

10.

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Επισιτιστική Βιομηχανία				
Κωδικός Μαθήματος	MGMT115				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 <sup>ο</sup> Έτος / 2 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κυριάκου Όλβια				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	<p>Στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους φοιτητές με όλες τις βασικές αρχές και πρακτικές της Γαστρονομίας / Επισιτιστικής Βιομηχανίας. Πιο συγκεκριμένα, στόχος του μαθήματος είναι να δώσει τη δυνατότητα στους φοιτητές να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και να αναπτύξουν βασικές τεχνικές δεξιότητες στο σχεδιασμό, την οργάνωση, την υλοποίηση και τον έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας, με αποτέλεσμα να ερευνήσουν σε βάθος την πορεία της Γαστρονομίας καθώς και τις προκλήσεις που επηρεάζουν τα επαγγέλματα των μαγειρικών τεχνών.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p><b>Γνώσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Εξηγούν</b> τη σημασία της διοίκησης επισιτιστικών επιχειρήσεων όλων των τύπων, όπως ξενοδοχεία, εστιατόρια, τροφοδοσία, κλπ.</li> <li>• <b>Αναλύουν</b> τους ορισμούς, αρχές και πρακτικές της γαστρονομίας όπως επίσης και το τι περιλαμβάνουν</li> <li>• <b>Εξηγούν</b> την ιστορική διαδρομή της γαστρονομίας, από που προήλθε και πώς οδηγήθηκε στις σύγχρονες μαγειρικές τέχνες.</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι σε θέση να <b>χρησιμοποιούν</b> ορθά την ορολογία της γαστρονομίας</li> </ul> <p><b>Ικανότητες:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ανιχνεύουν</b> τους διάφορους παράγοντες από τους οποίους επηρεάζεται η γαστρονομία σε σχέση με την επιλογή, συνδυασμό, και τρόπο μαγειρέματος, όπως και για την παρουσίαση και τον τρόπο σερβιρίσματος.</li> <li>• <b>Επιδεικνύουν κριτική σκέψη</b> όσον αφορά στον τρόπο που η Γαστρονομία επηρεάζεται από διάφορους παράγοντες για την επιλογή, συνδυασμό, και τρόπο μαγειρέματος, όπως και την παρουσίαση και τον τρόπο σερβιρίσματος</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			

