

ΑΝΩΤΕΡΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΚΥΠΡΟΥ

Αρ. Φακ.21.01.002/3

Ημερ. 5 Οκτωβρίου 2021

ΚΑΤΕΠΕΙΓΟΝ

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

ΠΡΟΣ: Φοιτητές και Διδακτικό Προσωπικό ΑΞΙΚ

ΑΠΟ: Μαρία Χριστοφίδου, Διοικητική Λειτουργό για Διευθύντρια *Μαρία Χριστοφίδου*

Θέμα: Φοίτηση για το Φθινοπωρινό Εξάμηνο 2021 και Ωρολόγιο Πρόγραμμα

Έχω οδηγίες να αναφερθώ στο πιο πάνω θέμα και σε συνέχεια των ανακοινώσεων ημερ. 26.8.2021, 29.9.2021 και 30.9.2021 καθώς και του μηνύματος ημερ. 4.10.2021, να σας πληροφορήσω ότι με βάση τη απάντηση του Υπουργείου Παιδείας, Πολιτισμού, Αθλητισμού και Νεολαίας ημερ. 4.10.2021, το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ) θα μπορεί να λειτουργεί εκ νέου από τις 5.10.2021 με την προσκόμιση πιστοποιητικού "Safe Pass" και συγκεκριμένα:

1. Πιστοποιητικό εμβολιασμού τουλάχιστον με μια δόση και αφού έχει παρέλθει διάστημα 3 εβδομάδων. Μπορεί να προσκομιστεί η κάρτα εμβολιασμού που δίδεται στα εμβολιαστικά κέντρα ή το Ευρωπαϊκό ψηφιακό πιστοποιητικό COVID "Safe Pass"
2. Αποδεικτικό ότι το άτομο έχει νοσήσει από την ασθένεια COVID-19 τους τελευταίους 6 μήνες. Μπορεί να προσκομιστεί το γραπτό μήνυμα αποδέσμευσης ή το γραπτό μήνυμα ανάρρωσης που αποστέλλεται από το Υπουργείο Υγείας στο κινητό τηλέφωνο ή το Ευρωπαϊκό ψηφιακό πιστοποιητικό COVID "Safe Pass"
3. Πιστοποιητικό αρνητικού τεστ, PCR ή rapid test, με ισχύ 72 ωρών. Για παράδειγμα αν έγινε την Κυριακή στις 10 το πρωί θα έχει ισχύ μέχρι την Τετάρτη στις 10 το πρωί. Μπορεί να παρουσιάζεται το έντυπο που δίδεται από τα διάφορα σημεία δειγματοληψίας ή το γραπτό μήνυμα που αποστέλλεται στο κινητό τηλέφωνο με το αποτέλεσμα από την εξέταση.

Για την προσέλευση φοιτητών που έχουν πιστοποιητικά τα οποία ανήκουν στις κατηγορίες 1 και 2 πιο πάνω, τηρείται μητρώο στην Υπηρεσία Φοιτητικής Μέριμνας και δεν θα χρειάζεται να ελέγχονται στην τάξη/εργαστήριο. Για την κατηγορία 3 θα πραγματοποιείται έλεγχος από τους διδάσκοντες. Τα πιστοποιητικά των εργαζομένων και των επισκεπτών, θα ελέγχονται από τις διοικητικές υπηρεσίες του Ινστιτούτου.

Επισυνάπτεται το τελικό ωρολόγιο πρόγραμμα με όλους τους διδάσκοντες.

Ακολουθούν αναλυτικές πληροφορίες και οδηγίες για πιστή τήρηση των υγειονομικών πρωτοκόλλων.

M 5/10/21
E 5/10

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2021-2022 [FALL SEMESTER 2021]

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT I (HTM I)

