

57.

Τίτλος Μαθήματος	Παραγωγή Τροφίμων σε Μεγάλη Κλίμακα			
Κωδικός Μαθήματος	CBPA403			
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό			
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	4 <sup>ο</sup> Έτος / 7 <sup>ο</sup> Εξάμηνο			
Όνομα Διδάσκοντα	Νικολάου Άριστος			
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην παραγωγή, φύλαξη και μεταφορά τροφίμων σε μεγάλη κλίμακα			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριεσναμένεται να:</p> <p><b>Γνώσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Αναγνωρίζουν</b> την ανάγκη να μετατρέψουν και να προσαρμόσουν γαστρονομικές αρχές για μεγάλης κλίμακας παραγωγή τροφίμων</li> <li>• <b>Εξηγούν</b> διάφορα εφοδιαστικά θέματα της μαζικής παραγωγής τροφίμων και της παροχής των σχετικών υπηρεσιών</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Χρησιμοποιούν</b> κλίμακες και τύπους μετατροπής</li> <li>• <b>Εφαρμόζουν</b> τα πρότυπα για την παραγωγή μεγάλης κλίμακας τροφίμων</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Εξετάζουν</b> λύσεις για συγκεκριμένα είδη παραγωγής και ειδικά μενού</li> </ul>			
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα		

<p><b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρότυπα εμπορικών επιχειρήσεων             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Εστιατόρια</li> <li>○ Ξενοδοχεία</li> <li>○ Κατασκηνώσεις</li> <li>○ Σχολεία</li> <li>○ Καφετέριες</li> <li>○ Catering</li> </ul> </li> <li>• Αρχική προετοιμασία             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Οργάνωση κουζίνας</li> <li>○ Αρχές υγιεινής και HACCP</li> <li>○ Μεγάλης κλίμακας σχεδιασμός μενού</li> <li>○ Αριθμοί και μετατροπές</li> <li>○ Έλεγχος του κόστους σε εμπορικές κουζίνες</li> <li>○ Οι μεγάλης κλίμακας επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών τροφίμων</li> <li>○ Η προετοιμασία των τροφίμων και οι μέθοδοι μαγειρικής</li> <li>○ Τρόποι συντήρησης</li> <li>○ Μηχανήματα παραγωγής</li> <li>○ Μεταφορικά μέσα και μηχανήματα</li> </ul> </li> <li>• Το εμπορικό Μενού             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Η Εμπορικότητα του Menu</li> <li>○ Ορεκτικά</li> <li>○ Σαλάτες και σάντουιτς</li> <li>○ Σούπα</li> <li>○ Αυγά</li> <li>○ Ρύζι, ζυμαρικά</li> <li>○ Πατάτες</li> <li>○ Θαλασσινά</li> <li>○ Πουλερικά</li> <li>○ Κρέατα</li> <li>○ Λαχανικά και φρούτα</li> <li>○ Buffet</li> <li>○ Ψωμιά, γλυκά, κέικ</li> <li>○ Επιδόρπια</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p>	<p>Το μάθημα διδάσκεται μέσω διαλέξεων με τη βοήθεια ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα, με καθοδηγούμενες συζητήσεις, με την ενεργό συμμετοχή των φοιτητών, ατομική και ομαδική εργασία από τους φοιτητές και τη χρήση οπτικοακουστικών μέσων.</p>

<p><b>Βιβλιογραφία</b></p>	<p><b>Ελληνική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. (2001). <i>Ασφάλεια τροφίμων, Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών</i>. University Studio Press, ISBN: 9789601209135.</li> <li>• Τσακνής, Γ. (2009). <i>Διασφάλιση ποιότητας τροφίμων : HACCP, ISO 9000:2000</i>. Αθήνα: Παπασωτηρίου. ISBN: 978-960-7182-32-6.</li> <li>• Σημειώσεις KES College.</li> </ul> <p><b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Foskett, D., Lockwood, A. A, Pantelides, P., and Ioannis, S. (2018). <i>Food and Beverage Management</i>. 6<sup>th</sup> Edition. Routledge Taylor &amp; Francis Group. ISBN: 978-1-138-67931-3.</li> <li>• Mattel, B., and The Culinary Institute of America. (2016). <i>Catering: A guide to managing a successful business operation</i>. 2<sup>nd</sup> Edition. John Wiley &amp; Sons. ISBN: 978-1-118-13797-0</li> <li>• Gee. G. E. (1997). <i>Calculation for hospitality and catering</i>. 3<sup>rd</sup> Edition. Hodder &amp; Stoughton. ISBN: 0-340-68345-7.</li> <li>• Foskett, D., Ceserani, V., and Kinton, R. (2003). <i>The theory of catering</i>. 10<sup>th</sup> Edition. Hodder &amp; Stoughton. ISBN: 0-340-85041-8.</li> <li>• KES College handouts.</li> </ul>
<p><b>Αξιολόγηση</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσία και συμμετοχή στην τάξη: 10%</li> <li>• Εργασία: 20%</li> <li>• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 20%</li> <li>• Τελική γραπτή εξέταση: 50%</li> </ul>
<p><b>Γλώσσα</b></p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>