

## «ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΗ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ»

### ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	6		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	0809.5.008.0	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	5 <sup>ο</sup>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΗ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b> <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
Διαλέξεις και Ασκήσεις Πράξης	2		
Εργαστηριακές ασκήσεις			
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	2	2	
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b> <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Ανάπτυξης δεξιοτήτων		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>			
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>			
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>	<a href="https://eclass.hmu.gr/courses/NDS199/">https://eclass.hmu.gr/courses/NDS199/</a>		

### ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

#### Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Για να μπορούν οι μονάδες παραγωγής και διάθεσης των τροφίμων και των τροφών να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις των καταναλωτών, θα πρέπει, εκτός από την παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών προϊόντων, να δημιουργήσουν και τις προϋποθέσεις ορθής διαχείρισης των διαδικασιών της εφοδιαστικής αλυσίδας. Πρόκειται για λειτουργίες που ξεκινούν από το σχεδιασμό της μονάδας και φθάνουν μέχρι τον καταναλωτή.

#### ΓΝΩΣΕΙΣ

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής θα γνωρίζει

- Τα είδη των επιχειρήσεων επισιτισμού
- Τις θέσεις απασχόλησης και τα καθήκοντα των διαφόρων ειδικοτήτων σύμφωνα με το οργανόγραμμα
- Τις διαδικασίες στην ροή παραγωγής
- Τα σημεία ελέγχου ποιότητας στις συνολικές διαδικασίες που απαντώνται στην επιχείρηση επισιτισμού και ειδικά στις διαδικασίες αγοράς, αποθήκευσης, επεξεργασία των πρώτων υλών, καθώς και στην διακίνηση-διάθεση των τελικών προϊόντων.

#### ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Στην αποτελεσματική διαχείριση επισιτισμού,
- Στον περίπλοκο σχεδιασμό επισιτισμού,
- Στην επιλογή και διαχείριση των δυνατοτήτων χρήσης του μηχανολογικού εξοπλισμού της μαζικής εστίασης,
- Στην προμήθεια υλικών και αντικειμένων για τον επισιτισμό.

#### ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- Θα έχει την ικανότητα να χρησιμοποιήσει τις γνώσεις που απέκτησε για να εργαστεί σε μια επιχείρηση επισιτισμού, σαν υπεύθυνος ποιότητας σε στενή συνεργασία με τον υπεύθυνο προμηθειών και υπεύθυνο παραγωγής.
- Θα έχει την ικανότητα να μπορεί να εκτελεί χρέη υπευθύνου προμηθειών καθώς θα γνωρίζει αναλυτικά όλες τις σχετικές διαδικασίες που αφορούν την προμήθεια των πρώτων υλών της επιχείρησης.

#### **Γενικές Ικανότητες**

*Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;.*

*Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών*

*Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις*

*Λήψη αποφάσεων*

*Αυτόνομη εργασία*

*Ομαδική εργασία*

*Εργασία σε διεθνές περιβάλλον*

*Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον*

*Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών*

*Σχεδιασμός και διαχείριση έργων*

*Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα*

*Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον*

*Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας*

*και ευαισθησίας σε θέματα φύλου*

*Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής*

*Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης*

*.....*

*Άλλες...*

*.....*

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

#### **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

Η ποιότητα διατροφής σε μια επιχείρηση μαζικής εστίασης εξαρτάται:

- Από τις πρώτες ύλες,
- Από την ευφάνταστη χρησιμοποίηση τους,
- Από την διασφάλιση του ελέγχου ασφάλειας και ποιότητας σε όλη την ροή παραγωγής,
- Από την καλή εξυπηρέτηση σε όλες τις διαδικασίες παραγωγής,
- Από την επαγγελματική ικανότητα όλων των εμπλεκόμενων,
- Από την πολιτική της επιχείρησης,
- Μα πάνω από όλα εξαρτάται από τον υπεύθυνο ποιότητας ο οποίος συντονίζει έμψυχους και άψυχους συντελεστές ώστε να παραχθεί το ποιοτικό τελικό αποτέλεσμα
- Σε αυτή την θέση είναι δυνατό να βρίσκεται έναν διαιτολόγος.
- Το μάθημα θα του παρέχει όλες τις γνώσεις για να επιτελέσει τα καθήκοντα του σε ένα τόσο απαιτητικό περιβάλλον.

#### ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Είδη επισιτιστικών επιχειρήσεων

Λειτουργίες και διαδικασίες που συναντώνται σε κάθε είδος από αυτές

Κύριες λειτουργίες στην μονάδα τροφοδοσίας

Κύριες λειτουργίες στη μονάδα εστίασης

Διασφάλιση ποιότητας και ασφάλειας επισιτισμού  
 Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων και διατροφής  
 Επιθεώρηση υγιεινής τροφίμων και διατροφής  
 Απαιτήσεις τεκμηρίωσης υγιεινής τροφίμων και διατροφής  
 Αρχές σύνταξης εγχειριδίου ποιότητας  
 Αρχές σύνταξης εγχειριδίου διαδικασιών

**ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ**

<p><b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b>          Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<p><i>Πρόσωπο με πρόσωπο (αμφιθέατρο, εργαστήριο)</i></p>																							
<p><b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b>          Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<p>Διαφάνειες διαλέξεων σε Powerpoint          Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class</p>																							
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>          Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.          Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη &amp; ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.           Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="598 678 936 734">Δραστηριότητα</th> <th data-bbox="936 678 1272 734">Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="598 734 936 768">Διαλέξεις</td> <td data-bbox="936 734 1272 768">24</td> </tr> <tr> <td data-bbox="598 768 936 808">ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΞΗΣ</td> <td data-bbox="936 768 1272 808"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="598 808 936 880">ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ</td> <td data-bbox="936 808 1272 880"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="598 880 936 920">Άσκηση Πεδίου</td> <td data-bbox="936 880 1272 920"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="598 920 936 960">Μελέτη</td> <td data-bbox="936 920 1272 960">26</td> </tr> <tr> <td data-bbox="598 960 936 1001"></td> <td data-bbox="936 960 1272 1001"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="598 1001 936 1041"></td> <td data-bbox="936 1001 1272 1041"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="598 1041 936 1081"></td> <td data-bbox="936 1041 1272 1081"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="598 1081 936 1122"></td> <td data-bbox="936 1081 1272 1122"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="598 1122 936 1140">Σύνολο Μαθήματος</td> <td data-bbox="936 1122 1272 1140">50</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	24	ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΞΗΣ		ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ		Άσκηση Πεδίου		Μελέτη	26									Σύνολο Μαθήματος	50	
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																							
Διαλέξεις	24																							
ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΞΗΣ																								
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ																								
Άσκηση Πεδίου																								
Μελέτη	26																							
Σύνολο Μαθήματος	50																							
<p><b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b>          Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης. Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες. Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</p>	<p>Τελική εξέταση με δημόσια παρουσίαση εργασίας σε συνδυασμό με προφορική εξέταση στα σημεία κλειδιά της εργασίας 100% της βαθμολογίας          Τα κριτήρια αξιολόγησης που θα αποτελούν τους μαθησιακούς στόχους θα παραδίδονται στους φοιτητές κατά την έναρξη του εξαμήνου.</p>																							

**ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

Ε. Κυρανάς. Μονάδες τροφοδοσίας (Catering), οργανωτικές δομές και διαχείριση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων. Εκδότης: Τζιόλας. Έτος έκδοσης: 2012. Αριθμός σελίδων: 408. Κωδικός ISBN-10: 9604183850.

Ζ. Τζορακολευθεράκης. Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων. Interbooks, 1999  
 309 σελ. ISBN 960-390-042-7, ISBN-13 978-960-390-042-9.

