



Higher
Hotel
Institute
Cyprus



Educational Programmes
Εκπαιδευτικά Προγράμματα



CONTENTS

INTRODUCTION	4
HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT PROGRAMME	6
CULINARY ARTS PROGRAMME	30



INTRODUCTION

The Higher Hotel Institute Cyprus has a long history and tradition in hospitality and tourism. It has operated as an educational institute for 50 years, preparing its graduates for the pursuit of a successful career in the hospitality and overall tourism industry, which is the most buoyant economic activity in the world and the backbone of the economy of Cyprus.

The Institute has an intimate relationship with the Cyprus hospitality and tourism industry, providing education and training to thousands of graduates, who now hold key positions in the industry.

The Institute offers two educational programmes:

1. **Hospitality and Tourism Management**
2. **Culinary Arts**

The programmes are the outcome of a Joint Programme undertaken with the United Nations World Tourism Organisation (UNWTO) and were introduced in September 2012. They are offered at the level of a higher diploma, over the course of three years, using the European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS) that facilitates the articulation process for further studies in Cyprus or abroad. The student can also exit in the second year of studies, with the award of a Certificate.

The programmes provide an all-round, professional education and extensive practical training, which enable the graduate to have access to a wealth of career options, and succeed in an increasingly competitive world.



“HHIC: A bridge connecting
Tertiary Education with the
Hospitality, Catering and
the wider Tourism Industry”



HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT PROGRAMME

This programme is designed to prepare students for immediate employment and development at supervisory and middle management levels in a variety of hospitality and tourism professions. At the same time, it aims to facilitate and foster life-long learning and career development.

More specifically the programme aims to:

1. Develop state-of-the-art practical skills and competencies in planning for and dealing with tourists, guests and clients in different settings, including accommodation, food and beverage, events and entertainment, travel and tourism
2. Develop a thorough understanding of the theoretical aspects of planning for and dealing with tourists, guests and clients in different settings
3. Develop personal and life skills, abilities, attitudes and values suitable for a career in hospitality and tourism
4. Develop a wide understanding of the Cypriot and international hospitality and tourism environment
5. Develop good communication skills in a hospitality and tourism context
6. Cultivate knowledge of the management and operation of enterprises, including entrepreneurship, planning and strategy, organisation and logistics, finance, marketing, human resource management and environmental management
7. Develop the ability to formulate solutions and responses to complex problems and situations
8. Develop critical and academic thinking suitable for progression to further study.



The programme begins with a general preparation in hospitality and tourism, and allows for specialisation in the areas of accommodation, food and beverage provision as well as travel and tourism, during the second and third years of studies.

At the end of the third year, the student is awarded a higher level Diploma in Hospitality and Tourism Management that represents 180 ECTS.

Diploma graduates qualify for supervisory and middle management positions in a wide variety of industry settings e.g.

Job Opportunities	Industry sectors
Front Office Supervisor / Manager	Hotels and Restaurants
Housekeeping Supervisor / Manager	Resorts and Spas
Food and Beverage Supervisor / Manager	Cruise Ships and Airlines
Food and Beverage Controller	Catering and Events
Banqueting / Events Organiser / Manager	Tourism
Marketing/ Sales / Public Relations Supervisor / Manager	Hospitals, clinics and nursing homes
Ticketing Officer	Travel Agencies
Group Leaders / Representatives	Theme Parks / Attractions
Instructors / Trainers	Education / Training

The student can exit upon completion of the second year of studies and be awarded a Certificate (120 ECTS) for immediate employment in a variety of positions in hospitality and tourism.





PROGRAMME CONTENT

1/1

Year 1 / Semester 1 (13 Weeks)

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS
HTPM 111	Food and Beverage Service (2 theory and 5 lab)	7	6
HTPM 131	Tourism Principles and Practices	2	3
HTPM 112	Food and Beverage Operations	2	3
HTPM 113	Gastronomy and Nutrition	2	3
HTCM 101	Introduction to the Hospitality and Tourism Industry	2	3
HTCM 161	Professionalism and Hospitality	2	3
HTEN 111	Professional English I	2	2
HTCM 102	Occupational Health and Safety at Work	1	N/C
HTCM 103	Computer Studies	2	N/C
	TOTAL	22	23

1/2

Year 1 / Semester 2 (14 Weeks)

Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS
HTPM 114	Food Production and Hygiene (2 theory and 5 lab)	7	6
HTPM 121	Front Office Operations	2	3
HTPM 122	Housekeeping Operations	2	3
HTPM 115	Wines and Spirits	2	2
HTPM 141	Hospitality and Tourism Marketing	2	3
HTCM 171	Accounting Fundamentals	2	3
HTCM 131	Destination Cyprus	2	3
HTEN 121	Professional English II	2	2
HTFR 121	Professional Language Elective I (French / German / Russian)	2	2
HTGR 121			
HTRU 121			
HTIP 160	Industrial Placement I		10
	TOTAL	23	37



In the second year students select modules corresponding to the specialisation area chosen from the following options:

1. Rooms Division

2. Food and Beverage Division

3. Travel and Tourism

2/1

Year 2 / Semester 1 (13 Weeks)

	Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS
Rooms Division	HTPM 221	Housekeeping Operations II (2 theory and 5 lab)	7	6
	HTPM 222	Computer Reservation Systems	2	3
Food & Beverage	HTPM 211	Food and Beverage Service II (2 theory and 5 lab)	7	6
	HTPM 212	Menu Planning	2	3
Travel and Tourism	HTPM 231	Ticketing and Computerised Reservation Systems	2	3
	HTPM 232	Tour Organisation and Ground Hosting	2	3
	HTPM 233	Theme Parks and Attractions	2	3
Common Modules	HTPM 261	Facilities Planning, Design & Maintenance	2	3
	HTPM 262	Entertainment and Animation	2	
	HTPM 263	MICE Planning and Organisation	2	3
	HTCM 231	Geography of Travel and Tourism	2	3
	HTMM 252	Managing Teams and Leading People	2	3
Languages	HTEN 211	Professional English III	2	2
	HTFR 211	Professional Language Elective II (French / German / Russian)	2	2
	HTGR 211			
	HTRU 211			
TOTAL			23	28



2/2

Year 2 / Semester 2 (14 Weeks)

	Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS
Rooms Division	HTPM 223	Front Office Operations II (2 theory and 5 lab)	7	6
Food and Beverage	HTPM 213	Food and Beverage Controls & Systems	2	3
	HTPM 214	Advanced Wines and Spirits	2	3
Travel and Tourism	HTPM 234	Travel and Tourism Operations (2 theory and 5 lab)	7	6
Common Modules	HTPM 264	Quality Service and Experiential Management	2	3
	HTPM 241	Public Relations and Relationship Marketing	2	3
	HTCM 251	Communication and Human Relations	2	3
	HTMM 271	Accounting and Budget Management	2	3
Languages	HTEN 221	Professional English IV	2	2
	HTFR 221	Professional Language Elective III (French / German / Russian)	2	2
	HTGR 221			
	HTRU 221			
	HTIP 260	Industrial Placement II	-	10
TOTAL			19	32

**CERTIFICATE IN HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT (120 ECTS)**



Year 3 / Semester 1 (13 Weeks)

	Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS
Rooms	HTPM 321	Front Office Management	3	5
Division	HTPM 322	Revenue and Yield Management	3	5
Food and Beverage	HTPM 311	Food and Beverage Management	3	5
	HTPM 312	Crossing Cultures in Food and Beverage	3	5
Travel and Tourism	HTPM 331	Travel and Tourism Management	3	5
	HTPM 332	Cruise and Airline Service Management	3	5
Common Modules	HTPM 341	Hospitality and Tourism e-Marketing	2	3
	HTCM 271	Statistical Analysis and Research Methods	2	3
	HTMM 361	Hospitality and Tourism Law	2	3
	HTMM 301	Environmental and Sustainability Management	2	3
	HTMM 371	Managerial Economics	2	3
Elective	HTMM 302	Negotiation Skills	2	2
Languages	HTFR 311	Professional Language Elective IV (<i>French / German / Russian</i>)	2	2
	HTGR 311			
	HTRU 311			
Languages (Elective)	HTFR 312	Professional Language Elective I (<i>French / German / Russian</i>)	2	2
	HTGR 312			
	HTRU 312			
TOTAL			20	29



3/2

Year 3 / Semester 2 (14 Weeks)

	Course Code	SUBJECT	Class Contact Hours	ECTS
Rooms Division	HTPM 323	Housekeeping Management	3	5
Food and Beverage	HTPM 313	Food and Beverage Service Trends and Challenges	3	5
Travel and Tourism	HTPM 333	Tourism Planning and Sustainable Development	3	5
Common Modules	HTPM 361	Events Management	2	3
	HTMM 362	Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management	2	3
	HTMM 351	Human Resource Management	2	3
	HTMM 372	Entrepreneurship and Financial Management	2	3
	HTMM 380	Final Year Project		10
Elective	HTMM 373	Crisis Management	2	2
Languages	HTFR 321	Professional Language Elective V (<i>French / German / Russian</i>)	1	2
	HTGR 321			
	HTRU 321			
Languages (Elective)	HTFR 322	Professional Language Elective II (<i>French / German / Russian</i>)	2	2
	HTGR 322			
	HTRU 322			
TOTAL			14	31

**DIPLOMA IN HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT (180 ECTS)**



MODULE DESCRIPTION

1/1

Year 1 / Semester 1 (13 Weeks)

Food and Beverage Service (HTPM 111) **7 Contact Hours (2 theory and 5 lab), 6 ECTS**

This module introduces students to food and beverage service and develops their competencies in this area. Students gain an understanding of the main responsibilities, tasks, procedures and systems of the food and beverage service personnel and their relationship with other positions/departments. They are exposed to the different service terminology and methods, types of menu and beverages as well as the furniture, equipment, linen, tableware and china used in various food and beverage settings. Students also start building on their technical and soft skills for effective food and beverage service in various contexts.

Tourism Principles and Practices (HTPM 131) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module provides students with an understanding of what tourism is and the principal factors that have influenced its development. Students are introduced to the themes and concepts of tourism as well as the functioning and evolution of the tourism system. They are familiarised with tourism demand and supply and the relationship between tourism and economy, the environment, culture and society. They are exposed to the different types of tourism organisations and the career opportunities available in the field of tourism. The module also facilitates the choice of specialisation area in the second year of studies.

Food and Beverage Operations (HTPM 112) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module is designed to introduce students to the operation of the food and beverage department and present its fundamental functions and importance in hospitality operations and other contexts. It familiarises students with the food and beverage department positions within the food and beverage industry and provides them with an understanding of operational tasks, procedures, systems and the food and beverage department's integration in the overall hotel operation and other contexts. The module also facilitates the choice of specialisation area in the second year of studies.

Gastronomy and Nutrition (HTPM 113) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module is an introduction to the social, historical and cultural forces that have affected gastronomy. It also aims to provide students with the basic concepts of nutrition, current dietary guidelines and needs in relation to the hospitality and tourism industry. The module explores the historical development of gastronomy and contemporary challenges and provides students with a basic understanding of essential nutrients as well as their relation to the growth, maintenance and functioning of the body. Students will familiarise themselves with nutritional requirements of different age groups and phases of the life cycle.



Introduction to the Hospitality and Tourism Industry (HTCM 101) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module is designed to introduce students to the hospitality and tourism industry. It provides them with the basic understanding and knowledge of the hospitality and tourism industry by tracing the industry's growth and development, both nationally and internationally, reviewing the types and organisation of accommodation, food and beverage service and travel and tourism establishments, as well as exposing industry opportunities and future trends. It aims to raise student awareness of issues within hospitality and tourism as well as help students to develop an interest in the field and explore career opportunities.

Professionalism and Hospitality (HTCM 161) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module is designed to enable students to acknowledge the need for professionalism in the hospitality and tourism industry and prepare them for pursuing a successful career in this industry. Students will be able to define professionalism and hospitality and identify the qualities that characterise a competent and hospitable professional. It aims to make students understand the requirements of the hospitality and tourism industry and their implications on human resource development. It also prepares them to effectively pursue professionalism and hospitality through the development of personal qualities and values.

Professional English I (HTEN 111) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References for Languages (CEFR). It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in the hospitality and tourism industry. By the end of the semester, students are expected to have gone half way through the B1 level.

The module is the first course in a sequential series and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.

Occupational Health and Safety at Work (HTCM 102) 1 Contact Hour, Non-Credit

This module is designed to introduce students to the various environmental sanitation facilities, health assessment and safety measures and works for the hospitality and tourism industry. It aims to foster in students a critical approach to work as well as its impact on physical and psychological health. Students will be able to recognise the different types of risk and danger and they will learn how to make the right decisions and act at the right moment. The module also provides students with the knowledge of applying safe conditions at the workplace and familiarises them with the basics of first aid.

Computer Studies (HTCM 103) 2 Contact Hours (lab), Non-Credit

This module cultivates computer skills and knowledge in order to enable students to produce assignments, projects and presentations of high quality. The module covers the fundamentals of word processing, presentation tools, spreadsheets, internet use, electronic platforms etc. with the aim to strengthen the computer literacy of the students in the framework of their academic and professional development.



Year 1 / Semester 2 (14 Weeks)

Food Production and Hygiene (HTPM1 14) **7 Contact Hours (2 theory and 5 lab), 6 ECTS**

This module introduces students to fundamental culinary theory, techniques and competences and exposes them to the food hygiene principles that need to be adhered to in food production and service establishments. Students are exposed to the different food production terminology and methods, kitchen hierarchy and etiquette, equipment and utensils and learn how to apply them correctly. They gain an understanding of the importance of food production and its relationship with other functions/departments in hospitality and other contexts. The students are enabled to acknowledge and assume responsibility over securing food hygiene and waste control management.

Front Office Operations (HTPM 121) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module is designed to introduce students to the operation of the front office department and initiates them to the knowledge, skills and competencies required for working in this department. The module provides students with a basic understanding of the fundamental functions and importance of the front office department in hotel operations and of interdepartmental communication. It familiarises the students with the systems, procedures and equipment involved in reservation, registration, posting and settlement of accounts and facilitates the choice of specialisation area in the second year of studies.

Housekeeping Operations (HTPM 122) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module is designed to introduce students to the operation of the housekeeping department and initiates them to the knowledge, skills and competencies required for working in this department. The module provides students with a basic understanding of the fundamental functions and importance of the housekeeping department in hotel operations and other contexts. Students will familiarise themselves with the main responsibilities, tasks, procedures and systems of the housekeeping department and understand its relationship with other departments. The module also enables the choice of specialisation area in the second year of studies.

Wines and Spirits (HTPM 115) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

This module is designed to provide students with the principles governing the production and service of wines and spirits. It provides students with basic knowledge of the different stages in the production of wines and spirits, their characteristics and classification, storage, handling and service. Students will familiarise themselves with local wineries and their products as well as with other wine producing countries. They will develop knowledge, skills and competencies concerning the preparation and service of cocktails and long drinks, food matching and service of wines, bar and cellar management and sales promotion.

Hospitality and Tourism Marketing (HTPM 141) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

Through this module, students will be introduced to basic marketing concepts and principles as they apply to hospitality and tourism and they will understand the difference between product and service marketing. Students will familiarise themselves with the marketing function and understand its importance for the successful operation of hospitality and tourism enterprises. The module exposes students to consumer behaviour, various marketing



tools and analyses, marketing planning, implementation and control and assists them in associating and applying these concepts to the various aspects of hospitality and tourism operations.

Accounting Fundamentals (HTCM 171) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module introduces the fundamentals of accounting through examples from hotels, restaurants and other hospitality and tourism enterprises. Students gain an understanding of the accounting process and its function in hospitality operations. The module summarises the steps in the accounting cycle, covers the basics of accounting for inventories and covers in detail the income statement and the statement of financial position (i.e. balance sheet) and their uses in hospitality specific accounting systems. Additionally, it introduces and describes various costs in hospitality operations and presents how to allocate indirect costs to departments.

Destination Cyprus (HTCM 131) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module provides students with a good foundation on tourist information for Cyprus as a tourist destination so that they are in a position to offer services of high quality and value to tourists and fulfill their expectations. Students gain a solid background on the tourist product of Cyprus focusing on the island's history, culture and traditions, nature and environment as well as monuments and places of interest. The module exhibits the importance of high quality tourist information whilst at the same time creates self-consciousness and cultivates professional ethics and sustainability competencies such as respect for the cultural and natural heritage and contribution to the national and global efforts to preserve and upgrade it.

Professional English II (HTEN 121) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References for Languages (CEFR). It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in the hospitality and tourism industry. By the end of the semester, students are expected to have covered the B1 Level. The module is the second course in a sequential series and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.

Professional Language Elective I (French/German/Russian) (HTFR/HTGR/HTRU-121) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

Through this module students will acquire basic language skills in listening, speaking, reading and writing and the basics of grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services. They will understand and use familiar everyday expressions and basic phrases aimed at the satisfaction of needs in their professional field. By the end of the module students are expected to reach the A1.1 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).

