

(A) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

M
4/2/21
②
HTM I

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT I (HTM I)

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
	08:00 – 09:00 Accounting Fundamentals	08:00 – 09:00 Accounting Fundamentals	08:00 – 09:00 Hospitality and Tourism Marketing	08:00 – 09:00 Food Production & Hygiene * (THEORY HYGIENE)
09:10 - 10:10 Wines and Spirits		09:00 – 10:00 Housekeeping Operations	09:00 – 10:00 Hospitality and Tourism Marketing	09:00 – 10:00 Food Production & Hygiene (THEORY)
10:30 – 11:30 Destination Cyprus	10:30 – 11:30 Professional English II	10:20 – 11:20 Wines and Spirits	10:30 – 11:30 Professional Russian I	10:20 – 11:10 Food Production & Hygiene (PRACTICAL)
11:30 – 12:30 Destination Cyprus	11:30 – 12:30 Front Office Operations	11:40 – 12:40 Professional English II	11:40 – 12:40 Housekeeping Operations	11:10 – 12:00 Food Production & Hygiene (PRACTICAL)
			12:40 – 13:40 Front Office Operations	12:00 – 12:50 Food Production & Hygiene (PRACTICAL)
13:40 – 14:40 Professional Russian I				12:50 – 13:40 Food Production & Hygiene (PRACTICAL)
				13:40 – 14:30 Food Production & Hygiene (PRACTICAL)

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM 114	Food Production and Hygiene (2 theory and 5 practical)	7	6	Chef4 (Food Production) 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	F&B1
HTPM 141	Hospitality and Tourism Marketing	2	3	Andreas Christoforou
HTCM 171	Accounting Fundamentals	2	3	Kyriakos Psaras
HTCM 131	Destination Cyprus	2	3	Maria Piggoura
HTEN 121	Professional English II	2	2	English2
HTRU 121	Professional Russian I	2	2	Russian
	TOTAL	23	27	

*Food Hygiene will be replaced by Food Production Theory for the last 4 weeks of the semester.

4/2

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT II (HTM II)

Food and Beverage

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 – 09:00 Communication and Human Relations	08:00 – 09:00 <i>Advanced Wines and Spirits</i>		08:00 – 09:00 Communication and Human Relations	
08:00 – 09:00 Public Relations and Relationship Marketing	09:10 – 10:10 Accounting and Budget Management	09:10 – 10:10 Accounting and Budget Management	09:00 – 10:00 Public Relations and Relationship Marketing	
10:10 – 11:10 <i>Food and Beverage Controls & Systems</i>		10:30 – 11:30 Professional English IV	10:30 – 11:30 Quality Service and Experiential Management	
11:30 – 12:30 Professional English IV		11:30 – 12:30 <i>Advanced Wines and Spirits</i>	11:30 – 12:30 Quality Service and Experiential Management	
	12:50 – 13:50 Professional Russian III		12:40 – 13:40 <i>Food and Beverage Controls & Systems</i>	
			13:40 – 14:40 Professional Russian III	

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM 213	<i>Food and Beverage Controls & Systems</i>	2	3	Margaritis Antoniadis
HTPM 214	<i>Advanced Wines and Spirits</i>	2	3	F&B1
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	Kyriakos Psaras
HTEN 221	Professional English IV	2	2	English2
HTFR 221	Professional French IV	2	2	Tatiana Shiamma – Charilaou
HTRU 221	Professional Russian III	2	2	Russian
	TOTAL	16	22	

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

XW
4/2

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT II (HTM II)

Travel and Tourism

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 – 09:00 Communication and Human Relations			08:00 – 09:00 Communication and Human Relations	INDUSTRIAL LAB * Travel and Tourism Operations
08:00 – 09:00 Public Relations and Relationship Marketing	09:10 – 10:10 Accounting and Budget Management	09:10 – 10:10 Accounting and Budget Management	09:00 – 10:00 Public Relations and Relationship Marketing	
10:30 – 11:30 Travel and Tourism Operations		10:30 – 11:30 Professional English IV	10:30 – 11:30 Quality Service and Experiential Management	
11:30 – 12:30 Professional English IV		11:30 – 12:30 Travel and Tourism Operations	11:30 – 12:30 Quality Service and Experiential Management	
	12:50 – 13:50 Professional Russian III			
			13:40 - 14:40 Professional Russian III	

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM 234	Travel and Tourism Operations *	2	3	Susan Elfving
		5	3	Industrial Lab
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	Kyriakos Psaras
HTEN 221	Professional English IV	2	2	English2
HTFR 221	Professional French IV	2	2	Tatiana Shiamma – Charilaou
HTRU 221	Professional Russian III	2	2	Russian
	TOTAL	14 + 5 (Industry)	22	

* On Friday students are required to implement an industrial lab for this module.

