

Τίτλος Μαθήματος	Διεύθυνση Επισιτιστικών Μονάδων Μέσω Συμβάσεων				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-411				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τα δεδομένα που αφορούν στην λειτουργία επισιτιστικών μονάδων μέσω συμβάσεων και στους εμπλεκόμενους φορείς που απαρτίζουν την σχετικά βιομηχανία. Οι φοιτητές θα ενημερωθούν και θα εμπεδώσουν την σωστή εφαρμογή του αποτελεσματικού οικονομικού προγραμματισμού, της ανάπτυξης και διαχείρισης εδεσματολογίου προσαρμοσμένου κατά περίπτωση, τον έλεγχο εξόδων και την προώθηση πωλήσεων.</p> <p>Ιδιαίτερη έμφαση και διαχωρισμός θα δοθεί στον εμπορικό και μη εμπορικό τομέα της επιστημονικής βιομηχανίας σε σχέση με γραφειακούς/εργοστασιακούς χώρους, εκπαιδευτικά ιδρύματα, νοσοκομεία, χώρους αναψυχής, στρατιωτικές μονάδες κ.τ.λ.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοούν τις συνθήκες που επικρατούν στις επισιτιστικές μονάδες που λειτουργούν στον εμπορικό τομέα (κερδοσκοπικός). • Κατανοούν τις συνθήκες που επικρατούν στις επισιτιστικές μονάδες που λειτουργούν στον μη εμπορικό τομέα (μη κερδοσκοπικός). • Καθορίζουν κατευθυντήριες γραμμές μέσω αποτελεσματικού προγραμματισμού και στόχευσης για αποτελεσματική λειτουργία των μονάδων. • Οργανώνουν και να ελέγχουν την μαζική παραγωγή τροφίμων. • Κατανοήσουν και να χειριστούν το αυτοεξυπηρετούμενο τμήμα αγοράς της επισιτιστικής βιομηχανίας. • Διεκπεραιώνουν αποτελεσματικό οικονομικό προγραμματισμό για επικερδή λειτουργία. • Χειρίζονται την παροχή τροφίμων μέσω μηχανών επί πληρωμής(vending machines). • Διαχειρίζονται την διαμόρφωση εδεσματολογίων βάση συμβάσεων • Κατανοούν τις απαιτήσεις και τις ιδιαιτερότητες κάθε επιχείρησης/οργανισμού με τον οποίο συμβάλλονται. • Ελέγχουν αποτελεσματικά τα έξοδα προσωπικού, προμηθειών, 				