Industrial Placement (HTIP 160) **10 ECTS**

The first year industrial training introduces students to real-life working experiences in the hospitality and tourism industry. Industrial placement offers students the opportunity to apply knowledge and skills learned and gain new knowledge and skills through practice and on-site observation in the hospitality and tourism industry. First year students will be able to ascertain their choice of profession and career path and choose their specialisation area. The industrial placement enables students to start building on their professional network whilst giving the industry the opportunity to identify talents and potential employees.



Industrial placement also offers students the opportunity to implement and assimilate theoretical and practical skills in the actual hospitality and tourism industry.

In the second year students choose electives in the following specialization areas:

1. Rooms Division
2. Food and Beverage Division
3. Travel and Tourism

2/1

Year 2 / Semester 1 (13 Weeks)

Housekeeping Operations II (HTPM 221) 7 Contact Hours (2 theory and 5 practice), 6 ECTS

This advanced module is a blend of theory and practice, developing student knowledge, skills and competences required to take on supervisory positions in the housekeeping department. The module elaborates on the role, functions and procedures of the housekeeping department and its relationships with other departments. It enables students to effectively perform supervisory-level housekeeping tasks in hotel operations and other contexts.

Computer Reservation Systems (HTPM 222) 2 Contact Hours, 3 ECTS

Through this module the students gain an understanding of the importance of information technology in the hospitality industry. They are exposed to Property Management Systems (PMS), their evolution, uses and importance as well as their interface with Global Distribution Systems (GDS) and Central Reservation Systems (CRS). The module includes both theory and practice allowing students to get familiar with PMS hardware and software and their application to the Front Office Department of a hotel, building on the knowledge and skills acquired in Front Office Operations I (HTPM121).

Food and Beverage Service II (HTPM 211) 7 Contact Hours (2 theory and 5 lab), 6 ECTS

This module provides students with advanced knowledge, skills and competences required to take on supervisory positions in the food and beverage department. Students gain an in-depth understanding of advanced functions of the food and beverage department, its integration in and its importance for hotel operations and other contexts. The module presents advanced service principles while emphasising the need of meeting the needs of guests. Students develop further their technical and soft skills for effective food and beverage service in various contexts whilst cultivating their critical thinking and problem solving skills.

Menu Planning (HTPM 212) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module provides students with the basic knowledge of the principles, processes and implications of effective menu design. In particular, students will be able to identify the factors that influence menu design such as customer profile, restaurant types, menu types and selection etc. and take them into consideration in developing effective menus. Students will learn how to create menus utilising contemporary techniques, how to cost and price menu items and how to use menu scoring formulas to calculate menu item popularity and profitability.



Ticketing and Computerised Reservation Systems (HTPM 231) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module provides students with the necessary knowledge, skills and competencies to work in the travel and airline industry. The students are exposed to the IATA regulations, travel terminology, airfares and timetables. They learn how airfares are calculated as well as how to use software applications to execute air travel reservations and air fare calculations. The module offers them the opportunity to be trained in one of computer reservation systems widely used by the travel and airline industry.

Tour Organisation and Ground Hosting (HTPM 232) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module provides students with the necessary knowledge, skills and competencies to develop and manage organised tours and ground hosting. It enables the students to handle both incoming and outgoing travelers in the business of tours. The module exposes students to the various types of tour organisation, packaging, programmes and itineraries. Students learn how to prepare a successful tour considering the underlying factors and utilising contemporary techniques. They learn how to facilitate an organised tour by negotiating with the main providers and implement it successfully.

Theme Parks and Attractions (HTPM 233) 2 Contact Hours, 3 ECTS

Through this module students gain an understanding of the role and importance of theme parks and attractions in the tourism industry. They are exposed to the definitions and categories of attractions and theme parks, their evolution over time and contemporary trends and developments shaping their future. The module enables the students to acknowledge the requirements for the sustainable development and management of theme parks and learn how to meet them in order to secure a successful and sustainable operation.

Facilities Planning, Design & Maintenance (HTPM 261) 2 Contact Hours, 3 ECTS

The module assists students to acknowledge the importance of facilities planning, design and maintenance in the hospitality industry and gain an understanding of the principles guiding planning, design and maintenance of hospitality facilities. The importance of sustainable design and effective energy management is highlighted. The module provides a thorough overview of the manager's role during the construction or renovation process of hospitality facilities as well as in securing preventive maintenance and energy management. Students are exposed to the latest equipment and design trends in the hospitality industry and learn how to critically apply the appropriate selection criteria.

Entertainment and Animation (HTPM 262) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module assists students to acknowledge the importance of Entertainment and Animation in the hospitality and tourism industry. Students are enabled to identify animation and entertainment needs and the trends shaping them. They gain an understanding of the requirements for effective organisation and management of animation and entertainment and its relationship with other departments in hotels and other contexts. The module exposes students to the entertainment and animation facilities of various resorts, spas, casinos, cruise ships and other hospitality and tourism venues and enables them to understand their different operational requirements.



MICE Planning and Organisation (HTPM 263) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

The module defines the concept of MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Events) and assists students to acknowledge their importance in the hospitality and tourism industry. Students are familiarised with the concepts of MICE strategy formulation, planning and budgeting, and understand their importance to successful MICE organisation. They are exposed to all stages of MICE organisation and the key success factors that need to be considered at each stage, in order to be able to plan and implement successful MICE events.

Geography of Travel and Tourism (HTCM 231) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module provides the geographic knowledge and principles required to analyse the tourist appeal of destinations, to provide outgoing and incoming tourists with necessary information on their holiday decision and in general to operate effectively as a professional in the hospitality and tourism industry. Students are provided with a comprehensive knowledge of the major characteristics of the regional geography of destinations, identifying and locating countries, main cities, physical features, climatic conditions, tourist attractions and their significance for tourism.

Managing Teams and Leading People (HTMM 252) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module introduces students to the management function of staffing as a medium of creating healthy and productive teams at the workspace, and provides the knowledge and skills to future managers on how to lead teams and practise effective leadership. It outlines the importance of teambuilding in service-oriented organisations, and helps students understand how teams are formulated, interact and start producing. It goes on to help future managers become effective leaders by making them familiar with the various leadership styles, and enabling them to adopt and practise the modern techniques of today's leadership.

Professional English III (HTEM 211) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References for Languages (CEFR). It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in the hospitality and tourism industry. By the end of the semester, students are expected to have gone half way through the B2 Level. The module is the third course in a sequential series, and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.

Professional Language Elective II (French / German / Russian) (HTFR/HTGR/HTRU -211) **2 ECTS**

This is the second level in a sequential series of the French/Russian/German Language courses for professional purposes. The course intends to enable students to strengthen and enrich their language skills in listening, speaking, reading and writing and their knowledge of grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services.

At this level, students will continue with the study of basic language skills and basic grammatical structure of the language. They will be able to understand the main points of clear, standard speech on familiar subjects relating to their professional field. Students are expected to function at the A1.2 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).



Year 2 / Semester 2 (14 Weeks)

Front Office Operations II (HTPM 223) **7 Contact Hours (2 theory and 5 practice), 6 ECTS**

This module is designed for students who want to embark on a career in the front office of hotels and other accommodation establishments. This advanced module is a blend of theory and practice, developing student knowledge, skills and competences required to work in the front office department. The module provides comprehensive information on the department's role, functions and relationships with other departments and enables students to effectively perform all the front office tasks and procedures in hotel operations and other contexts.

Food and Beverage Controls & Systems (HTPM 213) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module enables students to understand the importance of effective food and beverage control procedures and systems in the operation of a food and beverage outlet. Students are familiarised with the basic principles and procedures employed for effective food and beverage control at all stages of the food and beverage operation such as purchasing, receiving, storing, issuing and production. The module exposes students to software application systems and enables them to effectively apply modern methods used to calculate food and beverage costs and to control these costs.

Advanced Wines and Spirits (HTPM 214) **2 Contact Hours 3 ECTS**

This module elaborates on the principles governing the production and service of wines and spirits. It provides students with advanced knowledge of the different stages in the production of wines and spirits, their characteristics and classification, storage, handling and service. Students will further their knowledge of local wineries and their products as well as of other wine producing countries. They will advance their knowledge, skills and competencies concerning the preparation and service of cocktails and long drinks, food matching and service of wines, bar and cellar management and sales promotion.

Travel and Tourism Operations (HTPM 234) **7 Contact Hours (2 theory and 5 practice), 6 ECTS**

This module is a blend of theory and practice, developing student knowledge, skills and competences required to work in the travel and tourism industry. Students gain advanced knowledge on the way the tourism system functions and the role of demand and supply. They elaborate on consumer behavior and market segmentation as well as on the various supply elements that need to come together in the design of the tourism experience. They are enabled to perform effectively the necessary tasks and procedures used in travel organisation and tour operating.



Quality Service and Experiential Management (HTPM 264) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module assists students to acknowledge the importance of service quality and experiential management in hospitality and tourism and enables them to apply these concepts in hotel and other contexts. Students are exposed to the concept of service quality, the role of expectations and perceptions in customer satisfaction and the ways to measure, monitor and upgrade service quality. They will be able to distinguish between service and experience and explore the concept of experiential management and how it applies to hospitality and tourism.

Public Relations and Relationship Marketing (HTPM 241) 2 Contact Hours, 3 ECTS

A company interacts with a variety of people; these can be customers, other businesses, the government, media, suppliers etc. The first part of the module examines the process of public relations and the principles for managing these relationships, while the second one provides students with an understanding of how to practise customer account management through relationship marketing in order to build loyalty and repeat business. Students are provided with basic knowledge of public relations models and how to put them in practice. They are also introduced to various public relation techniques and activities. Additionally they explore the concept of relationship marketing in an effort to create and keep long- lasting business relationships.

Communication and Human Relations (HTCM 251) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module provides students with the knowledge, skills and competences in the areas of communication and human relations in order for them to become successful managers in today's workplace. It helps students to strengthen interpersonal relationships, handle fast-changing workplace conditions and perform as effective communicators. The module aims to motivate students to critically think about their own relational communication and those of others, focusing on communication's role in the development of relationships. It elaborates on communication concepts and principles and allows for the development of students' ability to understand, evaluate and improve on their interpersonal communication skills and competences.

Accounting and Budget Management (HTMM 271) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module examines basic accounting concepts so as to enable students to appreciate the need and usefulness of book-keeping, the financial statements and budgeting in their relevant prospective career environment. It aims to provide students with a general understanding of the money side of business. Students will learn the basic principles underlying the recording of business transactions, by using examples from the hospitality and tourism industry. They will learn the accounting cycle process, record source documents in subsidiary books, post transactions in the ledger, extract a trial balance and prepare final accounts. Students will also be able to acknowledge the importance of budgeting as a management tool and learn how to prepare budgets.



Professional English IV (HTEN 221) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References for Languages (CEFR). It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in the hospitality and tourism industry. By the end of the semester, students are expected to have covered the B2 Level.

The module is the fourth course in a sequential series, and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.

Professional Language Elective III (French/German/Russian) (HTFR/HTGR/HTRU-221) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This is the third level in a sequential series of the French/Russian/German Language courses for professional purposes. The course intends to enable students to strengthen and enrich their language skills in listening, speaking, reading and writing and their knowledge of grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services.

At this level, students will strengthen both oral and written communication skills, as well as grammatical structure of the language. They will be able to interact when faced with simple and routine tasks requiring simple and direct exchange of information on familiar topics and activities relating to their professional field. Students are expected to function at the A2.1 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).

Industrial Placement (HTIP 260) 10 ECTS

The second year industrial training furthers students' real-life working experiences in the hospitality and tourism industry. Industrial placement offers students the opportunity to apply knowledge and skills learned and gain new knowledge and skills through practice and on-site observation in the hospitality and tourism industry. In the second year students are expected to critically review operations and recommend solutions to business challenges. The industrial placement enables students to expand on their professional network and future employment opportunities whilst giving the industry the opportunity to identify talents and potential employees.



CERTIFICATE IN HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT (120 ECTS)



Year 3 / Semester 1 (13 Weeks)

Front Office Management (HTPM 321) 3 Contact Hours, 5 ECTS

This module is designed to prepare students for supervisory and management positions in the front office department. It exposes students to the various challenges that front office operations face in recent times as well as to the various management functions and tools available to front office management professionals. The module provides the necessary knowledge, skills and competences required to effectively manage a front office operation in hotels and other contexts.

Revenue and Yield Management (HTPM 322) 3 Contact Hours, 5 ECTS

The module introduces students to the concept of Revenue and Yield Management as it pertains to the hospitality industry. It provides students with insight regarding Revenue and Yield Management definition, evolution, the trends shaping it as well as the tools and techniques available for its effective implementation. Students learn how to use various tools for the prediction of customer demand at the micro market level, and for the maximisation of revenue through pricing optimisation. They also learn how to interpret and utilise financial data to make yield and revenue decisions.

Food and Beverage Management (HTPM 311) 3 Contact Hours, 5 ECTS

This module is designed to prepare students for supervisory and management positions in the food and beverage department. It exposes students to food and beverage management responsibilities and contemporary challenges. It applies the concepts of human resource management, financial control, information technology, marketing and quality management to the management of food and beverage operations. Students learn how to employ management tools, techniques and problem solving approaches necessary for the successful running of food and beverage outlets.

Crossing Cultures in Food and Beverage (HTPM 312) 3 Contact Hours, 5 ECTS

This module aims to provide an understanding of the intrinsic relationship between people and food, and how the crossing of cultures in food and beverage has an impact on eating patterns. It enables students to investigate how food and drink is associated with cultural norms, behaviors and social convention, and examine how identity - religious, ethnic, national - is intensely bound up with food and beverage. The module enables future food and beverage managers to develop their professional ethics and act responsibly in contemporary multicultural environments.



Travel and Tourism Management (HTPM 331) **3 Contact Hours, 5 ECTS**

This module is designed to prepare students for supervisory and management positions in travel and tourism. The module exposes students to travel and tourism managers' functions and responsibilities. It explores contemporary challenges of the travel and tourism industry and their implications on the role of the travel and tourism manager in various contexts. The module applies the concepts of strategic planning and management, human resource management, information technology, quality service and crisis management, tourism marketing, etc. to the management of various travel and tourism operations.

Cruise and Airline Service Management (HTPM 332) **3 Contact Hours, 5 ECTS**

In today's rapidly changing transport environment, students need to obtain comprehensive knowledge on the needs and challenges of the cruise and airline industry so as to become professionals in these important sectors of the hospitality and tourism industry.

This module exposes students to the history and evolution of cruise and airline operations, the trends shaping these two important sectors, the contemporary demand/market requirements and the various supply constituents that need to come together and be properly managed. The module provides the necessary knowledge, skills and competences required to effectively manage cruise and airline service operations.

Hospitality and Tourism e-Marketing (HTPM 341) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

As a result of the rapid growth of technology, the need for e-marketing has emerged and millions of consumers are now using technology for every purchase they make. This module is designed to provide students with innovative ways of practising marketing, using social media and the Internet. It aims to introduce students to electronic marketing and its various elements, enabling them to understand how they can utilise technology for designing and implementing an electronic marketing campaign. They will also be exposed to various marketing activities carried out online, as opposed to traditional marketing.

Statistical Analysis and Research Methods (HTCM 271) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

The module is designed to introduce students to the concepts and principles of statistical analysis and research. It aims to assist students in both their academic work as well as their future management careers. Students learn how to collect, process and statistically analyse data, and produce results that can assist them in drawing the right conclusions and making educated decisions. They are exposed to the different types of research, their advantages and disadvantages and the various research methods and techniques used. Through this module the students learn how to perform statistical analysis using contemporary computer software.



Hospitality and Tourism Law (HTMM 361) 2 Contact Hours, 3 ECTS

The module aims to provide students with a basic understanding of the legal aspects relating to hotel, restaurant and tourism management. Students are exposed to the laws and regulations governing guest relationships, contracts, employee relations, civil rights, safety and product liability, as well as guest/tourist rights. Through this module students learn how to assess the implications of the law in their line of business, enabling them to secure law abiding operations, avoid and/or deal effectively with possible legal risks.

Environmental and Sustainability Management (HTMM 301) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module exposes the students to the various environmental, social and economic challenges facing the hospitality and tourism industry and assists them in acknowledging the measures available to manage these challenges. Students will be able to identify environmental and sustainability impacts of hospitality and tourism operations, and suggest ways in which these impacts can be managed, mitigated and eradicated. The module assists student to apply sustainable and environmental management principles in the hospitality and tourism industry. Students will acknowledge the contribution of quality and environmental management systems to the achievement of organisational effectiveness and sustainability.

Managerial Economics (HTMM 371) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module refers to the application of economic theory to examine how a firm can take optimal managerial decisions in the face of the constraints and economic environment it faces. It provides students with the knowledge, tools and techniques to better understand economic problems, and make effective economic decisions under conditions of uncertainty and risk, with demand, cost and pricing decisions being emphasised. Topics include conceptual understanding of consumer behavior in the context of economic science, supply and demand, decision-making criteria and procedures, cost theory and estimation as well as pricing theory and practice.

