τροφίμων, η διανομή των τελικών προϊόντων, η διαχείριση του ανθρώπινου δυναμικού και των εγκαταστάσεων καθώς και η οικονομική διαχείριση του οργανισμού, με έμφαση στον έλεγχο των τροφίμων.
- Γνωριμία των φοιτητών με τις διαδικασίες ελέγχου του κόστους της παραγωγής των τροφίμων, των εργατικών, του κόστους κλπ.

### Μαθησιακά Αποτελέσματα:

Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

1. Κατανοήσουν τη σημασία της εισαγωγής των υποσυστημάτων στις δραστηριότητες των οργανισμών/επιχειρήσεων μαζικής εστίασης.
2. Προσδιορίσουν τις αρχές που διέπουν το σχεδιασμό του καταλόγου τροφίμων, την υγιεινή ή των τροφίμων που βρίσκουν σήμερα εφαρμογή στους οργανισμούς μαζικής εστίασης (κλιμάκωση, προμήθεια και κόστος συστατικών).

3. Κατανοήσουν τις απαιτήσεις του σωστού σχεδιασμού στους οργανισμούς μαζικής εστίασης.
4. Προσδιορίσουν τις αρχές που διέπουν την προμήθεια των απαραίτητων ποσοτήτων πρώτων υλών, τις διαδικασίες ορισμού των προδιαγραφών τους και ελέγχου της απογραφής τους.
5. Κατανοήσουν τις επιδεξιότητες που απαιτούνται για τη διαχείριση ενός οργανισμού μαζικής εστίασης.
6. Γνωρίσουν της διαθέσιμες πηγές/μέσα από όπου μπορούν να συμβάλλουν στον εντοπισμό αλλά και στην επίλυση πιθανών προβλημάτων της βιομηχανίας μαζικής εστίασης.
7. Κατανοήσουν και να εφαρμόσουν τις αρχές του προληπτικού συστήματος υγιεινής των τροφίμων Ανάλυσης Επικινδυνότητας Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP).

### **Περιεχόμενο Μαθήματος:**

1. Εισαγωγή - Ιστορική αναδρομή αρχές και εφαρμογή της έννοιας του συστήματος
2. Σύστημα διασφάλισης υγιεινής τροφίμων-HACCP
3. Ανάλυση Κινδύνων - Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου
4. Κατηγορίες επιχειρήσεων μαζικής εστίασης
5. Υγιεινή/Απαιτήσεις/σχεδιασμός και κατασκευή επιχειρήσεων μαζικής εστίασης (1)
6. Υγιεινή/Απαιτήσεις/σχεδιασμός και κατασκευή επιχειρήσεων μαζικής εστίασης (2)
7. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης- Κατάλογος τροφίμων (menu)
8. Προμήθεια πρώτων υλών
9. Παραλαβή, αποθήκευση και έγκριση πρώτων υλών
10. Εξοπλισμός - Παρασκευή τροφίμων
11. Σχεδιασμός /υλοποίηση καταλόγου τροφίμων/Διανομή/Εξυπηρέτηση Επίσκεψη σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης

### **Μαθησιακές Δραστηριότητες και Διδακτικές Μεθόδους:**

Διαλέξεις

### **Μέθοδοι Αξιολόγησης:**

Τελική Εξέταση, Ενδιάμεση Εξέταση, Περιπτώσιολογική μελέτη και παρουσίαση, Παρουσίαση στην τάξη, Προφορική

**Απαιτούμενα Διδακτικά Εγχειρίδια και Βιβλιογραφία:**

Τίτλος	Συγγραφέας	Εκδοτικός Οίκος	Έτος	ISBN
Foodservice Organization: A Managerial and Systems Approach	Mary B. Gregoire & Marian C. Spears	Prentice Hall; 7 <sup>th</sup> ed.	2007	0131506055-1
Management Practice in Dietetics	Nancy R. Hudson	Brooks Cole; 2 <sup>nd</sup> ed.	2005	0534516572
Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls Package	Paul R. Dittmer, J. Desmond Keefe	Wiley; 8 <sup>th</sup> ed.	2005	0471708801
Food for Fifty	Mary Molt	Prentice Hall; 12 <sup>th</sup> ed.	2005	0131138715
Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls, Student Workbook	Paul R. Dittmer, J. Desmond Keefe	Wiley; 8 <sup>th</sup> ed.	2005	0471706426
Food and Beverage Cost Control Workbook	Jack E. Miller, David K. Hayes, Lea R. Dopson	John Wiley & Sons; 2 <sup>nd</sup> ed.	2001	0471149934
Supervision in the Hospitality Industry: Applied Human Resources	Jack E. Miller, John R. Walker, Karen Eich Drummond	Wiley; 5 <sup>th</sup> ed.	2006	0471657484
Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry	Andrew H. Feinstein, John M. Stefanelli	Wiley; 6 <sup>th</sup> ed.	2004	0471460052