

Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διευθυντήριο Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".  
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.

ΜΕΤΕΚ  
ΜΕΤΑΦΕΡΑ ΗΣΤΟΤΗΤΑΣ

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

|                         |   |                      |            |                       |  |
|-------------------------|---|----------------------|------------|-----------------------|--|
| Τίτλος Μαθήματος        | <b>ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΥΠΟΔΟΜΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</b>   |                      |            |                       |  |
| Κωδικός Μαθήματος       | <b>COOK0203</b>   |                      |            |                       |  |
| Τύπος Μαθήματος         | Υποχρεωτικό, Θεωρητικό  |                      |            |                       |  |
| Επίπεδο                 | Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων  |                      |            |                       |  |
| Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης | 1 <sup>ο</sup> Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο  |                      |            |                       |  |
| Όνομα Διδάσκοντα        | Λοΐζος Καλλένος   |                      |            |                       |  |
| ECTS                    | 3   | Διαλέξεις / Εβδομάδα | 2          | Εργαστήρια / Εβδομάδα |  |
| Στόχος Μαθήματος        | Στόχος του μαθήματος είναι οι σπουδαστές/στρίες να κατανοήσουν τις βασικές αρχές που διέπουν τον σχεδιασμό υποδομών εστιατορίου και κουζίνας, από το στάδιο της επιλογής της τοποθεσίας μέχρι τον τελικό σχεδιασμό του και την επιλογή του κατάλληλου εξοπλισμού. Επίσης οι σπουδαστές/τριες θα εξετάσουν τις βασικές αρχές ασφάλειας στο χώρο εργασίας.  |                      |            |                       |  |
| Μαθησιακά Αποτελέσματα  | Οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ορίζουν την εμπορικότητα και κατονομάζουν τα χαρακτηριστικά του σχεδιασμού ενός εστιατορίου.</li> <li>2. Αναγνωρίζουν και περιγράφουν τους οικονομικούς παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή τοποθεσίας ενός εστιατορίου.</li> <li>3. Κατανοούν τις έννοιες «σχέδιο και ατμόσφαιρα καταστήματος», κατονομάζουν τους παράγοντες που τις επηρεάζουν και περιγράφουν τις βασικές αρχές που διέπουν τη διακόσμηση χώρου.</li> <li>4. Περιγράφουν τις βασικές αρχές σχεδιασμού ενός εστιατορίου, αναγνωρίζουν τις τάσεις της αγοράς και εισηγούνται λύσεις για τη σωστή ροή παραγωγής και ασφάλειας των τροφίμων κατά τη ροή εργασίας.</li> <li>5. Κατονομάζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν τον σχεδιασμό όλων των κοινόχρηστων χώρων και γνωρίζουν τη νομοθεσία και κανονισμούς που διέπουν τον σχεδιασμό τους.</li> <li>6. Περιγράφουν κατάλληλους τρόπους διαχείρισης της ενέργειας και του νερού σε ένα εστιατόριο.</li> <li>7. Περιγράφουν τις βασικές αρχές σχεδιασμού του εσωτερικού περιβάλλοντος ενός εστιατορίου.</li> <li>8. Κατονομάζουν τους βασικούς παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή του κατάλληλου εξοπλισμού.</li> <li>9. Προσδιορίζουν τις βασικές αρχές ασφάλειας της εργασίας στην κουζίνα</li> </ol> |                      |            |                       |  |
| Προαπαιτούμενα          | Δεν Ισχύει  | Συναπαιτούμενα       | Δεν Ισχύει |                       |  |
| Περιεχόμενο Μαθήματος   | Εστιατόριο <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εμπορικότητα</li> <li>• Εστιατόριο</li> </ul>   |                      |            |                       |  |

- Χαρακτηριστικά Σχεδιασμού
- Τάσεις και Ανάπτυξη.

#### Οικονομικοί Παράγοντες κατά την Επιλογή της Τοποθεσίας

- Δημιουργώντας την Ιδέα της Επιχείρησης
- Η Θεματική και το branding της Επιχείρησης
- Μελέτη Αγοράς
- Επιλογή Τοποθεσίας.

#### Σχέδιο και Ατμόσφαιρα Καταστήματος

- Δημιουργία Κατάλληλης Ατμόσφαιρας
- Βασικές Αρχές Διακόσμησης Χώρου
- Η Ροή Πελατών και Εργονομία.