Negotiation Skills (HTMM 302) - Elective - 2 Contact Hours, 2 ECTS

Hospitality and tourism managers are often called upon to negotiate effectively for the benefit of their organisation. This module is designed to help students develop skills for effective negotiation both within and outside the organisation. The module enables students to refine their personal skills and behaviors as negotiators, helping them to develop negotiating strategies and approaches to complex negotiations. Students learn to deal with difficult situations and interpersonal conflicts, and gain the confidence they need to resolve a point of difference, or the advantage in the outcome of a discussion.

Professional Language Elective IV (French/German/Russian) (HTFR/HTGR/HTRU-3 1 1) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This is the fourth level in a sequential series of French/Russian/German Language courses for professional purposes. The course intends to enable students to strengthen and enrich their language skills in listening, speaking, reading and writing and their knowledge of the grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services.



At this level, students will strengthen both oral and written communication skills, as well as grammatical structure of the language. They will be able to attain a certain confidence in their oral and written comprehension and expression relating to routine tasks in order to communicate in their professional environment. Students are expected to function at the A2.2 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).

Professional Language Elective I (French/German/Russian) (HTFR/HTGR/HTRU-3 1 2) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

Through this module students will acquire basic language skills in listening, speaking, reading and writing and the basics of grammatical structure of the second language chosen (French/German/Russian), in order to communicate in their professional environment while providing quality services. They will understand and use familiar everyday expressions and basic phrases aimed at the satisfaction of needs in their professional field. By the end of the module students are expected to reach the A1.1 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).

3/2

Year 3 / Semester 2 (14 Weeks)

Housekeeping Management (HTPM 323) **3 Contact Hours, 5 ECTS**

This module adopts a managerial perspective to the housekeeping department providing the necessary knowledge, skills and competences required to effectively manage a housekeeping operation in hotels and other contexts. The module exposes students to the various challenges that the housekeeping department faces in recent times as well as to the various management functions and tools available to housekeeping management professionals. It examines the managerial role in the housekeeping department, placing emphasis on managing human resources including planning, organising, staffing and training of personnel, as well as on environmental management.

Food and Beverage Service Trends and Challenges (HTPM 3 1 3) **3 Contact Hours, 5 ECTS**

This module exposes students to food and beverage service trends and challenges, enabling them to keep pace and confront these issues effectively as future managers of food and beverage operations in hotels and other contexts. Students have the opportunity to elaborate on the various trends and challenges through research, thus gaining an in-depth understanding of their impacts on the overall operation of a foodservice establishment and acknowledging their role as future managers.



Tourism Planning and Sustainable Development (HTPM 333) 3 Contact Hours, 5 ECTS

This module exposes students to the concept of tourism planning, enabling them to understand its role in the pursuit of sustainable tourism development. The module provides students with a thorough understanding of the forms, levels and practices of tourism planning. It assists students to critically reflect on the concept and operationalisation of sustainable tourism development as well as to understand the contribution that tourism planning can make to its achievement.

Events Management (HTPM 361) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module elaborates on the concept of events management and the role of an events manager in various contexts. It provides students with an understanding of how different events are developed and managed and which provisions are required to meet the various customer needs. The module exposes students to the key areas required for the effective management of events such as planning, organisation and logistics, budgeting and sponsorship, marketing and promotion as well as evaluation.

Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management (HTMM 362) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module is designed to provide students with knowledge of contemporary issues affecting the hospitality and tourism industry and to equip them with the necessary tools to effectively respond to these drivers of change. Students are exposed to a selection of hospitality and tourism scenarios through case studies and their implications on operations and on their role as future managers. These include changing markets, special interest, activity-based and experiential tourism, seasonality, economic crisis, terrorism, climate change and sustainability, etc.

Human Resource Management (HTMM 351) 2 Contact Hours, 3 ECTS

A successful hospitality organisation depends on a successful human resource department. Human resource management is a strategic tool in managing every service-oriented organisation, and it is of utmost importance for every hospitality and tourism manager, who must tie together and line up human capital and organisational goals. This module outlines the role of the human resource department, and describes how it contributes towards the performance of every hospitality organisation. It also addresses the strategic and operational challenges facing HR today. Students elaborate on the various human resource functions such as recruitment, selection, development, appraisal and compensation.



Entrepreneurship and Financial Management (HTMM 372) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module introduces students to the concept of entrepreneurship, and analyses the essential attributes of a successful entrepreneur in the context of the hospitality and tourism industry. Students learn how to prepare a business plan and how a feasibility study is conducted. They gain an understanding of the most valuable financial management tools such as estimating the weighted average cost of capital of a business and how this is affected by borrowing. They also familiarise themselves with the characteristics of some of the most useful financial investment appraisal techniques and learn the advantages and disadvantages of the different sources of finance available.

Crisis Management (HTMM 373) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

Crises are everyday occurrences in organisations that may result in devastating consequences. This module aims to give students the fundamentals of crisis management, providing an opportunity to explore what “crisis” means and how it can be prevented and coped with. Furthermore, it teaches them a wide range of strategic and tactical possibilities and instruments of how to handle a crisis situation in their working environment.

The module provides students with knowledge and understanding of the various crisis situations that might be faced by hospitality and tourism organisations. Students develop and put into action contingency planning for various crisis situations and understand how negative events function, once they have been experienced or communicated.

Professional Language Elective V (French/German/Russian) (HTFR/HTGR/HTRU-321) **1 Contact Hour, 2 ECTS**

This is the fifth and final level in a sequential series of French/Russian/German Language courses for professional purposes. The course intends to enable students to strengthen and enrich their language skills in listening, speaking, reading and writing and their knowledge of grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services.

At this level, students will acquire enhanced language skills and grammatical structure of the language in order to communicate in their professional environment while providing high quality services. Students will be able to understand the main points of written or oral documents focusing on professional tasks, as well as interact in most situations of their professional field. Students are expected to function at A2+/B1 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).



Professional Language Elective II (French/German/Russian) (HTFR/HTGR/HTRU-322) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This is the second level in a sequential series of French/Russian/German Language courses for professional purposes. Through this module students will acquire basic language skills in listening, speaking, reading and writing and the basics of grammatical structure of the second language chosen (French/German/Russian), in order to communicate in their professional environment while providing quality services. They will understand and use familiar everyday expressions and basic phrases aimed at the satisfaction of needs in their professional field. By the end of the module students are expected to reach the A1.2 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).

Final Year Project (HTMM 380) 10 ECTS

The Final Year Project is essential for acquiring the diploma. It is one of the most demanding intellectual exercises, and aims to develop the students' analytical skills and critical thinking.

In order to achieve this aim, students are required to carry out research into current issues or problems faced by the hospitality and tourism industry. The module develops students' ability to:

- i. Define a problem or issue,
 - ii. Understand all arguments relevant to the problem/issue,
 - iii. Conduct their own research and analysis of findings
 - iv. Conclude and recommend, based on examination and analysis of data collected.
-



DIPLOMA IN HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT (180 ECTS)



CULINARY ARTS PROGRAMME

This programme aims to prepare students for immediate employment and development at supervisory and middle management levels in a variety of food production and service settings. At the same time, it aims to facilitate and foster life-long learning and career development.

More specifically the programme aims to:

1. Develop state-of-the-art practical skills and competencies in food preparation appropriate to practise as a Chef
2. Develop a thorough understanding of the theoretical aspects of food production and service
3. Develop an artistic flair needed to create and present food that is visually attractive, tasty and nutritionally balanced, but also of consistent quality with attention to detail and precision
4. Develop personal and life skills, abilities, attitudes and values suitable for a career in hospitality and tourism
5. Develop a broad understanding of the Cypriot and international environment for food production and service as well as the cultures that underpin them, in a range of settings
6. Develop good communication skills in a hospitality and tourism context
7. Cultivate knowledge of the management and operation of food production and service in a range of different settings, including entrepreneurship, planning and strategy, organisation and logistics, finance, marketing, human resource management and environmental management
8. Develop the ability to formulate solutions and responses to complex problems and situations
9. Develop critical and academic thinking suitable for progression to further study.



The programme is aimed at individuals with a talent and passion for cooking, wishing to pursue a culinary career in small, medium and larger scale hotels and catering operations. It enables graduates to become skilled culinarians and leaders in the increasingly complex and ever-changing foodservice industry.

At the end of the third year, the student is awarded a higher level Diploma in Culinary Arts that represents 180 ECTS.

Diploma graduates qualify for supervisory or middle management positions in a wide variety of settings e.g.

Job Opportunities	Industry Sectors
Chef	Hotel and Restaurants
Personal Chef	Catering Business
Food and Beverage Consultant	Cruise Ships/Airlines
Cookery show host/celebrity chef	Hospitals, clinics and nursing homes
Cookbook writer/food writer	Consultancy
Catering Instructor	Education/Training

The student can exit upon completion of the second year of studies and be awarded a Certificate (120 ECTS) for immediate employment in a variety of positions in food production and service.



PROGRAMME CONTENT

1/1

Year 1 / Semester 1 (13 Weeks)

Course Code	SUBJECT	Class	ECTS
CAPM 111	Culinary Fundamentals (2 theory and 10 lab)	12	8
CAPM 112	Meat and Seafood Fabrication and Garde Manger	5	3
CAPM 113	Product Identification, Purchasing and Storage	2	3
CAPM 114	Introduction to Gastronomy	2	3
CACM 101	Introduction to the Hospitality and Tourism Industry	2	3
CACM 161	Food Safety (Food Hygiene and HACCP)	2	3
CAEN 111	Professional English I	2	2
CACM 102	Occupational Health and Safety at Work	1	N/C
CACM 103	Computer Studies	2	N/C
	TOTAL	30	25

1/2

Year 1 / Semester 2 (14 Weeks)

Course Code	SUBJECT	Class	ECTS
CAPM 115	Core Cooking Methods (2 theory and 10 lab)	12	8
CAPM 121	Pastry and Baking Essentials (2 theory and 4 lab)	6	5
CAPM 131	Introduction to Food and Beverage Service	2	2
CACM 162	Food and Nutrition	2	3
CACM 163	Professionalism and Hospitality	2	3
CAEN 121	Professional English II	2	2
CAFR 121	Professional Language Elective I (French / German / Russian)	2	2
CAGR 121			
CARU 121			
CAIP 160	Industrial Placement I		10
	TOTAL	28	35



2/1

Year 2 / Semester 1 (13 Weeks)

Course Code	SUBJECT	Class	ECTS
CAPM 211	Buffet Preparation and Contemporary Plating Techniques (2 theory and 10 lab)	12	7
CAPM 212	Advanced Garde Manger	4	2
CAPM 221	Advanced Pastry and Baking	4	2
CAPM 231	Food and Beverage Controls & Systems	2	3
CAPM 232	Menu Planning	2	3
CACM 201	Statistical Analysis and Research Methods	2	3
CAMM 271	Accounting and Budget Management	2	3
CAEN 211	Professional English III	2	2
CAFR 211	Professional Language Elective II (<i>French / German / Russian</i>)	2	2
CAGR 211			
CARU 211			
TOTAL		32	27

2/2

Year 2 / Semester 2 (14 Weeks)

Course Code	SUBJECT	Class	ECTS
CAPM 213	Cypriot Cuisine and Influences (2 theory and 10 lab)	12	7
CAPM 222	Contemporary Desserts	4	2
CAPM 233	Food and Beverage Service	4	2
CAPM 234	Wines and Spirits	2	2
CACM 231	Food Psychology and Culture	2	3
CAMM 251	Human Resource Management	2	3
CAEN 221	Professional English IV	2	2
CAFR 221	Professional Language Elective III (<i>French / German / Russian</i>)	2	2
CAGR 221			
CARU 221			
CAIP 260	Industrial Placement II		10
TOTAL		30	33

**CERTIFICATE IN CULINARY ARTS (120 ECTS)**



3/1

Year 3 / Semester 1 (13 Weeks)

Course Code	SUBJECT	Class	ECTS
CAPM 311	International Cuisines: From Classical to Fusion (2 theory and 10 lab)	12	7
CAPM 321	Advanced Plated Desserts	4	2
CAPM 322	Pastry and Baking Arts Project	-	3
CAPM 361	Facilities Planning, Design and Maintenance	2	3
CAMM 311	Kitchen Management	2	3
CAEN 311	Professional English V	2	2
CAFR 311	Professional Language Elective IV (French / German / Russian)	2	2
CAGR 311			
CARU 311			
TOTAL		24	22

3/2

Year 3 / Semester 2 (14 Weeks)

Course Code	SUBJECT	Class	ECTS
CAPM 312	Modern Food Concepts and Event Catering (2 theory and 5 lab + Practical Event)	7 + Practical Event	14
CAMM 341	Marketing Management	2	3
CAMM 301	Environmental and Sustainability Management	2	3
CAMM 362	Hospitality Law	2	3
CAMM 371	Entrepreneurship and Financial Management	2	3
CAMM 380	Final Year Project	-	8
CAEN 321	Professional English VI	1	2
CAFR 321	Professional Language Elective V (French / German / Russian)	1	2
CAGR 321			
CARU 321			
TOTAL		17	38

**DIPLOMA IN CULINARY ARTS (180 ECTS)**



MODULE DESCRIPTION

1/2

Year 1 / Semester 1 (13 Weeks)

Culinary Fundamentals (CAPM 111) **12 Contact Hours (2 theory and 10 lab), 8 ECTS**

This module aims to introduce students to the professional kitchen and fundamental culinary theory, skills and techniques. It enables students to develop the essential cooking skills and techniques through hands-on-activities. Students become familiarised with professional etiquette, kitchen hygiene safety, knife skills and basic food preparation.

Meat and Seafood Fabrication and Garde Manger (CAMP 112) **5 Contact Hours (lab), 3 ECTS**

This module is designed to introduce students to meat and seafood fabrication and the basic operation of garde manger, applying theory and techniques to this end. This course provides a basic understanding, through theory and practice, of cold preparation and cold display techniques including product identification, purchasing and storage of meat, poultry, fish and seafood products.

Product Identification, Purchasing and Storage (CAMP 113) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module introduces students to the identification, purchasing, storing and handling of food products. It provides students with a basic understanding of the key elements and procedures related to the identification, purchasing, storing and handling of a wide range of food commodities. Students will be able to identify the characteristics and composition of various food groups, and familiarise themselves with the quality factors associated with the shelf-life of food produce.

Introduction to Gastronomy (CAMP 114) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module is designed to introduce students to the principles and practices of gastronomy, enabling them to comprehend the wide context in which it develops, along with its continuous evolution. The module familiarises students with the fundamental principles, terminology and practices of gastronomy. Students explore the historical development of gastronomy and culinary arts as well as the underlying social, economic, environmental and anthropological challenges affecting the culinary arts profession in the twenty-first century.



Introduction to the Hospitality and Tourism Industry (CACM 101) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module is designed to introduce students to the hospitality and tourism industry. It provides them with the basic understanding and knowledge of the hospitality and tourism industry by tracing the industry's growth and development, both nationally and internationally, reviewing the types and organisation of accommodation, food and beverage service and travel and tourism establishments, as well as exposing industry opportunities and future trends. It aims to raise student awareness of issues within hospitality and tourism as well as help students to develop an interest in the field and explore career opportunities.

Food Safety (Food Hygiene and HACCP) (CACM 161) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module is designed to provide students with essential knowledge of best practice for Food Safety and HACCP implementation in the hospitality industry. Students understand the relationship between food hygiene, food poisoning and food spoilage, recognise the socio-economic costs of poor food hygiene and acknowledge the important role of food hygiene and hazard analysis in ensuring food safety.

Professional English I (CAEN 111) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References for Languages (CEFR). It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in culinary professions. By the end of the semester, students are expected to have gone half way through the B1 level.

The module is the first course in a sequential series and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.

Occupational Health and Safety at Work (CACM102) 1 Contact Hour, Non-Credit

This module is designed to introduce students to the various environmental sanitation facilities, health assessment and safety measures for culinary professions. It aims to foster a critical approach to work and its impact on physical and psychological health. Students will be able to recognise the different types of risk and danger and they will learn how to make the right decisions and act at the right moment. The module also provides students with the knowledge of applying safe conditions at the workplace and familiarises them with the basics of first aid.

Computer Studies (CACM103) 2 Contact Hours, Non-Credit

This module cultivates computer skills and knowledge in order to enable students to produce assignments, projects and presentations of high quality. The module covers the fundamentals of word processing, presentation tools, spreadsheets, internet use, electronic platforms etc. with the aim to strengthen the computer literacy of the students in the framework of their academic and professional development.



