Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Συστήματα Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών
Κωδικός Μαθήματος : CAPM 231G
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 2^{ο} Έτος
Τμήματα : MT II A & B **Εξάμηνο :** Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 την εβδομάδα **ECTS :** 3

Καθηγητής: Μαργαρίτης Αντωνιάδης
Ώρες Γραφείου : Τρίτη 10:00 - 14:00
Αριθμός Γραφείου : 216 **Τηλ. Γραφείου :** 22404820
Ηλεκτρονική Διεύθυνση : mantoniades@hhic.mlsi.gov.cy

Προαπαιτούμενα : Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών

Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα αυτό δίνει τη δυνατότητα στους φοιτητές να κατανοήσουν τη σημασία που έχουν οι αποτελεσματικές διαδικασίες και τα συστήματα ελέγχου τροφίμων και ποτών σε κερδοφόρες επισιτιστικές επιχειρήσεις. Οι φοιτητές θα αποκτήσουν γνώσεις εφαρμογής λογισμικού συστήματος και ικανότητες που σχετίζονται με τις διαδικασίες αγορών, παραλαβών, αποθήκευσης, διακίνησης και μεθόδων παραγωγής τροφίμων που χρησιμοποιούνται σήμερα σε επισιτιστικές επιχειρήσεις. Περαιτέρω, οι φοιτητές θα μάθουν πώς να υπολογίζουν το κόστος και τα ποσοστά κόστους τροφίμων και ποτών και πώς να εφαρμόζουν αποτελεσματικές μεθόδους ελέγχου των κόστων αυτών.

Στόχοι

Το μάθημα έχει ως κύριο στόχο να παράσχει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις που αφορούν τις βασικές αρχές και διαδικασίες που περιλαμβάνονται στη αποτελεσματική λειτουργία μιας επισιτιστικής επιχείρησης, συμπεριλαμβανομένων όλων των σταδίων των αγορών, παραλαβών, αποθήκευσης, διακίνησης και παραγωγής τροφίμων στην κουζίνα. Στοχεύει επίσης στην απόκτηση δεξιοτήτων και γνώσεων εφαρμογής λογισμικού συστήματος και σε σύγχρονους μεθόδους υπολογισμού κόστων και ποσοστών κόστους φαγητών και ποτών καθώς και σε μεθόδους που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για έλεγχο αυτών των κόστων.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

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

1. γνωρίζει τις έννοιες του κόστους και των πωλήσεων,
2. ορίζει και να διακρίνει μεταξύ των διαφόρων τύπων κόστους με διάφορα παραδείγματα,
3. διακρίνει μεταξύ των διαφόρων χρηματικών και μη χρηματικών εννοιών των πωλήσεων και να δίνει παραδείγματα,

4. εκτελεί διάφορους υπολογισμούς με εξισώσεις ποσοστού κόστους,
5. ορίζει την έννοια του ελέγχου και να αναλύει την σημασία του για τη διοίκηση μιας επισιτιστικής μονάδας,
6. γνωρίζει διάφορες τεχνικές ελέγχου που χρησιμοποιούνται στον έλεγχο,
7. περιγράφει τα βήματα που ακολουθούνται στην ετοιμασία ενός λειτουργικού προϋπολογισμού,
8. αναφέρει και να γνωρίζει τα τέσσερα βήματα στη διαδικασία ελέγχου,
9. κατανοεί θέματα που σχετίζονται με τον έλεγχο της αγοράς, παραλαβής, αποθήκευσης, διακίνησης και μεταφοράς τροφίμων,
10. περιγράφει πως καθορίζονται τα πρότυπα αγοράς αλλοιώσιμων και μη-αλλοιώσιμων τροφίμων,
11. γνωρίζει τα βήματα της διαδικασίας παραλαβής τροφίμων,
12. εξηγεί τις διαφορές μεταξύ άμεσων και αποθηκεύσιμων τροφίμων,
13. αναφέρει και να εξηγεί τα κύρια θέματα και παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη στην εφαρμογή προτύπων αποθήκευσης,
14. εξηγεί τη σημασία πρότυπων μεγεθών μερίδων, πρότυπων συνταγών και πρότυπων κόστων μερίδων σε επισιτιστικές μονάδες,
15. κατανοεί τη σημασία καθορισμού κόστους κατά τη διάρκεια απογραφής τροφίμων,
16. μάθει διάφορες μεθόδους για καθορισμό πρότυπων κόστων μερίδας,
17. ορίζει το ιστορικό πωλήσεων και να περιγράφει δύο μεθόδους συγκέντρωσης στοιχείων μέσα από τα οποία αναπτύσσεται το ιστορικό πωλήσεων,
18. εξοικειωθεί με τη χρήση λογισμικών εφαρμογών στο τμήμα τροφίμων & ποτών μαθαίνοντας τις διαδικασίες δημιουργίας προμηθευτών και νέων προϊόντων και πως να ετοιμάζει και να εκδίδει τα δελτία παραγγελιών,
19. περιγράφει τη διαδικασία απογραφής στο τέλος του μήνα,
20. αναφέρει και εξηγεί πέντε τρόπους απόδοσης μοναδιαίου κόστους στα είδη μιας απογραφής τροφίμων και πως υπολογίζεται το κόστος τροφίμων που διακινούνται, καταναλώνονται και πωλούνται,
21. εξηγεί πως υπολογίζεται το ποσοστό κόστους τροφίμων και ποτών μετά που υπολογίζεται το κόστος τροφίμων που πωλούνται.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Διαλέξεις, Μελέτες, εφαρμογή Λογισμικού Συστήματος και άλλες εργασίες και προβλήματα στην τάξη.