(85) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

4/2

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT III (HTM III)
Food and Beverage

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 – 09:00 Entrepreneurship and Financial Management	08:00 – 09:00 Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management	08:00 – 09:00 Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management		08:00 – 09:00 <i>Food and Beverage Service Trends and Challenges</i>
	09:10 – 10:10 <i>Food and Beverage Service Trends and Challenges</i>		09:10 – 10:10 Crisis Management	09:10 – 10:10 Entrepreneurship and Financial Management
	10:30 - 11:30 Events Management	10:20 -11:20 <i>Food and Beverage Service Trends and Challenges</i>		
11:30 - 12:30 Professional French V	11:40 - 12:40 Human Resource Management	11:30 - 12:30 Human Resource Management		
12:40 -13:40 Professional Russian V	12:50 - 13:50 Crisis Management		12:40 -13:40 Events Management	

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM313	<i>Food and Beverage Service Trends and Challenges</i>	3	5	Margaritis Antoniadis
HTPM361	Events Management	2	3	Constantinos Constantinou
HTMM362	Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management	2	3	Margaritis Antoniadis
HTMM351	Human Resource Management	2	3	Constantinos Constantinou
HTMM372	Entrepreneurship and Financial Management	2	3	Entrepreneurship
HTMM373	Crisis Management	2	2	Constantinos Constantinou
HTFR 321	Professional French V	1	2	Tatiana Shiamma – Charilaou
HTRU 321	Professional Russian V	1	2	Russian
	TOTAL	14	21	

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT III (HTM III)

Rooms Division

8/2/21
E.S.

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 – 09:00 Entrepreneurship and Financial Management	08:00 – 09:00 Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management	08:00 – 09:00 Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management		
			09:10 – 10:10 Crisis Management	09:10 – 10:10 Entrepreneurship and Financial Management
	10:30 - 11:30 Events Management		10:30 - 11:30 <i>Housekeeping Management</i>	
11:30 - 12:30 Professional French V	11:40 - 12:40 Human Resource Management	11:30 - 12:30 Human Resource Management	11:30 - 12:30 <i>Housekeeping Management</i>	
12:40 -13:40 Professional Russian V	12:50 -13:50 Crisis Management		12:40 -13:40 Events Management	12:30 – 13:30 <i>Housekeeping Management</i>

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM 323	Housekeeping Management	3	5	Constantinos Constantinou
HTPM361	Events Management	2	3	Constantinos Constantinou
HTMM362	Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management	2	3	Margaritis Antoniadis
HTMM351	Human Resource Management	2	3	Constantinos Constantinou
HTMM372	Entrepreneurship and Financial Management	2	3	Entrepreneurship
HTMM373	Crisis Management	2	2	Constantinos Constantinou
HTFR 321	Professional French V	1	2	Tatiana Shiamma – Charilaou
HTRU 321	Professional Russian V	1	2	Russian
	TOTAL	14	21	

4/2

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS

ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

CULINARY ARTS I (CA I)

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 – 09:00 Professional French I/ Professional Russian I		08:00 – 09:00 Professional English II	08:00 – 09:00 Professional English II	
		09:00 – 10:00 Introduction to Food and Beverage Service	09:00-10:00 Food and Nutrition	9:00-10:00 Pastry and Baking Essentials (Theory)
	10:30 – 11:30 Core Cooking Methods (Theory)	10:10 – 11:10 Food and Nutrition	10:10 – 11:10 Introduction to Food and Beverage Service	10:00-11:00 Pastry and Baking Essentials (Theory)
11:30 – 12:30 Core Cooking Methods (Theory)	11:30 – 12:20 Core Cooking Methods (Practical)	11:30 – 12:30 Professionalism and Hospitality	11:30 – 12:30 Professionalism and Hospitality	11:10-12:00 Pastry and Baking Essentials (Practical)
12:30 – 13:20 Core Cooking Methods (Practical)	12:20 – 13:10 Core Cooking Methods (Practical)		12:40 – 13:40 Professional French I/ Professional Russian I	12:00-12:50 Pastry and Baking Essentials (Practical)
13:20 – 14:10 Core Cooking Methods (Practical)	13:10 – 14:00 Core Cooking Methods (Practical)			12:50-13:40 Pastry and Baking Essentials (Practical)
14:10 – 15:00 Core Cooking Methods (Practical)	14:00 – 14:50 Core Cooking Methods (Practical)			13:40-14:30 Pastry and Baking Essentials (Practical)
15:00 – 15:50 Core Cooking Methods (Practical)	14:50 – 15:40 Core Cooking Methods (Practical)			
15:50 – 16:40 Core Cooking Methods (Practical)				

