

ANNEX 2 – COURSE DESCRIPTION

Course Title	Introduction to Hospitality and Tourism Industry				
Course Code	IMGT-130E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Fall				
Teacher's Name	Christakis Temerea				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The course's objective is to present the basic information as well as the basic ideas and data concerning the industry of hospitality, which is based on the following sectors: hotels, food and tourism. In each case there will be a historical retrospect, an explanation of the different kinds of functioning/categories and a report of the different choices in the administrative and managerial methods of the specific units. The structure and organization of the tourism industry, the behavior of travelers, as well as the data and trends prevailing in Cyprus, in Europe and the rest of the world, will be analyzed, on the basis of the travelling sector.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Understand the historical evolution of hospitality and tourism industry, the factors that influence its development and its contribution to economy. • Consolidate the main characteristics of organizing and functioning, as well as, the kinds, the categories and the means of hotels' and restaurants' management. • Apprehend the forces and the facts that constitute travel and tourism industry. • Analyze and make good use of the customers' needs and expectations. • Consolidate and offer quality service. • Apprehend the basic management principles of a hospitality unit through an effective development of the personnel and the leadership skills of the managers.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	<u>Historical Recollection:</u> • Presentation on the industrial evolution through the years. • Emphasis on important/key developments. • Reference to an international and local level.				

	<u>Impact on Economy:</u> • Updating and analyses on the extend of demand concerning the travel sector. • Report and analyses for tourist markets (countries of origin) and tourist destinations. • Tourism income analyses. • Briefing on employment opportunities. <u>Organization and Operation of Units:</u> • Updating on the organization and function of hotel units and restaurants: location, size, category, services provided, sections, management form. <u>Travel Industry:</u> • Information on factors that create and reinforce demand. • Information on demand utilization concerning the development of tourism destinations. • Information concerning threats against the demand and the effects due to rivalry. • Specific report and data assessment for Cyprus as a tourist destination. <u>Travellers'/customers' Behaviour:</u> • Analyses and evaluation of the factors that determine the demand. • Preparation and offer of products (services) that respond and even transcend the customers' expectations. <u>Qualitative Service:</u> • Analyses and consolidation of factors for the reassurance of qualitative service. • Qualitative criteria adaptation in hospitality services. <u>Effective management:</u> • Information on basic principles of effective management in hospitality units. • Emphasis on an anthropocentric service form (from a human/employee to a human/employee) • Information on ways of employees' optimal utilization: effective development and inspiring leadership.
Teaching Methodology	• Lectures, examples, in-class assessment • Analyses of case studies in class. • Educational visits to units.
Bibliography	Required: • <i>"Introduction to the Hospitality Industry"</i>, Clayton W. Barrows, Tom Powers, Dennis R. Reynolds, Wiley; 8 edition • Kozak, M. & Kozak, N. (2016) <i>Tourism and Hospitality Management</i>. 1st edition. Vol. 12. [Online]. Bingley: Emerald Publishing Limited.

	- Lecturer's Notes Suggested: <i>"Introduction to Hospitality"</i>, John R. Walker, (7th Edition), Pearson editions <i>"The Theory of Hospitality and Catering"</i>, David Foskett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised edition														
Assessment	- Class Participation - Tests - Study –project - Mid term exam - Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Kitchen Theory I				
Course Code	ICUL-101E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Fall				
Teacher's Name	Maria Charitou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The objectives of this lesson are to examine the historical evolution of Culinary Arts. In addition, it provides a detailed support for the organization of a kitchen, the theoretical aspects of cooking, the use and proper operation of kitchen equipment and utensils and the fundamental supervision issues. At the same time this course combines the theoretical part with a Demo (DEMO), so that students have a more complete picture of their studying field. The purpose of this lesson is also the greatest possible learning acquisition of the first and basic knowledge of the cooking art, including the concepts and terminologies concerning cooking - gastronomic art.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Understand the appropriate professional appearance in the field of food arts. • Recognize raw materials and products, distinguishing A' and B' quality. • Classify foods in the different categories. • Recognize machines and small appliances. • Know the layout and the parts of an organized kitchen. • Understand and observe safety and regulatory rules. • Know the hierarchy of an organized kitchen. • Understand the importance of proper use of recipes, foods and cooking methods. • They adhere to the rules of personal hygiene, as well as to the hygiene rules of the kitchen. • Understand the first recipes and how they are presented.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	<u>Kitchen Organization</u> • Cook's uniform and appearance. • Kitchen hierarchy and duties of every professional cook. • Sectors in an organized kitchen, machinery and micro-equipment consisted.				

	• Use, cleaning and maintenance of professional knives, micro-equipment and machinery. • Ways to operate a kitchen. • Personal safety & hygiene. • Basic preparations. • Cooking methods. • Food quality, storage and cooking technology: Stocks, soups, sauces, vegetables and legumes, egg dishes, rice dishes / pasta and fruit. • Introduction to standardized recipes and the need for their use. • Catering items. • Teamwork. • Personal development														
Teaching Methodology	Lectures, examples, demonstrations in amphitheatric modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class assignments.														
Bibliography	Required: • <i>"The Professional Chef"</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th Revised edition • Instructor's Notes Suggested: • <i>Practical Cookery</i>". 2019. David Foscett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education. 14th Edition. ISBN-10 : 151046171X • <i>"Kitchen Essentials"</i>: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques Used By Le Cordon Bleu Hardcover – Houghton Mifflin Harcourt; 1 edition • <i>"The Theory of Hospitality and Catering"</i>, David Foscett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised edition • <i>"Basic Cookery"</i> Daniel R. Stevenson: <i>The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd</i>														
Assessment	• Class Participation • Assignments • Tests • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														

Language	Englsh

Course Title	Food Hygiene and Safety				
Course Code	ICUL-103E				
Course Type	Compulsory				
Level	1st cycle				
Year / Semester	First/Fall				
Teacher's Name	Nicholas Orphanides				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The objectives of the course are that the student will be able to follow food safety procedures in accordance with relevant legislation and organizational policy to ensure the health and safety of employees, customers and members of the public. The causes of ill health as a result of failure to apply correct hygiene principles are also explored. The student will learn the good hygiene practices to be followed and applied when handling food. Ways to avoid food poisoning will also be covered, as well as the basic principles of food safety in a professional work environment. It is expected that in the future students will be involved in food handling, carrying out one or more of the following activities: preparation, processing, production, packaging, storage, transport, distribution, handling and offering for sale or disposal of food, therefore knowledge on the specific subject of food hygiene and safety, as well as on the prevention of accidents in the workplace is considered essential.				
Learning Outcomes	After completing the course, trainees should be able to: • Observe the rules of personal hygiene, as well as the rules of food hygiene. • Recognize the various risks of food poisoning. • Know how to protect food and their selves. • They know the storage, holding and display temperatures of food. • They work to a high standard of hygiene and cleanliness. • Work in accordance with the HACCP system				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	<u>Kitchen organization:</u> • Introduction to food hygiene: relevant legislation. • Food micro-organisms: pathogens. • Food hazards and food poisoning. • Personal hygiene.				

	<u>Handling of raw materials:</u> • Food reception, storage, preparation and serving. • Kitchen layout and new equipment and materials. • The importance of cleaning and disinfection. • Checking for parasites. • Safe use of equipment. • Introduction to the HACCP system.														
Teaching Methodology	Lectures, examples, studies and presentations, videos and slides as well as classroom exercises.														
Bibliography	Required: • Kiki Brown, FOOD POISONING AND HYGINE: The Essential Practical Guide To Safe Cooking, Eating And Food, 2023 • Lecturer's notes. Suggested: • J. Tricket, The Prevention of Food Poisoning. Trans-Atlantic Pubns. 2001 • John Ridley - Channing, Safety at Work sixth edition, 2003 • J. Fuller, Professional Kitchen Management. • <i>"The Professional Chef". The Culinary Institute of America'. John Wiley & Sons, Latest Edition.</i>														
Assessment	• Class Participation • Tests • Assignments • Mid term exam • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Introduction to Pastry				
Course Code	ICUL-114E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Fall				
Teacher's Name	Maria Charitou				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	The objective of this course is to provide the basic theoretical and practical knowledge in pastry art. This line of courses covers the theory and the practice of the basic principles of pastry art, but also giving an emphasis on ingredients, equipment, rules, techniques, and tips. This course also acknowledges the students in the art of pastry (doughs and creams) that they will come to know during demonstrations and their lab work.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Understand the right layout and design of a pastry workshop. • Recognise the different pastry raw materials. • Understand the preparation procedure for pastry products. • Understand the use of different equipment and pieces/units of small equipment. • Acquire basic knowledge on pastry, creams, sponge cakes and doughs, different kinds of products and biscuits. • Prepare common/basic sweets.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	• Introduction (ingredients, preparation and storing, hygiene, small equipment, basic machinery in the Pastry area). • Principles and rules of a professional Pastry chef. • Points of attention in Pastry art. • Ingredients used in Pastry art. • Preparation and storing of materials and sweets. • Hygiene in the areas of the pastry. • Basic kitchen machinery in the Pastry area. • Tips and techniques in pastry workshops. • Confectionery classic creams, sponge cakes, and doughs. • Basic pastry products.				
Teaching Methodology	Lectures, examples, demonstrations and labs, techniques in labs.				
Bibliography	Required:				

	• “Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft”, The Culinary Institute of America, 2015. John Wiley & Sons; 3rd Revised edition • “Cookies at Home with The Culinary Institute of America”, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 1st edition • Lecturer’s Notes Suggested: • “<i>The Professional Chef</i>”. <i>The Culinary Institute of America</i>. John Wiley & Sons, Latest Edition. • Wright, J. ‘<i>Pastry, Cakes & Biscuits</i>’ (Latest Edition)														
Assessment	• Class Participation • Tests • Assignments • Lab work • Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Kitchen Lab I				
Course Code	ICUL-121E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Fall				
Teacher's Name	Panayiotis Theodosiou				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	6
Course Purpose and Objectives	The objectives of the course focus on the effort of introducing the students in the principles and procedures of products' preparation, through demonstrations and practical courses. The course covers food preparation, production, dishes' presentation, and the principles of team work in a productive manner. A specific reference will be made on basic kinds ingredients, food and raw materials as a well as to the use of standardized recipes and their application. A further objective of this course is to integrate and teach students the notion of teamwork and its results for a successful performance and productivity.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Identify and apply the various cooking methods. • Execute recipes with the right products. • Execute recipes and easy preparations with specific raw materials. • Work within the commercially acceptable time-frame. • Work with security and on a professional level. • Work with high standards of hygiene and cleanliness. • Present and decorate various dishes. • Work within a team spirit. • To properly handle professional knives, small equipment and machinery in the laboratory. • Be aware of storing ways. • Apply all the techniques presented to them by their instructors. • Understand and evaluate the outcome of their work through their lecturer's assessment having as an ultimate goal their personal improvement.				
Prerequisites	None	Required	None		
Course Content	<u>Introduction to Lab Course</u> - Students' familiarization with the lab, the machines, the knives as well as with the small kitchen equipment. - Methods used for cooking preparation.				

	- Handling the stock and getting familiar with different ingredients (fresh, dried, canned, frozen, preserved). - Application of standard recipes in: Basic preparations, Broths/Stocks, Sauces, Soups, Vegetables and Legumes, Potatoes, Fruits, Eggs and Breakfast Dishes Pasta and Farinaceous Products.														
Teaching Methodology	Labs, Samples (when and if necessary) and Explanations.														
Bibliography	Required: • “<i>The Professional Chef</i>”. <i>The Culinary Institute of America</i>. John Wiley & Sons, Latest Edition. • Lecturer’s Notes Suggested: • Daniel R. Stevenson. ‘<i>Basic Cookery. The Process Approach, International Edition</i>’. Stanley Thomas Ltd • “<i>The New Professional Chef</i>”, The Culinary Institute of America (Latest Edition) • Ceserani, Kinton, Foscett. Hodder & Stoughton. “<i>Practical cookery</i>” (Latest Edition) • Jenni Wright & Eric Treuille ‘Integrated Cooking Techniques’. Le Cordon Bleu (Latest Edition)														
Assessment	• Class Participation • Hygiene on a personal and professional level • Assignments • Lab work • Food Presentation • Taste Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	English Language I				
Course Code	BENG-122E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Fall				
Teacher's Name	Chrysanthi Papaioannou				
ECTS	6	Lecturs / weeks	3	Labs / weeks	0
Course Purpose and Objectives	This course familiarizes students with basic vocabulary used in catering. A number of grammatical structures at an elementary level are introduced. The students learn basic language skills helping them to communicate while working in the catering industry. Having finished this course the level of students' skills should be at A1 level of the CEFR.				
Learning Outcomes	After completion of the course students will be able to: • Name types of food, fruit and vegetables • Name cooking methods and food preparation methods • Name different parts of a menu and types of dishes • Describe various desserts and cocktails • Name basic kitchen equipment and utensils and table setting items • Use a variety of grammatical patterns • Make and take orders at restaurants • Describe what various dishes are made of and served with • Prepare and understand recipes				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	I. Vocabulary Types of food Common verbs Fruit and vegetables Food preparation methods Continental and imperial measures Parts of the menu Cocktails Deserts Kitchen equipment and utensils Table setting Cooking methods II. Grammar Present Continuous Present Simple				

	Imperatives Comparatives/superlatives Countable and uncountable nouns Past Simple Going to Present Perfect Much/many/a lot of, a few/a little, some/any Linking words III. Writing, listening, speaking, reading (exercises related to introduced grammatical structure, vocabulary items and functions) IV. Other functions Making and receiving complaints Taking orders Describing dishes Preparing recipes														
Teaching Methodology	Reading, writing, speaking and listening exercises; grammar exercises														
Bibliography	Required: A. Baude, M. Iglesias, A. Inesta, <i>Ready to Order (Elementary): Student's Book</i>, Longman 2004. ISBN 0582429552 A. Baude, M. Iglesias, A. Inesta, <i>Ready to Order (Elementary): Workbook</i>, Longman 2004. ISBN 0582429560 - C.N. Grivas, <i>Grammar Steps 1</i>, Grivas 2007. ISBN 9604094219														
Assessment	- Class Participation - Quizzes - Homework - Mid-Term - Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Kitchen Theory II				
Course Code	ICUL-102E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First /Spring				
Teacher's Name	Maria Charitou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	This course's objectives are to provide the students with the basic theoretical knowledge and techniques for food preparation, including terminology, and cooking technology, based on the skills and the further knowledge developed during the course ICUL 101, 121, and 103. Additionally, this course aims to reinforce the students' consolidation of the basic knowledge acquired during the previous semester and to continue with their vocational training completing important chapters of Culinary Arts.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Know preparations from different product categories. • Perceive the impacts of fast food. • Comprehend the salad classifications and preparation techniques. • Handle raw materials in relation to their productivity and conservation, such as: Vegetables, Fish, Poultry, Pork, Beef, as well as game. • Cook raw materials in the proper temperatures indicated. • Further apply the techniques and cooking methods for all kinds of food they have been taught so far during ICUL 101E, 121E, and 103E.				
Prerequisites	ICUL-101E	Required	None		
Course Content	• <u>Consolidation and demonstration of original recipes</u> • <u>Fish and shellfish</u> - Classification, quality, cutting and holding - Cooking methods - Execution of Recipes • <u>Poultry, pork, beef and game</u> - Types and quality of the different kinds - Cutting - Pre-cooked and convenience products - Carving and cutting				

	- Keeping uncooked kinds - Cooking methods - Execution of recipes • <u>Appetizers (Hors d'oeuvres) and salads</u> - Introduction to salads and appetizers (Hors d' oeuvres) - Kinds of vegetables, quality, food keeping - Salad sauces – Fresh and easy - Classification of the different kinds of salads - Presentation - Preparation methods - Execution of recipes • <u>Fast food</u> - Implications -Convenience products - Snacks - Execution of recipes		
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.		
Bibliography	Required: • <i>“The Professional Chef”. The Culinary Institute of America’. John Wiley & Sons, Latest Edition.</i> • Lecturer’s Notes Suggested: • <i>“Practical Cookery”</i>. 2019. David Foscett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education. 14th Edition. ISBN-10 : 151046171X • <i>“Kitchen Essentials”</i>: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques Used By Le Cordon Bleu Hardcover – Houghton Mifflin Harcourt; 1 edition • <i>“The Theory of Hospitality and Catering”</i>, David Foscett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised edition		
Assessment	• Class Participation • Tests • Assignments • Mid-Term • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%
Final Examinations	30 – 50%		

	Class Tests	15 – 30% each
	Term paper or Projects	15 – 30%
	Mid-Term	30 – 40%
	Homework	0 – 20%
	Quizzes	0 – 10%
	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Language	English	

Course Title	Statistics				
Course Code	IMATH-100E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Fist/Spring				
Teacher's Name	Panayiota Argyrou				
ECTS	4	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The main objectives of this course are to: • Students to understand basic numerical concepts. • Develop methods for solving linear equations and inequalities with one variable. • Solve polynomial with percentages (profit, loss, tax). • Familiar with linear systems and line charts. • Understand basic statistical concepts, collect and present data with tables and graphs. • To know how to analyze position and dispersion measures and to draw the appropriate conclusions. • Understand the basic principles of probability theory. • Finally, to understand the concepts of random variable and distribution.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Solve linear equations and inequalities with one variable. • Solve mathematical polynomials with percentages. • Understand and describe bar charts. • Understand and present basic statistical concepts with emphasis on applications in the food arts. • Interpret, calculate and analyze statistical measures of central tendency and variance from specific data in order to make the best use of them. • Solve basic theoretical and empirical probability problems. • Understand the basic concepts of random variables and distributions of discrete variables.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	• Basic concepts of arithmetic and percentages. • Linear equations and inequalities with one variable.				

	• Linear systems and diagrams. • Basic concepts of statistics. Data collection, processing, presentation and analysis. Regulation and interpretation of central tendency and variation measures. • Classical and empirical probability theory.														
Teaching Methodology	Lectures, examples and classroom exercises.														
Bibliography	Required: Dugopolski, Intermediate Algebra, McGraw Hill Brase and Brase, Understandable Statistics, Wiley														
Assessment	• Class Participation • Tests • Assignments • Mid-Term • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	Eng;ish														

Course Title	Introduction to Bakery				
Course Code	ICUL-117E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Spring				
Teacher's Name	Maria Charitou				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	The objective of this course is to provide the basic theoretical and practical knowledge in bakery. This line of courses covers the theory and the practice of the basic principles of bakery giving an emphasis on confectionary and bakery ingredients, bakery equipment, rules, techniques, and tips. This course also acknowledges the students in the art of bakery (doughs for savoury, doughs for plain breads, as well as, different sweet and savoury products that they will come to know during demonstrations and their lab work.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Understand the right layout and design of a bakery workshop. • Recognise the different bakery raw materials. • Understand the preparation procedure for bakery products. • Understand the use of different equipment and pieces/units of small equipment. • Acquire basic knowledge on bakery doughs, different kinds of bakery products and biscuits. • Prepare common/basic confectionaries.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	• Introduction/ course outline, Safety/ sanitation • Principles and rules of a professional baker. • Presentation of ingredients, preparation and storing procedures, hygiene, equipment, basic machinery in the bakery area. • Scaling, measuring • Yeast dough and bread production • Yeast- fresh vs dried • Procedures for mixing yeast dough • Storing bread/dough for future uses • Points of attention in bakery. • Preparation and storing of doughs. • Tips and techniques in bakery workshops. • Creation of Cypriot breads and pittas				

	Creation of international breads (European, Asian, American, African: focaccia, baquette, naan bread, ciabatta, greek koulouri, white and whole wheat buns, tortillas, ciabitti, pizza, scones, Pullman loaf)														
Teaching Methodology	Lectures, examples, demonstrations and labs, techniques in labs.														
Bibliography	Required: <i>"Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft"</i>, The Culinary Institute of America, 2015. John Wiley & Sons; 3rd Revised edition <i>"Cookies at Home with The Culinary Institute of America"</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 1st edition - Lecturer's Notes Suggested: <i>"The Professional Chef"</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th edition														
Assessment	- Class Participation - Tests - Assignments - Lab work - Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Kitchen Practice II				
Course Code	ICUL-122E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Spring				
Teacher's Name	Panayiotis Theodosiou				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	6
Course Purpose and Objectives	The objectives of the course focus on the effort of introducing the students in the principles and procedures of products' preparation, through demonstrations and practical courses. The course covers food preparation, production, dishes' presentation, and the principles of team work in a productive manner. The specific reference will be done on basic kinds and products. The instructor will guide the students to work in a teamwork effectiveness spirit, after they apply the instructions given for the standard recipes. Moreover, through time they will develop their bibliography studies, creativity, and imagination to improve themselves and become more skilful. Furthermore, the students will continue, through lab activities, to follow the original standardized recipes and the continuous standard quality of the food they will be called to prepare, during their practical course.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Know practical preparations from different categories of products. • Execute fish, shellfish, meat, poultry, and game recipes. • Create different salads along with their dressings. • Have knowledge on issues concerning the modules taught and therefore, be able to complete their projects on topics they have been practiced into and studied. • Handle raw materials, concerning their preparation and preservation. • Develop and create recipes with the relevant/appropriate ingredients and the proper cooking methods.				
Prerequisites	ICUL-101E, 121E	Required	ICUL-102E		
Course Content	Introduction, types, methods' demonstration and preparation, ingredients, presentation, storing and handling the following kinds of food: • Fish and shellfish • Meat and game • Poultry • Appetizers and salads • Fast food dishes				

	Terminology of each unit														
Teaching Methodology	Labs, Demonstrations and Explanations.														
Bibliography	Required: <i>"The Professional Chef". The Culinary Institute of America'. John Wiley & Sons, Latest Edition.</i> - Lecturer's Notes Suggested: - Daniel R. Stevenson. <i>'Basic Cookery. The Process Approach, International Edition'</i>. Stanley Thomas Ltd - Ceserani, Kinton, Foskett. Hodder & Stoughton. <i>"Practical cookery"</i> (Latest Edition). - Jenni Wright & Eric Treuille <i>'Integrated Cooking Techniques'</i>. Le Cordon Bleu (Latest Edition).														
Assessment	- Class Participation - Tests - Assignments - Lab work and presentation - personal hygiene and hygiene and safety - Food Presentation - Taste Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	English Language II				
Course Code	BENG-123E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Spring				
Teacher's Name	Chrysanthi Papaioannou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The course provides the students with skills necessary for communication in their professional environment. The course introduces a wide range of culinary arts vocabulary and basic grammar constructions essential for accurate communication. An emphasis is put on understanding written as well as spoken language. Also, students are familiarized with ways of writing simple descriptions, comparisons and recipes. Moreover, students are presented with 'non-culinary' vocabulary (e.g. clothes, jobs). Upon the completion of the course the level of students' skills should be close to A2 level in CEFR.				
Learning Outcomes	After completion of the course students will be able to: 1. Name various types of food and ingredients. 2. Name kitchen utensils and techniques of food preparation. 3. Understand and compose recipes. 4. Use a certain range of grammatical patterns at a lower-intermediate level. 5. Describe places and peoples' appearances. 6. Make comparisons. 7. Have basic conversations likely to take place in hospitality and catering industry. 8. Understand spoken English within culinary arts context.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	I. Vocabulary 1. Types of food 2. Common verbs 3. Fruit and vegetables 4. Food preparation methods 5. Continental and imperial measures 6. Parts of the menu 7. Cocktails 8. Deserts 9. Kitchen equipment and utensils 10. Table setting 11. Cooking methods				

	II. Grammar 1. Present Continuous 2. Present Simple 3. Imperatives 4. Comparatives/superlatives 5. Countable and uncountable nouns 6. Past Simple 7. Going to 8. Present Perfect 9. Much/many/a lot of, a few/a little, some/any 10. Linking words III. Writing, listening, speaking, reading (exercises related to introduced grammatical structure, vocabulary items and functions) IV. Other functions 1. Making and receiving complaints 2. Taking orders 3. Describing dishes 4. Preparing recipes														
Teaching Methodology	Reading, writing, speaking and listening exercises; grammar exercises														
Bibliography	Required: • Revell, R. & T. Stott, <i>Highly Recommended (Student's book)</i>, Oxford University Press. Latest Edition • Revell, R. & T. Stott, <i>Highly Recommended (Workbook book)</i>, Oxford University Press. Latest Edition														
Assessment	• Class Participation • Quizzes • Homework • Mid-Term • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Food Service Art and Labs				
Course Code	ICUL-124E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Spring				
Teacher's Name	Nicholas Orphanides				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	The purpose of the course is to present the functions of the restaurant. Through an introductory course on the theory of food preparation, it combines perfectly with demonstrating the practical aspects of food handling with the practice of basic skills required in preparing and serving food. There will also be a general historical overview of the ways of serving and the history of the restaurants in order to get the best possible knowledge of the restaurant art historically and retrospectively. The primary objective of the course is to make the students capable of working in the field of food and beverage service. Additionally to understand the importance of proper food and drink serving, using basic technical skills, both theoretically and practically.				
Learning Outcomes	After completion of the course students will be able to: • Identify the different types of restaurants. • Understand the importance of a proper professional appearance of a professional and skilled waiter. • Recognize the importance of good service and of the role that restaurants play in food industry. • Develop a sense of hospitality and customer care. • Recognize the different areas and equipment of the restaurant. • Understand the main stages of the serving procedure. • Develop basic skills in serving dishes and drinks. • Prepare the restaurant, utensils, equipment and the bar for service. • Understand and have a sense of the acceptable time frames.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	<u>The restaurant and its organization</u> - Introductory - The kinds of the restaurants - The restaurant's main and ancillary spaces - Equipment of the restaurant				

	<u>Serving food and drinks presentation</u> - Basic stages of serving - Historical recollection - Meals at the restaurant - Presentation of dishes - A La Carte restaurant with Reception - Drinks and wines <u>The operation of the restaurant</u> - The restaurant staff - The forms in a restaurant - Commercial hosting - Care/Service - Quality of service - Complaints - Time Management in One Restaurant - Remuneration <u>The waiter's skills and service line</u> - Basic technical skills - Preparation of a preset menu - Preparation of an A la Carte menu - Preparing serving - Serving sequence
Teaching Methodology	Lectures, examples, demonstration, lab.
Bibliography	Required: • <i>"Food and Beverage Service"</i>, John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes, 9th edition, Hodder Education • Lecturer's notes. Suggested: • <i>"The Theory of Hospitality and Catering"</i>, David Foskett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised edition • <i>"Food & Beverage Service Training Manual with 225 SOP"</i>, Hotelier Tanji, Create Space Independent Publishing Platform; 1 edition
Assessment	Attendance, personal hygiene and hygiene and safety during lab work, level of teamwork accomplished, alertness during lab work. • Class Participation • Teamwork • Lab work and presentation - personal hygiene and hygiene and safety

	Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Butchery, Cutting, Poultry/Meat/Fish Processing				
Course Code	ICUL-128E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Spring				
Teacher's Name	Panayiotis Theodosiou				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	The course aims to provide the necessary theoretical and practical knowledge, as well as the techniques that will make the student capable of cutting, processing, deboning, filleting, arranging, categorizing, evaluating the quality, holding in appropriate conditions, in the right way and proper temperatures. Moreover, the aim of the course is to compile the students on a satisfactory level so that they have the necessary knowledge to use and handle meat, poultry, game and fish in the best possible way. They will recognize the critical points and their labor standards in cooperation to the meat / fish processing department, with the cold cuisine "Garde Manger".				
Learning Outcomes	After completion of the course students will be able to: • Cut meat, poultry and game in the right way, name the way and the cutting method and list the names of the pieces. • Use various recipes employing the appropriate cooking method, the appropriate side dishes, trimmings, garnishes and gravies. • Implement a number of specialized techniques for preparing, cooking, slicing, trimming, garnishing and servicing Terrines and Pates. • Plan properly the work flow, based on the predefined labor standards, and on the important points for their success, always with the absolute and harmonious collaboration of the other employees of the cold kitchen. • Handle whole or half animals and big pieces for cutting with the best possible yield and limited waste. • Handle whole or half fish, big pieces for slicing and filleting, deboning with the best possible yield and limited waste. • Process and know the different poultry and game cuts and their definitions. • Know the different definitions for meat cut.				

	• Handle, preserve and prepare butchery's special raw materials. • Create basic recipes with meat, poultry, game and fish, but at the same time know how to use all the leftovers from the processing process. • Separate the different parts of the animal and know their names. • Cut the meat depending on the cooking method. • Familiar with the storing ways of big pieces of meat, fish and processed products (vacuum packages, portions etc.). • Know and handle specialized techniques for the preparation of Terrines and Pates.		
Prerequisites	None	Required	None
Course Content	• Purchase, hygienic storing and proper preserving temperatures • Products classification and control • Classification inspection • Pieces of primary and secondary importance, leftovers, losses and cuts. • Proper portion sizes and vacuum packaging. • Processing • Estimation of cost of manufactured meat, poultry and fish. • Display of parts. • Planned preparation, cutting and display. • Meat, poultry and fish preparation. • Game preparation. • Methods and techniques for the preparation of cold dishes, Terrines and Pates of: meat, poultry, fish, game. • Fish categories and parts to connote good quality. • Waste prevention. • Design portion preparations according to the offered menus.		
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.		
Bibliography	Required: • <i>"The Professional Chef"</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th edition • Adam Danforth. 2014. <i>Butchering Poultry, Rabbit, Lamb, Goat, and Pork: The Comprehensive Photographic Guide to Humane Slaughtering and Butchering</i>. Storey Publishing, LLC; Comprehensive edition. ISBN-10. 1612121829 • Adam Danforth. 2014. <i>"Butchering Beef: The Comprehensive Photographic Guide to Humane Slaughtering and Butchering"</i>. Storey Publishing, LLC; Comprehensive edition. ISBN-10:9781612121833 • <i>"The Complete Book of Pork Butchering, Smoking, Curing, Sausage Making, and Cooking (Complete Meat)"</i>, Philip Hasheider, Voyageur Press • Lecturer's Notes		

	Suggested: • “MEAT: Everything You Need to Know Hardcover”, Pat LaFrieda, Carolynn Carreño, Atria Books • National Association of Meat Purveyors, “The Meat Buyers Guide”. • M. & W. Khbode The Larder Chef, Food Preparation and Presentation														
Assessment	• Class Participation • Quizzes • Assignments • Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Internship I				
Course Code	ICUL-190E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	First/Summer				
Teacher's Name	Nicholas Orphanides				
ECTS	2	Lectures / week	0	Laboratories / week	16
Course Purpose and Objectives	Internship in the culinary industry aims to give students the opportunity to apply the theories of class on practical issues concerning the catering industry, in the kitchen's procedures as follows: Still room, Entremetier: Soups/vegetables, Butcher's shop: meat/fish, Garde manger: Cold dishes, Saucier/Rotisseur/Poissonier, Warm Cuisine. Through the process of internship, students will work on real working conditions both in terms of the application of their theoretical and practical knowledge and in a cooperative level with experienced and inexperienced colleagues. The aim is also for the students to gain experiences that will help them continue in the next academic year and apply or crosscheck and share these experiences with each other and with their instructors.				
Learning Outcomes	After the completion of the course, students will be able to: • Closely know the actual practice of culinary arts profession. • Know the proper planning/programming and sequence of work. • Work in various posts in the company and consult their superiors for the production process. • Understand the requirements of the profession and put into practice the knowledge acquired during their second year of studying. • Personally, know industry professionals and gain new experiences or continue for a second consecutive year in the culinary business they worked the first year and gain even more knowledge, and efficiency.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	• Still room-preparation of different beverages • Maintenance of equipment • Breakfast products, Snacks preparation (2 Weeks) • Cooking soups, vegetables, garnishes, eggs, pasta. Serving and maintenance (2 weeks)				

	• Butchery: understanding the different kinds of meat and fish, cutting, filleting, processing, cleaning the areas of the butcher's shop, and equipment (2 weeks) • Cold dishes-preparation and presentation of salads, appetizers, cold dishes, cold sauces and storing. Maintenance and cleaning of equipment (2 weeks) • Hot cuisine- preparation, cooking and presentation of meat, and fish and poultry dishes, sauces. Conservation, maintenance, and cleaning of the service area (3 weeks) • Pastry - preparations (creams, sponge cakes, ice creams, tarts, fylo pastry etc.). • Lecturers of Culinary Art are responsible for supervising and evaluating the internship. The completion of the assessment booklet is each student's daily responsibility and one of his/her superior to sign it, writing his/her comments in. Moreover, the lecturer inspects the students regularly.
Teaching Methodology	Supervision, demonstrations and practice in the working area
Bibliography	Required: Bibliography of the program's courses Suggested: Bibliography of the program's courses
Assessment	Log Book/Training Booklet
Language	English

Course Title	Introduction to Food Science and Nutrition				
Course Code	ICUL-221E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second/Spring				
Teacher's Name	Fotini Lappa				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	This course aims to equip students with a comprehensive understanding of the basic principles of food science and nutrition. It delves into topics such as food preservation, chemical additives, packaging, labeling, and the role of nutrients. The course will also address the nutritional changes foods undergo during preparation and cooking, as well as the implications of these changes. Further, students will learn about foodborne microorganisms and the prevention of related health risks.				
Learning Outcomes	After completion of the course, students should be able to: 1. Master key terminology and methodologies in food science and nutrition. 2. Analyze and quantify the nutritional value of different foods and correlate it with recommended dietary intakes. 3. Interpret chemical changes occurring in food during preparation, serving, and storage, and assess their impact on nutritional value. 4. Categorize and evaluate the function of additives in packaged foods. 5. Understand and apply various methods for food preservation. 6. Decipher and articulate the information presented on food labels, including mandatory and non-mandatory elements.				
Prerequisites	None	Required	None		

Course Content	• Subdisciplines of Food Science • Food chemistry, physics, and microbiology • Food technology and analysis • Nutrition • Emerging Trends in Food Science • Food biotechnology • Health and food safety considerations • Nutrition and Dietary Choices • Understanding what constitutes a balanced diet • Food energy • Exploration of essential nutrients • Food Preparation and Nutrient Retention • Healthy cooking techniques • Strategies to enhance flavor without compromising nutritional value • Nutrient losses during food preparation • Influences on Food Choices • Factors that affect individual and cultural food preferences • Understanding Taste and Flavor • Basics of taste perception • Impact of prenatal and postnatal influences on taste preferences • Labeling and Packaging • Interpretation of mandatory and non-mandatory food labels • Packaging principles and future trends • Food Preservation Techniques • Factors affecting food quality • Different methods of food preservation, including drying, condensation, and temperature control • Chemical Additives in Food • Types and functions of chemical additives • Regulation and labeling of additives • Microbiology and Food Safety • Introduction to microbiology and types of foodborne microorganisms • Prevention strategies for food poisoning
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work

Bibliography	Required: • “Food Preparation and Nutrition”, Tull, Anita, Illuminate Publishing, 2016 • Lecturer’s notes. Suggested: • Elizabeth Rose ‘Food and Nutrition’ The Rosen Publishing Group, ISBN 1404228217. • Jenny Ridgwell, Examining Food and Nutrition’, Heinemann ISBN 043520585.														
Assessment	• Class Participation • Quizzes • Assignments • Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Computer Applications in the Culinary Industry				
Course Code	ICOMP-200E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second/Fall				
Teacher's Name	Ioannis Ioannou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The course was designed to introduce the student to the popular applications of software packages, which can include processing in the Word, electronic spreadsheets, software management, graphics, and statistical applications. Emphasis will be placed on how each will benefit the user at home, in the classroom or at the office. It also includes structured laboratory exercises with supervision. In addition, through software related to the food industry, it will enable the students to use computer for particular purposes (sales, stock, and storage).				
Learning Outcomes	Upon the completion of the course students will be able to: • Understand the computers and their equipment. • Handle the 'windows' operating systems. • Process the system of 'Microsoft Word' or other software package. • Handle the computerized accounting system 'Microsoft Excel' or other software package. • Acquire abilities and skills in using 'Microsoft Access'. • Present their work with a professional look. • Understand the proper use of the internet. • Handle the ALOHA software. • Understand the supporting uses of the computers in the food Industry.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	• Brief introduction to computers: an overview, components (hardware, software, people ware, data, procedures) and features. • Operating Systems. • Managing files and portable devices for storage. • Other functions. (Using WINDOWS) • Edit in Word. Manipulation of texts including: forming and processing, printing, use columns and tables etc. (Use Microsoft Word for Windows or other software package).				

	• Electronic spreadsheets. Skillful handling electronic accounting equality including: use formula and software barriers procedures, formatting, graphics creation, etc. (Use Microsoft Excel for Windows or other software packages). • Software Management. Novice skills on the data creation, data updating, skillful handling of data, etc. (Using Microsoft Access or other software packages) • Presentation graphics (Using Microsoft Access or other software packages) • Training in the use of ALOHA software.														
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.														
Bibliography	Required: R.T. Graueretal, Exploring Microsoft Office 2007, Vol. I, Prentice Hall, ISBN 0-13-186068-2 Lecturer's notes														
Assessment	• Class Participation • Projects • Tests • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Oenology, Bar & Drinks				
Course Code	ICUL-212E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second/Fall				
Teacher's Name	Nicholas Orphanides				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The objective of the course is to present the basic functions of the bar, the basic knowledge of the harmonious combination of food and drinks. Students will also acquire the necessary knowledge about different types of wines, their categories, the ways of producing them (e.g. champagne), storage and serving temperatures, as well as, knowledge on the production of beer and other spirits.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Train and familiarize with the bar and its organization as well as with its equipment. • Familiarize and train on the equipment of the bar and staff working on it. • Understand the service, the promotion of the bar sales and its management. • Know any historical references related to wine. • Recognize the types of wines and know their characteristics. • Categorize liqueurs and cognac and know their characteristics • Understand and prepare various drinks and cocktails. • Have knowledge on combining and blending flavors between foods and wines. • Handle drinks' raw materials in relation to their retention procedures. • Understand the different types of beer and their basic characteristics. • Be aware of the drinks' serving temperatures.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	<u>The bar and its spatial planning organization</u> • Historical recollection • Cocktails • The bar • The arrangement of the bar <u>The bar's equipment</u> • Bar equipment and appliances				

	- Refrigerators and coffee machines, ice cubes etc. <u>The bar's staff</u> - The bar's staff - The basic functions of the bar <u>Serving and sales promotion</u> - Basic principles of bar serving - Sales promotion - Marketing - The bar list <u>Non-alcoholic drinks</u> - Beverages - Coffee - Cocoa - Tea - Soft drinks - Various non-alcoholic drinks <u>Alcoholic drinks</u> - Aperitifs - Spirits - Liquors - Cocktails <u>Bar management</u> - The operation of the bar <u>Oenology</u> - Wine in ancient times - Wine production - Production of other wines - Sparkling wines - Wine aging - Wine storage - Symptoms of its diseases and alterations - Cypriot wines - The international vineyard
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.
Bibliography	Required: <i>"Managing Bar and Beverage Operations"</i>, Campbell, J., Kotschevar, L. and Tanke, M., The Educational Institute of the

	American Hotel and Motel Association, 2nd ed. Suggested: • Zraly <i>Complete wine Course</i> (ISBN 0-8069-7829-9) • Burroughs and Bergamot, <i>Wine Regions of the world</i> • Davis, <i>food Commodities</i> • Gregory, <i>Caterer's Guide to drinks</i> • Durkan J A., <i>Cousins The Beverage Book</i> (ISBN 039060484) • Nutley J., <i>Cocktails and Bar drinks</i>, (ISBN 034065872) • Durkan A., <i>teach yourself spirits and Liqueurs</i> (ISBN 0340683813) • Johnson-Bell L., <i>Good food Fine wine</i>														
Assessment	• Class Participation • Assignmnets • Quizzes • Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Cyprus Cuisine and Cyprus Food Culture				
Course Code	ICUL-215E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second /Fall				
Teacher's Name	Panayiotis Theodosiou				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	6
Course Purpose and Objectives	The aims of the course are to educate and make the students know, love and establish the traditional and creative Cypriot cuisine. The course focuses on the Cypriot national cuisine and culture of Cyprus food: meze- cold and hot dishes from fish, meat and poultry, weeds of Cyprus, Cypriot meals, and desserts. Learn also the areas of Cyprus and its well-known traditional delicacies. Traditional terminology and traditional dishes are covered as part of the curriculum. The students are given the opportunity to create new modern dishes with pure Cypriot ingredients and familiarize with the culinary heritage and culture of Cyprus				
Learning Outcomes	After completion of the course, students will be able to: • Know the Cyprus cooking and pastry terminology. • Implement practices, traditional culinary preparations, and recipes from different categories of products (fish, meat, shellfish, and poultry). • Apply special methods of Cyprus cuisine preparations, traditional pastry and bakery products, and recipes from various food categories. • Make various Cypriot soups and salads. • Develop and consolidate knowledge on traditional food issues. • Survey and present studies on Cypriot traditional cuisine. • Make use of raw materials in connection to their production and preservation.				
Prerequisites	ICUL-101E, 102E, 121E, 122E, 190E		Required	None	
Course Content	• Introduction to traditional Cyprus cuisine. • Familiarization and practical application with Cypriot ingredients and aromatic herbs (food, drinks used in the kitchen). • Assortment of dishes served in Cyprus cuisine. • Cold and hot dishes for appetizers. • Cypriot soups. • Pasta dishes. • Pilaf • Presentation of dairy products • Fish, meat, and poultry dishes.				