Αξιολόγηση

Ενδιάμεση εξέταση	15%
Ανάθεση εργασιών	30%
Τελικό διαγώνισμα	30%
Τελική εξέταση Λογισμικού	15%
Άλλες εργασίες	10%

Απαιτήσεις Μαθήματος

Αναφερθείτε στο εγχειρίδιο των φοιτητών για τις απαιτήσεις του μαθήματος.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
1.	02/10–04/10	**Έννοιες Κόστους και Πωλήσεων** • Ορισμός των εννοιών του κόστους και των πωλήσεων • Ορισμός και διάκριση μεταξύ των διαφόρων τύπων κόστους και πωλήσεων (χρηματικοί και μη χρηματικοί όροι) • Παραδείγματα χρηματικών και μη χρηματικών πωλήσεων	Κεφάλαιο 1
2.	07/10-11/10	• Προσδιορισμός τύπου που χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό ποσοστού κόστους • Εκτέλεση διαφόρων υπολογισμών χρησιμοποιώντας τύπο • Περιγραφή παραγόντων που προκαλούν διάφορες αλλαγές στα ποσοστά κόστους **Εργασία/Διαγώνισμα**	Κεφάλαιο 1
3.	14/10-18/10	**Η Διαδικασία Ελέγχου** • Ορισμός της έννοιας του ελέγχου • Τεχνικές ελέγχου που χρησιμοποιούνται σε επισιτιστικές μονάδες • Περιγραφή βημάτων στην ετοιμασία ενός λειτουργικού προϋπολογισμού • Τα 4 βήματα της διαδικασίας ελέγχου • Ετοιμασία λειτουργικού προϋπολογισμού **Εργασία/Διαγώνισμα**	Κεφάλαιο 2
4.	21/10-25/10	**Έλεγχος Προμηθειών Τροφίμων** • Περιγραφή της διαδικασίας αγοράς τροφίμων • Περιγραφή καθιέρωσης ποιοτικών και ποσοτικών προτύπων αγοράς • Περιγραφή μεθόδων αγοράς αλλοιώσιμων και μη αλλοιώσιμων τροφίμων **<u>23 & 24/10/2019:</u> Εφαρμογές Λογισμικού (Δημιουργία χρηστών και προμηθευτών)**	Κεφάλαιο 5
5.	28/10-01/11	**28/10/2019 – ΑΡΓΙΑ** **Έλεγχος Παραλαβών Τροφίμων** • Προσδιορισμός στόχου του ελέγχου των παραλαβών • Περιγραφή των 6 βημάτων της πρότυπης διαδικασίας παραλαβής τροφίμων • Διάκριση μεταξύ άμεσων και αποθηκεύσιμων τροφίμων με αναφορά σε παραδείγματα **<u>30/10 & 31/10/2019:</u> Εφαρμογές Λογισμικού (Δημιουργία φακέλου αλλοιώσιμων και μη αλλοιώσιμων ειδών)**	Κεφάλαιο 6

