
האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

ניהול וביקורת מערכות מזון ומשקאות - 65525

תאריך עדכון אחרון 18-04-2020

נקודות זכות באוניברסיטה העברית: 2

תואר: בוגר

היחידה האקדמית שאחראית על הקורס: ניהול מלונאות, משאבי מזון ותיירות

השנה הראשונה בתואר בה ניתן ללמוד את הקורס: 0

סמסטר: סמסטר ב'

שפת ההוראה: עברית

קמפוס: רחובות

מורה אחראי על הקורס (רכז): מר אבנר ניב

דוא"ל של המורה האחראי על הקורס: chefniv@yahoo.com

שעות קבלה של רכז הקורס: בתאום

מורי הקורס:

תאור כללי של הקורס:

הכרת עקרונות הניהול של מחלקת מזון ומשקאות (מזו"מ) במלון גדול או רשת מסעדות תוך כדי התמקדות בשלביו התפעוליים של מחזור מזו"מ (Cycle B&F): תכנון סטנדרטים ותפריטים; רכש; קבלת סחורה; אחסון; הנפקה; הכנה; מכירה ומשוב. הצגת שילוב הפעילויות של מנהל מזו"מ, הפועל להעלאת רמת ההכנסות עם אלה של מבקר מזו"מ, העושה למען צמצום העלויות. הקורס כולל פרקי מבוא במספר תחומים בניהול מערכות מזו"מ כגון איכות ושיפור השירות, תורת ההגשה, ניהול משאבי אנוש, ניהול שיווק באגף מזו"מ.

מטרות הקורס:

להכיר את עולם המושגים של מערכות מזון ומשקאות וכיצד הן פועלות.
לתאר מערכת הביקורת והכלים הניהוליים המשמשים מערכות תפעול גדולות של מזון ומשקאות.
להכיר הסיבות להצלחה/ כישלון של עסקי מזון ומשקאות.

תוצרי למידה

בסיומו של קורס זה, סטודנטים יהיו מסוגלים:

1. הכרות עם עולם המושגים של מערכות מזון ומשקאות וכיצד הן פועלות
2. הבנה של מערכת הביקורת
3. כלים ניהוליים במערכות תפעול גדולות של מזון ומשקאות
4. הבנה בסיבות הצלחה/כישלון של עסק בתחום המשקאות והמזון

דרישות נוכחות (%) :

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות, ,
עבודה עצמית

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

1. בואו נדבר באותה שפה :
 - 1.1 הגדרת מערכות מזון ומשקאות
 - 1.2 בעלי תפקידים ומדרג ארגוני
2. איך המערכת עובדת- שרשרת המזון.
 - 2.1 רכש וקניינות
 - 2.2 קבלת סחורה ואחסון
 - 2.3 הנפקה
 - 2.4 תהליך הייצור

2.5 מכירות

3. ביקורת מזון ומשקאות- למה צריך ובמה היא מועילה

3.1 הפרדת סמכויות ובקרה צולבת

3.2 דוחות עלות מזון ומשקאות

3.3 מערכת ממוחשבת

4. אנחנו כאן בשביל להרוויח

4.1 נקודת האיזון ככלי לשיפור הרווח

4.2 אמצעים להפחתת עלויות

4.3 קידום מכירות ומבצעים

4.4 ספקי בית ושיטות תמריץ

4.5 ניהול עובדים גמיש

4.6 הדרכת עובדים

5. איך זה נראה במציאות- סיור מקצועי במערכות מזון ומשקאות ומפגש עם מנהלים.

6. ממקרו למיקרו- 5 דקות על נושא נבחר. (יועבר על ידי הסטודנטים בקורס)

חומר חובה לקריאה:

-

חומר לקריאה נוספת:

-

Dittmer, P. R. & Griffin G. (1994). *Principles of food, beverage and labor cost controls for hotels and restaurants*. 5th ed. New York: Van Nostrand Reinhold.

Jones, P. (1989). *Food and beverage control*. London: Hotel and Catering Training Board.

Virts, B. (1996). *Purchasing for hospitality operations*. East Lansing, Michigan: Educational Institute of AH&MA.

Alcohol : a social and cultural history /
Published 2006

Food and beverage cost control [electronic resource] /
by Dopson, Lea R. Published 2008

Food and beverage cost control [electronic resource] /

by Dopson, Lea R. Published 2008

Management of food and beverage operations : Revised ed. of Principles of food
and beverage...

by Ninemeier, Jack D. Published 1995

Foodservice Management: Principles and Practices
(publisher) Pearson
(pyear) 2015
(edition) 13 rd edition

הערכת הקורס - הרכב הציון הסופי :

מבחן מסכם בכתב/בחינה בעל פה 0 %

הרצאה 0 %

השתתפות 0 %

הגשת עבודה 70 %

הגשת תרגילים 30 %

הגשת דו"חות 0 %

פרויקט מחקר 0 %

בחנים 0 %

אחר 0 %

מידע נוסף / הערות:

אין