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
	08:00 – 09:00 Food and Beverage Operations	08:00 – 09:00 Professional English I	08:00 – 09:00 Tourism Principles and Practices	08:00 – 09:00 Tourism Principles and Practices
09:00 – 09:50 Computer Studies (Advanced)		09:10 – 10:10 Gastronomy and Nutrition		09:10 – 10:10 Introduction to the Hospitality and Tourism Industry
10:00 – 11:00 Gastronomy and Nutrition	10:30 – 11:30 Food & Beverage Service (Theory)		10:30 – 11:30 Food & Beverage Service (Theory)	10:30 – 11:30 Professional English I
11:40 – 12:30 Computer Studies	11:30 – 12:20 Food and Beverage Service (Practice) (Group A)	11:30 – 12:30 Introduction to the Hospitality and Tourism Industry	11:30 – 12:20 Food and Beverage Service (Practice) (Group B)	11:40 – 12:40 Food and Beverage Operations
12:40 – 13:40 Professionalism and Hospitality	12:20 – 13:10 Food and Beverage Service (Practice) (Group A)	12:30 – 13:30 Occupational Health and Safety at Work	12:20 – 13:10 Food and Beverage Service (Practice) (Group B)	12:40 – 13:40 Professionalism and Hospitality
	13:10 – 14:30* Food and Beverage Service (Practice) (Group A)	13:50 – 14:40 Computer Studies (Advanced)	13:10 – 14:30* Food and Beverage Service (Practice) (Group B)	13:40 – 14:30 Computer Studies
	14:30 – 15:20 Food and Beverage Service (Practice) (Group A)		14:30 – 15:20 Food and Beverage Service (Practice) (Group B)	
	15:20 – 16:10 Food and Beverage Service (Practice) (Group A)		15:20 – 16:10 Food and Beverage Service (Practice) (Group B)	

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM 111	Food and Beverage Service (Practice) *	5	3	Michalis Charalambous
HTPM 111	Food and Beverage Service (Theory)	2	3	Michalis Charalambous
HTPM 131	Tourism Principles and Practices	2	3	Andreas Christoforou
HTPM 112	Food and Beverage Operations	2	3	Andreas Kassinos
HTPM 113	Gastronomy and Nutrition	2	3	Ioanna Savva
HTCM 101	Introduction to the Hospitality and Tourism Industry	2	3	Constantinos Constantinou
HTCM 161	Professionalism and Hospitality	2	3	Francesca Afxentiou
HTEN 111	Professional English I	2	2	Stephanie Kythreotis
HTCM 102	Occupational Health and Safety at Work**	1	N/C	Stelios Theophanous/ Elena Iosif
HTCM 103	Computer Studies	2	N/C	Panikos Merkouris
	TOTAL	22	23	

* A 30 minute lunch break will be provided during the lesson.

** Ms Elena Iosif will teach during the first three weeks.

(H) **HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS**
ACADEMIC YEAR 2021-2022 [FALL SEMESTER 2021]

Handwritten signatures and initials

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT (HTM II)

Food and Beverage

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
	08:00 – 09:00 Professional Russian II	08:00 – 09:00 Geography of Travel and Tourism	08:00 – 09:00 Professional English III	
09:00 – 10:00 Geography of Travel and Tourism	09:00 – 10:00 Entertainment and Animation	09:10 – 10:10 Food & Beverage Service II (Theory)	09:10 – 10:10 Managing Teams and Leading People	
10:20 – 11:20 Professional English III	10:20 – 11:20 Entertainment and Animation	10:20 – 11:20 Food & Beverage Service II (Theory)	10:20 – 11:20 MICE Planning and Organisation	
11:40 – 12:40 MICE Planning and Organisation		11:20 – 12:10 Food and Beverage Service II (Practice)		11:30 – 12:30 Menu Planning
12:50 – 13:50 Professional Russian II	12:40 – 13:40 Managing Teams and Leading People	12:10 – 13:00 Food and Beverage Service II (Practice)		12:40 – 13:40 Menu Planning
	13:40 – 14:40 Facilities Planning, Design & Maintenance	13:00 – 14:20* Food and Beverage Service II (Practice)	13:40 – 14:40 Facilities Planning, Design & Maintenance	
		14:20 – 15:10 Food and Beverage Service II (Practice)		
		15:10 – 16:00 Food and Beverage Service II (Practice)		

	Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
Food & Beverage	HTPM 211	Food and Beverage Service II (Practice) *	5	3	Andreas Kassinos
	HTPM 211	Food and Beverage Service II (Theory)	2	3	Andreas Kassinos
	HTPM 212	Menu Planning	2	3	Margaritis Antoniadis
Common Modules	HTPM 261	Facilities Planning, Design & Maintenance	2	3	Constantinos Constantinou
	HTPM 262	Entertainment and Animation	2	3	Nikolas Binikos
	HTPM 263	MICE Planning and Organisation	2	3	Francesca Afxentiou
	HTCM 231	Geography of Travel and Tourism	2	3	Susan Elfving
	HTMM 252	Managing Teams and Leading People	2	3	Francesca Afxentiou
Languages	HTEN 211	Professional English III	2	2	Stefanie Kythreotis
	HTRU 211	Professional Russian II	2	2	Olga Miskevich
		TOTAL	23	28	

* A 30 minute lunch break will be provided during the lesson.