<p><b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη της Γαστρονομίας</li> <li>• Ταξίδι στο χρόνο και η γέννηση της Γαστρονομίας από τον 17<sup>ο</sup> αιώνα μέχρι και σήμερα</li> <li>• Σύγχρονη και μοντέρνα Γαστρονομία</li> <li>• Τα είδη των επισιτιστικών επιχειρήσεων - Δομή</li> <li>• Σημασία της υγιεινής και ασφάλειας στην κουζίνα</li> <li>• Προσδιορισμός χώρων μαζικής παραγωγής φαγητών</li> <li>• Προσδιορισμός και επιλογή εξοπλισμού - Διαχείριση και σωστή χρήση εργαλείων και εξοπλισμού</li> <li>• Συστήματα παραγωγής φαγητών</li> <li>• Προγραμματισμός μαζικής παραγωγής φαγητών</li> <li>• Σύνθεση μενού - Η χρήση της βασικής συνταγής σε ένα μενού και αρμονία μεταξύ φαγητού και ποτού</li> <li>• Επιδράσεις, προκλήσεις και συμπεριφορές σε μια κουζίνα</li> <li>• Τάσεις και εξελίξεις στη διατροφή</li> </ul>
<p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p>	<p>Η διδασκαλία βασίζεται σε διαλέξεις, συζητήσεις και παρουσιάσεις.</p>
<p><b>Βιβλιογραφία</b></p>	<p><b>Ελληνική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Φιλιππίδης, Δ. και Τζένος, Χ. (2017). <i>Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου : Κλασικές και σύγχρονες τεχνικές εξυπηρέτησης</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 9789608692800</li> <li>• Αρβανίτης, Κ. και Αρβανίτης, Δ. (2016). <i>Εστιατόριο : Διοίκηση και οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων</i>. [Restaurant: Management and organisation of culinary businesses]. Προπομπός. ISBN: 9786185036065.</li> <li>• Πατέστης, Ι. (2009). <i>Διοίκηση επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών : Food &amp; Beverage Management</i>. [Food and Beverage Management]. 2<sup>η</sup> Έκδοση. Les Livres du Tourisme. ISBN: 9789608382183.</li> <li>• Αλεξανδρόπουλος, Θ. (2004). <i>Θέματα υγιεινής τροφίμων &amp; διατροφής</i>. [Matters of food safety &amp; nutrition]. Εκδόσεις Ίων. ISBN: 960-411-489-1.</li> <li>• Πάντος, Π. (2015). <i>Επισιτιστικές επιχειρήσεις ή επιχειρήσεις εστίασης</i>, Κεφάλαιο 11. Στο Π. Πάντος. (2015). <i>Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων</i>. Kallipos, Open Academic Editions. <a href="https://hdl.handle.net/11419/5283">https://hdl.handle.net/11419/5283</a></li> <li>• KES College notes</li> </ul> <p><b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Davis, B., Alcott, A., Pantelides, P. and Ioannis, S. (2018). <i>Food and Beverage Management</i>. Routledge. ISBN 9781138679313.</li> <li>• Cunningham, D. (2016). <i>Food Industry: Assessment, Trends and Current Issues</i>. New York : Nova Science Publishers, Inc. EBSCOhost.</li> <li>• Holah, J., Lieveld, H.L.M., and Gabric, D. (2016). <i>Handbook of Hygiene Control in the Food Industry</i>. 2<sup>nd</sup> Edition. Duxford, UK : Woodhead Publishing. EBSCOhost.</li> <li>• Gillespie, C. and Cousins, J. (2001). <i>European gastronomy into the 21<sup>st</sup> century</i>. Butterworth-Heinemann. ISBN: 0-7506-5267-5.</li> <li>• Barrows, C. W. And Powers, T. (2012). <i>Introduction to the Hospitality Industry</i>. 8th Edition. John Wiley &amp; Sons, Inc. ISBN: 9780470399163</li> <li>• Wilson, D. (2020). <i>Culinary art: The world tour</i>. Mason Crest Publishers. ISBN: 978- 1422242865.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gisslen, W. (2011). <i>Professional Cooking</i>. John Wiley &amp; Sons Inc. ISBN: 978-0-470- 19752-3.</li> </ul> <p>KES College handouts. <b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Davis, B., Alcott, A., Pantelides, P. and Ioannis, S. (2018). <i>Food and Beverage Management</i>. Routledge. ISBN 9781138679313</li> <li>• Cunningham, D. (2016). <i>Food Industry: Assessment, Trends and Current Issues</i>. New York : Nova Science Publishers, Inc. <b>Ebsco Ebook</b>.</li> <li>• Holah, J., Lieveld, H.L.M., and Gabric, D. (2016). <i>Handbook of Hygiene Control in the Food Industry</i>. 2<sup>nd</sup> Edition. Duxford, UK : Woodhead Publishing. <b>Ebsco Ebook</b>.</li> <li>• Gillespie, C. and Cousins, J. (2001). <i>European gastronomy into the 21<sup>st</sup> century</i>. Butterworth-Heinemann. ISBN: 0-7506-5267-5.</li> <li>• Foskett, D. (2017). <i>Practical Cookery: For level 2 technical certificate in professional cookery</i>. Hodder Education. ISBN: 9781510401846.</li> <li>• Wilson, D. (2020). <i>Culinary art: The world tour</i>. Mason Crest Publishers. ISBN: 978-1422242865.</li> <li>• The Culinary Institute of America (2011). <i>The professional Chef</i>. 9<sup>th</sup> Edition. John Wiley &amp; Sons. ISBN:978-0470421352.</li> <li>• Gisslen, W. (2011). <i>Professional Cooking</i>. John Wiley &amp; Sons Inc. ISBN: 978-0-470-19752-3.</li> <li>• KES College handouts.</li> </ul>
<p><b>Αξιολόγηση</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 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>