

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

### 1. ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	Επιστημών Διοίκησης και Οικονομίας		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	Διοίκησης Επιχειρήσεων και Τουρισμού		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	Προπτυχιακό (Πρώτος κύκλος Σπουδών)		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	0800.6.011.0	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	6ο
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	Διοίκηση Επιχειρήσεων Εστίασης και Ψυχαγωγίας		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
Διαλέξεις και Ασκήσεις Πράξης	4	6	
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	Επιστημονικής Περιοχής		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ</b>	Όχι		
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	Ελληνική		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	Ναι		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>	<a href="https://eclass.hmu.gr/courses/BAT101/">https://eclass.hmu.gr/courses/BAT101/</a>		

### 2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b>
<p>Στόχος του μαθήματος είναι να εφοδιάσει τους φοιτητές με τις βασικές γνώσεις, τεχνικές και δεξιότητες της Διοίκησης Επιχειρήσεων Εστίασης και Ψυχαγωγίας, που θα τους βοηθήσουν να κατανοήσουν τον τρόπο με τον οποίο ένα στέλεχος θα μπορέσει να αντιμετωπίσει επιτυχώς τον ανταγωνισμό και να οδηγήσει την επιχείρησή του σε ανώτερα επίπεδα απόδοσης.</p> <p>Σε αυτό το πλαίσιο παρουσιάζονται εκτενώς οι διάφορες επιχειρηματικές στρατηγικές, καθώς και οι στρατηγικές επέκτασης και διεθνοποίησης των Επιχειρήσεων Εστίασης και Ψυχαγωγίας .</p> <p>Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι φοιτητές να έχουν τις:</p> <p><b>Γνώσεις</b> ώστε να μπορούν να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Αντιληφθούν πλήρως την σημασία της οικονομίας και την ανάγκη για υιοθέτηση πρακτικών επιχειρείν από τις σύγχρονες επιχειρήσεις</li> <li>● Κατανοούν τις βασικές έννοιες και τους τύπους του F&amp;B Management</li> <li>● Διακρίνουν τις υφιστάμενες στρατηγικές επιχειρηματικότητας και να αντιλαμβάνονται όσες θα προκύψουν τα επόμενα χρόνια.</li> <li>● Ανακαλύπτουν επιχειρηματικές ευκαιρίες με την αξιοποίηση των τεχνολογιών πληροφορικής.</li> <li>● Αναγνωρίζουν και περιγράφουν σημεία που επιδέχονται βελτίωση στις επιχειρηματικές λειτουργίες.</li> <li>● Επιλέγουν μέσω κριτικής και αναλυτικής σκέψης συγκεκριμένες στρατηγικές – μεθόδους που θα εφαρμόσουν οι επιχειρήσεις για την επίτευξη των στόχων τους.</li> <li>● Κατανοούν τις βασικές έννοιες της στρατηγικής και τη σπουδαιότητα χάραξης στρατηγικής για τις επιχειρήσεις</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b> ώστε να μπορούν να:</p>

- Αναλύουν το περιβάλλον και τον ανταγωνισμό του F&B Management
- Σχεδιάζουν και να υλοποιούν επιχειρηματικά σχέδια για επισιτιστικές επιχειρήσεις
- Συμμετέχουν στο σχεδιασμό πρακτικών του F&B Management
- Εφαρμόζουν τα διαθέσιμα εργαλεία του F&B Management
- Αναλύουν και να αξιολογούν την αποτελεσματικότητα του F&B Management .
- Εφαρμόζουν τα μοντέλα ανάλυσης εξωτερικού και εσωτερικού περιβάλλοντος μιας επιχείρησης σε πραγματικές περιπτώσεις επιχειρήσεων
- Επιλέγουν και εφαρμόζουν κατάλληλες τεχνικές για την ανάπτυξη στρατηγικών πλάνων σε πραγματικά παραδείγματα επιχειρήσεων (case studies).

**Ικανότητες** ώστε να μπορούν να:

- Λαμβάνουν σύνθετες αποφάσεις για την προετοιμασία ή ανάπτυξη των επιχειρήσεων του F&B Management
- Συνεργαστούν συντονίζουν και να ελέγχουν τα εμπλεκόμενα στελέχη της επιχείρησης, αλλά και τρίτους συνεργάτες, ώστε να εφαρμόζονται αποτελεσματικά και αποδοτικά τα σχεδιαζόμενα σχέδια του F&B Management .
- Προτείνουν στρατηγικές επιλογές επιχειρηματικής ανάπτυξης στα πλαίσια μελέτης τουριστικών και ξενοδοχειακών επιχειρήσεων

### Γενικές Ικανότητες

Το μάθημα αποσκοπεί στην απόκτηση των παρακάτω γενικών ικανοτήτων:

- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
- Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
- Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
- Ομαδική εργασία
- Αυτόνομη εργασία
- Λήψη αποφάσεων
- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών
- Άσκηση Κριτικής
- Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