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
6.	04/11-08/11	**Έλεγχος Αποθήκευσης και Διακίνησης Τροφίμων** • Αναφορά και εξήγηση αιτιών των απρόβλεπτων δαπανών που μπορεί να προκύψουν όταν τα τρόφιμα είναι ακόμα στην αποθήκη • Αναφορά και περιγραφή στα βασικά θέματα και παράγοντες που πρέπει να καλύπτουν τα πρότυπα για την αποθήκευση τροφίμων • Η αρχή της ανακύκλωσης του αποθέματος **<u>06 & 07/11/2019:</u> Εφαρμογές Λογισμικού (Αποθήκευση πληροφοριών όπως είδη αποθήκης, προμηθευτές, τεμάχια αγοράς, τρέχουσες τιμές, ποσότητες αγοράς και ποσότητες που διακινούνται)**	Κεφάλαιο 7
7.	11/11-15/11	• Διάκριση μεταξύ των διαδικασιών διακίνησης που ισχύουν για τα άμεσα και αποθηκεύσιμα τρόφιμα • Τιμολόγηση και υπολογισμός δελτίου διακίνησης τροφίμων • Διάκριση μεταξύ εσωτερικών και εξωτερικών διακινήσεων τροφίμων **<u>Ενδιάμεση εξέταση: 13 & 14/11/2019</u>**	Κεφάλαιο 7
8.	18/11-22/11	**Έλεγχος Παραγωγής Τροφίμων Ι: Μερίδες** • Η σημασία των πρότυπων μερίδων, πρότυπων συνταγών και πρότυπου κόστους μερίδας • Υπολογισμός πρότυπου κόστους μερίδας **20/11 & 21/11: Εφαρμογές Λογισμικού (Δελτία παραγγελίας από τμήματα)**	Κεφάλαιο 8
9.	25/11-29/11	**Έλεγχος Παραγωγής Τροφίμων ΙΙ: Ποσότητες** • Πρότυπες διαδικασίες που διευκολύνουν τους διευθυντές να αποκτήσουν έλεγχο επί του όγκου της παραγωγής • Ιστορικό πωλήσεων και περιγραφή δύο μεθόδων συγκέντρωσης των στοιχείων μέσα από τα οποία αναπτύσσεται το ιστορικό πωλήσεων **<u>27 & 28/11/2019:</u> Εφαρμογές Λογισμικού**	Κεφάλαιο 9

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
		(Καταχώρηση παραγγελιών)	
10.	02/12-06/12	**Έλεγχος Παραγωγής Τροφίμων ΙΙ: Ποσότητες** • Δείκτης δημοτικότητας και πως χρησιμοποιείται στην πρόβλεψη ετοιμασίας στην κουζίνα • Το φύλλο ανάλυσης παραγωγής και η χρήση του **<u>04 & 05/12/2019:</u> Εφαρμογές Λογισμικού (Διάφορες εκθέσεις συστήματος)**	Κεφάλαιο 9
11.	09/12-13/12	**Μηνιαία Απογραφή και Μηνιαίο Κόστος Τροφίμων** • Περιγραφή της διαδικασίας απογραφής στο τέλος του μήνα • Αναφορά και εξήγηση 5 τρόπων απόδοσης μοναδιαίου κόστους στα είδη μιας απογραφής τροφίμων • Υπολογισμός κόστους διακινηθέντων, καταναλωθέντων και πωληθέντων τροφίμων **Τελική εξέταση Λογισμικού: Θα ανακοινωθεί μετά**	Κεφάλαιο 10
12.	16/12-20/12	• Διάκριση μεταξύ των όρων απόθεμα ανοίγματος και απόθεμα κλεισίματος • Τρόποι υπολογισμού κόστους καταναλωθέντων τροφίμων από προσωπικό • Υπολογισμός ποσοστού κόστους πώλησης τροφίμων	Κεφάλαιο 10
23/12/19 - 6/1/20		**ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ**	
13.	07/1/20 - 10/1/20	**Επανάληψη Ύλης**	
	13/1/20 - 24/1/20	**ΤΕΛΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- Paul R. Dittmer – Gerald G. Griffin, (1999), Κοστολόγηση Τροφίμων, Ποτών, Εργασίας, για Ξενοδοχεία και Εστιατόρια, (Πέμπτη Έκδοση), Μετάφραση Αντιγόνη Αποστολοπούλου, ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΜΟΛΟΣ ΙΟΝ

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- Allen Z. Reich, (1999), Εγχειρίδιο Λειτουργίας Εστιατορίου, Μετάφραση Αλεξάνδρα Γκολέτη, Εκδόσεις ΕΛΛΗΝ, ISBN 960-286-372-2.
- Keiser R. James (2000), Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων. Θεωρία και Πράξη, 2η έκδοση. «ΕΛΛΗΝ»
- Loman Scalon, (1998), Marketing by Menu, 4th Edition, ISBN 0-471-28983-3
- Gordon, E. G. (2005). Calculations for the hospitality and catering, (3rd Ed.), Hodder & Stoughton, ISBN 0-340-68345-7.
- Paul R. Dittmer & J. Desmond Keefe III, (2006). Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls (8th Ed.), WILEY