

Τίτλος Μαθήματος	Σύγχρονα Μοντέλα Διεύθυνσης στην Επισιτιστική Βιομηχανία				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-315				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο/ Άνοιξη				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Στόχος του μαθήματος είναι να καλύψει τους παράγοντες που σχετίζονται με την παραγωγή στην κουζίνα, που συνδέονται με συστήματα ελέγχου και σχετικές διαδικασίες, συμπεριλαμβανομένων εξειδικευμένων ορισμών που αφορούν την οργάνωση και την διοίκηση παραγωγής. Επίσης, το μάθημα καλύπτει τις παραδοσιακές και σύγχρονες θεωρίες σχετικά με τις υπεύθυνες θέσεις στην ιεραρχία της κουζίνας σε σχέση με τα εποπτικά και διευθυντικά καθήκοντα κάθε θέσης, καθώς και των διαφόρων τμημάτων. Επιπλέον, το μάθημα αναφέρεται και ενισχύει τις δεξιότητες των μαθητών σε ότι αφορά την ηγεσία, την διαμόρφωση και την εκπαίδευση των εργαζομένων, την προώθηση ομαδικής εργασίας, την διατήρηση της ποιότητας και την διαχείριση δύσκολων καταστάσεων.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης, οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοούν πλήρως όλους τους παράγοντες που συμβάλλουν στην ομαλή απόδοση της παραγωγής της κουζίνας σε σχέση με τον εξοπλισμό, υλικά και το ανθρώπινο δυναμικό. • Εξηγεί τον απαραίτητο συνδυασμό και συντονισμό μεταξύ άψυχου και ζωντανού υλικού στην κουζίνα και την επιτακτική ανάγκη να λειτουργήσουν ομαλά οι δύο συγκεκριμένοι τομείς μαζί. • Γνωρίστε και κατανοήστε τις θέσεις στην ιεραρχία της κουζίνας και τις σχετικές εργασίες και ευθύνες, καθώς και τη διαφορά στα πράγματα και τους ρόλους τους. • Ανάπτυξη και εφαρμογή μιας επιστημονικής και αποτελεσματικής προσέγγισης σε θέματα διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού. • Δώστε προτεραιότητα στην καθαριότητα και την υγιεινή. • Εξασφάλιση υψηλού επιπέδου ποιότητας. • Χρησιμοποιήστε νεότερες τεχνολογίες σε εξοπλισμό και υπολογιστές για βέλτιστη απόδοση κουζίνας 				

Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα του 1 ^{ου} και 2 ^{ου} έτους.	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Τακτοποίηση/Οργάνωση Κουζίνας:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξασφάλιση ικανοποιητικών χώρων (εξοπλισμός, εργασία, διακίνηση, μεταφορά υλικών κ.λπ.). • Διαθεσιμότητα αποθηκευτικών χώρων και αποστάσεων. • Απόσταση πρόσβασης/φαγητού. • Ηχομόνωση, θερμομόνωση. • Ασφάλεια, υγεία προσωπικού <p>Εξοπλισμός:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξασφάλιση του απαραίτητου εξοπλισμού. • Τοποθέτηση σε λειτουργικούς χώρους με μειωμένο χρόνο μετάβασης μεταξύ σημείων. • Διασφάλιση λειτουργίας με έγκαιρη και συνεχή συντήρηση. • Εκπαίδευση προσωπικού για ασφαλή και σωστή χρήση. <p>Υλικά:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξασφάλιση πρώτων υλών έγκαιρα σε ασφαλείς ποσότητες σε αποδεκτές τιμές και ποιότητα. • Έλεγχος αποδείξεων και σωστή αποθήκευση. • Σχεδιασμός αγορών σε σχέση με την υπάρχουσα και την προβλεπόμενη ζήτηση. <p>Προσωπικό:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξασφάλιση της απαραίτητης βάσης γνώσεων ή/και εμπειρίας προσωπικού. • Εκπαίδευση, καθοδήγηση προσωπικού. • Ορίστε έναν μέντορα σε ένα νεοεισερχόμενο, ανειδίκευτο προσωπικό. • Αποτελεσματική στελέχωση με ευέλικτο ωράριο εργασίας και με γνώμονα τη ζήτηση (φόρτο εργασίας). <p>Ιεραρχία και τμήματα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανάλυση εργασιών και ευθυνών ανά εργασία. • Διαχωρισμός σε τμήματα και διεργασίες στο καθένα. <p>Οργάνωση προγραμματισμού και παραγωγής:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έγκαιρη και ακριβής πρόβλεψη της ζήτησης. • Δεδομένα που αφορούν εστιατόρια ξενοδοχείων και ανεξάρτητα εστιατόρια. • Έγκαιρη απόκτηση προμηθειών και πρώτων υλών. • Αποτελεσματική στελέχωση. • Εξασφάλιση του απαραίτητου εξοπλισμού. • Εφαρμογή διαδικασιών και τυπικών συνταγών. <p>Αποτελεσματική διεύθυνση προσωπικού:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ενθάρρυνση και καθοδήγηση συνεχούς εποπτείας. • Προώθηση και εδραίωση ομαδικού πνεύματος. • Πλήρης και συνεχής ενημέρωση για τους στόχους, τις αναμενόμενες επιδόσεις, τα αποτελέσματα. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Υποκίνηση προσωπικού με βάση εγγενείς και εξωγενείς παράγοντες. • Εφαρμογή ηγεσίας ως έμπνευση για προσωπική απόδοση, με βάση το μοντέλο ηγεσίας της κατάστασης. • Στυλ ηγέτη <p>Καθαριότητα και υγιεινή:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αυστηρά πρότυπα και διαδικασίες για την προσωπική υγιεινή. • Απαραίτητος εξοπλισμός στην εργασία. • Εφαρμογή HACCP. <p>Υψηλή ποιότητα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξασφάλιση πρώτων υλών υψηλής ποιότητας. • Εφαρμογή ποιοτικών διαδικασιών επεξεργασίας, προετοιμασίας και παραγωγής. • Βεβαίωση απόδοσης προσωπικού. • Διασφάλιση μέγιστης ποιότητας τελικού προϊόντος: ποσότητα, εμφάνιση, ποικιλία, χρώματα, θερμοκρασία, θεραπευτική αξία κ.λπ. • Εφαρμογή συστημάτων ISO. <p>Νέα τεχνολογία:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξασφάλιση εξοπλισμού με υψηλή ενεργειακή απόδοση, αθόρυβο και μικρότερων διαστάσεων. • Χρήση τεχνολογίας συμπαραγωγής για την εκμετάλλευση της θερμότητας που εκπέμπεται από τον εξοπλισμό. • Αξιοποίηση υπολογιστών για τη μηχανογράφηση όλων των υλικών, διαδικασιών και συνταγών για άμεσο έλεγχο όλων των λειτουργιών, απόδοσης και αποτελεσμάτων, καλύτερος προγραμματισμός και εφαρμογή εξειδικευμένων μοντέλων παραγγελιών, αγορών, αποθεμάτων, προβλέψεων, μηχανικής μενού κ.λπ.
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις σε αμφιθεατρικά σύγχρονα εργαστήρια, εργασίες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Απαραίτητη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σημειώσεις καθηγητή. • Αυλωνίτης Α. Σταμάτης Οργάνωση & Διοίκηση Παραγωγής, «ΕΛΛΗΝ». • Θερίου, Ν. Γ. (2014) Στρατηγική διοίκηση επιχειρήσεων. 3η έκδοση. Αθήνα: Κριτική. • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • Β. Κέφης Ολοκληρωμένο Μάνατζεμντ: Βασικές αρχές για σύγχρονες οικονομικές μονάδες Εκδόσεις Κριτική. • <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • K. Gale, Behavioral and Supervisory Studies.

	<ul style="list-style-type: none">• R.H. Woods and J. King Quality Leadership and Management in the Hospitality Industry.• B. Davis and S. Stone Professional Kitchen Management Van Nostrand Reinhold.														
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none">• Συμμετοχή στην τάξη• Εργασίες• Εξέταση• Τελική εξέταση <table border="1"><tr><td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr><tr><td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr><tr><td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr><tr><td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr><tr><td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr></table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														