	• Meals with Cypriot greens and other vegetables. • Cypriot sweets and sweet and savoury pies. • Cooking and menu presentation in a Cypriot Tavern.														
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.														
Bibliography	Required: • Cyprus Cuisine: Middle Eastern and Mediterranean Cooking, Christina Loucas, Whitecap Books, 2021 • Lecturer's notes Suggested: • S. Lennane, «A Cyprus Cook's Calendar» • M. Mourtzis, «The Cypriots at Table» • Sitas Kopiaste, «Cyprus Food, Customs and traditions». • G. Davies, «A Taste of Cyprus, a Seasonal Look at Cypriot Cooking»														
Assessment	• Class Participation • Assignments • Tests • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Modern Pastry Techniques				
Course Code	ICUL-218E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second /Fall				
Teacher's Name	Maria Charitou				
ECTS	6	Lectures / week	0	Laboratories / week	3
Course Purpose and Objectives	The course aims to provide additional and more profound theoretical knowledge and upgraded techniques when practicing in the laboratory as regards to international and Cypriot pastry as well as to special and sweets of various countries. This course covers the theory and the techniques that we follow, with emphasis on new ingredients appearing on the market, the equipment, and the rules and points of attention in the preparation of various pastry products both in Cyprus and abroad.				
Learning Outcomes	Upon completion of the course students will be able to: • Recognize the uses and changes that the bases of various sweets will have. • Comprehend all the details of cocoa production and transformation into chocolate and define these techniques. • Learn the basic categories of ice cream making. • Understand the wide range of global sweets and adapt it in the new trends. • Possess enhanced knowledge on various pastry items. • Process ingredients with skillfulness and along with their theoretical knowledge; use them to the best effect in the texture, flavor and appearance of the final product. • Understand/ apply/ create the technical and theoretical knowledge, when using substitute products so as to test and assess the final outcome.				
Prerequisites	ICUL-114E,190E	Required	None		
Course Content	• Theories, demonstrations and practices in modules for European and International famous sweets. • Sweet creations with new ingredients and mixtures which are newly appearing on the market. • Testing of various sweets and doughs to create recipes using substitute products or new ingredients on the market.				

	- History of cocoa and chocolate. - Tempering techniques, artisan chocolate making techniques and chocolate dessert recipes. - Create modern style cakes and tortes. - Prepare modern plated desserts.														
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.														
Bibliography	Required: - The Elements Of Desserts, Francisco Migoya, John Wiley & Sons, INC., Hoboken, New Jersey 2012. . <i>Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft</i>", The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 3rd Revised edition - Lecturer's notes Suggested: J. Wright, Pastry, Cakes & Biscuits "<i>The Theory of Hospitality and Catering</i>", David Foskett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised Edition.														
Assessment	- Class Participation - Projects - Tests - Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Introduction to Management				
Course Code	IMGT-281E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st cycle				
Year / Semester	Second/Fall				
Teacher's Name	Andreas Koureas				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	This course is offered in such a way that the student gains an understanding of the main managerial roles and functions as they apply to the successful operation of a professional business (including non-profit organizations) within society. To assess the social responsibility of business organizations and the moral framework within which they must work. To get an assessment of the evolution of administrative theories and their effects on business practices. To familiarize students with strategic management to process the programming tools and decision-making processes - production and their applicability. To evaluate the effects of a changing local and international business environment on business policies. To assess the importance of human and labor relations in managing a business.				
Learning Outcomes	After completion of the course, students will be able to: • Discuss the importance of management both as a profession and as a global human activity. • Understand how organizations are complex systems of human activity. • Discuss and implement key management, planning, guidance and control functions. • Discuss and implement the key management procedures. • Demonstrate that good management will help organizations become effective and efficient. • Critically discuss the importance of the business environment and the impact on the organization. • Critically discuss the importance of human resources in management. • Critically discuss the importance of teamwork in the field of management. • Conduct independent research using various sources. • Participate in discussions on controversial management issues.				
Prerequisites	None		Required	None	
Course Content	• Introduction. How to Handle a Case • The Role of Administration and Administrative Functions: Planning and Decisions.				

	• Organization and allocation of resources, guidance and control. • Responsibility and representation, responsibilities and authority. • Evolution of thinking management: Classical, Behavioral, Quantitative. • Ethical and Social Responsibilities. • Introduction to the Strategic Management process. • Introduction to the General Environmental, the Enterprise. • Environment and its impact on Business Policies. • The organizational structure and impact on the management system. • Organizational goals planning. Process Control. • The change and its impact on business strategies. The international aspects. • People and organizations. Provision of motivations for the Employee. Resistance to change. • Leadership. • Development of Human Resources. • Managing productivity and the impact of competition. Quality Management and Customer Impact. • Efficiency and effectiveness. • The decision-making process. • Case studies / teamwork. They examine an independent research using various sources. • Participate in discussions on controversial management issues.														
Teaching Methodology	Lectures, examples, guest lecturers from culinary industry, projects, presentations, videos as well as classroom exercises.														
Bibliography	Required: • Stephen, R. Robbins & David A. DeCenzo, Fundamentals of Management Suggested: • Management: Challenges in the 21st Century, by Pamela S. Lewis et. al, West Publishing Company • Griffin, R W Management														
Assessment	• Class Participation • Assignments • Mid-Term • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Menu Development and Execution				
Course Code	ICUL-230E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second/Spring				
Teacher's Name	Maria Charitou				
ECTS	4	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	The course aims to give students sufficient theoretical knowledge and practical application to apply theories to the practical issues of planning, preparation and kitchen serving. The students will produce a variety of meal options using several cooking methods. The basic cooking ability is enhanced, and new food preparation and presentation skills are taught. It also aims to introduce students to the design process of different menus and their application by using the knowledge of costing.				
Learning Outcomes	Upon the completion of the course students will be able to: • Know the process of designing an à la carte and set menu. • Recognize the different types of menus. • Distinguish materials and raw materials depending on seasonality. • Handle raw materials in relation to the production and preservation. • Compose menus for dinner events. • Prepare cooking and pastry items and prepare meals kitchen service (preparation of dishes to be served to guests). • Prepare and cite different menus depending on the case. • Distinguish and understand the serving sequence.				
Prerequisites	ICUL-101E, 121E, 103E, 102E, 122E, 114E, 117E, 218E, 190E	Required		None	
Course Content	<u>The importance of composing the menu and displaying the menu list - necessary compositional requirements</u> - Sample menus - The menu list - Necessary conditions for the menu composition - Raw materials and seasonality - Costs <u>Types of Food</u> - General menu design guidelines - Special menu design directions				

	- Nutritional balance <u>Menu design Procedures under Provisions</u> - Breakfast or meals design - Naming of culinary arts products and what they mean - Cooking and presentation - Leftovers, waste - Menu and mixture of items <u>Menu design Based on Time</u> - Menu design for spring, summer, autumn and winter - Design of festive menus						
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.						
Bibliography	Required: • McVety & Ware, Fundamentals of Menu Planning. John Wiley & Sons Inc, (last edition). • J. Kivela, Menu Planning for the Hospitality Industry. Hospitality Press, (last edition). • Lecturer's manual and notes. Suggested: • McVety & Ware, Fundamentals of Menu Planning. John Wiley & Sons Inc,. • J. Kivela, Menu Planning for the Hospitality Industry. Hospitality Press, • The New Professional Chef. The Culinary Institute of America • D.R.Stevenson, Basic Cookery: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd. • Ceserani and Kinton, Fosket The Theory of Catering • Ceserani, Kinton, Foskett Practical Cookery						
Assessment	• Class Participation • Quizzes • Assignments • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%
Final Examinations	30 – 50%						
Class Tests	15 – 30% each						
Term paper or Projects	15 – 30%						

	Mid-Term	30 – 40%
	Homework	0 – 20%
	Quizzes	0 – 10%
	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Language	English	

Course Title	Garde Manger and Buffet Operations				
Course Code	ICUL-207E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second/Spring				
Teacher's Name	Panayiotis Theodosiou				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	The course aims are to help students comprehend and categorize the quality, the efficiency and storage with testing procedures on cold preparations of cooked meat and terrines as well as their preparation processes. Students will be able to elegantly prepare and present artistic salads, canapés and other cold appetizers. They will recognize the critical points and working standards in the cold kitchen. Also, the presentation of different buffet types and serving skills and abilities will be developed, as well as a high degree of artistic ability and imagination in designing a buffet. The ability to prepare a wide variety of food, using cognitive, critical thinking and practical assessment skills will be further developed.				
Learning Outcomes	Upon the completion of the course students will be able to: • Know the production procedures and serving a buffet. • Know all the kinds of buffets and their features. • Recognize the advantages and disadvantages of the production and serving of a buffet. • Prepare hot and cold buffet options. • Cook for a large number of customers. • Prepare buffet decorations and carved exhibits. • Recognize the advantages and disadvantages of the buffet. • Handle, store and prepare the raw materials for the cold kitchen. • Classify the materials relating to the cold kitchen. • Store in the best way possible. • Produce basic recipes for terrines and pâtés based on fish, meat, poultry and vegetables (with the possibility of using dough, gelatins etc.). • Produce basic recipes of salads and sauces that accompany them. • Handle new cold raw materials, according to the culinary trends of the time.				
Prerequisites	ICUL-101E, 102E, 121E, 122E, 190E	Required		None	

Course Content	• Introduction, advantages and disadvantages. • Placing techniques and appearance of the buffet. • Preparation and presentation of hot and cold buffet dishes for: -Cocktail buffet -Carving buffet (in front of the customer) -BBQ buffet -High quality and presentation buffet • Food costing & inspection. • Purchase, storage, inspection and material classification. • Primary and secondary quality of food pieces, cutting down the size of the portions. • Making use of ingredients left (leftover material). • Cutting and preparing vegetables and salads. • Methods and techniques for the preparation of cold dishes (vegetables, fruits, meat, fish, poultry and game meat). • Production and presentation. • Waste prevention. • Processing of cold dishes.
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.
Bibliography	Required: • <i>"The Professional Chef"</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th Revised edition • Boscolo & Savio, Great Book of Decorations for Buffet. John Wiley & Sons Inc. (Latest version). • Culinary Institute of American, Garde Manger: The Art of cold kitchen • Lecturer's notes Suggested: • Ceserani, Kinton, Foskett. Practical cookery Hodder & Stoughton • D. P. Larousse. A Guide to the Art of Buffet. John Wiley & Sons Inc. • D. R. Stevenson, Basic Cookery; The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd. • Denis Ruffle, The Professional Caterer Series. (Latest version). • Myleto & Khode, The Larder Chef Food Preparation and Presentation (Latest version). • C. Schmedes, The Book of Garnishing. (Latest version). • J. Fuller and E. Renold, The Chef's Compendium of Professional Recipes. • H. Walden, Dressings and Marinades. (Latest version). • F. H. Sonnenschmidt and J. E. Nicolas Art of Garde Manger (Latest version). • National Association of Meat Purveyors. The Meat Buyers Guide., Johnson & Wales University (Latest version).

	Culinary Institute of American, Garde Manger: The Art of cold kitchen														
Assessment	- Class Participation - Projects - Tests - Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	International Cuisine				
Course Code	ICUL-214E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second/Spring				
Teacher's Name	Panayiotis Theodosiou				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	Students will be introduced to the techniques, ingredients and seasonings that are unique to a variety of international cuisines. Various national influences and cooking such as religious, geographical, touristic etc. will be studied along with the preparation, cooking and presentation in accordance to traditions and/or customer requirements. Timing, organization, and presentation of the dishes are highlighted. Russian, Asian (China, Japan, India) and Italian Cuisine, are included. The student is given the opportunity to increase his/her knowledge, critical thinking and practical application of his/her skills.				
Learning Outcomes	After completion of the course, students will be able to: • Know the various seasonings, spices, and raw materials of international cuisines. • Know the religious and other influences affecting the different cuisines. • Understand the need for knowing and learning about each culture. • Prepare modern and traditional recipes of international cuisines. • Prepare hot and cold options of international cuisines. • Develop the various international cuisines in a comparative and culinary way.				
Prerequisites	ICUL-101E, 121E, 102E, 122E, 128E, 103E, 190E	Required		None	
Course Content	<u>Russian Cuisine</u> • Tradition, historical view, and religious influences • Russian gastronomy • Foreign influences • Cooking products • Cooking methods • Different dishes • Recipes <u>Scandinavia cuisine</u> • Tradition, historical view, and religious influences • Scandinavia gastronomy (Finland, Sweden, Denmark, Norway, Iceland) • Foreign influences				

	• Cooking products • Cooking methods • Different dishes • Recipes <u>Asian Cuisine</u> • Asian seasonings, ingredients and cooking techniques • Development of organizational and cooking skills • Various dishes from China, Japan, Thailand and India • Recipes <u>Mediterranean Cuisine</u> • Modern and traditional local Mediterranean cuisine (Italy, Spain, Greece) • Traditional and Modern products - The production of varieties on the menu, presentation of dishes and contemporary cooking techniques • Recipes <u>French Cuisine</u> • Tradition and modern techniques • Novel cuisine • Foreign influences • Cooking products • Cooking methods • Different dishes • Recipes <u>Mexican Cuisine</u> • Local spices, ingredients and cooking techniques • Modern and traditional Mexican cuisine • Traditional and modern products • Production and presentation of dishes • Traditional and modern cooking techniques • Street food • Recipes
Teaching Methodology	Examples & demonstrations, techniques & labs.
Bibliography	Required: • <i>“Practical Cookery”</i>, 13th Edition, David Fosskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education. • Notes of the instructor.

	• “<i>The Professional Chef</i>”, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 9th Revised Edition. • “<i>Kitchen Essentials</i>”: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques Used by Le Cordon Bleu Hardcover – Houghton Mifflin Harcourt; 1 Edition. Suggested: • “<i>Basic Cookery: The Process Approach</i>”, D. R. Stevenson, International Edition, Stanley Thomas Ltd. • “<i>Classical Food Preparation and presentation</i>”, WKH Bode, Md Leto, Batsford Academic and Educational London. • “<i>Food Preparation & Cookery</i>”, C. Finch & H. Cracknell. • “<i>Cultural Foods</i>”, P. Goyan Kittler/K. P. Sucher. • “<i>The complete Asian cook book</i>”, C. Solomon. • “<i>Classic Indian Cookery</i>”, J. Sahni. • “<i>Classic Russian Cooking</i>”, E. Molokbovets. • “<i>Russian Regional Recipes</i>”, S. Ward. • “<i>Classical & Contemporary Italian Cookery for Professionals</i>”, Ellmor. • “<i>A Taste of Japan</i>”, J. Ridgewell. • “<i>The Modern Art of Chinese Cooking</i>”, B. Tropp. • “<i>International Gastronomy</i>”, C. Finch & H. L. Cracknell, Thomson Learning.														
Assessment	• Class Participation • Assignmnets • Lab Assessments • Mid-Term • Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Accounting				
Course Code	IACCT-200E				
Course Type	Compulsory				
Level	1st Cycle				
Year / Semester	Second/Fall				
Teacher's Name	Andreas Koureas				
ECTS	4	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	In this introductory course, the student will understand the basic concepts of accounting. Through this course there will be an introduction to the basic principles of the double-entry system including recording transactions of selling goods and services, journalizing, posting, preparing trial balances, accounting monitoring for the debts and claims of the organization.				
Learning Outcomes	Through this course students will learn: - To apply the basic principles and standards of accounting. - To calculate and analyze simple financial indicators for each business.				
Prerequisites	None	Required	None		
Course Content	- Double-entry system - Chart of accounts – globally (general, sales, purchases) - Necessary documents and vouchers - Recording goods and service purchases, as well as payments and refunds - Recording sales, collections and returns - Error detection and corrective records for accounting errors - Preparation of balance - Stockroom keeping - Inventory valuation and depreciation - Managing a petty cash				

Teaching Methodology	Lectures, examples, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.														
Bibliography	Required: Personal manual-Lecturer's Notes.														
Assessment	- Class Participation - Assignments - Tests - Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Organization and Management of Restaurant Operations				
Course Code	IMGT-220E				
Course Type	Compulsory				
Level	1st Cycle				
Year / Semester	Second/Spring				
Teacher's Name	Nicholas Orphanides				
ECTS	4	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	The course aims to provide students with sufficient knowledge and understanding of the organization, management and operation of a restaurant and its sections. In addition, significant time will be spent in the appropriate serving process and recognition of different serving methods, and in the understanding, both theoretically and practically, additional technical skills. Students will develop skills in planning, organization and implementation of the production and serving process through the organization and operation of dinner events. Students will also become involved in the preparation and serving through the elaborate serving and flambé methods.				
Learning Outcomes	After completion of the course, students are expected to be able to: • Know and apply the code of ethics of the culinary arts profession. • Know the functions of management in a food unit, and the staff's organization and training. • Know and understand the basics in the organization and management of a restaurant. • Implement systems of production and food distribution depending on the menu. • Develop the sense of hospitality and customer care. • Properly use the different sections and equipment of the restaurant. • Know a restaurant's preparation process for an event. • Handle the process of serving all kinds of food and drinks in a restaurant (silver service, plated service, etc). • Recognize and apply the seven ways of serving. • Develop effective practices in mass production of food. • Decide on the proper professional equipment, for its appropriate use and selection in the case of the business new acquisition. • Serve with the main serving ways including the elaborated one of flambé. • Complete the cleaning processes, including the cleaning of the table, after serving. • Work within a commercially acceptable time-frame.				

	Work with safety and a good level of professionalism.		
Prerequisites	ICUL-124E	Required	None
Course Content	<u>Culinary Business Administration</u> - Introductory - Culinary Business Administration - Management Operations - Control and Structure of Food Businesses <u>Human Resource Management in Food Businesses</u> - Staff Organization - Recruitment and Selection of Staff - The Role and Work of the Personnel - Productivity - Education <u>Menu Composition</u> - The role of the Menu - Menu Planning - Types of Menus - Menu Composition - Menu Control <u>Food Production Planning</u> - Food Production Planning Procedures - Specifying the Quantities of Raw Material. <u>Serving Food and Drinks</u> - Group Division and Menu Composition and Cost Calculations - Planning and Preparation for the Kitchen's Production and the Restaurant's serving. - Preparation of the Restaurant for Serving - Serving Meals to Customers - Issuing Bills of Invoice and Collection		
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work		
Bibliography	Required: - Food and Beverage Service, 10th Edition, John Cousins and Suzanne Weekes, Hodder Education, 2020 - Lecturer's notes.		

	Suggested: Restaurant Service: Preparation, Carving, Slicing, Flambeing and Setting the Tables, Dominique Jeuffrault (Author), Thierry Boulicot (Illustrator), BPI, 2022														
Assessment	- Class Participation - Assignments - Tests - Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Food and Beverage Costing				
Course Code	ICUL-250E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second/Spring				
Teacher's Name	Andreas Koureas				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The course aims to communicate the necessary knowledge along with the relevant understanding in cost calculations of food and beverage, so that there is a proper configuration of an appropriate pricing policy. Students will learn the basic points related to production costs and the relevant control, particularly in relation to food costs. They will also learn about the role of a restaurant's manager as to foresee the customer's expectations and satisfaction. There will also be a presentation of how each food business can organize the supplying procedures, as well as, of the cost utilization and control of productive factors.				
Learning Outcomes	After completion of the course, students will be able to: • Understand that a food business must operate in accordance to the applicable regulations and meet the requirements of its customers, while at the same time have the appropriate structures and procedures that will ensure its high efficiency. • Understand the way in which any food business can organize supplying, pricing but also cost utilization procedures and control of the productive factors. • Organize and carry out the expenses for the supply and purchase of raw materials, the cost of human resources, the cost calculation techniques, the rational use of production rates and of course the pursue of the control methods.				
Prerequisites	IMATH-100E, ICOMP-200E		Required	IACCT-200E	
Course Content	<u>Basics of food and drink cost calculations in food companies.</u> • Food departments management • Food departments control				

	<u>Basics on transfers, issuing and pricing of raw materials in food businesses.</u> • Supply • Sales department • Market research • Order • Delivering department • Stocks • Storing department • Census • Distribution • Portion • Recipe • Cost • Cost Calculation/Pricing • Labour cost • General operating expenses • Meat yield • Analysis of the food and drinks cost <u>Final stages of the food and drinks cost calculations</u> • Pricing • Information and financial data • Control
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.
Bibliography	Required: • Food and Beverage Cost Control, 7th Edition, Lea R. Dopson, David K. Hayes, John Wiley & Sons, 2019 • Lecturer's manual and notes. Suggested: • The Theory of Catering, Kinton and Ceserani & Foskett, Hedder & Stoughton, • John Fuller, Professional Kitchen Management, London, Batsford Academic and Educational LTP

	Bernard Davis and Salty Stone, Food and Beverage Management, Butterworth Heinmann, ISBN 0-7506-0010-1														
Assessment	- Class Participation - Assignments - Tests - Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Modern Bakery Techniques				
Course Code	ICUL-229E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second/Spring				
Teacher's Name	Maria Charitou				
ECTS	4	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	The course aims to provide additional and more profound theoretical knowledge and upgraded techniques when practicing in the laboratory as regards to International and Cypriot bakery as well as to special and traditional baking products of various countries. This course covers the theory and the techniques that we follow, with emphasis on new ingredients appearing on the market, the equipment, the rules and points of attention in the preparation of various bakery products.				
Learning Outcomes	Upon completion of the course students will be able to: • Understand the effects and multiple uses that a new material can bring as well as the machinery in the bakery art. • Understand the wide range of bakery products that exists around the world. • Possess enhanced knowledge on various bakery products. • Produce various European, International, Traditional Cypriot savories and other pastries. • Process ingredients with skillfulness and along with their theoretical knowledge; use them to the best effect in the texture, flavor and appearance of the final product.				
Prerequisites	ICUL – 114E, 117E, 218E, 190E	Required		None	
Course Content	• Theories, demonstrations and practices of laminations technique, sour dough, poolish, rubbing method. • Theories, demonstrations and practices for European and International famous pastries (croissant, Danish, puff pastry, pies). • Understand and apply the technical and theoretical knowledge, when using substitute products so as to test and assess the final outcome. • Cyprus Traditional Bakery Products: yeast, 'Arkatena' bread, various bread loaves with yeast and sourdough, 'Gennopita', 'Pannysida',				

	‘Lysiotika koullouri’, bread with yeast, ‘Pafitikes’ pitta bread, ‘Glyristarkes’, ‘Koumoulla’. • International breakfast bread (Germany: Bread from oats, Italy: panettone, Greece: greek loaves, ‘Cretan Tacos’, France: brioche, Spain: bread Catalunya, Romania: onion bread, England: ‘scones’, cross buns, Czech Republic: bread Vanoka, Czech Christmas bread, Israel: Challah). • Festive breads and savories: Greece: ‘tsoureki’, Christopsoma. Italian: panettone, Cypriot: “afkotes”, flaounes. • Stuffed Cypriot bread: green olive bread, halloumi bread, titsiropittes, paskies, kolokotes. • Testing of various doughs to create recipes using substitute products or new ingredients on the market.						
Teaching Methodology	Lectures, examples, amphitheatric demonstrations in modern labs, studies and presentations, videos and transparencies, as well as, in class work.						
Bibliography	Required: • The bread Baker’s Apprentice, Peter Reinhart, Ten Speed Press-Berkeley. • Mastering The Art And Craft Baking And Pastry, The Culinary Institute Of America, John Wiley & Sons, INC., Hoboken, New Jersey 2012 (Third Edition). • Lecturer’s notes Suggested: • Dough, Richard Bertinet, Kyle Books. • The handmade Loaf, Dan Lepard, Mitchell Beazley.						
Assessment	• Class Participation • Projects • Tests • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%
Final Examinations	30 – 50%						
Class Tests	15 – 30% each						
Term paper or Projects	15 – 30%						

	Mid-Term	30 – 40%
	Homework	0 – 20%
	Quizzes	0 – 10%
	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Language	English	

Course Title	Internship II				
Course Code	ICUL-290E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Second/Summer				
Teacher's Name	Nicholas Orphanides				
ECTS	2	Lectures / week	0	Laboratories / week	16
Course Purpose and Objectives	Internship in the culinary industry aims to give students the opportunity to apply the theories of class on practical issues concerning the catering industry, in the kitchen's procedures as follows: Still room, Entremetier: Soups / vegetables, Butcher's shop: meat / fish, Garde manger: Cold dishes, Saucier / Rotisseur / Poissonier, Warm Cuisine. Through the process of internship students will work on real working conditions both in terms of the application of their theoretical and practical knowledge and in a cooperative level with experienced and inexperienced colleagues. The aim is also for the students to gain experiences that will help them continue in the next academic year and apply or crosscheck and share these experiences with each other and with their instructors.				
Learning Outcomes	After the completion of the course, students will be able to: • Closely know the actual practice of culinary arts profession. • Know the proper planning/programming and sequence of work. • Work in various posts in the company and consult their superiors for the production process. • Understand the requirements of the profession and put into practice the knowledge acquired during their second year of studying. • Personally, know industry professionals and gain new experiences or continue for a second consecutive year in the culinary business they worked the first year and gain even more knowledge, and efficiency.				
Prerequisites	ICUL 190E	Required	None		

Course Content	• Still room-preparation of different beverages • Maintenance of equipment • Breakfast products, Snacks preparation (2 Weeks) • Cooking soups, vegetables, garnishes, eggs, pasta. Serving and maintenance. (2 weeks) • Butchery: understanding the different kinds of meat and fish, cutting, filleting, processing, cleaning the areas of the butcher's shop, and equipment. (2 weeks) • Cold dishes-preparation and presentation of salads, appetizers, cold dishes, cold sauces and storing. Maintenance and cleaning of equipment. (2 weeks) • Hot cuisine- preparation, cooking and presentation of meat, and fish and poultry dishes, sauces. Conservation, maintenance, and cleaning of the service area. (3 weeks) • Pastry - preparations (creams, sponge cakes, ice creams, tarts, fylo pastry etc.). • Lecturers of Culinary Art are responsible for supervising and evaluating the internship. The completion of the assessment booklet is each student's daily responsibility and one of his/her superior to sign it, writing his/her comments in. Moreover, the lecturer inspects the students regularly.
Teaching Methodology	Supervision, demonstrations and practice in the working area.
Bibliography	Required: Bibliography of the program's courses Suggested: Bibliography of the program's courses
Assessment	Log Book/Training Booklet
Language	English

Course Title	Artistic Pastry & Showpieces				
Course Code	ICUL-305E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Third/Fall				
Teacher's Name	Christakis Temerea				
ECTS	3	Lectures / week	0	Laboratories / week	4
Course Purpose and Objectives	The aim of the course is to develop skills in preparing excellently looking show pieces, using modern methods, while giving the students the freedom to develop their own ideas and the latest techniques. Emphasis will be given on the development of artistic show pieces using advanced aesthetic techniques. Students will design, cost, organize and produce show pieces with a high sense of presentation and quality. This course will focus on the decorative and technical skills that students will gain with the use of sugar, chocolate, caramel, marzipans, etc., creating high-decorative exhibits.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Know the basic principles of producing artistic show pieces. • Understand the various processings for artistic show pieces. • Know various ways and techniques with sugar (caramel, wedding cake decoration, decorations with regal icing). • Gain knowledge in artistic decorations. • Develop special structures with chocolate, molds, and other techniques.				
Prerequisites	ICUL-114E, 117E, 190E, 218E, 229E, 290E	Required		None	
Course Content	• Sugar paste (Pastillage). • Cake Decoration with Sugar Paste (wedding cakes and other important events). • Decorations with marzipan. • Salt dough. • Celebration cakes. • Plastic chocolate. • Christmas Decorations and Gingerbread house. • Airbrush technique. • Techniques for chocolate molding. • Building large chocolate pieces. • Processing with various artistic sugar techniques (pulled/ blown). • Caramel decorations.				

Teaching Methodology	Examples, demonstrations, videos and labs and lab techniques.														
Bibliography	Required: - International School of Sugarcraft: Book 2: Advanced, Tuttle Pub, (last edition). <i>Sugar flowers</i>, Paddi Clark, B. Dutton Publishing Ltd 2008. <i>Fondant Models for cakes Decorations</i>, Helen Penman, Quarto Publishing Plc 2011. <i>Sweet airbrush</i>, Gian Paolo panizzolo & Mario Romani, Edizioni Modena. <i>Chocolates and Confections</i>": Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner, Peter P. Greweling, The Culinary Institute of America (CIA), John Wiley & Sons - Lecturer's Notes. Suggested: - Teubnez, Great Desserts, Kyle Cathie, (last edition). R. Bilheux and A. Escoffier, French Professional Pastry Series, (last edition). N. Lodge and J. Luusfitt, The International School of Sugar Craft (Book 1). L. & O. Fassbind, Sugar Artistik. - Eurodelices, Pastries, Dine with Europe's Master Chefs. N. Lodge and A. Baber. The International School of Sugar Craft (Book 2). Merehurst (last edition).														
Assessment	- Class Participation - Assignments - Quizzes - Lab Assessment - Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														

Language	English
----------	---------

Course Title	Balanced Diet and Healthy Lifestyle				
Course Code	ICUL-321E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Third/Fall				
Teacher's Name	Fotini Lappa				
ECTS	3	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The aim of the course is to give students the basic knowledge of a balanced diet that contains the proper proportions of all nutrients; (carbohydrate, fat, protein, vitamin, mineral, and water) which are all necessary to maintain good health and a healthy lifestyle. Moreover, it aims to provide the students with the knowledge of how to maintain healthy eating and the links between a poor diet and health risks, including diabetes, obesity, food allergies, heart disease and hypertension. Types of vegetarianism are reviewed as part of a healthy lifestyle. Emphasis is placed on the study of nutrients and of their ingestion, digestion, absorption, transport, metabolism, interaction, storage and excretion. At the same time the course will focus on how to create balanced menus for healthy living.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Apply the concepts of balanced diet in personal food selection. • Recognize the consequences of over nutrition, under-nutrition, and malnutrition. • Describe the principle of caloric balance. • Recognize and advocate the principles of nutrition that promote health and prevent disease throughout the life cycle. • Create balanced, healthy menus for pathological conditions. • Select and use appropriate guidelines for food selection and provide for adequacy, balance, calorie control, moderation, variety, and density • Promote the importance of Mediterranean diet and its assets in terms of nutrition and disease prevention. • Create and modify menus related to different groups of vegetarians				
Prerequisites	ICUL-221E	Required		None	
Course Content	<u>Balanced Diet/Healthy lifestyle</u> • Principles of balanced diet • Benefits of healthy living • Ways to develop positive health habits • The relationship between diet and health • The principles of the Mediterranean Diet				

	<u>Nutrients</u> • Macronutrients (carbohydrates-proteins-fats) • Micronutrients (vitamins and minerals) • Water <u>Group of foods</u> • Eating well plate • Portion Control • Food servings • Calculating nutrient and energy content of a person and creating a healthy menu <u>Digestive system (basic physiology), metabolism</u> • Stages of food processing • Hunger and appetite • Factors influencing food intake • Carbohydrates', fats' and proteins' metabolism <u>Diet in the cycle of life</u> • Pregnancy • Breastfeeding • The infant's diet • Nutrition in childhood • Nutrition in puberty • Nutrition for the elderly <u>Balanced diet and Healthy lifestyle for pathological conditions</u> • Diabetes • Obesity • Atherosclerosis and Hypertension • Food Allergies and Intolerances <u>Nutrition for vegetarians</u> • Semi-vegetarians • Vegans • Lacto-vegetarians • Lacto-ovo vegetarians • Pescatarians • Raw food eaters • Alternatives to meat
Teaching Methodology	Lectures, assignments, videos, labs
Bibliography	Required: • Title: Nutrition, Health and Disease: A Lifespan Approach, 3rd Edition, Simon Langley-Evans, Wiley-Blackwell, August 2021 • Lecturer's notes. Suggested: • Implementing the Mediterranean Diet: Nutrition in Practice and Public Health, Richard Hoffman, Wiley-Blackwell, 2022

Assessment	• Class Participation • Assignments • Tests • Mid-Term • Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Principles of Chemistry and Culinary Applications				
Course Code	ICUL-320E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 ^o				
Year / Semester of study	Third/Fall				
Lecturer's Name	Dr. Marios Stylianou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	
Course Objectives	The course provides the student with the basic concepts of Chemistry to understand the processes involved in the preparation and progression of a cooking procedure. Moreover, the student will acquire experimental and analytical skills and will be able to interpret laboratory results and develop critical thinking with a team spirit in the workplace. The course will become the language of communication for the student with the world of gastronomy. The student's familiarity and understanding of the basic concepts of the course are reinforced through the completion of laboratory exercises and experimental processes that also aim to develop the student's responsibility regarding the basic safety rules that must be observed in their professional workspace.				
Learning Outcomes	Upon completion of this course, the student will be able to: • Understand the basic structure of an atom/chemical element and classify them to be able to recognize the types of materials involved. • Identify characteristic organic functional groups in molecules and their presence in key cooking ingredients. • Recognize the dissolution process of ionic and molecular materials and understand the significance of material polarity, which determines their solubility. • Define basic concepts such as solution, acidic and basic character of an aqueous solution, and the pH of an aqueous solution.				

	• Be acquainted with the basic concepts governing a redox reaction, with reference to characteristic reactions that take place during cooking. • Comprehend the importance and explain the role of temperature in the cooking process with reference to characteristic reactions occurring during cooking. • Describe and apply basic safety rules in a laboratory-professional workspace, recognize incorrect laboratory procedures, and interpret laboratory results.		
Pre-requisites	None	Co-requisites	None
Course Content	Theoretical Part 1. Introduction - Understanding of the subject: The importance of Chemistry in everyday life and, more specifically, in the field of Cooking. 2. Classification of matter - physical states of materials. 3. Atomic structure: atomic theory of matter. 4. Periodic Table of Chemical Elements: classification of chemical elements. 5. Chemical bond: ionic and molecular compounds. 6. Introduction to Organic Chemistry: characteristic functional groups, saturated and unsaturated organic compounds. 7. Solubility of chemical compounds: polarity of molecular compounds and solubility of ionic compounds (significance of electrolytes). 8. Solutions: acidic and basic character - pH of a solution and its importance in the cooking process. 9. Oxidation and Reduction. 10. Thermochemistry: the role of temperature in the cooking process. 11. Characteristic chemical reactions in Cooking. Laboratory - Experimental Exercises 1. Safety rules of a Chemistry laboratory. 2. Basic laboratory techniques. 3. Solubility: preparation of aqueous solutions and pH measurement (acid-base character).		

	- Solubility: physical properties of organic compounds and the method of separating organic compounds by distillation. - The chemistry of taste and aroma in cooking. - The effect of temperature in the cooking process. - The role of proteins in the cooking process (coagulation and sublimation processes). - The role of proteins in the cooking process (gluten formation process). - Exploring the chemistry of carbohydrates during the cooking process (caramelization process). - Exploring the chemistry of carbohydrates during the cooking process (fermentation process). - The role of lipids in the cooking process (emulsification process). - Chemical reactions in cooking techniques: Maillard reaction, caramelization, starch gelatinization.								
Teaching Methodology	Theoretical Part: Lectures, commentary, interactive discussion & problem-solving/exercises Laboratory Part: Execution of experimental/laboratory exercises in groups.								
Bibliography	Required: - Instructor's Lecture Notes - Ebbing, D. D., Gammon, S. D., (translated by Kloura, N. D., 2012), General Chemistry, Athens: Traulos Publishing House. ISBN: 960-7990-66-8. Suggested - Kantouri, M. L., Papastefanou, S. (2012), General and Inorganic Chemistry: Principles and Laboratory Exercises, Thessaloniki: Ziti Editions. ISBN: 978-960-456-335-7.								
Evaluation	- Class Participation - Assignments - Lab Assessment - Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%
Final Examinations	30 – 50%								
Class Tests	15 – 30% each								
Term paper or Projects	15 – 30%								
Mid-Term	30 – 40%								

	Homework	0 – 20%	
	Quizzes	0 – 10%	
	Class Attendance & Participation	0 – 10%	
Language	English		

Course Title	Marketing for Hospitality and Tourism				
Course Code	ICUL-300E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Third/Fall				
Teacher's Name	Angelos Iacovides				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The course aims to provide students with a comprehensive coverage of marketing-related topics. Significant emphasis is placed on the elements of the Marketing mix. Upon completion of the course the student should be able to address the issues that are considering Marketing programming and strategy and have control over all important areas of knowledge about Marketing Theory and Practice.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: - Analyze the exciting world of modern marketing (Students will have the opportunity to understand that marketing is part of their everyday life and that Marketing applies in most of the social activities of a person, directly or indirectly). - To create value and profitable customer relationships through the theory, techniques and MCA tools. - Understand and analyze the Marketing Environment. (Students will be asked to identify the environmental and social problems of today's world and to record the role of Marketing in minimizing these problems). - Explain the role of Marketing in Strategic Planning (Students will learn the steps of the strategic planning process and the need to develop marketing mix based on the needs and desires of potential customers). - Explore ways to understand consumers' purchases and behavior (Students should be aware of the factors that influence consumers' behavior and identify the role that each consumers has in the decision-making process. - Analyze in depth all four elements of marketing mix. - Prepare a company's Marketing Plan or the brand of their choice.				
Prerequisites	IMGT-281E		Required	None	
Course Content	- The concept and philosophy of Marketing and historical evolution of Marketing. - Strategic Marketing Planning: Concept, Process, Portfolio Analysis.				

	• Marketing Environment: Microenvironment & Macroenvironment Analysis. • Consumer behavior: Standards, factors, types and process. • Marketing Information and Research: Concept, Process, Types, Primary and Secondary Elements, Initial Data Collection Methods, Tools, Sampling and Planning. • Marketing Mix Variables (product): product definitions, classifications and decisions, branding, new product development process, product life cycle, service Marketing. • Marketing Mix Variables (price): Internal and external factors that impact on pricing decisions, pricing approaches, various pricing strategies. • Marketing Mix Variables (Position): Management and Marketing nature of channel distribution, channel behavior and organization, channel design, logistics, and natural distribution. • Marketing Mix Variables (Promotion): The concept of integrated marketing communications, IMC process and strategy, IMC mix, advertising, direct marketing, sales promotion, personal sale, PR. • Ethical and Social Responsibility • E-marketing • International Marketing								
Teaching Methodology	Lectures, videos, interactive activities								
Bibliography	Required: • Marketing Strategy : text and cases Ferrell, O. C; Hartline, Michael D; Hochstein, Bryan W.2022 Suggested: • Kotler, Wong, Saunders and Armstrong: Principles of Marketing, 4th European Edition, Prentice Hall 2005, ISBN 0-273-68456-6 • Marketing communications, Egan, John.2023 • Marketing, Sonyel Oflazoglu; Oflazoglu, Sonyel, editor. 2018								
Assessment	• Class Participation • Assignments • Presentations • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%
Final Examinations	30 – 50%								
Class Tests	15 – 30% each								
Term paper or Projects	15 – 30%								
Mid-Term	30 – 40%								

	Homework	0 – 20%	
	Quizzes	0 – 10%	
	Class Attendance & Participation	0 – 10%	
Language	English		

Course Title	Artisan Bakery				
Course Code	ICUL-312E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Third/Fall				
Lecturer's Name	Maria Charitou				
ECTS	6	Lectures / week	0	Laboratories / week	6
Course Objectives	This course will provide the practical application of advanced bread baking techniques focusing on hard crusted breads. The students using a variety of flours, grains and sour doughs will produce handcrafted International artisan breads. Students will research artisan bread trends and as a course project to create original bread recipes and show pieces.				
Learning Outcomes	Upon completion of the course student will be able to: • Calculate cost of bread recipes. • Produce handcrafted breads in a professional atmosphere according to industry standards. • Control bread production by using correct formulas and retarding techniques, maintain sours doughs and starters. • Create and execute an original bread formula. • Master artistic concepts in advanced folding, shaping, proofing, scoring, and baking. • Learn how to create show pieces made out of salt dead dough.				
Pre-requisites	ICUL-114E, 117E, 190E, 218E, 229E, 290E,	Co-requisites	ICUL-305E		
Course Content	• Introduction to artisan bread baking. • Sour dough breads. • Gluten and Wheat free baking. • Sweet and enriched bread. • Therapeutic baking. • Salt Dead dough decoration. • Syrup dead dough. • Sweet baking. • French baking. • Dark rye bread. • Multigrain sunflower bread. • Slow Fermentation.				