(H) **HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS**
ACADEMIC YEAR 2021-2022 [FALL SEMESTER 2021]

Handwritten signature
Handwritten signature

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT (HTM II)

Rooms Division

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
	08:00 – 09:00 Professional Russian II	08:00 – 09:00 Geography of Travel and Tourism	08:00 – 09:00 Professional English III	09:00 – 14:00 Housekeeping Operations II (Practical)
09:00 – 10:00 Geography of Travel and Tourism	09:00 – 10:00 Entertainment and Animation		09:10 – 10:10 Managing Teams and Leading People	
10:20 – 11:20 Professional English III	10:20 – 11:20 Entertainment and Animation	10:30 – 11:30 Computer Reservation Systems	10:20 – 11:20 MICE Planning and Organisation	
11:40 – 12:40 MICE Planning and Organisation		11:30 – 12:30 Computer Reservation Systems	11:30 – 12:30 Housekeeping Operations II (Theory)	
12:50 – 13:50 Professional Russian II	12:40 – 13:40 Managing Teams and Leading People		12:30 – 13:30 Housekeeping Operations II (Theory)	
	13:40 – 14:40 Facilities Planning, Design & Maintenance		13:40 – 14:40 Facilities Planning, Design & Maintenance	



Reserved for Erasmus+ Exchange Student

	Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
Rooms Division	HTPM 221	Housekeeping Operations II (Theory)	2	3	Elena Iosif
		Housekeeping Operations II (Practical)	5	3	Practical
	HTPM 222	Computer Reservation Systems	2	3	Francesca Afxentiou
Common Modules	HTPM 261	Facilities Planning, Design & Maintenance	2	3	Constantinos Constantinou
	HTPM 262	Entertainment and Animation	2	3	Nikolas Binikos
	HTPM 263	MICE Planning and Organisation	2	3	Francesca Afxentiou
	HTCM 231	Geography of Travel and Tourism	2	3	Susan Elfving
	HTMM 252	Managing Teams and Leading People	2	3	Francesca Afxentiou
Languages	HTEN 211	Professional English III	2	2	Stephanie Kythreotis
	HTRU 211	Professional Russian II	2	2	Olga Miskevich
		TOTAL	23	28	

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS

ACADEMIC YEAR 2021-2022 [FALL SEMESTER 2021]

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT (HTM III)

Food and Beverage

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 – 09:00 Statistical Analysis and Research Methods	08:00 – 09:00 Food and Beverage Management	08:00 – 09:00 Environmental and Sustainability Management	08:00 – 09:00 Food and Beverage Management	08:00 – 09:00 Food and Beverage Management
09:00 – 10:00 Environmental and Sustainability Management		09:00 – 10:00 Negotiation Skills		09:10 – 10:10 Professional Russian IV
10:20 – 11:20 Professional Russian IV	10:20 – 11:20 Hospitality and Tourism e-Marketing	10:10 – 11:10 Hospitality and Tourism e-Marketing		10:20 – 11:20 Crossing Cultures in Food and Beverage
11:20 – 12:20 Crossing Cultures in Food and Beverage	11:30 – 12:30 Managerial Economics	11:30 – 12:30 Managerial Economics	11:30 – 12:30 Statistical Analysis and Research Methods	11:30 – 12:30 Negotiation Skills
12:30- 13:30 Crossing Cultures in Food and Culture				
		14:00 – 15:00 Hospitality and Tourism Law	14:00 – 15:00 Hospitality and Tourism Law	

	Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
Food and Beverage	HTPM 311	Food and Beverage Management	3	5	Margaritis Antoniadis
	HTPM 312	Crossing Cultures in Food and Beverage	3	5	Ioanna Savva
Common Modules	HTPM 341	Hospitality and Tourism e-Marketing	2	3	Constantinos Constantinou
	HTCM 271	Statistical Analysis and Research Methods	2	3	George Procopiou
	HTMM 361	Hospitality and Tourism Law	2	3	Stelios Avgousti
	HTMM 301	Environmental and Sustainability Management	2	3	Nikolas Theofilou
	HTMM 371	Managerial Economics	2	3	Kyriakos Psaras
Languages	HTRU 311	Professional Russian IV	2	2	Olga Miskevich
Elective	HTMM 302	Negotiation Skills	2	2	Francesca Afxentiou
		TOTAL	20	29	

M. Stidi

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT (HTM III)

