

28.

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων			
Κωδικός Μαθήματος	CBPA236			
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό			
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 4 ^ο Εξάμηνο			
Όνομα Διδάσκοντα	Νικολάου Άριστος			
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εξηγήσει τις μεθόδους σχεδιασμού κουζίνας και υπηρεσίας τροφίμων, καθώς επίσης να αναλύσει την ανάγκη λειτουργικού χώρου επισιτιστικών εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων και εξοπλισμού.			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξηγούν τις βασικές αρχές διαρύθμισης των χώρων για βασική προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα φαγητού και ποτού, έχοντας υπόψη τον τρόπο λειτουργίας και την ασφάλεια των τροφίμων. <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εκτελούν πρόγραμμα για καθαρισμό εγκαταστάσεων και επιθεωρήσεις για την ασφάλεια και την υγιεινή • Σχεδιάζουν ένα χώρο για βασική προετοιμασία, για μαγείρεμα και σερβίρισμα φαγητού - ποτού, έχοντας υπόψη τον τρόπο λειτουργίας και την ασφάλεια τροφίμων • Σχεδιάζουν και να εφαρμόζουν επιθεωρήσεις για την ασφάλεια και την υγιεινή • Διαχειρίζονται το πρόγραμμα για καθαρισμό εγκαταστάσεων <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παρακολουθούν συστηματικά τα μηχανήματα, τον εξοπλισμό και σκεύη, και να κάνουν τακτικούς ελέγχους για να είναι σίγουροι για την ασφάλεια και την καθαριότητά τους. 			
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Προκαταρτικός Σχεδιασμός • Σχέδιο Επισιτιστικής Εξυπηρέτησης • Οι αρχές του σχεδιασμού χώρου 			

	<ul style="list-style-type: none"> • Προκαταρκτικός Σχεδιασμός • Σχέδιο Επισιτιστικής Εξυπηρέτησης • Οι αρχές του σχεδιασμού χώρου • Τύποι Επισιτιστικής Εξυπηρέτησης: Χαρακτηριστικά Χώρου • Λειτουργικοί παράγοντες που επηρεάζουν τους χώρους • Αναλύσεις Χαρακτηριστικών Διάταξης • Λειτουργικοί χώροι για μονάδες εστίασης • Κατανομή χώρου, ανάλυση Χώρου • Σχεδιασμός Εξοπλισμού • Τυπικά σχέδια εξυπηρέτησης • Επεξεργασία τροφίμων • Μέσα σερβιρίσματος • Ενέργεια, φωτισμός • Νερό, ατμός και υδραυλικές εγκαταστάσεις • Περιβαλλοντικός σχεδιασμός • Εξοπλισμός προετοιμασίας τροφίμων, μαγειρέματος, σερβιρίσματος, ψύξης και φύλαξης σε χαμηλές θερμοκρασίες, καθαρισμού, μεταφοράς και μετακινούμενου εξοπλισμού • Συντήρηση των εγκαταστάσεων και μηχανημάτων
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το μάθημα περιλαμβάνει διαλέξεις με τη χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα, ασκήσεις στην τάξη, συζητήσεις και παρουσιάσεις.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αρβανίτης, Κ., και Αρβανίτης, Δ. (2016). <i>Εστιατόριο : Διοίκηση και οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων</i>. Προπομπός. ISBN: 9786185036065. • Φιλίπιδης, Δ., και Τζένος, Χ. (2017). <i>Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου. Κλασικές και σύγχρονες τεχνικές εξυπηρέτησης</i>. 5^η Έκδοση. Les Livres du Tourisme. ISBN: 9789608692800. • Αρβανίτης, Κ (2007). <i>Επαγγελματική κουζίνα: Γενικές αρχές μαγειρικής: Σχεδιασμός, οργάνωση, εξοπλισμός, πρώτες ύλες, προγραμματισμός παραγωγής, παρασκευές, προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας</i>. 2^η Έκδοση. Αθήνα: Προπομπός. ISBN: 9789607860365. • Πατέστης, Ι. (2009). <i>Διοίκηση επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών : Food & Beverage Management</i>. 2^η Έκδοση. Les Livres du Tourisme. ISBN: 9789608382183. • Λαλούμης, Δ. (2015). <i>Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων</i>. Kallipos, Open Academic Editions. ISBN 978-960-603-007-9. Ανακτήθηκε από: http://hdl.handle.net/11419/5283. • Σημειώσεις KES College. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Birchfield, J. C., and Sparrowe, R. T. (2008). <i>Design and Layout of Foodservice Facilities</i>. 3rd. Edition. Wiley. ISBN: 9780471699637. • Davis, B., Alcott, A., Pantelides, P. and Ioannis, S. (2018). <i>Food and Beverage Management</i>. Routledge. ISBN 9781138679313. • Ninemeier, J. D. (2010). <i>Management of food and beverage operations</i>. 5th

	<p>Edition. American Hotel& Lodging Educational Institute. ISBN: 978-0-86612-344-0.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Walker, J. R. (2008). <i>The restaurant: From concept to operation</i>. 5th Edition. John Wiley & Sons, Inc. ISBN: 978-0-471-74057-5. • Egerton-Thomas, C. (2005). <i>How to open and run a successful restaurant</i>. 3rd Edition. John Wiley & Son. ISBN: 978-0-471-69874-6. • KES College handouts.
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Γραπτή εργασία: 40% • Παρουσίαση της γραπτής εργασίας 10% • Τελική γραπτή εξέταση: 40%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική