

Τίτλος Μαθήματος	Αγορά και φύλαξη πρώτων υλών				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-109				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πιστοποιητικό				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	Δ/Ε
Στόχος Μαθήματος	Οι μέθοδοι αγορών και οι προδιαγραφές σε μια σύγχρονη επιχείρηση τροφίμων είναι τα θέματα που διδάσκονται σε αυτό το μάθημα. Οι φοιτητές κερδίζουν ρεαλιστική εμπειρία φυλάσσοντας τις πρώτες ύλες βάση των εγκεκριμένων προδιαγραφών τροφίμων, βασισμένες σε γενικές μεθόδους, απαιτήσει και, διαδικασίες.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: - Είναι σε θέση να συγκρίνουν εναλλακτικές μεθόδους αγοράς και παραγγελίας και να επιλέγουν την κατάλληλη μέθοδο για μια επιχείρηση. - Είναι σε θέση να γράφουν προδιαγραφές για τα προϊόντα που θα πρέπει να αγοράσουν σε μια επιχείρηση τροφίμων και να αναγνωρίσουν τι κάνει ένα προϊόν "καλό". - Μπορούν να συζητούν τις αρχές των μεθόδων και των συστημάτων γενικής προμήθειας - Είναι σε θέση να προσδιορίζουν τα απαραίτητα είδη τροφίμων, αναλύοντας τα μενού και αναπτύσσοντας τους καταλόγους των απαιτούμενων προϊόντων. - Να τηρούν τις κατάλληλες προδιαγραφες φυλάξεις των προϊόντων τους				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	Υλικό: Καθορισμός των κοινών όρων προμηθειών Καθορισμός των όρων και περιγραφή πως αυτοί συνδέονται με την αγορά Αγορά Πρόβλεψη Σύστημα αγοράς Παραλαβή προδιαγραφών Συμβόλαιο αγοράς Εγγυήσεις Συζήτηση και ορισμός σχετικών περιοχών:				

Ηθικές αρχές, ηθική, χρήματα κατά την αγορά, καθορισμός της εργασίας και πώς αυτή σχετίζεται κάθε φορά με την αγορά, προμήθειες εποχιακής προσφοράς και ζήτησης υπηρεσίας, δημιουργία ενός εγχειρίδιου αγοράς, επεξήγηση των στόχων ενός αγοραστή, καθορισμός του "Task of Purchasing", περιγραφή του ρόλου ενός μεσίτη και ενός διανομέα, προσδιορισμός των μεθόδων επιλογής προμηθευτών, απαρίθμηση των εγγράφων κατά την αγορά.

Ορισμός των πέντε αισθήσεων και πως σχετίζονται με την αγορά. Ανάπτυξη προδιαγραφών.

Προσδιορισμός της ποιότητας στην αγορά.

Σωστή αποθήκευση τροφίμων για αύξηση του δολαρίου αγοράς.

Καθορισμός της διάρκειας ζωής τροφίμων και πώς να το ελέγξετε (ξηρή και ψυχή αποθήκευση).

Περιγραφή του ελέγχου απογραφής.

Περιγραφή της αγοράς και πως σχετίζεται με την παραγωγή ποιότητας.

Αγορά Φρούτων και Λαχανικών:

Επιλογή των σωστών προδιαγραφών για κάθε φρούτο και λαχανικό, δήλωση σχετικά με τα φρέσκα λαχανικά και γιατί είναι διαθέσιμα όλο το χρόνο

Προσδιορισμός προτύπων και βαθμών για όλα τα λαχανικά και τα φρούτα (νωπά, κατεψυγμένα, μεταποιημένα).

Καθορισμός των κοινών όρων στην αγορά λαχανικών και φρούτων.

Προσδιορισμός μεγεθών και κουτιών συσκευασίας, κοινές μετρήσεις.

Ορισμός φρούτων και λαχανικών.

Περιγραφή της χρήσης ετικέτας.

Περιγραφή προδιαγραφών των λαχανικών.

Αγοράζοντας σιτηρά, κονσερβοποιημένα και διάφορα τρόφιμα:

Ορισμός δημητριακών και σιτηρών.

Επεξήγηση των κατηγοριών δημητριακών και σιτηρών.

Καταγραφή των ειδών του σιτάλευρου και τις χρήσεις του καθενός.