Stidi

Travel and Tourism

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 – 09:00 Statistical Analysis and Research Methods		08:00 – 09:00 Environmental and Sustainability Management		
09:00 – 10:00 Environmental and Sustainability Management		09:00 – 10:00 Negotiation Skills	09:00 – 10:00 Cruise and Airline Service Management	09:10 – 10:10 Professional Russian IV
10:20 – 11:20 Professional Russian IV	10:20 – 11:20 Hospitality and Tourism e-Marketing	10:10 – 11:10 Hospitality and Tourism e-Marketing	10:10 – 11:10 Cruise and Airline Service Management	10:10 – 11:10 Cruise and Airline Service Management
	11:30 – 12:30 Managerial Economics	11:30 – 12:30 Managerial Economics	11:30 – 12:30 Statistical Analysis and Research Methods	11:30 – 12:30 Negotiation Skills
			12:40 – 13:40 Travel and Tourism Management	12:40 – 13:40 Travel and Tourism Management
		14:00 – 15:00 Hospitality and Tourism Law	14:00 – 15:00 Hospitality and Tourism Law	13:40 – 14:40 Travel and Tourism Management

	Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
Travel and Tourism	HTPM 331	Travel and Tourism Management	3	5	Andreas Christoforou
	HTPM 332	Cruise and Airline Service Management	3	5	Andreas Christoforou
Common Modules	HTPM 341	Hospitality and Tourism e-Marketing	2	3	Constantinos Constantinou
	HTCM 271	Statistical Analysis and Research Methods	2	3	George Procopiou
	HTMM 361	Hospitality and Tourism Law	2	3	Stelios Avgousti
	HTMM 301	Environmental and Sustainability Management	2	3	Nikolas Theofilou
	HTMM 371	Managerial Economics	2	3	Kyriakos Psaras
Languages	HTRU 311	Professional Russian IV	2	2	Olga Miskevich
Elective	HTMM 302	Negotiation Skills	2	2	Francesca Afxentiou
		TOTAL	20	29	

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2021-2022 [FALL SEMESTER 2021]

Slide

CULINARY ARTS I (CA I)

8 slide

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 – 08:50 Computer Studies	08:00 – 09:00 Professional English I	08:00 – 09:00 Product Identification, Purchasing & Storage		08:00 – 09:00 Food Safety
09:00 – 09:50 Computer Studies (Advanced)	09:10 – 10:10 Introduction to Gastronomy	09:00 – 10:00 Product Identification, Purchasing & Storage	09:00 – 10:00 Introduction to the Hospitality and Tourism Industry	09:00 – 10:00 Culinary Fundamentals (Theory)
10:10 – 11:10 Culinary Fundamentals (Theory)	10:20 – 11:10 Meat & Seafood Fabrication & Garde Manger	10:30 – 11:30 Occupational Health and Safety at Work	10:30 – 11:30 Food Safety	10:20 – 11:10 Culinary Fundamentals (Practical)
11:20 – 12:10 Culinary Fundamentals (Practical)	11:10 – 12:00 Meat & Seafood Fabrication & Garde Manger	11:30 – 12:30 Professional English I	11:40 – 12:40 Introduction to Gastronomy	11:10 – 12:00 Culinary Fundamentals (Practical)
12:10 – 13:00 Culinary Fundamentals (Practical)	12:00 – 12:50 Meat & Seafood Fabrication & Garde Manger	12:40 – 13:40 Introduction to the Hospitality and Tourism Industry	12:40 – 13:30 Computer Studies	12:00 – 12:50 Culinary Fundamentals (Practical)
13:00 – 14:50 Culinary Fundamentals (Practical)	12:50 – 13:40 Meat & Seafood Fabrication & Garde Manger	13:50 – 14:40 Computer Studies (Advanced)		12:50 – 13:40 Culinary Fundamentals (Practical)
14:50 – 15:40 Culinary Fundamentals (Practical)	13:40 – 14:30 Meat & Seafood Fabrication & Garde Manger			13:40 – 14:30 Culinary Fundamentals (Practical)
15:40 – 16:30 Culinary Fundamentals (Practical)				
Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 111	Culinary Fundamentals (2 theory and 10 practical)	12	8	Demetris Demetriou
CAPM 112	Meat and Seafood Fabrication and Garde Manger	5	3	Paraskevi Orfanou
CAPM 113	Product Identification, Purchasing and Storage	2	3	Paraskevi Orfanou
CAPM 114	Introduction to Gastronomy	2	3	Andreas Kassinos
CACM 101	Introduction to the Hospitality and Tourism Industry	2	3	Constantinos Constantinou
CACM 161	Food Safety (Food Hygiene and HACCP)	2	3	Ioanna Savva
CAEN 111	Professional English I	2	2	Despina Constantinou
CACM 102	Occupational Health and Safety at Work*	1	N/C	Stelios Theophanous / Elena Iosif
CACM 103	Computer Studies	2	N/C	Panikos Merkouris
	TOTAL	30	25	

* Ms Elena Iosif will teach during the first three weeks.

CULINARY ARTS II (CA II)

Handwritten notes:
 5/11/21
 28/11

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
	08:00 – 09:00 Accounting and Budget Management	08:00 – 09:00 Accounting and Budget Management		08:00 – 09:00 Menu Planning
09:00 – 10:00 Professional French II	09:00 – 10:00 Professional English III	09:00 – 10:00 Buffet Prep / Contemporary Plating (Theory)	9:10 – 10:10 Professional French II	09:00 – 10:00 Professional English III
10:30 – 11:30 Menu Planning		10:20 – 11:10 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	10:20 – 11:20 Statistical Analysis and Research Methods	10:10 – 11:10 Food and Beverage Controls & Systems
11:30 – 12:30 Statistical Analysis and Research Methods	11:10 – 12:00 Advanced Pastry and Baking	11:10 – 12:00 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	11:20 – 12:20 Professional Russian II	11:10 – 12:00 Advanced Garde Manger
12:40 – 13:40 Food and Beverage Controls & Systems	12:00 – 12:50 Advanced Pastry and Baking	12:00 – 12:50 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	12:30 – 13:30 Buffet Prep / Contemporary Plating (Theory)	12:00 – 12:50 Advanced Garde Manger
13:50 – 14:50 Professional Russian II	12:50 – 13:40 Advanced Pastry and Baking	12:50 – 13:40 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	13:40 – 14:30 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	12:50 – 13:40 Advanced Garde Manger
	13:40 – 14:30 Advanced Pastry and Baking	13:40 – 14:30 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	14:30 – 15:20 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	13:40 – 14:30 Advanced Garde Manger
			15:20 – 16:10 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	
			16:10 – 17:00 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	
			17:00 – 17:50 Buffet Prep / Contemporary Plating (Practical)	

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 211	Buffet Preparation and Contemporary Plating Techniques (2 theory and 10 practical)	12	7	Christina Georghiades
CAPM 212	Advanced Garde Manger	4	2	Agathoklis Christou
CAPM 221	Advanced Pastry and Baking	4	2	Christina Georghiades
CAPM 231	Food and Beverage Controls & Systems	2	3	Margaritis Antoniadis
CAPM 232	Menu Planning	2	3	Constantinos Constantinou
CACM 201	Statistical Analysis and Research Methods	2	3	George Procopiou
CAMM 271	Accounting and Budget Management	2	3	Kyriakos Psaras
CAEN 211	Professional English III	2	2	Despina Constantinou
CAFR 211	Professional French II	2	2	Tatiana Shiamma-Charilaou
CARU 211	Professional Russian II	2	2	Olga Miskevich
	TOTAL	32	27	

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΑ (MT I A)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00 – 09:00 Ασφάλεια Τροφίμων		08:00 – 08:50 Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές	08:00 – 09:00 Αναγνώριση, Αγορά & Αποθήκευση Προϊόντων	08:00 – 09:00 Αναγνώριση, Αγορά & Αποθήκευση Προϊόντων
09:00 – 10:00 Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή & Τουριστική Βιομηχανία	09:10 – 10:00 Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές	09:00 – 10:00 Ασφάλεια & Υγεία στην Εργασία	09:00 – 10:00 Εισαγωγή στη Γαστρονομία	09:00 – 10:00 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Θεωρία)
10:10 – 11:00 Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές (Advanced)	10:20 – 11:20 Επαγγελματικά Αγγλικά I	10:30 – 11:30 Επαγγελματικά Αγγλικά I	10:20 – 11:10 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	10:20 – 11:10 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)
11:00 – 12:00 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Θεωρία)	11:30 – 12:30 Ασφάλεια Τροφίμων		11:10 – 12:00 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	11:10 – 12:00 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)
12:10 – 13:00 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	12:40 – 13:30 Εισαγωγή στη Γαστρονομία	12:40 – 13:40 Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή & Τουριστική Βιομηχανία	12:00 – 12:50 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	12:00 – 12:50 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)
13:00 – 13:50 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	13:40 – 14:30 Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές (Advanced)		12:50 – 13:40 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	12:50 – 13:40 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)
13:50 – 14:40 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)			13:40 – 14:30 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	13:40 – 14:30 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)
14:40 – 15:30 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)				
15:30 – 16:20 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)				

Κωδικός	Μάθημα	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 111G	Βασικές Αρχές Μαγειρικής (2 θεωρία και 10 πρακτική)	12	8	Χριστιάνα Σιαθά
CAPM 112G	Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	5	3	Χριστιάνα Σιαθά
CAPM 113G	Αναγνώριση, Αγορά & Αποθήκευση Προϊόντων	2	3	Χριστίνα Γεωργιάδη
CAPM 114G	Εισαγωγή στη Γαστρονομία	2	3	Ανδρέας Κάσιнос
CACM 101G	Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή & Τουριστική Βιομηχανία	2	3	Φραντζέσκα Αυξεντίου
CACM 161G	Ασφάλεια Τροφίμων (Υγιεινή Τροφίμων - HACCP)	2	3	Ιωάννα Σάββα
CAEN 111G	Επαγγελματικά Αγγλικά I	2	2	Δέσποινα Κωνσταντίνου
CACM 102G	Ασφάλεια & Υγεία στην Εργασία*	1	N/C	Στέλιος Θεοφάνους / Έλενα Ιωσήφ*
CACM 103G	Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές	2	N/C	Πανίκος Μερκούρης
	ΣΥΝΟΛΟ	30	25	

* Η κα Έλενα Ιωσήφ θα διδάξει τις πρώτες τρεις εβδομάδες

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IB (MT I B)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00 – 09:00 Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή & Τουριστική Βιομηχανία		08:00 – 09:00 Ασφάλεια & Υγεία στην Εργασία	08:00 – 09:00 Αναγνώριση, Αγορά & Αποθήκευση Προϊόντων	08:00 – 09:00 Αναγνώριση, Αγορά & Αποθήκευση Προϊόντων
09:00 – 10:00 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Θεωρία)	09:00 – 10:00 Επαγγελματικά Αγγλικά		09:00 – 10:00 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Θεωρία)	09:00 – 10:00 Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή & Τουριστική Βιομηχανία
10:10 – 11:00 Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές (Advanced)	10:30 – 11:30 Εισαγωγή στη Γαστρονομία	10:10 – 11:10 Επαγγελματικά Αγγλικά I	10:20 – 11:10 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	10:30 – 11:30 Εισαγωγή στη Γαστρονομία
11:10 – 12:00 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	11:30 – 12:20 Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές	11:20 – 12:10 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	11:10 – 12:00 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	11:30 – 12:30 Ασφάλεια Τροφίμων
12:00 – 12:50 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	12:30 – 13:30 Ασφάλεια Τροφίμων	12:10 – 13:00 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	12:00 – 12:50 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	12:40 – 13:30 Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές
12:50 – 13:40 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	13:40 – 14:30 Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές (Advanced)	13:00 – 13:50 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	12:50 – 13:40 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	
13:40 – 14:50 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)		13:50 – 14:40 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	13:40 – 14:30 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)	
14:50 – 15:40 Βασικές Αρχές Μαγειρικής (Πρακτική)		14:40 – 15:30 Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα		

Κωδικός	Μάθημα	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 111G	Βασικές Αρχές Μαγειρικής (2 θεωρία και 10 πρακτική)	12	8	Στάλω Βατυλίωτου
CAPM 112G	Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	5	3	Χριστιάνα Σιαθά
CAPM 113G	Αναγνώριση, Αγορά & Αποθήκευση Προϊόντων	2	3	Αγαθοκλής Χρίστου
CAPM 114G	Εισαγωγή στη Γαστρονομία	2	3	Ανδρέας Κάσινο
CACM 101G	Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή & Τουριστική Βιομηχανία	2	3	Φραντζέσκα Αυθεντίου
CACM 161G	Ασφάλεια Τροφίμων (Υγιεινή Τροφίμων - HACCP)	2	3	Ιωάννα Σάββα
CAEN 111G	Επαγγελματικά Αγγλικά I	2	2	Στέφανη Κυθραιώτη
CACM 102G	Ασφάλεια & Υγεία στην Εργασία	1	N/C	Στέλιος Θεοφάνους/ Έλενα Ιωσήφ*
CACM 103G	Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές	2	N/C	Πανίκος Μερκούρης
	ΣΥΝΟΛΟ	30	25	

* Η κα Έλενα Ιωσήφ θα διδάξει τις πρώτες τρεις εβδομάδες

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2021-2022 [FALL SEMESTER 2021]

