Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος:	Σχεδιασμός Μενού		
Κωδικός Μαθήματος :	CAPM 232G		
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών :	Μαγειρικές Τέχνες / 2^{ο} Έτος		
Τμήμα: MT II		**Εξάμηνο :**	Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας :	2 περιόδους την εβδομάδα	**ECTS :**	3

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

Προαπαιτούμενα : Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών

Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα αυτό έχει ως κύριο σκοπό να τονίσει τη μεγάλη σημασία του αποτελεσματικού σχεδιασμού ενός μενού. Οι φοιτητές θα συνειδητοποιήσουν ότι το μενού είναι το κέντρο λειτουργίας του τμήματος πώλησης τροφίμων και ποτών και καθορίζει οτιδήποτε άλλο συμβαίνει στην επισιτιστική επιχείρηση. Θα κατανοήσουν επίσης τη λειτουργία του μενού, τη σωστή σειρά των ειδών που περιλαμβάνονται σε αυτό και τα διάφορα είδη του μενού που μπορούν να σχεδιαστούν.

Στόχοι

Το μάθημα έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις σύμφωνα με τις αρχές και τις διαδικασίες σχεδίασης ενός αποτελεσματικού μενού. Ειδικότερα, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να προσδιορίσουν με ποιο τρόπο τα δημογραφικά στοιχεία των πελατών, ο τύπος του εστιατορίου, ο τύπος του μενού και οι επιλογές των ειδών επηρεάζουν τον σχεδιασμό του μενού. Οι φοιτητές θα μάθουν επίσης να κοστολογούν και να τιμολογούν τα είδη του μενού και να χρησιμοποιούν διάφορες φόρμουλες υπολογισμού της δημοτικότητας και κερδοφορίας των ειδών του μενού. Επιπλέον, οι φοιτητές θα δημιουργήσουν το δικό τους μενού έχοντας υπόψη διάφορες τεχνικές σχεδιασμού, επεξηγηματική ορολογία και άλλους παράγοντες που είναι σημαντικοί στη διαδικασία αυτή.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

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

1. Γνωρίζει τις νέες τάσεις που χρησιμοποιούνται στα μενού από την επισιτιστική βιομηχανία,
2. Γνωρίζει τις διάφορες κατηγορίες ενός μενού και τα διάφορα είδη που μπορούν να περιληφθούν σε αυτές τις κατηγορίες,
3. Γνωρίζει τα προσόντα του υπευθύνου σχεδιασμού μενού,
4. Γνωρίζει πώς γίνεται η έρευνα της αγοράς – προκαταρκτικές ενέργειες, τομείς ανάλυσης, και συλλογή πληροφοριών για την έρευνα αγοράς,
5. Αναλύει βασικές αρχές διαιτολογίας, τη σχέση σωστής διατροφής και υγείας, και τις συνέπειες της στο σχεδιασμό του μενού,
6. Γνωρίζει τα λειτουργικά χαρακτηριστικά ενός μενού,
7. Αναλύει τους διάφορους τύπους μενού όπως για παράδειγμα πρωινού, παιδικού, εθνικού και άλλων τύπων μενού,
8. Γνωρίζει τον ορισμό, τις μορφές, και τον υπολογισμό του τεστ απόδοσης,
9. Δημιουργεί και αναλύει πρότυπες συνταγές,
10. Γνωρίζει πώς γίνεται η κοστολόγηση των συνταγών,
11. Γνωρίζει τα στοιχεία του μάρκετινγκ ενός μενού,
12. Αναλύει στατιστικά στοιχεία πωλήσεων,
13. Γνωρίζει πώς γίνεται το μάρκετινγκ και η προώθηση του μενού,
14. Αναλύει τον επισιτιστικό εξοπλισμό μιας επισιτιστικής επιχείρησης.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Διαλέξεις, Συζήτηση, Μελέτες και άλλες εργασίες

Αξιολόγηση

Ενδιάμεση εξέταση	30%
Τελική Εξέταση	30%
Μελέτες	40%

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.	02/10-06/10	• **Εισαγωγή.** Νέες τάσεις, κατηγορίες ειδών και περιγραφή των ειδών του μενού	Κεφάλαιο 1
2.	09/10-13/10	• **Μενού εμπορικά, Βιομηχανικά, και μενού Ιδρυμάτων.** Προσόντα, και γνώσεις υπευθύνου για το σχεδιασμό ενός μενού	Κεφάλαιο 1
3.	16/10-20/10	• **Η Έρευνα της Αγοράς**. Ενέργειες, τομείς ανάλυσης, και συλλογή πληροφοριών	Κεφάλαιο 2
4.	23/10-27/10	• **Η Έρευνα της Αγοράς. Ενέργειες, τομείς ανάλυσης, και συλλογή πληροφοριών**	Κεφάλαιο 4
5.	30/10-03/11	• **Λειτουργικά χαρακτηριστικά ενός μενού**. Τύποι μενού	Κεφάλαιο 5
6.	06/11-10/11	• **Το Τεστ Απόδοσης (Yield Test)** • Ορισμός, Μορφές, και υπολογισμός Απόδοσης	Κεφάλαιο 6
7.	13/11-17/11	• **Πρότυπες συνταγές** • Καθορισμός, καταχώρηση και δημιουργικότητα συνταγών	Κεφάλαιο 7
8.	20/11-24/11	• Η Ανάθεση του έργου, η σημασία της κοστολόγησης, και πώς κοστολογείται μια συνταγή.	Κεφάλαιο 7
9.	27/11-01/12	• Η Ανάθεση του έργου, η σημασία της κοστολόγησης, και πώς κοστολογείται μια συνταγή.	Κεφάλαιο 8
10.	04/12-08/12	• **Τα στοιχεία του Μάρκετινγκ ενός μενού** • Τύπος χαρτιού, εκτύπωσης, χρώμα, ισορροπία, ποικιλία, σύνθεση, επεξηγηματικό κείμενο, σειρά παρουσίασης εδεσμάτων, μέγεθος, εξώφυλλο.	Κεφάλαιο 9
11.	11/12-15/12	• **Παρουσιάσεις μεγάλων μελετών**	Κεφάλαιο 9
12.	18/12-22/12	• **Επανάληψη**	
13.	08/01-12/01/2018	• **Επανάληψη**	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- Paul J. McVety and Bradley J. Ware, (1999), Fundamentals of Menu Planning (αρχικός τίτλος), ***ΑΡΧΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ ΜΕΝΟΥ***, Μετάφραση – Επιμέλεια Ελληνικής Έκδοσης: Αλέξανδρος Παρασκευάς, Β.Α., Μ. Sc. Σύμβουλος Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων, Εκδόσεις «ΕΛΛΗΝ».

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- Allen Z. Reich, (1999), Εγχειρίδιο Λειτουργίας Εστιατορίου, Μετάφραση Αλεξάνδρα Γκολέτη, Εκδόσεις ΕΛΛΗΝ.
- Keiser R. James (2000), *Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων. Θεωρία και Πράξη,* 2η έκδοση. «ΕΛΛΗΝ»
- Loman Scalon, (1998), Marketing by Menu, 4th Edition.
- Drysdale, J.A., (2002), Profitable Menu Planning, 4η έκδοση. Prentice Hall.
- Paul J. McVety and Bradley J. Ware, (2009), Fundamentals of Menu Planning, 3rd Edition.