**Spring Timetable 2023**

[HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT I 2](#_Toc118461307)

[HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT II 3](#_Toc118461308)

[HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT III 4](#_Toc118461309)

[CULINARY ARTS I 6](#_Toc118461310)

[CULINARY ARTS II 7](#_Toc118461311)

[CULINARY ARTS III 8](#_Toc118461312)

[ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IA 9](#_Toc118461313)

[ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IB 10](#_Toc118461314)

[MΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II A 11](#_Toc118461315)

[ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II B 12](#_Toc118461316)

[ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IΙI A 13](#_Toc118461317)

[ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IΙI B 14](#_Toc118461318)

# **HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT I**

**HTM I**

**305**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top) | **MONDAY** | **TUESDAY** | **WEDNESDAY** | **THURSDAY** | **FRIDAY** |
| **08:00** | Professional German I | Accounting Fundamentals | Wines and Spirits | Hospitality and Tourism Marketing |  |
| **09:00** | Professional German I | Accounting Fundamentals | Wines and Spirits | Hospitality and Tourism Marketing | Food Production & Hygiene (THEORY) |
| **10:00** | Front Office Operations | Professional Russian I |  | Professional English II | Food Production & Hygiene (PRACTICAL) |
| **11:00** | Front Office Operations | Professional Russian I |  | Professional English II | Food Production & Hygiene (PRACTICAL) |
| **12:00** | Destination Cyprus | Food Production& Hygiene \*(THEORY HYGIENE) |  | Housekeeping Operations  | Food Production & Hygiene (PRACTICAL) |
| **13:00** | Destination Cyprus |  |  | Housekeeping Operations  | Food Production & Hygiene (PRACTICAL) |
| **14:00** |  |  |  |  | Food Production & Hygiene (PRACTICAL)**LAB 404** |
| **15:00** |  |  |  |  |  |
| **16:00** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course Code** | **SUBJECT** | **Final****Exam** | **Class Contact Hours** | **ECTS** | **Faculty** |
| HTPM 114 | Food Production and Hygiene  |  | 6 | 6 | Agathoklis Christou (Food Production) |
| HTPM 114 | Food Production and Hygiene |  | 1 |  | Ioanna Savva (Hygiene)\* |
| HTPM 121 | Front Office Operations | **✓** | 2 | 3 | Francesca Afxentiou |
| HTPM 122 | Housekeeping Operations |  | 2 | 3 | Elena Iosif |
| HTPM 115 | Wines and Spirits |  | 2 | 2 | Olvia Kyriakou  |
| HTPM 141 | Hospitality and Tourism Marketing | **✓** | 2 | 3 | Andreas Christoforou |
| HTCM 171 | Accounting Fundamentals | **✓** | 2 | 3 | Giorgos Makrides |
| HTCM 131 | Destination Cyprus |  | 2 | 3 | Maria Piggoura  |
| HTEN 121 | Professional English II | **✓** | 2 | 2 | Despoina Constantinou  |
| HTRU 121 | Professional Russian I | **✓** | 2 | 2 | Olga Miskevich |
| HTGR 121 | Professional German I | **✓** | 2 | 2 | Anna Tsangari |
|  | **TOTAL** |  | **23** | **27** |  |