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 115	Core Cooking Methods (2 theory and 10 practical)	12	8	Chef5
CAPM 121	Pastry and Baking Essentials (2 theory and 4 practical)	6	5	Christina Georgiades
CAPM 131	Introduction to Food and Beverage Service	2	2	F&B2
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	English2
CAFR 121	Professional French I	2	2	Tatiana Shiamma-Charilaou
CARU 121	Professional Russian I	2	2	Russian
	TOTAL	28	25	

④
2/2

(A) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS

ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

CULINARY ARTS II (CA II)

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 – 09:00 Food Psychology and Culture		08:00 – 09:00 Wines and Spirits	08:00 – 09:00 Human Resource Management	08:00 – 09:00 Professional French III
09:10 – 10:10 Professional Russian III/ Professional French III	09:30 – 10:20 Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	09:00 – 10:00 Professional English IV		09:10 - 10:10 Wines and Spirits
	10:20 – 11:10 Cypriot Cuisine and Influences (Practical)			10:20 – 11:20 Professional Russian III
12:00 – 13:00 Cypriot Cuisine and Influences (Theory)	11:10 – 12:00 Cypriot Cuisine and Influences (Practical)		11:30 – 12:20 Contemporary Desserts	11:30 – 12:30 Professional English IV
13:00 – 14:00 Cypriot Cuisine and (Theory)	12:00 – 12:50 Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	12:10 – 13:00 Food and Beverage Service (Practice)	12:20 – 13:10 Contemporary Desserts	12:30 – 13:30 Food Psychology and Culture
14:20 – 15:10 Cypriot Cuisine and Influences (Practice)	12:50 – 14:10* Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	13:00 – 14:20* Food and Beverage Service (Practice)	13:10 – 14:00 Contemporary Desserts	13:40 – 14:40 Human Resource Management
15:10 – 16:00 Cypriot Cuisine and Influences (Practice)	14:10 – 15:00 Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	14:20 – 15:10 Food and Beverage Service (Practice)	14:00 -14:50 Contemporary Desserts	
	15:00 – 15:50 Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	15:10 – 16:00 Food and Beverage Service (Practice)		
	15:50 – 16:40 Cypriot Cuisine and Influences (Practical)			

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 213	Cypriot Cuisine and Influences (2 theory and 10 practical)	12	7	Chef4
CAPM 222	Contemporary Desserts	4	2	Christina Georgiades
CAPM 233	Food and Beverage Service	4	2	F&B2
CAPM 234	Wines and Spirits	2	2	F&B2
CACM 231	Food Psychology and Culture	2	3	Ioanna Savva
CAMM 251	Human Resource Management	2	3	Constantinos Constantinou
CAEN 221	Professional English IV	2	2	English1
CAFR 221	Professional French III	2	2	Tatiana Shiamma-Charilaou
CARU 221	Professional Russian III	2	2	Russian
	TOTAL	30	23	

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

4/12

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS

ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

CULINARY ARTS III (CA III)

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00 - 09:00 Environmental and Sustainability Management		08:00 - 09:00 Environmental and Sustainability Management		08:00 - 09:00 Marketing Management
09:10 - 10:10 Entrepreneurship and Financial Management	Pastry and Baking Arts Project Presentation		09:10 - 10:10 Modern Food Concepts and Event Catering (Theory)	09:10 - 10:10 Professional Russian V
		10:20 - 11:20 Marketing Management	10:10 - 11:10 Modern Food Concepts and Event Catering (Theory)	
11:30 - 12:30 Professional French V	11:40 - 12:40 Professional English VI		11:30 - 12:20 Modern Food Concepts and Event Catering	11:30 - 12:30 Entrepreneurship and Financial Management
13:00 - 14:00 Hospitality Law	13:00 - 14:00 Hospitality Law		12:20 - 13:10 Modern Food Concepts and Event Catering	
			13:10 - 14:00 Modern Food Concepts and Event Catering	
			14:00 - 14:50 Modern Food Concepts and Event Catering	
			14:50 - 15:40 Modern Food Concepts and Event Catering	