Προσδιορισμός της συσκευασίας όλων των τροφίμων.

Προσδιορισμός των προδιαγραφών για τα δημητριακά, τα σιτηρά και άλλα είδη τροφίμων.

Καθορισμός των κοινών όρων που χρησιμοποιούνται.

Καταγραφή προδιαγραφών για αυτά τα στοιχεία.

Αγορά γαλακτοκομικών, πουλερικών και αυγών:

Καταγραφή προδιαγραφών για γαλακτοκομικά προϊόντα, πουλερικά και αυγά.

Προσδιορισμός προτύπων συσκευασίας για όλα τα προϊόντα.

Καθορισμός κοινών όρων για την αγορά γαλακτοκομικών, πουλερικών και αυγών.

Καταγραφή των επεξεργασμένων πουλερικών, των αυγών και των γαλακτοκομικών προϊόντων και των χρήσεων του καθενός.

Καταγραφή των βασικά κομματιών των πουλερικών.

	Αγορά κρέατος: Καθορισμός των κοινών όρων αγοράς με βάση το κρέας. Καταγραφή των προδιαγραφών για την αγορά κρέατος. Καταγραφή των βασικών τεμαχισμών του κρέατος και τις χρήσεις του καθενός. Προσδιορισμός κοινών πακέτων και μεγεθών. Θυμηθείτε τους λόγους για τους κυβερνητικούς κανονισμούς. Καθορισμός της υγιεινής, των βαθμίδων, των βαθμών απόδοσης και των κοινών τεμαχισμών (στη χρήση των τροφίμων). Περιγραφή των όρων χρήσης ετικέτας. Προσδιορισμός της διαδικασίας παραγγελίας κρέατος. Περιγραφή των μορφών μεταποιημένων κρεάτων. Προσδιορισμός της μεθόδου παραγγελίας κρέατος. Αγορά ψαριών: Καθορισμός των κοινών όρων αγοράς ψαριών. Καταγραφή των προδιαγραφών για την αγορά ψαριών. Καταγραφή των βασικών κομματιών των ψαριών και τις χρήσεις του καθενός. Προσδιορισμός κοινών πακέτων και μεγεθών. Θυμηθείτε τους λόγους για τους κυβερνητικούς κανονισμούς. Καθορισμός της υγιεινής, των βαθμίδων, των βαθμών απόδοσης και των κοινών τεμαχισμών (στη χρήση των τροφίμων). Περιγραφή των όρων χρήσης ετικέτας. Προσδιορισμός της διαδικασίας παραγγελίας των αλιευτικών προϊόντων. Περιγραφή των μορφών μεταποιημένων ψαριών. Προσδιορισμός της μεθόδου παραγγελίας ψαριών. Καθορισμός του πώς να διακρίνουν τα φρέσκα και τα κατάλληλα κατεψυγμένα ψάρια. Αγορά μη τροφίμων: Καθορισμός κοινών όρων για την αγορά χημικών προϊόντων σε εντομοκτόνα, εξοπλισμό, χαρτί και μικρά εμπορεύματα. Καταγραφή των προδιαγραφών για την αγορά μη τροφίμων. Προσδιορισμός βαθμών, προτύπων και χημικών ή αισθητικών προβλημάτων. Προσδιορισμός των πακέτων και των μεγεθών κάθε διαθέσιμου στοιχείου. Περιγραφή των ετικετών, των χρήσεων και των προφυλάξεων τους. Διαφορά μεταξύ κεφαλαίου και προσφοράς.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό βιβλίο: Γνωρίζοντας τα τρόφιμα Τροφογνωσία, εμπορευματογνωσία Συγγραφέας : Κυπαρισσίου, Πάρις Εκδόσεις : Le Monde / Les Livres du Tourisme(2007) ISBN : 960-8382-04-1		
Αξιολόγηση		50 %	Final Exam
		40 %	Mid –Term / Tests / Quizzes

		10 %	Class Attendance & Participation	
ECTS Allocation	Estimated student's work time distribution in hours:			
	Contact hours		Student's private time	
	Lecture	23	Private study	40
	Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	27
	Final Exam	2	Test preparation	9
			Final Exam Preparation	18
	Total:	26	Total:	94
Γλώσσα	Ελληνικά			