# **HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT II**

**Food and Beverage**

**HTM II**

**320**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top) | **MONDAY** | **TUESDAY** | **WEDNESDAY** | **THURSDAY** | **FRIDAY** |
| **08:00** |  | Professional Russian III | Accounting and Budget Management | Food and Beverage Controls & Systems | Communication and Human Relations |
| **09:00** |  | Professional Russian III | Accounting and Budget Management | Food and Beverage Controls & Systems | Communication and Human Relations |
| **10:00** |  |  | Professional English IV  | Quality Service and Experiential Management | Public Relations and Relationship Marketing |
| **11:00** |  |  | Professional English IV | Quality Service and Experiential Management | Public Relations and Relationship Marketing |
| **12:00** |  |  | Advanced Wines and Spirits | Professional French ΙΙI |  |
| **13:00** |  |  | Advanced Wines and Spirits | Professional French ΙΙI |  |
| **14:00** |  |  |  |  |  |
| **15:00** |  |  |  |  |  |
| **16:00** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course Code** | **SUBJECT** | **Final****Exam** | **Class Contact Hours** | **ECTS** | **Faculty** |
| *HTPM 213* | *Food and Beverage Controls & Systems* | **✓** | 2 | 3 | Margaritis Antoniades |
| *HTPM 214* | *Advanced Wines and Spirits* |  | 2 | 3 | Olvia Kyriakou |
| HTPM 264 | Quality Service and Experiential Management | **✓** | 2 | 3 | Andreas Christoforou |
| HTPM 241 | Public Relations and Relationship Marketing | **✓** | 2 | 3 | Michalis Constantinou |
| HTCM 251 | Communication and Human Relations | **✓** | 2 | 3 | Michalis Constantinou |
| HTMM 271 | Accounting and Budget Management | **✓** | 2 | 3 | Giorgos Makrides  |
| HTEN 221 | Professional English IV | **✓** | 2 | 2 | Despoina Constantinou |
| HTFR 221 | Professional French III | **✓** | 2 | 2 | Christina Stylianidou |
| HTRU 221 | Professional Russian III | **✓** | 2 | 2 | Olga Miskevich |
|  | **TOTAL** |  | **16** | **22** |  |

# **HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT III**

**Food and Beverage**

**HTM III**

**311**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top) | **MONDAY** | **TUESDAY** | **WEDNESDAY** | **THURSDAY** | **FRIDAY** |
| **08:00** |  |  |  |  |  |
| **09:00** |  |  |  |  |  |
| **10:00** | Professional Russian V | Events Management |  | Human Resource Management |  |
| **11:00** |  | Events Management  | Entrepreneurship and Financial Management | Human Resource Management |  |
| **12:00** | Food and Beverage Service Trends and Challenges | Crisis Management | Entrepreneurship and Financial Management |  |  |
| **13:00** | Food and Beverage Service Trends and Challenges | Crisis Management |  |  |  |
| **14:00** | Food and Beverage Service Trends and Challenges  | Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management |  |  |  |
| **15:00** |  | Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management |  |  |  |
| **16:00** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course Code** | **SUBJECT** | **Final****Exam** | **Class Contact Hours** | **ECTS** | **Faculty** |
| *HTPM313* | *Food and Beverage Service Trends and Challenges*  | **✓** | 3 | 5 | Margaritis Antoniades |
| HTPM361 | Events Management |  | 2 | 3 | Chryso Panayidou |
| HTMM362 | Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management |  | 2 | 3 | Chryso Panayidou |
| HTMM351 | Human Resource Management | **✓** | 2 | 3 | Ioannis Stefanou |
| HTMM372 | Entrepreneurship and Financial Management | **✓** | 2 | 3 | George Zachariades |
| HTMM373 | Crisis Management |  | 2 | 2 | Francesca Afxentiou |
| HTRU 321 | Professional Russian V | **✓** | 1 | 2 | Olga Miskevich |
|  | **TOTAL** |  | **14** | **21** |  |

**HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT III**

**Rooms Division**

**HTM III**

**311**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top) | **MONDAY** | **TUESDAY** | **WEDNESDAY** | **THURSDAY** | **FRIDAY** |
| **08:00** |  |  |  |  |  |
| **09:00** |  |  |  |  |  |
| **10:00** | Professional Russian V | Events Management |  | Human Resource Management |  |
| **11:00** | Housekeeping Management**320** | Events Management  | Entrepreneurship and Financial Management | Human Resource Management |  |
| **12:00** | Housekeeping Management**320** | Crisis Management | Entrepreneurship and Financial Management |  |  |
| **13:00** | Housekeeping Management**320** | Crisis Management |  |  |  |
| **14:00** |  | Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management |  |  |  |
| **15:00** |  | Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management |  |  |  |
| **16:00** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course Code** | **SUBJECT** | **Final****Exam** | **Class Contact Hours** | **ECTS** | **Faculty** |
| HTPM 323 | Housekeeping Management  | **✓** | 3 | 5 | Elena Iosif |
| HTPM361 | Events Management |  | 2 | 3 | Chryso Panayidou |
| HTMM362 | Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management |  | 2 | 3 | Chryso Panayidou |
| HTMM351 | Human Resource Management | **✓** | 2 | 3 | Ioannis Stefanou |
| HTMM372 | Entrepreneurship and Financial Management | **✓** | 2 | 3 | George Zachariades |
| HTMM373 | Crisis Management |  | 2 | 2 | Francesca Afxentiou |
| HTRU 321 | Professional Russian V | **✓** | 1 | 2 | Olga Miskevich  |
|  | **TOTAL** |  | **14** | **21** |  |

# **CULINARY ARTS I**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top)**CA I****Baroncini** | **MONDAY** | **TUESDAY** | **WEDNESDAY** | **THURSDAY** | **FRIDAY** |
| **08:00** | Food and Nutrition | Core Cooking Methods (Theory) | Pastry and Baking Essentials (Theory) | Introduction to Food and Beverage Service | Professionalism and Hospitality |
| **09:00** | Food and Nutrition | Core Cooking Methods (Practical) | Pastry and Baking Essentials (Theory) | Introduction to Food and Beverage Service | Professionalism and Hospitality |
| **10:00** | Core Cooking Methods (Theory) | Core Cooking Methods (Practical) | Pastry and Baking Essentials (Practical) | Professional French I/Professional Russian I **301** |  |
| **11:00** | Core Cooking Methods (Practical) | Core Cooking Methods (Practical) | Pastry and Baking Essentials (Practical) | Professional French I/Professional Russian I **301** |  |
| **12:00** | Core Cooking Methods (Practical) | Core Cooking Methods (Practical) | Pastry and Baking Essentials (Practical) | Professional English II |  |
| **13:00** | Core Cooking Methods (Practical) | Core Cooking Methods (Practical)**LAB 407** | Pastry and Baking Essentials (Practical)**LAB 406** | Professional English II |  |
| **14:00** | Core Cooking Methods (Practical) |  |  |  |  |
| **15:00** | Core Cooking Methods (Practical)**LAB 407** |  |  |  |  |
| **16:00** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course Code** | **SUBJECT** | **Final****Exam** | **Class Contact Hours** | **ECTS** | **Faculty** |
| CAPM 115 | Core Cooking Methods (2 theory and 10 practical) | **✓** | 12 | 8 | Agathoklis Christou  |
| CAPM 121 | Pastry and Baking Essentials (2 theory and 4 practical) |  | 6 | 5 | Athina Constantinou |
| CAPM 131 | Introduction to Food and Beverage Service | **✓** | 2 | 2 | Michalis Charalambous |
| CACM 162 | Food and Nutrition | **✓** | 2 | 3 | Ioanna Savva |
| CACM 163 | Professionalism and Hospitality |  | 2 | 3 | Francesca Afxentiou |
| CAEN 121 | Professional English II | **✓** | 2 | 2 | Despoina Constantinou  |
| CAFR 121 | Professional French I | **✓** | 2 | 2 | Christina Stylianidou |
| CARU 121 | Professional Russian I | **✓** | 2 | 2 | Olga Miskevich |
|  | **TOTAL** |  | **28** | **25** |  |