M. I. I. I.
Q. S. I. C.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II (MT II A)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00- 09:00 Επαγγελματικά Γαλλικά II Επαγγελματικά Ρωσικά II	08:00 – 09:00 Σχεδιασμός Μενού	08:00- 09:00 Επαγγελματικά Γαλλικά II Επαγγελματικά Ρωσικά II		
	09:00- 10:00 Λογιστική και Διαχείριση Προϋπολογισμού	09:10 - 10:10 Λογιστική και Διαχείριση Προϋπολογισμού	09:00 - 10:00 Στατιστική Ανάλυση και Μέθοδοι Έρευνας	09:00 – 10:00 Συστήματα Έλεγχου Τροφίμων και Ποτών
10:10 – 11:10 Στατιστική Ανάλυση και Μέθοδοι Έρευνας	10:30 – 11:30 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Θεωρία)	10:30 – 11:30 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Θεωρία)	10:10 - 11:10 Συστήματα Έλεγχου Τροφίμων και Ποτών	10:10 - 11:10 Επαγγελματικά Αγγλικά III
11:30 – 12:30 Σχεδιασμός Μενού	11:50 – 12:40 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	11:50 – 12:40 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	11:10 – 12:00 Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)	11:10 – 12:00 Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία
12:40 – 13:40 Επαγγελματικά Αγγλικά III	12:40 – 13:30 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	12:40 – 13:30 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	12:00 – 12:50 Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)	12:00 – 12:50 Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία
	13:30 – 14:20 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	13:30 – 14:20 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	12:50 – 13:40 Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)	12:50 – 13:40 Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία
	14:20 – 15:10 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	14:20 – 15:10 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	13:40 – 14:30 Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)	13:40 – 14:30 Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία
	15:10 – 16:00 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	15:10 – 16:00 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)		

Κωδικός	Μάθημα	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 211G	Προετοιμασία Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές Προετοιμασίας Πιάτων (2 θεωρία και 10 πρακτική)	12	7	Στάλω Βατυλίωτου
CAPM 212G	Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)	4	2	Αγαθοκλής Χρίστου
CAPM 221G	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία (Ανώτερο Επίπεδο)	4	2	Παρασκευή Ορφανού
CAPM 231G	Συστήματα Έλεγχου Τροφίμων και Ποτών	2	3	Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CAPM 232G	Σχεδιασμός Μενού	2	3	Κωνσταντίνος Κωνσταντίνου
CACM 201G	Στατιστική Ανάλυση και Μέθοδοι Έρευνας	2	3	Γιώργος Προκοπίου
CAMM 271G	Λογιστική και Διαχείριση Προϋπολογισμού	2	3	Κυριάκος Ψαράς
CAEN 211G	Επαγγελματικά Αγγλικά III	2	2	Δέσποινα Κωνσταντίνου
CAFR 211G	Επαγγελματικά Γαλλικά II	2	2	Τατιάνα Σιαμμά-Χαριλάου
CARU 211G	Επαγγελματικά Ρωσικά II	2	2	Όλγα Μισκέβιτς
	ΣΥΝΟΛΟ	32	27	

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II (MT II B)

Handwritten signature and date: 11/12/21

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00- 09:00 Επαγγελματικά Γαλλικά II Επαγγελματικά Ρωσικά II	08:00 - 09:00 Επαγγελματικά Αγγλικά III	08:00- 09:00 Επαγγελματικά Γαλλικά II Επαγγελματικά Ρωσικά II	08:00- 09:00 Στατιστική Ανάλυση και Μέθοδοι Έρευνας	08:00- 09:00 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Θεωρία)
09:00 – 10:00 Στατιστική Ανάλυση και Μέθοδοι Έρευνας	9:00- 10:00 Συστήματα Έλεγχου Τροφίμων και Ποτών	9:00- 10:00 Σχεδιασμός Μενού	09:10 – 10:10 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Θεωρία)	09:10- 10:00 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)
	10:20- 11:20 Λογιστική και Διαχείριση Προϋπολογισμού	10:20- 11:20 Λογιστική και Διαχείριση Προϋπολογισμού	10:10 – 11:00 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	10:00 – 10:50 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)
11:10 – 12:00 Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία		11:30- 12:30 Επαγγελματικά Αγγλικά III	11:00– 11:50 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	10:50 – 11:40 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)
12:00 – 12:50 Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία	12:20 – 13:20 Σχεδιασμός Μενού	12:30 – 13:30 Συστήματα Έλεγχου Τροφίμων και Ποτών	11:50 – 12:40 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	11:40 – 12:30 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)
12:50 – 13:40 Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία			12:40 – 13:30 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)	12:30 – 13:20 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)
13:40 – 14:30 Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία		14:00 – 14:50 Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)		13:20 – 14:10 Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές (Πρακτική)
		14:50 – 15:40 Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)		
		15:40 – 16:30 Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)		
		16:30 – 17:20 Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)		