Year 1 / Semester 2 (14 Weeks)

Core Cooking Methods (CAPM 115) **(2 theory and 10 lab), 8 ECTS**

This module aims to introduce students to the core cooking methods and their application within a food production setting. It provides a broad understanding of the fundamental theory related to the core cooking methods and procedures by exposing students to an intensive practical training and refinement of culinary arts skills. Students will be able to identify and analyse the different ways heat is transferred to food by altering the molecular structure of a variety of food commodities.

Pastry and Baking Essentials (CAPM 121) **6 Contact Hours (2 theory and 4 lab), 5 ECTS**

This module is designed to introduce students to basic skills and techniques related to the production of an assortment of bakery and confectionary goods. It provides the fundamental theories, skills and techniques related to introductory baking and pastry. Emphasis is placed on applying the basic pastry and baking principles related to mixing methods, piping techniques for cake decoration and exposure to classical and traditional culinary applications.

Introduction to Food and Beverage Service (CAPM 131) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

This module exposes culinary students to food and beverage service in order to establish the relationship between food production and food and beverage service and the demands that it places on their profession. Students gain an understanding of the main responsibilities, tasks, procedures and systems of the food and beverage service personnel and their relationship with other positions/departments. They acknowledge the importance of customer orientation and effective cooperation between culinary and food and beverage service professionals.

Food and Nutrition (CACM 162) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module is designed to introduce students to the basic concepts of nutrition, current dietary guidelines and different dietary needs in relation to the food preparation industry.

It provides students with a basic understanding of essential nutrients and their importance to the growth, maintenance and functioning of the body. Students will familiarise themselves with nutritional requirements of different age groups and phases of the life cycle. Current dietary guidelines and trends in nutrition will also be explored along with their impact on the food industry.



Professionalism and Hospitality (CACM 163) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module is designed to enable students to acknowledge the need for professionalism in the hospitality and tourism industry and prepare them for pursuing a successful career in this industry. Students will be able to define professionalism and hospitality and identify the qualities that characterise a competent and hospitable professional. It aims to make students understand the requirements of the hospitality and tourism industry and their implications on human resource development. It also prepares them to effectively pursue professionalism and hospitality through the development of personal qualities and values.

Professional English II (CAEN 121) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References for Languages (CEFR). It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in culinary professions. By the end of the semester, students are expected to have covered the B1 Level.

The module is the second course in a sequential series and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.

Professional Language Elective I (French/German/Russian) (CAFR/CAGR/CARU-121) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

Through this module students will acquire basic language skills in listening, speaking, reading and writing and the basics of grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services. They will understand and use familiar everyday expressions and basic phrases aimed at the satisfaction of needs in their professional field. By the end of the module, students are expected to reach the A1.1 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).

Industrial Placement I (CAIP 160) **10 ECTS**

The first year industrial training introduces students to real-life working experiences in the hospitality and tourism industry. Industrial placement offers students the opportunity to apply knowledge and skills learned and gain new knowledge and skills through practice and on-site observation in real-life food production environments. First year students will be able to ascertain their choice of profession and further develop their knowledge, skills and competencies. The industrial placement enables students to start building on their professional network whilst giving the industry the opportunity to identify talents and potential employees.



Year 2 / Semester 1 (13 Weeks)

Buffet Preparation and Contemporary Plating Techniques (CAPM 211) **(2 theory and 10 lab), 7 ECTS**

This module is designed to provide students with the technical knowledge, skills and competencies to design, plan and produce innovative dishes using various food plating styles. Additionally, it intends to introduce students to the principles of buffet preparation and familiarise them with buffet methodology and ideology. Emphasis is placed on the production of upscale plated dishes and the application of contemporary food plating styles using a variety of food commodities.

Advanced Garde Manger (CAPM 212) **4 Contact Hours (lab), 2 ECTS**

This module is designed to provide students with the theoretical and practical experience in advanced garde manger. It aims to introduce students to advanced garde manger skills and techniques, with emphasis on design, creativity, planning, production and presentation of an assortment of innovative cold food preparations. Students will be able to apply diverse procedures related to cheese making, curing, brining and smoking in order to preserve foods. Emphasis is placed on producing a variety of terrines, verrines, galatines and roulades using forcemeats, mousselines and pâté.

Advanced Pastry and Baking (CAPM 221) **4 Contact Hours (lab), 2 ECTS**

This module is designed to assist students to develop advanced skills and techniques related to the production of an assortment of bakery and confectionary goods.

Students are enabled to apply advanced pastry and baking principles, skills and techniques successfully and productively. Students explore pastry and baking ingredients and their function in product formulation, preparation and sensory evaluation of finished items. Emphasis will be placed on yeast-raised, enriched and laminated doughs by producing international and local breads, sweet and savoury baked goods.

Food and Beverage Controls & Systems (CAPM 231) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module enables students to understand the importance of effective food and beverage control procedures and systems in the operation of a food and beverage outlet. Students are familiarised with the basic principles and procedures employed for effective food and beverage control at all stages of the food and beverage operation such as purchasing, receiving, storing, issuing and production. The module exposes students to software application systems and enables them to effectively apply modern methods used to calculate food and beverage costs and to control these costs.



Menu Planning (CAPM 232) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module enables students to acknowledge the importance of menu planning. The module provides students with the basic knowledge of the principles, processes and implications of effective menu design. In particular, students will be able to identify the factors that influence menu design such as customer profile, restaurant types, menu types and selection etc. and take them into consideration in developing effective menus. Students explore ways of planning and designing a menu on their own. They learn how to create menus utilising contemporary techniques, how to cost and price menu items and how to use menu scoring formulas to calculate menu item popularity and profitability.

Statistical Analysis and Research Methods (CACM 201) 2 Contact Hours, 3 ECTS

The module is designed to introduce students to the concepts and principles of statistical analysis and research. It aims to assist students in both their academic work as well as their future management careers. Students learn how to collect, process and statistically analyse data, and produce results that can assist them in drawing the right conclusions and making educated decisions. They are exposed to the different types of research, their advantages and disadvantages and the various research methods and techniques used. Through this module the students learn how to perform statistical analysis using contemporary computer software.

Accounting and Budget Management (CAMM 271) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module introduces the fundamentals of accounting through examples from hotels, restaurants and other hospitality enterprises. Students gain an understanding of the accounting process and its function in hospitality operations. The module summarises the steps in the accounting cycle, covers the basics of accounting for inventories and covers in detail the income statement and the statement of financial position (i.e. balance sheet) and their uses in hospitality specific accounting systems. Additionally, it introduces and describes various costs in hospitality operations and presents how to allocate indirect costs to departments.

Professional English III (CAEN 211) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References for Languages (CEFR). It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in culinary professions. By the end of the semester, students are expected to have gone half way through the B2 Level.

The module is the third course in a sequential series, and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.



Professional Language Elective II (French/German/Russian) (CAFR/CAGR/CARU-2 1 1) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

This is the second level in a sequential series of the French/Russian/German Language courses for professional purposes. The course intends to enable students to strengthen and enrich their language skills in listening, speaking, reading and writing and their knowledge of grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services.

At this level, students will continue with the study of basic language skills and basic grammatical structure of the language. They will be able to understand the main points of clear, standard speech on familiar subjects relating to their professional field. Students are expected to function at the A1.2 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).

2/2

Year 2 / Semester 2 (14 Weeks)

Cypriot Cuisine and Influences (CAPM 2 13) **(2 theory and 10 lab), 7 ECTS**

This module is designed to provide students with knowledge of Cypriot cuisine by exploring the cultures that have influenced its food customs, traditions, eating habits and food practices. It aims to familiarise students with the theory and practical knowledge related to the influential exposure and progression of the Cypriot cuisine through the production and delivery of themed menus.

Contemporary Desserts (CAPM 222) **4 Contact Hours (lab), 2 ECTS**

This module is designed to expose students to techniques and procedures for producing a variety of contemporary cakes and desserts. It provides students with the technical knowledge, skills and competences to produce and present innovative decorated cakes and desserts. Emphasis is placed on planning, designing and creating special occasion cakes through intricate patterns and techniques, focusing on developing their decorative skills.

Food and Beverage Service (CAPM 233) **4 Contact Hours (lab), 2 ECTS**

This module introduces culinary arts students to food and beverage service and provides them with knowledge, skills and competences for the effective operation of food and beverage outlets. It presents basic service principles while emphasising the importance of meeting the needs and exceeding the expectations of guests. Students gain an understanding of the main responsibilities, tasks, procedures and systems of the food and beverage service personnel and their relationship with the kitchen and other departments. They are exposed to the different styles of service related to menu types, service terminology and methods, as well as the furniture, equipment, linen, tableware and china used in various food and beverage settings.



Wines and Spirits (CAPM 234) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This module is designed to provide students with the principles governing the production and service of wines and spirits. It provides students with basic knowledge of the different stages in the production of wines and spirits, their characteristics and classification, storage, handling and service. Students will familiarise themselves with local wineries and their products as well as with other wine producing countries. They will develop knowledge, skills and competencies concerning the preparation and service of cocktails and long drinks, food matching and service of wines, bar and cellar management and sales promotion.

Food Psychology and Culture (CACM 231) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module aims to provide students with an understanding of the intrinsic relationship between people and food, and help them acknowledge the role of psychology behind eating patterns. It also exposes them to the impacts that the crossing of cultures in food and beverage have on different foodways. Students investigate how food and drink is associated with cultural norms, behaviours and social convention, and examine how identity – religious, ethnic, national – is intensely bound up with food and beverage. The module enables future culinary professionals to develop their professional ethics and act responsibly in contemporary multicultural environments.

Human Resource Management (CAMM 251) 2 Contact Hours, 3 ECTS

A successful hospitality organisation depends on a successful human resource department. Human resource management is a strategic tool in managing every service-oriented organisation, and it is of utmost importance for every hospitality manager, who must tie together and line up human capital and organisational goals. This module outlines the role of the human resource department, and describes how it contributes towards the performance of every hospitality organisation. It also addresses the strategic and operational challenges facing HR today. Students elaborate on the various human resource functions such as recruitment, selection, development, appraisal and compensation.

Professional English IV (CAEN 221) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References for Languages (CEFR). It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in culinary professions. By the end of the semester, students are expected to have covered the B2 Level.

The module is the fourth course in a sequential series, and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.



Professional Language Elective III (French/German/Russian) (CAFR/CAGR/CARU-221) 2 Contact Hours, 2 ECTS

This is the third level in a sequential series of the French/Russian/German Language courses for professional purposes. The course intends to enable students to strengthen and enrich their language skills in listening, speaking, reading and writing and their knowledge of grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services.

At this level, students will strengthen both oral and written communication skills, as well as grammatical structure of the language. They will be able to interact when faced with simple and routine tasks requiring simple and direct exchange of information on familiar topics and activities relating to their professional field. Students are expected to function at the A2.1 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).

Industrial Placement II (CAIP 260) 10 ECTS

The second year industrial training furthers students' real-life working experiences in the hospitality and tourism industry. Industrial placement offers students the opportunity to apply knowledge and skills learned and gain new knowledge and skills through practice and on-site observation in real-life food production environments. In the second year students are expected to critically review operations and recommend solutions to business challenges. The industrial placement enables students to expand on their professional network and future employment opportunities whilst giving the industry the opportunity to identify talents and potential employees.



CERTIFICATE IN CULINARY ARTS (120 ECTS)



Year 3 / Semester 1 (13 Weeks)

International Cuisines: From Classical to Fusion 12 Contact Hours (2 theory and 10 lab) (CAPM 311) 7 ECTS

This module aims to provide the students with knowledge of the origins of specific international cuisines as well as the cultural and socio-economic elements that have influenced and shaped their evolution. It exposes students to the culinary heritage of international cuisines and familiarises them with their classical and traditional specialties. Emphasis is placed on the factors that resulted in the evolution of contemporary, trendy representations of these dishes. The module enables students to apply effective kitchen strategies, organisation and time management skills for the production and delivery of themed menus based on the assigned international cuisines.

Advanced Plated Desserts (CAPM 321) 4 Contact Hours (lab, 2 ECTS)

This module is designed to provide students with advanced pastry arts knowledge, with emphasis on the development of the techniques and skills required to produce a variety of restaurant plated dessert novelties. It provides students with the technical knowledge and skills to properly use key pastry ingredients such as chocolate and caramel, and produce an assortment of classical and contemporary “petits fours”. Emphasis is placed on the ability to use the plated dessert elements to design and produce innovative, upscale restaurant plated desserts.

Pastry and Baking Arts Project (CAPM 322) 3 ECTS

This project is designed to enable students to undertake an in-depth research on a chosen subject within the Pastry and Baking Arts field, employing theoretical, practical and innovative techniques taught in the Pastry and Baking Arts classes.

Students will also plan and present a pastry buffet which entails developing and demonstrating creative and decorative skills. Furthermore, the students deliver a presentation with their findings and demonstrate the preparation of a state-of-the-art plated dessert.

Facilities Planning, Design and Maintenance (CAPM 361) 2 Contact Hours, 3 ECTS

The module assists students to acknowledge the importance of facilities planning, design and maintenance in the hospitality industry and gain an understanding of the principles guiding planning, design and maintenance of hospitality facilities. The importance of sustainable design and effective energy management is highlighted. The module provides a thorough overview of the culinary professional's role during the construction or renovation process of hospitality facilities as well as in securing preventive maintenance and energy management. Students are exposed to the latest equipment and design trends in the hospitality industry and learn how to critically apply the appropriate selection criteria.



Kitchen Management (CAMM 311) **2 Contact Hours, 3 ECTS**

This module presents a systematic approach to the effective management of a professional kitchen. It includes issues such as management functions, staffing, training and development of employees, proper food handling techniques, standard safety and sanitary procedures at the workplace, laying out and operating a kitchen, writing, developing and analysing menus as well as selecting and maintaining kitchen tools and equipment. The module aims to assist students to develop high quality kitchen standards in the food service industry. It also aims to enable students to assimilate management principles leading to the production of the right quantity and quality of food, for the required number of people, on time, through the most effective use of staff, equipment and materials.

Professional English V (CAEN 311) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References (CEFR) for Languages. It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in culinary professions. By the end of the semester, students are expected to further develop the language to the B2-B3 Levels.

The module is the fifth course in a sequential series and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.

Professional Language Elective IV (French/German/Russian) (CAFR/CAGR/CARU-311) **2 Contact Hours, 2 ECTS**

This is the fourth level in a sequential series of French/Russian/German Language courses for professional purposes. The course intends to enable students to strengthen and enrich their language skills in listening, speaking, reading and writing and their knowledge of the grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services.

At this level, students will strengthen both oral and written communication skills, as well as grammatical structure of the language. They will be able to attain a certain confidence in their oral and written comprehension and expression relating to routine tasks in order to communicate in their professional environment. Students are expected to function at the A2.2 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).



Year 3 / Semester 2 (14 Weeks)

Modern Food Concepts and Event Catering (CAPM 312)

7 Contact Hours and Practical Event) (2 theory and 5 lab), 14 ECTS

This module aims to expose students to current food concepts, their evolution throughout the ages and the recent trends and development, enabling them to respond effectively to the customer needs and aspirations. It also enables students to plan, organise and implement effectively the catering of various types of events. Students undertake real-life event catering, executing all stages of event organisation, from planning to evaluation.

Marketing Management (CAMM 341) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module provides students with an understanding of important marketing concepts and principles as they apply to the hospitality industry enabling them to differentiate between product and service marketing. It gives the students the ability to market their own hospitality business with emphasis on food service outlets.

The module exposes students to consumer behaviour, various marketing tools and analyses, marketing planning, implementation and control and assists them in associating and applying these concepts to the various types of food service operations.

Environmental and Sustainability Management (CAMM 301) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module exposes the students to the various environmental, social and economic challenges facing the hospitality industry and assists them in acknowledging the measures available to manage these challenges. Students will be able to identify environmental and sustainability impacts of food and beverage operations, and suggest ways in which these impacts can be managed, mitigated and eradicated. The module assists students to apply sustainable and environmental management principles in the hospitality industry. Students will acknowledge the contribution of quality and environmental management systems to the achievement of organisational effectiveness and sustainability.

Hospitality Law (CAMM 362) 2 Contact Hours, 3 ECTS

The module aims to introduce students to the basic legal aspects regarding restaurants and other catering establishments as well as the implementation of relevant laws in the field of the hospitality industry. Students are exposed to the laws and regulations governing guest relationships, contracts, employee relations, civil rights, safety and product liability, as well as guest/tourist rights. Through this module students learn how to assess the implications of the law in their line of business, enabling them to secure law abiding operations, avoid and/or deal effectively with possible legal risks.



Entrepreneurship and Financial Management (CAMM 371) 2 Contact Hours, 3 ECTS

This module introduces students to the concept of entrepreneurship, and analyses the essential attributes of a successful entrepreneur in the context of the hospitality industry. Students learn how to prepare a business plan and how a feasibility study is conducted. They gain an understanding of the most valuable financial management tools such as estimating the weighted average cost of capital of a business and how this is affected by borrowing. They also familiarise themselves with the characteristics of some of the most useful financial investment appraisal techniques and learn the advantages and disadvantages of the different sources of finance available.