Teaching Methodology	Examples, demonstrations, videos, workshops and techniques in laboratories.														
Bibliography	Required: • <i>Salt dough the art of crafts</i>, crowood Pr. (last Edition). • <i>The bread Baker's Apprentice</i>, Peter Reinhart, Ten Speed Press-Berkeley. • <i>Dough: Simple Contemporary Breads</i>, Richard Bertinet, Kyle Books. • <i>The Handmade Loaf: The book that started a baking revolution</i>, 2012. Dan Lepard, Mitchell Beazley. • <i>Mastering The Art And Craft Baking And Pastry</i>, The Culinary Institute Of America, John Wiley & Sons, INC., Hoboken, New Jersey 2012 (Third Edition). Suggested: • <i>"The Professional Chef"</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th edition														
Evaluation	Projects, tests, laboratories and final examinations • Class Participation • Projects • Lab Assessment • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Professional and Business Communication				
Course Code	ICOMM-330E				
Course Type	Compulsory				
Level	1st cycle				
Year / Semester	Third/Fall				
Teacher's Name	Chrysanthi Papaioannou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The course is designed for the student who looks forward to a career or a profession in business. The student will study theories of business and human communication as well as effective reading and listening techniques. Symbols of non-verbal communication will also be discussed. Students will be taught how to conduct an effective interview. The aim of this course is to provide students with the basic principles of effective communication and to help them develop their skills in oral presentation. This is achieved by developing students' confidence in themselves while speaking to the public and improving their verbal and non-verbal language skills. In addition, since good hearing is a very important skill required for effective communication during presentations and interaction, the various methods for developing listening skills will be considered in the course as well. In addition, students are encouraged to participate and lead group discussions that help improve their interpersonal and intercultural skills, which are also key aspects for the achievement of effective communication.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: 1. Customize their speeches according to their audience, e.g. if the audience is consisted of professional chefs, cooks, then the student should respond adequately to a presentation that is verbally and conceptually compliant with the knowledge of the members present. 2. Prepare and deliver informative but also persuasive speeches with the effective use of visual aids, e.g. they have to convince the listeners why molecular kitchen is more useful or easier, or even harder than the traditional one. 3. They speak improvised. That is, cooking students can develop a subject such as what kind of wine would be best suitable for a specific meal. 4. Deliver a speech taking into account the symbols of verbal and non-verbal communication.				

	5. Prepare, describe and deliver a well-structured speech, taking into account the different introduction techniques and conclusions. Such as, being able to control the structure of a restaurant and organize the start of a new business. They should also be able to describe a costing process. 6. Apply critical thinking and assessment, on their own presentation and performance.		
Prerequisites	None	Required	None
Course Content	- Theories of business and human communication. - Effective reading and listening techniques. - The importance of non-verbal symbols. - Interviews. - General introduction to the course: requirements of the course, division into two groups, definition of Human Communication and Business Communication; Process and Transactions. - Five Communication Levels: in-person, interpersonal, mediation, team leader, mass communication. - Concepts such as: suggestive, structural, contextual, guidelines for effective communication, general goal for sending and receiving messages, participants, environment, topics, time. - Channel determination and hierarchy, positive feedback, cession, contribution to communication, external and internal communication, interference control. - Transfer of meetings' material, preparation for the Annual General Meeting, agenda of the Annual General Meeting of Intercollege. - Communication Assessment and Adaptation Processes, Reading Objectives, Four Types of Reading. - Efficiency in reading and maintaining it, speed of understanding and ability, knowledge of reading techniques, timetables, vocabulary, memory aids, priorities, reinforcement. - Implementation of listening skills, obstacles to hearing, the ten commands for effective listening, verbal and non-verbal communication symbols, seven categories of non-verbal communication. - Appearance, Clothing, Accessories, Principles of the Interview, Types of Interviews, Persuasive Content Interviews, Information, Interviews: Problem solving. - Conducting effective interviews, Designing and opening the interview. - Basic Strategies, Types of Questions in an Interview. - Questions to avoid - The goals of the interviewer. - Job interviews, job requirements. - Recruitment, definition and formats, sorting, goals.		
Teaching Methodology	Two informative presentations, One group presentation and seminars		
Bibliography	Required: Paulette Dale, James C.Wolf, <u>Speech Communication Made Simple a Multicultural Perspective</u>, 2nd edition 2000, Longman/Pearson Education, ISBN 0-13-020797-7.		

	Stephen E. Lucas, <u>The Art of Public Speaking</u>, 7th edition 2001, Mc Graw Hill, ISBN 0-07-118240-3.														
Assessment	- Class Participation - Assignments - Mid-Term - Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Event Organization & Management				
Course Code	ICUL-302E				
Course Type	Compulsory				
Level	1st cycle				
Year / Semester	Third/Spring				
Teacher's Name	Christakis Temerea				
ECTS	4	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	The purpose of the course is to cover the stages of promotion, contracting, planning, management, direction, presentation, maintenance, and evaluation of additional functions, both in facilities and off-premises. Also, additional issues concerning the production of quantities for large groups, as well as additional requests from the individual groups are covered. The appropriate handling of the guests is highlighted to ensure better impressions. Additional services are also covered during the events. Advertising, projection, and decoration are skills and knowledge that will be utilized through special events.				
Learning Outcomes	After completion of the course students are expected to be able to: • Manage different events. • Implement the various stages of project and event management. • Recognize the different stages of a project or event and recognize the sequences and synergies. • Use project and event management tools. • Organize an event in a way that suits their workplace. • Organize, implement, calculate the cost and evaluate an event, in real conditions. • Evaluate the impact.				
Prerequisites	All courses of the First and Second Year & ICUL-300E, ICOMM-200E		Required	IBADM-334E	
Course Content	<u>Lectures</u> • Planning and budgeting of events. • Organization and timing of events. • The role of the worksheets. • Importance of location.				

	• Transport arrangements for guests. • Arrival of guests, registration, greeting • Audiovisual and other equipment requirements. • Promotion and event advertising. • Designing the Event Menu - standard and special requests. • Other services - fun, entertainment. <u>Practical Application</u> • The practical training will take place through the required procedures which will be analyzed in the students' theoretical lessons. Each student's duties and each student individually, will be allocated with the following responsibilities: • Preparing events by applying the knowledge and skills they just acquired. • An evaluation of each special evening with a thorough report delivered by each student. • Promotion, advertising, menu preparation, costing, restaurant decoration, preparation of promotional material and posters, preparation of tickets, finding supporters and sponsors by preparing letters, serving, preparing customers' entertainment, preparing prize draws, creating a questionnaire for the success / Failure of the evening, etc. These are some of the responsibilities students undertake to complete the course of "Organization and Events Management".
Teaching Methodology	Lectures, examples, video demonstrations & applications and lab techniques.
Bibliography	Required: • Lecturer's Notes. • Allen, J. Event Planning: The Ultimate Guide to Successful Meetings, Corporate Events, Fundraising Galas, Conferences, Conventions, Incentives and Other Special Events. John Wiley & Sons • Bowdin, G. A. J. (2006) Events management. Oxford: Butterworth-Heinemann. Suggested: • Manask, A., The Complete Guide to Foodservice in Cultural Institutions. Schechter. (Latest edition). • Purdue, J. et al, (Latest edition) A Club Manager's Guide to Private Parties and Club Functions. Wiley.
Assessment	• Class Participation

	• Assignments • Quizzes • Case Study • Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Modern Management Models in Culinary Industry				
Course Code	ICUL-315E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Third/ Spring				
Lecturer's Name	Christakis Temerea				
ECTS	4	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	The aim of the course is to cover the factors related to kitchen production, linked to control systems and correlated processes, including the specialized definitions of organization and production management. The course also covers the traditional and modern theories concerning the responsible positions in the kitchen hierarchy in relation to the supervisory and managerial duties of each post as well as the different departments. In addition, the lesson refers to and enhances students' skills in staffing and leadership, employee formation and education, promoting teamwork, maintaining quality, and dealing with difficult situations.				
Learning Outcomes	After completing the training, trainees should be able to: • Fully understand all factors contributing to the smooth performance of kitchen production in relation to equipment, materials, human resources. • Make the necessary combination and coordination between inanimate and living material in the kitchen and the urgent need for the two specific sectors to operate smoothly together. • Know and understand positions in the kitchen hierarchy and related tasks and responsibilities, and the difference in things and their roles. • Develop and implement a scientific and effective approach to human resource management issues. • Give priority to cleanliness and hygiene. • Ensure a high level of quality. • Utilize newer technologies in equipment and computing for optimal kitchen performance.				
Pre-requisites	All courses of the 1 st and 2 nd year.		Co-requisites	None	
Course Content	<u>Kitchen Arrangement / Organization:</u> • Ensuring satisfactory spaces (equipment, work, handling, transportation of materials etc.). • Availability of storage spaces and distances. • Access / dining distance. • Soundproofing, thermal insulation.				

- Safety, staff health.

Equipment:

- Ensuring necessary equipment.
- Installation in functional areas with reduced transition time between points.
- Ensuring operation with timely and continuous maintenance.
- Training personnel for safe and proper use.

Materials:

- Securing raw materials in good time in safe quantities at acceptable prices and quality.
- Inspection of receipts and proper storage.
- Planning markets in relation to existing and projected demand.

Staff:

- Ensure the necessary staff base of knowledge and / or experience.
- Education, staff guidance.
- Define a mentor to a new entrant, unskilled staff.
- Effective staffing with flexible working hours and demand-driven (workload).

Hierarchy and Segments:

- Analysis of tasks and responsibilities by job.
- Separation into segments and processes in each.

Programming and production organization:

- In time and accurate forecasting of demand.
- Data relating to hotel restaurants and independent restaurants.
- Acquiring supplies and raw materials on time.
- Effective staffing.
- Ensuring necessary equipment.
- Applying procedures and standard recipes.

Effective staff direction:

- Continuous supervision encouragement and guidance.
- Promoting and consolidating team spirit.
- Full and continuous update on goals, expected performance, results.
- Incitement of staff based on intrinsic and extrinsic factors.
- Leadership implementation as an inspiration for personal performance, based on the situational leadership model.
- Leader styles

Cleanliness and hygiene:

- Strict standards and procedures for personal hygiene.
- Necessary equipment at work.
- Implementation of HACCP.

	<u>High quality:</u> • Ensure high quality raw materials. • Implementation of quality processing, preparation and production processes. • Confirmation of staff performance. • Ensuring maximum quality of finished product: quantity, appearance, variety, colors, temperature, nutritional value, etc. • Application of ISO systems. <u>New technology:</u> • Ensure equipment with high energy efficiency, silent and of smaller dimensions. • Use of co-generation technology to exploit the heat emitted by the equipment. • Utilization of computers in order to computerize all materials, processes and prescriptions for direct control of all functions, performance and results, better programming and application of specialized models of orders, purchases, inventories, forecasts, menu engineering, etc.
Teaching Methodology	Lectures, examples, illustrative demonstrations in amphitheatrically modern laboratories, projects and presentations, videos and slides as well as classroom exercises.
Bibliography	Required: • Lecturer's Notes. • The Professional Chef", The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th Revised edition • Lashley, C. (2007) Current themes and developments in hospitality management education. Bradford, England: Emerald Group Publishing. Suggested: • K. Gale, Behavioral and Supervisory Studies. • R.H. Woods and J. King Quality Leadership and Management in the Hospitality Industry. • B. Davis and S. Stone Professional Kitchen Management Van Nostrand Reinhold.
Evaluation	• Class Participation • Projects • Presentations • Final Exam Grading Policy

	Final Examinations	30 – 50%
	Class Tests	15 – 30% each
	Term paper or Projects	15 – 30%
	Mid-Term	30 – 40%
	Homework	0 – 20%
	Quizzes	0 – 10%
	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Language	English	

Course Title	Management and Expenditure Control in Food Units				
Course Code	IMGT-320E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Third / Spring				
Lecturer's Name	Andreas Koureas				
ECTS	6	Lectures / week	3	Lectures / week	0
Course Objectives	The aim of the course is to teach students how to efficiently manage and control Food Unit expenses, always aiming at maximizing the profits of the unit, while maintaining the highest possible quality. Emphasis will be placed on the establishment of feasible and achievable budgets to better control the performance and efficiency of the business in terms of spending and thus sales, profits and achievement of targets based on the main products, namely food and beverages, and others. The course also includes the use of standards as well as the average in purchasing for more cost-effective control. At the same time, the constant application of standard recipes at the production stage is a key measure for controlling quantities, costs and quality. The main part of the course covers the food distribution cycle, enhancing students' spending control at each stage of the cycle: Selection of supplier, receipt, storage, issue, production, quote, sale. In addition, the course covers the inventory process as a way of controlling supplies, avoiding excessive quantities and deficiencies, controlling and preventing losses (product expiration dates, thefts, etc.). The course focuses on controlling food and drink costs in the business. It also covers the control of personnel costs (labour costs) as well as consumables. Appropriate examples and applications will outline the value and importance of effective cost control as a determining factor for proper pricing that ensures the unit's competitiveness and achieves the desired profitability. Among other things, CVP (cost-benefit) will be applied. Through the course, students will understand the importance of constantly applying internal control procedures as a cost limiting measure. Further analysis of labour costs will determine ways of better staffing, staff interchangeability and overtime limitation. Continuous analysis of food and drink costs combined with sales will lead to better implementation of the menu engineering.				
Learning Outcomes	After completing the training, trainees should be able to: • Contribute to the preparation of detailed business budgets.				

	• Ensure and use standards of cost levels and collect, analyze and utilize the average market expenditure. • Understand and enforce the uninterrupted application of standard recipes at the production stage. • Effectively and rigorously controlling the food and drink cycle, starting with the successful bidding process, for selecting the best suppliers (price, quality, availability, service) and sales promotion. • Regularly and effectively implement inventory process for food, beverage, consumables. • Apply rigorous labour cost control through a flexible use of staff while enhancing their knowledge and skills. • Successfully capitalizing on the cost, quantity, profitability (CVP) process to minimize costs and increase sales and thereby maximize profitability. • Undertake, exploit, understand and apply the internal control process in all parts of the unit and at all stages of processes and the food and beverage handling cycle. • Analyze data and effectively implement the linkage computerization method to maximize profits		
Pre-requisites	ICUL-250E, IMGT-281E, IMATH-100E	Co-requisites	None
Course Content	<u>Budgets</u> • Historical data evaluation. • Exploiting and analyzing demand based on market forces, market forces, strengths / weaknesses / opportunities / threats (swot Analysis) to determine a possible sales target. • Determine Expected Expenditures to Achieve Expected Sales. <u>Market Research</u> • Data collection on competitors, average costs in industry, and international standards for spending levels. • Compare data with unit results by benchmarking. <u>Standard recipes</u> • Ensuring the implementation of standard recipes for each type of food and mixed drink. • Continuous update of base recipes and alternating raw materials and seasonality. • Strict control of quantity and quality of production. <u>Supply turnover cycle</u> • Integrated food and drink control. • Enhanced presentation and consolidation of the role and tasks of the Food & Beverage Controller.		

	<u>Stock inventories</u> • Complete coding and computerization of all materials. • Continuous and constant updating of the computer system for material handling (all forms such as requisition forms, orders forms etc.). • Physical inventory counting of stock regularly. • Compare physical counting results with data in the system. • Avoid shortages or over supplies and prevent thefts. • Ensure System Implementation (FIFO) first in - first out. <u>Labor costs</u> • Control and limitation of labour costs. • Staff training in related / additional processes for cross-training. • Employ staff with flexible schedules and limit the overtime. <u>Cost, quantity, profitability</u> • Continuous analysis, control and cost containment. • Strict production planning to ensure quality and quantity. • Successful sales promotion. • Maximizing profitability. <u>Internal control</u> • Strict specifications for all stages of the supply cycle. • Detailed control procedures and assignment of roles and responsibilities. • Submitting written reports and immediate corrective actions to address deviations. <u>Library equipment</u> • Complete cost analysis of all kinds in the menu. • Determine profitability of any kind. • Analysis of demand (sales) of all kinds. • Variations in sales prices of all kinds, aiming at maximizing sales and profits, by always having the cost of every product.
Teaching Methodology	Lectures, projects, examples and exercises
Bibliography	Required: • J. Ninemeier, Planning and Control for Food and Beverage Operations, Educ. Inst. Of AHMA, • Lecturer's notes Suggested: • Green, EF et al , Profitable Food and Beverage Management Operations, Jenks, Oklahoma, Williams books. • J. Ninemeier, Management of Food & Beverage Operations, Educ. Inst. Of AHMA, • M. Coltman, Cost Control for the Hospitality Industry, John Wiley & Sons, R. Schmidgall, Hospitality Industry Managerial S. Accounting, Educ. Inst. Of AHMA

Evaluation	• Class Participation • Projects • Mid-Term • Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Advanced Culinary Techniques & Fine Dining				
Course Code	ICUL-342E				
Type of Course	Required				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Third / Spring				
Lecturer's Name	Christakis Temerea				
ECTS	4	Lectures / week	0	Laboratories / week	6
Course Objectives	The aim of the course is to give the students the right foundation to design in the future upgraded "a la carte" and "gourmet" menus. Also the aim of the course is to integrate students into new and more sophisticated and advance cooking methods and techniques (SOUS VIDE), new blends of kitchens and flavours (Fusion) and the Molecular Kitchen. This will be achieved through studies, presentations, practices and analysis of the general functionalities of a food business to be able to compose and execute such menus in a professional and even manner. Also, emphasis is placed on the correct design and costing of the dishes related to the above cuisines, advance cooking techniques and practical applications in real working conditions. Therefore, the result will be more effective. A prerequisite for success is the combination of demonstration of practical aspects with practice in preparing and baking food.				
Learning Outcomes	Upon completion of the course, students are expected to: - Understand the theoretical and practical knowledge in designing and costing an advance "a la carte", "gourmet" and fine dining menu. - Create and execute fine dining menus. - Presentation of gourmet and fine dining dishes. - Operate and apply advance culinary techniques and sous vide. - Create and mix cuisines (Fusion) for inventiveness of new flavours. - Understand and apply molecular kitchen techniques. - Prepare food with a high level of quality and craftsmanship, following hygiene rules and the right ways of presenting food, taking into account combinations of colour, flavour, temperature and baking gradient. - Know a high-level presentation with separate and light sauces and delicious flavours (Nouvelle). - Know the use of residues, food quality, nutrient differentiation and their interference in costing.				

Pre-requisites	ICUL 101E, 102E, 103E, 122E, 128E, 190E, 204E, 207E, 290E	Co-requisites	None
Course Content	Presentations • Modern a la carte. • Fine dining. • Degustation menu. • Verrines and finger food. • Fusion cuisine. • Molecular cuisine. • Nouvelle cuisine. • "Sous vide" cooking method. • Presentation of gourmet and fine dining dishes. • Composition of new recipes involving students' nationalities of materials and quotes. Talk-corrections. • Careful marketing planning for "a la carte" and "gourmet" menus, including advance techniques such as Molecular cuisine techniques, once they have gained theories and demonstrations. • Demonstration fine dining menu by the Instructor • Practical student assignment. Practical training The practical training will take place in a specially designed area in the laboratory where there will be a bakery and a bakery workshop and will complement the theoretical modules and demonstrations where necessary. In this program the main practical training will consist of the following: • Explanations and laboratory program analysis. • How do students work using new cooking methods. • Presentation by a trained Chef of sous vide machines and testing by students. • Setting up a menu based on the mixing of materials from different cuisines. • Practice students in groups. • Gourmet dishes with "nouvelle" character. • Preparing quotes with applications of their new learning skills and skills. • Control and evaluation.		
Teaching Methodology	Examples, demonstrations, videos, workshops and techniques in laboratories.		

Bibliography	Required: McVety, P. J. et al. (2009) Fundamentals of menu planning. 3rd ed. Hoboken, N.J: John Wiley & Sons. • Kinton, R and Ceserani, V. The Theory of Catering, Hodder & Stoughton (<i>Latest version</i>). • <i>Practical cookery</i> Ceserani, Kinton, Foskett. Hodder & Stoughton. Latest version) • The Professional Chef", The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th Revised edition • Lecture's notes. Suggested: Gourmet Today, Reichl, Ruth, Houghton Mifflin Harcourt, (<i>Latest version</i>). • The Gourmet Bachelor, Chad Carns, Carns Concepts; (<i>Latest version</i>). • Professional Cooking, Wayne Gisslen, John Wiley and Sons; (<i>Latest version</i>). • A la Carte, Maria Villegas (Author), Benjamin Villegas (Editor), Villegas Editores • Bocuse a La Carte, Paul Bocuse, Pantheon (<i>Latest version</i>).														
Evaluation	• Class Participation • Projects • Lab Assessment • Tests • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Research Methodology				
Course Code	IBADM-350E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Third / Spring				
Lecturer's Name	Andreas Koureas				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	The objectives of the course are: - To equip students with a comprehensive understanding of research methodologies in preparation for their final year project. - To emphasize the importance of sourcing and evaluating information, and develop skills in both quantitative and qualitative research methodologies. - To foster effective communication and collaboration within a research-focused learning environment.				
Learning Outcomes	Students, upon completing the course, will be able to: - Comprehend the underlying philosophies and fundamental techniques of academic research. - Utilize effective communication and collaboration skills to achieve research objectives. - Conduct a comprehensive literature review and source information from a variety of research databases. - Execute a research project, both independently and collaboratively, from inception to conclusion. - Identify potential areas for future research and articulate research proposals.				
Pre-requisites	Complete the 3 rd year of Studies		Co-requisites	None	

Course Content	• Research Fundamentals • Philosophy of research • Defining research objectives and formulation of research questions • Literature Review and Source Evaluation • Using libraries and databases • Critical evaluation of academic literature • Types and Stages of Research • Qualitative and quantitative research methodologies • Research planning and stages • Data Collection and Analysis • Data sourcing strategies • Analytical methods for interpreting data • Communication and Collaboration in Research • Effective teamwork in a research setting • Communication skills for researchers • Time Management and Research Ethics • Effective time management for research projects • Ethical considerations in research						
Teaching Methodology	Lectures, examples, case studies, exercises.						
Bibliography	Required: • Neil J. Salkind, Exploring Research, Sixth edition, Prentice Hall, 2006. • Σημειώσεις του καθηγητή. Suggested: • Κωνσταντίνου και Έλενας Παπαναστασίου, Μεθοδολογία Εκπαιδευτικής έρευνας, Λευκωσία 2005, ISBN 9963-8176-2-9.						
Evaluation	• Class Participation • Assignments • Mid-Term • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%
Final Examinations	30 – 50%						
Class Tests	15 – 30% each						
Term paper or Projects	15 – 30%						

	Mid-Term	30 – 40%
	Homework	0 – 20%
	Quizzes	0 – 10%
	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Language	English	

Course Title	Organizational Behavior				
Course Code	IBADM-334E				
Course Type	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester	Third/Fall				
Teacher's Name	Fani Papamichael				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Purpose and Objectives	Organizational behavior explores the influence that groups and organizational structures exert on the behavior of individuals within the organization, in order to apply such knowledge that improves the effectiveness of an organization. Organizational behavior deals with the study of what people do in an organization and how this behavior has an impact on the performance of the organization. In particular, the following will be developed: • Understanding the natural object and environment of an organization and its organizational culture. • Understanding the contribution of a person's role to change and the influence of this change on the organization's strategy. • Assess the need for effective financial management and for the administration of information by all agencies. • Data collection and analysis, in order to solve a problem that is directly related to organizational behavior.				
Learning Outcomes	Upon completion of the course, students are expected to develop a range of knowledge as follows: • Develop individual and interpersonal skills, through the participation of individuals in a team project. • Assess the nature and results of prejudices and how they interact with a series of organizational arrangements. • Develop a core of skills such as: communication - oral and written, problems solving in teamwork. • Understanding individual behavior and values as well as student personality development (students should be able to describe the interdisciplinary origin of the study of the organizational behavior and describe some of the factors that affect personality). • Students' understanding of the application of motivations' theory to problems solving, to the reduction of employees' absenteeism, to the accretion of turnover, to the reduction of stress, to the increment of job satisfaction, to the increase of performance and the creation of organizational commitment and culture.				

	• Improve communication with groups and organizations (students should acquire skills in identifying effective communication systems, particularly in a pluralistic and multicultural workforce). • The acquisition of knowledge of the different power forms, the influence of organizational performance (students should be able to demonstrate their ability to apply the theories of power dependence through simulation exercises and classroom activities). • Analysis of the organizational structure and design as well as the importance of the strategy and the impact of the organizational authorities on the strategic change of the organization. • Analysis and understanding of the dynamics of the organizational changes (students should understand the dimensions of the organizational changes and how they could affect the performance of an organization). • The ability of students to undertake organizational strategic analysis tasks. • The use of models of socially responsible governance.		
Prerequisites	None	Required	None
Course Content	• Administrative functions, administrative roles, administrative skills, effective and successful managerial activities. • Comparing principles and strategies of organizations and organizational culture. • The role of the individual in changing the organizational strategy. • Diversity of workforce (minorities and women). • Turnover of employees, systematic abstention from work, productivity, job satisfaction. • Age, gender, marital status, number of vassals, duration of position/axiom, possibility, personality. • Characteristics of professional culture, creating and maintaining a culture. • Design of financial and management systems and management performance. • What is Organizational Behavior? • Foundations of individual behavior. • Values, attitudes, and satisfaction. • Personality and Emotions. • Perception and individual decision-making. • Concepts of Motivations and Applications. • Goal management, behavioral change, participatory management, performance-based compensation. • Understanding Group Behavior and Communication Teams. • Power and Politics. • Communication, process, sources of distortion, direction of communication, formal and informal networks, obstacles to effective communication. • Conflict process, negotiation, negotiation strategies. • Conflicts and Organizational Structure - Determination of interpersonal conflicts. • Organizational changes and stress management.		

Teaching Methodology	Lectures, interactive activities														
Bibliography	Required: - Robbins S., Judge T., Organizational Behavior 16th edition, Pearson Suggested: - Carnall, C. Managing Change in Organisations, Harlow, Pearson Education Limited - Mullins, L.J.. Management and Organizational Behaviour, Harlow, Pearson Education Limited - Banner, David K. Designing Effective Organizations: traditional and Transformational Views. London; Sage Pub - Herriot, Peter, <i>Competitive Advantage Through Diversity: Organizational Learning from Difference</i>. London, Sage Publication, - Newell, Susan, The Healthy Organization: Fairness, Ethics and Effective Management, London, Routledge - Pepper, Grald L., Communicating in Organizations: a Cultural Approach London; McGraw – Hill														
Assessment	- Class Participation - Assignments - Mid-Term - Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Catering Operations Design and Fitting				
Course Code	ICUL-405E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Fourth / Fall				
Lecturer's Name	Panayiotis Theodosiou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	The aim of the course is to give students sufficient knowledge and understanding in the identification, selection, analysis and operation of professional equipment, with the corresponding limitations of the parts of the cost, principles of construction and engineering. Students will develop high skills in designing, drafting, organizing and implementing plans and specifications for the needs and functional requirements of the legislation.				
Learning Outcomes	Upon completion of the course, students are expected to: • Involve and understand the design of the Culinary Arts services. • Know the team and the design process. • Consider and recognize the need for a feasibility study. • Perceive the functional design. • Understand how the atmosphere is planned. • Understand the design of the workspace. • Know the requirements of the equipment, how to select and design the equipment. • Know the space requirements. • Plan and arrange facilities. • Evaluate the provisions of food and equipment maintenance services. • Recognize and operate new machines that make their appearance in the food market.				
Pre-requisites	All courses of the 1 st , 2 nd and 3 rd year		Co-requisites	None	

Course Content	Principles of designing space and mass production facilities • Introduction to design principles • Design of premises and facilities • Designation of mass production areas Identification and selection of equipment • General principles of equipment selection • Supplies of equipment • Programming the choice of kitchen equipment • Layout of the equipment Food production system • Analysis of food production systems • Traditional system • Central production system • Prepared food system • Organization of production process Maintenance • Professional spaces • Equipment and machinery
Teaching Methodology	Lectures, practice designing
Bibliography	Required: • Design and Equipment for restaurants and Foodservice: A Management View, Costas Katsigris, Chris Thomas, Edwin J. Norman, 4th Edition, Wiley • Personal Booklet-Lecturer's notes Suggested: • Food & Beverage Service, Dennis Lillicrap, Edward Arnold
Evaluation	Projects, tests, laboratories and final exams. • Class Participation • Projects • Lab Assessment • Mid-Term

	Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Entrepreneurship Development				
Course Code	IBADM-412E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Fourth / Fall				
Lecturer's Name	Andreas Koureas				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	This course is offered in such a way so as the students develop the skills they need in order to apply the management principles to a real business environment. The aim of the course is to study the role of the entrepreneur in the developmental success of a small business. The course includes topics such as the choice of form / type of a small business as well as the criteria needed for its development and sustainability.				
Learning Outcomes	After completing the training, trainees should be able to: • Work in groups. • Be able to apply work organization and coordination techniques. • Develop process charts and provide operational risks. • Apply the principles of Corporate Responsibility. • Understand and implement quality management systems.				
Pre-requisites	ICOMM 330E, IMGT 281E		Co-requisites	None	
Course Content	1. Developing groups 2. Effective organization 3. Risk management 4. Process Management 5. Sharing roles 6. Diagnosis and problem solving 7. Corporate Social Responsibility 8. Compilation of business reports 9. Quality management systems (ISO standard) 10. Professional presentation				
Teaching Methodology	Lectures, examples, presentations, videos and slides as well as classroom exercises.				

Bibliography	Required: - Lecturer's notes. - Entrepreneurship, Bygrave, William D., Zacharakis, Andrew, Wiley Suggested: - Entrepreneurship development, Gordon, E.; Natarajan, K.; Arora, Amishi., Himalaya Pub. House														
Evaluation	- Class Participation - Teamwork - Presentation - Mid-Term - Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Food Marketing				
Course Code	ICUL-400E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Fourth / Fall				
Lecturer's Name	Angelos Iacovides				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	The application of marketing theory to food production and sales units. Special reference will be made to new and prevailing market trends and developments concerning consumer preferences and consumer tastes. The course will cover all stages in the food chain from raw materials and supplies, the role and contribution of intermediary suppliers, the importance of efficient production to the stage of promotion and promotion of the final product. The lesson will focus on the operation of restaurants and various other food establishments.				
Learning Outcomes	After completing the training, trainees should be able to: • Adapt the general marketing theory to a specialized application in food units. • Understand the differences and peculiarities between goods and services and apply service marketing. • Analyze and understand the characteristics of the food and food market and the prevailing trends. • Evaluate the structure and operation of food and raw material producers. • Evaluate the structure and function of producers of ready / packaged food. • Evaluate the structure and operation of intermediary wholesalers and skimmers. • Evaluate and understand the behavior of consumers of ready-made foods, their peculiarities and preferences, as well as new trends and sensitivities. • Carry out efficient planning and management of catering units tailored to the needs and expectations of customers. • Manage special events. • Implement customized food marketing • Understand and follow international developments in the global food market.				

Pre-requisites	IMGT-281E	Co-requisites	None
Course Content	<u>Specialised Marketing of Culinary Arts Units:</u> • General marketing theory analysis. • Analysis of the specificity of food units and the basic needs, wishes, preferences and customer choices. • Practical adaptation of marketing theory for successful food units. <u>Marketing Services:</u> • Analysis and explanation of the characteristics of the services. • Customize service features in food business mode. • Presentation and analysis of the theory of service marketing. • Customize service marketing in food units. <u>Market Analysis:</u> • Presentation of market research methods. • Evaluation of market research results and their adaptation to food units. • Special reference to the procurement market for suppliers, ready-made food and raw materials (producers and intermediaries) to identify and ensure expected quality and cost and on time availability. • Special reference to the competitors' market for developing an effective competitive plan by ensuring competitive advantages. <u>Consumer behavior:</u> • Analysis of customer behavior in food units, local and foreign visitors. • Identifying, assessing and understanding the needs, expectations, wishes, preferences and options of customers by category: ethnicity, age, seasonality, gender, economic class, special needs, religion, nutritional habits, etc. • Understanding customer sensitivities and special preferences and requirements, • Updating and appropriate adaptation for new trends and preferences in nutrition. <u>Effective planning and management:</u> • Determination of business missions and goals. • Develop an effective and flexible marketing plan. • Focus on market research results and consumer behavior for customized and customized programming. • Effective design implementation in food business operations		

	<u>Special events:</u> • Market analysis of special events: celebrations, anniversaries, birthdays, weddings, carnival, Valentine's Day, banquets, parties, etc. • Preparing and offering attractive packages tailored to suit every need. • Identify and manage calendar differences and differences in tradition between nationalities. <u>Specialized Marketing:</u> • Ensure the implementation of effective service marketing. Design and continuous assessment with appropriate adjustments. • Urgent internal marketing (Internal Marketing - in addition to service marketing). <u>International developments:</u> • Continuous updating and evaluation of international developments in the food market. • Early identification of opportunities for exploitation (eg healthy Mediterranean cuisine) and threats to deal with (eg SARS, mad cow disease). • Evaluation of demand for attraction of national sports teams and the corresponding development of special sports nutritional plans.
Teaching Methodology	• Lectures, examples, classroom exercises • Analysis of case studies in the classroom • Educational visits to units
Bibliography	Required: • Belonax J. Food Marketing Prentice Hall 0536017549 (Last edition). • Instructor Notes Suggested: • Schaffner D Food Marketing and Management Mc Graw-Hill (Last edition) 0072952881. • Kaynak E Cross-National and Cross- Cultural Issues in Food Marketing Wiley (Last edition) 0789009811. • Shock.P Restaurant Marketing for Owners and Managers Wiley (Last edition) 0471226270. • Barringer A. Grassroots Marketing for the Restaurant Industry Writers Club (Last edition) 0595223184. • Sustainable Consumer Behavior and Food Marketing • Meixner, Oliver; Meixner, Oliver; Riefler, Petra; Schanes, Karin 2021
Evaluation	• Class Participation

	• Tests • Homework • Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Quality Assurance Management				
Course Code	IMGT-455E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Fourth / Fall				
Lecturer's Name	Christakis Temerea				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	This course focuses on the overall quality of the administration from the perspective of management, employees, customers and suppliers. It also covers the design, organization and measurement of quality as well as the ISO 9000: 2000 system.				
Learning Outcomes	After completing the training, trainees should be able to measure: - the evolution of quality-the development of quality theory over the years. - The Quality Management philosophy-analysis of the basic theories of quality and quality grading / scholars. - quality as a strategy - the importance and application of quality philosophy in the context of organizational strategy. - Quality of service: customer expectations. Analysis of customer's view of quality and expectations. - The leadership and impact of quality-the characteristics of strong leadership required for quality programs. - International Standards for Quality Analysis and Understanding of Basic Standards, such as ISO9000. - Award Driven Models - Analysis of EFQM, Six Sigma, and Malcolm Balbridge models. - the tools and techniques of quality-analysis of the various tools and techniques required for the philosophy of Quality, especially for organizational changes. - Formation of the quality team - detailed analysis of the team's evolution in relation to the quality programs.				
Pre-requisites	IMGT-281E		Co-requisites	None	
Course Content	- Introduction to Quality Management-includes a review of the core principles of Administration. Total Quality (TQM) with reference to relevant examples, and analysis of the form of the module. - Evolution of quality and theoretical principles - in-depth analysis and evaluation of management and theories of quality.				

	- Initial theories of quality management - target students are to understand the basic concepts developed within the philosophy of quality, and develop critical thinking. - Cost of Quality - Students face the cost of quality in organizational terms as well as the expectations of customers. - Define & evaluate service quality - the importance of service quality and key success factors. - Quality Management Systems - ENISO 9001: 2000 - detailed analysis of ISO Standards as an initial stage of quality systems. - Quality Management Systems – Award Driven Models - Analysis and Evaluation of Six Sigma and EFQM Quality Model. - Quality Management Teams - Presentation of the configuration of the team and the nine roles needed for an effective quality team. - Quality Management and Leadership - emphasis on the characteristics and qualities of leaders and their relationship to the success of quality. - Organizational Change - Quality Improvement Programs - underline the importance of the quality of key organizational changes.														
Teaching Methodology	Lectures, examples, projects and presentations, videos and slides as well as in class activities.														
Bibliography	Required: - Savsar, M. (2012) Quality assurance and management. Mehmet Savsar (ed.). Rijeka, Croatia: IntechOpen. - Lecturer's Notes. Suggested: - Hazlett, S.-A. et al. (2007) Quality management and CSR. Bradford, England: Emerald Group Publishing.														
Evaluation	- Class Participation - Teamwork - Presentation - Mid-Term - Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Human Resources Development and Management				
Course Code	IMGT-481E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Fourth / Fall				
Lecturer's Name	Fani Papamichael				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	It is the study of the organization, management goals, functions and problems of human resources. The course aims to familiarize students with the principles of managing modern human resources. • The study of organization, management objectives, functions and problems of human resources. • It aims to familiarize students with the principles of managing modern human resources. • Present and give the student the understanding of the role of human resources in an organization. • Explain the role and purpose of an organization's human resources management work. • Consider the importance of human resource management decisions by placing them in the wider organizational environment. • Provide information on the new strategic approach of managed personnel systems. • Identify the critical factors, which, if managed properly, can increase staff efficiency and well-being.				
Learning Outcomes	After completing the training, trainees should: • be aware of the importance of the proper implementation of human resources management in small and large enterprises. • know the procedure for analyzing and describing / writing jobs. • plan, attract, choose correctly and train their future segment or business potential. • evaluate their staff.				
Pre-requisites	IMGT 281E		Co-requisites	None	
Course Content	• Concept and content of human resources management - Importance of HRM in modern enterprises - Personnel management and human resource management				

- Changes and developments in the business environment that affect HRM
- Organization of HRM
- HRMs for small and large enterprises
- Collaboration with the line managers
- Analysis and job description
 - Concept and content
 - Objectives of job analysis
 - Analysis steps
 - Job description
 - Job examples
- Planning human resources
 - Programming process
 - Programming techniques
 - Flexible forms of employment
- Attracting workers
 - Definition and procedures
 - Goals and philosophy
 - Sources of attraction
 - Methods of attracting candidates
 - Estimation and benchmarking of the offer
 - Ethics and Attraction
- Staff selection
 - Selection process steps
 - Methods of selection
 - Selection test
 - Curriculum vitae
 - Effective access to the labor market
- Training of human resources
 - Principles of effective learning
 - Organization of staff training
 - Training and development of executives
- Employee assessment
 - Defining training needs
 - Linking pay to performance
 - Feedback - Employee re-information
 - Evaluation systems
 - Assessment capabilities
 - Designing an evaluation system
 - Methods of assessment
 - Participation in the evaluation
- Change management and the role of HRM
- Remuneration systems

	SPECIFIC SUBJECTS TO BE COVERED 1. Development of human resources management. 2. Work requirements. 3. Programming. 4. Recruitment and selection. 5. Selection and training. 6. Career development and development. 7. Evaluation and improvement of performance. 8. Employee activity. 9. Communication. 10. Top staff. 11. Direction. 12. Disciplinary punishment. 13. Indemnification. 14. Incentive allowance. 15. Benefits of employees. 16. Safety and Health. 17. Human resources audit. 18. International human resources management. 19. Legal framework of human resources management.						
Teaching Methodology	Lectures, examples, projects and presentations, videos and slides as well as in class activities.						
Bibliography	Required: • Managing human resources: the new normal, Potgieter, Ingrid L., editor.; Ferreira, Nadia, editor, 2022 • Lecturer's notes Suggested: • Sherman, A. Bohlander, G., and Shell, S. Managing Human Resources						
Evaluation	• Class Participation • Projects / Class Tests • Final Examination • Class Activities Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%
Final Examinations	30 – 50%						
Class Tests	15 – 30% each						
Term paper or Projects	15 – 30%						

	Mid-Term	30 – 40%
	Homework	0 – 20%
	Quizzes	0 – 10%
	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Language	English	

Course Title	Management of Catering Operations Through Contracts				
Course Code	ICUL-411E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Fourth / Spring				
Lecturer's Name	Panayiotis Kyprianou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	The aim of the course is to present the data on the functioning of catering units through contracts and on the stakeholders involved in the relevant industry. Students will be informed and will consolidate the proper implementation of effective financial planning, development and management of menus specifically adjusted according to each case, cost control and sales promotion. Particular emphasis and distinction will be given to the commercial and non-commercial sector of the scientific industry in relation to office / factory premises, educational institutions, hospitals, recreation areas, military units, etc.				
Learning Outcomes	After completing the training, trainees should be able to: • Understand the conditions prevailing in food business premises (profitable). • Understand the conditions prevailing in non-commercial catering establishments (non-profit). • Define guidelines through effective planning and targeting for effective unit operation. • Organize and control mass food production. • Understand and handle the self-serving market segment of the food industry. • Perform efficient financial planning for profitable operation. • Handle food delivery through vending machines. • Manage the formation of menus according to contracts. Understand the requirements and peculiarities of each business / organization with which they contribute. • Effectively control the expenses of the personnel, supplies, energy and consumables. • Understand the first recipes and how they are presented. • Successfully apply sales promotion. • Effectively handle out-of-site service.				
Pre-requisites	All courses of the 1 st , 2 nd and 3 rd year.		Co-requisites	None	

Course Content	<u>Business Units (Profitable)</u> • Analysis of conditions and peculiarities. • Requirements and expectations of customers. • Specialized reporting and analysis in office space, leisure and business. <u>Non-Commercial Units (Non-Profit)</u> • Analysis of conditions and peculiarities. • Requirements and expectations of customers. • Specialized reporting and analysis in educational institutions, health institutions, military units, etc. <u>Programming</u> • Needs analysis based on the contract. • Customer needs assessment. • Organization of Unit Operation. • Selection of necessary equipment and configuration of workplaces. • Selection and training of staff. • Setting targets for effectiveness assessment. <u>Mass Production of Food</u> • Assessment of working hours based on the contract. • Evaluation of market demand according to a given clientele (captive market) and / or open-clientele-not given. • Planning and checking required supplies. • On time production for immediate service. • Limitation of the non-given quantity of foods (left-overs). <u>Self-serving Clients</u> • Cafeteria-like service. • Effective and attractive food presentation (buffet). • Providing facilities to customers. • Create and maintain a comfortable and pleasant environment. • Replenishing the buffet and maintaining healthy standards. <u>Economic planning</u> • Through effective budgeting and control with corrective actions to limit derogations. • Inform and engage all staff. <u>Vending machines</u> • Check / confirm smooth operation. • Stocking. • Ensuring healthy conditions. • Quality control with strict specifications for food expiry dates. <u>Menus set-up</u> • Based on the requirements and terms of the contracts. • Designing specialized menus for special needs, eg. In health care facilities according to doctor's instructions (for recovery), or in offices according to the directions of the administration (for time related purposes). <u>Requirements and peculiarities</u> • Analysis of the needs of each business or organization as a counterparty.
----------------	---

	• Understanding customer requirements, peculiarities and priorities in each case. • Flexibility and readiness to meet diversified needs in each customer segment. <u>Expenditure control</u> • Effective control and cost containment. • Analyze and minimize staff, procurement, energy, consumables, and more. Without discounts on quality. <u>Sales promotion</u> • Appropriate training of staff for the buffet. • Emphasis on the presentation / appearance of food as a pole of attraction. • Beware of efficient buffet placement (order, height, distance from customer, visibility, fragrance release, variety of colors). <u>Outside Catering</u> • Provide necessary / appropriate equipment. • Based on the requirements and terms of the contract. • On time placement of food on the customer's premises. • Ensuring and maintaining quality. • Avoiding deficiencies. • Flexibility to additional customer requirements.
Teaching Methodology	• Lectures, examples, classroom exercises • Analysis of case studies in the classroom • Field trips
Bibliography	Required: • Warner, M. Non-commercial, Institutional, and Contract Foodservice Management. Wiley. ISBN: 047159573X. • Lecturer's Notes. Suggested: • Parker Puckett, R., Green, C. Food Service Manual for Health Care Institutions. Jossey-Bass. ISBN: 0787964689. • Spain Kappel, V. Food Service Manual: Lessons in Group Food Service. American Camp Association. ISBN: 0876031831. • Knight, J., Kotschevar, L. Quantity Food Production, Planning, and Management. Wiley. ISBN: 0471333476. • Hansen, B., Thomas, C. Off-Premise Catering Management. Wiley. ISBN: 0471464244.
Evaluation	Class participation, tests, project, final examination • Class Participation • Tests • Project

	Final Exam Grading Policy <table> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Contemporary Cooking, Techniques and Trends				
Course Code	ICUL-415E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Fourth / Spring				
Lecturer's Name	Christakis Temerea				
ECTS	4	Lectures / week	0	Laboratories / week	6
Course Objectives	This module is designed to provide the learners the opportunity to develop specialist expertise and creative ability in the area of contemporary cooking methods, techniques and trends. The aim of this course is to bring the students' attention to the existence of different culinary trends which influence the food sector. It will enable the students to compare and contrast classical and contemporary styles of food creations and redesign them with current trends within the culinary environment. Students will build on their knowledge of cookery developed in the previous years of studying. This module challenges students to explore through research and practical application features of the original dish while transforming it indicative of their own culinary style. Moreover, it will enable the students to learn and analyze their profession into more depth, hence enabling them to further develop it when the time comes. By doing this, it also aims at creating an awareness into future trends, the formulation of which will presumably require their input or participation.				
Learning Outcomes	Upon completion of this course, students will be able to: • Know how economic, cultural and social parameters create contemporary trends. • Know about the past and present food trends in the world • Create an insight into future trends. • Demonstrate proficiency in contemporary cooking methods and techniques. • Demonstrate advanced culinary skills in all roles of the contemporary kitchen. • Practice techniques of advanced food preparation while adhering to quality standards. • Modify culinary techniques to prepare and present a variety of products of the course content. • Choose appropriate cooking and presentation methods for a variety of hot and cold applications. • Understand and analyse consumer's expectation in food sector. • Evaluate the effect of modern trends on style, preparation and presentation of contemporary cuisine.				

