

67.

Τίτλος Μαθήματος	Εφοδιαστική Αλυσίδα Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	LOGS402				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	4 ^ο Έτος/ 8 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνου Μαρίνα				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να διδάξει στους φοιτητές όλες τις πτυχές της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι τον καταναλωτή και το τελικό στάδιο της ανακύκλωσης				
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 έννοιες της Εφοδιαστικής Αλυσίδας Τροφίμων, βασικά σημεία της ασφάλειας τροφίμων, βασικές έννοιες του εμπορίου, διαδικασίες αγορών και προμηθειών τροφίμων κ.α. • Αναλύουν τα κύρια σημεία της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων και τη διαχείρισή της (π.χ. παραγωγή τροφίμων, επεξεργασία τροφίμων, λιανικό εμπόριο τροφίμων κ.λπ.) 				

	<p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αξιολογούν τις διαδικασίες που ακολουθούνται στην Εφοδιαστική Αλυσίδα Τροφίμων και τις προκλήσεις που αντιμετωπίζει η συγκεκριμένη εφοδιαστική αλυσίδα <p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναπτύσσουν μοντέρνους τρόπους συλλογής παραγγελιών μέσα στην αποθήκη 		
<p>Προαπαιτούμενα</p>		<p>Συναπαιτούμενα</p>	
<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Έννοιες της Εφοδιαστικής Αλυσίδας Τροφίμων • Διαχείριση της Εφοδιαστικής Αλυσίδας • Ο σύγχρονος καταναλωτής τροφίμων • Πιθανοί κίνδυνοι, ασφάλεια και διασφάλιση ποιότητας των τροφίμων στην εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων. • Χονδρικό εμπόριο τροφίμων • Λιανικό εμπόριο τροφίμων • Διαδικασίες αγορών και προμηθειών τροφίμων • Επιλογή προμηθευτών και διαπραγματεύσεις • Διαδικασίες μεταφοράς τροφίμων • Έννοιες και βασική διαχείριση των αποθεμάτων τροφίμων • Διαδικασίες αποθήκευσης των τροφίμων • Διαχείριση τροφίμων σε ειδικές θερμοκρασίες • Τρόποι εφοδιασμού τροφίμων στην Εστιατορική και Ξενοδοχειακή βιομηχανία. • Οργανική και βιολογική αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων και Προγράμματα Πιστοποίησης. • Εφοδιαστική αλυσίδα Αλκοολούχων Ποτών. 		

<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το μάθημα διδάσκεται με διαλέξεις με τη χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα, παρουσιάσεις καθοδηγούμενες συζητήσεις και επισκέψεις σε κατάλληλους χώρους</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θεοδωρά, Δ. Θ. (2008). Διοίκηση αλυσίδας εφοδιασμού και εξυπηρέτηση πελάτη. [<i>Supply chain management and costumer service</i>]. Σταμούλη Α.Ε., ISBN 978-960-351-766-5. • Christopher, M. (2017). Logistics και Διαχείριση Εφοδιαστικής Αλυσίδας. [<i>Logistics and management of supply chain</i>]. 2^η Έκδοση. Κριτική. ISBN: 9789605861872. • Cox, R. (2008). Λιανικές πωλήσεις. [<i>Retail</i>]. 2^η Έκδοση. Αθήνα: Κλειδάριθμος. ISBN 960-209-256-4. • Reinhard L., Dietlin, H., Ulrik, B., και Joachim, B. (2010). Τρόφιμα: Είδη, ποιότητα, εμπόριο. [<i>Foods: Types, quality, trade</i>]. Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις. ISBN 978-960-331-472-1. • KES College notes <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fernie, J., and Sparks, L. (2018). <i>Logistics and Retail Management: Emerging Issues and New Challenges in the Retail Supply Chain</i>. Kogan Page. 5th Edition. ISBN: 978-0749481605. • Carlos Mena Graham Stevens (2010). <i>Delivering Performance in Food Supply Chains</i>. Boca Raton, Fla : Woodhead Publishing. 2010. EbscoHost. • Eastham, J. F., Sharples, L., and Stephen, B. D. (2001). <i>Food supply chain management: Issues for the hospitality and retail sectors</i>. Routledge. ISBN: 0750647620. • Dani, S. (2015). <i>Food Supply Chain Management and Logistics: From Farm to Fork</i>. Kogan Page Limited. ISBN: 978-0-7494-7364-8. • KES College handouts.

Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none">• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10%• Εργασία: 20%• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 20%• Τελική γραπτή εξέταση: 50%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική