



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο



ΜΕΚΕΚ  
ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΠΕΡΙΟΧΩΝ

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

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.

Τίτλος Μαθήματος	<b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</b>				
Κωδικός Μαθήματος	<b>COOK0302</b>				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 <sup>ο</sup> Έτος, Γ΄ ή Δ΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρίνα Βασιλείου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα παρουσιάζει τις βασικές έννοιες και αρχές που διέπουν τη λειτουργία των επισιτιστικών επιχειρήσεων και εστιατορίων. Οι σπουδαστές θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τους διάφορους τύπους επιχειρήσεων και οργανισμών, όπως επίσης τη σημαντικότητα της οριοθέτησης επιχειρησιακών στόχων για ένα εστιατορίων. Επίσης, το μάθημα εισάγει τους σπουδαστές στις βασικές έννοιες της οργάνωσης και διοίκησης, τις επιχειρησιακές λειτουργίες, τον προγραμματισμό δράσεων και τον έλεγχο. Ο ρόλος και τα είδη στελεχών αναλύονται, ενώ παράλληλα παρουσιάζονται οι σύγχρονες τάσεις στο επιχειρηματικό και επιχειρησιακό περιβάλλον.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι σπουδαστές/στριες είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργανώνουν τις βασικές και επιχειρησιακές λειτουργίες ενός οργανισμού,</li> <li>• Σχεδιάζουν τον προγραμματισμό και τον προϋπολογισμό μιας επιχείρησης,</li> <li>• Αναγνωρίζουν τη σημασία της επιχειρησιακής στρατηγικής στη διαδικασία της επικοινωνίας και ελέγχου και λήψης αποφάσεων,</li> <li>• Σχεδιάζουν τα ιεραρχικά επίπεδα, τα τμήματα και τις θέσεις εργασίας ενός οργανισμού.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Η Επιχείρηση</p> <p>Όραμα, Αποστολή, Στόχοι και Στρατηγική Επιχειρήσεων</p> <p>Οργάνωση και Διοίκηση</p>				

	<p>Επιχειρησιακές Λειτουργίες</p> <p>Πράσινες Στρατηγικές - Αειφόρος Ανάπτυξη</p> <p>Προγραμματισμός Δράσης και Προϋπολογισμός Λειτουργιών</p> <p>Οργάνωση</p> <p>Διεύθυνση</p> <p>Έλεγχος</p> <p>Καθοδήγηση</p> <p>Διοικητικά Στελέχη</p> <p>Τάσεις Περιβάλλοντος</p>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<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>
Βιβλιογραφία	<p>Αρβανίτης, Κ., Αρβανίτης, Δ. Εστιατόριο: Διοίκηση και Οργάνωση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων. Προπομπός. ISBN: 9786185036065</p> <p>Kostas Tzortzakis,. Organization and Administration. Roslili, ISBN 948-960-7745-21</p> <p>Stocco, F. How to Open A Restaurant: Due Diligence. NRD Publishing; ISBN-10: 0615439691</p>
Αξιολόγηση	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Εξέταση: 0% - 40%</p> <p>Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%</p>
Γλώσσα	Ελληνική