	Creation of special menus regarding contemporary cuisine trends and compare them.		
Pre-requisites	All courses of the 1 st , 2 nd and 3 rd year.	Co-requisites	None
Course Content	- Vegetarian and vegan cuisine - Gluten free cuisine - Spa cuisine - Breakfast fusion - Deconstructed cuisine - Healthy and modern street food - Contemporary ethnic buffet - Bistronomy - Flexitarian diet - Pickling/Fermentation Practical training The practical training will take place in a specially designed laboratory that will complement the theoretical modules and demonstrations where necessary. In this program the main practical training will consist of the following: - Explanations and laboratory program analysis. - How do students work using new cooking methods and techniques. - Setting up a menu based on the mixing of materials from different cuisines. - Practice students in groups. - Gourmet dishes with "nouvelle" character. - Control and evaluation.		
Teaching Methodology	Lectures, examples, questions-answers, discussion, demonstrations, videos, workshops and techniques in laboratories. A variety of learning methodologies will be used to communicate and develop concepts and theories. This module will give the opportunity to students to develop expertise and creative ability in modernising the classical approach.		

Bibliography	Required: • The Art And Craft Of The Cold Kitchen /Garde Manger Fourth Edition, The Culinary Institute Of America, John Wiley & Sons, INC., Hoboken, New Jersey 2012. • El Bulli 2005 Catalogue, Ferran Adria, Juli Soler, Albert Adria, Phaidon Press Limited 2014. • Modernist Cuisine The Art And Science Of Cooking, History And Fundamentals, Techniques And Equipment, Animals And Plants, Ingredients And Preparations, Plated Dish Recipes, Kitchen Manual, Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, The Cooking Lab, LLC 2011. • The Noma Guide to Fermentation, Rene Redepi, David Zilber, Artisan 2018. • Against the Grain: Extraordinary Gluten-Free recipes Made from Real, All-Natural Ingredients: A Cookbook, Cain Nancy, Clarkson Potter, 2015. • Lecturer's notes Suggested: • Mugaritz A Natural Science Of Cooking, Andoni Luis Aduriz, Phaidon Press Limited 2012. • Eleven Madison Park The Cookbook, Daniel Humm – Will Guidara, Data Humm, Daniel. • Kinton, R and Ceserani, V. The Theory of Catering, Hodder & Stoughton • Gourmet Today, Reichl, Ruth, Houghton Mifflin Harcourt, • The Gourmet Bachelor, Chad Carns, Carns Concepts • Professional Cooking, Wayne Gisslen, John Wiley and Sons • A la Carte, Maria Villegas (Author), Benjamin Villegas (Editor), Villegas Editores • Bocuse a La Carte, Paul Bocuse, Pantheon										
Evaluation	Projects, tests, kitchen practices and final examination. • Class Participation • Projects • Lab Assessment • Tests • Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%
Final Examinations	30 – 50%										
Class Tests	15 – 30% each										
Term paper or Projects	15 – 30%										
Mid-Term	30 – 40%										
Homework	0 – 20%										

	Quizzes Class Attendance & Participation	0 – 10% 0 – 10%	
Language	English		

Course Title	Antioxidant Nutrition and Functional Foods				
Course Code	ICUL-421E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Fourth / Spring				
Lecturer's Name	Fotini Lappa				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	The aim of the course is to provide students with basic knowledge about the main antioxidants found in foods and how antioxidants can reduce the risk of chronic diseases and be beneficial for our health. It will also analyze the role of functional foods as part of a healthy diet as well as the role of organic and genetically modified foods in modern society.				
Learning Outcomes	After completing the course, students should be able to: • Know the most important antioxidants and the foods that contain them. • Comprehend the potential benefits of antioxidants for our health. • Modify classic recipes to high antioxidant recipes. • Understand the categories of functional foods and how they can enhance our health. • Know the principles of organic products and their differences with conventional ones. • Create and design menus rich in antioxidants. • Know what Genetically Modified Foods are, their uses as well as their advantages and disadvantages.				
Pre-requisites	ICUL-221E, 321E		Co-requisites	None	
Course Content	• Principles of antioxidants - Free radicals and oxidative stress - Definition of antioxidants • Major antioxidants - Vitamin A - Vitamin C - Vitamin E - Lycopene - Flavonoids				

	• Antioxidant nutrition and health promotion • Foods rich in antioxidants. • How these foods contribute to health promotion. • Create menus rich in antioxidants to promote health. • Modification of classic recipes to recipes with rich antioxidant value. • Antioxidants in the Mediterranean Diet • Principles of functional foods • Can any food be functional? Working definition • When and where was the concept of functional foods born? • Why consumers prefer them? • Categories of Functional foods and functional components • Vitamins: Vitamin A, Vitamins B, Vitamin C, Vitamin D, Vitamin E • Plant Fiber • Fatty acids: Mono-unsaturated, omega-3 fatty acids • Minerals: Calcium, Magnesium, Iron • Probiotics & Prebiotics • Flavonoids • Plant sterols - Stanols • Phytoestrogens • Functional foods and their contribution to health • Functional foods and their contribution to optimal development. • Functional foods and Gastrointestinal (GI) health. • Functional foods and heart health. • Principles of organic food • Definition of organic foods. • Differences between organic and conventional foods. • Labeling of organic foods. • Genetically modified foods in modern society • What is Biotechnology and Genetically Modified Foods (GMT)? • Uses of GMTs. • Advantages and disadvantages of GMTs.
Teaching Methodology	Lectures, projects, videos
Bibliography	Required: • Lecturer's Notes • Functional foods, Chhikara, Navnidhi, editor.; Panghal, Anil, editor.; Chaudhary, Gaurav, editor, 2022 • Siân Astley, Antioxidants and 21st century nutrition, IFIS core food information

	Suggested: Recent Advances and Future Trends in Fermented and Functional Foods, Patra, Jayanta Kumar; Patra, Jayanta Kumar; Shin, Han-Seung; Paramithiotis, Spiros, Multidisciplinary Digital Publishing Institute, 2022														
Evaluation	Individual and team projects, class participation and attendance, midterm examination and final examination - Class Participation - Projects - Mid-Term - Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Quizzes</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Class Attendance & Participation</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%	Quizzes	0 – 10%	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Final Examinations	30 – 50%														
Class Tests	15 – 30% each														
Term paper or Projects	15 – 30%														
Mid-Term	30 – 40%														
Homework	0 – 20%														
Quizzes	0 – 10%														
Class Attendance & Participation	0 – 10%														
Language	English														

Course Title	Business Law				
Course Code	IBADM-430E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Fourth / Spring				
Lecturer's Name	Panayiotis Kyprianou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Course Objectives	The main objectives of the course are to introduce students to the legal and ethical aspects of entrepreneurial activity. Students are introduced into the concept of law and the legal reasoning process, while introducing relevant legal aspects such as contract law, representation, sales and business organizations. Another aim of the course is to understand the fundamental principles and rules of the Cyprus legal system, the use of good legal thinking and method, the ability to perceive and use general principles of law, and the ability to perceive and apply general and specific principles of law in particular legal issues.				
Learning Outcomes	Upon successful completion of this course, the student / student will be able to: • Demonstrate essential knowledge of the fundamental principles governing the field of law in general. • Demonstrate essential knowledge of the fundamental principles governing business law. • Understand individual aspects of business law. • Understand the general principles of business law.				
Pre-requisites	None		Co-requisites	None	
Course Content	1. Introduction to the science of law. 2. Types of Law - Legal Systems - Differences between Continental Law and Community Law - Applicable Law in Cyprus. 3. Professional ethics - nature of professional ethics - moral decision-making - moral issues in the business. 4. Labor Contract - Labor Legislation. 5. Companies - General Introduction - Definitions.				

	6. Company Law - Company formation - conditions - obligations. 7. Cooperatives - Associations - Commercial Name. 8. Contract law - Definitions - Typical conditions for the legality of a contract. 9. Contract law - Jurisdiction - Termination of a contract. 10. Civil Offenses- Negligence- Unfair Competition. 11. Delegation - Definitions - Formation. 12. Delegation - Rights and Obligations-Results. 13. General Overview of Business Law Matters.										
Teaching Methodology	Interactive method of lectures and seminars										
Bibliography	Required: - Company law & law of partnership in the Republic of Cyprus Pafitis, Peter., 2016 - Lecturer's Notes. Suggested: Clarkson, Miller, <i>West's Business Law</i> (7th ed.) West Educational Publishing Jentz, and Cross Anderson, Fox, <i>Business Law and the Legal Environment</i> (16th ed.) SOUTH WESTERN and Twomey College Publishing Mann & Roberts <i>Contemporary Business Law</i> West Publishing Company Schaffer, Earle & Agusti <i>International Business Law and Its Environment</i> (3rd ed) West Publishing Company										
Evaluation	- Class Participation - Projects - Mid-Term - Final Exam Grading Policy <table border="1"> <tr> <td>Final Examinations</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Class Tests</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Term paper or Projects</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Mid-Term</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Homework</td><td>0 – 20%</td></tr> </table>	Final Examinations	30 – 50%	Class Tests	15 – 30% each	Term paper or Projects	15 – 30%	Mid-Term	30 – 40%	Homework	0 – 20%
Final Examinations	30 – 50%										
Class Tests	15 – 30% each										
Term paper or Projects	15 – 30%										
Mid-Term	30 – 40%										
Homework	0 – 20%										

	Quizzes	0 – 10%
	Class Attendance & Participation	0 – 10%
Language	English	

Course Title	Thesis				
Course Code	IBADM-494E				
Type of Course	Compulsory				
Level	1 st Cycle				
Year / Semester of study	Forth/ Spring				
Lecturer's Name	Nicholas Orphanides				
ECTS	8	Lectures / week	0	Laboratories / week	0
Course Objectives	The primary objectives of this course are to: 1. Equip students with the requisite skills to independently plan, conduct, and report a substantial project. 2. Foster students' abilities to critically evaluate existing literature and synthesize this information in the context of their own projects. 3. Develop academic competencies in research methods and methodologies appropriate to the field. 4. Enhance oral and written communication skills to effectively present complex ideas and findings. 5. Cultivate the practice of ongoing critical evaluation through regular interactions with an academic advisor and, if applicable, an external supervisor.				
Learning Outcomes	Successful students will be able to: • Critically evaluate existing literature and synthesize relevant information to formulate research questions or project objectives. • Conduct independent research or project work, employing appropriate methodologies. • Apply the concepts, principles, and advanced skills learned throughout the program to the selected project.				

	• Critically analyze, evaluate, and interpret the collected data or project outcomes. • Produce a comprehensive written report that adheres to academic standards, demonstrating the ability to communicate complex ideas effectively. • Present the research or project findings in both written and oral form, demonstrating academic competencies in independent work. • Utilize a rich bibliography, indicating a broad and deep understanding of the field.		
Pre-requisites	IBDM-350E	Co-requisites	None
Course Content	The student, under the guidance of an academic advisor and, if applicable, an external supervisor, will independently conduct a research or applied project that meets the standards of a final-year project. The focus will be on developing academic competencies in independent work, critical evaluation, and synthesis of data. Types of projects can include, but are not limited to, research, applied, or a combination of both.		
Teaching Methodology	• Teaching Methodology • Literature reviews and examples • Methodology workshops and demonstrations • Detailed written guidelines for each stage of the project • Regular meetings with the academic advisor and/or external supervisor for critical evaluation and feedback throughout the project's implementation • Peer reviews and group discussions to foster critical thinking		
Bibliography	May be assigned as appropriate to the project topic.		
Evaluation	The evaluation will comprise the quality of research or project implementation, the written project report, and an oral presentation defending the project's findings and methodology.		
Language	English		



TABLE 2: COURSE DISTRIBUTION PER SEMESTER

Year 1:

S/N	Course Type	Course Title	Course Code	Periods per week	Period Duration	No. of weeks per academic semester	Total Periods per academic semester	Number of ECTS
1st Year / 1st Semester								
1	Compulsory	Introduction to Hospitality and Tourism Industry	IMGT-130E	3	50	13	39	6
2	Compulsory	Kitchen Theory I	ICUL-101E	3	50	13	39	6
3	Compulsory	Food Hygiene and Safety	ICUL-103E	3	50	13	39	6
4	Compulsory	Introduction to Pastry	ICUL-114E	4	50	13	52	3
5	Compulsory	Kitchen Lab I	ICUL-121E	6	50	13	78	3
6	Compulsory	English Language I	BENG-122E	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30
1st Year / 2nd Semester								
1	Compulsory	Kitchen Theory II	ICUL-102E	3	50	13	39	6
2	Compulsory	Statistic	IMATH-100E	3	50	13	39	4
3	Compulsory	Introduction to Bakery	ICUL-117E	4	50	13	52	3
4	Compulsory	Kitchen Lab II	ICUL-122E	6	50	13	78	3
5	Compulsory	English Language II	BENG-123E	3	50	13	39	6
6	Compulsory	Food Service Art and Labs	ICUL-124E	4	50	13	52	3
7	Compulsory	Butchery, Cutting, Poultry/Meat/Fish Processing	ICUL-128E	4	50	13	52	3
8	Compulsory	Internship I	ICUL-190E	0	0	16	640	2
							Total ECTS	30



Year 2:

S/N	Course Type	Course Title	Course Code	Periods per week	Period Duration	No. of weeks per academic semester	Total Periods per academic semester	Number of ECTS
2nd Year / 3rd Semester								
1	Compulsory	Introduction to Food Science and Nutrition	ICUL-221E	3	50	13	39	6
2	Compulsory	Computer Applications in the Culinary Industry	ICOMP-200E	3	50	13	39	6
3	Compulsory	Oenology, Bar & Drinks	ICUL-212E	3	50	13	39	6
4	Compulsory	Cyprus Cuisine and Cyprus Food Culture	ICUL-215E	6	50	13	78	3
5	Compulsory	Modern Pastry techniques	ICUL-218E	6	50	13	78	3
6	Compulsory	Introduction to Management	IMGT-281E	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30
2nd Year / 4th Semester								
1	Compulsory	Menu development and Execution	ICUL-230E	4	50	13	52	4
2	Compulsory	Garde Manger and Buffet Operations	ICUL-207E	4	50	13	52	3
3	Compulsory	International Cuisine	ICUL-204E	4	50	13	52	3
4	Compulsory	Accounting	IACCT-200E	3	50	13	39	4
5	Compulsory	Organization and Management of Restaurant Operations	IMGT-220E	4	50	13	52	4
6	Compulsory	Food and Beverage Costing	ICUL-250E	3	50	13	39	6
7	Compulsory	Modern Bakery Techniques	ICUL-229E	4	50	13	52	4
8	Compulsory	Internship II	ICUL 290E	0	0	0	640	2
							Total ECTS	30



Year 3:

S/N	Course Type	Course Title	Course Code	Periods per week	Period Duration	No. of weeks per academic semester	Total Periods per academic semester	Number of ECTS
3rd Year / 5th Semester								
1	Compulsory	Artistic Pastry & Showpieces	ICUL-305E	4	50	13	52	3
2	Compulsory	Balanced Diet and Healthy Lifestyle	ICUL-321E	3	50	13	39	3
3	Compulsory	Principles of Chemistry and Culinary Applications	ICUL-322E	3	50	13	39	6
4	Compulsory	Marketing for Hospitality and Tourism	ICUL-300E	3	50	13	39	6
5	Compulsory	Artisan Bakery	ICUL-312E	6	50	13	78	6
6	Compulsory	Professional & Business Communication	ICOMM-330E	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30
3rd Year / 6th Semester								
1	Compulsory	Event Organization & Management	ICUL-302E	3	50	13	39	4
2	Compulsory	Modern Management Models in Culinary Industry	ICUL-315E	3	50	13	39	4
3	Compulsory	Management and Expenditure Control in Food Units	IMGT-320E	3	50	13	39	6
4	Compulsory	Advanced Culinary Techniques & Fine Dining	ICUL-342E	6	50	13	78	4
5	Compulsory	Research Methodology	IBADM-350E	3	50	13	39	6
6	Compulsory	Organisational Behaviour	IBADM-334E	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30

Year 4:

S/N	Course Type	Course Title	Course Code	Periods per week	Period Duration	No. of weeks per academic semester	Total Periods per academic semester	Number of ECTS
4th Year / 7th Semester								
1	Compulsory	Catering Operations Design & Fitting	ICUL-405E	3	50	13	39	6
2	Compulsory	Entrepreneurship Development	IBADM-412E	3	50	13	39	6
3	Compulsory	Marketing of Catering Business	ICUL-400E	3	50	13	39	6
4	Compulsory	Quality Assurance Management	IMGT-455E	3	50	13	39	6
5	Compulsory	Human Resources Development and Management	IMGT-481E	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30
4th Year / 8th Semester								
1	Compulsory	Management of Catering Operations Through Contracts	ICUL-411E	3	50	13	39	6
2	Compulsory	Contemporary Cooking, Techniques and Trends	ICUL-415E	6	50	13	78	4
3	Compulsory	Antioxidant Nutrition and Functional Foods	ICUL-421E	3	50	13	39	6
4	Compulsory	Business Law	IBADM-430E	3	50	13	39	6
5	Compulsory	Thesis	IBADM-494E	0	50	13	0	8
							Total ECTS	30

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού				
Κωδικός Μαθήματος	IMGT-130				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Χριστάκης Τεμερέα				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις βασικές πληροφορίες, τις βασικές ιδέες και δεδομένα που αφορούν στη βιομηχανία φιλοξενίας και βασίζεται στους εξής πυλώνες/τομείς: ξενοδοχεία, επισιτισμός, τουρισμός. Στην κάθε περίπτωση θα γίνει μια ιστορική αναδρομή, θα επεξηγηθούν τα διάφορα είδη/μορφές λειτουργίας/κατηγορίες και θα αναφερθούν οι διάφορες επιλογές στις μεθόδους διεύθυνσης και διαχείρισης των συγκεκριμένων μονάδων. Στον τομέα των ταξιδιών, θα αναλυθεί η δομή και οργάνωση της βιομηχανίας τουρισμού, η συμπεριφορά των ταξιδιωτών, καθώς και τα δεδομένα και οι τάσεις που επικρατούν στην Κύπρο, στην Ευρώπη και στον υπόλοιπο διεθνή χώρο.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν την ιστορική εξέλιξη της βιομηχανίας φιλοξενίας και τουρισμού, τους παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη της και την συμβολή της στην οικονομία. • Εμπεδώνουν τα κύρια χαρακτηριστικά της οργάνωσης, της λειτουργίας, τα είδη και τις κατηγορίες και τους τρόπους διαχείρισης των ξενοδοχείων και των εστιατορίων. • Γνωρίζουν τις δυνάμεις και τα δεδομένα που αποτελούν την βιομηχανία ταξιδιών και τουρισμού. • Αναλύουν και να αξιοποιούν τις ανάγκες και προσδοκίες των πελατών. • Εμπεδώσουν και προσφέρουν ποιοτική εξυπηρέτηση. • Κατανοούν τις βασικές αρχές διεύθυνσης μιας μονάδας φιλοξενίας μέσω αποτελεσματικής ανάπτυξης του προσωπικού και ηγετικών ικανοτήτων των προϊσταμένων.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Ιστορική αναδρομή:</u> - Παρουσίαση της εξέλιξης της βιομηχανίας δια μέσω των χρόνων. - Έμφαση σε σημαντικές, καθοριστικές εξελίξεις. - Αναφορά σε διεθνές και τοπικό επίπεδο.				

	<u>Επίπτώσεις στην οικονομία:</u> - Ενημέρωση και ανάλυση μεγεθών ζήτησης στον τομέα των ταξιδιών. - Αναφορά και ανάλυση για τουριστικές αγορές (χώρες προέλευσης) και τουριστικούς προορισμούς. - Ανάλυση εσόδων από τουρισμό. - Ενημέρωση για ευκαιρίες εργοδότησης. <u>Οργάνωση και λειτουργία μονάδων:</u> - Ενημέρωση για τον τρόπο οργάνωσης και λειτουργίας ξενοδοχειακών μονάδων και εστιατορίων: τοποθεσία, μέγεθος, κατηγορία, παρεχόμενες υπηρεσίες, τμήματα, μορφή διαχείρισης/διεύθυνσης. <u>Βιομηχανία ταξιδιών:</u> - Ενημέρωση για παράγοντες που δημιουργούν και ενισχύουν τη ζήτηση. - Ενημέρωση για αξιοποίηση της ζήτησης για ανάπτυξη τουριστικών προορισμών. - Ενημέρωση για απειλές κατά της ζήτησης και για τις επιπτώσεις από τον ανταγωνισμό. - Συγκεκριμένη αναφορά και αξιολόγηση δεδομένων για την Κύπρο ως τουριστικός προορισμός. <u>Συμπεριφορά ταξιδιωτών/ πελατών:</u> - Ανάλυση και αξιολόγηση των παραγόντων που καθορίζουν τη ζήτηση. - Ετοιμασία και προσφορά προϊόντων (υπηρεσιών) που ανταποκρίνονται και ξεπερνούν τις προσδοκίες των πελατών. <u>Ποιοτική εξυπηρέτηση:</u> - Ανάλυση και εμπέδωση παραγόντων για διασφάλιση ποιοτικής εξυπηρέτησης. - Προσαρμογή ποιοτικών κριτηρίων στις υπηρεσίες φιλοξενίας. <u>Αποτελεσματική διεύθυνση:</u> - Ενημέρωση για βασικές αρχές αποτελεσματικής διεύθυνσης μονάδων φιλοξενίας. - Έμφαση στην ανθρωποκεντρική μορφή εξυπηρέτησης (από άνθρωπο/ υπάλληλο σε άνθρωπο/πελάτη). - Ενημέρωση για τρόπους βέλτιστης αξιοποίησης του προσωπικού: αποτελεσματική ανάπτυξη και ηγεσία που εμπνέει.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	- Διαλέξεις, παραδείγματα, ασκήσεις στην τάξη - Ανάλυση περιπτώσεων μελετών στην τάξη - Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε μονάδες
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Σημειώσεις Εκπαιδευτή • Ιωάννης Φουντουλάκης, Εισαγωγή στη Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων, «ΙΟΝ». Τελευταία έκδοση Προτεινόμενη:

	• Zuzanne Steward Weissinger, Λειτουργίες Ξενοδοχειακών Μονάδων, «ΕΛΛΗΝ». Τελευταία έκδοση • Αθανάσιος Γ. Μάρας, Βασικές λειτουργίες ξενοδοχειακών μονάδων, Interbooks. Τελευταία έκδοση • Denny G. Rutherford, Ξενοδοχείο, «ΕΛΛΗΝ». Τελευταία έκδοση • G. L Lattin, Introduction to the Hospitality Industry, Educational Institute of AHMA. Latest edition														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Ερωτηματολόγια</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Ερωτηματολόγια	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Θεωρία Μαγειρικής Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-101				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Χαρίτου				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος αυτού είναι να εξετάσουν την ιστορική εξέλιξη των Μαγειρικών Τεχνών. Επιπλέον, παρέχει μια λεπτομερή στήριξη για την οργάνωση μιας κουζίνας, τις θεωρητικές πτυχές της μαγειρικής, τη χρήση και εύρυθμη λειτουργία του εξοπλισμού της κουζίνας και των σκευών και τα θεμελιώδη θέματα εποπτείας. Ταυτόχρονα στο μάθημα αυτό συνδυάζεται το θεωρητικό μέρος με την επίδειξη (DEMO), έτσι ώστε οι φοιτητές να έχουν πιο ολοκληρωμένη εικόνα του μαθησιακού τους πεδίου. Σκοπός του μαθήματος αυτού είναι επίσης η μεγαλύτερη δυνατή εκμάθηση των πρώτων και βασικών γνώσεων της μαγειρικής τέχνης συμπεριλαμβανομένων και των εννοιών και ορολογιών που αφορούν την μαγειρική – γαστρονομική τέχνη.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να : • Κατανοούν την κατάλληλη επαγγελματική εμφάνιση στον τομέα των επισιτιστικών τεχνών. • Αναγνωρίζουν τις πρώτες ύλες και προϊόντα, ξεχωρίζοντας την Α' ποιότητα και τη Β' ποιότητα. • Ταξινομούν τα φαγητά στις διάφορες κατηγορίες. • Αναγνωρίζουν μηχανήματα και μικροσυσσκευές. • Γνωρίζουν τη διαρρύθμιση και τα τμήματα μιας οργανωμένης κουζίνας. • Κατανοούν και τηρούν τους κανόνες ασφαλείας και νομοθεσίας. • Γνωρίζουν την ιεραρχία μιας οργανωμένης κουζίνας. • Αντιλαμβάνονται τη σημασία της ορθής χρήσης συνταγών, των τροφίμων και των μεθόδων μαγειρέματος. • Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής , καθώς και τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας. • Κατανοούν τις πρώτες συνταγές και τον τρόπο παρουσίασής τους.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Οργάνωση κουζίνας</u> - Στολή μάγειρα και εμφάνιση. - Ιεραρχία στην κουζίνα και καθήκοντα του κάθε επαγγελματία μάγειρα.				

	- Τμήματα σε μια οργανωμένη κουζίνα και μηχανήματα και μικροεξοπλισμός που τα στελεχώνουν. - Χρήση, καθαρισμός και συντήρηση των επαγγελματικών μαχαιριών, μικροεξοπλισμού και μηχανημάτων. - Τρόποι λειτουργίας μιας κουζίνας. - Προσωπική ασφάλεια & υγιεινή. - Βασικά παρασκευάσματα. - Μέθοδοι μαγειρέματος. - Ποιότητα των τροφίμων, αποθήκευση και τεχνολογία μαγειρέματος: Αποθέματα, σουπές, σάλτσες, λαχανικά και όσπρια, πιάτα με αυγά, πιάτα με ρύζι / ζυμαρικά και φρούτα. - Εισαγωγή στις τυποποιημένες συνταγές και την αναγκαιότητα για τη χρήση τους. - Είδη εστίασης. - Ομαδική εργασία. - Προσωπική ανάπτυξη.										
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.										
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • <i>Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής "Chef d Oeuvre"</i>, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις Εκπαιδευτή Προτεινόμενη: • <i>"Practical Cookery"</i>. 2019. David Foskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education. 14th Edition. ISBN-10 : 151046171X • <i>"The Professional Chef"</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th edition • <i>"Kitchen Essentials"</i>: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques Used By Le Cordon Bleu Hardcover – Houghton Mifflin Harcourt; 1 edition • <i>"The Theory of Hospitality and Catering"</i>, David Foskett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised edition • <i>"Basic Cookery"</i> Daniel R. Stevenson,: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd										
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%
Τελική εξέταση	30 – 50%										
Εργασία στην τάξη	15 – 30%										
Πρότζεκτ	15 – 30%										
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%										
Κατοίκον εργασία	0 – 20%										



	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	
	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%	
Γλώσσα	Ελληνική		

Τίτλος Μαθήματος	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-103				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι σε αυτό το εισαγωγικό μάθημα, ο σπουδαστής να είναι σε θέση να παρακολουθήσει τις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία και την οργανωτική πολιτική, ώστε να διασφαλίζεται η υγεία, η ασφάλεια των εργαζομένων, των πελατών και των μελών του κοινού. Εξερευνούνται επίσης, οι αιτίες της κακής υγείας ως αποτέλεσμα της αποτυχίας να εφαρμοστούν οι σωστές αρχές υγιεινής. Ο σπουδαστής θα μάθει τις ορθές πρακτικές υγιεινής που πρέπει να ακολουθούνται και να εφαρμόζονται κατά το χειρισμό των τροφίμων. Θα καλυφθούν επίσης, τρόποι αποφυγής της τροφικής δηλητηρίασης, καθώς και οι βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων σε ένα επαγγελματικό εργασιακό περιβάλλον. Αναμένεται πως οι σπουδαστές μελλοντικά θα εμπλέκονται στο χειρισμό τροφίμων, ασκώντας μια ή και περισσότερες από τις ακόλουθες δραστηριότητες: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων, γι' αυτό και κρίνεται απαραίτητη η γνώση στο συγκεκριμένο θέμα της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και στο θέμα της αποφυγής δυστυχημάτων στον χώρο εργασίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: - Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής, καθώς και τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων. - Αναγνωρίζουν τους διάφορους κινδύνους από τροφικές δηλητηριάσεις. - Γνωρίζουν πώς να προστατεύουν τα τρόφιμα και το άτομό τους. - Ξέρουν τις θερμοκρασίες αποθήκευσης, διατήρησης και διάθεσης των τροφίμων. - Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας. - Εργάζονται σύμφωνα με το σύστημα HACCP.				

Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα														
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Οργάνωση κουζίνας</u> - Εισαγωγή στην υγιεινή των τροφίμων: σχετική νομοθεσία. - Μικροοργανισμοί των τροφίμων: παθογόνα. - Κίνδυνοι των τροφίμων και τροφική δηλητηρίαση. - Προσωπική υγιεινή. <u>Διακίνηση πρώτων υλών</u> - Παραλαβή τροφίμων, αποθήκευση, προετοιμασία και σερβίρισμα. - Διάταξη της κουζίνας και νέος εξοπλισμός και υλικά. - Η σημασία του καθαρισμού και απολύμανσης. - Έλεγχος για παράσιτα. - Ασφαλής χρήση του εξοπλισμού. - Εισαγωγή στο σύστημα HACCP.																
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.																
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Υγιεινή και ασφάλεια στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, στα ξενοδοχεία και εστιατόρια στην Ελλάδα, Ευσταθίου Παναγιώτης Α., εκδόσεις ΠΑΠΑΣΩΤΗΡΙΟΥ Α.Ε., 2004 • Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή • "Το βιβλίο του Chef", The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας 2010 • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής "Chef d Oeuvre", Νικολάου, Ντίνα Adverta, 2005 Προτεινόμενη: • Στοιχεία Υγιεινής, Καλκάνη- Μπουσιάκου Ε, εκδόσεις «ΕΛΛΗΝ», 2000 • J. Tricket, The Prevention of Food Poisoning. Trans-Atlantic Pubns. 2001 • John Ridley - Channing, Safety at Work sixth edition , 2003 • J. Fuller, Professional Kitchen Management.																
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. Πολιτική αξιολόγησης <table><tr><td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr><tr><td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr><tr><td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr><tr><td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr><tr><td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr><tr><td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr></table>			Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%																
Τεστ	15 – 30% καθένα																
Εργασίες	15 – 30%																
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%																
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%																
Κουίζ	0 – 10%																
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%																
Γλώσσα	Ελληνική																

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στη Ζαχαροπλαστική				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-114				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Χαρίτου				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	0	Εργαστήρια εβδομάδα / 4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στην ζαχαροπλαστική τέχνη. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει τη θεωρία και την πράξη των βασικών αρχών της ζαχαροπλαστικής τέχνης, αλλά με έμφαση στα υλικά ζαχαροπλαστικής, εξοπλισμούς ζαχαροπλαστείου, κανόνες, τεχνικές και “tips”. Επίσης κατάρτιζει τους σπουδαστές στις βάσεις ζαχαροπλαστικής (ζύμες και κρέμες) καθώς και στα διάφορα γλυκά και παρασκευάσματα που θα γνωρίσουν κατά τη διάρκεια της επίδειξης και πρακτικής εξάσκησης.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Κατανοούν την σωστή διαρρύθμιση ενός ζαχαροπλαστείου. • Αναγνωρίζουν τις διάφορες πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής. • Αντιλαμβάνονται τη διαδικασία προετοιμασίας για παρασκευές ζαχαροπλαστικής. • Κατανοούν τη χρήση διαφόρων μηχανημάτων και τεμαχίων μικροεξοπλισμού. • Κατέχουν αρχικές γνώσεις ζαχαροπλαστικής, κρεμών, παντεσπανιών και ζυμών, διαφόρων ειδών παρασκευασμάτων και μπισκότων. • Ετοιμάζουν κλασσικά γλυκά.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα		Συναπαιτούμενα	Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Εισαγωγή (Συστατικά, Προετοιμασία και αποθήκευση, Υγιεινή, Μικροεξοπλισμός, Βασικά μηχανήματα). - Αρχές και κανόνες που διέπουν το επάγγελμα του ζαχαροπλάστη. - Σημεία προσοχής στην ζαχαροπλαστική τέχνη. - Συστατικά που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική τέχνη - Προετοιμασία και αποθήκευση των υλικών αλλά και των ίδιων των γλυκών. - Υγιεινή στο χώρο του ζαχαροπλαστείου - Βασικά μηχανήματα στο χώρο του ζαχαροπλαστείου. - “Tips” και Τεχνικές στη ζαχαροπλαστική. - Κλασσικές κρέμες, παντεσπάνια, ζύμες ζαχαροπλαστικής. - Βασικά παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής.				

