Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Διοίκηση Κουζίνας

Κωδικός Μαθήματος: CAMM 311G

Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες/3^{ο} Έτος

Τμήματα : MT III **Εξάμηνο :** Φθινοπωρινό

Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 3

Καθηγητής : Μαργαρίτης Αντωνιάδης

Ώρες Γραφείου: Τρίτη 10:00 - 13:00

Αριθμός Γραφείου: 216 **Τηλ. Γραφείου:** 22404820

Ηλεκτρονική Διεύθυνση: mantoniades@hhic.mlsi.gov.cy

Προαπαιτούμενα : Διεύθυνση Ανθρώπινου Δυναμικού, Σχεδιασμός Μενού, Συστήματα Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών

Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα αυτό παρουσιάζει συστηματική προσέγγιση με σκοπό την αποτελεσματική διαχείριση μιας επαγγελματικής κουζίνας. Συμπεριλαμβάνει τη βασική διαχείριση μιας κουζίνας, τη στελέχωση, την εκπαίδευση και ανάπτυξη των εργαζομένων, τις τεχνικές χειρισμού τροφών, τα πρότυπα ασφάλειας υγιεινών διαδικασιών στον χώρο εργασίας, τον σχεδιασμό και λειτουργία της κουζίνας, τη συγγραφή και ανάπτυξη του μενού και την επιλογή και συντήρηση εργαλείων και εξοπλισμού κουζίνας.

Στόχοι

Ο κύριος στόχος αυτού του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους φοιτητές να αναπτύξουν υψηλής ποιότητας πρότυπα διαχείρισης κουζίνας σε όλους τους κλάδους της επισιτιστικής βιομηχανίας. Στοχεύει επίσης στο να βοηθήσει τους φοιτητές να αφομοιώσουν τις αρχές που θα τους οδηγήσουν στην παραγωγή των σωστών ποσοτήτων φαγητού στη βέλτιστη ποιότητα, για τον απαιτούμενο αριθμό ατόμων, στον σωστό χρόνο, με την αποτελεσματικότερη χρήση του προσωπικού, του εξοπλισμού και των υλικών.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Μετά τη συμπλήρωση αυτού του μαθήματος ο φοιτητής θα είναι σε θέση να:

1. κατανοήσει τις βασικές έννοιες, αρχές και πρακτικές διοίκησης μιας κουζίνας,
2. προσδιορίσει τις λειτουργίες διεύθυνσης και τη σχέση τους στη διεύθυνση μιας κουζίνας,
3. περιγράφει το ρόλο του Σεφ και τα χαρακτηριστικά/δυνατότητες που πρέπει να κατέχουν αυτοί οι άνθρωποι,
4. εξηγεί το σύστημα διαχωρισμού της κουζίνας, την εμφάνιση και ανάπτυξή του,
5. γνωρίζει και να περιγράφει τα καθήκοντα και ευθύνες του προσωπικού της κουζίνας,
6. γνωρίζει πως οργανώνεται μια κουζίνα,

7. ορίσει τι είναι ηγεσία και τη σημαντικότητα της στη διοίκηση κουζίνας,
8. κατανοήσει την έννοια της ομαδικότητας και τη σχέση της στη διοίκηση μιας κουζίνας,
9. γνωρίζει τις διαδικασίες ελέγχου και τα διάφορα έγγραφα που χρησιμοποιούνται,
10. κατανοήσει την σημαντικότητα της δημιουργίας και ανάλυσης του μενού,
11. κατανοήσει το ρόλο του σεφ στα θέματα συντήρησης εξοπλισμού και διαχείρισης ενέργειας στην κουζίνα.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Διαλέξεις, περιπτωσιολογικές μελέτες, εργασίες και παρουσιάσεις

Αξιολόγηση

Περιπτωσιολογικές μελέτες και άλλες εργασίες	25%
Ενδιάμεση εξέταση	15%
Τελική εξέταση	30%
Μελέτη μαθήματος	30%