# **CULINARY ARTS II**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top)**CA II****304** | **MONDAY** | **TUESDAY** | **WEDNESDAY** | **THURSDAY** | **FRIDAY** |
| **08:00** | Professional French III |  | Professional Russian III | Human Resource Management | Professional English IV |
| **09:00** | Professional French III | Cypriot Cuisine and Influences(Practical) | Professional Russian III | Human Resource Management | Professional English IV |
| **10:00** | Cypriot Cuisine and Influences(Theory) | Cypriot Cuisine and Influences(Practical) | Wines and Spirits | Contemporary Desserts | Food Psychology and Culture |
| **11:00** | Cypriot Cuisine and Influences(Theory) | Cypriot Cuisine and Influences(Practical) | Wines and Spirits | Contemporary Desserts | Food Psychology and Culture |
| **12:00** | Cypriot Cuisine and Influences(Practical) | Cypriot Cuisine and Influences(Practical) | Food and Beverage Service (Practice) | Contemporary Desserts |  |
| **13:00** | Cypriot Cuisine and Influences(Practical)**LAB 412** | Cypriot Cuisine and Influences(Practical) | Food and Beverage Service (Practice) | Contemporary Desserts**LAB 406** |  |
| **14:00** |  | Cypriot Cuisine and Influences(Practical) | Food and Beverage Service (Practice) |  |  |
| **15:00** |  | Cypriot Cuisine and Influences(Practical) | Food and Beverage Service (Practice) |  |  |
| **16:00** |  | Cypriot Cuisine and Influences(Practical)**LAB 404** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course Code** | **SUBJECT** | **Final****Exam** | **Class Contact Hours** | **ECTS** | **Faculty** |
| CAPM 213 | Cypriot Cuisine and Influences (2 theory and 10 practical) | **✓** | 12 | 7 | Stalo Vatyliotou  |
| CAPM 222 | Contemporary Desserts |  | 4 | 2 | Neophytos Hadjilyras |
| CAPM 233 | Food and Beverage Service | **✓** | 4 | 2 | Michalis Charalambous |
| CAPM 234 | Wines and Spirits |  | 2 | 2 | Michalis Charalambous |
| CACM 231 | Food Psychology and Culture |  | 2 | 3 | Ioanna Savva |
| CAMM 251 | Human Resource Management | **✓** | 2 | 3 | Ioannis Stefanou |
| CAEN 221 | Professional English IV | **✓** | 2 | 2 | Fani Loizou  |
| CAFR 221 | Professional French III | **✓** | 2 | 2 | Christina Stylianidou |
| CARU 221 | Professional Russian III | **✓** | 2 | 2 | Olga Mickevich |
|  | **TOTAL** |  | **30** | **23** |  |

# **CULINARY ARTS III**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top)**CA III****309** | **MONDAY** | **TUESDAY** | **WEDNESDAY** | **THURSDAY** | **FRIDAY** |
| **08:00** |  | Pastry and Baking Arts |  | Modern Food Concepts and Event Catering (Theory) |  |
| **09:00** |  | Pastry and Baking Arts | Entrepreneurship and Financial Management | Modern Food Concepts and Event Catering (Theory) |  |
| **10:00** | Environmental and Sustainability Management | Marketing Management | Entrepreneurship and Financial Management | Modern Food Concepts and Event Catering |  |
| **11:00** | Environmental and Sustainability Management | Marketing Management |  | Modern Food Concepts and Event Catering |  |
| **12:00** | Professional French V/Professional Russian V**302** |  | Professional English VI | Modern Food Concepts and Event Catering  |  |
| **13:00** |  | Hospitality Law |  | Modern Food Concepts and Event Catering |  |
| **14:00** |  | Hospitality Law |  | Modern Food Concepts and Event Catering**LAB 403** |  |
| **15:00** |  |  |  |  |  |
| **16:00** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course Code** | **SUBJECT** | **Final****Exam** | **Class Contact Hours** | **ECTS** | **Faculty** |
| CAPM 312 | Modern Food Concepts and Event Catering (theory) |  | 2 | 4 | Agathoklis Christou  |
| CAPM 312 | Modern Food Concepts and Event Catering (5 practical) |  | 5 | 4 | Agathoklis Christou  |
| CAPM 312 | Modern Food Concepts and Event Catering (Practical Event) |  | Practical Event | 6 | Agathoklis Christou  |
| CAPM 322 | Pastry and Baking Arts |  |  | 3 | Demetris Demetriou |
| CAMM341 | Marketing Management | **✓** | 2 | 3 | Margaritis Antoniades |
| CAMM301 | Environmental and Sustainability Management |  | 2 | 3 | Nikolas Theofilou |
| CAMM362 | Hospitality Law |  | 2 | 3 | Stelios Avgousti  |
| CAMM371 | Entrepreneurship and Financial Management | **✓** | 2 | 3 | George Zachariades |
| CAEN321 | Professional English VI | **✓** | 1 | 2 | Despoina Constantinou  |
| CAFR 321 | Professional French V | **✓** | 1 | 2 | Christina Stylianidou |
| CARU 321 | Professional Russian V | **✓** | 1 | 2 | Olga Mickevich |
|  | **TOTAL** |  | **17** | **30** |  |

# **ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IA**

**ΜΤ ΙΑ**

**307**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top) | **ΔΕΥΤΕΡΑ** | **ΤΡΙΤΗ** | **ΤΕΤΑΡΤΗ** | **ΠΕΜΠΤΗ** | **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** |
| **08:00** | Επαγγελματικά Ρωσικά Ι | Επαγγελματικά Αγγλικά II  |  | Επαγγελματικά Γαλλικά Ι | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία) |
| **09:00** | Επαγγελματικά Ρωσικά Ι | Επαγγελματικά Αγγλικά II  |  | Επαγγελματικά Γαλλικά Ι | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) |
| **10:00** |  | Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών |  | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος  (Πρακτική) |
| **11:00** | Διατροφή | Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών  |  | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος  (Πρακτική) |
| **12:00** | Διατροφή | Επαγγελματισμός και Φιλοξενία | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Θεωρία) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος  (Πρακτική) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) |
| **13:00** |  | Επαγγελματισμός και Φιλοξενία | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Θεωρία) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος  (Πρακτική) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)**LAB 407** |
| **14:00** |  |  | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) |  |
| **15:00** |  |  | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)**LAB 407** |  |
| **16:00** |  |  | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική) |  |  |
|  |  |  | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)**LAB 405** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Κωδικός** | **Μάθημα** | **Τελ. Εξε/ση** | **Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα** | **ECTS** | **Διδακτικό Προσωπικό** |
| CAPM 115G | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (2 θεωρία και 10 πρακτική) | **✓** | 12 | 8 | Βλαδίμηρος Βλαδιμήρου |
| CAPM 121G | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (2 θεωρία και 4 πρακτική) |  | 6 | 5 | Στάλω Βατυλιώτου  |
| CAPM 131G | Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών | **✓** | 2 | 2 | Όλβια Κυριάκου |
| CACM 162G | Διατροφή | **✓** | 2 | 3 | Ιωάννα Σάββα |
| CACM 163G | Επαγγελματισμός και Φιλοξενία  |  | 2 | 3 | Μαργαρίτης Αντωνιάδης  |
| CAEN 121G | Επαγγελματικά Αγγλικά IΙ | **✓** | 2 | 2 | Δέσποινα Κωνσταντίνου  |
| CAFR 121G | Επαγγελματικά Γαλλικά Ι | **✓** | 2 | 2 | Christina Stylianidou |
| CARU 121G | Επαγγελματικά Ρωσικά Ι | **✓** | 2 | 2 | Όλγα Μίσκεβιτς  |
|  | **ΣΥΝΟΛΟ** |  | **28** | **25** |  |