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 312	Modern Food Concepts and Event Catering (2 theory and 5 practical + Practical Event)	2	4	Chef3
		5	4	
		Practical Event	6	
CAMM341	Marketing Management	2	3	Constantinos Constantinou
CAMM301	Environmental and Sustainability Management	2	3	Environment
CAMM362	Hospitality Law	2	3	LAW
CAMM371	Entrepreneurship and Financial Management	2	3	Entrepreneurship
CAEN321	Professional English VI	1	2	English2
CAFR 321	Professional French V	1	2	Tatiana Shiamma-Charilaou
CARU 321	Professional Russian V	1	2	Russian
	TOTAL	17	30	

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



Pastry and Baking Arts Project Presentation

4/2

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΑ (ΜΤ ΙΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00 – 09:00 Επαγγελματικά Αγγλικά II		08:00 – 09:00 Επαγγελματικά Γαλλικά I	08:00 – 09:00 Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	08:00 – 09:00 Επαγγελματικά Ρωσικά I
09:00 – 10:00 Διατροφή	09:10 - 10:10 Επαγγελματικά Αγγλικά II			
10:20 – 11:20 Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	10:30 – 11:30 Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	11:00 - 12:00 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Θεωρία)	11:00 - 12:00 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία)	11:00 - 12:00 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία)
11:30 – 12:30 Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	11:40 – 12:40 Επαγγελματικά Γαλλικά I Επαγγελματικά Ρωσικά I	12:00 - 13:00 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας ((Θεωρία)	12:00 - 12:50 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	12:00 - 12:50 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
	12:40 - 13:40 Διατροφή	13:10 – 14:00 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	12:50 – 13:40 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	12:50 – 13:40 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
		14:00 – 14:50 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	13:40 – 14:30 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	13:40 – 14:30 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
		14:50 – 15:40 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	14:30 – 15:20 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	14:30 – 15:20 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
		15:40 – 16:30 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	15:20 – 16:10 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	15:20 – 16:10 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)

Κωδικός	Μάθημα	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 115G	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (2 θεωρία και 10 πρακτική)	12	8	Chef2
CAPM 121G	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (2 θεωρία και 4 πρακτική)	6	5	Chef5
CAPM 131G	Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	2	2	F&B1 Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CACM 162G	Διατροφή	2	3	Ιωάννα Σάββα
CACM 163G	Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	2	3	Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CAEN 121G	Επαγγελματικά Αγγλικά II	2	2	English2
CAFR 121G	Επαγγελματικά Γαλλικά I	2	2	Τατιάνα Σιαμμά-Χαριλάου
CARU 121G	Επαγγελματικά Ρωσικά I	2	2	Russian
	ΣΥΝΟΛΟ	28	25	

4/2

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IB (MT IB)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00 – 09:00 Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	08:00 – 09:00 Διατροφή	08:00 – 09:00 Επαγγελματικά Γαλλικά I	08:00 – 09:00 Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	08:00 – 09:00 Επαγγελματικά Ρωσικά I
	09:10 – 10:10 Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	09:00 – 10:00 Διατροφή		
11:00 – 12:00 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία)	10:30 – 11:30 Επαγγελματικά Αγγλικά II	10:30 – 11:30 Επαγγελματικά Αγγλικά II	11:00 – 12:00 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Θεωρία)	11:00 – 12:00 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία)
12:00 – 12:50 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	11:40 – 12:40 Επαγγελματικά Γαλλικά I / Επαγγελματικά Ρωσικά I	11:30 – 12:30 Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	12:00 – 13:00 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Θεωρία)	12:00 – 12:50 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
12:50 – 13:40 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)			13:10 – 14:00 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	12:50 – 13:40 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
13:40 – 14:30 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)			14:00 – 14:50 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	13:40 – 14:30 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
14:30 – 15:20 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)			14:50 – 15:40 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	14:30 – 15:20 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
15:20 – 16:10 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)			15:40 – 16:30 Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	15:20 – 16:10 Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)

