Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Σχεδιασμός και Συντήρηση Εγκαταστάσεων
Κωδικός Μαθήματος: CAPM361G
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 3^{ο} Έτος
Τμήμα : MTIII **Εξάμηνο :** Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 3

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Κωνσταντίνου Κωνσταντίνος
Ώρες Γραφείου: Τετάρτη 14:30-16:00
Αριθμός Γραφείου: 228 **Τηλ. Γραφείου:** 22404809
Ηλεκτρονική Διεύθυνση: coconstantinou@hhic.mlsi.gov.cy

Προαπαιτούμενα :

Φιλοσοφία μαθήματος

Αυτό το μάθημα θα βοηθήσει τους φοιτητές να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με τον προγραμματισμό, τον σχεδιασμό και τη συντήρηση επισιτιστικών εγκαταστάσεων. Αναδεικνύεται η σημαντικότητα του βιώσιμου σχεδιασμού και της αποτελεσματικής ενεργειακής διαχείρισης. Το μάθημα παρέχει μια λεπτομερή επισκόπηση του ρόλου του επαγγελματία μάγειρα σε ότι αφορά την αρχική κατασκευή ή ανακαίνιση των επισιτιστικών εγκαταστάσεων και την εξασφάλιση προληπτικής συντήρησης και διαχείρισης ενέργειας. Οι φοιτητές εξοικειώνονται με τις τελευταίες τάσεις αγοράς εξοπλισμού και σχεδιασμού επισιτιστικών εγκαταστάσεων και μαθαίνουν να εφαρμόζουν τα σωστά κριτήρια στις αποφάσεις τους.

Στόχοι

Αυτό το μάθημα θα βοηθήσει τους φοιτητές να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με τον προγραμματισμό, τον σχεδιασμό και τη συντήρηση ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων. Παρέχει επίσης λεπτομερή επισκόπηση του ρόλου που καλείται να διαδραματίσει ένας διευθυντής κατά τη διάρκεια της κατασκευής και ανακαίνισης των εγκαταστάσεων. Επιπρόσθετα, οι φοιτητές θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τα διάφορα είδη εξοπλισμού καθώς και τις νέες τάσεις στον σχεδιασμό τέτοιων εγκαταστάσεων.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος ο φοιτητής θα είναι σε θέση να:

- Κατανοεί/γνωρίζει τις έννοιες του προγραμματισμού, της βιωσιμότητας και τα στάδια ανάπτυξης τα οποία είναι απαραίτητα για επιτυχή σχεδιασμό και συντήρηση ξενοδοχειακών και επισιτιστικών μονάδων.
- Διακρίνει το ρόλο και τον τομέα ευθύνης του κάθε μέλους της ομάδας σχεδιασμού, από τους οποίους βοήθιουνται οι επαγγελματίες της βιομηχανίας να συμμετέχουν αποτελεσματικά.
- Αναλύει τα διαδοχικά στάδια σχεδιασμού ώστε σαν επαγγελματίας να κατανοεί και να ελέγχει την εργασία του αρχιτέκτονα, του μηχανικού και των άλλων συμβούλων σχεδιασμού.
- Δίνει έμφαση στον προγραμματισμό και στην ανάλυση χώρου για κάθε χώρο λειτουργίας της μονάδας.
- Διακρίνει τον επιμέρους εξοπλισμό ο οποίος χρησιμοποιείται σε επισιτιστικές μονάδες, δίνοντας έμφαση στα κριτήρια επιλογής του εξοπλισμού.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

- Διαλέξεις
- Μελέτες Περιπτώσεων
- Σημειώσεις
- Οπτικοαουστικά μέσα

Αξιολόγηση

Ομαδική Εργασία	40%
Ενδιάμεση Εξέταση	20%
Τελική Εξέταση	30%
Εργασία Οικονομικής Βιωσιμότητας	10%

Απαιτήσεις Μαθήματος

- Ξεχωριστές εργασίες θα δίνονται σε σχέση με το θέμα του μαθήματος.
- Αντιγραφή σε διαγωνίσματα απαγορεύεται αυστηρά και θα έχει σαν αποτέλεσμα τη συνολική αποτυχία στο μάθημα.
- Οι εργασίες πρέπει να παραδίνονται εμπρόθεσμα.
- Η παρουσία στο μάθημα είναι υποχρεωτική για την επιτυχή συμπλήρωση του μαθήματος.
- Για μη έγκαιρη παρουσία στο μάθημα θα σημειώνονται απουσίες.
- Εάν κάποιοι φοιτητές χρειαστούν οτιδήποτε μπορούν να με δουν στο γραφείο μου στις ώρες γραφείου.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
1.	02/10 - 05/10	Προκαταρκτικός Προγραμματισμός	**Κεφάλαιο 1**
2.	08/10-12/10	Προκαταρκτικός Προγραμματισμός	**Κεφάλαιο 1**
3.	15/10-19/10	Σχεδιασμός Επισιτιστικών Χώρων	**Κεφάλαιο 2**
4.	22/10-26/10	Σχεδιασμός Επισιτιστικών Χώρων	**Κεφάλαιο 2**
5.	29/10-02/11	Βασικές Αρχές Σχεδιασμού	**Κεφάλαιο 3**
6.	05/11-09/11	Βασικές Αρχές Σχεδιασμού	**Κεφάλαιο 3**
7.	12/11-16/11	Συντήρηση Εξοπλισμού	
8.	19/11-23/11	Ανάλυση Χώρου	**Κεφάλαιο 4**
9.	26/11-30/11	Ανάλυση Χώρου	**Κεφάλαιο 5**
10.	03/12-07/12	Διαρρύθμιση/Διάταξη Εξοπλισμού	**Κεφάλαιο 5**
11.	10/12-14/12	Διαρρύθμιση/Διάταξη Εξοπλισμού	
12.	17/12-21/12	Παρουσιάσεις Μελετών	
13.	07/01-11/01	Επανάληψη	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- Δεν απαιτείται η αγορά συγκεκριμένου βιβλίου στο μάθημα αυτό. Σχετικές σημειώσεις θα δίνονται στους φοιτητές πριν το ξεκίνημα αλλά και κατά την διάρκεια του μαθήματος.

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- Birchfield c John, Sparrowe T Raymond (2003). ***Design and Layout of Foodservice Facilities.*** (2nd ed.) John Wiley and sons Inc.
  ISBN 0-471-29209-5

- Allen Z. Reich, (1999), ***Εγχειρίδιο Λειτουργίας Εστιατορίου***, Μετάφραση Αλεξάνδρα Γκολέτη, Εκδόσεις ΕΛΛΗΝ, ISBN 960-286-372-2.
- Χαρίλαος Δ. Θεοδωρέλλης, ***Επιστήμη και Τεχνογνωσία στη Μαζική Εστίαση***, (2006)Εκτύπωση: Φώτης Παλαιοχωρινός, ISBN 960-630-164-8
- Κώστας Αρβανίτης, Λευτέρης Κουτσιμάνης, ***Επαγγελματική Κουζίνα – Γενικές Αρχές Μαγειρικής***, (2004), !η Έκδοση, Εκδώσεις ΠΡΟΠΟΜΠΟΣ, ISBN 960-7860-36-5