# **ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IB**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top)**ΜΤ ΙΒ****306** | **ΔΕΥΤΕΡΑ** | **ΤΡΙΤΗ** | **ΤΕΤΑΡΤΗ** | **ΠΕΜΠΤΗ** | **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** |
| **08:00** |  | Επαγγελματισμός και Φιλοξενία | Επαγγελματικά Αγγλικά II | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Θεωρία) | Διατροφή |
| **09:00** |  | Επαγγελματισμός και Φιλοξενία | Επαγγελματικά Αγγλικά II | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας ((Θεωρία) | Διατροφή |
| **10:00** | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία) | Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική) | Επαγγελματικά Γαλλικά I |
| **11:00** | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) | Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική) | Επαγγελματικά Γαλλικά I |
| **12:00** | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος  (Πρακτική) |  | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική) |  |
| **13:00** | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος  (Πρακτική) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος  (Πρακτική) |  | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)**LAB 405** |  |
| **14:00** | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) |  |  |  |
| **15:00** | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)**LAB 403** | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)**LAB 403** |  |  |  |
| **16:00** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Κωδικός** | **Μάθημα** | **Τελ. Εξε/ση** | **Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα** | **ECTS** | **Διδακτικό Προσωπικό** |
| CAPM 115G | Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (2 θεωρία και 10 πρακτική) | **✓** | 12 | 8 | Ανδρέας Καβάζης  |
| CAPM121G | Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (2 θεωρία και 4 πρακτική) |  | 6 | 5 | Χριστίνα Γεωργιάδη |
| CAPM 131G | Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών | **✓** | 2 | 2 | Όλβια Κυριάκου |
| CACM 162G | Διατροφή | **✓** | 2 | 3 | Ιωάννα Σάββα |
| CACM 163G | Επαγγελματισμός και Φιλοξενία  |  | 2 | 3 | Μαργαρίτης Αντωνιάδης  |
| CAEN 121G  | Επαγγελματικά Αγγλικά IΙ  | **✓** | 2 | 2 | Φανή Λοΐζου  |
| CAFR 121G | Επαγγελματικά Γαλλικά Ι | **✓** | 2 | 2 | Christina Stylianidou |
|  | **ΣΥΝΟΛΟ** |  | **28** | **25** |  |

# **MΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II A**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top)**ΜΤ ΙΙΑ****308** | **ΔΕΥΤΕΡΑ** | **ΤΡΙΤΗ** | **ΤΕΤΑΡΤΗ** | **ΠΕΜΠΤΗ** | **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** |
| **08:00** |  |  | Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά |  | Επαγγελματικά Γαλλικά ΙΙΙ **301**/Επαγγελματικά Ρώσικα ΙΙΙ   |
| **09:00** |  |  | Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Επαγγελματικά Γαλλικά ΙΙΙ **301**/Επαγγελματικά Ρώσικα ΙΙΙ   |
| **10:00** | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής | Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού | Επαγγελματικά Αγγλικά IV | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα |
| **11:00** | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής | Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού  | Επαγγελματικά Αγγλικά IV | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα |
| **12:00** | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) |  |
| **13:00** | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής**LAB 405** | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) |  |
| **14:00** |  | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) |  |
| **15:00** |  | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)**LAB 412** | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) |  |
| **16:00** |  |  |  | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)**LAB 404** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Κωδικός** | **Μάθημα** | **Τελ. Εξε/ση** | **Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα** | **ECTS** | **Διδακτικό Προσωπικό** |
| CAPM 213G | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (2 θεωρία και 10 πρακτική) | **✓** | 12 | 7 | Ανδρέας Καβάζης  |
| CAPM 222G | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής  |  | 4 | 2 | Δημήτρης Δημητρίου |
| CAPM 233G | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών | **✓** | 4 | 2 | Όλβια Κυριάκου |
| CAPM 234G | Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά |  | 2 | 2 | Μιχάλης Χαραλάμπους |
| CACM 231G | Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα |  | 2 | 3 | Φραντζέσκα Αυξεντίου |
| CAMM 251G | Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού  | **✓** | 2 | 3 | Φραντσέσκα Αυξεντίου |
| CAEN 221G | Επαγγελματικά Αγγλικά IV | **✓** | 2 | 2 | Φανή Λοΐζου |
| CAFR 221G | Επαγγελματικά Γαλλικά ΙII | **✓** | 2 | 2 | Χριστίνα Στυλιανίδου |
| CARU 221G |  Επαγγελματικά Ρωσικά ΙII | **✓** | 2 | 2 | Όλγα Μίσκεβιτς |
|  | **ΣΥΝΟΛΟ** |  | **30** | **24** |  |

