

34.

Τίτλος Μαθήματος	Δεξιώσεις και Τροφοδοσία				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA240				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος/ 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κυριάκου Ολβία				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	1
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να διδάξει στους φοιτητές τις απαιτήσεις στη διαχείριση τροφοδοσίας συμποσίων, δεξιώσεων άλλων ομαδικών εκδηλώσεων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με τη ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζουν τι είναι δεξίωση και ποιες είναι οι ανάγκες σε ανθρώπινο δυναμικό για την υλοποίησή της • Αναγνωρίζουν τα βασικά είδη μπουφέ, τις βασικές συνταγές για διάφορα είδη δεξιώσεων και τις ποσότητες ανάλογα με τον αριθμό πελατών • Αναλύουν τη σημασία του προγραμματισμού κάθε εκδήλωσης και τον εξοπλισμό που απαιτείται για τη διοργάνωση μια μαζικής εστίασης <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ετοιμάζουν διάφορα μενού σύμφωνα με τις κοινωνικές πεποιθήσεις και προσωπικές προτιμήσεις των πελατών <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιλύουν προβλήματα που μπορεί να σχετίζονται με την εφαρμογή κανόνων ασφάλειας των τροφίμων. 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγή στις επιχειρήσεις δεξιώσεων και εστίασης • Επιλογή μενού για ειδικές περιπτώσεις • Ποτά και εξυπηρέτηση / Υπηρεσία τροφίμων και ποτών • Βασικοί κανόνες της ετοιμασίας Menu • Οργάνωση ειδικών δείπνων [Gourmet] • Εσωτερικές εγκαταστάσεις τροφοδοσίας • Εξωτερικές εγκαταστάσεις τροφοδοσίας • Το προσωπικό εστίασης / Ορθός και επαγγελματικός τρόπος εστίασης και φιλοξενίας • Εγκαταστάσεις κουζίνας / Διοίκηση Κουζίνας, ορθός εξοπλισμός και εγκαταστάσεις • Ειδικές εκδηλώσεις • Παρουσίαση διάφορων ειδών μπουφέ / Προετοιμασία μπουφέ και σύγχρονες τεχνικές προετοιμασίας και παρουσίασης πιάτων και Ποτών • Μάρκετινγκ και Στάδια οργάνωσης μιας εκδήλωσης
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το μάθημα είναι θεωρητικό, όμως περιλαμβάνει και κάποιες εργασίες στο εργαστήριο. Αποτελείται από διαλέξεις, συζητήσεις, επιδείξεις και πρακτική εργασία από τους φοιτητές/τριες.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κυρανάς, Ε. Ρ. (2013). <i>Μονάδες τροφοδοσίας (Catering), οργανωτικές δομές και διαχείριση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων</i>. Θεσσαλονίκη: Τζιόλα, ISBN 978-960-418-385-2. • Συλλογικό έργο (2000), <i>Τεχνικές εγκαταστάσεις και εξοπλισμός μαγειρείου</i>, Le Monde / Les Livres du Tourisme, ISBN 960- 86330-4-4. • Αρβανίτης, Κ., και Κουτσιμανής, Λ. (2007). <i>Επαγγελματική κουζίνα γενικές αρχές μαγειρικής : Σχεδιασμός, οργάνωση, εξοπλισμός, προγραμματισμός παραγωγής, πρώτες ύλες, παρασκευές, προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας (Τουρισμός και ελεύθερος χρόνος)</i>. 2^η Έκδοση. Προπομπός. ISBN: 9789607860365. • Χαρίλαος Δ. Θ. (2006). <i>Επιστήμη και Τεχνογνωσία στη Μαζική Εστίαση</i>. Εκτύπωση: Φώτης Παλαιοχωρινός. ISBN 960-630-164-8. • Boscolo, R., and Constantino, S. (2002). <i>Το μεγάλο βιβλίο διακόσμησης για μπουφέ</i>. Τοιτσιλώνης. ISBN: 960-8058-23-6. • Σημειώσεις KES College. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruce, M., and The Culinary Institute of America (2016). <i>Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation</i>. 2nd Edition. John Wiley & Sons. ISBN: 978-1-118-13797-0. • Purvis, Jim., and Harless, M. (1993). <i>Food production principles: Student's manual</i>. AH&MA. • Gisslen, W. (2011). <i>Professional cooking</i>. John Wiley & Sons. ISBN: 978-0-470-19752-3. • Scanlon, N. (2013). <i>Catering management</i>. Hoboken, N.J.: Wiley. • Terblanche, T., and Toit L Du (2020). <i>N5 catering theory and practical. Study guide</i>. Mowbray: Future Managers. ISBN: 978-319-18641-2 • Birchfield, J., and Sparrowe, T. R. (2003). <i>Design and Layout of Foodservice Facilities</i>. 2nd Edition. John Wiley and sons Inc. ISBN 0-471-29209-5.

	<ul style="list-style-type: none"> • McVety, P. J., and Ware, B. J. (2009). <i>Fundamentals of menu planning</i>. 3rd Edition. John Wiley & Sons. ISBN: 978-0-470-07267-7.
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Καταρτισμός πλάνου catering: 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 20% • Τελική γραπτή εξέταση: 50%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική