

15/10/21
2021/20

(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	Olvia Kyriakou
HTPM 111	Food and Beverage Service (Theory)	2	3	Olvia Kyriakou
HTPM 131	Tourism Principles and Practices	2	3	Andreas Christoforou
HTPM 112	Food and Beverage Operations	2	3	Andreas Kassinis
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.

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

M. Staleu
D. S. S. S.

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 Kasinos
	HTPM 211	Food and Beverage Service II (Theory)	2	3	Andreas Kasinos
	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 Alexiou
	HTCM 231	Geography of Travel and Tourism	2	3	Susan Elfving
	HTMM 252	Managing Teams and Leading People	2	3	Francesca Alexiou
Languages	HTEN 211	Professional English III	2	2	Stefanie Kytireotis
	HTRU 211	Professional Russian II	2	2	Olga Miskevich
		TOTAL	23	28	

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

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

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	

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

M. Stale

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT (HTM III)

Stale

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 Abentiou
		TOTAL	20	29	

7/10/21
7/10/21

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

CULINARY ARTS I (CA I)

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	Christiana Siatha			
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.

5/10/21

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

ES st.

CULINARY ARTS II (CA II)

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 Georghziades
CAPM 212	Advanced Garde Manger	4	2	Agathoklis Christou
CAPM 221	Advanced Pastry and Baking	4	2	Christina Georghziades
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	

Handwritten: *Handwritten signature*

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

Handwritten: *Handwritten signature*

CULINARY ARTS III (CA III)

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
		08:00 – 09:00 Kitchen Management		08:00 – 09:00 Professional Russian IV
09:00 – 10:00 Professional Russian IV		09:00 – 10:00 Professional English V	09:30 – 10:20 International Cuisines (Practical)	09:10 – 10:10 Professional French IV
10:20 – 11:20 Professional French IV	10:30 – 11:30 Kitchen Management	10:30 – 11:30 International Cuisines (Theory)	10:20 – 11:10 International Cuisines (Practical)	10:30 – 11:30 Facilities Planning, Design and Maintenance
11:30 – 12:30 Professional English V	11:40 – 12:30 Advanced Plated Desserts (Practical)	11:30 – 12:30 International Cuisines (Theory)	11:10 – 12:00 International Cuisines (Practical)	
12:40 – 13:40 Facilities Planning, Design and Maintenance	12:30 – 13:20 Advanced Plated Desserts (Practical)	12:40 – 13:30 International Cuisines (Practical)	12:00 – 12:50 International Cuisines (Practical)	
	13:20 – 14:10 Advanced Plated Desserts (Practical)	13:30 – 14:20 International Cuisines (Practical)	12:50 – 14:10* International Cuisines (Practical)	
	14:10 – 15:00 Advanced Plated Desserts (Practical)		14:10 – 15:00 International Cuisines (Practical)	
			15:00 – 15:50 International Cuisines (Practical)	
			15:50 – 16:40 International Cuisines (Practical)	

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 311	International Cuisines: From Classical to Fusion (2 theory and 10 practical)	12	7	Paraskevi Orfanou
CAPM 321	Advanced Plated Desserts	4	2	Demetris Demetriou
CAPM 322	Pastry and Baking Arts Project		3	
CAPM 361	Facilities Planning, Design and Maintenance	2	3	Constantinos Constantinou
CAMM 311	Kitchen Management	2	3	Margaritis Antoniadis
CAEN 311	Professional English V	2	2	Stefanie Kythreotis
CAFR 311	Professional French IV	2	2	Tatiana Shiamma-Charilaou
CARU 311	Professional Russian IV	2	2	Olga Miskevich
	TOTAL	24	22**	

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

 Pastry and Baking Arts Project Presentation (**3 ECTS)

Σχολείο
7/10/2

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

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	Δημήτρης Δημητρίου
CAPM 112G	Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα	5	3	Χριστίνα Σιαθά
CAPM 113G	Αναγνώριση, Αγορά & Αποθήκευση Προϊόντων	2	3	Χριστίνα Γεωργιάδη
CAPM 114G	Εισαγωγή στη Γαστρονομία	2	3	Ανδρέας Κάσιος
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	Πάνικος Μερκούρης
	ΣΥΝΟΛΟ	30	25	

* Η κα Έλενα Ιωσήφ θα διδάξει τις πρώτες τρεις εβδομάδες

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

M. Stal
Q. Shc

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 Κάσινας
CACM 101G	Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή & Τουριστική Βιομηχανία	2	3	Φραντζέσκα Αυζεντίου
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

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

M. Stoli
Stoli

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II (ΜΤ II Α)

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 Χρήστου
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	

22/10/21

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

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II (MT II B)

22/10

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 Σχεδιασμός Μενού	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		12:40 – 13:40 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

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

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙΙ Α (MT III A)

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
		08:00 – 09:00 Σχεδιασμός και Συντήρηση Εγκαταστάσεων	08:00 - 09:00 Επαγγελματικά Γαλλικά IV	08:00 - 09:00 Επαγγελματικά Γαλλικά IV
		09:30 – 10:20 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	09:10 – 10:10 Διοίκηση Κουζίνας	
10:30 – 11:30 Διοίκηση Κουζίνας	10:40 – 11:40 Διεθνής Κουζίνα (Θεωρία)	10:20 – 11:10 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	10:20 – 11:20 Επαγγελματικά Ρωσικά IV	10:30 – 11:30 Επαγγελματικά Ρωσικά IV
11:30 - 12:30 Επαγγελματικά Αγγλικά V	11:40 - 12:40 Διεθνής Κουζίνα (Θεωρία)	11:10 – 12:00 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)		11:30 - 12:30 Επαγγελματικά Αγγλικά V
	12:50 – 13:40 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	12:00 – 12:50 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	12:30 – 13:20 Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο) (Πρακτική)	12:50 – 13:50 Σχεδιασμός και Συντήρηση Εγκαταστάσεων
	13:40 – 14:30 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	12:50 – 14:10* Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	13:20 – 14:10 Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο) (Πρακτική)	
		14:10 – 15:00 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	14:10 – 15:00 Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο) (Πρακτική)	
		15:00 – 15:50 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	15:00 – 15:50 Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο) (Πρακτική)	
		15:50 – 16:40 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	Ανδρέας Καβάλης
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	Δέσποινα Κωνσταντίνου
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 Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία (**3 ECTS)

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

18/11/21

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
11:00 – 12:00 Διεθνής Κουζίνα (Θεωρία)	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
12:00 – 13:00 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	
13:10 – 14:00 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	13:00 – 14:20* Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	12:50 – 13:40 Επιδόρπια Πιάτου (Πρακτική)		
14:00 – 14:50 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	14:20 – 15:10 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	13:40 – 14:30 Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο) (Πρακτική)		
14:50 – 15:40 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)	15:10 – 16:00 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)			
	16:00 – 16:50 Διεθνής Κουζίνα (Πρακτική)			

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 311G	Διεθνής Κουζίνα: Από Κλασσική 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)