Κωδικός	Μάθημα	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 115G	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (2 θεωρία και 10 πρακτική)	12	8	Chef1
CAPM121G	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (2 θεωρία και 4 πρακτική)	6	5	Chef4
CAPM 131G	Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	2	2	F&B1
CACM 162G	Διατροφή	2	3	Ιωάννα Σάββα
CACM 163G	Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	2	3	Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CAFR 121G	Επαγγελματικά Γαλλικά I	2	2	Τατιάνα Σιαμμά-Χαριλάου
CARU 121G	Επαγγελματικά Ρωσικά I	2	2	Russian
CAEN 121G	Επαγγελματικά Αγγλικά II	2	2	English1
	ΣΥΝΟΛΟ	28	25	

(81) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

8/2/21
E.S.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II (ΜΤ ΙΙΑ)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
	08:00 – 08:50 Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	08:00 - 09:00 Επαγγελματικά Ρωσικά III		08:00 – 09:00 Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα
09:00 – 10:00 Επαγγελματικά Αγγλικά IV	08:50 – 09:40 Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	09:00 – 10:00 Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά	09:30 – 10:20 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	09:10 – 10:10 Επαγγελματικά Αγγλικά IV
10:30 – 11:30 Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	09:40 – 10:30 Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής		10:20 – 11:10 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	10:30 - 11:30 Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού
11:30 – 12:30 Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά	10:30 – 11:20 Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής		11:10 – 12:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	11:30 – 12:30 Επαγγελματικά Γαλλικά III
12:30 – 13:30 Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα		12:00 – 13:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία)	12:00 – 12:50 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	12:40 – 13:40 Επαγγελματικά Ρώσικα III
13:30 – 14:30 Επαγγελματικά Γαλλικά III	12:10 – 13:00 Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	13:00 - 14:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία)	12:50 – 14:10* Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	
	13:00 – 14:20* Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	14:20 – 15:10 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	14:10 – 15:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	
	14:20 – 15:10 Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	15:10 – 16:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	15:00 – 15:50 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	
	15:10 – 16:00 Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)		15:50 – 16:40 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	

Κωδικός	Μάθημα	Ώρες Διασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 213G	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (2 θεωρία και 10 πρακτική)	12	7	Chef1
CAPM 222G	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	4	2	Chef2
CAPM 233G	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	4	2	F&B1
CAPM 234G	Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά	2	2	F&B1
CACM 231G	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα	2	3	Φραντζέσκα Αυξεντίου
CAMM 251G	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	2	3	Κωνσταντίνος Κωνσταντίνου
CAEN 221G	Επαγγελματικά Αγγλικά IV	2	2	English1
CAFR 221G	Επαγγελματικά Γαλλικά III	2	2	Τατιάνα Σιαμμά-Χαριλάου
CARU 221G	Επαγγελματικά Ρωσικά III	2	2	Russian
	ΣΥΝΟΛΟ	30	24	

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

4/2

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II (MT IIB)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00 – 09:00 Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα	08:00 – 09:00 Επαγγελματικά Αγγλικά IV		08:00 – 09:00 Επαγγελματικά Γαλλικά III	08:00 – 09:00 Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά
	09:00 – 10:00 Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	09:30 – 10:20 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	09:00 – 10:00 Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά	09:10 – 10:10 Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα
		10:20 – 11:10 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)		10:20 – 11:20 Επαγγελματικά Αγγλικά IV
11:20 – 12:10 Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής		11:10 – 12:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)		11:30 – 12:30 Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού
12:10 – 13:00 Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	12:00 – 13:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία)	12:00 – 12:50 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	12:10 – 13:00 Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	12:40 – 13:40 Επαγγελματικά Γαλλικά III
13:00 – 13:50 Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	13:00 – 14:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία)	12:50 – 14:10* Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	13:00 – 14:20* Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	
13:50 – 14:40 Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	14:20 – 15:10 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	14:10 – 15:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	14:20 – 15:10 Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	
	15:10 – 16:00 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	15:00 – 15:50 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	15:10 – 16:00 Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	
		15:50 – 16:40 Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)		

Κωδικός	Μάθημα	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 213G	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (2 θεωρία και 10 πρακτική)	12	7	Chef3
CAPM 222G	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	4	2	Χριστίνα Γεωργιάδη
CAPM 233G	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	4	2	F&B2
CAPM 234G	Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά	2	2	F&B2
CACM 231G	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα	2	3	Φραντσέσκα Αυξεντίου
CAMM 251G	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	2	3	Κωνσταντίνος Κωνσταντίνου
CAEN 221G	Επαγγελματικά Αγγλικά IV	2	2	English1
CAFR 221G	Επαγγελματικά Γαλλικά III	2	2	Τατιάνα Σιαμμά-Χαρλιάου
CARU 221G	Επαγγελματικά Ρωσικά III	2	2	Russian
	ΣΥΝΟΛΟ	30	24	

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

4/2

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙΙ Α (ΜΤ ΙΙΙ Α)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
		08:00 – 09:00 Νέες Τάξεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)		08:00 – 09:00 Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση
09:00 – 10:00 Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας		09:00 – 10:00 Νέες Τάξεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)	09:10 – 10:10 Επαγγελματικά Αγγλικά VI	09:10 – 10:10 Επαγγελματικά Γαλλικά V
10:20 – 11:20 Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση		10:20 – 11:10 Νέες Τάξεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων	10:20 – 11:20 Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας	10:30 – 11:30 Διεύθυνση Μάρκετινγκ
		11:10 – 12:00 Νέες Τάξεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων	11:30 – 12:30 Επαγγελματικά Ρωσικά V	
12:40 – 13:40 Διεύθυνση Μάρκετινγκ		12:00 – 12:50 Νέες Τάξεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων		
		12:50 – 13:40 Νέες Τάξεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων	13:00 – 14:00 Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	
14:00 – 15:00 Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων		13:40 – 14:30 Νέες Τάξεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων		

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 312G	Νέες Τάξεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (2 θεωρία και 5 πρακτική + Practical Event)	2	4	Chef2
		5	4	
		Practical Event	6	
CAMM341G	Διεύθυνση Μάρκετινγκ	2	3	Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CAMM301G	Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας	2	3	Environment
CAMM362G	Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	2	3	LAW
CAMM371G	Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	2	3	Entrepreneurship
CAEN321G	Επαγγελματικά Αγγλικά VI	1	2	English1
CAFR 321G	Επαγγελματικά Γαλλικά V	1	2	Τατιάνα Σιαμμά-Χαριλάου
CARU 321G	Επαγγελματικά Ρωσικά V	1	2	Russian
	TOTAL	17	28	

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



Παρουσίαση Μελέτης Αρτοποιίας / Ζαχαροπλαστικής

(H) HIGHER HOTEL INSTITUTE, CYPRUS
ACADEMIC YEAR 2020-2021 [SPRING SEMESTER 2021]

9/2/21

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙΙ Β (ΜΤ ΙΙΙ Β)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
		08:00 – 09:00 Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)	08:00 – 09:00 Επαγγελματικά Αγγλικά VI	Egeia
		09:00 – 10:00 Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)	09:10 – 10:10 Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας	
10:20 – 11:20 Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας		10:20 – 11:10 Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων	10:30 – 11:30 Διεύθυνση Μάρκετινγκ	10:20 - 11:20 Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση
11:20 – 12:20 Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	11:40 – 12:40 Διεύθυνση Μάρκετινγκ	11:10 – 12:00 Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων		11:30 – 12:30 Επαγγελματικά Ρώσικα V
		12:00 – 12:50 Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων		
		12:50 – 13:40 Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων		
	14:00 – 15:00 Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	13:40 – 14:30 Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων	14:00 – 15:00 Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 312G	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (2 Θεωρία και 5 πρακτική + Practical Event)	2	4	Χριστίνα Γεωργιάδη
		5	4	
		Practical Event	6	
CAMM341G	Διεύθυνση Μάρκετινγκ	2	3	Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CAMM301G	Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας	2	3	Environment
CAMM362G	Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	2	3	LAW
CAMM371G	Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	2	3	Entrepreneurship
CAEN321G	Επαγγελματικά Αγγλικά VI	1	2	English1
CARU 321G	Επαγγελματικά Ρώσικα V	1	2	Russian
	TOTAL	17	28	

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



Παρουσίαση Μελέτης Αρτοποιίας / Ζαχαροπλαστικής