

Τίτλος Μαθήματος	Αγορά και φύλαξη πρώτων υλών				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-109				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{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 γράφοντας προδιαγραφές τροφίμων, βασισμένες σε γενικές μεθόδους, απαιτήσεις, διαδικασίες και ηθικές.				
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 εάν 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 προδιάγραφες φυλάξεις των προϊόντων.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Καθορισμός Όρων Προμηθειών: - Καθορισμός όρων αγοράς για διάφορα τρόφιμα και προϊόντα. - Σύνδεση όρων με την αγορά και τη διαδικασία προμηθειών. Πρόβλεψη: - Σύστημα πρόβλεψης για τις ανάγκες εφοδιασμού. Σύστημα Αγοράς: - Περιγραφή του συστήματος αγοράς προϊόντων και υπηρεσιών. - Παραλαβή προδιαγραφών και χρήση συμβολαίων. Εγγυήσεις: - Καθορισμός εγγυήσεων για τα προϊόντα. Ηθικές Αρχές και Εργασία: - Εφαρμογή ηθικών αρχών στις προμηθείες. - Σχέση εργασίας και αγοράς. Προδιαγραφές και Ποιότητα:				

	• Διαδικασία ανάπτυξης προδιαγραφών. • Ποιοτικοί παράγοντες στην αγορά τροφίμων. 7. Αποθήκευση και Διάρκεια Ζωής: • Σωστή αποθήκευση τροφίμων. • Καθορισμός διάρκειας ζωής. 8. Αγορά Φρούτων και Λαχανικών: • Επιλογή προδιαγραφών και μεγεθών. • Χρήση ετικέτας και διαδικασία παραγγελίας. 9. Αγορά Σιτηρών και Δημητριακών: • Κατηγορίες σιτηρών και δημητριακών. • Προδιαγραφές και συσκευασία. 10. Αγορά Γαλακτοκομικών, Πουλερικών, Αυγών: • Πρότυπα και προδιαγραφές. • Επεξήγηση των διαφόρων κομματιών. 11. Αγορά Κρέατος και Ψαριών: • Κοινοί όροι αγοράς. • Ετικέτα, παραγγελία και επεξεργασία. 12. Αγορά Μη Τροφίμων: • Προδιαγραφές για χημικά προϊόντα, εξοπλισμό και άλλα αντικείμενα. • Ετικέτες και προφυλάξεις. Με αυτήν τη δομή, οι φοιτητές θα αναπτύξουν πλήρη κατανόηση των διαδικασιών και των παραγόντων που επηρεάζουν τις προμηθείες.																												
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	<table><tr><td>50 %</td><td>Final Exam</td></tr><tr><td>40 %</td><td>Mid –Term / Tests / Quizzes</td></tr><tr><td>10 %</td><td>Class Attendance & Participation</td></tr></table>	50 %	Final Exam	40 %	Mid –Term / Tests / Quizzes	10 %	Class Attendance & Participation																						
50 %	Final Exam																												
40 %	Mid –Term / Tests / Quizzes																												
10 %	Class Attendance & Participation																												
Γλώσσα	Ελληνικά																												
ECTS Allocation	<table><tr><th colspan="4">Estimated student's work time distribution in hours:</th></tr><tr><th colspan="2">Contact hours</th><th colspan="2">Student's private time</th></tr><tr><td>Lecture</td><td>23</td><td>Private study</td><td>40</td></tr><tr><td>Mid-Term Test</td><td>1</td><td>Homework / Assignments / Projects</td><td>27</td></tr><tr><td>Final Exam</td><td>2</td><td>Test preparation</td><td>9</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Final Exam Preparation</td><td>18</td></tr><tr><td>Total:</td><td>26</td><td>Total:</td><td>94</td></tr></table>	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
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																										