ΑΝΩΤΕΡΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΚΥΠΡΟΥ

Περιγραφή Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών
Κωδικός Ενότητας: CAPM 131G

Πρόγραμμα Σπουδών/Ετος Σπουδών: Μαγειρικές Τέχνες / 1^{ο} Έτος
Ομάδα : MT I **Εξάμηνο :** Εαρινό
Αριθμός Διδακτέων Ωρών: 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 2

Εκπαιδευτής: Μιχάλης Χαραλάμπους
Ώρες Γραφείου: Δευτέρα: 09:30 – 10:00
Αριθμός Γραφείου: **Τηλ Γραφείου:**
email: micharalambous93@gmail.com

Προαπαιτούμενα : Δεν υπάρχει ανάγκη προηγούμενου υπόβαθρου γνώσεων

Φιλοσοφία Μαθήματος

Αυτό το μάθημα έχει σχεδιαστεί για να εισαγάγει τους φοιτητές στη λειτουργία του τμήματος τροφίμων και ποτών, παρέχοντάς τους τις βασικές γνώσεις για τα καθήκοντα στο εν λόγω τμήμα, τις διαδικασίες, τα συστήματα και τον ρόλο του τμήματος στη γενική λειτουργία της ξενοδοχειακής μονάδας.

Στόχοι

Το μάθημα αυτό στοχεύει στο να εξοικειώσει τους φοιτητές των μαγειρικών τεχνών με την λειτουργία του τμήματος πώλησης τροφίμων και ποτών και τις απαιτήσεις που προκύπτουν στο δικό τους επάγγελμα. Οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τις βασικές αρμοδιότητες, τα καθήκοντα, τις διαδικασίες και τα συστήματα των τροφίμων και ποτών και θα είναι σε θέση να αντιληφθούν την σημαντικότητα της αποτελεσματικής συνεργασίας μεταξύ των επαγγελματιών κουζίνας και εστιατορίου για ικανοποίηση των πελατών.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

1. Να προσδιορίσει τους τομείς της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών.
2. Να εξηγεί και να εκτελεί τα διάφορα είδη σερβιρίσματος στον τομέα τροφίμων και

ποτών.

3. Να γνωρίζει τα καθήκοντα και τις ευθύνες του προσωπικού του τμήματος τροφίμων και ποτών.
4. Να αναγνωρίζει τον χώρο ευθύνης καθώς και τα διάφορα μηχανήματα, σκεύη και έπιπλα στο τμήμα τροφίμων και ποτών.
5. Να αναγνωρίζει και να εξηγά τα διάφορα μενού.
6. Να προετοιμάζει το εκπαιδευτικό εστιατόριο για παράθεση τροφίμων και ποτών σύμφωνα με το μενού.
7. Να εξηγά την προέλευση και την παραγωγή των μη αλκοολούχων ποτών.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Διαλέξεις
Υπόδεση Ρόλου
Μαθήματα

Αξιολόγηση:

Εργασίες	40%
Διαγωνίσματα	10%
Ενδιάμεση Εξέταση	20%
Τελική Εξέταση	30%
	100%

Απαιτήσεις Ενότητας

Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο των φοιτητών για τις απαιτήσεις του μαθήματος.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδομάδα	Ημερομηνίες	Θέματα	Κεφάλαιο Αναφοράς/Περιεχόμενο
1.	29/01– 02/02	Ο ρόλος του τμήματος τροφίμων και ποτών στην μονάδα Διάφοροι τύποι τμήματος πώλησης τροφίμων και ποτών	Κεφάλαιο 1
2.	05/02-09/02	Το προσωπικό του τμήματος τροφίμων και ποτών Χαρακτηριστικά, δεξιότητες και γνώσεις του προσωπικού	Κεφάλαιο 2
3.	12/02-16/02	Χώροι εξυπηρέτησης πελατών και εξοπλισμός εστιατορίου	Κεφάλαιο 3
4.	20/02-23/02	Η εμπειρία του γεύματος Το μενού και γενικές γνώσεις για το μενού	Κεφάλαιο 4
5.	26/02-02/03	Η εμπειρία του γεύματος Το μενού και γενικές γνώσεις για το μενού	Κεφάλαιο 4
6.	05/03-09/03	Η σειρά ενεργειών σερβιρίσματος πελατών Μέθοδοι σερβιρίσματος (σερβίρισμα τροφίμων)	Κεφάλαιο 5
7.	12/03-16/03	**Ενδιάμεση Εξέταση** Η σειρά ενεργειών σερβιρίσματος πελατών: Λήψη παραγγελιών, προετοιμασία για σερβίρισμα και η σωστή σειρά σερβιρίσματος	Κεφάλαιο 6
8.	19/03-23/03	Εξειδικευμένες και ενισχυμένες τεχνικές σερβιρίσματος	Κεφάλαιο 6
9.	26/03-30/03	Μέθοδοι σερβιρίσματος Τραπεζομάντιλα, κ.τ.λ., Επιτραπέζια σκεύη και πιατικά	Κεφάλαιο 6
10.	02/04-03/04 11/04-13/04	Μέθοδοι σερβιρίσματος Καθαρισμός τραπεζιών πελατών	Κεφάλαιο 7
11.	16/04-20/04	Αλκοολούχα ποτά	Κεφάλαιο 9
12.	23/04-27/04	Μη αλκοολούχα ποτά	Κεφάλαιο 10
13.	30/04-04/05	Παράθεση φαγητού και ποτού σε διάφορες εκδηλώσεις / δεξιώσεις	Κεφάλαιο 11
14.	07/05-11/05	Επανάληψη	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

D. Lillicrap, J.A Cousins. 2010. Food and Beverage Service. 8th ed., Hodder & Stoughton.

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

Fuller, J. 1984 Modern Restaurant Service.
Meyer s, Smith, E. Spuhler C. 1987 Professional Table Service.
Cornel University Ithaca N.Y.1985. The Essentials of Good Table Service.