Κωδικός	Μάθημα	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 211G	Προετοιμασία Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές Προετοιμασίας Πιάτων (2 θεωρία και 10 πρακτική)	12	7	Ανδρέας Καβάζης
CAPM 212G	Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)	4	2	Αγαθοκλής Χρίστου
CAPM 221G	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία (Ανώτερο Επίπεδο)	4	2	Χριστίνα Γεωργιάδη
CAPM 231G	Συστήματα Έλεγχου Τροφίμων και Ποτών	2	3	Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CAPM 232G	Σχεδιασμός Μενού	2	3	Κωνσταντίνος Κωνσταντίνου
CACM 201G	Στατιστική Ανάλυση και Μέθοδοι Έρευνας	2	3	Γιώργος Προκοπίου
CAMM 271G	Λογιστική και Διαχείριση Προϋπολογισμού	2	3	Κυριάκος Ψαράς
CAEN 211G	Επαγγελματικά Αγγλικά III	2	2	Στέφανη Κυθραιώτη
CARU 211G	Επαγγελματικά Ρωσικά II	2	2	Όλγα Μισκέβιτς
	ΣΥΝΟΛΟ	32	27	

* Μόνο την πρακτική της Παρασκευής

Handwritten: *Handwritten signature*
Handwritten initials

(H) **HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS**
ACADEMIC YEAR 2021-2022 [FALL SEMESTER 2021]

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙΙ Β (MT ΙΙΙ Β)

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
			09:00 – 10:00 Επαγγελματικά Αγγλικά V	09:00 – 10:00 Επαγγελματικά Αγγλικά V
	10:30 – 11:20 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	10:00 – 11:00 Διοίκηση Κουζίνας	10:10 – 11:10 Σχεδιασμός και Συντήρηση Εγκαταστάσεων	10:30 – 11:30 Επαγγελματικά Γαλλικά IV
	11:20 – 12:10 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	11:10 – 12:00 Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο) (Πρακτική)	11:20 – 12:20 Διοίκηση Κουζίνας	11:40 – 12:40 Σχεδιασμός και Συντήρηση Εγκαταστάσεων
12:40 – 13:40 Διεθνής Κουζίνα (Θεωρία)	12:10 – 13:00 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	12:00 – 12:50 Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο) (Πρακτική)	12:30 – 13:30 Επαγγελματικά Γαλλικά IV	12:40 – 13:40 Επαγγελματικά Αγγλικά V
13:40 – 14:40 Διεθνής Κουζίνα (Θεωρία)	13:00 – 14:20* Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	12:50 – 13:40 Επιδόρπια Πιάτου (Πρακτική)		
14:50 – 15:40 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	14:20 – 15:10 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	13:40 – 14:30 Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο) (Πρακτική)		
15:40 – 16:30 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	15:10 – 16:00 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)			
16:30 – 17:20 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	16:00 – 16:50 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)			

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 311G	Διεθνής Κουζίνα: Από Κλασική μέχρι Φιούζιον (2 θεωρία και 10 πρακτική)	12	7	Αγαθοκλής Χρίστου
CAPM 321G	Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο)	4	2	Δημήτρης Δημητρίου
CAPM 322G	Ερευνητική Εργασία στη Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία		3	
CAPM 361G	Σχεδιασμός και Συντήρηση Εγκαταστάσεων	2	3	Κωνσταντίνος Κωνσταντίνου
CAMM 311G	Διοίκηση Κουζίνας	2	3	Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CAEN 311G	Επαγγελματικά Αγγλικά V	2	2	Στέφανη Κυθραιώτη
CAFR 311G	Επαγγελματικά Γαλλικά IV	2	2	Τατιάνα Σιαμμά-Χαριλάου
CARU 311G	Επαγγελματικά Ρωσικά IV	2	2	Όλγα Μισκέβιτς
	TOTAL	24	22**	

* Κατά τη διάρκεια του μαθήματος θα προσφερθεί διάλειμμα 30 λεπτών για μεσημεριανό γεύμα.



Παρουσίαση Μελέτης Ζαχαροπλαστικής / Αρτοποιίας (** 3 ECTS)