

Τίτλος Μαθήματος	ΑΡΧΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ				
Κωδικός Μαθήματος	IMGT-223				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	8	Εργαστήρια / εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή γνώση και κατανόηση της οργάνωσης, διοίκησης και λειτουργίας του εστιατορίου και των τμημάτων του. Επιπλέον, θα να αναλωθεί σημαντικός χρόνος στην κατάλληλη διαδικασία σερβιρίσματος και αναγνώρισης των διαφορετικών μεθόδων σερβιρίσματος, κατανόηση επιπλέον τεχνικών δεξιοτήτων, τόσο στην θεωρητική όσο και στην πρακτική πλευρά.</p> <p>Οι σπουδαστές θα αναπτύξουν δεξιότητες στο σχεδιασμό, οργάνωση και υλοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας καθώς και σερβιρίσματος μέσω της διοργάνωση και λειτουργίας παραθέσεων.</p> <p>Οι φοιτητές επίσης θα ενασχοληθούν με την προετοιμασία και το σερβίρισμα μέσω της επιμελημένης μεθόδου σερβιρίσματος και flambé.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Γνωρίζουν και εφαρμόζουν τον κώδικα επαγγελματικής δεοντολογίας του επισιτιστικού επαγγέλματος.</li> <li>• Γνωρίζουν τις λειτουργίες της διοίκησης σε μια επισιτιστική μονάδα, την οργάνωση και την εκπαίδευση του προσωπικού.</li> <li>• Κατανοούν και να γνωρίζουν αρχές στην οργάνωση και διοίκηση του εστιατορίου.</li> <li>• Εφαρμόζουν συστήματα παραγωγής και διάθεσης φαγητών ανάλογα με το εδεσματολόγιο.</li> <li>• Αναπτύσσουν το συναίσθημα της φιλοξενίας και φροντίδας του πελάτη.</li> <li>• Χρησιμοποιούν ορθά τους διάφορους χώρους και εξοπλισμό του εστιατορίου.</li> <li>• Γνωρίζουν την διαδικασία ετοιμασίας ενός εστιατορίου για παράθεση.</li> <li>• Χειρίζονται τη διαδικασία όλων των τύπων σερβιρίσματος φαγητών και ποτών σε εστιατόριο (silver service, plated service, κ.α)</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναγνωρίζουν και να εφαρμόζουν τους επτά τρόπους σερβιρίσματος.</li> <li>• Αναπτύσσουν ουσιαστικές πρακτικές στη μαζική παραγωγή φαγητών.</li> <li>• Επιλέγουν κατάλληλο επαγγελματικό εξοπλισμό για την κατάλληλη χρήση και επιλογή του σε περίπτωση νέας αγοράς της επιχείρησης.</li> <li>• Σερβίρουν με τους κύριους τρόπους σερβιρίσματος και με τον επιμελημένο τρόπο flambé.</li> <li>• ολοκληρώνουν τις διαδικασίες καθαρισμού και μαζέματος του εστιατορίου μετά την παράθεση.</li> <li>• Εργάζονται μέσα στο εμπορικά αποδεκτό χρονικό πλαίσιο.</li> <li>• Εργάζονται με ασφάλεια και καλό επίπεδο επαγγελματισμού.</li> </ul>		
Προαπαιτούμενα	ICUL-124	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><b><u>Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Εισαγωγικά</li> <li>- Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων</li> <li>- Λειτουργίες της διοίκησης</li> <li>- Έλεγχος και δομή επισιτιστικών επιχειρήσεων</li> </ul> <p><b><u>Διοίκηση ανθρώπινων πόρων στις επισιτιστικές επιχειρήσεις</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Οργάνωση προσωπικού</li> <li>- Προσέλκυση και επιλογή προσωπικού</li> <li>- Ο ρόλος και οι εργασίες του προσωπικού</li> <li>- Παραγωγικότητα</li> <li>- Εκπαίδευση</li> </ul> <p><b><u>Σύνθεση μενού</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ο ρόλος του μενού</li> <li>- Σχεδιασμός μενού</li> <li>- Είδη των μενού</li> <li>- Σύνθεση μενού</li> <li>- Έλεγχος μενού</li> </ul> <p><b><u>Προγραμματισμός παραγωγής φαγητών</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διαδικασίες προγραμματισμού παραγωγής φαγητών.</li> <li>- Καθορισμός ποσοτήτων πρώτων υλών.</li> </ul> <p><b><u>Παράθεση φαγητών και ποτών</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διαχωρισμός σε ομάδες και σύνθεση εδεσματολογίου και κοστολόγηση.</li> <li>- Προγραμματισμός και προετοιμασίας για την παραγωγής την κουζίνα και το σερβίρισμα στο εστιατόριο.</li> <li>- Ετοιμασία εστιατορίου για παράθεση.</li> <li>- Παράθεση γευμάτων σε πελάτες.</li> <li>- Έκδοση λογαριασμών και είσπραξη.</li> </ul>		

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"> <li>• Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Food and Beverage Management, Ζαχαρίας Τζωρακολευθεράκης, Interbooks, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εστιατόριο, Αρβανίτης Κώστας, εκδόσεις Προπομπός, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Food &amp; Beverage Service, Dennis Lillicrap, Edward Arnold, (τελευταία έκδοση)</li> </ul>
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα και τελικές εξετάσεις
Γλώσσα	Ελληνική