Professional English VI (CAEN 321) 1 Contact Hour, 2 ECTS

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References (CEFR) for Languages. It aims to further extend the basic language skills in English focusing on communication in culinary professions. By the end of the semester, students are expected to further develop the language to the B2-B3 Levels.

The module is the sixth course in a sequential series and provides students with basic language skills in listening, speaking, reading and writing for effective communication in professional situations.

Professional Language Elective V (French/German/Russian) (CAFR/CAGR/CARU-321) 1 Contact Hour, 2 ECTS

This is the fifth and final level in a sequential series of French/Russian/German Language courses for professional purposes. The course intends to enable students to strengthen and enrich their language skills in listening, speaking, reading and writing and their knowledge of grammatical structure of the language chosen (French/German/Russian) in order to communicate in their professional environment while providing quality services.

At this level, students will acquire enhanced language skills and grammatical structure of the language in order to communicate in their professional environment. Students will be able to understand the main points of written or oral documents focusing on professional tasks, as well as interact in most situations of their professional field. Students are expected to function at A2+/B1 level of the Common European Framework of References for Languages (CEFR).



Final Year Project (CAMM 380) 8 ECTS

The Final Year Project is essential for acquiring the diploma. It is one of the most demanding intellectual exercises, and aims to develop the students' analytical skills and critical thinking.

In order to achieve this aim, students are required to carry out research into current issues or problems faced by the hospitality and food service industry. The module develops students' ability to:

- i.** Define a problem or issue,
 - ii.** Understand all arguments relevant to the problem/issue,
 - iii.** Conduct their own research and analysis of findings
 - iv.** Conclude and recommend, based on examination and analysis of data collected.
-



DIPLOMA IN CULINARY ARTS (180 ECTS)



50 YEARS
HHIC

HALF A CENTURY OF
HISTORY AND CONTRIBUTION





ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	52
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ	54



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου έχει μια μακρά ιστορία και παράδοση στα Ξενοδοχειακά και τον Τουρισμό. Λειτουργεί για 50 χρόνια ως ένα Εκπαιδευτικό Ίδρυμα, το οποίο προετοιμάζει τους φοιτητές του να ακολουθήσουν μια πετυχημένη επαγγελματική σταδιοδρομία στην Ξενοδοχειακή, Επισιτιστική και την ευρύτερη Τουριστική Βιομηχανία, η οποία είναι η πλέον εξελισσόμενη οικονομικά δραστηριότητα στον κόσμο και αποτελεί τον αιμοδότη της κυπριακής οικονομίας.

Το Ινστιτούτο έχει καλλιεργήσει μια στενή σχέση με την Κυπριακή Ξενοδοχειακή, Επισιτιστική και την ευρύτερη Τουριστική Βιομηχανία, προσφέροντας εκπαίδευση και κατάρτιση σε χιλιάδες αποφοίτους, πολλοί από τους οποίους σήμερα κατέχουν θέσεις κλειδιά στη βιομηχανία.

Το Ινστιτούτο προσφέρει σήμερα δύο εκπαιδευτικά προγράμματα:

- 1. Ξενοδοχειακή και Τουριστική Διεύθυνση**
- 2. Μαγειρικές Τέχνες**

Τα προγράμματα αυτά είναι τριετούς διάρκειας και προσφέρονται σε επίπεδο ανώτερου διπλώματος με βάση το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων (ECTS), το οποίο δίνει τη δυνατότητα στον φοιτητή να μεταφέρει πιστωτικές μονάδες, σε περίπτωση που επιθυμεί συνέχιση των σπουδών του στην Κύπρο ή στο εξωτερικό. Ο φοιτητής μπορεί να τερματίσει τις σπουδές του στο δεύτερο έτος σπουδών λαμβάνοντας Πιστοποιητικό (120 πιστωτικές μονάδες- ECTS).

Τα προγράμματα προσφέρουν ολοκληρωμένη επαγγελματική εκπαίδευση και ευρεία πρακτική κατάρτιση, η οποία δίνει τη δυνατότητα στον απόφοιτο να έχει πρόσβαση σ' ένα ευρύ φάσμα επαγγελματικών επιλογών, και να επιτύχει στο έντονα ανταγωνιστικό περιβάλλον.



**ΑΝΩΤΕΡΟ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΝ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΚΥΠΡΟΥ**

« ΔΞΙΚ: Γέφυρα μεταξύ Τριτοβάθμιας
Εκπαίδευσης και Ξενοδοχειακής,
Επισιτιστικής και ευρύτερης
Τουριστικής Βιομηχανίας»



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ

Το πρόγραμμα στοχεύει στην προετοιμασία των φοιτητών για άμεση εργοδότηση και ανέλιξη σε εποπτικό και μεσο-διευθυντικό επίπεδο σ' ένα ευρύ φάσμα θέσεων στον τομέα του επισιτισμού. Ταυτόχρονα, στοχεύει στο να διευκολύνει και να προάγει τη Διά Βίου Μάθηση και την επαγγελματική ανέλιξη.

Συγκεκριμένα το πρόγραμμα στοχεύει στην:

- 1.** Ανάπτυξη πρακτικών δεξιοτήτων και ικανοτήτων στον τομέα της προετοιμασίας εδεσμάτων όπως αρμόζει στο επάγγελμα του Σεφ
- 2.** Κατανόηση της θεωρητικής πτυχής της παραγωγής εδεσμάτων και της εξυπηρέτησης πελατών
- 3.** Ανάπτυξη της ικανότητας που απαιτείται για τη δημιουργία και παρουσίαση υψηλής ποιότητας πιάτων τα οποία να είναι ελκυστικά στο μάτι, γευστικά, θρεπτικά ισορροπημένα, με έμφαση στη λεπτομέρεια και ακρίβεια
- 4.** Ανάπτυξη προσωπικών δεξιοτήτων, ικανοτήτων και στάσεων, με ταυτόχρονη καλλιέργεια αξιών, που απαιτούνται από τον τομέα φιλοξενίας και τουρισμού για μία επιτυχημένη σταδιοδρομία
- 5.** Απόκτηση ευρείας γνώσης στον τομέα παραγωγής εδεσμάτων και εξυπηρέτησης πελατών, σε συνάρτηση με τις επικρατούσες κουλτούρες, τόσο στο κυπριακό περιβάλλον όσο και διεθνώς
- 6.** Ανάπτυξη δεξιοτήτων επικοινωνίας στον τομέα της φιλοξενίας και του τουρισμού
- 7.** Απόκτηση γνώσεων σχετικά με τη διοίκηση και διαχείριση παραγωγής εδεσμάτων και εξυπηρέτησης πελατών σε ένα ευρύ φάσμα λειτουργιών, περιλαμβανομένων των τομέων της επιχειρηματικότητας, σχεδιασμού και στρατηγικής, οργάνωσης, χρηματοδότησης, προώθησης προϊόντων και υπηρεσιών, διεύθυνσης ανθρώπινου δυναμικού και διαχείρισης περιβάλλοντος
- 8.** Ανάπτυξη της ικανότητας χειρισμού και εξευρέσεως λύσεων σε σύνθετα προβλήματα και δύσκολες καταστάσεις



9. Ανάπτυξη κριτικής και ακαδημαϊκής σκέψης, στοιχεία απαραίτητα για συνέχιση σπουδών.

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε άτομα με ταλέντο και πάθος για τη μαγειρική, τα οποία επιθυμούν να επιδιώξουν επαγγελματική σταδιοδρομία σε ξενοδοχεία μικρού, μεσαίου και μεγάλου μεγέθους και σε επισιτιστικές επιχειρήσεις. Διευκολύνει τους φοιτητές να γίνουν επιδέξιοι μάγειρες και ηγέτες στη διαρκώς μεταβαλλόμενη, σύνθετη βιομηχανία παραγωγής και παράθεσης φαγητού.

Στο τέλος του τρίτου έτους σπουδών απονέμεται στον φοιτητή ανώτερο Δίπλωμα στις Μαγειρικές Τέχνες το οποίο αντιστοιχεί σε 180 πιστωτικές μονάδες (ECTS).

Οι απόφοιτοι του Προγράμματος αποκτούν τα προσόντα για εποπτικές και μεσο-διευθυντικές θέσεις στον τομέα του επισιτισμού.

Δυνατότητες Απασχόλησης	Επαγγελματικοί Τομείς
Αρχιμάγειρας	Ξενοδοχεία και Εστιατόρια
Προσωπικός Μάγειρας	Επισιτιστικές Επιχειρήσεις
Σύμβουλος Τροφίμων και Ποτών	Κρουαζιερόπλοια/Αερογραμμές
Παρουσιαστής Τηλεοπτικής Εκπομπής Μαγειρικής / Διάσημος Αρχιμάγειρας	Νοσοκομεία /Κλινικές /Γηροκομεία
Συγγραφέας Βιβλίων/Άρθρων Μαγειρικής	Συμβουλευτικές Υπηρεσίες
Εκπαιδευτής Μαγειρικής	Εκπαίδευση / Κατάρτιση

Ο φοιτητής επίσης μπορεί να τερματίσει τις σπουδές του στο δεύτερο έτος λαμβάνοντας Πιστοποιητικό με 120 πιστωτικές μονάδες (ECTS) για άμεση εργοδότηση σ' ένα ευρύ φάσμα θέσεων στον τομέα του επισιτισμού.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

1/1

1 Έτος / 1 Εξάμηνο (13 Εβδομάδες)

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ECTS
		ανά εβδομάδα	
CAPM 111G	Βασικές Αρχές Μαγειρικής (2 θεωρία and 10 εργαστήριο)	12	8
CAPM 112G	Παραγωγή Κρεατικών και Θαλασσινών Παρασκευών και Κρύα Κουζίνα	5	3
CAPM 113G	Αναγνώριση, Αγορά και Αποθήκευση Προϊόντων	2	3
CAPM 114G	Εισαγωγή στη Γαστρονομία	2	3
CACM 101G	Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή και Τουριστική Βιομηχανία	2	3
CACM 161G	Ασφάλεια Τροφίμων (Υγιεινή Τροφίμων – HACCP)	2	3
CAEN 111G	Επαγγελματικά Αγγλικά I	2	2
CACM 102G	Ασφάλεια και Υγεία στην Εργασία	1	N/C
CACM 103G	Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές	2	N/C
ΣΥΝΟΛΟ		30	25

1/2

1 Έτος / 2 Εξάμηνο (14 Εβδομάδες)

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ECTS
		ανά εβδομάδα	
CAPM 115G	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (2 θεωρία and 10 εργαστήριο)	12	8
CAPM 121G	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (2 θεωρία and 4 εργαστήριο)	6	5
CAPM 131G	Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	2	2
CACM 162G	Διατροφή	2	3
CACM 163G	Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	2	3
CAEN 121G	Επαγγελματικά Αγγλικά II	2	2
CAFR 121G	Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής I (Γαλλικά/Γερμανικά/Ρωσικά)	2	2
CAGR 121G			
CARU 121G			
CAIP 160	Πρακτική Κατάρτιση I		10
ΣΥΝΟΛΟ		28	35



2/1

2 Έτος / 1 Εξάμηνο (13 Εβδομάδες)

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ανά εβδομάδα	ECTS
CAPM 211G	Προετοιμασία Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές Προετοιμασίας Πιάτων (2 θεωρία and 10 εργαστήριο)	12	7
CAPM 212G	Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)	4	2
CAPM 221G	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία (Ανώτερο Επίπεδο)	4	2
CAPM 231G	Συστήματα Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών	2	3
CAPM 232G	Σχεδιασμός Μενού	2	3
CACM 201G	Στατιστική Ανάλυση και Μέθοδοι Έρευνας	2	3
CAMM 271G	Λογιστική και Διαχείριση Προϋπολογισμού	2	3
CAEN 211G	Επαγγελματικά Αγγλικά III	2	2
CAFR 211G	Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής II (Γαλλικά/Γερμανικά /Ρωσικά)	2	2
CAGR 211G			
CARU 211G			
	ΣΥΝΟΛΟ	32	27

2/2

2 Έτος / 2 Εξάμηνο (14 Εβδομάδες)

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ανά εβδομάδα	ECTS
CAPM 213G	Κυπριακή Κουζίνα και Επιδράσεις (2 θεωρία and 10 εργαστήριο)	12	7
CAPM 222G	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	4	2
CAPM 233G	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	4	2
CAPM 234G	Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά	2	2
CACM 231G	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα	2	3
CAMM 251G	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	2	3
CAEN 221G	Επαγγελματικά Αγγλικά IV	2	2
CAFR 221G	Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής III (Γαλλικά/Γερμανικά /Ρωσικά)	2	2
CAGR 221G			
CARU 221G			
CAIP 260	Πρακτική Κατάρτιση II		10
	ΣΥΝΟΛΟ	30	33

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΤΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ (120 ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ - ECTS)**



3/1

3 Έτος / 1 Εξάμηνο (13 Εβδομάδες)

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ανά εβδομάδα	ECTS
CAPM 311G	Διεθνής Κουζίνα: Από Κλασική μέχρι Φιούζιον (2 θεωρία and 10 εργαστήριο)	12	7
CAPM 321G	Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο)	4	2
CAPM 322G	Ερευνητική Εργασία στη Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία		3
CAPM 361G	Σχεδιασμός και Συντήρηση Εγκαταστάσεων	2	3
CAMM 311G	Διοίκηση Κουζίνας	2	3
CAEN 311G	Επαγγελματικά Αγγλικά V	2	2
CAFR 311G	Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής IV (Γαλλικά/Γερμανικά/Ρωσικά)	2	2
CAGR 311G			
CARU 311G			
ΣΥΝΟΛΟ		24	22

3/2

3 Έτος / 2 Εξάμηνο (14 Εβδομάδες)

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ανά εβδομάδα	ECTS
CAPM 312G	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (2 θεωρία and 5 εργαστήριο + Διοργάνωση Εκδήλωσης)	7 + Διοργάνωση Εκδήλωσης	14
CAMM 341G	Διεύθυνση Μάρκετινγκ	2	3
CAMM 301G	Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας	2	3
CAMM 362G	Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	2	3
CAMM 371G	Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	2	3
CAMM 380G	Διπλωματική Εργασία		8
CAEN 321G	Επαγγελματικά Αγγλικά VI	1	2
CAFR 321G	Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής V (Γαλλικά/Γερμανικά/Ρωσικά)	1	2
CAGR 321G			
CARU 321G			
ΣΥΝΟΛΟ		17	38

**ΔΙΠΛΩΜΑ ΣΤΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ (180 ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ – ECTS)**

**1 Έτος / 1 Εξάμηνο (13 Εβδομάδες)****Βασικές Αρχές Μαγειρικής (CAPM 111G) 12 Ώρες Διδασκαλίας (2 θεωρία και 10 εργαστήριο), 8 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος αυτού είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην επαγγελματική κουζίνα και τη βασική θεωρία της μαγειρικής, τις δεξιότητες και τις τεχνικές. Το μάθημα αυτό παρέχει τη βασική αντίληψη της θεωρίας της μαγειρικής, των δεξιοτήτων και των τεχνικών. Οι φοιτητές εισάγονται στη επαγγελματική κουζίνα και εξοικειώνονται με την επαγγελματική δεοντολογία, την ασφάλεια στην κουζίνα, την ορθή χρήση των μαχαιριών/εξοπλισμού και την ετοιμασία βασικών παρασκευών.

Παραγωγή Κρεατικών και Θαλασσινών Παρασκευών και Κρύα Κουζίνα (CAMP 112G)**5 Ώρες Διδασκαλίας (εργαστήριο), 3 ECTS**

Αυτό το μάθημα έχει σκοπό να εισαγάγει τους φοιτητές στην αναγνώριση και προετοιμασία των διαφόρων κρεάτων & ψαρικών και στις βασικές λειτουργίες της κρύας κουζίνας, εφαρμόζοντας θεωρία και τεχνικές για την επίτευξη του στόχου αυτού. Οι φοιτητές θα αποκτήσουν ευρεία γνώση στον χειρισμό προϊόντων και θα μάθουν τις βασικές διαδικασίες της παραγωγής εδεσμάτων στο τμήμα της κρύας κουζίνας «Garde Manger».

Αναγνώριση, Αγορά και Αποθήκευση Προϊόντων (CAMP 113G) 2 Ώρες Διδασκαλίας 3 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των φοιτητών στην αναγνώριση, αγορά, αποθήκευση και χειρισμό των προϊόντων. Παρέχει στους φοιτητές βασική γνώση των κύριων στοιχείων και ενεργειών που σχετίζονται με την αναγνώριση, την αγορά, την αποθήκευση και το χειρισμό των προϊόντων. Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να προσδιορίσουν τα χαρακτηριστικά και τη σύνθεση διαφόρων ομάδων τροφίμων και θα εξοικειωθούν με τους παράγοντες ποιότητας που σχετίζονται με τη διάρκεια ζωής των τροφίμων.