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης. Μ. Σαράβας. Στ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Α. Les Livres du Tourisme</i>. ISBN:960-86928-8-1 Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης. Μ. Σαράβας. Β' έκδοση- 2004. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Β. Les Livres du Tourisme</i>. ISBN: 960-86928-9-X «Τεχνολογία Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής Ι», Shild (τελευταία έκδοση) - Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενη: “<i>Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft</i>”, The Culinary Institute of America, 2015. John Wiley & Sons; 3rd Revised edition “<i>Cookies at Home with The Culinary Institute of America</i>”, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 1st edition														
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στο μάθημα - Διαγωνίσματα - Εργασίες - Πρακτική Εργαστηρίου - Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Μαγειρικής Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-121				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι μέσα από τις επιδείξεις και τα πρακτικά μαθήματα οι σπουδαστές θα εισαχθούν στις αρχές και τις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων. Το μάθημα καλύπτει επίσης την προετοιμασία τροφίμων, την παραγωγή, την παρουσίαση πιάτων και τις αρχές της ομαδικής εργασίας σε ένα πλαίσιο παραγωγής. Ειδική αναφορά θα γίνει σε βασικά υλικά, τρόφιμα και πρώτες ύλες, καθώς και στη χρήση τυποποιημένων συνταγών και την εφαρμογή τους. Σκοπός επίσης, του μαθήματος είναι να εντάξει και να διδάξει στους φοιτητές την ομαδικότητα και τα αποτελέσματα αυτής για επιτυχή αποδοτικότητα και παραγωγή.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: • Αναγνωρίζουν και να εφαρμόζουν τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος. • Εκτελούν συνταγές με τα κατάλληλα προϊόντα. • Εκτελούν συνταγές και εύκολες παρασκευές με συγκεκριμένες πρώτες ύλες. • Εργάζονται μέσα στο εμπορικά αποδεκτό χρονικό πλαίσιο. • Εργάζονται με ασφάλεια και καλό επίπεδο επαγγελματισμού. • Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας. • Παρουσιάζουν και να διακοσμούν διάφορα πιάτα. • Εργάζονται μέσα σε πνεύμα ομαδικότητας. • Χειρίζονται ορθά τα επαγγελματικά μαχαίρια, μικροεξοπλισμό και μηχανήματα στο εργαστήριο. • Γνωρίζουν τους τρόπου αποθήκευσης. • Εφαρμόζουν τις τεχνικές που τους παρουσίασαν οι εκπαιδευτές τους. • Κατανοούν και να αξιολογούν το αποτέλεσμα της εργασίας τους μέσα και από την αξιολόγηση των εκπαιδευτών τους, με στόχο πάντοτε την προσωπική βελτίωση.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Εισαγωγή στο εργαστηριακό μάθημα</u>				

	- Εξοικείωση φοιτητών με το εργαστήριο και με τα μηχανήματα τα μαχαίρια καθώς και τον μικροεξοπλισμό. - Μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία του μαγειρέματος. - Χειρισμός των αποθεμάτων και γνωριμία με τα διάφορα υλικά (φρέσκα, αποξηραμένα, κονσερβοποιημένα, παγωμένα, συντηρημένα). - Εφαρμογή των τυποποιημένων συνταγών στις: - Βασικές παρασκευές, ζωμούς, Σάλτσες, Σούπες, Λαχανικά και Όσπρια, Πατάτες, Φρούτα, Αυγά και πιάτα πρωινού Ζυμαρικά και φαρινοειδή.														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, Δειγματική (όπου και αν χρειάζεται) και επεξηγήσεις.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “Chef d Oeuvre”, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 Προτεινόμενη: • “Basic Cookery” Daniel R. Stevenson,: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd • “The Professional Chef”, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th Revised edition • “Practical cookery” Ceserani, Kinton, Foskett. Hodder & Stoughton. (τελευταία έκδοση) • «Ολοκληρωμένες Τεχνικές Μαγειρικής» - Le cordon Bleu – Jenni Wright & Eric Treuille (τελευταία έκδοση)														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Πρακτική αξιολόγηση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Ερωτηματολόγια</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Ερωτηματολόγια	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Αγγλική γλώσσα Ι				
Κωδικός Μαθήματος	IBENG-122				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Chrysanthi Papaioannou				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	This course familiarizes students with basic vocabulary used in catering. A number of grammatical structures at an elementary/pre-intermediate level are introduced. The students learn basic language skills helping them to communicate while working in the catering industry. Having finished this course the level of students' skills should be at A1/A2 level of the CEFR.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	After completion of the course students will be able to: • Name kitchen appliances and peoples' positions both in the kitchen and in a restaurant • Name cooking methods and food preparation methods • Name basic kitchen equipment and utensils and table setting items • Use a variety of grammatical patterns • Make and take orders at restaurants • Describe food safety and kitchen methods • Prepare and understand recipes based on nutrition				
Προαπαιτούμενα	None	Required		None	
Course Content	I. Vocabulary Types of food Common verbs Fruit and vegetables Food preparation methods Continental and imperial measures Parts of the menu Kitchen equipment and utensils Table setting Cooking methods II. Grammar Present Continuous Present Simple				

	Comparatives/superlatives Countable and uncountable nouns nouns (Much/many/a lot of, a few/a little, some/any) Past Simple Will/ Be Going to Much/many/a lot of, a few/a little, some/any III. Writing, listening, speaking, reading (exercises related to introduced grammatical structure, vocabulary items and functions) IV. Other functions Taking orders Describing dishes Preparing recipes														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Problem solving assignments, Quizzes, Mid-Term Exam, Final Exam														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: Evans.V, Dooley.J, and Hayley.R. (2013). <i>Cooking</i>. Career Paths: Express Publishing														
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στην τάξη - Εργασίες - Εξέταση - Πρακτική αξιολόγηση - Τελική εξέταση <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Ερωτηματολόγια</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Ερωτηματολόγια	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Αγγλική														

Τίτλος Μαθήματος	Θεωρία της Μαγειρικής II				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-102				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1ος Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο/ Άνοιξη				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Χαρίτου				
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/	3	Εργαστήρια εβδομάδα / 0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος αυτού είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές γνώσεις και τις τεχνικές για την παρασκευή τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της ορολογίας, και της τεχνολογίας του μαγειρέματος, με βάση τις αρμοδιότητες και τις περαιτέρω γνώσεις που αναπτύχθηκαν στο μάθημα ICUL 101, 121 και 103. Σκοπός επίσης, του μαθήματος αυτού είναι να δώσει συνέχεια στην εμπέδωση των βάσεων που διδάχθηκαν οι φοιτητές/τριες κατά το προηγούμενο τετράμηνο και να συνεχίσουν την επαγγελματική κατάρτιση ολοκληρώνοντας σημαντικά κεφάλαια της Μαγειρικής Τέχνης.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Γνωρίζουν παρασκευές από διάφορες κατηγορίες προϊόντων. • Αντιλαμβάνονται τις επιπτώσεις από τα φαγητά γρήγορης εξυπηρέτησης (τύπου φάστ φουντ). • Κατανοούν τις κατατάξεις και τις τεχνικές των σαλατών. • Χειρίζονται πρώτες ύλες σε σχέση με τη παραγωγή και διατήρησή τους όπως λαχανικά, ψάρια, πουλερικά, χοιρινά, βοδινά κρέατα καθώς και κυνήγια. • Μαγειρεύουν τις πρώτες ύλες στις σωστές θερμοκρασίες που προβλέπονται. • Εφαρμόζουν περαιτέρω τις τεχνικές και τις μεθόδους μαγειρέματος για όλα τα τρόφιμα που έχουν διδαχτεί από το ICUL 101, 121 και 103.				
Προαπαιτούμενα	ICUL-101	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	• <u>Εμπέδωση και εφαρμογή των πρότυπων συνταγών</u> • <u>Τα ψάρια και τα οστρακοειδή</u> - Ταξινόμηση, ποιότητα, κοπή και αποθήκευση - Μέθοδοι μαγειρέματος - Εκτέλεση συνταγών • <u>Πουλερικά, χοιρινά, μοσχαρίσια, βοδινά και Κυνήγια</u> - Τύποι και ποιότητα των διαφόρων ειδών - Τεμαχισμός - Προ-παρασκευασμένα ή είδη ευκολίας - Carving και κοπή - Φύλαξη των άψητων ειδών				

	- Μαγειρικές Μέθοδοι - Εκτέλεση συνταγών • <u>Ορεκτικά (Hors d'oeuvres) και σαλάτες</u> - Εισαγωγή στις σαλάτες και τα ορεκτικά (Hors d' oeuvres) - Είδη λαχανικών, ποιότητα, αποθήκευση - Σάλτσες σαλάτας - φρέσκες και ευκολία - Κατάταξη των διαφόρων ειδών σαλάτας - Παρουσίαση - Μέθοδοι προετοιμασίας - Εκτέλεση συνταγών • <u>Φαστ φουντ (fast food)</u> - Επιπτώσεις - Είδη ευκολίας - Σνακ - Εκτέλεση συνταγών				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.				
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικά Βιβλία • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “<i>Chef d Oeuvre</i>”, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενα Βιβλία • “<i>The Professional Chef</i>”, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th edition • “<i>Practical Cookery</i>”. 2019. David Foskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education. 14th Edition. ISBN-10 : 151046171X • Daniel R. Stevenson. ‘<i>Basic Cookery. The Process Approach, International Edition</i>’. Stanley Thomas Ltd • Jenni Wright & Eric Treuille ‘<i>Integrated Cooking Techniques</i>’. Le Cordon Bleu (τελευταία έκδοση)				
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα • Διαγωνίσματα • Εργασίες • Ενδιάμεση εξέταση • Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% each</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each
Τελική εξέταση	30 – 50%				
Τεστ	15 – 30% each				

	Εργασίες	15 – 30%	
	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	
	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	
	Κουίζ	0 – 10%	
	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%	
Γλώσσα	Ελληνική		

Τίτλος Μαθήματος	Στατιστική				
Κωδικός Μαθήματος	IMATH-100				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτα Αργυρού				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι ο σπουδαστής να είναι σε θέση να: • κατανοήσουν στοιχειώδεις αριθμητικές έννοιες, • αναπτύξουν μεθόδους για την επίλυση γραμμικών εξισώσεων και ανισοτήτων με μια μεταβλητή, • επιλύουν προβλήματα με ποσοστά (κέρδος, ζημιά, φόρος), • εξοικειωθούν με γραμμικά συστήματα και γραμμικά διαγράμματα, • κατανοήσουν βασικές στατιστικές έννοιες, να συγκεντρώνουν και να παρουσιάζουν δεδομένα με πίνακες και γραφήματα, • γνωρίζουν να αναλύουν μέτρα θέσης και διασποράς και να εξάγουν τα κατάλληλα συμπεράσματα, • κατανοήσουν τις στοιχειώδεις αρχές της θεωρίας των πιθανοτήτων και • να αντιληφθούν τις έννοιες της τυχαίας μεταβλητής και κατανομής.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: - Λύνουν γραμμικές εξισώσεις και ανισώσεις με μια μεταβλητή. - Λύνουν μαθηματικά προβλήματα με ποσοστά. - Κατανοούν και περιγράφουν γραμμικά διαγράμματα. - Κατανοούν και να παρουσιάζουν βασικές στατιστικές έννοιες με έμφαση σε εφαρμογές στις επιστημονικές τέχνες. - Ερμηνεύουν, υπολογίζουν και αναλύουν στατιστικά μέτρα κεντρικής τάσης και διακύμανσης από συγκεκριμένα δεδομένα με στόχο τη βέλτιστη αξιοποίησή τους. - Λύνουν βασικά θεωρητικά και εμπειρικά προβλήματα πιθανοτήτων. - Κατανοούν τις βασικές έννοιες των τυχαίων μεταβλητών και κατανομών διακριτών μεταβλητών.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα		Συναπαιτούμενα	Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Βασικές έννοιες αριθμητικής και ποσοστών. • Γραμμικές εξισώσεις και ανισώσεις με μια μεταβλητή.				

	- Γραμμικά συστήματα και διαγράμματα. - Βασικές έννοιες στατιστικής. Συλλογή, επεξεργασία, παρουσίαση και ανάλυση δεδομένων. Εύρεση και ερμηνεία μέτρων κεντρικής τάσης και διακύμανσης. - Κλασική και εμπειρική πιθανοθεωρία. Διακριτές τυχαίες μεταβλητές και διακριτές κατανομές πιθανοτήτων.														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα και ασκήσεις στη τάξη.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: - Dugopolski, Intermediate Algebra, McGraw Hill, 7th edition, 2012 - Brase and Brase, Understandable Statistics: Concepts and Methods, Cengage Learning, 12th edition, 2017 - Rocco, Del Corso and Dronich, Selected Exercises in Algebra, Volume 2, Springer, 2022														
Αξιολόγηση	Συμμετοχή στη τάξη, εργασίες, διαγωνίσματα, ενδιάμεσες και τελικές εξετάσεις. Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% καθένα														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Αρτοποιία				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-117				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Άνοιξη				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Χαρίτου				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/	0	Εργαστήρια εβδομάδα / 4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στην αρτοποιία. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει τη θεωρία και την πράξη των βασικών αρχών της αρτοποιίας με έμφαση στα υλικά ζαχαροπλαστικής- αρτοποιίας, εξοπλισμούς, κανόνες, τεχνικές και “tips”. Επίσης καταρτίζει τους σπουδαστές στις βάσεις αρτοποιίας (ζυμώματα για αλμυρά, ζυμάρια για απλά ψωμιά καθώς και στα διάφορα γλυκά και αλμυρά παρασκευάσματα που θα γνωρίσουν κατά τη διάρκεια της επίδειξης και πρακτικής εξάσκησης).				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Κατανοούν την σωστή διαρρύθμιση ενός αρτοποιείου. • Αναγνωρίζουν τις διάφορες πρώτες ύλες αρτοποιίας. • Αντιλαμβάνονται τη διαδικασία προετοιμασίας για παρασκευές αρτοποιείου. • Κατανοούν τη χρήση διαφόρων μηχανημάτων και τεμαχίων μικροεξοπλισμού. • Κατέχουν αρχικές γνώσεις ζυμαριών/ ζυμών, διαφόρων ειδών αρτοπαρασκευασμάτων και μπισκότων. • Ετοιμάζουν κλασσικά γλυκά.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εισαγωγή/ περιγραφή μαθήματος, Ασφάλεια/ Υγιεινή • Αρχές και κανόνες που διέπουν το επάγγελμα του αρτοποιού. • Παρουσίαση υλικών, προετοιμασία και αποθήκευση, υγιεινή, εξοπλισμός, Βασικά μηχανήματα αρτοποιείου. • Ζύγισμα, μέτρηση • Παραγωγή ζύμης με μαγιά και ψωμιών • Μαγιά- φρέσκα vs αποξηραμένη • Διαδικασίες ανάμειξης ζύμης με μαγιά • Αποθήκευση ψωμιού/ζύμης για μελλοντικές χρήσεις • Σημεία προσοχής στην αρτοποιία				

	• Προετοιμασία και αποθήκευση ζυμαριών/ ζυμών • “Tips” και Τεχνικές στην αρτοποιεία. • Δημιουργία Κυπριακών ψωμιών και πίττας • Δημιουργία διεθνών ψωμιών (Ευρωπαϊκά, Ασιατικά, Αμερικάνικα, Αφρικανικά: focaccia, μπαγκέτα, ψωμί naan, τσιαμπάτα, ελληνικό κουλούρι, ψωμάκια λευκού και ολικής αλέσεως, τортίγια, ciabitti, πίτσα, scones, Pullman loaf)														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης.Μ. Σαράβας. Στ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Α. Les Livres du Tourisme</i>. ISBN:960-86928-8-1 • Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης. Μ. Σαράβας. Β' έκδοση- 2004. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Β. Les Livres du Tourisme</i>. ISBN: 960-86928-9-X • «Τεχνολογία Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής Ι», Shild (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενη: • Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης.Μ. Σαράβας, Ι. Τσάβος. Δ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική & Επαγγελματική Αρτοποιία. Les Livres du Tourisme</i>. ISBN: 960-8382-00-9 • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα • Διαγωνίσματα • Εργασίες • Πρακτική Εργαστηρίου • Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Μαγειρικής II				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-122				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Άνοιξη				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι μέσα από τις επιδείξεις και τα πρακτικά μαθήματα οι σπουδαστές θα εισαχθούν στις αρχές και τις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων. Το μάθημα καλύπτει επίσης την προετοιμασία τροφίμων, την παραγωγή, την παρουσίαση πιάτων και τις αρχές της ομαδικής εργασίας σε ένα πλαίσιο παραγωγής. Ειδική αναφορά θα γίνει σε βασικά υλικά, τρόφιμα και πρώτες ύλες, καθώς και στη χρήση τυποποιημένων συνταγών και την εφαρμογή τους. Σκοπός επίσης, του μαθήματος είναι να εντάξει και να διδάξει στους φοιτητές την ομαδικότητα και τα αποτελέσματα αυτής για επιτυχή αποδοτικότητα και παραγωγή.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: • Αναγνωρίζουν και να εφαρμόζουν τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος. • Εκτελούν συνταγές με τα κατάλληλα προϊόντα. • Εκτελούν συνταγές και εύκολες παρασκευές με συγκεκριμένες πρώτες ύλες. • Εργάζονται μέσα στο εμπορικά αποδεκτό χρονικό πλαίσιο. • Εργάζονται με ασφάλεια και καλό επίπεδο επαγγελματισμού. • Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας. • Παρουσιάζουν και να διακοσμούν διάφορα πιάτα. • Εργάζονται μέσα σε πνεύμα ομαδικότητας. • Χειρίζονται ορθά τα επαγγελματικά μαχαίρια, μικροεξοπλισμό και μηχανήματα στο εργαστήριο. • Γνωρίζουν τους τρόπου αποθήκευσης. • Εφαρμόζουν τις τεχνικές που τους παρουσίασαν οι εκπαιδευτές τους. • Κατανοούν και να αξιολογούν το αποτέλεσμα της εργασίας τους μέσα και από την αξιολόγηση των εκπαιδευτών τους, με στόχο πάντοτε την προσωπική βελτίωση.				
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 121		Συναπαιτούμενα	ICUL-102	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Εισαγωγή στο εργαστηριακό μάθημα</u>				

	- Εξοικείωση φοιτητών με το εργαστήριο και με τα μηχανήματα τα μαχαίρια καθώς και τον μικροεξοπλισμό. - Μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία του μαγειρέματος. - Χειρισμός των αποθεμάτων και γνωριμία με τα διάφορα υλικά (φρέσκα, αποξηραμένα, κονσερβοποιημένα, παγωμένα, συντηρημένα). - Εφαρμογή των τυποποιημένων συνταγών στις: - Βασικές παρασκευές, ζωμούς, Σάλτσες, Σούπες, Λαχανικά και Όσπρια, Πατάτες, Φρούτα, Αυγά και πιάτα πρωινού Ζυμαρικά και φαρινοειδή.														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, Δειγματική (όπου και αν χρειάζεται) και επεξηγήσεις.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “Chef d Oeuvre”, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση) • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενη: • “Basic Cookery” Daniel R. Stevenson,,: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd • “The Professional Chef”, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 10th Revised edition • “Practical cookery” Ceserani, Kinton, Foskett. Hodder & Stoughton. (τελευταία έκδοση) • «Ολοκληρωμένες Τεχνικές Μαγειρικής» - Le cordon Bleu – Jenni Wright & Eric Treuille (τελευταία έκδοση)														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Πρακτική αξιολόγηση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Ερωτηματολόγια</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Ερωτηματολόγια	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Αγγλική γλώσσα II				
Κωδικός Μαθήματος	IBENG-123				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Άνοιξη				
Όνομα Διδάσκοντα	Chrysanthi Papaioannou				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	The course provides the students with skills necessary for communication in their professional environment. The course introduces a wide range of culinary arts vocabulary and basic grammar constructions essential for accurate communication. An emphasis is put on understanding written as well as spoken language. Upon the completion of the course the level of students' skills should be close to A2+/A3 level in CEFR.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	After completion of the course students will be able to: 1. Name various types of meat and seafood and dairy products 2. Name various kinds of vegetables, spices and herbs 3. Name various types of grains and legumes 4. Understand and distinguish different types of pastry doughs 5. Understand and distinguish different types of bread 6. Describe various types of soups and sauces 7. Name various types of grilling and broiling 8. Make comparisons.				
Προαπαιτούμενα	None	Required		None	
Περιεχόμενο Μαθήματος	I. Vocabulary 1. Types of food 2. Common verbs 3. Vegetables/Legumes/Grains/Spices/Herbs 4. Food preparation methods 5. Pastry doughs 6. Kinds of bread 7. Parts of the menu 8. Table setting 9. Cooking methods				

	II. Grammar 1. Comparatives/superlatives 2. Conditionals 3. Past Simple 4. Passive Voice 5. Present Perfect III. Writing, listening, speaking, reading (exercises related to introduced grammatical structure, vocabulary items and functions) IV. Other functions 1. Making and receiving complaints 2. Taking orders														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Reading, writing, speaking and listening exercises; grammar exercises														
Βιβλιογραφία	Required: • Evans.V, Dooley.J, and Hayley.R. (2013). <i>Cooking</i>. Career Paths: Express Publishing														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Πρακτική αξιολόγηση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Ερωτηματολόγια</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Ερωτηματολόγια	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	English														

Τίτλος Μαθήματος	Εστιάτορική Τέχνη-Τραπεζοκομία				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-124				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	1
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις λειτουργίες του εστιατορίου. Μέσα από μια εισαγωγική σειρά μαθημάτων σχετική με τη θεωρία της προετοιμασίας τροφίμων, γίνεται άφογος συνδυασμός της με την επίδειξη των πρακτικών πτυχών του χειρισμού τροφίμων με την πρακτική θεμελιωδών δεξιοτήτων που απαιτούνται κατά την προετοιμασία και το σερβίρισμα των τροφίμων. Επίσης θα γίνει γενική ιστορική αναδρομή στους τρόπους σερβιρίσματος και στην ιστορία των εστιατορίων με στόχο να γνωρίσουν όσο το δυνατό καλύτερα ιστορικά και αναδρομικά οι φοιτητές ότι αφορά την εστιάτορική τέχνη. Πρωταρχικός σκοπός του μαθήματος είναι να καταστήσει τους φοιτητές ικανούς επαγγελματίες στον τομέα της τραπεζοκομίας. Επίσης να κατανοήσει τη σημασία του κατάλληλου σερβιρίσματος φαγητών και ποτών, με τη χρήση βασικών τεχνικών δεξιοτήτων, τόσο από θεωρητική όσο και από πρακτική άποψη.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη των εστιατορίων. • Κατανοούν τη σημασία της κατάλληλης επαγγελματικής εμφάνισης του επαγγελματία τραπεζοκόμου. • Αναγνωρίζουν τη σημασία της καλής εξυπηρέτησης και του ρόλου που διαδραματίζουν τα εστιατόρια στην επισιτιστική βιομηχανία. • Αναπτύσσουν το συναίσθημα της φιλοξενίας και φροντίδας του πελάτη. • Αναγνωρίζουν τους διάφορους χώρους και εξοπλισμό του εστιατορίου. • Κατανοούν τα βασικά στάδια της διαδικασίας της τραπεζοκομίας. • Αναπτύσσουν βασικές δεξιότητες στο σερβίρισμα πιάτων και ποτών. • Ετοιμάζουν το εστιατόριο, τα σκεύη και τον εξοπλισμό και το μπαρ για παράθεση. • Αντιλαμβάνονται τα αποδεκτά χρονικά πλαίσια και να έχουν την αίσθηση.				

	- Εφαρμόζουν τις αρχές ασφάλεια και το καλό επίπεδο επαγγελματισμού. - Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας. - Εργάζονται μέσα σε πνεύμα ομαδικότητας.		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Το εστιατόριο και η οργάνωση του</u> - Εισαγωγικά - Τα Είδη των Εστιατορίων - Κύριοι και Βοηθητικοί Χώροι του Εστιατορίου - Εξοπλισμός του Εστιατορίου <u>Η τραπεζοκομία και η παρουσίαση των φαγητών και ποτών</u> - Βασικά Στάδια Τραπεζοκομίας - Ιστορική αναδρομή - Τα Γεύματα στο Εστιατόριο - Τρόποι Παρουσίασης των Εδεσμάτων - Εστιατόριο A La Carte με Reception - Ποτά και Οίνοι <u>Η λειτουργία του εστιατορίου</u> - Το Προσωπικό του Εστιατορίου - Τα Έντυπα σε ένα Εστιατόριο - Εμπορική Φιλοξενία - Φροντίδα/ Εξυπηρέτηση - Ποιότητα στο Σέρβις - Παράπονα - Διοίκηση Χρόνου σε Ένα Εστιατόριο (Time Management) - Αμοιβές <u>Οι δεξιότητες του τραπεζοκόμου και η σειρά εξυπηρέτησης</u> - Βασικές τεχνικές δεξιότητες - Ετοιμασία προκαθορισμένου εδεσματολογίου - Ετοιμασία εδεσματολογίου επιλογής - Προετοιμασία σερβιρίσματος - Σειρά σερβιρίσματος		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, εργαστήρια.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: - Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων. Γνωριμία, πρακτική και θεωρία, Φουντουλάκης Ιωάννης, εκδόσεις ΙΩΝ. - Σημειώσεις καθηγητή. Προτεινόμενη: - Εστιατόριο, Αρβανίτης Κώστας, εκδόσεις Προπομπός. - Kinton, R and Ceserani, V. The Theory of Catering, Hodder & Stoughton. - Lillicrap, D and Cousins, J. Food and Beverage Service, Hodder & Stoughton,		

Αξιολόγηση	Προσωπική εμφάνιση, καθαριότητα ατομική και κατά την εργασία, ομαδικότητα κατά την εργασία, ετοιμότητα στο θέμα της πρακτικής, τεχνική κατάρτιση. • Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Πρακτική αξιολόγηση • Τελική εξέταση <table border="1" data-bbox="540 506 1222 751"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Ερωτηματολόγια</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Ερωτηματολόγια	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων/Ψαριών				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-128				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα	4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να παρέχει τις απαραίτητες θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις, όπως επίσης και τις τεχνικές οι οποίες θα καταστήσουν το σπουδαστή ικανό να τεμαχίζει, μεταποιεί, φιλετάρει, ταξινομεί, να αξιολογεί την ποιότητα να αποθηκεύει στις κατάλληλες συνθήκες και με το σωστό τρόπο και στις κατάλληλες θερμοκρασίες. Σκοπός επίσης του μαθήματος είναι να καταρτίσει σε ικανοποιητικό βαθμό τους φοιτητές έτσι ώστε να μπορούν να έχουν τις απαραίτητες γνώσεις να χρησιμοποιούν και να χειρίζονται τα κρέατα πουλερικά κυνήγια και ψάρια με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Θα αναγνωρίζουν τα κρίσιμα σημεία και τις προδιαγραφές εργασίας τους σε συνεργασία του τμήματος τεμαχισμού κρεάτων/ψαριών, μαζί με την κρύα κουζίνα “Garde Manger”.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Τεμαχίζουν με το σωστό τρόπο κρέατα, πουλερικά και κυνήγι, κατονομάζουν τον τρόπο και τη μέθοδο τεμαχισμού και απαριθμούν τις ονομασίες των τεμαχίων. • Χρησιμοποιούν διάφορες συνταγές χρησιμοποιώντας την κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος, τα κατάλληλα συνοδευτικά, γαρνιτούρες και σάλτσες. • Εφαρμόζουν διάφορες εξειδικευμένες τεχνικές για την προετοιμασία ψήσιμο τεμαχισμό γαρνίρισμα και σέρβις Τερίνων και Πατέ. • Προγραμματίζουν σωστά την εργασία με βάση τις προκαθορισμένες προδιαγραφές εργασίας και τα κρίσιμα σημεία για την επιτυχία και πάντοτε σε αρμονική συνεργασία με το υπόλοιπο προσωπικό της κρύας κουζίνας. • Χειρίζονται ολόκληρα ή μισά ζώα, μεγάλα κομμάτια για τεμαχισμό με τη δυνατότερη σωστή απόδοση και περιορισμένη σπατάλη Χειρίζονται ολόκληρα ή μισά ψάρια, μεγάλα κομμάτια για τεμαχισμό και φιλετάρισμα με τη δυνατότερη σωστή απόδοση και περιορισμένη				

	σπατάλη Επεξεργάζονται και γνωρίζουν τα διάφορα κοψίματα πουλερικών και κυνηγίων και τις ονομασίες τους. • Γνωρίζουν τις διάφορες ονομασίες κοψίματος κρεάτων. • Χειρίζονται, διατηρούν και προετοιμάζουν ειδικές πρώτες ύλες χασαπιού. • Δημιουργούν βασικές συνταγές με κρέατα, πουλερικά, κυνήγια και ψάρια αλλά ταυτόχρονα γνωρίζουν και πώς να χρησιμοποιούν όλα τα υπολείμματα από την επεξεργασία των πιο πάνω. • Ξεχωρίζουν τα διάφορα μέρη του ζώου και γνωρίζουν τις ονομασίες τους. • Τεμαχίζουν το κρέας ανάλογα με τη μέθοδο μαγειρέματος. • Γνωρίζουν τρόπους αποθήκευσης των μεγάλων τεμαχίων κρέατος, ψαριών και των μεταποιημένων προϊόντων (αεροστεγή μεριδοποίηση κ.α.). • Γνωρίζουν και χειρίζονται εξειδικευμένες τεχνικές για την ετοιμασία Τερίνων και Πατέ.		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Αγορά, υγιεινή αποθήκευση και ορθές θερμοκρασίες συντήρησης. - Ταξινόμηση & έλεγχος των προϊόντων. - Επιθεώρηση ταξινόμησης. - Πρωταρχικής και δευτερεύουσας σημασίας κομμάτια, υπολείμματα, απώλειες και περικοπές. - Ορθό μέγεθος των μερίδων & αεροστεγή συσκευασία. - Επεξεργασία. - Κοστολόγηση των μεταποιημένων κρεάτων, πουλερικών & ψαριών. Εμφάνιση κομματιών. - Προβλεπόμενη προετοιμασία, τεμαχισμός και παρουσίαση. - Προετοιμασία για κρέας, πουλερικά και ψαριών. - Προετοιμασία των κυνηγιών. - Μέθοδοι και τεχνικές για την προετοιμασία κρύων πιάτων Τερίνες & πατέ από: κρέατα, πουλερικά, ψαρικά, κυνήγια. - Κατηγορίες ψαριών και σημεία καλής τους ποιότητας. - Πρόληψη σπατάλης. - Σχεδιασμός προετοιμασιών μερίδων ανάλογα με τα προσφερόμενα μενού.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικά Βιβλία • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • Σημειώσεις καθηγητή. Προτεινόμενα Βιβλία • Adam Danforth. 2014. <i>Butchering Poultry, Rabbit, Lamb, Goat, and Pork: The Comprehensive Photographic Guide to Humane Slaughtering and</i>		

	<i>Butchering</i>. Storey Publishing, LLC; Comprehensive edition. ISBN-10. 1612121829 - Adam Danforth. 2014. <i>“Butchering Beef: The Comprehensive Photographic Guide to Humane Slaughtering and Butchering”</i>. Storey Publishing, LLC; Comprehensive edition. ISBN-10:9781612121833 <i>“The Complete Book of Pork Butchering, Smoking, Curing, Sausage Making, and Cooking (Complete Meat)”</i>, Philip Hasheider, Voyageur Press <i>“MEAT: Everything You Need to Know Hardcover”</i>, Pat LaFrieda, Carolyn Carreño, Atria Books - National Association of Meat Purveyors, <i>“The Meat Buyers Guide”</i>. M. & W. Khbode The Larder Chef, Food Preparation and Presentation, τελευταία έκδοση, (ISBN 0-7506-0943-5).														
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στο μάθημα - Διαγωνίσματα - Εργασίες - Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Εξάσκηση Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-190				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο/ Καλοκαιρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	2	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Η πρακτική στην επισιτιστική βιομηχανία στοχεύει να δώσει στους σπουδαστές την ευκαιρία να εφαρμόσουν τις θεωρίες της τάξης σε πρακτικά ζητήματα στον τομέα της τροφοδοσίας, σε διαδικασίες της κουζίνας ως εξής: Still room, Entremetier: Σούπες/λαχανικά, Κρεοπωλείο: Κρέας/ψάρια, Garde manger: Κρύα πιάτα, Saucier/Rotisseur/Poissonier, Ζεστή κουζίνα. Μέσα από την διαδικασία της πρακτικής εξάσκησης οι φοιτητές θα λειτουργήσουν σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες τόσο από πλευράς εφαρμογής των θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων τους όσο και σε επίπεδο συνεργασίας και με συναδέλφους έμπειρους και μη. Σκοπός επίσης είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν εμπειρίες που θα τους βοηθήσουν να συνεχίσουν στην επόμενη ακαδημαϊκή χρονιά και να εφαρμόσουν ή να διασταυρώσουν και να μοιραστούν τις εμπειρίες αυτές μεταξύ τους αλλά και με τους εκπαιδευτές τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Γνωρίζουν από κοντά την πραγματική εξάσκηση του επισιτιστικού επαγγέλματος. • Γνωρίζουν το σωστό προγραμματισμό και τη σειρά της εργασίας. • Εργάζονται σε διάφορα πόστα στην επιχείρηση και να συμβουλεύονται τους ανώτερους τους για τη διαδικασία παραγωγής. • Αντιλαμβάνονται τις απαιτήσεις του επαγγέλματος και να βάζουν σε εφαρμογή τις γνώσεις που αποκόμισαν κατά τη διάρκεια του δευτέρου έτους φοίτησής τους. • Γνωρίζουν προσωπικά επαγγελματίες του κλάδου και αποκομίζουν καινούργιες εμπειρίες ή ακόμη συνεχίζουν για δεύτερο συνεχή χρόνο στην επισιτιστική επιχείρηση που απασχολήθηκαν το 1^ο έτος και παίρνουν ακόμη περισσότερες γνώσεις, αλλά αρχίζουν να είναι και πιο αποδοτικοί.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα		Συναπαιτούμενα	Κανένα	

Περιεχόμενο Μαθήματος	- Still room - προετοιμασία διαφορετικών ροφημάτων. - Συντήρηση του εξοπλισμού. - Είδη πρωινού, προετοιμασία Σνακ (2 εβδομάδες). - Μαγειρεύοντας σούπες, λαχανικά, γαρνιτούρες, αυγά, ζυμαρικά. Σερβίρισμα και διατήρηση (2 εβδομάδες). - Κρεοπωλείο - κατανόηση των διαφόρων ειδών κρέατος και των ψαριών, κοπή, τεμαχισμός σε φιλέτα, επεξεργασία, καθαρισμός των περιοχών του κρεοπωλείου και εξοπλισμός (2 εβδομάδες). - Κρύα πιάτα - προετοιμασία και παρουσίαση των Σαλατών, ορεκτικά, Κρύα πιάτα, κρύες σάλτσες και αποθήκευση. Συντήρηση και καθαρισμός του εξοπλισμού (2 εβδομάδες). - Ζεστή κουζίνα - προετοιμασία, μαγείρεμα και παρουσίαση των κρεάτων και των πιάτων για ψάρια και πουλερικά, σάλτσες. Διατήρηση, συντήρηση και ο καθαρισμός του χώρου παροχής υπηρεσιών (3 εβδομάδες). - Ζαχαροπλαστείο – προετοιμασίες (κρέμες, παντεσπάνια, παγωτά, τάρτες, φυλλαρωτά κ.α). - Οι διδάσκοντες της Μαγειρικής Τέχνης έχουν την ευθύνη για την εποπτεία και την αξιολόγηση και της δεύτερης πρακτικής άσκησης. Η συμπλήρωση του αξιολογικού βιβλιαρίου είναι καθημερινή υπευθυνότητα του/της φοιτητή/τρια να το συμπληρώνει και του ανωτέρου του να το υπογράφει, γράφοντας και τα σχόλιά του. Επίσης ο καθηγητής επιθεωρεί σε τακτά χρονικά διαστήματα τους φοιτητές.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Επίβλεψη, Δειγματική και πρακτική στο χώρο εργασίας.
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: Βιβλιογραφία μαθημάτων του προγράμματος Προτεινόμενη: Βιβλιογραφία μαθημάτων του προγράμματος
Αξιολόγηση	Βιβλιάριο Πρακτικής εξάσκησης 100%.
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-221				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Φωτεινή Λάππα				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να εφοδιάσει τους φοιτητές με όλες εκείνες τις απαραίτητες γνώσεις που θα τους επιτρέψουν να προσεγγίσουν πολύπλευρα και αποτελεσματικά όλα τα θέματα που απασχολούν τον σύγχρονο άνθρωπο στον τομέα της επιστήμης τροφίμων και διατροφής. Πιο συγκεκριμένα, θα αναλύσει τις βασικές αρχές της επιστήμης τροφίμων και διατροφής συμπεριλαμβανομένων των μεθόδων συντήρησης των τροφών, των χημικών πρόσθετων, της συσκευασίας και επισήμανσής τους. Επίσης, θα δοθούν πληροφορίες για τις θρεπτικές ουσίες των τροφών, τις αλλαγές που δέχονται στην πορεία προετοιμασίας και μαγειρέματός τους και τη σημαντικότητα αυτών των αλλαγών. Τέλος, θα δοθούν πληροφορίες για τους μικροοργανισμούς που μπορεί να αναπτυχθούν στα τρόφιμα και την πρόληψη μολύνσεων και δηλητηριάσεων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: - Γνωρίζουν την ορολογία της επιστήμης τροφίμων και διατροφής και τις σημαντικότερες επιστημονικές μεθόδους της. - Αναγνωρίζουν την θρεπτική αξία των τροφών και των συνιστώμενων διαιτητικών προσλήψεων. - Επεξηγούν τις χημικές αλλαγές που δέχονται τα τρόφιμα στην πορεία προετοιμασίας τους (παρασκευή, σερβίρισμα, και διατήρηση) και τη σημαντικότητα αυτών των αλλαγών στη θρεπτική αξία των τροφών. - Ταξινομούν τις πρόσθετες ουσίες που υπάρχουν στα συσκευασμένα τρόφιμα ανάλογα με τη λειτουργία τους. - Γνωρίζουν τους διάφορους τρόπους συντήρησης και διατήρησης των τροφών. - Μπορούν να διαβάσουν σωστά τις ετικέτες τροφίμων.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

Περιεχόμενο Μαθήματος	• Κλάδοι Επιστήμης Τροφίμων • Χημεία τροφίμων, φυσική τροφίμων, Μικροβιολογία • Τεχνολογία τροφίμων και ανάλυση • Διατροφή • Σύγχρονες Τάσεις στην Επιστήμη των Τροφίμων • • Βιοτεχνολογία τροφίμων • • Θέματα υγείας και ασφάλειας τροφίμων • Διατροφικές επιλογές • Κατανόηση σύστασης μιας ισορροπημένης διατροφής • Ενέργεια τροφίμων • Ανάλυση των βασικών θρεπτικών ουσιών • Προετοιμασία Τροφίμων και Διατήρηση Θρεπτικών Συστατικών • Υγιεινές τεχνικές μαγειρέματος • Στρατηγικές για την ενίσχυση της γεύσης χωρίς να διακυβεύεται η θρεπτική αξία • Απώλειες θρεπτικών συστατικών κατά την προετοιμασία του φαγητού • Επιρροές στην επιλογή τροφίμων • Παράγοντες που επηρεάζουν τις προσωπικές και πολιτισμικές επιλογές τροφίμων • Διαφορετικότητα γεύσεων • Βασικά στοιχεία γευστικής αντίληψης • Επίδραση των προγεννητικών και μεταγεννητικών επιρροών στις γευστικές προτιμήσεις • Επισήμανση και συσκευασία τροφίμων • Ερμηνεία ετικετών τροφίμων(υποχρεωτικών και μη) • Αρχές συσκευασίας και μελλοντικές τάσεις • Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων • Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του φαγητού • Διάφορες μέθοδοι συντήρησης τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων της αποξήρανσης, συμπίκνωσης και χρήση υψηλών και χαμηλών θερμοκρασιών • Χημικά Πρόσθετα (ως μέθοδος συντήρησης) • Κατηγορίες και λειτουργίες των χημικών πρόσθετων • Έγκριση και επισήμανση χημικών πρόσθετων • Μικροβιολογία και Ασφάλεια Τροφίμων • Εισαγωγή στη μικροβιολογία και παραδείγματα τροφιμογενών μικροοργανισμών • Στρατηγικές πρόληψης για τροφικές δηλητηριάσεις
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Metz/Gruner 'Χημεία και Μικροβιολογία για Τρόφιμα για αρτοποιούς, ζαχαροπλάστες, Μάγειρες, σερβιτόρους', Εκδόσεις ΙΩΝ, 2002, ISBN 960-331-327-0 (Τελευταία Έκδοση).