\*Κοινή τάξη

# **ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II B**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top)**ΜΤ ΙΙΒ****301** | **ΔΕΥΤΕΡΑ** | **ΤΡΙΤΗ** | **ΤΕΤΑΡΤΗ** | **ΠΕΜΠΤΗ** | **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** |
| **08:00** | Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα | Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά |  | Επαγγελματικά Ρώσικα ΙΙΙ  | Επαγγελματικά Γαλλικά ΙΙΙ  |
| **09:00** | Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα | Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά  | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Επαγγελματικά Ρώσικα ΙΙΙ  | Επαγγελματικά Γαλλικά ΙΙΙ |
| **10:00** | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) |  | Επαγγελματικά Αγγλικά IV |
| **11:00** | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) |  | Επαγγελματικά Αγγλικά IV |
| **12:00** | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική) | Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού  |
| **13:00** | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής**LAB 406** | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)**LAB 412** | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική) | Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού  |
| **14:00** |  |  | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική) |  |
| **15:00** |  |  | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική) |  |
| **16:00** |  |  | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)**LAB 404** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Κωδικός** | **Μάθημα** | **Τελ. Εξε/ση** | **Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα** | **ECTS** | **Διδακτικό Προσωπικό** |
| CAPM 213G | Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (2 θεωρία και 10 πρακτική) | **✓** | 12 | 7 | Δημήτρης Δημητρίου  |
| CAPM 222G | Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής |  | 4 | 2 | Χριστίνα Γεωργιάδη |
| CAPM 233G | Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών | **✓** | 4 | 2 | Μιχάλης Χαραλάμπους  |
| CAPM 234G | Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά |  | 2 | 2 | Ολβία Κυριάκου  |
| CACM 231G | Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα |  | 2 | 3 | Φραντζέσκα Αυξεντίου |
| CAMM 251G | Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού  | **✓** | 2 | 3 | Φραντζέσκα Αυξεντίου |
| CAEN 221G | Επαγγελματικά Αγγλικά IV | **✓** | 2 | 2 | Φανή Λοΐζου |
| CAFR 221G | Επαγγελματικά Γαλλικά ΙII | **✓** | 2 | 2 | Χριστίνα Στυλιανίδου |
| CARU 221G | Επαγγελματικά Ρωσικά ΙII | **✓** | 2 | 2 | Όλγα Μίσκεβιτς  |
|  | ΣΥΝΟΛΟ |  | 30 | 24 |  |

