

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΩΓΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΓΕ0201	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Γ
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	1	4	
Ασκήσεις και εργασίες	2		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής Περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.hua.gr/courses/DIET164/		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>Σκοπός του μαθήματος είναι:</p> <ul style="list-style-type: none"> • να δώσει στους φοιτητές/ριες τα εφόδια εκείνα που θα τους είναι απαραίτητα για την απασχόλησή τους σε μονάδες τροφοδοσίας, επισιτισμού ή μαζικής εστίασης, • να τους διδάξει τις έννοιες της συστημικής προσέγγισης και της διαχείρισης ολικής ποιότητας, • να παρουσιάσει θέματα οργάνωσης και διοίκησης καθώς και προγραμματισμού και λήψης αποφάσεων, • να δοθεί έμφαση στην οργάνωση του τμήματος διατροφής σε μονάδες υγείας
Γενικές Ικανότητες
<p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • να εφαρμόζουν τις σύγχρονες αρχές για τη διαχείριση ολικής ποιότητας • να διαχειρίζονται τις λειτουργίες σίτισης σε μονάδες υγείας και οργανισμούς <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • να συντάσσουν περιγράμματα θέσεων εργασίας για το προσωπικό • να κάνουν ανάλυση κόστους σε φαγητά και γεύματα • να κάνουν αξιόπιστες διατροφικές αναλύσεις για φαγητά και γεύματα της μαζικής εστίασης • να εντοπίζουν τις βασικές διαδικασίες και την τεκμηρίωση για συστήματα διαχείρισης ολικής ποιότητας • να διαχειρίζονται μη συμμορφώσεις και να προτείνουν διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες

3. ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Αρχές θεωρίας συστήματος, Διαχείριση ολικής ποιότητας, Γενικά για την οργάνωση και διοίκηση, Προγραμματισμός και λήψη αποφάσεων, Οργάνωση και λειτουργία τμήματος διατροφής μονάδων υγείας, Διαμόρφωση εδεσματολογίου (menu) και ανάπτυξη προϊόντος, Διατροφική ανάλυση και στάθμιση συνταγών και συνθέσεων γευμάτων, Κοστολόγηση προϊόντων, Συστήματα διανομής γευμάτων, Διαχείριση προμηθειών, Ειδικές δίαιτες νοσοκομείου.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Παραδόσεις σε αίθουσα διδασκαλίας Ανάλυση περιπτώσεων Πρακτική εξάσκηση	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	<ul style="list-style-type: none"> Χρήση πολυμέσων κατά την εκπαιδευτική διαδικασία Χρήση ηλεκτρονικών βάσεων δεδομένων Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class 	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	13
	Εργαστήρια	26
	Εργασίες	26
	Μελέτη	35
	Σύνολο Μαθήματος	100
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	<p>Οι φοιτητές πρέπει να έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 11 από τα 13 ωριαία εργαστήρια. Δυο απουσίες είναι αποδεκτές, μόνο εφόσον είναι δικαιολογημένες. Σε κάθε άλλη περίπτωση θα πρέπει να επαναλάβουν το μάθημα στο επόμενο ακαδημαϊκό έτος.</p> <p>Γραπτή εξέταση του μαθήματος γίνεται κατά τις εξεταστικές περιόδους του Τμήματος. Οι γραπτές εξετάσεις περιλαμβάνουν ανάπτυξη ειδικών θεμάτων, σύντομων ασκήσεων και ερωτήσεων πολλαπλών επιλογών. Ο μέγιστος βαθμός της γραπτής εξέτασης είναι $\alpha=70/100$.</p> <p>Οι εργασίες συγκεντρώνονται στο τέλος του εξαμήνου και παραδίδονται ως ηλεκτρονικά αρχεία μέσω e-class. Ο μέγιστος βαθμός του εργασιών είναι $\beta=30/100$. Εκπρόθεσμες εργασίες βαθμολογούνται με άριστα το 20/100.</p> <p>Ο τελικός βαθμός είναι $(\alpha+\beta)/10$.</p> <p>Δίνεται επίσης η δυνατότητα για την εκπόνηση πτυχιακής διατριβής στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο.</p>	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Spears Marian C., Gregoire Mary B., Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach, 6th edition, Pearson Prentice Hall, 2007., ISBN: 9780131936324
- Μπόσκου Γ. & Γιαζιτζή Κ., Διαχείριση Μονάδων Διατροφής, εκδόσεις Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα και Βοηθήματα - Αποθετήριο "Κάλλιπος", 2022
- Κυρανάς Ε., Μονάδες Τροφοδοσίας (Catering) Οργανωτικές Δομές και Διαχείριση της Ποιότητας και της Ασφάλειας των Τροφίμων, εκδόσεις Τζιόλα, 2012, ISBN 978-960-418-385-2
- Γκούμας Σ. & Τέφα Κ., Διαχείριση ποιότητας στη μικρή επιχείρηση", Εκδόσεις ΓΣΕΒΒΕ – Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων, Έτος έκδοσης: 2012, ISBN 978-618-5025-00-7
- Χυτήρης Λ., Διοίκηση και Ποιότητα Υπηρεσιών,, Εκδόσεις Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα και Βοηθήματα - Αποθετήριο "Κάλλιπος", 2016, ISBN 978-960-603-145-8, <http://hdl.handle.net/11419/4981>
- Hinsch M., ISO 9001:2015 for Everyday Operations, Springer Fachmedien Wiesbaden, HEAL-Link Springer ebooks, ISBN 9783658255503, <https://doi.org/10.1007/978-3-658-25550-3>
- Ακριβός Χ., Ψαρόπουλος Χ., Διοίκηση ολικής ποιότητας στις δημόσιες υπηρεσίες και στο χώρο της εκπαίδευσης", Έκδοση: Ειδική Υπηρεσία Εφαρμογής Προγραμμάτων ΚΠΣ – Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων, <https://www.openbook.gr/dioikisi-olikis-poiotitas-stis-dimosies-ypiresies-kai-sto-xwro-tis-ekpaideysis/>