Εισαγωγή στη Γαστρονομία (CAMP 114G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στους φοιτητές τις βασικές αρχές και πρακτικές της γαστρονομίας, επιτρέποντάς τους να αντιληφθούν σε βάθος το ευρύ πλαίσιο μέσα στο οποίο αναπτύσσεται, σε σχέση με τη συνεχιζόμενη εξέλιξή του. Το μάθημα εξοικειώνει τους φοιτητές με τις θεμελιώδεις αρχές της γαστρονομίας, την ορολογία και τις πρακτικές στην εφαρμογή της. Οι φοιτητές διερευνούν την ιστορική αναδρομή της γαστρονομίας και των μαγειρικών τεχνών καθώς και τις κοινωνικές, οικονομικές, περιβαλλοντικές και ανθρωπολογικές προκλήσεις οι οποίες επηρεάζουν τα επαγγέλματα των μαγειρικών τεχνών στον εικοστό πρώτο αιώνα.

Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή και Τουριστική Βιομηχανία (CACM 101G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Η ενότητα αυτή έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να εισαγάγει τους φοιτητές στα θέματα της ξενοδοχειακής και τουριστικής βιομηχανίας, παρέχοντάς τους τις βασικές γνώσεις στον τομέα αυτό. Παρουσιάζει την ανάπτυξη της βιομηχανίας στην Κύπρο και διεθνώς, ανασκοπώντας τους τύπους και την οργάνωση των ξενοδοχειακών, επισιτιστικών και άλλων τουριστικών επιχειρήσεων καθώς και την έκθεσή τους σε ευκαιρίες και μελλοντικές τάσεις του κλάδου. Με την ενότητα αυτή, οι φοιτητές θα ευαισθητοποιηθούν σε θέματα της ξενοδοχειακής και



ευρύτερης τουριστικής βιομηχανίας, θα αναπτύξουν το ενδιαφέρον τους στον τομέα αυτό και θα εντοπίσουν ευκαιρίες σταδιοδρομίας.

Ασφάλεια Τροφίμων (Υγιεινή Τροφίμων & HACCP) (CACM 161G) **2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS**

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στον φοιτητή τις βασικές γνώσεις τόσο για την καλύτερη εφαρμογή της ασφάλειας τροφίμων όσο και για την εφαρμογή και λειτουργία του συστήματος HACCP στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία. Παρέχει στους φοιτητές τη δυνατότητα κατανόησης της διασύνδεσης μεταξύ υγιεινής τροφίμων, τροφικής δηλητηρίασης, και της αλλοίωσης τροφίμων, αναγνωρίζοντας το κοινωνικοοικονομικό κόστος από την ανεπαρκή εφαρμογή πολιτικής για υγιεινή τροφίμων. Επίσης, οι φοιτητές θα αναγνωρίσουν το σημαντικό ρόλο της υγιεινής τροφίμων καθώς και της ανάλυσης κινδύνων για την ασφάλεια των εδεσμάτων.

Επαγγελματικά Αγγλικά I (CAEN 111G) **2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS**

Το μάθημα, όπως όλα τα μαθήματα γλωσσών, είναι εναρμονισμένο με το Κοινό Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ). Στόχος του είναι να επεκτείνει περαιτέρω τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες, με έμφαση στην επικοινωνία στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία. Με το τέλος του εξαμήνου, αναμένεται ότι οι φοιτητές θα έχουν καλύψει τη μισή ύλη του επιπέδου A2.

Αυτή είναι η πρώτη σειρά μαθημάτων σε μια διαδοχική σειρά και παρέχει στους φοιτητές τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της ακουστικής, ομιλίας, ανάγνωσης και γραφής στα Αγγλικά, με έμφαση στο επαγγελματικό λεξιλόγιο.

Ασφάλεια και Υγεία στην Εργασία (CACM102G) **1 Ώρα Διδασκαλίας, Χωρίς πιστωτικές μονάδες**

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να εισαγάγει τους φοιτητές στις διάφορες περιβαλλοντικές συνθήκες υγιεινής που έχουν σχέση με την εκτίμηση των επιπέδων υγείας και των μέτρων ασφάλειας στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία. Στόχο έχει να προωθήσει μια κριτική προσέγγιση στην εργασία και τις επιπτώσεις της στη σωματική και ψυχολογική υγεία. Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να αναγνωρίσουν τα διάφορα είδη κινδύνων και θα μάθουν πώς να αναλαμβάνουν την κατάλληλη δράση στο σωστό χρόνο. Η ενότητα παρέχει επίσης στους φοιτητές τη γνώση της εφαρμογής ασφαλών καταστάσεων στο χώρο εργασίας και τους εξοικειώνει με τα βασικά στοιχεία των πρώτων βοηθειών.

Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές (CACM103G) **2 Ώρες Διδασκαλίας, Χωρίς πιστωτικές μονάδες**

Αυτό το μάθημα βοηθά τους φοιτητές να αποκτήσουν επαρκείς δεξιότητες και γνώσεις στην πληροφορική, οι οποίες θα τους καταστήσουν ικανούς να εκπονούν ποιοτικές ακαδημαϊκές εργασίες, εκθέσεις και παρουσιάσεις.

Το μάθημα καλύπτει τα βασικά στοιχεία της επεξεργασίας κειμένου, των εργαλείων παρουσίασης, των υπολογιστικών φύλλων, της χρήσης του διαδικτύου, των ηλεκτρονικών πλατφορμών κτλ., με στόχο την ενίσχυση των γνώσεων των φοιτητών στους ηλεκτρονικούς υπολογιστές στα πλαίσια της ακαδημαϊκής και επαγγελματικής τους ανάπτυξης.



1 Έτος / 2 Εξάμηνο (14 Εβδομάδες)

Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (CAPM 115G) **12 Ώρες Διδασκαλίας, (2 θεωρία και 10 εργαστήριο), 8 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στις βασικές μεθόδους μαγειρέματος και την εφαρμογή τους για την ετοιμασία εδεσμάτων. Το μάθημα αυτό παρέχει στους φοιτητές ευρεία αντίληψη της θεωρίας που διέπει τις βασικές μεθόδους μαγειρέματος, μέσω εντατικής πρακτικής εξάσκησης για τη βελτίωση των δεξιοτήτων τους στις μαγειρικές τέχνες. Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να αναγνωρίζουν και να αναλύουν τους διαφόρους τρόπους μεταφοράς της θερμότητας στα τρόφιμα.

Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (CAPM 121G)

6 Ώρες Διδασκαλίας (2 θεωρία και 4 εργαστήριο), 5 ECTS

Το μάθημα αυτό σκοπό έχει να εισαγάγει τους φοιτητές στις βασικές δεξιότητες και τεχνικές που απαιτούνται στον τομέα της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Παρέχει τις βασικές θεωρίες, δεξιότητες και τεχνικές που σχετίζονται με την εισαγωγή στην ζαχαροπλαστική και αρτοποιία όπως είναι οι μέθοδοι πρόσμιξης και διακόσμησης των γλυκισμάτων.

Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (CAPM 131G) **2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS**

Το μάθημα αυτό στοχεύει στο να εξοικειώσει τους φοιτητές των μαγειρικών τεχνών με την λειτουργία του τμήματος πώλησης τροφίμων και ποτών και τις απαιτήσεις που προκύπτουν στο δικό τους επάγγελμα. Οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τις βασικές αρμοδιότητες, τα καθήκοντα, τις διαδικασίες και τα συστήματα των τροφίμων και ποτών και θα είναι σε θέση να αντιληφθούν την σημαντικότητα της αποτελεσματικής συνεργασίας μεταξύ των επαγγελματιών κουζίνας και εστιατορίου για ικανοποίηση των πελατών.

Διατροφή (CACM 162G) **2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS**

Το μάθημα είναι διαμορφωμένο ώστε να εισαγάγει τον φοιτητή στις βασικές έννοιες της διατροφής και τις ισχύουσες διατροφικές αρχές και ανάγκες σε σχέση με τη βιομηχανία παραγωγής τροφίμων. Παρέχει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις των απαραίτητων θρεπτικών συστατικών και την σημαντικότητά τους στην ανάπτυξη, τη συντήρηση και τη λειτουργία του σώματος. Οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τις διατροφικές ανάγκες που αφορούν τις διάφορες ηλικίες και φάσεις του κύκλου ζωής. Διερευνώνται οι τρέχουσες διατροφικές τάσεις και συστάσεις καθώς επίσης και η επίδρασή τους στη βιομηχανία τροφίμων.

Επαγγελματισμός και Φιλοξενία (CACM 163G) **2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS**

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπει στους φοιτητές να αναγνωρίζουν την ανάγκη επαγγελματισμού και φιλοξενίας στην ξενοδοχειακή και τουριστική βιομηχανία και να τους προετοιμάσει για την επαγγελματική τους καταξίωση.

Στόχο έχει να καταστήσει τους φοιτητές ικανούς να αναγνωρίσουν τον επαγγελματισμό και τη σωστή φιλοξενία, προσδιορίζοντας τα στοιχεία που συναποτελούν την προσωπικότητα ενός ικανού επαγγελματία. Το μάθημα είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπει στους φοιτητές να κατανοήσουν τους όρους/συνθήκες στην



ξενοδοχειακή και τουριστική βιομηχανία καθώς και τη σπουδαιότητά τους. Επίσης θα τους προετοιμάσει να επιδιώξουν τον επαγγελματισμό και τη φιλοξενία μέσω της ανάπτυξης των στοιχείων και αξιών που ορίζουν την προσωπικότητα.

Επαγγελματικά Αγγλικά II (CAEN 121G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS

Το μάθημα, όπως όλα τα μαθήματα γλωσσών, είναι εναρμονισμένο με το Κοινό Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ). Στόχος του είναι να επεκτείνει περαιτέρω τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες με έμφαση στην επικοινωνία στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία. Με το τέλος του εξαμήνου, αναμένεται ότι οι φοιτητές θα έχουν καλύψει τη ύλη του επιπέδου A2.

Αυτή είναι η δεύτερη σειρά μαθημάτων σε μια διαδοχική σειρά και παρέχει στους φοιτητές τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της ακουστικής, ομιλίας, ανάγνωσης και γραφής στα Αγγλικά, με έμφαση στο επαγγελματικό λεξιλόγιο.

Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής I (Γαλλικά / Γερμανικά / Ρωσικά) (CAFR/CAGR/CARU - 121G)

2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS

Αυτό είναι το πρώτο επίπεδο μιας διαδοχικής σειράς μαθημάτων Γαλλικής/Ρωσικής/Γερμανικής Γλώσσας για επαγγελματικούς σκοπούς και απευθύνεται τόσο σε αρχάριους όσο και σε φοιτητές με κάποια προηγούμενη εμπειρία στη γλώσσα αυτή. Το μάθημα σκοπεύει να εισαγάγει τους φοιτητές στον τομέα της επισιτιστικής και τουριστικής βιομηχανίας, βοηθώντας τους παράλληλα να αναπτύξουν βασικές γλωσσικές, επικοινωνιακές και επαγγελματικές δεξιότητες στη Γαλλική/Ρωσική/Γερμανική Γλώσσα.

Σε αυτό το επίπεδο, οι φοιτητές θα αποκτήσουν βασικές γλωσσικές δεξιότητες και γραμματική δομή της γλώσσας προκειμένου να επικοινωνούν στο επαγγελματικό τους περιβάλλον, παρέχοντας παράλληλα ποιοτικές υπηρεσίες. Θα είναι σε θέση να κατανοούν και να χρησιμοποιούν οικείες και καθημερινές εκφράσεις και πολύ βασικές φράσεις που στοχεύουν στην ικανοποίηση αναγκών που σχετίζονται με το επαγγελματικό τους πεδίο. Θα είναι σε θέση να επικοινωνούν με απλό τρόπο υπό την προϋπόθεση ότι ο συνομιλητής θα μιλά αργά και καθαρά και θα είναι διατεθειμένος να βοηθήσει. Αναμένεται από τους φοιτητές να λειτουργούν στο επίπεδο A1.2 του Κοινού Ευρωπαϊκού Πλαισίου Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ).

Πρακτική Κατάρτιση I (CAIP 160G) 10 ECTS

Η πρακτική κατάρτιση του πρώτου έτους εντάσσει τους φοιτητές σε πραγματικές εργασιακές εμπειρίες στην ξενοδοχειακή και τουριστική βιομηχανία βοηθώντας τους να γνωρίσουν το επάγγελμα που έχουν επιλέξει. Παρέχει στους φοιτητές την ευκαιρία να γνωρίσουν και να δικτυωθούν με πρόσωπα στη βιομηχανία, ενώ ταυτόχρονα παρέχει τη δυνατότητα στη βιομηχανία να εντοπίσει ταλέντα και μελλοντικούς υπαλλήλους.

Η πρακτική κατάρτιση προσφέρει στους φοιτητές την ευκαιρία να εφαρμόσουν και να εμπεδώσουν τη θεωρία και τις πρακτικές δεξιότητες στην ξενοδοχειακή και τουριστική βιομηχανία σε πραγματικό περιβάλλον. Επίσης τους παρέχεται η δυνατότητα να εκτιμήσουν τη φύση της εργασίας που αναμένονται να εκτελέσουν και να προετοιμαστούν για τον τομέα στον οποίο θα σταδιοδρομήσουν.

**2 Έτος / 1 Εξάμηνο (13 Εβδομάδες)****Προετοιμασία Μπουφέ και Σύγχρονες Τεχνικές Προετοιμασίας Πιάτων (CAPM 211G)****12 Ώρες Διδασκαλίας (2 θεωρία και 10 εργαστήριο), 7 ECTS**

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στους φοιτητές τις τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες για τον σχεδιασμό, τον προγραμματισμό και την παραγωγή πρωτότυπων εδεσμάτων, με έμφαση στις διάφορες μορφές παρουσιάσής τους σε πιάτο. Επιπλέον, σκοπεύει να εισαγάγει τους φοιτητές στις αρχές της ετοιμασίας μπουφέ.

Έχει ως στόχο να εξοικειώσει τους φοιτητές με τη μεθοδολογία και την ιδεολογία του μπουφέ με έμφαση στην παραγωγή πρωτότυπων εδεσμάτων, κυρίως στην εφαρμογή των σύγχρονων μορφών παρουσιάσής τους σε πιάτο, χρησιμοποιώντας μια ποικιλία από κατηγορίες τροφίμων.

Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο) (CAPM 212G) 4 Ώρες Διδασκαλίας (εργαστήριο), 2 ECTS

Το μάθημα αυτό δίνει τη δυνατότητα στους φοιτητές να κατανοήσουν τη θεωρία και να αποκτήσουν τις πρακτικές εμπειρίες της κρύας κουζίνας σε ανώτερο επίπεδο.

Στόχος του είναι να αναπτύξουν οι φοιτητές τις δεξιότητές τους σε τεχνικές ανώτερου επιπέδου της κρύας κουζίνας με έμφαση στον συνδυασμό, τη δημιουργικότητα, τον σχεδιασμό, την παραγωγή και την παρουσίαση μιας ποικιλίας καινοτόμων κρύων παρασκευασμάτων.

Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία (Ανώτερο Επίπεδο) (CAPM 221G) 4 Ώρες Διδασκαλίας (εργαστήριο), 2 ECTS

Το μάθημα αυτό σκοπό έχει να εισαγάγει τους φοιτητές στις αναβαθμισμένες δεξιότητες και τεχνικές που απαιτούνται. Οι φοιτητές έχουν τη δυνατότητα να εφαρμόσουν με επιτυχία και παραγωγικά προηγμένες αρχές, δεξιότητες και τεχνικές ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Διερευνούν τα συστατικά ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και τη λειτουργία τους στη διαμόρφωση των προϊόντων, την προετοιμασία και την αισθητική αξιολόγηση των παρασκευών. Δίνεται έμφαση στις παρασκευές που περνούν από ζύμωση, είναι εμπλουτισμένες και έχουν φυλλώδη δομή, παρασκευάζοντας διεθνή και ντόπια αρτοποιασκευάσματα.

Συστήματα Έλεγχου Τροφίμων και Ποτών (CAPM 231G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Το μάθημα αυτό δίνει τη δυνατότητα στους φοιτητές να κατανοήσουν τη σημασία που έχουν οι αποτελεσματικές διαδικασίες και τα συστήματα ελέγχου τροφίμων και ποτών σε κερδοφόρες επισιτιστικές επιχειρήσεις. Οι φοιτητές θα αποκτήσουν γνώσεις εφαρμογής λογισμικού συστήματος και ικανότητες σε ό,τι αφορά τις διαδικασίες αγορών, παραλαβών, αποθήκευσης, διακίνησης και μεθόδων παραγωγής τροφίμων που χρησιμοποιούνται σήμερα σε επισιτιστικές επιχειρήσεις. Περαιτέρω, οι φοιτητές θα μάθουν πώς να υπολογίζουν το κόστος και τα ποσοστά κόστους τροφίμων και ποτών και πώς να εφαρμόζουν αποτελεσματικές μεθόδους ελέγχου αυτού του κόστους.