\*Κοινή τάξη

# **ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IΙI A**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top)**ΜΤ ΙΙΙΑ****303** | **ΔΕΥΤΕΡΑ** | **ΤΡΙΤΗ** | **ΤΕΤΑΡΤΗ** | **ΠΕΜΠΤΗ** | **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** |
| **08:00** |  | Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία) | Επαγγελματικά Αγγλικά VI |  |
| **09:00** |  | Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία) | Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση |  |
| **10:00** | Επαγγελματικά Γαλλικά V |  | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων | Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση |  |
| **11:00** | Επαγγελματικά Ρωσικά V**302** |  | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων |  |  |
| **12:00** |  Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας  | Διεύθυνση Μάρκετινγκ**Baroncini** | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων |  |  |
| **13:00** | Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας  | Διεύθυνση Μάρκετινγκ**Baroncini** | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων | Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων |  |
| **14:00** |  |  | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων**LAB 407** | Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων |  |
| **15:00** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course Code** | **SUBJECT** | **Τελ. Εξε/ση** | **Class Contact Hours** | **ECTS** | **Faculty** |
| CAPM 312G | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (θεωρία) |  | 2 | 4 | Νεόφυτος Χατζηλύρας |
| CAPM 312G | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (πρακτική) |  | 5 | 4 | Νεόφυτος Χατζηλύρας |
| CAPM 312G | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Practical Event) |  | Practical Event | 6 | Νεόφυτος Χατζηλύρας |
| CAPM 322G | Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία |  |  | 3 | Δημήτρης Δημητρίου |
| CAMM341G | Διεύθυνση Μάρκετινγκ | **✓** | 2 | 3 | Χρύσω Παναγίδου |
| CAMM301G | Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας |  | 2 | 3 | Νικόλας Θεοφίλου |
| CAMM362G | Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων |  | 2 | 3 | Στέλιος Αυγουστή |
| CAMM371G | Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση | **✓** | 2 | 3 | Γιώργος Ζαχαριάδης |
| CAEN321G | Επαγγελματικά Αγγλικά VI | **✓** | 1 | 2 | Φανή Λοΐζου |
| CAFR 321G | Επαγγελματικά Γαλλικά V | **✓** | 1 | 2 | Χριστίνα Στυλιανίδου |
| CARU 321G | Επαγγελματικά Ρωσικά V | **✓** | 1 | 2 | Όλγα Μίσκεβιτς |
|  | **TOTAL** |  | **17** | **28** |  |

\*Κοινή τάξη

# **ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IΙI B**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [**→**](#_top)**ΜΤ ΙΙΙ Β****302** | **ΔΕΥΤΕΡΑ** | **ΤΡΙΤΗ** | **ΤΕΤΑΡΤΗ** | **ΠΕΜΠΤΗ** | **ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ** |
| **08:00** |  | Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία) |  |  |
| **09:00** |  | Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία) | Επαγγελματικά Αγγλικά VI  |  |
| **10:00** | Επαγγελματικά Γαλλικά V**303** | Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας  | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων |  |  |
| **11:00** | Επαγγελματικά Ρωσικά V | Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων | Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση  |  |
| **12:00** |  | Διεύθυνση Μάρκετινγκ**Baroncini** | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων | Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση |  |
| **13:00** | Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων | Διεύθυνση Μάρκετινγκ**Baroncini** | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων |  |  |
| **14:00** | Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων |  | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων**LAB 403** |  |  |
| **15:00** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Course Code** | **SUBJECT** | **Τελ. Εξε/ση** | **Class Contact Hours** | **ECTS** | **Faculty** |
| CAPM 312G | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (θεωρία) |  | 2 | 4 | Βλαδίμηρος Βλαδιμήρου |
| CAPM 312G | (Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (πρακτική) |  | 5 | 4 | Βλαδίμηρος Βλαδιμήρου |
| CAPM 312G | Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων ( Practical Event) |  | Practical Event  | 6 | Βλαδίμηρος Βλαδιμήρου |
| CAPM 322G | Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία |  |  | 3 | Δημήτρης Δημητρίου |
| CAMM341G | Διεύθυνση Μάρκετινγκ  | **✓** | 2 | 3 | Χρύσω Παναγίδου |
| CAMM301G | Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας  |  | 2 | 3 | Νικόλας Θεοφίλου |
| CAMM362G | Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων |  | 2 | 3 | Στέλιος Αυγουστή |
| CAMM371G | Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση  | **✓** | 2 | 3 | Γιώργος Ζαχαριάδης |
| CAEN321G | Επαγγελματικά Αγγλικά VI | **✓** | 1 | 2 | Φανή Λοΐζου |
| CAFR 321G | Επαγγελματικά Γαλλικά V | **✓** | 1 | 2 | Χριστίνα Στυλιανίδου |
| CARU 321G | Επαγγελματικά Ρωσικά V | **✓** | 1 | 2 | Όλγα Μίσκεβιτς |
|  | **TOTAL** |  | **17** | **28** |  |

\*Κοινή τάξη