	• Σημειώσεις διδάσκοντα Προτεινόμενη: • Γαλανοπούλου Ν., Ζαμπετάκης Γ κ.ά., 'Διατροφή και Χημεία Τροφίμων', Εκδόσεις Σταμούλη, ISBN 978-960-351-863-1 (Τελευταία Έκδοση). • Elizabeth Rose 'Food and Nutrition' The Rosen Publishing Group, ISBN 1404228217 (Τελευταία Έκδοση). Jenny Ridgwell, Examining Food and Nutrition', Heinemann ISBN 043520585 (Τελευταία Έκδοση).														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% καθένα														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Εφαρμογές Υπολογιστή και Χρήση στην Επισιτιστική Βιομηχανία				
Κωδικός Μαθήματος	ICOMP-200				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Ιωαννης Ιωάννου				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Το μάθημα σχεδιάστηκε για να εισαγάγει το μαθητή στις δημοφιλείς εφαρμογές των πακέτων λογισμικού, τα οποία μπορεί αν περιλαμβάνουν επεξεργασία στη word, ηλεκτρονικά λογιστικά φύλα, διαχείριση λογισμικού, γραφικά, και στατιστικές εφαρμογές. Έμφαση θα δοθεί στο πως το καθένα θα ωφελήσει τον χρήστη στο σπίτι, στην τάξη ή στο γραφείο. Περιλαμβάνει δομημένες ασκήσεις εργαστηρίου με επίβλεψη. Επίσης, διαμέσου λογισμικού που αφορά την επισιτιστική βιομηχανία, θα εκπαιδεύονται φοιτητές για εξοικείωση με συγκεκριμένη χρήση (sales, stock, storage).				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μαθησιακά Αποτελέσματα Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Κατανοήσουν τους ηλεκτρονικούς υπολογιστές και τον εξοπλισμό τους. • Χειριστούν τα λειτουργικά συστήματα 'windows'. • Επεξεργάζονται το σύστημα 'Microsoft Word' η άλλο λογισμικό πακέτο. • Χειριστούν το ηλεκτρονικό λογιστικό σύστημα 'Microsoft Excel' η άλλο λογισμικό πακέτο. • Αποκτήσουν ικανότητες και δεξιότητες στη χρήση 'Microsoft Access'. • Παρουσιάσουν τις εργασίες τους με επαγγελματική εμφάνιση. • Κατανοήσουν τη ορθή χρήση του διαδικτύου. • Χειριστούν το λογισμικό ALOHA. • Κατανοήσουν τις βασικές υποστηρικτές χρήσεις των Υπολογιστών στην Επισιτιστική Βιομηχανία.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Σύντομη εισαγωγή στους ηλεκτρονικούς υπολογιστές: μια γενική επισκόπηση, συστατικά (hardware, software, people ware, δεδομένα, διαδικασίες) και χαρακτηριστικά. - Λειτουργικά συστήματα. - Διαχείριση αρχείων και δίσκου. - Άλλες λειτουργίες (Χρήση των WINDOWS) - Επεξεργασία στη Word. Επιδέξιος χειρισμός κειμένων συμπεριλαμβανομένων: μορφοποίηση και επεξεργασία, εκτύπωση,				

	χρήση στηλών και πινάκων κ.τ.λ. (Χρήση Microsoft Word για τα Windows ή για άλλο λογισμικό πακέτο). - Ηλεκτρονικά λογιστικά φύλα. Επιδέξιος χειρισμός ηλεκτρονικών λογιστικών φύλων συμπεριλαμβανομένων: χρήση φόρμουλας και διαδικασίες φραγμών λογισμικών, μορφοποίηση, δημιουργία γραφικών, κ.τ.λ. (Χρήση Microsoft Excel για τα Windows ή άλλων λογισμικών πακέτων). - Διαχείριση λογισμικού. Δεξιότητες αρχάριου πάνω στη δημιουργία βάσης δεδομένων, εκσυγχρονισμός δεδομένων, επιδέξιος χειρισμός δεδομένων, κ.τ.λ. (Χρήση Microsoft Access ή άλλων λογισμικών πακέτων). - Παρουσίαση γραφικών (Χρήση Microsoft PowerPoint ή άλλων λογισμικών πακέτων). - Εκπαίδευση στη χρήση του λογισμικού ALOHA.														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: R.T. Graueretal, Exploring Microsoft Office 2007, Vol. I, Prentice Hall, ISBN 0-13-186068-2 Σημειώσεις Καθηγητή														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% καθένα														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Οινογνωσία, Μπαρ & Ποτά				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-212				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις βασικές λειτουργίες του μπαρ, τις βασικές γνώσεις του αρμονικού συνδυασμού τροφών και ποτών. Επίσης, οι φοιτητές θα αποκτήσουν και τις αναγκαίες γνώσεις για τα διάφορα είδη κρασιών, τις κατηγορίες τους, τους τρόπους παρασκευής τους (π.χ. σαμπάνια), τις θερμοκρασίες φύλαξης και σερβιρίσματός τους, καθώς και της μπίρας και άλλων οινοπνευματωδών ποτών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Καταρτιστούν και να εξοικειωθούν με το μπαρ και την οργάνωσή του, καθώς και τον εξοπλισμό του. • Εξοικειωθούν και καταρτιστούν τον εξοπλισμό του μπαρ και το προσωπικό που εργάζεται σε αυτό. • Κατανοήσουν το σέρβις, την προώθηση των πωλήσεων του μπαρ και τη διαχείριση του. • Γνωρίζουν τις ιστορικές αναφορές σε σχέση με τον οίνο. • Αναγνωρίζουν τους τύπους των κρασιών και να και να γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά τους. • Κατηγοριοποιούν τα λικέρ, τα κονιάκ και να γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά τους • Κατανοούν και να ετοιμάζουν διάφορα ποτά και «κοκτέιλ». • Κατέχουν γνώσεις για συνδυασμό και πάντρεμα γεύσεων μεταξύ φαγητών και κρασιών. • Χειρίζονται πρώτες ύλες ποτών σε σχέση με τις διαδικασίες διατήρησής τους. • Κατανοήσουν τους διάφορους τύπους μπίρας και τα βασικά χαρακτηριστικά τους. • Γνωρίζουν τις θερμοκρασίες σερβιρίσματος των ποτών.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα		Συναπαιτούμενα	Κανένα	
Περιεχόμενο	<u>Το μπαρ και η χωροταξική του οργάνωση</u>				

Μαθήματος	- Αναδρομή στην ιστορία - Τα κοκτέιλ - Το μπαρ - Η διαρρύθμιση του μπαρ <u>Ο εξοπλισμός του μπαρ</u> - Τα μηχανήματα και οι συσκευές του μπαρ - Τα ψυγεία και μηχανές καφέ, παγοκύβων κλπ <u>Το προσωπικό του μπαρ</u> - Το προσωπικό του μπαρ - Οι βασικές λειτουργίες του μπαρ <u>Το σερβίρισμα και η προώθηση των πωλήσεων</u> - Βασικές αρχές σερβιρίσματος μπαρ - Η προώθηση των πωλήσεων - Μάρκετινγκ - Ο κατάλογος του μπαρ <u>Τα μη αλκοολούχα ποτά</u> - Αφεψήματα - Καφές - Κακάο - Τσάι - Αναψυκτικά - Διάφορα μη αλκοολούχα <u>Τα αλκοολούχα ποτά</u> - Ορεκτικά - Αποστάγματα - Ηδύποτα - Ανάμεικτα ποτά <u>Η διαχείριση στο μπαρ</u> - Η εκμετάλλευση του μπαρ <u>Οινολογία</u> - Το κρασί στην αρχαιότητα - Η παραγωγή του κρασιού - Παραγωγή άλλων κρασιών - Αφρώδεις οίνοι - Η παλαίωση του κρασιού - Η αποθήκευση του κρασιού - Τα συμπτώματα ασθενειών και αλλοιώσεων του - Τα κυπριακά κρασιά - Ο διεθνής αμπελώνας
Μεθοδολογία	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα

Διδασκαλίας	εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: - Bar, Ποτά, Οινολογία, Αθανάσιος Μάρας, INTERBOOKS, (τελευταία έκδοση) - Στοιχεία Αμπελουργίας & Οινολογίας, Ζαρμπούτης Β. Γιάννης, Τσιβεριώτου Μαρία, εκδόσεις ΙΩΝ, (τελευταία έκδοση) - Ποτογραφία, Πρώτες ύλες και παραγωγή των αλκοολούχων ποτών, Τσακίρης Αργύρης Ν., εκδόσεις Ψύχαλος, (τελευταία έκδοση) Σημειώσεις καθηγητή. Προτεινόμενη: - Στοιχεία Οινολογίας, η τέχνη του οινοχόου, Μαρία Τζίτζη Πάρις Κυπαρισσίου, Les livres du Tourisme, (τελευταία έκδοση) - Aristidou G. A., Cyprus wine(τελευταία έκδοση) - Zrally Complete wine Course (ISBN 0-8069-7829-9) (τελευταία έκδοση) - Burroughs and Bergamot, Wine Regions of the world(τελευταία έκδοση) - Davis, food Commodities(τελευταία έκδοση) - Gregory, Caterer's Guide to drinks(τελευταία έκδοση) - Durkan J A., Cousins The Beverage Book (ISBN 039060484) (τελευταία έκδοση) - Nutley J., Cocktails and Bar drinks, (ISBN 034065872) (τελευταία έκδοση) - Durkan A., Teach yourself spirits and Liqueurs (ISBN 0340683813) (τελευταία έκδοση) - Johnson-Bell L., Good food Fine wine (τελευταία έκδοση)														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% καθένα														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Κυπριακή Κουζίνα & Γαστρονομική Κουλτούρα				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-215				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει και να κάνει τον φοιτητή/τρια να γνωρίσουν, να αγαπήσουν και να καταρτιστούν στην παραδοσιακή αλλά και δημιουργική κυπριακή κουζίνα. Το μάθημα επικεντρώνεται στην Κυπριακή εθνική κουζίνα και κουλτούρα του Κυπριακού φαγητού: μεζέ-κρύα και ζεστά πιάτα από ψάρι, κρέας και πουλερικά, αγριόχορτα της Κύπρου, γεύματα και Κυπριακά γλυκά. Περιοχές της Κύπρου και τα αναγνωρισμένα παραδοσιακά εδέσματά της. Καλύπτεται παραδοσιακή ορολογία και παραδοσιακά πιάτα. Δίνεται στους φοιτητές η ευκαιρία να δημιουργήσουν καινούργια μοντέρνα πιάτα με υλικά καθαρά κυπριακά και γνωρίζουν την γαστρονομική κληρονομιά και κουλτούρα της Κύπρου.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να • Γνωρίζουν την Κυπριακή ορολογία μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής. • Εφαρμόζουν πρακτικές παραδοσιακές παρασκευές μαγειρικής και συνταγές από διάφορες κατηγορίες προϊόντων (ψάρια, κρέατα, οστρακοειδή και πουλερικά). • Εκτελούν πρακτικές παραδοσιακές παρασκευές ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και συνταγές από διάφορες κατηγορίες φαγητών. • Παράγουν διάφορες κυπριακές σούπες και σαλάτες. • Αναπτύσσουν και εμπεδώνουν γνώσεις για θέματα παραδοσιακού επισιτισμού. • Ερευνούν και να παρουσιάζουν μελέτες με θεματολογία κυπριακής παραδοσιακής κουζίνας. • Αξιοποιούν πρώτες ύλες σε σχέση με τη παραγωγή και διατήρησή τους				
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 102, 121, 122, 190	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Εισαγωγή στην Κυπριακή παραδοσιακή κουζίνα				

	- Εξοικείωση και πρακτικές εφαρμογές με τα κυπριακά υλικά και αρωματικά βότανα (τρόφιμα, ποτά που χρησιμοποιούνται στη κουζίνα). - Κατηγοριοποίηση των εδεσμάτων που σερβίρονται στη Κυπριακή κουζίνα. - Κρύα και ζεστά πιάτα για μεζέ. - Κυπριακές σούπες. - Πιάτα ζυμαρικών. - Πιλάφια . - Παρουσίαση γαλακτοκομικών. - Ψάρια, κρέατα και πιάτα πουλερικών. - Γεύματα με κυπριακά χόρτα και άλλα λαχανικά. - Κυπριακά γλυκά & πίτες αλμυρές και γλυκές. - Μαγειρική και παρουσίαση μενού σε Κυπριακή Ταβέρνα		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • <i>Ο Γαλακτοκομικός Πολιτισμός της Κύπρου – Ιστορία – Παραδόσεις – Λαογραφία</i>. 2021. Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής. ISBN:9789925757718 • Πετρούλα Χατζητοφλή.2019.<i>Φαγητό του Δρόμου από το Χθές στο Σήμερα</i>. Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής. ISBN:9789925757701 • Άθως Χριστοδούλου.2011.<i>Παραδοσιακές κυπριακές συνταγές</i>. Εκδότης: Επιφανίου Ηλίας. ISBN:9789963674299 • Μάριος Μουρτζής. <i>Η μαγειρική στην Κύπρο</i>. Εκδότης: Επιφανίου Ηλίας. ISBN: 9789963674633 • «Ξεχασμένες νοστιμιές του Κυπριακού χωριού» Φωτεινή Ευαγγελάτου (τελευταία έκδοση) • «Ταβέρνα Μεζέ», Θάσου Ιωάννου (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενη: • A. Nicolaou, Chr. Kyriacou «Μαγειρική Σκυτάλη» Κυπριακή Κουζίνα 2014 • S. Lennane, «A Cyprus Cook's Calendar» • Sitas Kopiaсте, «Cyprus Food, Customs and traditions». • G. Davies, «A Taste of Cyprus, a Seasonal Look at Cypriot Cooking»		
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα • Εργασίες • Διαγωνίσματα • Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%
Τελική εξέταση	30 – 50%		

	Τεστ	15 – 30% each	
	Εργασίες	15 – 30%	
	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	
	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	
	Κουίζ	0 – 10%	
	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%	
Γλώσσα	Ελληνική		

Τίτλος Μαθήματος	Σύγχρονες Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-218				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Χαρίτου				
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχονται επιπλέον και πιο βαθιές θεωρητικές γνώσεις καθώς και αναβαθμισμένες τεχνικές στην πράξη του εργαστηριακού όσο αφορά τα διεθνή και Κυπριακά επιδόρπια και τα εξειδικευμένα αλλά και παραδοσιακά γλυκά διαφόρων χωρών. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει θεωρία και τις τεχνικές που ακολουθούμε, με έμφαση στα καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά, εξοπλισμούς, κανόνες και σημεία προσοχής στην παρασκευή διάφορων αναβαθμισμένων γλυκών παρασκευασμάτων διαφόρων χωρών και Κύπρου.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Αναγνωρίζουν τις χρήσεις και αλλαγές που θα υποστούν οι βάσεις των διαφόρων γλυκών. • Κατανοούν όλες τις λεπτομέρειες της παραγωγής και της μετατροπής του κακάο σε σοκολάτα και ορίζουν αυτές τις τεχνικές. • γνωρίζουν τις βασικές κατηγορίες παρασκευής παγωτού. • Κατανοούν τη μεγάλη γκάμα των παγκόσμιων γλυκών και προσαρμόζονται στις νέες τάσεις. • διαθέτουν βελτιωμένες γνώσεις σε διάφορα είδη ζαχαροπλαστικής. • Επεξεργάζονται τα συστατικά με επιδεξιότητα και μαζί με τις θεωρητικές τους γνώσεις, τα χρησιμοποιούν με το καλύτερο αποτέλεσμα στην υφή, τη γεύση και την εμφάνιση του τελικού προϊόντος. • Κατανοούν /εφαρμόζουν /δημιουργούν τις τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις, κατά τη χρήση υποκατάστατων προϊόντων, ώστε να ελεγχθεί και να αξιολογηθεί το τελικό αποτέλεσμα.				
Προαπαιτούμενα	ICUL 114,190		Συναπαιτούμενα	Κανένα	

Περιεχόμενο Μαθήματος	- Θεωρίες, επιδείξεις και πρακτικές στις ενότητες που αφορούν τα ευρωπαϊκά και διεθνή γνωστά γλυκά - Δημιουργίες γλυκών με καινούργια υλικά και μείγματα που πρωτοεμφανίζονται στην αγορά. - Δοκιμές γλυκών και ζυμωμάτων για τη δημιουργία συνταγών με υποκατάστατα ή καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά. - Ιστορία του κακάο και της σοκολάτας. - Τεχνικές 'Tempering', τεχνικές παρασκευής σοκολάτας και συνταγές για επιδόρπια με σοκολάτα - Δημιουργίες τούρτας σε μοντέρνο στυλ. - Ετοιμασία μοντέρνου επιδορπίου σε πιάτο.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Φρούτα- η χρήση τους στην ζαχαροπλαστική, Cedric Grolet, Gastronomy Essentials ltd. • Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης.Μ. Σαράβας. Στ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Α</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN:960-86928-8-1 • Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης. Μ. Σαράβας. Β' έκδοση- 2004. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Β</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 960-86928-9-X • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 Προτεινόμενη: • <i>The Elements of Desserts</i>, Francisco Migoya, John Wiley & Sons, INC., Hoboken, New Jersey 2012. • <i>Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft</i>", The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 3rd Revised edition • <i>Επάγγελμα Ζαχαροπλάστης</i> (Επίτομο), Schild (τελευταία έκδοση). • <i>Τεχνολογία Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής Ι</i>, Shild (τελευταία έκδοση). • <i>Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής Ι</i> Shild, Αγελούσης Γ. (τελευταία έκδοση)		
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα • Εργασίες • Διαγωνίσματα • Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%
Τελική εξέταση	30 – 50%		



	Τεστ	15 – 30% each	
	Εργασίες	15 – 30%	
	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	
	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	
	Κουίζ	0 – 10%	
	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%	
Γλώσσα	Ελληνική		

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στη Διοίκηση				
Κωδικός Μαθήματος	IMGT-281				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Ανδρέας Κουρέας				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Το μάθημα αυτό προσφέρεται έτσι ώστε ο φοιτητής να κερδίσει την κατανόηση των κύριων διευθυντικών ρόλων και των λειτουργιών όπως ισχύουν στην επιτυχή λειτουργία μιας επαγγελματικής επιχείρησης (συμπεριλαμβανομένων των μη κερδοσκοπικών οργανισμών) μέσα στην κοινωνία. Για να εκτιμήσει τη κοινωνική ευθύνη των επιχειρησιακών οργανώσεων και του ηθικού πλαισίου μέσα στην οποία πρέπει να λειτουργήσουν. Για να λάβουν μια εκτίμηση της εξέλιξης των διοικητικών θεωριών και των αποτελεσμάτων τους στις επιχειρηματικές πρακτικές. Για να εξοικειώσει τους σπουδαστές με τη στρατηγική διαχείριση να επεξεργαστεί τα εργαλεία προγραμματισμού και τις διαδικασίες της απόφασης - παραγωγή και η δυνατότητα εφαρμογής τους. Για να εκτιμήσουν τα αποτελέσματα ενός μεταβαλλόμενου τοπικού και διεθνούς επιχειρησιακού περιβάλλοντος στις επιχειρησιακές πολιτικές. Για να εκτιμήσει τη σημασία των ανθρώπινων δυναμικών και των εργατικών σχέσεων στη διαχείριση μιας επιχείρησης.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές αναμένεται να είναι σε θέση να: • συζητήσουν τη σημασία της διαχείρισης τόσο ως επάγγελμα και ως ένα παγκόσμια ανθρώπινη δραστηριότητα. • κατανοήσουν πως οι οργανισμοί είναι περίπλοκα συστήματα ανθρώπινης δραστηριότητας. • συζητήσουν και να εφαρμόσουν τις βασικές λειτουργίες διαχείρισης, σχεδιασμό, καθοδήγηση και έλεγχο. • συζητήσουν και να εφαρμόσουν τις βασικές διαδικασίες διαχείρισης. • αποδείξουν πως η καλή διαχείριση θα βοηθήσει τους οργανισμούς να γίνουν αποτελεσματικοί και αποδοτικοί. • συζητήσουν κριτικά τη σημασία του εξωτερικού περιβάλλοντος των επιχειρήσεων και τις επιπτώσεις στην οργάνωση.				

	• συζητήσουν κριτικά τη σημασία του ανθρώπινου δυναμικού στον τομέα της διαχείρισης. • συζητήσουν κριτικά τη σημασία της ομαδικής εργασίας στον τομέα της διαχείρισης. • διεξάγουν ανεξάρτητη έρευνα χρησιμοποιώντας διάφορες πηγές. • συμμετάσχουν σε συζητήσεις για αμφιλεγόμενα ζητήματα διαχείρισης.		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Εισαγωγή. Πώς διαχειρίζεται μια υπόθεση. • Ο ρόλος των διοικητικών και διαχειριστικών λειτουργιών: Σχεδιασμός και αποφάσεις. • Οργάνωση και κατανομή των πόρων, καθοδήγηση και έλεγχος.. • Ευθύνη και αντιπροσώπευση, ευθύνη και εξουσία. • Εξέλιξη της διοικητικής σκέψης: Κλασική, Συμπεριφοριακή, Ποσοτική. • Ηθική και κοινωνική ευθύνη. • Εισαγωγή στη στρατηγική διοικητική διαδικασία. • Εισαγωγή στο γενικό επιχειρησιακό περιβάλλον. • Το περιβάλλον και η επιρροή του στις πολιτικές της επιχείρησης. • Η οργανωτική δομή και επιρροή στο διοικητικό σύστημα. • Οργανωτικοί στόχοι και σχεδιασμοί. Έλεγχος διαδικασίας. • Η αλλαγή και η επιρροή της στις στρατηγικές της επιχείρησης. Διεθνείς παράγοντες. • Άνθρωποι και οργανισμοί. Παροχή κινήτρων για τους εργαζομένους. Αντίσταση στην αλλαγή. • Ηγεσία. • Εξέλιξη του ανθρώπινου δυναμικού. • Διαχείριση παραγωγικότητας και επιρροή του ανταγωνισμού. • Διαχείριση ποιότητας και επιρροή πελατών. • Αποδοτικότητα και αποτελεσματικότητα. • Η διαδικασία λήψης αποφάσεων. • Μελέτες περιπτώσεων / ομαδική εργασία. Εξέταση μιας μελέτης χρησιμοποιώντας διάφορες πηγές. • Συμμετοχή σε συζητήσεις για αμφιλεγόμενα θέματα διοίκησης.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, διαλέξεις από επισκέπτες από την επισιτιστική βιομηχανία, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: Management: Θεωρητικό Υπόβαθρο, Σύγχρονες Πρακτικές, Μπουραντάς Δ. Εκδ. Μπένου Γ. (τελευταία έκδοση). Suggested: • Griffin, R W Management (Τελευταία Έκδοση). • Stephen, R. Robbins & David A. DeCenzo, Fundamentals of Management (Τελευταία Έκδοση). • Griffin, R W Management (Τελευταία Έκδοση).		

	Management: Challenges in the 21st Century, by Pamela S. Lewis et. al, West Publishing Company (Τελευταία Έκδοση)														
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στην τάξη - Εργασίες - Ενδιάμεση εξέταση - Τελική εξέταση Πολιτική βαθμολόγησης <table> <tr> <td>Τελικές εξετάσεις</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Διαγωνίσματα στην τάξη</td><td>15 – 30% έκαστο</td></tr> <tr> <td>Μελέτη / Εργασία</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεσες εξετάσεις</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατ'οίκον ασκήσεις</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Σύντομα διαγωνίσματα</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελικές εξετάσεις	30 – 50%	Διαγωνίσματα στην τάξη	15 – 30% έκαστο	Μελέτη / Εργασία	15 – 30%	Ενδιάμεσες εξετάσεις	30 – 40%	Κατ'οίκον ασκήσεις	0 – 20%	Σύντομα διαγωνίσματα	0 – 10%	Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή	0 – 10%
Τελικές εξετάσεις	30 – 50%														
Διαγωνίσματα στην τάξη	15 – 30% έκαστο														
Μελέτη / Εργασία	15 – 30%														
Ενδιάμεσες εξετάσεις	30 – 40%														
Κατ'οίκον ασκήσεις	0 – 20%														
Σύντομα διαγωνίσματα	0 – 10%														
Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσματολογίου				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-230				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Χαρίτου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα	4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή θεωρητική γνώση και πρακτική εφαρμογή για να εφαρμόσουν τις θεωρίες στα πρακτικά ζητήματα του προγραμματισμού, προετοιμασίας και του σερβιρίσματος. Θα παράξουν ποικίλες επιλογές γευμάτων ολοκληρωμένων μενού χρησιμοποιώντας αρκετές μεθόδους μαγειρικής. Η βασική ικανότητα μαγειρέματος ενισχύεται και διδάσκονται νέες δεξιότητες προετοιμασίας και παρουσίασης φαγητών. Σκοπός επίσης είναι να κατανοήσουν οι φοιτητές τη διαδικασία σχεδιασμού διαφορετικών μενού και την εφαρμογή τους χρησιμοποιώντας και τις γνώσεις της κοστολόγησης.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Γνωρίζουν την διαδικασία σχεδιασμού ενός εδεσματολογίου α λα καρτ και προεπιλεγμένου. • Αναγνωρίζουν τους διάφορους τύπους μενού. • Ξεχωρίζουν τα υλικά και πρώτες ύλες ανάλογα με την εποχικότητα. • Χειρίζονται πρώτες ύλες σε σχέση με τη παραγωγή και διατήρησή τους. • Συνθέτουν εδεσματολόγια για παραθέσεις. • Εφαρμόζουν παρασκευές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής και να ετοιμάζουν φαγητά για παραθέσεις. • Ετοιμάζουν και να παραθέσουν διαφορετικά μενού αναλόγως περίπτωσης. • Ξεχωρίζουν και κατανοούν τη σειρά σερβιρίσματος.				
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 121, 103, 102,122, 114, 117, 218, 190	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Η σημασία σύνθεσης του μενού και εμφάνισης της κάρτας φαγητών-απαραίτητες προϋποθέσεις σύνθεσης</u> - Ενδεικτικά μενού - Η κάρτα των φαγητών - Απαραίτητες προϋποθέσεις για τη σύνθεση του μενού				

	- Πρώτες ύλες και εποχικότητα - Κόστος <u>Τύποι γευμάτων</u> - Γενικοί κανόνες σύνθεσης μενού - Κανόνες σύνθεσης ειδικών μενού - Διατροφική ισορροπία <u>Κανόνες σύνθεσης μενού βάσει των διατάξεων</u> - Σύνθεση προγεύματος ή γευμάτων - Ονοματολογία παρασκευών μαγειρικής και τι σημαίνουν - Μαγειρική και παρουσίαση - Τα περισσεύματα, σπατάλη - Μενού και μείγμα στοιχείων <u>Σύνθεση μενού βάσει των εποχών</u> - Σύνθεση μενού για άνοιξη, καλοκαίρι, φθινόπωρο και χειμώνα - Σύνθεση εορταστικών μενού						
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.						
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Αρχές σχεδίασης μενού, McVety, Paul J., Ware, Bradley J., Εκδόσεις «ΕΛΛΗΝ» (τελευταία έκδοση) • Μιχάλης Π. Σαλεσιώτης. 2007. <i>Σύνθεση Εδεσματολογίου</i>. INTERBOOKS. ISBN: 978-960-390-190-7 • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • Σημειώσεις Καθηγητή Προτεινόμενη: • McVety & Ware, <i>Fundamentals of Menu Planning</i>. John Wiley & Sons Inc, (τελευταία έκδοση) • J. Kivela, <i>Menu Planning for the Hospitality Industry</i>. Hospitality Press, (τελευταία έκδοση) • Ceserani and Kinton, Fosket <i>The Theory of Catering</i>, (τελευταία έκδοση), • Εστιατόριο, Αρβανίτης Κώστας, εκδόσεις Προπομπός, (τελευταία έκδοση)						
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα • Διαγωνίσματα • Εργασίες • Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%
Τελική εξέταση	30 – 50%						
Τεστ	15 – 30% each						
Εργασίες	15 – 30%						

	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	
	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	
	Κουίζ	0 – 10%	
	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%	
Γλώσσα	Ελληνική		

Τίτλος Μαθήματος	Garde Manger – Λειτουργία Μπουφέ				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-207				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα	4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους σπουδαστές να εντοπίσουν, να ταξινομήσουν την ποιότητα, την απόδοση και την αποθήκευση με τις διαδικασίες δοκιμών στις κρύες παρασκευές ψημένων κρεάτων και τερίνων καθώς και στις διαδικασίες προετοιμασίας τους. Οι σπουδαστές θα είναι σε θέση να προετοιμάζουν και να παρουσιάζουν με καλαισθησία σαλάτες και άλλα κρύα ορεκτικά. Θα αναγνωρίζουν τα κρίσιμα σημεία και τις προδιαγραφές εργασίας τους στην κρύα κουζίνα. Επίσης η παρουσίαση των διαφόρων τύπων μπουφέ και οι δεξιότητες και οι ικανότητες σεβριρίσματος θα αναπτυχθούν, καθώς επίσης και ένας υψηλός βαθμός των καλλιτεχνικών δυνατοτήτων και της φαντασίας στο σχεδιασμό ενός μπουφέ. Η δυνατότητα να προετοιμαστεί μια ευρεία ποικιλία των τροφίμων, που χρησιμοποιεί τη γνωστική, κριτική σκέψη και τις πρακτικές δεξιότητες εκτίμησης θα αναπτυχθεί περαιτέρω.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Γνωρίζουν τις διαδικασίες παραγωγής και σεβριρίσματος ενός μπουφέ. • Γνωρίζουν όλα τα είδη μπουφέ και τα χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα. • Αναγνωρίζουν τα πλεονεκτήματα αλλά και τα μειονεκτήματα από την παραγωγή όσο και το σεβριρίσμα του μπουφέ. • Παρασκευάζουν κρύες και ζεστές επιλογές μπουφέ. • Μαγειρεύουν για μεγάλη ποσότητα πελατών. • Ετοιμάζουν διακοσμήσεις μπουφέ και παρουσιάσεις σκαλιστών εκθεμάτων. • Αναγνωρίζουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα του μπουφέ. • Χειρίζονται, διατηρούν και προετοιμάζουν τις πρώτες ύλες που αφορούν την κρύα κουζίνα. • Ταξινομούν τα υλικά που αφορούν την κρύα κουζίνα. • Αποθηκεύουν με το ορθότερο δυνατό τρόπο.				

	• Παράγουν βασικές συνταγές για τερίνες και πατέ με βάση ψάρια κρέατα, κυνήγια, πουλερικά αλλά και λαχανικά (με δυνατότητα χρήσης ζυμών, ζελατίνων κ.α). • Παράγουν βασικές συνταγές σαλατών και τις σάλτσες που τις συνοδεύουν. • Χειρίζονται νέες πρώτες κρύες ύλες, ανάλογα με τις γαστρονομικές τάσεις της εποχής.		
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 102, 121, 122,190	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Εισαγωγή, πλεονεκτήματα & μειονεκτήματα. - Τεχνικές τοποθέτησης και εμφάνισης του μπουφέ. - Κατάρτιση και παρουσίαση των ζεστών & κρύων πιάτων σε μπουφέ για: - ο Κοκτέιλ μπουφέ - ο Μπουφέ τεμαχισμού (μπροστά στο πελάτη) - ο Μπάρμπεκιου μπουφέ - ο Υψηλής ποιότητας και παρουσίασης μπουφέ - Κοστολόγηση τροφίμων & έλεγχος. - Αγορά, αποθήκευση, επιθεώρηση και Ταξινόμηση υλικών. - Πρωταρχικής και δευτερεύουσας σημασίας κομμάτια, περικοπές στο μέγεθος των μερίδων. - Επεξεργασία περισσευμάτων. - Τεμαχισμός και προετοιμασία λαχανικών και σαλατικών. - Μέθοδοι και τεχνικές που αφορούν την προετοιμασία κρύων πιάτων από (λαχανικά, φρούτα, κρέατα, ψαρικά πουλερικά και κυνήγια). - Παραγωγή και παρουσίαση. - Πρόληψη σπατάλης. - Μεταποίηση κρύων εδεσμάτων.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Η Τέχνη του Μπουφέ, Boscolo Etoile, Εκδόσεις Τσιτσιλώνης, (τελευταία έκδοση) • Το βιβλίο του chef, The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενα: • Boscolo & Savio, Great Book of Decorations for Buffet. John Wiley & Sons Inc. (τελευταία έκδοση) • Ceserani, Kinton, Foscett. Practical cookery (τελευταία έκδοση). Hodder & Stoughton • D. P. Larousse. A Guide to the Art of Buffet. John Wiley & Sons Inc. (τελευταία έκδοση) • D. R. Stevenson, Basic Cookery; The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd. • Denis Ruffle, The Professional Caterer Series. (τελευταία έκδοση)		

	• Myleto & Khode, The Larder Chef Food Preparation and Presentation (τελευταία έκδοση) • C. Schmedes, The Book of Garnishing. (τελευταία έκδοση) • J. Fuller and E. Renold, The Chef's Compendium of Professional Recipes. • H. Walden, Dressings and Marinades. (τελευταία έκδοση) • F. H. Sonnenschmidt and J. E. Nicolas Art of Garde Manger(τελευταία έκδοση) • National Association of Meat Purveyors. The Meat Buyers Guide. Johnson & Wales University (τελευταία έκδοση) • Culinary Institute of American, Garde Manger: The Art of cold kitchen														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα • Εργασίες • Διαγωνίσματα • Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Διεθνής Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-204				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Οι μαθητές θα εισαχθούν στις τεχνικές, τα συστατικά και τα καρυκεύματα που είναι μοναδικά για μια ποικιλία από διεθνής κουζίνες. Διάφορες εθνικές επιρροές και μαγειρικές όπως οι θρησκευτικές, γεωγραφικές, ο τουρισμός, κ.λπ. θα μελετηθούν. Η προετοιμασία, το μαγείρεμα και η παρουσίαση σύμφωνα με τις παραδόσεις ή / και τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Ο συγχρονισμός, η οργάνωση και η παρουσίαση των πιάτων τονίζονται. Ρωσική, Ασιατική (Κίνα, Ιαπωνία, Ινδία) και Ιταλική Κουζίνα περιλαμβάνονται. Δίνεται η ευκαιρία στο μαθητή να αυξήσει τη γνώση, την κριτική σκέψη και την πρακτική εφαρμογή των δεξιοτήτων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: - Γνωρίζουν τις διάφορα καρυκεύματα, μπαχαρικά και πρώτες ύλες διεθνών κουζινών. - Γνωρίζουν τις θρησκευτικές και άλλες επιρροές που επηρέασαν τις διάφορες κουζίνες. - Κατανοούν την ανάγκη γνωριμίας και εκμάθησης της κάθε κουλτούρα. - Παρασκευάζουν σύγχρονες και παραδοσιακές συνταγές διεθνών κουζινών. - Παρασκευάζουν κρύες και ζεστές επιλογές διεθνών κουζινών. - Αναπτύξουν συγκριτικά και επισιτιστικά τις διάφορες διεθνείς κουζίνες				
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 121, 102, 122, 128, 103, 190	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Ρωσική κουζίνα</u> •Παράδοση, ιστορική άποψη και θρησκευτικές επιρροές • Ρωσική γαστρονομία • Ξένες επιρροές • Προϊόντα μαγειρικής • Μέθοδοι μαγειρέματος				

	• Διαφορετικά πιάτα • Προτίμηση σύνθεση και Κύκλος • Συνταγές <u>Σκανδιναβική κουζίνα</u> • Παράδοση, ιστορική αναδρομή και θρησκευτικές επιρροές • Σκανδιναβική γαστρονομία • Ξένες επιρροές • Προϊόντα μαγειρέματος • Μέθοδοι μαγειρέματος • Διάφορα πιάτα • Συνταγές <u>Ασιατική Κουζίνα</u> • Ασιατικά καρυκεύματα, υλικά και τεχνικές μαγειρικής • Ανάπτυξη των οργανωτικών δεξιοτήτων και των δεξιοτήτων μαγειρέματος • Διάφορα πιάτα από την Κίνα, την Ιαπωνία και την Ινδία • Συνταγές <u>Μεσογειακή Κουζίνα</u> • Σύγχρονη και παραδοσιακή τοπική κουζίνα της Μεσογείου (Ιταλία, Ισπανία, Ελλάδα) • Παραδοσιακά και Σύγχρονα προϊόντα • Η παραγωγή των ειδών στο μενού, παρουσίαση πιάτων και σημερινών τεχνικών μαγειρέματος • Συνταγές <u>Γαλλική κουζίνα</u> • Παραδοσιακές και μοντέρνες τεχνικές • Κουζίνα 'Νοβέλ' • Ξένες επιρροές • Μέθοδοι μαγειρέματος • Προϊόντα μαγειρικής • Διαφορετικά πιάτα • Συνταγές <u>Μεξικάνικη κουζίνα</u> • Ντόπια μπαχαρικά, υλικά και μέθοδοι μαγειρέματος • Μοντέρνα και παραδοσιακή Μεξικάνικη κουζίνα • Παραδοσιακά και μοντέρνα προϊόντα • Δημιουργία και παρουσίαση πιάτων • Παραδοσιακοί και μοντέρνοι μέθοδοι μαγειρέματος • 'Street food' • Συνταγές
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.

Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Σημειώσεις καθηγητή • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 Προτεινόμενη: • <i>“Basic Cookery: The Process Approach”</i>, D. R. Stevenson, International Edition, Stanley Thomas Ltd. • <i>Practical Cookery</i>, 13th Edition, David Fosskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education • <i>“Kitchen Essentials”</i>: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques Used by Le Cordon Bleu Hardcover – Houghton Mifflin Harcourt; 1 Edition. • <i>“Classical Food Preparation and presentation”</i>, WKH Bode, Md Leto, Batsford Academic and Educational London. • <i>“Food Preparation & Cookery”</i>, C. Finch & H. Cracknell. • <i>“Cultural Foods”</i>, P. Goyan Kittler/K. P. Sucher. • <i>“The complete Asian cook book”</i>, C. Solomon. • <i>“Classic Indian Cookery”</i>, J. Sahni. • <i>“Classic Russian Cooking”</i>, E. Molokbovets. • <i>“Russian Regional Recipes”</i>, S. Ward. • <i>“Classical & Contemporary Italian Cookery for Professionals”</i>, Ellmor. • <i>“A Taste of Japan”</i>, J. Ridgewell. • <i>“The Modern Art of Chinese Cooking”</i>, B. Tropp. • <i>“International Gastronomy”</i>, C. Finch & H. L. Cracknell, Thomson Learning.														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Πρακτική αξιολόγηση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Λογιστική				
Κωδικός Μαθήματος	IACCT 200				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1ος Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Ανδρέας Κουρέας				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σε αυτό το εισαγωγικό μάθημα ο φοιτητής θα κατανοήσει τις θεμελιώδεις έννοιες της λογιστικής. Μέσα από το μάθημα αυτό θα γίνει εισαγωγή στις βασικές αρχές του διπλογραφικού συστήματος με εξάσκηση στην καταχώρηση εγγραφών αγορών και πώλησης αγαθών και υπηρεσιών, ημερολογιακών εγγραφών, ετοιμασία ισοζυγίου καθώς επίσης λογιστική παρακολούθηση των οφειλών και απαιτήσεων του οργανισμού καθώς και διαδικασιών πάγιων και άμεσα ρευστοποιήσιμων /διαθέσιμων περιουσιακών στοιχείων και την τήρηση συστήματος αποθεμάτων αποθήκης.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μέσα από το μάθημα οι φοιτητές/τριες θα μάθουν: • Να εφαρμόζουν τις βασικές αρχές και πρότυπα της λογιστικής. • Να υπολογίζουν και να αναλύουν απλούς οικονομικούς δείκτες για κάθε επιχείρηση.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Διπλογραφικό σύστημα - Σχεδιάγραμμα λογαριασμών – καθολικά (γενικό, πωλήσεων, αγορών) - Καταχώρηση αγορών αγαθών και υπηρεσιών και πληρωμών, επιστροφές αγορών - Καταχώρηση πωλήσεων, εισπράξεων, επιστροφές πωλήσεων - Εντοπισμός λαθών και Διορθωτικές εγγραφές για λογιστικά λάθη - Ετοιμασία ισοζυγίου - Συμφιλιωτική κατάσταση τραπεζικών λογαριασμών - Τήρηση αποθήκης - Έκδοση παραστατικών (αποδείξεων και τιμολογίων) - Τήρηση Μικρού Ταμείου				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.				

Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικά Βιβλία • Tsouris George First Level Bookkeeping, • Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. • Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Πρακτική αξιολόγηση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Αρχές Οργάνωσης, Διοίκησης και Λειτουργίας Εστιατορίου				
Κωδικός Μαθήματος	IMGT-220				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	1
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή γνώση και κατανόηση της οργάνωσης, διοίκησης και λειτουργίας του εστιατορίου και των τμημάτων του. Επιπλέον, θα να αναλωθεί σημαντικός χρόνος στην κατάλληλη διαδικασία σερβιρίσματος και αναγνώρισης των διαφορετικών μεθόδων σερβιρίσματος, κατανόηση επιπλέον τεχνικών δεξιοτήτων, τόσο στην θεωρητική όσο και στην πρακτική πλευρά. Οι σπουδαστές θα αναπτύξουν δεξιότητες στο σχεδιασμό, οργάνωση και υλοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας καθώς και σερβιρίσματος μέσω της διοργάνωσης και λειτουργίας παραθέσεων. Οι φοιτητές επίσης θα ενασχοληθούν με την προετοιμασία και το σερβίρισμα μέσω της επιμελημένης μεθόδου σερβιρίσματος και flambé.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: - Γνωρίζουν και εφαρμόζουν τον κώδικα επαγγελματικής δεοντολογίας του επισιτιστικού επαγγέλματος. - Γνωρίζουν τις λειτουργίες της διοίκησης σε μια επισιτιστική μονάδα, την οργάνωση και την εκπαίδευση του προσωπικού. - Κατανοούν και να γνωρίζουν αρχές στην οργάνωση και διοίκηση του εστιατορίου. - Εφαρμόζουν συστήματα παραγωγής και διάθεσης φαγητών ανάλογα με το εδεσματολόγιο. - Αναπτύσσουν το συναίσθημα της φιλοξενίας και φροντίδας του πελάτη. - Χρησιμοποιούν ορθά τους διάφορους χώρους και εξοπλισμό του εστιατορίου. - Γνωρίζουν την διαδικασία ετοιμασίας ενός εστιατορίου για παράθεση. - Χειρίζονται τη διαδικασία όλων των τύπων σερβιρίσματος φαγητών και ποτών σε εστιατόριο (silver service, plated service, κ.α) - Αναγνωρίζουν και να εφαρμόζουν τους επτά τρόπους σερβιρίσματος. - Αναπτύσσουν ουσιαστικές πρακτικές στη μαζική παραγωγή φαγητών.				