Σχεδιασμός Μενού (CAPM 232G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Το μάθημα αυτό έχει ως κύριο σκοπό να τονίσει τη μεγάλη σημασία του αποτελεσματικού σχεδιασμού ενός μενού. Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις σχετικά με τις αρχές και τις διαδικασίες σχεδίασης ενός αποτελεσματικού μενού. Ειδικότερα, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να προσδιορίσουν με ποιο τρόπο τα δημογραφικά στοιχεία των πελατών, ο τύπος του εστιατορίου, ο τύπος του μενού και οι επιλογές των ειδών επηρεάζουν τον σχεδιασμό του μενού. Οι φοιτητές θα μάθουν επίσης να κοστολογούν και να τιμολογούν τα είδη του μενού και να χρησιμοποιούν διάφορες φόρμουλες υπολογισμού της δημοτικότητας και κερδοφορίας των ειδών του μενού. Επιπλέον, οι φοιτητές θα δημιουργήσουν το δικό τους μενού έχοντας υπόψη διάφορες τεχνικές σχεδιασμού, επεξηγηματική ορολογία και άλλους παράγοντες που είναι σημαντικοί στη διαδικασία αυτή.

Στατιστική Ανάλυση και Μέθοδοι Έρευνας (CACM 201G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να εισαγάγει τον φοιτητή στις βασικές αρχές της σωστής έρευνας, της συλλογής δηλαδή δεδομένων, της επεξεργασίας και ανάλυσής τους, έτσι ώστε με βάση τα αποτελέσματά της, να είναι σε θέση να πάρει σωστές αποφάσεις.

Έχει ως στόχο να καταστήσει τους φοιτητές ικανούς να σχεδιάζουν σωστά μια έρευνα. Στη συνέχεια, θα μπορούν, με τα δεδομένα που έχουν συλλέξει και αναλύσει με βάση σωστή στατιστική ανάλυση, να ερμηνεύουν τα αποτελέσματά τους και να λαμβάνουν κάποιες σημαντικές αποφάσεις. Η στατιστική ανάλυση μπορεί να γίνει και με τη βοήθεια οποιουδήποτε λογισμικού προγράμματος, το οποίο θα τους επιτρέπει να καταχωρούν τα δεδομένα ηλεκτρονικά και να τα αναλύουν.

Λογιστική και Διαχείριση Προϋπολογισμού (CAMM 271G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Το μάθημα εξετάζει τις βασικές έννοιες της λογιστικής, έτσι ώστε να μπορέσουν οι φοιτητές να εκτιμήσουν την ανάγκη και τη χρησιμότητα των λογιστικών βιβλίων, των οικονομικών καταστάσεων και τη σημασία του προϋπολογισμού, εργαλεία τα οποία πιθανόν θα υιοθετήσουν στο εργασιακό τους περιβάλλον.

Στόχο έχει να παρέχει στους φοιτητές γενική αντίληψη της χρηματοοικονομικής πτυχής των επιχειρήσεων. Οι φοιτητές θα μάθουν τις βασικές αρχές που διέπουν την καταγραφή των επιχειρηματικών συναλλαγών, χρησιμοποιώντας παραδείγματα από τη βιομηχανία της φιλοξενίας, και τη διαδικασία του κύκλου λογιστικής. Επίσης, θα καταστήσει τους φοιτητές ικανούς να εκτιμήσουν τη σημασία της κατάρτισης του προϋπολογισμού ως εργαλείου διαχείρισης.

Επαγγελματικά Αγγλικά III (CAEN 211G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS

Το μάθημα, όπως όλα τα μαθήματα γλωσσών, είναι εναρμονισμένο με το Κοινό Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ). Στόχος του είναι να επεκτείνει περαιτέρω τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες με έμφαση στην επικοινωνία στην ξενοδοχειακή και ευρύτερη τουριστική βιομηχανία. Με το τέλος του εξαμήνου, αναμένεται ότι οι φοιτητές θα έχουν καλύψει μέρος της ύλης του επιπέδου B1.



Αυτή είναι η τρίτη σειρά μαθημάτων σε μια διαδοχική σειρά και παρέχει στους φοιτητές τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της ακουστικής, ομιλίας, ανάγνωσης και γραφής στα Αγγλικά, με έμφαση στο επαγγελματικό λεξιλόγιο.

Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής II (French / German / Russian) (CAFR/CAGR/CARU -211G)

2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS

Αυτό είναι το δεύτερο επίπεδο μιας διαδοχικής σειράς μαθημάτων Γαλλικής/Ρωσικής/Γερμανικής Γλώσσας για επαγγελματικούς σκοπούς. Το μάθημα στοχεύει στον εμπλουτισμό των γνώσεων των φοιτητών στον τομέα της επισιτιστικής και τουριστικής βιομηχανίας, βοηθώντας τους παράλληλα να αναπτύξουν βασικές γλωσσικές, επικοινωνιακές και επαγγελματικές δεξιότητες στη Γαλλική/Ρωσική/Γερμανική Γλώσσα.

Σε αυτό το επίπεδο, οι φοιτητές θα συνεχίσουν με τη μελέτη βασικών γλωσσικών δεξιοτήτων και βασική γραμματική δομή της γλώσσας. Θα ενισχυθούν οι επικοινωνιακές δεξιότητες προφορικού και γραπτού λόγου, προκειμένου οι φοιτητές να επικοινωνούν στο επαγγελματικό τους περιβάλλον, παρέχοντας παράλληλα ποιοτικές υπηρεσίες. Θα είναι σε θέση να κατανοήσουν τα κύρια σημεία μιας καθαρής, τυπικής ομιλίας για οικεία θέματα που σχετίζονται με το επαγγελματικό τους πεδίο. Αναμένεται από τους φοιτητές να λειτουργούν στο επίπεδο A1.2 του Κοινού Ευρωπαϊκού Πλαισίου Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ).

2/2

2 Έτος / 2 Εξάμηνο (14 Εβδομάδες)

Κυπριακή Κουζίνα και Επιδράσεις (CAPM 213G)

12 Ώρες Διδασκαλίας (2 θεωρία και 10 εργαστήριο), 7 ECTS

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με βάση την κυπριακή κουζίνα και τη μελέτη των πολιτισμών που έχουν επηρεάσει τις διατροφικές συνήθειες, τις παραδόσεις και τις τεχνικές ετοιμασίας εδεσμάτων.

Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση των φοιτητών με τη θεωρία και πρακτικές γνώσεις που σχετίζονται με την επιρροή και την εξέλιξη της κυπριακής κουζίνας μέσα από την παραγωγή θεματικών μενού.

Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής (CAPM 222G) 4 Ώρες Διδασκαλίας (εργαστήριο), 2 ECTS

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί για να εξοικειώσει τους φοιτητές με τις τεχνικές και τις διαδικασίες για την παραγωγή μιας ποικιλίας σύγχρονων κέικ και γλυκών. Παρέχει στους φοιτητές τις τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την παραγωγή και παρουσίαση σύγχρονων διακοσμημένων κέικ και επιδορπίων. Δίνεται έμφαση στον προγραμματισμό, σχεδιασμό, και τη δημιουργία κέικ για ειδικές διοργανώσεις μέσω σύνθετων μοτίβων και τεχνικών, για την ανάπτυξη των δεξιοτήτων και τεχνικών που απαιτούνται στον τομέα των μοντέρνων επιδορπίων και γλυκών.



Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (CAPM 233G) 4 Ώρες Διδασκαλίας (εργαστήριο), 2 ECTS

Το μάθημα αυτό εισάγει τους φοιτητές μαγειρικών τεχνών στην αποτελεσματική λειτουργία του τμήματος τροφίμων και ποτών παρέχοντας τους τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που χρειάζονται. Παρουσιάζονται οι βασικές αρχές εξυπηρέτησης, ενώ παράλληλα δίνεται έμφαση στη σημαντική κάλυψη και ικανοποίηση των αναγκών των πελατών. Οι φοιτητές θα κατανοήσουν τις βασικές ευθύνες, τα καθήκοντα, τις διαδικασίες και τα συστήματα του προσωπικού του τμήματος καθώς και τη σχέση τους με την κουζίνα και άλλα τμήματα. Θα εξοικειωθούν στις διάφορες μεθόδους σερβιρίσματος οι οποίες σχετίζονται με τους διάφορους τύπους μενού, την ορολογία σωστής εξυπηρέτησης, καθώς και τα έπιπλα, τον εξοπλισμό, τα είδη λινών, τα επιτραπέζια σκεύη και τα πιατικά που χρησιμοποιούνται σε διάφορες εκδηλώσεις.

Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά (CAPM 234G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στους φοιτητές τις απαραίτητες γνώσεις που αφορούν όλα τα στάδια της παραγωγής των κρασιών και των οινοπνευματωδών ποτών καθώς και την κατανάλωσή τους. Επίσης καλύπτει τις βασικές αρχές λειτουργίας του μπαρ και τη διαχείριση της κάβας, την προώθηση των πωλήσεων, την παρασκευή κοκτέιλ, καθώς και την ανάμιξη ποτών. Οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τους διάφορους συνδυασμούς σερβιρίσματος εδεσμάτων και των διαφόρων ποικιλιών και τύπων κρασιών.

Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα (CACM 231G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Αυτό το μάθημα εστιάζεται στην κατανόηση των ψυχολογικών διαδικασιών που καθόρισαν τις διατροφικές συνήθειες μέσα από την ιστορία και μελετά τις διατροφικές συνήθειες σε ένα κοινωνικό, παραδοσιακό και πολιτιστικό περιβάλλον. Παρέχει επίσης το πολιτιστικό υπόβαθρο για καλύτερη κατανόηση της χρήσης των τροφίμων σε σχέση με την ευρύτερη ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία και βοηθά τον φοιτητή να ερευνήσει με ποιο τρόπο το φαγητό σχετίζεται με πολιτιστικές συνήθειες, συμπεριφορές και κοινωνικούς κανόνες. Ο φοιτητής θα μπορεί να εξετάσει πώς η ταυτότητα - θρησκευτική και εθνική - είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τις διατροφικές συνήθειες. Επιπλέον, η ενότητα αυτή έχει στόχο να εξετάσει θέματα όπως η προέλευση των τροφίμων, ιεροτελεστίες και συμβολισμοί, καθώς επίσης και νόμοι και κανονισμοί που διέπουν τη διάθεση και κατανάλωση τροφίμων, προσαρμογή και κοινωνική ταυτότητα. Το μάθημα αυτό θα επιτρέψει σε μελλοντικούς επαγγελματίες του κλάδου να αναπτύξουν επαγγελματική δεοντολογία και να ενεργούν υπεύθυνα μέσα σε ένα σύγχρονο πολυπολιτισμικό περιβάλλον.

Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού (CAMM 251G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Η επιτυχία μιας ξενοδοχειακής μονάδας στηρίζεται σε ένα επιτυχημένο τμήμα ανθρώπινου δυναμικού και η διαχείριση των ανθρώπινων πόρων είναι στρατηγικός εταίρος σε κάθε οργανισμό προσφοράς υπηρεσιών. Η άσκηση της διαχείρισης των ανθρώπινων πόρων είναι ζωτικής σημασίας για κάθε διευθυντικό στέλεχος, επειδή πρέπει να γίνεται διασύνδεση ανάμεσα στους εταιρικούς στόχους και το ανθρώπινο κεφάλαιο.



Στόχος του μαθήματος είναι να καθορίσει τον ρόλο του τμήματος ανθρώπινου δυναμικού καθώς και τη συμβολή του στην απόδοση κάθε ξενοδοχειακής μονάδας. Επιπρόσθετα, αναλύει τις στρατηγικές και λειτουργικές προκλήσεις που αντιμετωπίζει σήμερα ο τομέας. Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να κατανοήσουν τις λειτουργίες του τμήματος, όπως πρόσληψη, επιλογή, ανάπτυξη και αξιολόγηση του ανθρώπινου δυναμικού.

Επαγγελματικά Αγγλικά IV (CAEN 221G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS

Το μάθημα, όπως όλα τα μαθήματα γλωσσών, είναι εναρμονισμένο με το Κοινό Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ). Στόχος του είναι να επεκτείνει περαιτέρω τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες με έμφαση στην επικοινωνία στην ξενοδοχειακή και ευρύτερη τουριστική βιομηχανία. Με το τέλος του εξαμήνου, αναμένεται ότι οι φοιτητές θα έχουν καλύψει τη μισή ύλη του επιπέδου B1.

Αυτή είναι η τέταρτη σειρά μαθημάτων σε μια διαδοχική σειρά και παρέχει στους φοιτητές τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της ακουστικής, ομιλίας, ανάγνωσης και γραφής στα Αγγλικά, με έμφαση στο επαγγελματικό λεξιλόγιο.

Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής III (French / German / Russian) (CAFR/CAGR/CARU -221G)

2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS

Αυτό είναι το τρίτο επίπεδο μιας διαδοχικής σειράς μαθημάτων Γαλλικής/Ρωσικής/Γερμανικής Γλώσσας για επαγγελματικούς σκοπούς. Το μάθημα στοχεύει στην ενίσχυση και εμπλουτισμό των γνώσεων των φοιτητών στον τομέα της επισιτιστικής και τουριστικής βιομηχανίας, βοηθώντας τους παράλληλα να αναπτύξουν ενισχυμένες γλωσσικές, επικοινωνιακές και επαγγελματικές δεξιότητες στη Γαλλική/Ρωσική/Γερμανική Γλώσσα.

Σε αυτό το επίπεδο, οι φοιτητές θα ενισχύσουν τις επικοινωνιακές δεξιότητες προφορικού και γραπτού λόγου καθώς επίσης και τη γραμματική δομή της γλώσσας. Θα είναι σε θέση να αλληλεπιδρούν σε απλές και καθημερινές εργασίες που απαιτούν απλή και άμεση ανταλλαγή πληροφοριών σχετικά με οικεία θέματα και δραστηριότητες που σχετίζονται με το επαγγελματικό τους πεδίο, παρέχοντας παράλληλα ποιοτικές υπηρεσίες. Αναμένεται από τους φοιτητές να λειτουργούν στο επίπεδο A2.1 του Κοινού Ευρωπαϊκού Πλαισίου Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ).

Πρακτική Κατάρτιση II (CAIP 260G) 10 ECTS

Η πρακτική κατάρτιση του δευτέρου έτους σπουδών βοηθά περαιτέρω τους φοιτητές να αποκτήσουν πραγματικές εργασιακές εμπειρίες και τους παρέχει την ευκαιρία να γνωρίσουν και να δικτυωθούν με πρόσωπα στη βιομηχανία, ενώ ταυτόχρονα παρέχει τη δυνατότητα στη βιομηχανία να εντοπίσει ταλέντα και μελλοντικούς υπαλλήλους. Επίσης προσφέρει στους φοιτητές την ευκαιρία να εφαρμόσουν γνώσεις και δεξιότητες που έχουν μάθει και να αποκτήσουν νέες γνώσεις, δεξιότητες και εμπειρίες μέσω της επιτόπιας παρατήρησης σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες. Κατά τη διάρκεια του δευτέρου έτους οι φοιτητές αναμένεται όπως διερευνήσουν με κριτικό πνεύμα τη λειτουργία των επιχειρήσεων και να προτείνουν λύσεις στις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις.



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΤΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ (120 ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ - ECTS)



3 Έτος / 1 Εξάμηνο (13 Εβδομάδες)

Διεθνής Κουζίνα: Από Κλασική μέχρι Φιούζιον (CAPM 311G)

12 Ώρες Διδασκαλίας (2 θεωρία και 10 εργαστήριο), 7 ECTS

Το μάθημα αυτό έχει ως σκοπό να παράσχει στους φοιτητές γνώσεις σχετικά με την προέλευση των συγκεκριμένων διεθνών κουζινών καθώς και με τα πολιτιστικά και τα κοινωνικοοικονομικά στοιχεία που έχουν επηρεάσει, διαμορφώσει και βοηθήσει στην εξέλιξη των χαρακτηριστικών κάθε κουζίνας.

Εισάγει τους φοιτητές στη γαστρονομική κληρονομιά της διεθνούς κουζίνας με συναφή κλασικά και παραδοσιακά εδέσματα με έμφαση στους παράγοντες που οδήγησαν στην εξέλιξη της σύγχρονης και μοντέρνας παρουσίασης των εδεσμάτων αυτών. Επίσης, επικεντρώνεται στην εφαρμογή αποτελεσματικών στρατηγικών, στην οργάνωση και τη διοίκηση της κουζίνας, και τις δεξιότητες διαχείρισης του διαθέσιμου χρόνου για την παραγωγή πιάτων από εθνικές κουζίνες.

Επιδόρπια Πιάτου (Ανώτερο Επίπεδο) (CAPM 321G) 4 Ώρες Διδασκαλίας (εργαστήριο), 2 ECTS

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να εξοικειώσει τους φοιτητές με προηγμένες γνώσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης, με έμφαση στη βελτίωση των τεχνικών και δεξιοτήτων που απαιτούνται για να φτιάχνουν μια ποικιλία από σύγχρονα, ατομικά επιδόρπια εστιατορίου.

Ταυτόχρονα παρέχει στους φοιτητές τις τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες για ορθή χρήση της σοκολάτας και της καραμέλας, με σκοπό να μπορούν να φτιάχνουν μια ποικιλία από κλασικά και σύγχρονα «petits fours».

Δίνεται έμφαση στην ικανότητα χρήσης των μερών του ατομικού επιδορπίου για τον σχεδιασμό και την ετοιμασία σύγχρονων, αναβαθμισμένων επιδόρπιων εστιατορίου.

Ερευνητική Εργασία στη Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία (CAPM 322G) 3 ECTS

Η ερευνητική εργασία είναι σχεδιασμένη με τέτοιο τρόπο ώστε να βοηθά τους φοιτητές να ερευνήσουν σε βάθος ένα επιλεγμένο θέμα, στα πλαίσια των μαθημάτων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας, χρησιμοποιώντας θεωρητικές, πρακτικές και σύγχρονες τεχνικές, όπως τις έχουν διδαχθεί στα πλαίσια των μαθημάτων αυτών. Οι φοιτητές ετοιμάζουν και παρουσιάζουν σε στυλ «μπουφέ» δύο είδη ζαχαροπλαστικής ή/και αρτοποιίας, αναπτύσσοντας και αναδεικνύοντας τις δημιουργικές και διακοσμητικές τους δεξιότητες. Επιπλέον, οι φοιτητές παρουσιάζουν τα ευρήματά τους και επιδεικνύουν την προετοιμασία ενός υπερσύγχρονου επιδορπίου «plated dessert».

Σχεδιασμός και Συντήρηση Εγκαταστάσεων (CAPM 361G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Αυτό το μάθημα θα βοηθήσει τους φοιτητές να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με τον προγραμματισμό, τον σχεδιασμό και τη συντήρηση επισιτιστικών εγκαταστάσεων. Αναδεικνύεται η σημαντικότητα του βιώσιμου σχεδιασμού και της αποτελεσματικής ενεργειακής διαχείρισης. Το μάθημα παρέχει μια λεπτομερή επισκόπηση του ρόλου του επαγγελματία μάγειρα σε ότι αφορά την αρχική κατασκευή ή ανακαίνιση των επισιτιστικών εγκαταστάσεων και



την εξασφάλιση προληπτικής συντήρησης και διαχείρισης ενέργειας. Οι φοιτητές εξοικειώνονται με τις τελευταίες τάσεις αγοράς εξοπλισμού και σχεδιασμού επισιτιστικών εγκαταστάσεων και μαθαίνουν να εφαρμόζουν τα σωστά κριτήρια στις αποφάσεις τους.

Διοίκηση Κουζίνας (CAMM 311G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Το μάθημα αυτό παρουσιάζει συστηματική προσέγγιση με σκοπό την αποτελεσματική διαχείριση μιας επαγγελματικής κουζίνας. Συμπεριλαμβάνει τη βασική διαχείριση μιας κουζίνας, τη στελέχωση, την εκπαίδευση και ανάπτυξη των εργαζομένων, τις τεχνικές χειρισμού τροφών, τα πρότυπα ασφάλειας υγιεινών διαδικασιών στον χώρο εργασίας, τον σχεδιασμό και λειτουργία της κουζίνας, τη συγγραφή και ανάπτυξη του μενού και την επιλογή και συντήρηση εργαλείων και εξοπλισμού κουζίνας.

Ο κύριος στόχος αυτού του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους φοιτητές να αναπτύξουν υψηλής ποιότητας πρότυπα διαχείρισης κουζίνας σε όλους τους κλάδους της επισιτιστικής βιομηχανίας. Στοχεύει επίσης στο να βοηθήσει τους φοιτητές να αφομοιώσουν τις αρχές που θα τους οδηγήσουν στην παραγωγή των σωστών ποσοτήτων φαγητού στη βέλτιστη ποιότητα, για τον απαιτούμενο αριθμό ατόμων, στον σωστό χρόνο, με την αποτελεσματικότερη χρήση του προσωπικού, του εξοπλισμού και των υλικών.

Επαγγελματικά Αγγλικά V (CAEN 311G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS

Το μάθημα, όπως όλα τα μαθήματα γλωσσών, είναι εναρμονισμένο με το Κοινό Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ). Στόχος του είναι να επεκτείνει περαιτέρω τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες με έμφαση στην επικοινωνία στην ξενοδοχειακή και ευρύτερη τουριστική βιομηχανία. Με το τέλος του εξαμήνου, αναμένεται ότι οι φοιτητές θα έχουν καλύψει την περισσότερη ύλη του επιπέδου B1. Αυτή είναι η πέμπτη σειρά μαθημάτων σε μια διαδοχική σειρά και παρέχει στους φοιτητές τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της ακουστικής, ομιλίας, ανάγνωσης και γραφής στα Αγγλικά, με έμφαση στο επαγγελματικό λεξιλόγιο.

Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής IV (French / German / Russian) (CAFR/CAGR/CARU -311G)

2 Ώρες Διδασκαλίας, 2 ECTS

Αυτό είναι το τέταρτο επίπεδο μιας διαδοχικής σειράς μαθημάτων Γαλλικής/Ρωσικής/Γερμανικής Γλώσσας για επαγγελματικούς σκοπούς. Το μάθημα στοχεύει στην ενίσχυση και εμπλουτισμό των γνώσεων των φοιτητών στον τομέα της επισιτιστικής και τουριστικής βιομηχανίας, βοηθώντας τους παράλληλα να αναπτύξουν ενισχυμένες γλωσσικές, επικοινωνιακές και επαγγελματικές δεξιότητες στη Γαλλική/Ρωσική/Γερμανική Γλώσσα.

Σε αυτό το επίπεδο, οι φοιτητές θα ενισχύσουν τις επικοινωνιακές δεξιότητες προφορικού και γραπτού λόγου καθώς επίσης και τη γραμματική δομή της γλώσσας. Θα είναι σε θέση να κατανοούν και να χρησιμοποιούν τόσο τον προφορικό όσο και το γραπτό λόγο με μεγαλύτερη αυτοπεποίθηση σε θέματα που σχετίζονται με το επαγγελματικό τους πεδίο, προκειμένου να επικοινωνούν στο επαγγελματικό τους περιβάλλον, παρέχοντας παράλληλα ποιοτικές υπηρεσίες. Αναμένεται από τους φοιτητές να λειτουργούν στο επίπεδο A2.2 του Κοινού Ευρωπαϊκού Πλαισίου Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ).



3 Έτος / 2 Εξάμηνο (14 Εβδομάδες)

Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό (CAPM 312G)

12 Ώρες Διδασκαλίας (2 θεωρία και 5 εργαστήριο και Διοργάνωση Εκδήλωσης), 14 ECTS

Το μάθημα αυτό σκοπό έχει να εκπαιδεύσει τους φοιτητές στις σύγχρονες τάσεις της μαγειρικής, μέσα από την διαχρονική εξέλιξη της και σύμφωνα με τις ανάγκες της σύγχρονης αγοράς. Δίδεται έμφαση στον σχεδιασμό, την οργάνωση και την υλοποίηση επιλεγμένων εκδηλώσεων εστίασης. Εισάγει επίσης τους φοιτητές στις σύγχρονες έννοιες διατροφής καθώς και τις τάσεις που έχουν αναπτυχθεί στο πέρασμα του χρόνου, και επικεντρώνεται στα πρότυπα, τις αρχές, την ηθική και τον συντονισμό προγραμματισμένων εκδηλώσεων. Οι φοιτητές αναλαμβάνουν τη διοργάνωση εκδηλώσεων ακολουθώντας όλα τα στάδια από τον σχεδιασμό μέχρι και την αξιολόγηση.

Διεύθυνση Μάρκετινγκ (CAMM 341G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Σε αυτό το μάθημα, οι φοιτητές θα κατανοήσουν τις κυριότερες αρχές μάρκετινγκ, όπως αυτές εφαρμόζονται στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία, επιτρέποντάς τους να αντιληφθούν τη διαφορά μεταξύ του μάρκετινγκ προϊόντων και του μάρκετινγκ υπηρεσιών. Πρόσθετα παρέχει στους φοιτητές τη δυνατότητα να εξοικειωθούν με μεθόδους προώθησης της δικής τους επισιτιστικής επιχείρησης.

Η ενότητα αυτή εκθέτει τους φοιτητές στη συμπεριφορά των καταναλωτών, στα διάφορα εργαλεία μάρκετινγκ και αναλύσεις, στο σχεδιασμό και υλοποίηση του σχεδίου μάρκετινγκ καθώς και στον έλεγχό του. Τους βοηθά επίσης να συσχετίσουν και να εφαρμόσουν τις έννοιες αυτές με τους διάφορους τύπους επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών τροφίμων και ποτών.

Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας (CAMM 301G) 3 ECTS

Το μάθημα αυτό εκθέτει τους φοιτητές στις διάφορες περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο κλάδος της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής βιομηχανίας και τους βοηθά να αναγνωρίσουν τα διαθέσιμα μέτρα για τη διαχείριση αυτών των προκλήσεων. Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να προσδιορίσουν τις επιπτώσεις που προκαλούνται από τις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις στο περιβάλλον και τη βιωσιμότητα, και να προτείνουν τρόπους με τους οποίους οι επιπτώσεις αυτές μπορούν να αντιμετωπιστούν, να μετριαστούν ή και να εξαλειφθούν. Η ενότητα θα βοηθήσει τους φοιτητές να εφαρμόσουν αρχές βιώσιμης και περιβαλλοντικής διαχείρισης στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία. Οι φοιτητές θα αναγνωρίσουν τη συμβολή των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας και περιβαλλοντικής διαχείρισης στην επίτευξη οργανωτικής αποτελεσματικότητας και βιωσιμότητας.



Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων (CAMM 362G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να εισαγάγει τους φοιτητές στις βασικές νομικές πτυχές που αφορούν τα εστιατόρια και άλλα επισιτιστικά κέντρα, και τις διάφορες εφαρμογές των σχετικών νόμων στον τομέα της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής βιομηχανίας.

Επίσης στοχεύει στην εισαγωγή των φοιτητών στις βασικές αρχές των νόμων και κανονισμών που διέπουν τις σχέσεις των πελατών, των συμβάσεων, των σχέσεων των εργαζομένων, των δικαιωμάτων των πολιτών, της ασφάλειας και της παραγωγής των τροφίμων, καθώς και των δικαιωμάτων που σχετίζονται με τη φιλοξενία των πελατών. Μέσα από αυτό το μάθημα οι φοιτητές μαθαίνουν πώς να αξιολογούν τις συνέπειες του νόμου στη δουλειά τους, επιτρέποντάς τους να διασφαλίζουν τη τήρηση του νόμου, την αποφυγή και / ή αποτελεσματική διαχείριση πιθανών νομικών κινδύνων.

Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση (CAMM 371G) 2 Ώρες Διδασκαλίας, 3 ECTS

Το μάθημα αυτό εισάγει τους φοιτητές στην έννοια της επιχειρηματικότητας και αναλύει τα βασικά χαρακτηριστικά ενός επιτυχημένου επιχειρηματία στα πλαίσια της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής βιομηχανίας. Οι φοιτητές θα κατανοήσουν τον τρόπο προετοιμασίας ενός επιχειρηματικού σχεδίου και πώς διεξάγεται μια μελέτη βιωσιμότητας. Θα έρθουν σε επαφή με μερικά από τα πιο πολύτιμα οικονομικά εργαλεία διαχείρισης, όπως την εκτίμηση του μέσου σταθμικού κόστους κεφαλαίου μιας επιχείρησης και πώς αυτή επηρεάζεται από τον δανεισμό. Οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τα χαρακτηριστικά μερικών από τις πιο χρήσιμες χρηματοοικονομικές επενδυτικές τεχνικές αξιολόγησης επενδύσεων και θα μάθουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των διαφόρων διαθέσιμων πηγών χρηματοδότησης.

Επαγγελματικά Αγγλικά VI (CAEN 321G) 1 Ώρα Διδασκαλίας, 2 ECTS

Το μάθημα, όπως όλα τα μαθήματα γλωσσών, είναι εναρμονισμένο με το Κοινό Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ). Στόχος του είναι να επεκτείνει περαιτέρω τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες με έμφαση στην επικοινωνία στην ξενοδοχειακή και ευρύτερη τουριστική βιομηχανία. Με το τέλος του εξαμήνου, αναμένεται ότι οι φοιτητές θα έχουν καλύψει ολόκληρη την ύλη του επιπέδου B1.

Αυτή είναι η έκτη σειρά μαθημάτων σε μια διαδοχική σειρά και παρέχει στους φοιτητές τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της ακουστικής, ομιλίας, ανάγνωσης και γραφής στα Αγγλικά, με έμφαση στο επαγγελματικό λεξιλόγιο.

Επαγγελματική Γλώσσα Επιλογής V (French / German / Russian) (CAFR/CAGR/CARU -321G)

1 Ώρα Διδασκαλίας, 2 ECTS

Αυτό είναι το πέμπτο και τελευταίο επίπεδο μιας διαδοχικής σειράς μαθημάτων Γαλλικής/Ρωσικής/Γερμανικής Γλώσσας για επαγγελματικούς σκοπούς. Το μάθημα στοχεύει στην ενίσχυση και εμπλουτισμό των γνώσεων των φοιτητών στον τομέα της επισιτιστικής και τουριστικής βιομηχανίας, βοηθώντας τους παράλληλα να αναπτύξουν ενισχυμένες γλωσσικές, επικοινωνιακές και επαγγελματικές δεξιότητες στη Γαλλική/Ρωσική/Γερμανική Γλώσσα. Σε αυτό το επίπεδο, οι φοιτητές θα αποκτήσουν ενισχυμένες γλωσσικές δεξιότητες και γραμματική δομή της γλώσσας προκειμένου να επικοινωνούν στο επαγγελματικό τους περιβάλλον, παρέχοντας παράλληλα ποιοτικές



υπηρεσίες. Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να κατανοούν τα κύρια σημεία γραπτών και προφορικών εγγράφων που σχετίζονται με τα επαγγελματικά τους καθήκοντα και να επικοινωνούν στις περισσότερες περιπτώσεις του επαγγελματικού τους πεδίου. Αναμένεται από τους φοιτητές να λειτουργούν στο επίπεδο A2+/B1 του Κοινού Ευρωπαϊκού Πλαισίου Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ).

Διπλωματική Εργασία (CAMM 380G) 8 ECTS

Η εκπόνηση Διπλωματικής Εργασίας αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση του διπλώματος. Πρόκειται για μία πολύ απαιτητική πνευματική άσκηση, η οποία στοχεύει στην ανάπτυξη των αναλυτικών δεξιοτήτων και της κριτικής σκέψης των φοιτητών.

Προκειμένου να επιτευχθεί ο στόχος αυτός, οι φοιτητές θα πρέπει να διενεργήσουν έρευνα σχετικά με τα τρέχοντα θέματα ή προβλήματα που σχετίζονται με την ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία. Συγκεκριμένα, μέσα από την εκπόνηση της Διπλωματικής Εργασίας οι φοιτητές μαθαίνουν πώς να:

- 1) ορίζουν ένα θέμα ή πρόβλημα,
- 2) ψάχνουν πληροφορίες, και κατανοούν όλα τα επιχειρήματα σχετικά με το πρόβλημα/θέμα που εξετάζουν,
- 3) παρουσιάζουν με συνοχή τη δική τους κριτική επί του θέματος,
- 4) καταλήγουν σε συμπεράσματα και να προτείνουν βελτιώσεις /λύσεις με βάση την εξέταση και ανάλυση των δεδομένων τα οποία συλλέχθηκαν.



ΔΙΠΛΩΜΑ ΣΤΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ (180 ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ – ECTS)



ΜΙΣΟΣ ΑΙΩΝΑΣ
ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

**Higher
Hotel
Institute
Cyprus**



**Ανώτερο
Ξενοδοχειακό
Ινστιτούτο
Κύπρου**

HIGHER HOTEL INSTITUTE CYPRUS

75 Aglantzias Avenue, 2112 Aglantzia

P.O. Box 24812, 1304 Nicosia

Tel.: 22404800, Fax: 22314672

Email: info@hhic.moec.gov.cy

Website: www.hhic.ac.cy

ΑΝΩΤΕΡΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΚΥΠΡΟΥ

75 Λεωφόρος Αγλαντζιάς, 2112 Αγλαντζιά

Τ.Θ. 24812, 1304 Λευκωσία

Τηλ. 22404800, Φαξ. 22314672

Ηλ. Ταχ.: info@hhic.moec.gov.cy

Ιστοσελίδα: www.hhic.ac.cy

