

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Εξειδίκευση				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-493				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο/ Καλοκαιρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	0	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	<p>Η πρακτική εξειδίκευση στη βιομηχανία τροφίμων στοχεύει να δώσει στους φοιτητές την ευκαιρία να εξοικειωθούν και να εφαρμόσουν τις Διοικητικές τους Δεξιότητες, μέσω εκπαίδευσης και συνεργασίας με τον Executive Chef και τον F&B Manager/Controller μιας μεγάλης και ποιοτικής επιχείρησης.</p> <p>Μέσα από αυτή την πρακτική οι μαθητές θα αποκτήσουν εμπειρία από όλες τις δραστηριότητες και τις ευθύνες που αντιστοιχούν στα παραπάνω βασικά σημεία μιας επιχείρησης τροφίμων.</p> <p>Οι εμπειρίες που θα αποκτήσει ο μαθητής μέσω αυτής της πρακτικής εξειδίκευσης θα καταγραφούν από τους μέντορες του καθώς και στην τελική «έκθεση» που θα πρέπει να υποβάλουν και τα δύο μέρη.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να είναι σε θέση να:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Αποκτήσουν γνώση και πραγματική εμπειρία μέσα από τη συνεργασία τους με την ηγεσία του τμήματος F & B. 2. Κατανόησουν το σωστό σχεδιασμό και διαχείριση. 3. Συνεργαστούν με τη διοίκηση για σημαντικές αποφάσεις και διευθετήσεις. 4. Συνεργαστούν με τον Executive Chef για την διεκπεραίωση εισηγήσεων, παραγγελιών, παραλαβής εμπορευμάτων. 5. Ετοιμάσουν πλάνο εργασίας για τους συναδέλφους στην κουζίνα, καταγράψουν τις απογραφές τροφίμων και εξοπλισμού κουζίνας. 6. Επίλυσουν λειτουργικά προβλήματα και προβλήματα προσωπικού. 7. Συνεργαστούν με τον Ελεγκτή F&B για να τους ενημερώσει και να τους συμβουλευτεί σχετικά με τον τρόπο λειτουργίας και δράσης σε θέματα κοστολόγησης και προϋπολογισμού. 8. Αναπτύξουν «τυποποιημένες συνταγές» με την βοήθεια προγράμματος καθώς και να λειτουργούν προγράμματα λογισμικού 				

	<p>που ελέγχουν το απόθεμα στην κουζίνα για να διευκολύνουν περαιτέρω παραγγελίες εάν και όταν χρειάζονται.</p> <p>9. Εκπαιδεύονται στη μονάδα τροφίμων αποκτώντας εμπειρία στο πώς να διαπραγματεύονται με πελάτες για ορισμένες εκδηλώσεις.</p> <p>10. Εκπαιδεύονται επίσης για το πώς να επικοινωνούν και να συμπεριφέρονται για λογαριασμό της επιχείρησης, έχοντας έναν εξέχοντα ρόλο να διαδραματίσουν στην επιτυχία και τη διασφάλιση μιας συμφωνίας ως διευθυντές επιχειρήσεων τροφίμων.</p>		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Οι Λέκτορες, ο σεφ και ο ελεγκτής F&B είναι υπεύθυνοι για τη συνεχή επίβλεψη, συνεργασία και αξιολόγηση των μελλοντικών διευθυντών επιχειρήσεων τροφίμων καθώς και για την τρέχουσα πορεία τους, που βαθμολογείται από το σύνολο της συνεργασίας και όλους τους εμπλεκόμενους φορείς. • Ο σπουδαστής θα πρέπει να συμπληρώσει το βιβλιάριο Πρακτικής Εξειδίκευσης, ο προϊστάμενός του για να το υπογράψει, καθώς και να γράψει τα σχολιά του. Στο βιβλίο αυτό θα καταγραφούν όλες οι ευθύνες που θα έχει να αντιμετωπίσει ο μαθητής. 		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Επίβλεψη, επιδείξεις και εξάσκηση στον χώρο εργασίας.		
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική: Βιβλιογραφία των μαθημάτων του προγράμματος</p> <p>Προτεινόμενη: Βιβλιογραφία των μαθημάτων του προγράμματος</p>		
Αξιολόγηση	Βιβλιάριο Πρακτικής Εξειδίκευσης		
Γλώσσα	Ελληνική		