Απαιτήσεις Μαθήματος

Ανατρέξτε 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 – 05/10	**Εισαγωγή στη Διοίκηση Κουζίνας** • Τι είναι διεύθυνση, επίπεδα διοίκησης, και διαδικασίες διεύθυνσης • Λειτουργίες του μάνατζμεντ και σχέση με τη διοίκηση της κουζίνας	Σημειώσεις
2.	08/10 - 12/10	**Εισαγωγή στο επάγγελμα του Σεφ** • Το επάγγελμα του Σεφ • Χαρακτηριστικά και δεξιότητες που πρέπει να κατέχουν οι Σεφ για να διοικούν σωστά μια κουζίνα • Ο μεταβαλλόμενος ρόλος του Σεφ	**Κεφάλαιο 1** The Culinary Institute of America., 2011**.** *The Professional Chef.* 9th ed. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
3.	15/10 - 19/10	**Οργάνωση κουζίνας** • Το σύστημα τμηματικού διαχωρισμού της κουζίνας (partie system) **Εκπαιδευτική Ταινία: Ο Ανοργάνωτος Μάνατζερ** **Προβολή και συζήτηση και εργασία στην τάξη**	**Κεφάλαια 1 & 3** Baskette M. (2007). *The Chef Manager*, (2nd Edition), Prentice Hall.
4.	22/10 - 26/10	**Οργάνωση κουζίνας** • Εμφάνιση και ανάπτυξη του συστήματος «partie system» • Ιστορική αναδρομή **<u>28/10/2018: ΑΡΓΙΑ</u>**	**Κεφάλαιο 3** Baskette M. (2007). *The Chef Manager*, (2nd Edition), Prentice Hall.
5.	29/10 - 02/11	**Οργάνωση κουζίνας** • Προσωπικό και ευθύνες προσωπικού (Περιγραφή και προδιαγραφές εργασιών)	Σημειώσεις

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
		• Διαδικασία αξιολόγησης και ο ρόλος της πειθαρχίας	
6.	05/11 - 09/11	**Η έννοια της ηγεσίας** • Χαρακτηριστικά ηγετών	**Κεφάλαιο14** Baskette M. (2007). *The Chef Manager*, (2nd Edition), Prentice Hall.
7.	12/11 - 16/11	**Η έννοια της ηγεσίας** • Τύποι ηγεσίας που μπορούν να εφαρμοστούν στην κουζίνα • Βοηθητικές εισηγήσεις για να κρατήσουν σταθερότητα στην επίτευξη στόχων **ΕΝΔΙΑΜΕΣΗ ΕΞΕΤΑΣΗ: 16/11/18**	**Κεφάλαιο14** Baskette M. (2007). *The Chef Manager*, (2nd Edition), Prentice Hall.
8.	19/11 - 23/11	**Ομαδική εργασία και ομαδικότητα** • Τι είναι μια ομάδα;	**Κεφάλαιο15** Baskette M. (2007). *The Chef Manager*, (2nd Edition), Prentice Hall.
9.	26/11 - 30/11	**Ομαδική εργασία και ομαδικότητα** • Γιατί οι άνθρωποι εντάσσονται σε ομάδες; • Χαρακτηριστικά επιτυχημένων ομάδων	**Κεφάλαιο15** Baskette M. (2007). *The Chef Manager*, (2nd Edition), Prentice Hall.
10.	03/12 - 07/12	**Ανάπτυξη και δημιουργία μενού** • Δημιουργία συνταγής και αρχές τιμολόγησης • Το ιδανικό ποσοστό κόστους τροφίμων • Ανάλυση μενού	Κεφάλαιο20 Baskette M. (2007). *The Chef Manager*, (2nd Edition), Prentice Hall.
11.	10/12 - 14/12	**Έντυπα και έλεγχος** • Έντυπα ελέγχου **ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΜΕΛΕΤΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: 14/12/2018**	Σημειώσεις
12.	17/12 - 21/12	**Συντήρηση κουζίνας και αρχές διαχείρισης ενέργειας** • Επισκευή ζημιών • Αγορά εξοπλισμού • Εκπαίδευση και συντήρηση • Διαχείριση της ενέργειας	**Κεφάλαιο 7 & 10** Fuller, J., Kirk D., 1991. "*Kitchen Planning and Management*". Butterworth-Heinermann Ltd.
22/12/17 – 06/01/18		**Διακοπές Χριστουγέννων**	
13.	07/01 - 11/01 2019	**Επανάληψη για τελική εξέταση** **Παρουσίαση Μελέτης**	
14/01 – 25/01 2019		**ΤΕΛΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ**	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

Baskette M. (2007). ***The Chef Manager***, (2nd Edition), Prentice Hall.

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- Ceserani and Kriton's, (2007), The theory of Catering, Hodder Arnold, ISBN 978 0 340 9326 0.
- R.H. Johnson, Running your own Restaurant, Second Edition, Hutchinson & Co. Ltd, ISBN 0 09 149231 9.
- Fuller, J., Kirk D., 1991. "Kitchen Planning and Management". Butterworth-Heinermann Ltd..
- The Culinary Institute of America., 2000.The Professional Chef's Knife Kit. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Labensky, S.R. & Hause, A.M., 2002. Oncooking. 3rd ed. New Jersey: Prentice Hall.
- Foskett, D., Ceserani, V. & Kinton, R., 2003. The Theory of Catering. 10th ed. London: Hodder & Stoughton.