	- Επιλέγουν κατάλληλο επαγγελματικό εξοπλισμό για την κατάλληλη χρήση και επιλογή του σε περίπτωση νέας αγοράς της επιχείρησης. - Σερβίζουν με τους κύριους τρόπους σερβιρίσματος και με τον επιμελημένο τρόπο flambé. - ολοκληρώνουν τις διαδικασίες καθαρισμού και μαζέματος του εστιατορίου μετά την παράθεση. - Εργάζονται μέσα στο εμπορικά αποδεκτό χρονικό πλαίσιο. - Εργάζονται με ασφάλεια και καλό επίπεδο επαγγελματισμού.		
Προαπαιτούμενα	ICUL-124	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων</u> - Εισαγωγικά - Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων - Λειτουργίες της διοίκησης - Έλεγχος και δομή επισιτιστικών επιχειρήσεων <u>Διοίκηση ανθρώπινων πόρων στις επισιτιστικές επιχειρήσεις</u> - Οργάνωση προσωπικού - Προσέλκυση και επιλογή προσωπικού - Ο ρόλος και οι εργασίες του προσωπικού - Παραγωγικότητα - Εκπαίδευση <u>Σύνθεση μενού</u> - Ο ρόλος του μενού - Σχεδιασμός μενού - Είδη των μενού - Σύνθεση μενού - Έλεγχος μενού <u>Προγραμματισμός παραγωγής φαγητών</u> - Διαδικασίες προγραμματισμού παραγωγής φαγητών. - Καθορισμός ποσοτήτων πρώτων υλών. <u>Παράθεση φαγητών και ποτών</u> - Διαχωρισμός σε ομάδες και σύνθεση εδεσματολογίου και κοστολόγηση. - Προγραμματισμός και προετοιμασίας για την παραγωγής την κουζίνα και το σερβίρισμα στο εστιατόριο. - Ετοιμασία εστιατορίου για παράθεση. - Παράθεση γευμάτων σε πελάτες. - Έκδοση λογαριασμών και είσπραξη.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική:		

	- Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Food and Beverage Management, Ζαχαρίας Τζωρακολευθεράκης, Interbooks, (τελευταία έκδοση) - Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή Προτεινόμενη: - Εστιατόριο, Αρβανίτης Κώστας, εκδόσεις Προπομπός, (τελευταία έκδοση) - Food & Beverage Service, Dennis Lillicrap, Edward Arnold, (τελευταία έκδοση)														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα και τελικές εξετάσεις. - Συμμετοχή στην τάξη - Εργασίες - Εξέταση - Πρακτική αξιολόγηση - Τελική εξέταση <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-250				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Ανδρέας Κουρέας				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να μεταδώσει τις αναγκαίες γνώσεις μαζί με τη σχετική γνώση στους υπολογισμούς της κοστολόγησης τροφίμων και ποτών, έτσι ώστε να υπάρχει ορθή διαμόρφωση της κατάλληλης τιμολογιακής πολιτικής. Οι φοιτητές θα μάθουν τα βασικά σημεία που σχετίζονται με τα έξοδα παραγωγής και το σχετικό έλεγχο, ιδιαίτερα σε σχέση με το κόστος τροφίμων και το ρόλο του διευθυντή ενός επισιτιστικού ιδρύματος ως προς την πρόβλεψη και την ικανοποίηση των προσδοκιών του πελάτη. Επίσης θα υπάρχει παρουσίαση του τρόπου που η κάθε επισιτιστική επιχείρηση μπορεί να οργανώσει τις διαδικασίες προμηθειών, κοστολόγησης αξιοποίησης και ελέγχου των παραγωγικών της συντελεστών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • κατανοούν πως μια επισιτιστική επιχείρηση πρέπει να λειτουργεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, να ικανοποιεί τις απαιτήσεις των πελατών της και παράλληλα να έχει τις κατάλληλες δομές και διαδικασίες που θα εξασφαλίσουν την υψηλή αποδοτικότητά της. • Κατανοούν τον τρόπο με τον οποίο κάθε επισιτιστική επιχείρηση μπορεί να οργανώσει τις διαδικασίες προμηθειών, κοστολόγησης, αξιοποίησης και ελέγχου των παραγωγικών της συντελεστών. • Οργανώνου και να εφαρμόζουν τις δαπάνες για την προμήθεια και αγορά των πρώτων υλών, το κόστος του ανθρώπινου δυναμικού, τις τεχνικές κοστολόγησης, την ορθολογική αξιοποίηση των συντελεστών παραγωγής και φυσικά πως να ακολουθούν τις μεθόδους ελέγχου.				
Προαπαιτούμενα	IMATH-100, ICOMP-200,	Συναπαιτούμενα		IACCT-200	

Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Αρχές κοστολόγησης τροφίμων και ποτών επισιτιστικών επιχειρήσεων</u> - Διοίκηση επισιτιστικών τμημάτων. - Έλεγχος επισιτιστικών τμημάτων. <u>Αρχές διακίνησης, καταγραφής και κοστολόγησης πρώτων υλών επισιτιστικών επιχειρήσεων</u> - Η προμήθεια - Τμήμα αγορών - Έρευνα αγοράς - Η παραγγελία - Τμήμα παραλαβών - Αποθέματα - Τμήμα αποθήκευσης - Απογραφή - Διανομή - Μερίδα - Συνταγή - Κόστος - Κοστολόγηση - Εργατικό κόστος - Γενικά έξοδα λειτουργίας - Απόδοση κρεάτων - Ανάλυση του κόστους τροφίμων και ποτών <u>Τα τελικά στάδια της κοστολόγησης τροφίμων και ποτών</u> - Τιμολόγηση - Πληροφόρηση και οικονομικά στοιχεία - Έλεγχος
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Προμήθειες, Κοστολόγηση, Έλεγχος, Τζένος Χρήστος, Interbooks, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις Καθηγητή • Κοστολόγηση τροφίμων, ποτών, εργασίας για ξενοδοχεία και εστιατόρια Dittmer, Paul R. Griffin, Gerald G. Έλλην, (τελευταία έκδοση) Προτεινόμενη: • The Theory of Catering, (τελευταία έκδοση) • Kinton and Ceserani & Foskett, Hedder & Stoughton, ISBN 0-340-56303-6. (τελευταία έκδοση) • John Fuller, Professional Kitchen Management, London, Batsford Academic and Educational LTP(τελευταία έκδοση)

	- Kotler, P (1984) Marketing Management, analysis, planning and control, (τελευταία έκδοση) London Prentice Hall Int. - Green, EF et al (1987), Profitable Food and Beverage Management: Operations, Jenks, Oklahoma, Williams books. (τελευταία έκδοση) - Bernard Davis and Salty Stone, Food and Beverage Management, (τελευταία έκδοση), Butterworth Heinmann, ISBN 0-7506-0010-1												
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στην τάξη - Εργασίες - Εξέταση - Τελική εξέταση <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%												
Εργασία στην τάξη	15 – 30%												
Πρότζεκτ	15 – 30%												
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%												
Κατοίκον εργασία	0 – 20%												
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%												
Γλώσσα	Ελληνική												

Τίτλος Μαθήματος	Σύγχρονες Τεχνικές Αρτοποιίας				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-229				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο / Άνοιξη				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Χαρίτου				
ECTS	4	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα	4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχονται επιπλέον και πιο βαθιές θεωρητικές γνώσεις καθώς και αναβαθμισμένες τεχνικές στην πράξη του εργαστηριακού όσο αφορά τα διεθνή και Κυπριακά αρτοποιήματα και τα εξειδικευμένα αλλά και παραδοσιακά αρτοπαρασκευάσματα διαφόρων χωρών. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει θεωρία και τις τεχνικές που ακολουθούμε, με έμφαση στα καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά, εξοπλισμούς, κανόνες και σημεία προσοχής στην παρασκευή διάφορων αναβαθμισμένων αρτοπαρασκευασμάτων διαφόρων χωρών και Κύπρο.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: - Κατανοούν τις επιδράσεις και την πολλαπλή χρήση που μπορεί να επιφέρει ένα καινούργιο υλικό και μηχάνημα στην αρτοποιία. - Αντιλαμβάνονται την μεγάλη γκάμα ειδών αρτοποιίας που υπάρχει ανά τον παγκόσμιο. - Κατέχουν ενισχυμένες γνώσεις αρτοποιίας, διαφόρων ειδών αρτοπαρασκευασμάτων - Παρασκευάζουν διάφορα Ευρωπαϊκά, διεθνή αλλά και παραδοσιακά κυπριακά ψωμιά και άλλα αρτοπαρασκευάσματα. - Επεξεργάζονται υλικά με δεξιότητες και θεωρητικές γνώσεις να τα χρησιμοποιούν για καλύτερο αποτέλεσμα στην υφή, γεύση και εμφάνιση του τελικού προϊόντος.				
Προαπαιτούμενα	ICUL 114,117,218,190	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Θεωρίες, επιδείξεις και πρακτικές στις ενότητες που αφορούν τις φυλλώδης ζύμες (laminations technique), προζύμι , poolish, rubbing method.				

	• Θεωρίες, επιδείξεις και πρακτικές για ευρωπαϊκά και διεθνή διάσημα αρτοποιασκευάσματα (κρουασάν, Danish, σφολιάτα, πίτες). • Κατανοούν και εφαρμόζουν τις τεχνικές και θεωρητικές γνώσεις, κατά τη χρήση υποκατάστατων προϊόντων, ώστε να ελεγχθεί και να αξιολογηθεί το τελικό αποτέλεσμα. • Κυπριακά Παραδοσιακά Αρτοποιασκευάσματα: προζύμι, αρκατένα ψωμιά, δακτυλιές με μαγιά και με προζύμι, Γεννόπιτα, Παννυσίδα, παξιμάδια Λυσιώτικα, πρόσφορα, χωριάτικο ψωμί με προζύμι, πίτες Παφίτικες, Γλυρισταρκές, Κούμουλλα, • Διεθνές ψωμιά για πρωινό: (Γερμανία: Ψωμί από βρόμη, Ιταλία: Πανετόνε, Ελλάδα: Κρητικά Τάκος, Γαλλία: brioche, Ισπανία: ψωμί Καταλανίας, Ρουμανία: κρεμμυδόψωμο, Αγγλία: scones, cross buns, Τσεχία: ψωμί Βανόκα, Τσέχικο Χριστουγεννιάτικο ψωμί, Ισραήλ: Challah). • Γιορτινά ψωμιά και αλμυρά: Ελλάδα: 'τσουρέκι', Χριστόψωμα. Ιταλικά: Panettone, Κυπριακά: "afkotes", Φλαούνες • Κυπριακό ψωμί γεμιστό: πράσινη ελιά, χαλλούμι, τιτσιρόπιτες, πασκιές, κολοκότες. • Δοκιμή διαφόρων ζυμών για τη δημιουργία συνταγών με χρήση υποκατάστατων προϊόντων ή νέων συστατικών στην αγορά.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοψάλτης.Μ. Σαράβας, Ι. Τσάβος. Δ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική & Επαγγελματική Αρτοποιία</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 960-8382-00-9 • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • <i>Τεχνολογία Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής Ι</i>, Shild (Τελευταία Έκδοση) Προτεινόμενη: • <i>The bread Baker's Apprentice</i>, Peter Reinhart, Ten Speed Press-Berkeley. • <i>Dough: Simple Contemporary Breads</i>, Richard Bertinet, Kyle Books. • <i>The Handmade Loaf: The book that started a baking revolution</i>, 2012. Dan Lepard, Mitchell Beazley. • <i>Επάγγελμα Αρτοποιός</i> (Επίτομο), Schild (Τελευταία Έκδοση) • <i>Εργαστήριο Αρτοποιίας Ι</i> Shild, Αγελούσης Γ (Τελευταία Έκδοση)
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στο μάθημα • Εργασίες

	• Διαγωνίσματα • Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Εξάσκηση II				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-290				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Καλοκαιρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	2	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Η πρακτική στην επισιτιστική βιομηχανία στοχεύει να δώσει στους σπουδαστές την ευκαιρία να εφαρμόσουν τις θεωρίες της τάξης σε πρακτικά ζητήματα στον τομέα της τροφοδοσίας, σε διαδικασίες της κουζίνας ως εξής: Still room, Entremetier: Σούπες/λαχανικά, Κρεοπωλείο: Κρέας/ψάρια, Garde manger: Κρύα πιάτα, Saucier/Rotisseur/Poissonier, Ζεστή κουζίνα. Μέσα από την διαδικασία της πρακτικής εξάσκησης οι φοιτητές θα λειτουργήσουν σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες τόσο από πλευράς εφαρμογής των θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων τους όσο και σε επίπεδο συνεργασίας και με συναδέλφους έμπειρους και μη. Σκοπός επίσης είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν εμπειρίες που θα τους βοηθήσουν να συνεχίσουν στην επόμενη ακαδημαϊκή χρονιά και να εφαρμόσουν ή να διασταυρώσουν και να μοιραστούν τις εμπειρίες αυτές μεταξύ τους αλλά και με τους εκπαιδευτές τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Γνωρίζουν από κοντά την πραγματική εξάσκηση του επισιτιστικού επαγγέλματος. • Γνωρίζουν το σωστό προγραμματισμό και τη σειρά της εργασίας. • Εργάζονται σε διάφορα πόστα στην επιχείρηση και να συμβουλεύονται τους ανώτερούς τους για τη διαδικασία παραγωγής. • Αντιλαμβάνονται τις απαιτήσεις του επαγγέλματος και να βάζουν σε εφαρμογή τις γνώσεις που αποκόμισαν κατά τη διάρκεια του δευτέρου έτους φοίτησής τους. • Γνωρίζουν προσωπικά επαγγελματίες του κλάδου και αποκομίζουν καινούργιες εμπειρίες ή ακόμη συνεχίζουν για δεύτερο συνεχή χρόνο στην επισιτιστική επιχείρηση που απασχολήθηκαν το 1^ο έτος και παίρνουν ακόμη περισσότερες γνώσεις, αλλά αρχίζουν να είναι και πιο αποδοτικοί.				
Προαπαιτούμενα	ICUL-190	Συναπαιτούμενα		Κανένα	

Περιεχόμενο Μαθήματος	- Still room - προετοιμασία διαφορετικών ροφημάτων. - Συντήρηση του εξοπλισμού. - Είδη πρωινού, προετοιμασία Σνακ (2 εβδομάδες). - Μαγειρεύοντας σούπες, λαχανικά, γαρνιτούρες, αυγά, ζυμαρικά. Σερβίρισμα και διατήρηση (2 εβδομάδες). - Κρεοπωλείο - κατανόηση των διαφόρων ειδών κρέατος και των ψαριών, κοπή, τεμαχισμός σε φιλέτα, επεξεργασία, καθαρισμός των περιοχών του κρεοπωλείου και εξοπλισμός (2 εβδομάδες). - Κρύα πιάτα - προετοιμασία και παρουσίαση των Σαλατών, ορεκτικά, Κρύα πιάτα, κρύες σάλτσες και αποθήκευση. Συντήρηση και καθαρισμός του εξοπλισμού (2 εβδομάδες). - Ζεστή κουζίνα - προετοιμασία, μαγείρεμα και παρουσίαση των κρεάτων και των πιάτων για ψάρια και πουλερικά, σάλτσες. Διατήρηση, συντήρηση και ο καθαρισμός του χώρου παροχής υπηρεσιών (3 εβδομάδες). - Ζαχαροπλαστείο – προετοιμασίες (κρέμες, παντεσπάνια, παγωτά, τάρτες, φυλλαρωτά κ.α). - Οι διδάσκοντες της Μαγειρικής Τέχνης έχουν την ευθύνη για την εποπτεία και την αξιολόγηση και της δεύτερης πρακτικής άσκησης. Η συμπλήρωση του αξιολογικού βιβλιαρίου είναι καθημερινή υπευθυνότητα του/της φοιτητή/τρια να το συμπληρώνει και του ανωτέρου του να το υπογράφει, γράφοντας και τα σχόλιά του. Επίσης ο καθηγητής επιθεωρεί σε τακτά χρονικά διαστήματα τους φοιτητές.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Επίβλεψη, Δειγματική και πρακτική στο χώρο εργασίας.
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: Βιβλιογραφία μαθημάτων του προγράμματος Προτεινόμενη: Βιβλιογραφία μαθημάτων του προγράμματος
Αξιολόγηση	Βιβλιάριο Πρακτικής εξάσκησης 100%.
Γλώσσα	Ελληνική

Τίτλος Μαθήματος	Καλλιτεχνικά Εκθέματα Ζαχαροπλαστικής				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-305				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Χριστάκης Τεμερέα				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοποί του μαθήματος είναι να αναπτύσσονται δεξιότητες κατά την προετοιμασία εξαιρετικής εμφάνισης γλυκών, με τη χρήση σύγχρονων μεθόδων, ενώ παράλληλα επιτρέπουν την ελευθερία στους φοιτητές να αναπτύξουν τις δικές τους ιδέες και τις τελευταίες εποχής τεχνικές. Έμφαση θα δοθεί στην ανάπτυξη της ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας χρησιμοποιώντας προηγμένες τεχνικές, αισθητικής. Οι φοιτητές θα σχεδιάσουν, κοστολογήσουν, οργανώσουν και θα παράγουν γλυκά με υψηλή αίσθηση παρουσίασης και ποιότητα γεύσης. Στο μάθημα αυτό θα δοθεί έμφαση στις διακοσμητικές και τεχνικές δεξιότητες που θα αποκομίσουν οι φοιτητές με τη χρήση της ζάχαρης, της σοκολάτα, της καραμέλα, των αρτοποιημάτων, των αμυγδαλωτών κ.α., δημιουργώντας εκθέματα με υψηλή διακοσμητική.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Γνωρίζουν τις βασικές αρχές της παραγωγής “Nouvelle” ζαχαροπλαστικού. • Κατανοούν τις διάφορες επεξεργασίες για επιδόρπια στο πιάτο. • Γνωρίζουν διάφορους τρόπους και τεχνικές με τη ζάχαρη (καραμέλα, διακόσμηση τούρτων γάμου, διακοσμήσεις με regal icing). • Αναπτύσσουν γνώσεις διακοσμητικής με αρτοποιήματα. • Αναπτύσσουν ειδικές κατασκευές με σοκολάτα, καλούπια, και άλλες τεχνικές. • Παρασκευάζουν Petit-fours διάφορα είδη σοκολατάκια. • Παρασκευάζουν μείγματα παγωτών, σορμπέ και διακοσμήσεις με αμυγδαλωτά.				

Προαπαιτούμενα	ICUL-114,117, 190, 218, 229, 290	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Ζαχαρόπαστα (Pastilage). • Διακόσμηση Τούρτας με Ζαχαρόπαστα (γαμήλια τούρτα και άλλες σημαντικές εκδηλώσεις). • Διακοσμήσεις με αμυγδαλόπαστα. • Αλατισμένη ζύμη. • Εορταστικές τούρτες. • Πλαστική σοκολάτα. • Χριστουγεννιάτικα στολίδια και Gingerbread house. • Τεχνική Airbrush. • Τεχνικές για καλούπωμα σοκολάτας. • Κατασκευή μεγάλων κομματιών σοκολάτας. • Επεξεργασία με διάφορες καλλιτεχνικές τεχνικές ζάχαρης (τραβηγμένο/φυσητό). • Διακοσμητικά με καραμέλα.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Παραδείγματα, επιδείξεις, βίντεο & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοφάλης. Μ. Σαράβας. Β' έκδοση- 2004. <i>Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική Μέρος Β</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 960-86928-9-X • <i>Φρούτα- η χρήση τους στην ζαχαροπλαστική</i>, Cedric Grolet, Gastronomy Essentials Ltd. • Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενη: • <i>"Chocolates and Confections"</i>: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner, Peter P. Greweling, The Culinary Institute of America (CIA), John Wiley & Sons • <i>Sugar flowers</i>, Paddi clark, B. Dutton Publishing Ltd 2008. • <i>Fondant Models for cakes Decorations</i>, Helen Penman, Quarto Publishing Plc 2011. • <i>Sweet airbrush</i>, Gian Paolo panizzolo & Mario Romani, Edizioni Modena. • International School of Sugarcraft: Book 2: Advanced, Tuttle Pub, (Τελευταία Έκδοση). • Teubnez, Great Desserts, Kyle Cathie, (Τελευταία Έκδοση). • R. Bilheux and A. Escoffier, French Professional Pastry Series, (Τελευταία Έκδοση). • N. Lodge and J. Luusfitt, The International School of Sugar Craft (Book 1). • L. & O. Fassbind, Sugar Artistik. • Eurodelices, Pastries, Dine with Europe's Master Chefs.		

	N. Lodge and A. Baber. The International School of Sugar Craft (Book 2). Merehurst (Τελευταία Έκδοση)														
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στην τάξη - Εργασίες - Εξέταση - Πρακτική αξιολόγηση - Τελική εξέταση <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Πρακτική εργαστηρίου</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Πρακτική εργαστηρίου	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Πρακτική εργαστηρίου	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Ισορροπημένη Διατροφή και Υγιεινός Τρόπος ζωής				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-321				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Φωτεινή Λάππα				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να δοθούν οι βασικές γνώσεις στους φοιτητές για μια ισορροπημένη διατροφή, που περιέχει τις σωστές αναλογίες όλων των θρεπτικών συστατικών. (μακροθρεπτικών και μικροθρεπτικών), απαραίτητα για τη διατήρηση ενός υγιεινού τρόπου ζωής και επομένως και της υγείας. Επίσης, θα συζητηθούν οι πιθανές θετικές επιδράσεις της υγιεινής διατροφής σε χρόνιες νοσηρές καταστάσεις, όπως διαβήτης, παχυσαρκία, καρδιοπάθειες, αλλεργίες, οστεοπόρωση. Επιπλέον, θα αναλυθεί ο τρόπος δημιουργίας ειδικών εδεσματολογίων για φυσιολογικές και παθολογικές καταστάσεις και αποπεράτωση αυτών με στόχο την προαγωγή της υγείας, είτε σε ατομικό επίπεδο είτε σε επίπεδο δημόσιας υγείας μέσω των επισιτιστικών επιχειρήσεων. Συνάμα θα δοθούν τα θεμέλια για την κατανόηση της βασικής φυσιολογίας του ανθρώπου.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: • Γνωρίζουν την θρεπτική και θερμιδική αξία των τροφών. • Επεξηγούν τις βασικές αρχές της ισορροπημένης διατροφής στην προσωπική επιλογή των τροφίμων. • Ταξινομούν τις διάφορες τροφές με βάση τις θρεπτικές ουσίες που προσφέρουν. • Γνωρίζουν τη σημασία της μεσογειακής διατροφής και των πλεονεκτημάτων της όσον αφορά την υγεία και την πρόληψη ασθενειών σε όλη τη διάρκεια του κύκλου ζωής. • Περιγράφουν τους βιολογικούς ρόλους, τις βασικές μεταβολικές οδούς καθώς και τις επιπτώσεις της έλλειψης και τοξικότητας θρεπτικών συστατικών. • Μπορούν να δημιουργούν ισορροπημένα, υγιεινά εδεσματολόγια για διάφορες παθήσεις και για διάφορες ομάδες χορτοφάγων. • Γνωρίζουν τα στάδια επεξεργασίας των τροφών στον ανθρώπινο οργανισμό.				

Προαπαιτούμενα	ICUL-221	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>σορροπημένη Διατροφή/Υγιεινός τρόπος ζωής</u> • Βασικές αρχές ισορροπημένης διατροφής • Οφέλη του υγιεινού τρόπου ζωής • Τρόποι ανάπτυξης θετικών διατροφικών συνήθειών • Σχέση μεταξύ διατροφής και υγείας • Αρχές Μεσογειακής Διατροφής <u>Θρεπτικά συστατικά</u> • Μακροθρεπτικά (υδατάνθρακες-πρωτεΐνες-λίπη) • Μικροθρεπτικά (μέταλλα και ιχνοστοιχεία) • Νερό <u>Ομάδες Τροφίμων</u> • Πιάτο ισορροπημένης διατροφής • Μέγεθος Μερίδων • Υπολογισμός Θρεπτικών ουσιών και θερμίδων και δημιουργία υγιεινού μενού <u>Πεπτικό σύστημα (βασική φυσιολογία), Μεταβολισμός</u> • Στάδια επεξεργασίας της τροφής • Παράγοντες που επηρεάζουν την πρόσληψη τροφής • Μεταβολισμός υδατανθράκων, πρωτεϊνών και λιπών <u>Διατροφή στον κύκλο ζωής</u> • Εγκυμοσύνη • Θηλασμός • Διατροφή νηπίου • Διατροφή στην παιδική ηλικία • Διατροφή εφήβων • Διατροφή ηλικιωμένων <u>Ισορροπημένη διατροφή και υγιεινός τρόπος ζωής για παθολογικές καταστάσεις</u> • Σακχαρώδης Διαβήτης • Παχυσαρκία • Αθηροσκλήρωση και Υπέρταση • Διατροφικές αλλεργίες και Δυσανεξίες <u>Διατροφή για χορτοφάγους</u> • Μερικώς χορτοφάγοι • Αυστηρά Χορτοφάγοι • Γαλακτοχορτοφάγοι • Γαλακτοωχορτοφάγοι • Ψαροφάγοι • Ωμοφάγοι • Εναλλακτικές επιλογές κρέατος		

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: - Κυπριανού Γ., Ντορζή Ν., 'ΔιατροΣεφ', Εκδόσεις Πανεπιστημίου Λευκωσίας, 2015, ISBN 978-9963-711-31-4 - Σημειώσεις διδάσκοντα Προτεινόμενη: - Barasi Mary 'Human Nutrition, a health perspective', Taylor and Francis Group (τελευταία έκδοση), ISBN 9780340810255.														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% καθένα														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Αρχές Χημείας και Μαγειρικές εφαρμογές				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-322				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Δρ. Μάριος Στυλιανού				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	1
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Το μάθημα παρέχει στο φοιτητή τις βασικές έννοιες Χημείας για να κατανοήσει τις διεργασίες που εμπλέκονται κατά την προετοιμασία και την εξέλιξη διαδικασίας μαγειρέματος. Επιπλέον, θα αποκτήσει πειραματικές και αναλυτικές δεξιότητες και θα είναι ικανός να ερμηνεύσει εργαστηριακά αποτελέσματα και να αναπτύξει κριτική σκέψη με ομαδικό πνεύμα εργασίας. Το μάθημα θα αποτελέσει τη γλώσσα επικοινωνίας του φοιτητή με τον κόσμο της γαστρονομίας. Η εξοικείωση και κατανόηση του φοιτητή με τις βασικές έννοιες του μαθήματος ενισχύονται με τη διεκπεραίωση εργαστηριακών ασκήσεων και πειραματικών διεργασιών που στοχεύουν παράλληλα στην ανάπτυξη της υπευθυνότητας του φοιτητή ως προς τους βασικούς κανόνες ασφαλείας που πρέπει να τηρούνται στον επαγγελματικό χώρο εργασίας του.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος ο φοιτητής θα μπορεί να: - Κατανοεί τη βασική δομή του ατόμου/χημικού στοιχείου και να τα ταξινομεί για να είναι σε θέση να αναγνωρίζει το είδος υλικών που εμπλέκονται. - Αναγνωρίζει χαρακτηριστικές οργανικές λειτουργικές ομάδες μορίων και την παρουσία τους σε χαρακτηριστικά συστατικά στη μαγειρική. - Αναγνωρίζει τη διεργασία διαλυτοποίησης των ιοντικών και μοριακών υλικών και να κατανοεί τη σημασία πολικότητας των υλικών, η οποία καθορίζει τη διαλυτότητά τους. - Ορίζει βασικές έννοιες όπως διάλυμα, όξινος και βασικός χαρακτήρας υδατικού διαλύματος και pH υδατικού διαλύματος.				

	• Γνωρίζει τις βασικές έννοιες που διέπουν μία οξειδοαναγωγική αντίδραση με αναφορά σε χαρακτηριστικές αντιδράσεις που λαμβάνουν χώρα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. • Κατανοεί τη σημασία και να επεξηγεί το ρόλο της θερμοκρασίας στη διαδικασία μαγειρέματος με αναφορά σε χαρακτηριστικές αντιδράσεις που λαμβάνουν χώρα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. • Περιγράφει και να εφαρμόζει τους βασικούς κανόνες ασφαλείας σε ένα εργαστήριο-επαγγελματικό χώρο εργασίας του, να αναγνωρίζει λανθασμένες εργαστηριακές διεργασίες και να ερμηνεύει εργαστηριακά αποτελέσματα.		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	❖ Θεωρητικό Μέρος 1. Εισαγωγή – Κατανόηση της ύλης: Η σημαντικότητα της Χημείας στην καθημερινή ζωή και πιο ειδικά στον τομέα της Μαγειρικής. 2. Ταξινόμηση ύλης - φυσικές καταστάσεις υλικών. 3. Δομή του ατόμου: ατομική θεωρία της ύλης. 4. Περιοδικός Πίνακας Χημικών Στοιχείων: ταξινόμηση χημικών στοιχείων. 5. Χημικός δεσμός: ιοντικές και μοριακές ενώσεις. 6. Εισαγωγή στην Οργανική Χημεία: χαρακτηριστικές λειτουργικές ομάδες, κορεσμένες και ακόρεστες οργανικές ενώσεις. 7. Διαλυτότητα χημικών ενώσεων: πολικότητα μοριακών ενώσεων και διαλυτότητα ιοντικών ενώσεων (σημασία ηλεκτρολυτών). 8. Διαλύματα: όξινο και βασικός χαρακτήρας - pH διαλύματος και η σημασία του στη διαδικασία μαγειρέματος. 9. Οξείδωση και Αναγωγή. 10. Θερμοχημεία: ο ρόλος της θερμοκρασίας στη διαδικασία μαγειρέματος. 11. Χαρακτηριστικές χημικές αντιδράσεις στη Μαγειρική. ❖ Εργαστηριακές – Πειραματικές Ασκήσεις 1. Κανόνες ασφαλείας εργαστηρίου Χημείας. 2. Βασικές εργαστηριακές τεχνικές.		

	3. Διαλυτότητα: παρασκευή υδατικών διαλυμάτων και pH-μετρία (οξεοβασικός χαρακτήρας). 4. Διαλυτότητα: φυσικές ιδιότητες οργανικών ενώσεων και μέθοδος διαχωρισμού οργανικών ενώσεων με απόσταξη. 5. Η χημεία της γεύσης-αρώματος στη μαγειρική. 6. Επίδραση της θερμοκρασίας στη διαδικασία μαγειρέματος. 7. Ο ρόλος των πρωτεϊνών στη διαδικασία μαγειρέματος (διεργασίες πήξης και μετουσίωσης). 8. Ο ρόλος των πρωτεϊνών στη διαδικασία μαγειρέματος (διεργασία σχηματισμού γλουτένης). 9. Διερεύνηση χημείας υδατανθράκων κατά τη διαδικασία μαγειρέματος (διεργασία καραμελοποίησης). 10. Διερεύνηση χημείας υδατανθράκων κατά τη διαδικασία μαγειρέματος (διεργασία ζύμωσης). 11. Ο ρόλος των λιπιδίων στη διαδικασία μαγειρέματος (διεργασία γαλακτωματοποίησης). 12. Χημικές αντιδράσεις σε τεχνικές μαγειρέματος: αντίδραση Maillard, καραμελοποίηση, ζελατινοποίηση αμύλου.						
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	❖ Θεωρητικό Μέρος: Διαλέξεις, σχολιασμός, διαδραστική συζήτηση & επίλυση προβλημάτων/ ασκήσεων ❖ Εργαστηριακό Μέρος: Εκπόνηση πειραματικών/εργαστηριακών ασκήσεων σε ομάδες.						
Βιβλιογραφία	1. Σημειώσεις Διδάσκοντος Καθηγητή 2. Ebbing D. D., Gammon S. D, (μετάφραση Κλούρα Ν. Δ., 2012), <i>Γενική Χημεία</i>, Αθήνα: Εκδοτικός οίκος Τραυλός. ISBN: 960-7990-66-8. 3. Καντούρη Μ. Λ., Παπαστεφάνου Σ. (2012), <i>Γενική και Ανόργανη Χημεία: Αρχές και Εργαστηριακές Ασκήσεις</i>, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη. ISBN: 978-960-456-335-7.						
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%
Τελική εξέταση	30 – 50%						
Τεστ	15 – 30% καθένα						
Εργασίες	15 – 30%						



	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%
	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%
	Κουίζ	0 – 10%
	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Γλώσσα	Ελληνική	

Τίτλος Μαθήματος	Μάρκετινγκ για Φιλοξενία και Τουρισμό				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-300				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο/ Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Άγγελος Ιακωβίδης				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Το μάθημα στοχεύει να προσφέρει στους φοιτητές μια ολοκληρωμένη κάλυψη των θεμάτων που σχετίζονται με το μάρκετινγκ. Δίνεται σημαντική έμφαση στα στοιχεία του Μίγματος Μάρκετινγκ. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, ο φοιτητής θα πρέπει να είναι σε θέση να αντιμετωπίζει τα ζητήματα που αφορούν τον προγραμματισμό και τη στρατηγική του Μάρκετινγκ και να έχει τον έλεγχο όλων των σημαντικών τομέων γνώσης σχετικά με τη Θεωρία και την Πρακτική του Μάρκετινγκ.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να είναι σε θέση να: • Αναλύουν τον συναρπαστικό κόσμο του σύγχρονου μάρκετινγκ. • (Οι φοιτητές θα έχουν την ευκαιρία να κατανοήσουν ότι το μάρκετινγκ αποτελεί μέρος της καθημερινής τους ζωής και ότι το μάρκετινγκ εφαρμόζεται στις περισσότερες κοινωνικές δραστηριότητες ενός ατόμου, άμεσα ή έμμεσα). • Δημιουργούν αξία και κερδοφόρες σχέσεις με τους πελάτες μέσω της θεωρίας, των τεχνικών και των εργαλείων MCA. • Κατανοούν και αναλύουν το περιβάλλον του Μάρκετινγκ. (Οι φοιτητές θα κληθούν να αναγνωρίσουν τα περιβαλλοντικά και κοινωνικά προβλήματα του σημερινού κόσμου και να καταγράψουν τον ρόλο του Μάρκετινγκ στη μείωση αυτών των προβλημάτων). • Εξηγούν τον ρόλο του Μάρκετινγκ στον Στρατηγικό Σχεδιασμό (Οι φοιτητές θα μάθουν τα βήματα της διαδικασίας στρατηγικού σχεδιασμού και την ανάγκη ανάπτυξης του μίγματος μάρκετινγκ με βάση τις ανάγκες και τις επιθυμίες των δυνητικών πελατών). • Εξερευνούν τρόπους κατανόησης των αγορών και της συμπεριφοράς των καταναλωτών (Οι φοιτητές θα πρέπει να γνωρίζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά των καταναλωτών και να αναγνωρίζουν τον ρόλο που έχει κάθε καταναλωτής στη διαδικασία λήψης αποφάσεων). • Αναλύουν σε βάθος όλα τα τέσσερα στοιχεία του μίγματος μάρκετινγκ. • Προετοιμάζουν το Σχέδιο Μάρκετινγκ μιας εταιρείας ή της μάρκας της επιλογής τους.				

Προαπαιτούμενα	IMGT-281	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Η έννοια και η φιλοσοφία του Μάρκετινγκ και η ιστορική εξέλιξη του Μάρκετινγκ. • Στρατηγικός Σχεδιασμός Μάρκετινγκ: Έννοια, Διαδικασία, Ανάλυση Χαρτοφυλακίου. • Περιβάλλον Μάρκετινγκ: Ανάλυση Μικροπεριβάλλοντος και Μακροπεριβάλλοντος. • Συμπεριφορά καταναλωτή: Πρότυπα, παράγοντες, τύποι και διαδικασία. • Πληροφορίες και Έρευνα Μάρκετινγκ: Έννοια, Διαδικασία, Τύποι, Πρωτογενή και Δευτερογενή Στοιχεία, Μέθοδοι Αρχικής Συλλογής Δεδομένων, Εργαλεία, Δειγματοληψία και Σχεδιασμός. • Μεταβλητές του Μίγματος Μάρκετινγκ (προϊόν): Ορισμοί προϊόντος, ταξινομήσεις και αποφάσεις, branding, διαδικασία ανάπτυξης νέου προϊόντος, κύκλος ζωής προϊόντος, Μάρκετινγκ υπηρεσιών. • Μεταβλητές του Μίγματος Μάρκετινγκ (τιμή): Εσωτερικοί και εξωτερικοί παράγοντες που επηρεάζουν τις αποφάσεις τιμολόγησης, προσεγγίσεις τιμολόγησης, διάφορες στρατηγικές τιμολόγησης. • Μεταβλητές του Μίγματος Μάρκετινγκ (θέση): Η φύση της διαχείρισης και του Μάρκετινγκ των καναλιών διανομής, συμπεριφορά και οργάνωση καναλιών, σχεδιασμός καναλιών, εφοδιαστική και φυσική διανομή. • Μεταβλητές του Μίγματος Μάρκετινγκ (προώθηση): Η έννοια της ολοκληρωμένης επικοινωνίας μάρκετινγκ, διαδικασία και στρατηγική IMC, μίγμα IMC, διαφήμιση, άμεσο μάρκετινγκ, προώθηση πωλήσεων, προσωπική πώληση, δημόσιες σχέσεις. • Ηθική και Κοινωνική Ευθύνη • Ηλεκτρονικό Μάρκετινγκ • Διεθνές Μάρκετινγκ		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, βίντεο, διαδραστικές δραστηριότητες		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Εισαγωγή στο Μάρκετινγκ (Τελευταία Έκδοση), Μάλλιαρης Π. Εκδ. Σταμούλη Α.Ε. • Στρατηγική Διοίκηση Επωνύμου Προϊόντος – τόμος Α (Τελευταία Έκδοση), Πανηγυράκης Γ. Εκδ. Σταμούλη Α.Ε. • Στρατηγική Διοίκηση Επωνύμου Προϊόντος – τόμος Β (Τελευταία Έκδοση), Πανηγυράκης Γ. Εκδ. Σταμούλη Α.Ε. Προτεινόμενη: • Marketing εστιατορίου Συγγραφέας: Πρωτοπαπαδάκης Ιωάννης Ν. Σταμούλη Α.Ε. (Τελευταία Έκδοση) Kotler, Wong, Saunders and Armstrong: Principles of Marketing, 4th European Edition, Prentice Hall 2005, ISBN 0-273-68456-6		

Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Παρουσιάσεις • Τελική Εξέταση Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ στην τάξη	15 – 30%	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ στην τάξη	15 – 30%														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Παραδοσιακή και Εξειδικευμένη Αρτοποιία				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-312				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Μαρία Χαρίτου				
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Αυτό το μάθημα θα παρέχει την πρακτική εφαρμογή προηγμένων τεχνικών ψήσιματος ψωμιού με επίκεντρο τα ψωμιά με κρούστα. Οι φοιτητές χρησιμοποιώντας μια ποικιλία από αλεύρια, δημητριακά και προζύμια θα παράγουν χειροποίητα διεθνή ψωμιά. Οι φοιτητές θα ερευνήσουν τις τάσεις του ψωμιού και ως εργασία μαθήματος θα δημιουργήσουν πρωτότυπες συνταγές ψωμιού/ αρτοποιημάτων και εκθέματα.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Υπολογίσουν το κόστος συνταγών ψωμιού. • Παράγουν χειροποίητα ψωμιά σε επαγγελματική ατμόσφαιρα σύμφωνα με τα πρότυπα της βιομηχανίας. • Ελέγχουν την παραγωγή ψωμιού χρησιμοποιώντας σωστές φόρμουλες και τεχνικές επιβράδυνσης, διατηρώντας προζύμια • Δημιουργούν και να εκτελούν μια πρωτότυπη φόρμουλα ψωμιού. • Κατακτήσουν τις καλλιτεχνικές έννοιες στο προηγμένο δίπλωμα, διαμόρφωση-σχηματισμός, στοφαρισμα, χάραγμα και ψήσιμο. • Μάθουν πώς να δημιουργούν εκθέματα επίδειξης από αλατισμένη ζύμη.				
Προαπαιτούμενα	ICUL-114, 117, 190, 218, 229, 290	Συναπαιτούμενα		ICUL-305	
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Εισαγωγή στο χειροποίητο ψήσιμο ψωμιού. - Ψωμιά με προζύμια. - Ψήσιμο χωρίς γλουτένη και σιτάρι. - Γλυκό και εμπλουτισμένο ψωμί. - Θεραπευτικό ψήσιμο. - Διακόσμηση αλατισμένης νεκρής ζύμης. - Σιροπιάστη νεκρή ζύμη. - Γλυκό ψήσιμο.				

