

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμούς & Διαρρύθμιση Επισιτιστικών Μονάδων				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-405				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιάννης Κουής				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή γνώση και κατανόηση στον προσδιορισμό, επιλογή, ανάλυση και λειτουργία του επαγγελματικού εξοπλισμού, με τους ανάλογους περιορισμούς των μερών του κόστους, αρχές κατασκευαστικής και μηχανολογικής.</p> <p>Οι σπουδαστές θα αναπτύξουν υψηλού δεξιότητες στο σχεδιασμό, διατύπωσης, οργάνωσης και υλοποίησης των σχεδίων και προδιαγραφών για τις ανάγκες και τις λειτουργικές απαιτήσεις της νομοθεσίας.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ενασχολούνται και να κατανοούν τον σχεδιασμό των υπηρεσιών εστίασης.</li> <li>• Γνωρίζουν τη διαδικασία σχεδιασμού και την ομάδα.</li> <li>• Αναλογίζονται και να αναγνωρίζουν την ανάγκη για μελέτη σκοπιμότητας.</li> <li>• Αντιλαμβάνονται τον λειτουργικό σχεδιασμό.</li> <li>• Κατανοούν πως σχεδιάζεται η ατμόσφαιρα.</li> <li>• Κατανοούν τον σχεδιασμό του χώρου εργασίας.</li> <li>• Γνωρίζουν τις απαιτήσεις του εξοπλισμού, πως γίνεται η επιλογή και ο σχεδιασμός του εξοπλισμού.</li> <li>• Γνωρίζουν τις απαιτήσεις χώρου.</li> <li>• Αναλογίζονται και να διαρρυθμίζουν εγκαταστάσεις.</li> <li>• Αξιολογούν τις διατάξεις των υπηρεσιών συντήρησης των επισιτιστικών μονάδων και εξοπλισμού.</li> <li>• Αναγνωρίζουν και να λειτουργούν καινούργια μηχανήματα που κάνουν την εμφάνισή τους στην αγορά του επισιτισμού.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα 1 <sup>ου</sup> , 2 <sup>ου</sup> και 3 <sup>ου</sup> χρόνου	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p><b><u>Αρχές σχεδιασμού χώρων και εγκαταστάσεων μαζικής παραγωγής φαγητών</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Εισαγωγή στις αρχές σχεδιασμού</li> <li>- Σχεδιασμός χώρων και εγκαταστάσεων</li> <li>- Προσδιορισμός χώρων μαζικής παραγωγής τροφίμων</li> </ul> <p><b><u>Προσδιορισμός και επιλογή εξοπλισμού</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Γενικές αρχές επιλογής εξοπλισμού</li> <li>- Πηγές προμήθειας εξοπλισμού</li> <li>- Προγραμματισμός επιλογής εξοπλισμού κουζίνας</li> <li>- Διάταξη του εξοπλισμού</li> </ul> <p><b><u>Σύστημα παραγωγής τροφίμων</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ανάλυση συστημάτων παραγωγής τροφίμων</li> <li>- Παραδοσιακό σύστημα</li> <li>- Κεντρικό σύστημα παραγωγής</li> <li>- Σύστημα προπαρασκευασμένων φαγητών</li> <li>- Οργάνωση παραγωγικής διαδικασίας</li> </ul> <p><b><u>Συντήρηση</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Επαγγελματικών χώρων</li> <li>- Εξοπλισμού και μηχανημάτων</li> </ul>
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Διαλέξεις, πρακτική σχεδιασμού</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Food and Beverage Management, Ζαχαρίας Τζωρακολευθεράκης, Interbooks, (τελευταία έκδοση)</li> </ul> <p>Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εστιατόριο, Αρβανίτης Κώστας, εκδόσεις Προπομπός</li> <li>• Food &amp; Beverage Service, Dennis Lillicrap, Edward Arnold</li> </ul>
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις.</p>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>