### 3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Το μάθημα περιλαμβάνει τις παρακάτω θεματικές ενότητες:

- Εισαγωγή της διαχείρισης τροφίμων και ποτών: Εισαγωγή στην προέλευση της υπηρεσίας τροφίμων.
- Διαφοροποίηση μεταξύ των εμπορικών και μη εμπορικών foodservice διαδικασιών καθώς επίσης και προσδιορισμός των διαφορετικών τύπων foodservice εγκαταστάσεων.
- Οργάνωση των διαδικασιών F&B: εισαγωγή και διευκρίνιση για τους ανθρώπους, τις πορείες της σταδιοδρομίας, και τις οργανωτικές δομές μέσα στις διαδικασίες F&B.
- Βασικές αρχές της διαχείρισης: Τι είναι διαχείριση; Διευθυντικές ευθύνες και σχέσεις και η σημασία τους στη βιομηχανία.
- Πρακτικές F&B μάρκετινγκ συγκεκριμένες για τη βιομηχανία όπως η ανάλυση του ανταγωνισμού, της μελέτης σκοπιμότητας, της έρευνας αγοράς και του σχεδίου μάρκετινγκ.
- Η κατανόηση της φιλοσοφίας της διαχείρισης F&B πρέπει πρώτα να διευκρινιστούν και να κατανοηθούν τα στοιχεία που αποτελούν την εμπειρία γεύματος, είτε θετική είτε αρνητική
- Διαχείριση της ποιότητας σε διαδικασίες F&B: Εξετάζει τις τέσσερις βασικές έννοιες και τις προοπτικές της ποιότητας και των μεθόδων
- Επιλογές τροφίμων και κατάλογοι ποτών: προσδιορισμός των επιλογών. Διαμόρφωση και προγραμματισμός της σύνθεσης του Menu.
- Παραγωγή/κόστος τροφίμων. Τυποποιημένες δαπάνες προϊόντων και στρατηγικές τιμολόγησης.

- Μέθοδοι προετοιμασίας και παραγωγής τροφίμων και ποτών.
  - Μέθοδοι υπηρεσιών τροφίμων και ποτών: τύποι και μέθοδοι υπηρεσίας
  - Μια γενική άποψη του ελέγχου του F&B
  - Υγιεινή και ασφάλεια: Ζητήματα και πρακτικές για την υγιεινή και τις έννοιες της ασφάλειας.
- Επίσης ένα βλέμμα στο διοικητικό ρόλο και στα δύο αυτά τα ζητήματα
- Ανάλυση Μελετών Περίπτωσης (Case Studies)

#### 4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b>	Στην τάξη πρόσωπο με πρόσωπο													
<b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρήση εξειδικευμένου λογισμικού υποστήριξης μαθησιακής διαδικασίας (e-class)</li> <li>• Χρήση video</li> <li>• Οι παρουσιάσεις πραγματοποιούνται με χρήση Power Point.</li> <li>• Ηλεκτρονική επικοινωνία με το διδάσκοντα μέσω e-mail</li> </ul>													
<b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Δραστηριότητα</i></th> <th><i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις (Θεωρία και Ασκήσεις)</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Μικρές ατομικές εργασίες – ομαδικές εργασίες</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Ομαδική εργασία σε μελέτη περίπτωσης</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Εκπαιδευτικές επισκέψεις/ διαλέξεις ειδικών</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>	Διαλέξεις (Θεωρία και Ασκήσεις)	80	Μικρές ατομικές εργασίες – ομαδικές εργασίες	25	Ομαδική εργασία σε μελέτη περίπτωσης	25	Εκπαιδευτικές επισκέψεις/ διαλέξεις ειδικών	20	Σύνολο Μαθήματος	150
<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>													
Διαλέξεις (Θεωρία και Ασκήσεις)	80													
Μικρές ατομικές εργασίες – ομαδικές εργασίες	25													
Ομαδική εργασία σε μελέτη περίπτωσης	25													
Εκπαιδευτικές επισκέψεις/ διαλέξεις ειδικών	20													
Σύνολο Μαθήματος	150													
<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b>	<p>Η αξιολόγηση των φοιτητών θα γίνεται με :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Γραπτή τελική εξέταση (80-100% του βαθμού): θέματα κρίσεως για ανάπτυξη/ ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής</li> <li>• Προαιρετική Ατομική/Ομαδική Εργασία (20% του βαθμού) και προαιρετική παρουσίαση της εργασίας στην τάξη</li> <li>• Προαιρετική συμμετοχή σε εξέταση προόδου (20% του βαθμού)</li> </ul> <p>Το αποτέλεσμα της αξιολόγησης των φοιτητών (βαθμολογία) είναι προσβάσιμο από αυτούς</p>													

#### 5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

##### *Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :*

- Αλέξανδρος Ρίζος (2015), Διοίκηση Επιχειρήσεων Εστίασης και Ψυχαγωγίας, Εκδόσεις Παπαδόπουλος, ISBN 978-960-569-494-4
- Λαλούμης Δημήτριος & Στεφανακίδης Κωνσταντίνος Διοίκηση Εστιατορίων (2014) Εκδόσεις Σταμούλη ISBN 978-960-93-6029-6
- Πατεστής Ιωάννης (2009) Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών Food & Beverage Management
- Paul J. Mc Vety Bradley J. Ware ,(1999), Αρχές Σχεδίασης Μενού, εκδόσεις Έλληνας ISBN 960-286-377-3
- Τζωρακολευθεράκης, Ζ. , (1999) .Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων Food & Beverage Management , Interbooks

- LATTIN, G. W The Lodging and Foodservice Industry. 6th ed. The Educational Institute of the American Hotel and Motel Association 2005 978-0-86612- 270-2

*Συναφή επιστημονικά περιοδικά:*

- Food Service Director Magazine
- Full Service Restaurant News
- Food Safety Magazine
- <https://www.fb101.com/fb-magazine-2/>