

Τίτλος Μαθήματος	Διοίκηση Κουζίνας κι Ανάπτυξη Εποπτικών Ικανοτήτων				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-414				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Κωνσταντίνου				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να καλύψει τους παράγοντες που σχετίζονται με την παραγωγή στην κουζίνα, τα συναφή συστήματα ελέγχου και τις σχετικές διαδικασίες, συμπεριλαμβανομένων των εξειδικευμένων ορισμών της οργάνωσης και διοίκησης παραγωγής. Επίσης, το μάθημα καλύπτει τις παραδοσιακές και σύγχρονες θεωρίες που αφορούν στις υπεύθυνες θέσεις στην ιεραρχία της κουζίνας σε σχέση με τα εποπτικά και διευθυντικά καθήκοντα της κάθε θέσης, καθώς και τα διαφορά τμήματα. Επιπλέον, το μάθημα αναφέρεται και ενισχύει τις ικανότητες των φοιτητών σε θέματα υποκίνησης προσωπικού και ηγεσίας, διαμόρφωσης και εκπαίδευσης εργαζομένων, προώθησης της ομαδικότητας, διατήρησης της ποιότητας, και χειρισμού δύσκολων καταστάσεων.</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 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. • Γνωρίζουν και να κατανοούν τις θέσεις στην ιεραρχία της κουζίνας και τα συναφή καθήκοντα και υπευθυνότητες, και τα διαφορά πράγματα και τους ρόλους τους. • Αναπτύσσουν και να εφαρμόζουν επιστημονική και αποτελεσματική προσέγγιση στα θέματα διεύθυνσης ανθρωπίνου δυναμικού. • Δίνουν προτεραιότητα σε θέματα καθαριότητας και υγιεινής. • Διασφαλίζουν υψηλό επίπεδο ποιότητας. • Αξιοποιούν νεότερες τεχνολογίες σε εξοπλισμό και πληροφορική για βέλτιστη απόδοση στην κουζίνα. 				
Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα του 1 ^{ου} , 2 ^{ου} και 3 ^{ου} χρόνου	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

Περιεχόμενο
Μαθήματος

Διαμόρφωση / Οργάνωση κουζίνας:

- Διασφάλιση ικανοποιητικών χώρων (εξοπλισμός, εργασίες, διακίνηση, μεταφορά υλικών κ.α.).
- Διαθεσιμότητα αποθηκευτικών χώρων και αποστάσεις.
- Πρόσβαση / απόσταση από τραπεζαρία.
- Ηχομόνωση, θερμομόνωση.
- Ασφάλεια, υγεία προσωπικού.

Εξοπλισμός:

- Εξασφάλιση απαραίτητου εξοπλισμού.
- Εγκατάσταση σε λειτουργικά σημεία με μείωση χρόνου μετάβασης μεταξύ σημείων.
- Διασφάλιση λειτουργίας με έγκαιρη και συνεχή συντήρηση.
- Εκπαίδευση προσωπικού για ασφαλή και ορθή χρήση.

Υλικά:

- Εξασφάλιση πρώτων υλών έγκαιρα σε ποσότητες ασφαλείας, σε αποδεκτές τιμές και ποιότητα.
- Επιθεώρηση παραλαβών και ορθή αποθήκευση.
- Προγραμματισμός αγορών σε σχέση με υφισταμένη και προβλεπόμενη ζήτηση.

Προσωπικό:

- Εξασφάλιση απαραίτητου προσωπικού βάση προδιαγραφών γνώσεων ή / και προϋπηρεσίας.
- Εκπαίδευση, καθοδήγηση προσωπικού.
- Ορισμός μέντορα σε νεοεισερχόμενο, ανειδίκευτο προσωπικό.
- Αποτελεσματική στελέχωση με ευέλικτα ωράρια εργασίας και με βάση την ζήτηση (όγκο εργασίας).

Ιεραρχία και τμήματα:

- Ανάλυση καθηκόντων και υπευθυνοτήτων κατά θέση εργασίας.
- Διαχωρισμός σε τμήματα και διεργασίες στο κάθε ένα.

Προγραμματισμός και οργάνωση παραγωγής :

- Έγκαιρη και εύστοχη πρόβλεψη ζήτησης.
- Δεδομένα που αφορούν εστιατόρια σε ξενοδοχειακές μονάδες και ανεξάρτητα εστιατόρια.
- Έγκαιρη εξασφάλιση προμηθειών και πρώτων υλών.
- Αποτελεσματική στελέχωση.
- Διασφάλιση απαραίτητου εξοπλισμού.

	<ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμογή διαδικασιών και τυποποιημένων συνταγών. <p><u>Αποτελεσματική διεύθυνση προσωπικού:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Συνεχής εποπτεία ενθάρρυνση και καθοδήγηση. • Προώθηση και εμπέδωση ομαδικού πνεύματος. • Πλήρης και συνεχής ενημέρωση για στόχους, αναμενόμενη απόδοση, αποτελέσματα. • Υποκίνηση προσωπικού με γνώμονα τους εσωτερικούς (intrinsic) και εξωτερικούς (extrinsic) παράγοντες. • Εφαρμογή ηγεσίας ως έμπνευση για απόδοση σε προσωπικό επίπεδο, με βάση το μοντέλο περιπτώσιακής ηγεσίας (situationalleadership). <p><u>Καθαριότητα και υγιεινή:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Αυστηρές προδιαγραφές και διαδικασίες για προσωπική υγιεινή. • Απαραίτητος εξοπλισμός στους χώρους εργασίας. • Εφαρμογή προγράμματος HACCP. <p><u>Υψηλή Ποιότητα:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Διασφάλιση υψηλής ποιότητας πρώτων υλών. • Εφαρμογή ποιοτικών διαδικασιών επεξεργασίας, προετοιμασίας και παραγωγής. • Επιβεβαίωση ποιοτικής απόδοσης προσωπικού. • Εξασφάλιση μέγιστης ποιότητας τελικού προϊόντος: ποσότητα, εμφάνιση, ποικιλία, χρωματισμοί, θερμοκρασία, θρεπτική αξία κ.α. • Εφαρμογή συστημάτων ISO. <p><u>Νέες τεχνολογίες:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξασφάλιση εξοπλισμού υψηλής ενεργειακής απόδοσης, αθόρυβου και μικρότερων διαστάσεων. • Χρήση τεχνολογίας συμπαραγωγής (co-generation) για αξιοποίηση θερμότητας που εκπέμπει ο εξοπλισμός. • Αξιοποίηση πληροφορικής με κωδικοποίηση και μηχανογράφηση όλων των υλικών, διαδικασιών και συνταγών για άμεσο έλεγχο όλων των λειτουργιών, επιδόσεων και αποτελεσμάτων, καλύτερο προγραμματισμό και εφαρμογή εξειδικευμένων μοντέλων παραγγελιών, αγορών, αποθεμάτων, προβλέψεων, μηχανολόγησης εδεσματολογίου (menuengineering), κ.α.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σημειώσεις Εκπαιδευτή

	<ul style="list-style-type: none"> • ΑυλωνίτηςΑ. Σταμάτης Οργάνωση & Διοίκηση Παραγωγής, «ΕΛΛΗΝ» • The Culinary Institute of America Chef Μαλλιάρης Παιδεία • 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 • 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 • Νικολάου Ν. Chef d Oeuvre Adverta
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Διαμορφωτική αξιολόγηση – ανατροφοδότηση • Ατομική εργασία • Ομαδική εργασία – παρουσίαση • Τελική εξέταση
Γλώσσα	Ελληνική