

Τίτλος Μαθήματος	<b>ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ</b>			
Κωδικός Μαθήματος	<b>REST0103</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	Γιάννης Κουής			
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	<p>Το μάθημα εισάγει τους σπουδαστές στη διαδικασία διαχείρισης τροφίμων και ποτών, καθώς επίσης και στον σχεδιασμό και την εφαρμογή ενός συστήματος ελέγχου. Το σύστημα περιλαμβάνει όλα τα στάδια λειτουργίας, ξεκινώντας από την ανάπτυξη του εδεσματολογίου, τη σύνταξη τυποποιημένων συνταγών και καταλήγει σε μια ολοκληρωμένη διαδικασία ελέγχου. Επίσης, οι σπουδαστές/τριες θα έχουν την ευκαιρία να μάθουν τα βασικά στοιχεία ενός ολοκληρωμένου συστήματος ποσοτικού και ποιοτικού ελέγχου.</p>			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναλύουν τις αρχές και τις διαδικασίες ελέγχου του κόστους των τροφίμων και των ποτών,</li> <li>• Εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές ανάλυσης της δημοτικότητας και κερδοφορίας του εδεσματολογίου με έμφαση στη σχέση κόστους, κέρδους και παραγωγικότητας,</li> <li>• Σχεδιάζουν τη διαδικασία διαχείρισης τροφίμων και ποτών βάσει προτύπων και συστήματος ελέγχου.</li> </ul>			
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Διαδικασία Διαχείρισης Τροφίμων και Ποτών</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αγορά</li> <li>• Παραλαβή</li> <li>• Αποθήκευση</li> <li>• Έκδοση</li> <li>• Παραγωγή</li> <li>• Παράθεση.</li> </ul> <p>Διαδικασία Ελέγχου</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εισαγωγή στη Διαδικασία Ελέγχου</li> <li>• Συστήματα Ελέγχου</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έννοια Κόστους</li> <li>• Έννοια Πωλήσεων</li> <li>• Αναλογία Κόστους–Πωλήσεων</li> <li>• Αναλογία Κόστους–Οφέλους</li> <li>• Ανάλυση Κόστους/Ποσότητας/Κέρδους</li> <li>• Νεκρό Σημείο (Breakeven Point).</li> </ul> <p>Πρότυπα και Σύστημα Ελέγχου Διαδικασίας Αγοράς Τροφίμων και Ποτών</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αγορά</li> <li>• Παραλαβή</li> <li>• Αποθήκευση</li> <li>• Έκδοση</li> <li>• Παραγωγή</li> <li>• Παράθεση.</li> </ul> <p>Ανάλυση Επίδοσης Εδεσματολογίου</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ποσοστιαία Ανάλυση Εδεσματολογίου</li> <li>• Ανάλυση της Σχέσης Εισοδήματος και Κέρδους</li> <li>• Ανάλυση Δημοτικότητας και Επικερδότητας Εδεσματολογίου</li> <li>• Τιμολογιακή Πολιτική και Τιμές Πώλησης.</li> </ul> <p>Θεώρηση Κόστους Προσωπικού</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αμοιβές Εργοδοτούμενων</li> <li>• Καθορισμός Συνολικού Εργατικού Κόστους</li> <li>• Ποσοστό Εργατικού Κόστους</li> <li>• Έλεγχος Εργατικού Κόστους</li> </ul> <p>Διαχείριση Απορριμμάτων</p>
<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>Προμήθειες, Κοστολόγηση, Έλεγχος για τον Αποτελεσματικό Έλεγχο Επισιτιστικών Επιχειρήσεων. Χρίστος Τζένος, LesLivresduTourismeISBN: 960-86928-5-7</p> <p>Dittmer, P. R. and Griffin, G. G. Κοστολόγηση Τροφίμων, Ποτών Εργασίας για Ξενοδοχεία και Εστιατόρια. 5<sup>η</sup> Έκδοση, Εκδόσεις ΕΛΛΗΝ, Αθήνα.</p> <p>Σημειώσεις Εκπαιδευτή</p>

Αξιολόγηση	Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Projects (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Γραπτή Εξέταση: 0% - 30% Τελική Γραπτή Εξέταση: 0% - 40%
Γλώσσα	Ελληνική