

Τίτλος Μαθήματος	Οργάνωση και Διοίκηση Κουζίνας				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-210				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Γεωργίου				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι η εξοικείωση των φοιτητών/τριών υποψήφιων να αναλάβουν επιχειρηματική δράση με εισαγωγικές έννοιες του Μάνατζμεντ. Δηλαδή να αναγνωρίσουν τον ρόλο και τα καθήκοντά τους όταν θα συμμετέχουν στη διοίκηση της επιχείρησης, να γνωρίσουν πόσο σημαντικό είναι και με ποιες διαδικασίες θα παίρνουν ορθολογικές αποφάσεις, θα προγραμματίζουν τις δράσεις τους, θα οργανώνουν – αναθέτουν ευθύνες και εξουσίες, θα διευθύνουν, θα υποκινούν, θα ηγούνται, θα ελέγχουν τα αποτελέσματα της ομαδικής προσπάθειας.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατέχουν θεωρητικές γνώσεις για την ανάπτυξη επαγγελματικής μαγειρικής • Έχουν γνώσεις για την οργάνωση και διοίκηση μιας κουζίνας. • Αποκτήσουν γνώσεις για την εκπαίδευση προσωπικού. • Σχεδιάσουν μια λειτουργική κουζίνα • Κατανοούν πλήρως όλους τους παράγοντες που συμβάλλουν στην ομαλή διεκπεραίωση της παραγωγής στην κουζίνα σε σχέση με τον εξοπλισμό, τα υλικά, το ανθρωπινό δυναμικό. • Εμπεδώσουν τον απαραίτητο συνδυασμό και συντονισμό μεταξύ άψυχου και έμψυχου υλικού στην κουζίνα και την επιτακτική ανάγκη για τους δύο συγκεκριμένους τομείς να λειτουργούν σε πλήρη συγχорδία. • Δίνουν προτεραιότητα σε θέματα καθαριότητας και υγιεινής. • Διασφαλίζουν υψηλό επίπεδο ποιότητας. 				
Προαπαιτούμενα	ICATR 101,121 (L), 103, 102, 122(L), 104, 114 193	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη επαγγελματικής μαγειρικής • Εισαγωγή στο Μάνατζμεντ. Ευθύνες και διοίκηση • Οργανωτική Πολιτική • Εκπαίδευση και ανάπτυξη προσωπικού • Εκθέσεις – Αναφορές • Απολογισμός προόδου και έργου • Ατομική ανάπτυξη κατά το χρόνο εργασίας • Σχεδιασμός λειτουργίας παραγωγής τροφίμων • Πρότυπες Συνταγές • Τήρηση και εφαρμογή ελέγχου κατά την παραγωγή • Οργανωτική πολιτική στην παραγωγή
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<ul style="list-style-type: none"> • Συμμετοχή στην τάξη • Διαγωνίσματα • Μελέτη • Τελική εξέταση
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>“The Professional Kitchen Manager”</i>, David K. Hayes, Allisha A. Miller, Jack D. Ninemeier, Prentice Hall • Lecturer’s notes. • <i>“The Professional Chef”</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 9th Revised edition • <i>Σημειώσεις καθηγητή</i> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>“The Theory of Hospitality and Catering”</i>, David Foskett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised edition • <i>“Practical Cookery”</i>, 13th Edition, David Foskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Διαμορφωτική αξιολόγηση – ανατροφοδότηση • Ατομική εργασία • Ομαδική εργασία – παρουσίαση • Τελική εξέταση
Γλώσσα	Ελληνικά