

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διευθυντήριο Ταμείο
της Επαγγελματικής Έκπαίδευσης και Κατάρτισης

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.

METEK
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ

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

Τίτλος Μαθήματος	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0403				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	2 ^ο Έτος, Γ' και Δ' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αντώνης Αντωνίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / Εβδομάδα	2	Εργαστήρια / Εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	<p>Το μάθημα εκπαιδεύει τους/τις σπουδαστές/τριες στα βασικά εποπτικά καθήκοντα και τις λειτουργίες ενός εστιατορίου μέσα από μια συστηματική προσέγγιση. Οι σπουδαστές/τριες θα καταρτιστούν στα βασικά επιχειρησιακά ζητήματα και θέματα που άπτονται της ικανοποίησης των πελατών, τις τάσεις των εστιατορίων και τις προκλήσεις και την οικονομική ευθύνη. Οι σπουδαστές/τριες θα αναλύσουν ζητήματα υπηρεσιών και τη διασφάλιση των ποιοτικών κριτηρίων, όπως επίσης και τις διάφορες μεθόδους για μια επιτυχημένη σχέση με τον πελάτη. Ως εκ τούτου, αναλύονται διάφορες πτυχές της παραγωγής και των υπηρεσιών.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοούν τις διάφορες λειτουργίες των εστιατορίων • Προσδιορίζουν και εφαρμόζουν μηχανισμούς και διαδικασίες που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή και την εξυπηρέτηση • Σχεδιάζουν νέες και επιβλέπουν τη ροή υφιστάμενων υπηρεσιών ενός εστιατορίου • Αξιολογούν κριτικά τον ρόλο της εποπτείας των λειτουργιών του εστιατορίου • Προσδιορίζουν και εφαρμόζουν τις σωστές αρχές σχεδιασμού μενού, υπολογισμού λειτουργικού κόστους, αγορών υλικών και των συστημάτων παραγωγής και παροχής υπηρεσιών • Εφαρμόζουν αρχές και στρατηγικές μάρκετινγκ • Διαχειρίζονται με επιτυχία το ανθρώπινο δυναμικό • Διασφαλίζουν την ιεραρχική εφαρμογή της αλληλουχίας και της ποιότητας των υπηρεσιών • Αναπτύσσουν επαγγελματικές σχέσεις με πελάτες. 				
Προαπαιτούμενα	Δεν Ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν Ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Η Βιομηχανία Εστιατορίων • Οργάνωση Λειτουργιών Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών • Βασικές Αρχές Διαχείρισης Εστιατορίου 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Τύποι Εστιατορίων • Διαχείριση και Μάρκετινγκ Μενού • Σχεδιασμός Υπηρεσιών Εστιατορίου (Blue Print Diagram) • Σειρά Υπηρεσιών • Παραγωγή και Εξυπηρέτηση (Σέρβις) • Πρότυπα Ποιότητας • Ποιότητα Υπηρεσιών / Ικανοποίηση Πελατών • Διαχείριση Ανθρώπινων Πόρων • Προϋπολογισμός.
<p>Μεθοδολογία 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>Reich, A. Έναρξη Λειτουργίας Εστιατορίου. Έλλην. ISBN-13: 978-960-286-585-9</p> <p>Walker, J., Lundberg, D. The Restaurant: From Concept to Operation, John Wiley & Sons.</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>