#### Βασικές Αρχές Σχεδιασμού Εργαστηρίου

- Τάσεις Αγοράς
- Διαδικασία και Ροή Παραγωγής
- Ανάλυση Χώρου
- Ασφάλεια Τροφίμων και Σχέδιο Κουζίνας.

#### Ανακατανομή Χώρου

- Σχεδιάζοντας τους Κοινούς Χώρους
- Εξωτερικοί Χώροι
- Πρόσοψη
- Διαμόρφωση Πίσω Χώρων (Back of the House)
- Νομοθεσία που διέπει τη Διαμόρφωση Χώρων.

#### Διαχείριση Ηλεκτρισμού και Ενέργειας

- Χρήση Ενέργειας
- Έλεγχος και Μετρησιμότητα Ενέργειας
- Εξοικονόμηση Ενέργειας
- Ενεργειακά Αποδοτική Υποδομή.

#### Διαχείριση Νερού και Γκαζιού

- Προμήθεια και Εγκατάσταση Συστημάτων Παροχής για Γκάζι και Νερό.

#### Σχεδιασμός Εσωτερικού Περιβάλλοντος Εστιατορίου

- Φωτισμός
- Χρωματισμοί
- Θόρυβοι και Ήχος
- Θέρμανση και Σύστημα Κλιματισμού.

#### Επιλογή και Εγκατάσταση Εξοπλισμού

- Βιτρίνες
- Ψυγεία
- Γραμμή Παραγωγής
- Πάγκοι
- Σημεία Πωλήσεων.

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
|                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Υποχρεώσεις Εργοδοτών – Εργαζομένων</li> <li>• Επαγγελματικοί Κίνδυνοι - Αίτια Εργατικών Ατυχημάτων Επικίνδυνες Ουσίες στην Κουζίνα - Εργονομία</li> <li>• Πρόληψη Ατυχημάτων και Μέτρα Προστασίας. Σηματοδότηση Χώρων Εργασίας - Έξοδοι Κινδύνου</li> <li>• Τρόποι Προφύλαξης από Ατυχήματα σε μια Κουζίνα</li> <li>• Κίνδυνοι από Αέρια Καύσιμα. Πυρκαγιά: Αιτίες, Κατηγορίες, πώς προκαλείται και πώς αντιμετωπίζεται</li> <li>• Ηλεκτρικό Ρεύμα: Κίνδυνοι, Μέτρα Προστασίας, Πρώτες Βοήθειες, Κακώσεις, Εγκαύματα, Αναπνευστικά Προβλήματα.</li> </ul>   |
| <p>Μεθοδολογία<br/>Διδασκαλίας</p> | <p>Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτωσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες – ψηφιακή εκμάθηση/διδασκαλία, συνεντεύξεις με ειδικούς κλπ.</p> |
| <p>Βιβλιογραφία</p>                | <p>Τεχνικές Εγκαταστάσεις και Εξοπλισμός Μαγειρείου Οκτώβριος Les Livres du Tourisme ISBN: 960-86330-4-4</p> <p>Merce, U., Jose, S., Duenas, A., Σχεδιασμός Καταστημάτων. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN-13: 978-960-239-244-7</p> <p>Colborne, R. Διακόσμηση Βιτρίνας και Παρουσίαση Εμπορευμάτων. Ίων. ISBN-13: 978-960-405-825-9</p> <p>Birchfield, D. Design and Layout of Food Service Facilities, John Wiley &amp; Sons, NJ. ISBN # 978-0471- 69963-7</p> <p>Διαχείριση Ασφαλείας και Υγιεινής της Εργασίας. Τεχνικές και Μέθοδοι Εκτίμησης της Διακινδύνευσης, Επικινδυνότητας στην Ασφάλεια Εργασίας. Μαρχαβίλας Παναγιώτης Κ. 960-418-633-7.</p>                      |
| <p>Αξιολόγηση</p>                  | <p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομαδικές ή Ατομικές): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Γραπτή Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Γραπτή Εξέταση: 40%</p> <p>Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική) 0% - 50%</p>   |
| <p>Γλώσσα</p>                      | <p>Ελληνική</p>   |