

42.

Τίτλος Μαθήματος	Αρχές Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων				
Κωδικός Μαθήματος	MGMT314				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	3 ^ο Έτος/ 5 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Πισιήλης Γιώργος				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να διερευνήσει συστήματα παραγωγής , οργάνωσης και διαχείρισης μιας μικρής επισιτιστικής μονάδας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν τις λειτουργίες του μάντζμεντ, τους παράγοντες που καθιστούν δυνατή τη σωστή διαχείριση, τους διάφορους τύπους μικρών επιχειρήσεων και τις αρχές που διέπουν την διαχείριση μικρών επιχειρήσεων • Εξηγούν τη σημασία της επιχειρηματικότητας, της κοινωνικής ευθύνης και δεοντολογίας στη διαχείριση μιας επιχείρησης <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζουν παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη σε ένα σύστημα ελέγχου • Εκτελούν τιμολογήσεις με βάση το κόστος, και αγορά • Εκτελούν τιμολογήσεις μενού <p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κρίνουν την αποτελεσματικότητα συστημάτων παραγωγής φαγητού, ροής και οργάνωσης κουζίνας; οργάνωσης προσωπικού 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Συστήματα παραγωγής και οργάνωσης • Συστήματα παραγωγής π.χ. μαγείρεμα κατά παραγγελία, μαγείρεμα - πάγωμα, μαγείρεμα - κατάψυξη, σωστή αποκατάσταση των τροφίμων που έχουν αποθηκευτεί σε κρύο περιβάλλον, κεντρική παράγωγη, επιπτώσεις ενεργειών και κόστος • Οργάνωση Προσωπικού: δομή, και ρόλοι π.χ. παραδοσιακή ομάδα της παραγωγής, διάφορα τμήματα, βοηθοί, καθαριστές, κλπ. • Πηγές: Εξοπλισμός, σχέδιο, μέγεθος • Διαδικασίες παραλαβής, φύλαξης, εμπορεύματα, ασφάλεια εμπορευμάτων, μέτρα βελτίωσης και σχετικά έγγραφα • Χρήση αρχείων: π.χ. κλασικές κάρτες, βιβλίο παραγγελιών, φύλλα αποθεματικών, δελτία παραγγελιών από τα τμήματα, συστήματα ηλεκτρονικών υπολογιστών • Συστήματα: Υλικά, προσωπικό, εξοπλισμός, υγιεινή, σημεία ελέγχου και επίβλεψης, αποδοτικότητα. • Παράγοντες που επηρεάζουν: Σύστημα παραγωγής, εξοπλισμός, ασφάλεια τροφίμων, εκπαίδευση προσωπικού, σχεδιασμός εγκαταστάσεων • Αναθεώρηση και Διαχείριση Μικρής Επιχείρησης • Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού • Κοινωνική Ευθύνη, Δεοντολογία και Στρατηγικός Σχεδιασμός στην Διαχείριση Επιχειρήσεων • Διαχείριση Λειτουργιών της Επιχείρησης • Διαχείριση Οικονομικών της Επιχείρησης • Λογιστικά Αρχεία και Οικονομικές Δηλώσεις • Κοστολόγηση και Προώθηση • Τιμολόγηση με βάση το κόστος, την αγορά και τιμολόγηση μενού • Σχεδιασμός και διαχείριση της επιχείρησης
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Η διδασκαλία βασίζεται σε διαλέξεις, συζητήσεις και παρουσιάσεις περιπτώσιολογικών μελετών.</p>

<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θεοδωράτος, Ε. Φ. (1999). <i>Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων</i>. Αθην. Σταμούλης. ISBN: 960-351-289-3. • Bennett, R. (2001). <i>Εισαγωγή στη διοίκηση επιχειρήσεων (Μάνατζμεντ)</i>. 3^η Αγγλική Έκδοση. Κλειδάριθμος. ISBN: 960-209-537-7. • Μπουραντάς, Δ. (2015). <i>Εισαγωγή στη διοίκηση επιχειρήσεων</i>. Εκδόσεις Ε. Μπένου. ISBN: 9789603591177. • Hunger, D. J. (2004). <i>Εισαγωγή στο Στρατηγικό Μάνατζμεντ</i>. 3^η Αμερικάνικη Έκδοση. Κλειδάριθμος. ISBN: 960-209-721-3. • Σημειώσεις KES College. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kinickil, A. and Breaux Soignet, D(2021) <i>Management: A Practical Introduction</i>. 10th, McGraw Hill, ISBN: 978-1260735161. Byrd, M. J. (2009). <i>Small business management: An entrepreneur's guidebook</i>. 6th Edition. McGraw - Hill / Irwin. ISBN: 9780073405070. • Stokes, D. (2002). <i>Small business management</i>. Continuum. ISBN: 0-8264-5679-0. • Barrow, C. (2003). <i>The complete small business guide: A sourcebook for new and small businesses</i>. Capstone. ISBN: 1- 84112-079-0. • Barrow, C. (2002). <i>Financial management for the small business</i>. Kogan page. ISBN: 0-7494-3500-3. • Davis, B. (2018). <i>Food and beverage management</i>. 6th Edition. Routledge Taylor & Francis Group. ISBN: 978-1-138-67931-3. • KES College handouts.
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Εργασία: 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 30% • Τελική γραπτή εξέταση: 40%
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>