

האוניברסיטה העברית בירושלים

סילבוס

ניהול וביקורת מערכות מזון ומשקאות - 65525

תאריך עדכון אחרון 12-02-2022

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): שף 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 (%) :

כן

שיטת ההוראה בקורס: הרצאות, ,
עבודה עצמית

רשימת נושאים / תכנית הלימודים בקורס:

מבוא למזון ומשקאות
עלויות מזון וכח אדם
תכנון התפריט ותכנון מנות בתפריט
ניהול תפריטים
שיווק ומכירת משקאות אלכוהוליים ויין
סיור מקצועי
ביקורת מזון ומשקאות
מבט אישי של שף המסעדה
תכנון הבר- כהילים ובירה

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 10 %

הגשת עבודה 60 %
הגשת תרגילים 15 %
הגשת דו"חות 0 %
פרויקט מחקר 0 %
בחנים 15 %
אחר 0 %

מידע נוסף / הערות:
אין