	<p>ενέργειας και αναλώσιμων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοούν τις πρώτες συνταγές και τον τρόπο παρουσίασης τους. • Εφαρμόζουν επιτυχώς την προώθηση των πωλήσεων. • Διεκπεραιώνουν αποτελεσματικά την εξυπηρέτηση σε χώρους πέραν των εγκαταστάσεων της μονάδας (outside catering). 		
Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα του 1 ^{ου} , 2 ^{ου} και 3 ^{ου} χρόνου	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Εμπορικές Μονάδες</u> (Κερδοσκοπικές)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανάλυση συνθηκών και ιδιαιτεροτήτων. • Απαιτήσεις και προσδοκίες πελατών. • Εξειδικευμένη αναφορά και ανάλυση σε γραφειακούς χώρους, χώρους αναψυχής και σε επιχειρήσεις. <p><u>Μη Εμπορικές Μονάδες</u> (Μη κερδοσκοπικές)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανάλυση συνθηκών και ιδιαιτεροτήτων. • Απαιτήσεις και προσδοκίες πελατών. • Εξειδικευμένη αναφορά και ανάλυση σε εκπαιδευτικά ιδρύματα, ιδρύματα υγείας, στρατιωτικές μονάδες κ.α. <p><u>Προγραμματισμός</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανάλυση αναγκών βάση της σύμβασης. • Αξιολόγηση αναγκών των πελατών. • Οργάνωση λειτουργίας της μονάδας. • Επιλογή απαραίτητου εξοπλισμού και διαμόρφωση χώρων εργασίας. • Επιλογή και εκπαίδευση προσωπικού. • Καθορισμός στόχων για αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας. <p><u>Μαζική Παράγωγή Τροφίμων</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Αξιολόγηση ωραρίου λειτουργίας βάση της σύμβασης. • Αξιολόγηση μεγέθους ζήτησης σχετικά με δεδομένο πελατολόγιο (captive market) ή/και ανοικτό πελατολόγιο-μη δεδομένο. • Προγραμματισμός και έλεγχος απαιτούμενων προμηθειών. • Έγκαιρη παραγωγή για άμεση εξυπηρέτηση. • Περιορισμός μη διαθέσιμων ποσοτήτων (Left-overs). <p><u>Αυτο-Εξυπηρετούμενο Πελατολόγιο</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξυπηρέτηση υπό μορφή καφετερίας. • Αποτελεσματική και ελκυστική παράθεση εδεσμάτων (μπούφε). • Παροχή διευκολύνσεων προς πελάτες. • Δημιουργία και διατήρηση άνετου και ευχάριστου περιβάλλοντος. • Αναπλήρωση μπουφέ και διατήρηση υγιεινών προδιαγραφών. <p><u>Οικονομικός προγραμματισμός</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Μέσω αποτελεσματικής κατάρτισης προϋπολογισμών και ελέγχου με ανάλογες διορθωτικές ενέργειες για περιορισμό παρεκκλίσεων. • Ενημέρωση και εμπλοκή όλου του προσωπικού. <p><u>Μηχανές επί πληρωμή (vending machines)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος/επιβεβαίωση ομαλής λειτουργίας. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Τροφοδοσία (stocking). • Διασφάλιση υγιεινών συνθηκών. • Έλεγχος ποιότητας με αυστηρές προδιαγραφές για ημερομηνία λήξεις τροφίμων. <p><u>Διαμόρφωση εδεσματολογίων</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Με βάση τις απαιτήσεις και τους όρους των συμβάσεων. • Σχεδιασμός εξειδικευμένων εδεσματολογίων για εξυπηρέτηση ειδικών αναγκών, π.χ. σε χώρους υγείας σύμφωνα με οδηγίες θεράποντων ιατρών (για αποθεραπεία), ή σε γραφειακούς χώρους σύμφωνα με οδηγίες από την διεύθυνση (για ταχύτητα). <p><u>Απαιτήσεις και ιδιαιτερότητες</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανάλυση αναγκών κάθε επιχείρησης ή οργανισμού ως αντισυμβαλλόμενου. • Κατανόηση απαιτήσεων, ιδιαιτεροτήτων και προτεραιοτήτων των πελατών στην κάθε περίπτωση. • Ευελιξία και ετοιμότητα στην ικανοποίηση διαφοροποιημένων αναγκών στην κάθε κατηγορία πελατών. <p><u>Έλεγχος εξόδων</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Αποτελεσματικός έλεγχος και περιορισμός εξόδων. • Ανάλυση και ελαχιστοποίηση εξόδων προσωπικού, προμηθειών, ενέργειας, αναλώσιμων, κ.α. χωρίς εκπτώσεις στην ποιότητα. <p><u>Προώθηση πωλήσεων</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατάλληλη εκπαίδευση προσωπικού εξυπηρέτησης στο μπουφέ. • Έμφαση στην παρουσίαση/εμφάνιση τροφίμων ως πόλος έλξης. • Προσοχή στην αποτελεσματική τοποθέτηση στο μπουφέ (σειρά, ύψος, απόσταση από πελάτη, ορατότητα, απελευθέρωση ευωδίας, ποικιλία χρωμάτων). <p><u>Εξυπηρέτηση σε άλλους χώρους (outside catering)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξασφάλιση απαραίτητου/ κατάλληλου εξοπλισμού. • Με βάση τις απαιτήσεις και όρους της σύμβασης. • Έγκαιρη τοποθέτηση τροφίμων στο χώρο του πελάτη. • Διασφάλιση και διατήρηση ποιότητας. • Αποφυγή ελλείψεων. • Ευελιξία σε επιπρόσθετες απαιτήσεις πελατών.
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Διαλέξεις, παραδείγματα, ασκήσεις στην τάξη • Ανάλυση περιπτωσιακών μελετών στην τάξη • Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε μονάδες (field trips)
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πολυβίου, γ., (2021)., Το δίκαιο των συμβάσεων., Νομική Βιβλιοθήκη, 1^{ος}-2^ο τόμος. • Σημειώσεις Εκπαιδευτή <p>Προτεινόμενη:</p>

INTERCOLLEGE

	<ul style="list-style-type: none">• Parker Puckett, R., Green, C. Food Service Manual for Health Care Institutions. Jossey-Bass. ISBN: 0787964689 (τελευταία έκδοση)• Spain Kappel, V. Food Service Manual: Lessons in Group Food Service. American Camp Association. ISBN: 0876031831 (τελευταία έκδοση)• Knight, J., Kotschevar, L. Quantity Food Production, Planning, and Management. Wiley. ISBN: 0471333476 (τελευταία έκδοση)• Hansen, B., Thomas, C. Off-Premise Catering Management. Wiley. ISBN: 0471464244 (τελευταία έκδοση)<ul style="list-style-type: none">• Warner, M. Noncommercial, Institutional, and Contract Foodservice Management. Wiley. ISBN: 047159573X (τελευταία έκδοση)												
Αξιολόγηση	<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>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%	Κουίζ	0-10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%												
Εργασία στην τάξη	15 – 30%												
Πρότζεκτ	15 – 30%												
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%												
Κουίζ	0-10%												
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%												
Γλώσσα	Ελληνική												