	- Γαλλικό ψήσιμο. - Σκούρο ψωμί σίκαλης. - Πολύσπορο ηλιόσπορο ψωμί. - Αργή Ζύμωση.														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Παραδείγματα, επιδείξεις, βίντεο & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Α. Ζησόπουλος, Θ. Παγιατάκης, Α. Πρωτοφάλης.Μ. Σαράβας, Ι. Τσάβος. Δ' έκδοση- 2013. <i>Εκπαιδευτική & Επαγγελματική Αρτοποιία</i>. Les Livres du Tourisme. ISBN: 960-8382-00-9 • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • <i>Τεχνολογία Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής Ι</i>, Shild (Τελευταία Έκδοση) Προτεινόμενη: • <i>Salt dough the art of crafts</i>, crowood Pr. (November, 1998) • <i>The bread Baker's Apprentice</i>, Peter Reinhart, Ten Speed Press-Berkeley. • <i>Dough: Simple Contemporary Breads</i>, Richard Bertinet, Kyle Books. • <i>The Handmade Loaf: The book that started a baking revolution</i>, 2012. Dan Lepard, Mitchell Beazley. • <i>Επάγγελμα Αρτοποιός</i> (Επίτομο), Schild (Τελευταία Έκδοση) • <i>Εργαστήριο Αρτοποιίας Ι</i> Shild, Αγελούσης Γ (Τελευταία Έκδοση)														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις. • Συμμετοχή στο μάθημα • Εργασίες • Πρακτική εργαστηρίου • Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Επαγγελματική & Επιχειρηματική Επικοινωνία				
Κωδικός Μαθήματος	ICOMM-330				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πρώτος Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	Τρίτο Έτος / Φθινόπωρο				
Όνομα Διδάσκοντα	Χρύσα Παπαϊωάννου				
ECTS	6	Lectures / week	3	Laboratories / week	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Στόχος αυτού του μαθήματος είναι να παρέχει στους φοιτητές τις βασικές αρχές της αποτελεσματικής επικοινωνίας και να αναπτύξουν τις δεξιότητες παρουσίασής τους. Αυτό επιτυγχάνεται βοηθώντας τους μαθητές να αναπτύξουν την αυτοπεποίθησή τους όταν μιλούν ενώπιον ακροατηρίου και να βελτιώσουν τις λεκτικές και μη λεκτικές τους γλωσσικές δεξιότητες. Επιπλέον, δεδομένου ότι η ακρόαση είναι μια πολύ σημαντική δεξιότητα που απαιτείται για την αποτελεσματική επικοινωνία, εξετάζονται επίσης διάφορες μέθοδοι ανάπτυξης δεξιοτήτων ακρόασης. Οι μαθητές ενθαρρύνονται επίσης να παρουσιάζουν αμφιλεγόμενα θέματα με ενδιαφέρον και ενημερωτικό τρόπο, καθώς και να οδηγούν και να συμμετέχουν σε ομαδικές συζητήσεις για να βελτιώσουν τις διαπροσωπικές και διαπολιτισμικές τους δεξιότητες επικοινωνίας, οι οποίες είναι επίσης βασικές πτυχές για την επίτευξη αποτελεσματικής επικοινωνίας. Το μάθημα Επιχειρηματική και Επαγγελματική Επικοινωνία είναι στο Επίπεδο Γ1 του Κοινού Ευρωπαϊκού Πλαισίου Αναφοράς για τις Γλώσσες (CEFR).				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με το πέρας των μαθημάτων οι φοιτητές αναμένεται να: • Χρησιμοποιούν διαφορετικούς τύπους ανάλυσης του κοινού. • Βρίσκουν και να χρησιμοποιούν ποικίλο υποστηρικτικό υλικό. • Οργανώνουν και να ετοιμάζουν το προσχέδιο μιας ομιλίας. • Αναγνωρίζουν διαφορετικούς τύπους δομής ομιλιών. • Να δώσουν μια ομιλία με σκοπό να πληροφορήσουν.				

	• Να δώσουν μια ομιλία για να συστήσουν τον εαυτό τους. • Να δώσουν μια ομαδική ομιλία. • Να χρησιμοποιούν σωστή βιβλιογραφική αναφορά στα slides και να γράφουν σωστή βιβλιογραφία		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Απαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο μαθήματος	1. Εισαγωγή στη δημόσια ομιλία 2. Η διαδικασία της επικοινωνίας 3. Η ηθική στη δημόσια ομιλία 4. Η ικανότητα της σωστής ακρόασης 5. Η πρώτη ομιλία 6. Η σωστή διαλογή θέματος και σκοπού 7. Αναλύοντας το κοινό 8. Τεκμηρίωση ιδεών 9. Η οργάνωση του κορμού της ομιλίας 10. Προσχέδιο ομιλίας Ενδιάμεση Εξέταση 11. Απόδοση ομιλίας 12. Οπτικά βοηθήματα 13. Ομιλία για πληροφόρηση κοινού 14. Ενημερωτική ομιλία 15. Πειστικός λόγος Πρώτη Ομιλία (Ατομική / Ενημερωτικού περιεχομένου) Δεύτερη Ομιλία (Ατομική / Ενημερωτικού περιεχομένου) Τρίτη Ομιλία (Ομαδική / Πειστικός λόγος)		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	1. Διάλεξη 2. Συζήτηση φοιτητών 3. Ανάλυση παρουσιάσεων 4. Παρουσιάσεις φοιτητών 5. Ομότιμη αξιολόγηση		

Βιβλιογραφία	<u>Υποχρεωτική Βιβλιογραφία</u> Dale, P and Wolf, J Speech Communication Made Simple, A Multicultural Perspective. Published by Addison Wesley Longman, Inc. NY, 2000. (mandatory)														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις. - Συμμετοχή στο μάθημα - Εργασίες - Πρακτική εργαστηρίου - Τελικές εξετάσεις Πολιτική αξιολόγησης <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% each</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνικά														

Τίτλος Μαθήματος	Οργάνωση & Διοίκηση Εκδηλώσεων				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-302				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Χριστάκης Τεμερέα				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να καλύψει τα στάδια της προώθησης, της εργολαβίας, του προγραμματισμού, της διαχείρισης, της κατεύθυνσης, της παρουσίασης, της συντήρησης και της αξιολόγησης των πρόσθετων λειτουργιών, και στις εγκαταστάσεις και εκτός-εγκαταστάσεων. Καλύπτονται επίσης τα πρόσθετα ζητήματα σχετικά με την παραγωγή ποσότητας για τις μεγάλες ομάδες, καθώς επίσης και πρόσθετα αιτήματα από τις μεμονωμένες ομάδες. Ο κατάλληλος χειρισμός των φιλοξενουμένων τονίζεται για να εξασφαλίσει καλύτερες εντυπώσεις. καλύπτονται επίσης οι πρόσθετες υπηρεσίες κατά τη διάρκεια των γεγονότων. Η διαφήμιση, η προβολή και η διακόσμηση είναι ικανότητα και γνώσεις που θα αξιοποιηθούν μέσα από ειδικές παραθέσεις.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Καταστούν οι φοιτητές ικανοί να διαχειρίζονται διάφορες εκδηλώσεις. • Υλοποιούν τα διάφορα στάδια διοίκησης έργων και εκδηλώσεων. • Αναγνωρίζουν τα διάφορα στάδια ενός έργου ή και εκδήλωσης και να αναγνωρίζουν τις αλληλουχίες και συνέργειες. • Χρησιμοποιούν εργαλεία διαχείρισης έργων και εκδηλώσεων. • Μπορούν οι φοιτητές να διοργανώσουν μια εκδήλωση, με τρόπο ανάλογο και ταιριαστό στον επαγγελματικό τους χώρο. • Μπορούν οι φοιτητές σε πραγματικές συνθήκες εργασίας να οργανώσουν, υλοποιήσουν, κοστολογήσουν και αξιολογήσουν μια εκδήλωση. • Μπορούν οι φοιτητές να αξιολογήσουν την επίδραση.				
Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα 1 ^{ου} , 2 ^{ου} έτους, ICUL-300, ICOMM 330	Συναπαιτούμενα		IBADM-334	
Περιεχόμενο	<u>Διαλέξεις</u> - Σχεδιασμός και κατάρτιση προϋπολογισμού των γεγονότων.				

Μαθήματος	- Οργάνωση και χρονοδιάγραμμα των γεγονότων. - Ο ρόλος των φύλλων λειτουργίας. - Σημασία της τοποθεσίας. - Ρυθμίσεις μεταφορών για τους επισκέπτες. - Άφιξη καλεσμένων, καταχώριση, χαιρετισμός - Οπτικοακουστικές και άλλες απαιτήσεις εξοπλισμού. - Προώθηση και διαφήμιση Εκδήλωσης. - Σχεδιασμός του μενού της Εκδήλωσης - πρότυπο και ειδικά αιτήματα. - Άλλες υπηρεσίες - διασκέδαση, ψυχαγωγία. <u>Πρακτική Εφαρμογή</u> Η πρακτική εξάσκηση θα γίνεται μέσα από τις προβλεπόμενες διαδικασίες που θα αναλύονται στα θεωρητικά μαθήματα των σπουδαστών και θα κατανέμονται τα καθήκοντα του κάθε φοιτητή και της κάθε φοιτήτριας με τις ακόλουθες ευθύνες: • ετοιμασία παραθέσεων με εφαρμογές των καινούργιων μαθησιακών τους γνώσεων και δεξιοτήτων. • αξιολόγηση της κάθε ειδικής βραδιάς με παράδοση εμπειριστατωμένης έκθεσης από τον κάθε φοιτητή και φοιτήτρια. • προώθηση, διαφήμιση, ετοιμασία μενού, κοστολόγηση, διακόσμηση εστιατορίου, ετοιμασία διαφημιστικού υλικού και posters, ετοιμασία των εισιτηρίων, εύρεση τυχόν υποστηρικτών και χορηγών με την ετοιμασία επιστολών, σερβίρισμα, προετοιμασία για ψυχαγωγία των πελατών, ετοιμασία κλήρωσης δώρων, δημιουργία ερωτηματολογίου για την επιτυχία/αποτυχία της βραδιάς κ.α. είναι μερικά από τις ευθύνες που αναλαμβάνουν οι φοιτητές για να φέρουν εις πέρας το μάθημα «Οργάνωσης και Διοίκησης Εκδηλώσεων».
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις βίντεο & εφαρμογές και τεχνικές στα εργαστήρια.
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Επαγγελματικός τουρισμός οργάνωση συνεδρίων, Κραβαρίτης Ν. Κώστας, Παπαγεωργίου Ν. Αθηνά, Interbooks, (τελευταία έκδοση) • Δεξιώσεις και κέτερινγκ, Νόβας Δημήτρης, εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις Εκπαιδευτή Προτεινόμενη: • Allen, J. (τελευταία έκδοση). Event Planning: The Ultimate Guide to Successful Meetings, Corporate Events, Fundraising Galas, Conferences, Conventions, Incentives and Other Special Events. John Wiley & Sons. • Manask, A., The Complete Guide to Foodservice in Cultural Institutions. Schechter. (τελευταία έκδοση) • Purdue, J. et al, (τελευταία έκδοση) A Club Manager's Guide to Private Parties and Club Functions. Wiley.

	• Allen, J. (τελευταία έκδοση). The Business of Event Planning: Behind-the-Scenes Secrets of Successful Special Events. John Wiley & Sons. • Goldblatt, J. (τελευταία έκδοση) Special Events : Event Leadership for a New World. Wiley. • Allen, J. et al, (τελευταία έκδοση). Festival and Special Event Management. Wiley.														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Περιοδικά διαγωνίσματα • Εξέταση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Ερωτηματολόγια</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Ερωτηματολόγια	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Σύγχρονα Μοντέλα Διεύθυνσης στην Επισιτιστική Βιομηχανία				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-315				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο/ Άνοιξη				
Όνομα Διδάσκοντα	Χριστάκης Τεμερέα				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να καλύψει τους παράγοντες που σχετίζονται με την παραγωγή στην κουζίνα, που συνδέονται με συστήματα ελέγχου και σχετικές διαδικασίες, συμπεριλαμβανομένων εξειδικευμένων ορισμών που αφορούν την οργάνωση και την διοίκηση παραγωγής. Επίσης, το μάθημα καλύπτει τις παραδοσιακές και σύγχρονες θεωρίες σχετικά με τις υπεύθυνες θέσεις στην ιεραρχία της κουζίνας σε σχέση με τα εποπτικά και διευθυντικά καθήκοντα κάθε θέσης, καθώς και των διαφόρων τμημάτων. Επιπλέον, το μάθημα αναφέρεται και ενισχύει τις δεξιότητες των μαθητών σε ότι αφορά την ηγεσία, την διαμόρφωση και την εκπαίδευση των εργαζομένων, την προώθηση ομαδικής εργασίας, την διατήρηση της ποιότητας και την διαχείριση δύσκολων καταστάσεων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης, οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση: • Κατανοούν πλήρως όλους τους παράγοντες που συμβάλλουν στην ομαλή απόδοση της παραγωγής της κουζίνας σε σχέση με τον εξοπλισμό, υλικά και το ανθρώπινο δυναμικό. • Εξηγεί τον απαραίτητο συνδυασμό και συντονισμό μεταξύ άψυχου και ζωντανού υλικού στην κουζίνα και την επιτακτική ανάγκη να λειτουργήσουν ομαλά οι δύο συγκεκριμένοι τομείς μαζί. • Γνωρίστε και κατανοήστε τις θέσεις στην ιεραρχία της κουζίνας και τις σχετικές εργασίες και ευθύνες, καθώς και τη διαφορά στα πράγματα και τους ρόλους τους. • Ανάπτυξη και εφαρμογή μιας επιστημονικής και αποτελεσματικής προσέγγισης σε θέματα διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού. • Δώστε προτεραιότητα στην καθαριότητα και την υγιεινή. • Εξασφάλιση υψηλού επιπέδου ποιότητας. • Χρησιμοποιήστε νεότερες τεχνολογίες σε εξοπλισμό και υπολογιστές για βέλτιστη απόδοση κουζίνας				

Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα του 1 ^{ου} και 2 ^{ου} έτους.	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	Τακτοποίηση/Οργάνωση Κουζίνας: - Εξασφάλιση ικανοποιητικών χώρων (εξοπλισμός, εργασία, διακίνηση, μεταφορά υλικών κ.λπ.). - Διαθεσιμότητα αποθηκευτικών χώρων και αποστάσεων. - Απόσταση πρόσβασης/φαγητού. - Ηχομόνωση, θερμομόνωση. - Ασφάλεια, υγεία προσωπικού Εξοπλισμός: - Εξασφάλιση του απαραίτητου εξοπλισμού. - Τοποθέτηση σε λειτουργικούς χώρους με μειωμένο χρόνο μετάβασης μεταξύ σημείων. - Διασφάλιση λειτουργίας με έγκαιρη και συνεχή συντήρηση. - Εκπαίδευση προσωπικού για ασφαλή και σωστή χρήση. Υλικά: - Εξασφάλιση πρώτων υλών έγκαιρα σε ασφαλείς ποσότητες σε αποδεκτές τιμές και ποιότητα. - Έλεγχος αποδείξεων και σωστή αποθήκευση. - Σχεδιασμός αγορών σε σχέση με την υπάρχουσα και την προβλεπόμενη ζήτηση. Προσωπικό: - Εξασφάλιση της απαραίτητης βάσης γνώσεων ή/και εμπειρίας προσωπικού. - Εκπαίδευση, καθοδήγηση προσωπικού. - Ορίστε έναν μέντορα σε ένα νεοεισερχόμενο, ανειδίκευτο προσωπικό. - Αποτελεσματική στελέχωση με ευέλικτο ωράριο εργασίας και με γνώμονα τη ζήτηση (φόρτο εργασίας). Ιεραρχία και τμήματα: - Ανάλυση εργασιών και ευθυνών ανά εργασία. - Διαχωρισμός σε τμήματα και διεργασίες στο καθένα. Οργάνωση προγραμματισμού και παραγωγής: - Έγκαιρη και ακριβής πρόβλεψη της ζήτησης. - Δεδομένα που αφορούν εστιατόρια ξενοδοχείων και ανεξάρτητα εστιατόρια. - Έγκαιρη απόκτηση προμηθειών και πρώτων υλών. - Αποτελεσματική στελέχωση. - Εξασφάλιση του απαραίτητου εξοπλισμού. - Εφαρμογή διαδικασιών και τυπικών συνταγών. Αποτελεσματική διεύθυνση προσωπικού: - Ενθάρρυνση και καθοδήγηση συνεχούς εποπτείας. - Πρώθηση και εδραίωση ομαδικού πνεύματος. - Πλήρης και συνεχής ενημέρωση για τους στόχους, τις αναμενόμενες επιδόσεις, τα αποτελέσματα.		

	• Υποκίνηση προσωπικού με βάση εγγενείς και εξωγενείς παράγοντες. • Εφαρμογή ηγεσίας ως έμπνευση για προσωπική απόδοση, με βάση το μοντέλο ηγεσίας της κατάστασης. • Στυλ ηγέτη Καθαριότητα και υγιεινή: • Αυστηρά πρότυπα και διαδικασίες για την προσωπική υγιεινή. • Απαραίτητος εξοπλισμός στην εργασία. • Εφαρμογή HACCP. Υψηλή ποιότητα: • Εξασφάλιση πρώτων υλών υψηλής ποιότητας. • Εφαρμογή ποιοτικών διαδικασιών επεξεργασίας, προετοιμασίας και παραγωγής. • Βεβαίωση απόδοσης προσωπικού. • Διασφάλιση μέγιστης ποιότητας τελικού προϊόντος: ποσότητα, εμφάνιση, ποικιλία, χρώματα, θερμοκρασία, θρεπτική αξία κ.λπ. • Εφαρμογή συστημάτων ISO. Νέα τεχνολογία: • Εξασφάλιση εξοπλισμού με υψηλή ενεργειακή απόδοση, αθόρυβο και μικρότερων διαστάσεων. • Χρήση τεχνολογίας συμπαραγωγής για την εκμετάλλευση της θερμότητας που εκπέμπεται από τον εξοπλισμό. • Αξιοποίηση υπολογιστών για τη μηχανογράφηση όλων των υλικών, διαδικασιών και συνταγών για άμεσο έλεγχο όλων των λειτουργιών, απόδοσης και αποτελεσμάτων, καλύτερος προγραμματισμός και εφαρμογή εξειδικευμένων μοντέλων παραγγελιών, αγορών, αποθεμάτων, προβλέψεων, μηχανικής μενού κ.λπ.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις σε αμφιθεατρικά σύγχρονα εργαστήρια, εργασίες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	Απαραίτητη: • Σημειώσεις καθηγητή. • Αυλωνίτης Α. Σταμάτης Οργάνωση & Διοίκηση Παραγωγής, «ΕΛΛΗΝ». • Θερίου, Ν. Γ. (2014) Στρατηγική διοίκηση επιχειρήσεων. 3η έκδοση. Αθήνα: Κριτική. • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • Β. Κέφης Ολοκληρωμένο Μάνατζμεντ: Βασικές αρχές για σύγχρονες οικονομικές μονάδες Εκδόσεις Κριτική. • Προτεινόμενη: • K. Gale, Behavioral and Supervisory Studies.

	• R.H. Woods and J. King Quality Leadership and Management in the Hospitality Industry. • B. Davis and S. Stone Professional Kitchen Management Van Nostrand Reinhold.														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Διαχείριση και Έλεγχος Δαπανών				
Κωδικός Μαθήματος	IMGT-320				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Ανδρέας Κουρέας				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Το μάθημα έχει σαν σκοπό την κατάρτιση των φοιτητών σε θέματα αποτελεσματικού χειρισμού και ελέγχου των δαπανών των επισιτιστικών μονάδων με γνώμονα πάντοτε την μεγιστοποίηση των κερδών της μονάδας, διατηρώντας παράλληλα την μέγιστη δυνατή ποιότητα. Έμφαση θα δοθεί στον καταρτισμό εφικτών και υλοποιήσιμων προϋπολογισμών για τον καλύτερο έλεγχο της απόδοσης και της αποτελεσματικότητας της επιχείρησης σε θέματα δαπανών και κατ' επέκταση πωλήσεων, κερδών και επίτευξης στόχων με βάση τα κύρια προϊόντα και συγκεκριμένα τα φαγητά και τα ποτά, καθώς και άλλα. Το μάθημα επίσης περιλαμβάνει την αξιοποίηση τυποποιημένων προτύπων καθώς και των μέσων όρων αγοράς για αποτελεσματικότερο έλεγχο των δαπανών. Παράλληλα δίνεται βαρύτητα στην σταθερή εφαρμογή τυποποιημένων συνταγών στο στάδιο της παραγωγής, ως βασικού μέτρου για έλεγχο των ποσοτήτων, των δαπανών και της ποιότητας. Βασικό μέρος του μαθήματος καλύπτει τον κύκλο διακίνησης τροφίμων, εμποδώνοντας στους φοιτητές τους τρόπους ελέγχου των δαπανών σε κάθε στάδιο του κύκλου: Επιλογή προμηθευτή, παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση, παραγωγή, παράθεση, πώληση. Επιπλέον, το μάθημα καλύπτει την διαδικασία απογραφής αποθεμάτων, ως τρόπου ελέγχου των προμηθειών, την αποφυγή υπερβολικών ποσοτήτων και των ελλείψεων, τον έλεγχο και την αποτροπή απωλειών (ημερ. λήξης προϊόντων, κλοπές, κ.α.). Το μάθημα επικεντρώνεται στον έλεγχο των δαπανών των τροφίμων και ποτών στην επιχείρηση. Καλύπτει επιπλέον τον έλεγχο δαπανών προσωπικού (εργατικό κόστος) καθώς επίσης και των αναλωσίμων. Μέσα από κατάλληλα παραδείγματα και εφαρμογές θα εμπεριστατωθεί η αξία και η σημασία του αποτελεσματικού ελέγχου των δαπανών ως καθοριστικός παράγοντας για εύστοχη τιμολόγηση που να διασφαλίζει την ανταγωνιστικότητα της μονάδας και να επιτυγχάνει την επιθυμητή επικερδότητα. Μεταξύ άλλων η μέθοδος CVP (cost volume profit) θα εφαρμοστεί. Μέσα από το μάθημα οι φοιτητές θα κατανοήσουν τη σημασία της σταθερής εφαρμογής διαδικασιών εσωτερικού ελέγχου ως μέτρο περιορισμού των δαπανών. Περαιτέρω ανάλυση του εργατικού κόστους θα καθορίσει τρόπους				

	καλύτερης στελέχωσης, εναλλαξιμότητας προσωπικού και περιορισμού των υπερωριών. Συνεχής ανάλυση του κόστους τροφίμων και ποτών σε συνδυασμό με τις πωλήσεις θα οδηγήσει στην καλύτερη εφαρμογή της μεθόδου μηχανολόγησης εδεσματολογίου (menu engineering).		
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: • Συμβάλλουν στην ετοιμασία εμπεριστατωμένων προϋπολογισμών για την επιχείρηση. • Εξασφαλίζουν και αξιοποιούν πρότυπα επιπέδων των δαπανών καθώς και να συλλέγουν, αναλύουν και αξιοποιούν τους μέσους όρους δαπανών που επικρατούν στην αγορά. • Κατανοούν και επιβάλλουν την ανελλιπή εφαρμογή τυποποιημένων συνταγών στο στάδιο της παραγωγής. • Εφαρμόζουν αποτελεσματικό και αυστηρό έλεγχο του κύκλου διακίνησης τροφίμων και ποτών, αρχίζοντας από την επιτυχή εφαρμογή διαδικασίας προσφορών, για την επιλογή των καλύτερων προμηθευτών (τιμή, ποιότητα, διαθεσιμότητα, εξυπηρέτηση) μέχρι και την παράθεση και προώθηση των πωλήσεων. • Εφαρμόζουν τακτικά και αποτελεσματικά διαδικασία απογραφής αποθεμάτων τροφίμων, ποτών, αναλωσίμων. • Εφαρμόζουν αυστηρό έλεγχο εργατικών δαπανών μέσα από μια ευέλικτη αξιοποίηση του προσωπικού, ενισχύοντας παράλληλα τις γνώσεις και τις ικανότητες του. • Αξιοποιούν με επιτυχία την εφαρμογή της διαδικασίας κόστους, ποσότητας, επικερδότητας (CVP) με στόχο την ελαχιστοποίηση των δαπανών και αύξηση των πωλήσεων και κατ' επέκταση μεγιστοποίηση της επικερδότητας. • Εμπεδώνουν και αξιοποιούν κατανοούν και εφαρμόζουν την διαδικασία εσωτερικού ελέγχου σε όλα τα τμήματα της μονάδας και σε όλα τα στάδια των διαδικασιών και του κύκλου διακίνησης τροφίμων και ποτών. • Αναλύουν δεδομένα και εφαρμόζουν αποτελεσματικά την μέθοδο μηχανολόγησης εδεσματολογίου με στόχο την μεγιστοποίηση των κερδών.		
Προαπαιτούμενα	ICUL-250, IMGT-281, IMATH-100	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Προϋπολογισμοί</u> • Αξιολόγηση ιστορικών δεδομένων. • Αξιοποίηση και ανάλυση ζήτησης με βάση τις τάσεις, τις δυνάμεις στην αγορά (Market Forces), τις δυνάμεις/αδυναμίες/ευκαιρίες/απειλές (swot Analysis) για καθορισμό εφικτού στόχου πωλήσεων. • Καθορισμός αναμενόμενων δαπανών για την επίτευξη των αναμενόμενων πωλήσεων. <u>Έρευνα αγοράς</u>		

- Συλλογή δεδομένων σχετικά με ανταγωνιστές, μέσους όρους δαπανών στη βιομηχανία, καθώς και διεθνή πρότυπα για επίπεδα δαπανών.
- Σύγκριση δεδομένων με αποτελέσματα της μονάδας με την καθιέρωση μέτρων σύγκρισης (Benchmarking).

Τυποποιημένες συνταγές

- Διασφάλιση εφαρμογής τυποποιημένων συνταγών για κάθε είδος φαγητού και ανάμεικτου ποτού.
- Συνεχής επικαιροποίηση των συνταγών βάση και των εναλλασσόμενων τιμών των πρώτων υλών και εποχικότητας.
- Αυστηρός έλεγχος της ποσότητας και της ποιότητας παραγωγής.

Κύκλος διακίνησης προμηθειών

- Ολοκληρωμένος έλεγχος πορείας τροφίμων και ποτών.
- Εμπειρισταωμένη παρουσίαση και εμπέδωση του ρόλου και των καθηκόντων του ελεγκτή τροφίμων και ποτών (Food & Beverage Controller).

Απογραφές αποθεμάτων

- Πλήρης κωδικοποίηση και μηχανογράφηση όλων των υλικών.
- Συνεχής και σταθερή ενημέρωση μηχανογραφικού συστήματος για την διακίνηση υλικών (όλα τα έντυπα όπως requisition forms, orders forms κ.α).
- Φυσική καταμέτρηση αποθεμάτων υλικών σε τακτά χρονικά διαστήματα (stock taking).
- Σύγκριση αποτελεσμάτων φυσικής καταμέτρησης με δεδομένα στο σύστημα.
- Αποφυγή ελλείψεων, υπέρ προμηθειών και αποτροπή κλοπών.
- Διασφάλιση εφαρμογής συστήματος (FIFO) first in – first out.

Εργατικά έξοδα

- Έλεγχος και περιορισμός εργατικών δαπανών.
- Εκπαίδευση προσωπικού σε συναφείς/επιπλέον διεργασίες για μεγιστοποίηση ικανοτήτων (Cross training).
- Αξιοποίηση του προσωπικού με ευέλικτα ωράρια και περιορισμό υπερωριών.

Κόστος, ποσότητα, επικερδότητα

- Συνεχής ανάλυση, έλεγχος και περιορισμός δαπανών.
- Αυστηρός προγραμματισμός παραγωγής για διασφάλιση ποιότητας και ποσότητας.
- Επιτυχημένη προώθηση πωλήσεων.
- Μεγιστοποίηση επικερδότητας.

Εσωτερικός έλεγχος

- Αυστηρές προδιαγραφές για όλα τα στάδια του κύκλου διακίνησης προμηθειών.
- Λεπτομερής διαδικασίες εφαρμογής ελέγχου και ανάθεση ρόλων και υπευθυνοτήτων.
- Υποβολή γραπτών αναφορών και άμεσα διορθωτικά μέτρα για αντιμετώπιση παρεκκλίσεων.

Μηχανολόγηση εδεσματολογίου

- Πλήρης ανάλυση κόστους κάθε είδους στο εδεσματολόγιο.
- Καθορισμός επικερδότητας κάθε είδους.

	- Ανάλυση ζήτησης (Πωλήσεων) κάθε είδους. - Μεταβολές τιμών πώλησης κάθε είδους , με στόχο την μεγιστοποίηση πωλήσεων και κερδών, με γνώμονα πάντοτε το κόστος κάθε είδους.																
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, εργασίες, παραδείγματα, ασκήσεις																
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: - Food & Beverage Management- Διοίκηση & Έλεγχος - τιμολόγηση στον επισιτιστικό τομέα των ξενοδοχείων, Αθανάσιος Π. Μάρας, Interbooks, (τελευταία έκδοση) - Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών- Food & Beverage Management- Ιωάννης Πατεστής, Les livres du Tourisme, (τελευταία έκδοση) - Σημειώσεις καθηγητή. Προτεινόμενη: - Προμήθειες, Κοστολόγηση, Έλεγχος, Τζένος Χρήστος, Interbooks, (τελευταία έκδοση) - Green, EF et al , Profitable Food and Beverage Management: Operations, Jenks, Oklahoma, Williams books. (τελευταία έκδοση) J. Ninemeier, Planning and Control for Food and Beverage Operations, Educ. Inst. Of AHMA, (τελευταία έκδοση) J. Ninemeier, Management of Food & Beverage Operations, Educ. Inst. Of AHMA, (τελευταία έκδοση) M. Coltman, Cost Control for the Hospitality Industry, John Wiley & Sons, (τελευταία έκδοση) R. Schmidgall, Hospitality Industry Managerial S. Accounting, Educ. Inst. Of AHMA, (τελευταία έκδοση)																
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στην τάξη - Εργασίες - Ενδιάμεση εξέταση - Τελική εξέταση Πολιτική βαθμολόγησης <table> <tr> <td>Τελικές εξετάσεις</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Διαγωνίσματα στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td></td><td>έκαστο</td></tr> <tr> <td>Μελέτη / Εργασία</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεσες εξετάσεις</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατ'οίκον ασκήσεις</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Σύντομα διαγωνίσματα</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελικές εξετάσεις	30 – 50%	Διαγωνίσματα στην τάξη	15 – 30%		έκαστο	Μελέτη / Εργασία	15 – 30%	Ενδιάμεσες εξετάσεις	30 – 40%	Κατ'οίκον ασκήσεις	0 – 20%	Σύντομα διαγωνίσματα	0 – 10%	Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή	0 – 10%
Τελικές εξετάσεις	30 – 50%																
Διαγωνίσματα στην τάξη	15 – 30%																
	έκαστο																
Μελέτη / Εργασία	15 – 30%																
Ενδιάμεσες εξετάσεις	30 – 40%																
Κατ'οίκον ασκήσεις	0 – 20%																
Σύντομα διαγωνίσματα	0 – 10%																
Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή	0 – 10%																
Γλώσσα	Ελληνική																

Τίτλος Μαθήματος	Προηγμένες Τεχνικές Υψηλής Μαγειρικής				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-342				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Χριστάκης Τεμερέα				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να δοθούν τα σωστά θεμέλια στους φοιτητές για να σχεδιάσουν μελλοντικά αναβαθμισμένα εδεσματολόγια «α λα καρτ» και «γκουρμέ». Επίσης σκοπός του μαθήματος είναι να εντάξει τους φοιτητές στις νέες και πιο εξελιγμένες μεθόδους μαγειρέματος (SOUS VIDE), νέες αναμείξεις κουζίνων και γεύσεων (Fusion), καθώς και στη Μοριακή Κουζίνα. Αυτό θα επιτευχθεί μέσω μελετών, παρουσιάσεων, πρακτικών και αναλύσεις των γενικών λειτουργικών χαρακτηριστικών μιας επισιτιστικής επιχείρησης να μπορούν να συνθέτουν και να εκτελούν τέτοια μενού με επαγγελματισμό και άρτιο τρόπο. Επίσης, έμφαση δίνεται στο ορθό σχεδιασμό και την κοστολόγηση των εδεσματολογίων που αφορούν τις πιο πάνω κουζίνες και μεθόδους μαγειρέματος και μέσω των πρακτικών εφαρμογών σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, το αποτέλεσμα θα είναι πιο αποτελεσματικό. Απαραίτητη προϋπόθεση επιτυχίας είναι ο συνδυασμός της επίδειξης των πρακτικών πτυχών με την πρακτική εξάσκηση κατά την προετοιμασία και ψήσιμο των τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: • Γνωρίζουν θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στο σχεδιασμό και στην κοστολόγηση ενός μενού «α λα καρτ» και «γκουρμέ». • Λειτουργούν και να εφαρμόζουν τις καινούργιες τεχνικές και εξειδικευμένες μεθόδους μαγειρέματος (sous vide). • Δημιουργούν και να αναμειγνύουν κουζίνες(Fusion)για εφευρετικότητα καινούργιων γεύσεων. • Κατανοούν και εφαρμόζουν τεχνικές μοριακής κουζίνας. • Ετοιμάζουν φαγητά με ψηλό επίπεδο ποιότητας και δεξιότητας, ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής και τους σωστούς τρόπους παρουσίασης των φαγητών, έχοντας υπόψη συνδυασμούς χρωμάτων, γεύσης, θερμοκρασίας και διαβάθμισης ψησίματος.				

	- Γνωρίζουν ψηλού επιπέδου παρουσίαση με ξεχωριστές και ανάλαφρες σάλτσες αλλά και εξαιρετικές γεύσεις (Nouvelle). - Γνωρίζουν τη χρήση υπολειμμάτων, την ποιότητα τροφίμων, τη διαφοροποίηση θρεπτικών ουσιών και παρεμβολή αυτών στην κοστολόγηση.		
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 102, 103, 122, 128, 190, 204, 207, 290	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Παρουσιάσεις</u> - Κατανόηση των λειτουργικών χαρακτηριστικών της κάθε επισιτιστικής επιχείρησης ξεχωριστά. - “Fusion” κουζίνα. - Μοριακή κουζίνα. - Nouvelle κουζίνα. - Καινούργιες μέθοδοι μαγειρέματος “sous vide” κ.α. - Διάφορα είδη μενού και σχεδιασμός ενός μενού «α λα καρτ» και «γκουρμέ». - Σειρά παρουσίασης των εδεσμάτων. - Σύνθεση καινούργιων συνταγών με ανάμειξη διαφόρων εθνικοτήτων υλικών από σπουδαστές και για παραθέσεις. Συζήτηση-διορθώσεις. - Προσεκτικός σχεδιασμός μάρκετινγκ για μενού «α λα καρτ» και «γκουρμέ», fusion περιλαμβάνοντας συγκεκριμένες τεχνικές όπως τις τεχνικές με Μοριακή κουζίνα αφού πρώτα τύχουν θεωριών και επιδείξεων. - Μενού επιδείξεων από εκπαιδευτή. - Πρακτική παράθεση σπουδαστών. <u>Πρακτική Εξάσκηση</u> Η πρακτική εξάσκηση θα γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο εργαστήριο που θα είναι εργαστήριο ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και θα συμπληρώνει τις θεωρητικές ενότητες και επιδείξεις όπου θεωρείται αναγκαίο. Στο πρόγραμμα αυτό η κύρια πρακτική εξάσκηση θα αποτελείται από τα ακόλουθα: • επεξηγήσεις και ανάλυση προγράμματος εργαστηρίων. • τρόπος που εργάζονται οι φοιτητές χρησιμοποιώντας καινούργιες μεθόδους μαγειρέματος. • παρουσίαση από εκπαιδευμένο Αρχιμάγειρα των μηχανών sous vide και δοκιμές από τους φοιτητές. • διαμόρφωση μενού με βάση την ανάμειξη υλικών από διάφορες κουζίνες. • εξάσκηση των φοιτητών κατά ομάδες. • ετοιμασίες γκουρμέ πιάτων με χαρακτήρα “nouvelle”. • ετοιμασία παραθέσεων με εφαρμογές των καινούργιων μαθησιακών τους γνώσεων και δεξιοτήτων. • Έλεγχος και αξιολόγηση.		

Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Παραδείγματα, επιδείξεις, βίντεο & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.												
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: - The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ' Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 - Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής "Chef d Oeuvre, Νικολάου, Ντίνα Advetta, (τελευταία έκδοση) - Αρχές Σχεδίασης Μενού, Paul J. McVety and Bradley J. Ware, επιμέλεια: Αλέξανδρος Παρασκευάς, Εκδόσεις (τελευταία έκδοση) - Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενη: - Gourmet Today, Reichl, Ruth, Houghton Mifflin Harcourt, (τελευταία έκδοση) - The Gourmet Bachelor, Chad Carns, Carns Concepts; τελευταία έκδοση) - Professional Cooking, Wayne Gisslen, John Wiley and Sons; (τελευταία έκδοση) - A la Carte, Maria Villegas (Author), Benjamin Villegas (Editor), Villegas Editores (τελευταία έκδοση) - Bocuse a La Carte, Paul Bocuse, Pantheon; (τελευταία έκδοση) - Kinton, R and Ceserani, V. The Theory of Catering, Hodder & Stoughton (τελευταία έκδοση)												
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στην τάξη - Εργασίες - Εξέταση - Πρακτική αξιολόγηση - Τελική εξέταση <table border="1"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%												
Εργασία στην τάξη	15 – 30%												
Πρότζεκτ	15 – 30%												
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%												
Κατοίκον εργασία	0 – 20%												
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%												
Γλώσσα	Ελληνική												

Τίτλος Μαθήματος	Μεθοδολογία της Έρευνας				
Κωδικός Μαθήματος	IBADM-350				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Ανδρέας Κουρέας				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Οι σκοποί του μαθήματος είναι να καταστήσει τους φοιτητές ικανούς να: - Κατανοήσουν την έρευνα και την μελέτη του τελευταίου έτους του πτυχίου τους. - Αξιολογήσουν και να εντοπίσουν πηγές πληροφοριών που βοηθούν έναν ερευνητή. - Βελτιώσουν τις δεξιότητες επικοινωνίας και συνεργασίας δουλεύοντας σε ένα περιβάλλον πολύπλευρης μάθησης. - Κατανοήσουν και αντιληφθούν τις μεθοδολογίες ποσοτικής και ποιοτικής έρευνας και πως μπορεί να τις χρησιμοποιήσει για να επιτύχει τους ερευνητικούς του στόχους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Οι φοιτητές, με την ολοκλήρωση του μαθήματος, θα είναι ικανοί να: • Κατανοούν την φιλοσοφία της έρευνας, τις βασικές τις μεθοδολογίες και τεχνικές • Συνεργάζονται και να χρησιμοποιούν δεξιότητες επικοινωνίας για να επιτύχουν τους ερευνητικούς τους σκοπούς, σε ένα περιβάλλον πολύπλευρης μαθησιακής έρευνας. • Διεξάγουν έρευνα διαμέσου μια πλειάδα πηγών πληροφόρησης και να αξιολογούν το σχετικό υλικό. • Εργάζονται τόσο μεμονωμένα αλλά και ομαδικά για την διεκπεραίωση ενός ερευνητικού έργου. • Αναγνωρίζουν δυνητικά πεδία έρευνας και να παρουσιάζουν ερευνητικές προτάσεις.				
Προαπαιτούμενα	Ολοκλήρωση 3 ^{ου} έτους σπουδών	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Θεμελιώδης αρχές έρευνας - ο Φιλοσοφία της έρευνας - ο Ορισμός ερευνητικών στόχων και Defining research objectives and διατύπωση ερευνητικών ερωτημάτων - Βιβλιογραφική ανασκόπηση και Αξιολόγηση πηγών				

	○ Χρήση βιβλιοθηκών και πηγών δεδομένων ○ Κριτική αξιολόγηση ακαδημαϊκής βιβλιογραφίας - Τύποι και στάδια της έρευνας ○ Ποιοτικές και ποσοτικές μέθοδοι έρευνας ○ Ερευνητικός σχεδιασμός και στάδια - Συλλογή δεδομένων και ανάλυση ○ Στρατηγική συλλογής δεδομένων ○ Αναλυτικές μέθοδοι αξιολόγησης δεδομένων - Επικοινωνία και συνεργασία στην έρευνα ○ Αποτελεσματική ομαδική εργασία στην έρευνα ○ Επικοινωνιακές ικανότητες για ερευνητές - Διαχείριση χρόνου και ερευνητική ηθική ○ Αποτελεσματική διαχείριση χρόνου στην έρευνα ○ Ηθικά διλλήματα στην έρευνα												
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, περιπτωσιακές μελέτες, ασκήσεις.												
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Neil J. Salkind, Exploring Research, Sixth edition, Prentice Hall, 2006 • Σημειώσεις του καθηγητή Προτεινόμενη: • Κωνσταντίνου και Έλενας Παπαναστασίου, Μεθοδολογία Εκπαιδευτικής έρευνας, Λευκωσία 2005, ISBN 9963-8176-2-9												
Αξιολόγηση	Ατομική εργασία / Ομαδική εργασία, Τελική και Ενδιάμεση εξέταση, Παρουσία / Συμμετοχή στην τάξη • Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Πρακτική αξιολόγηση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%												
Εργασία στην τάξη	15 – 30%												
Πρότζεκτ	15 – 30%												
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%												
Κατοίκον εργασία	0 – 20%												
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%												
Γλώσσα	Ελληνική												

Τίτλος Μαθήματος	Οργανωτική Συμπεριφορά				
Κωδικός Μαθήματος	IBADM-334				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Φανή Παπαμιχαήλ				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3 ώρες	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Η οργανωτική συμπεριφορά ερευνά την επίδραση που οι ομάδες και η οργανωτική δομή ασκούν στη συμπεριφορά των ατόμων μέσα στην οργάνωση, με σκοπό την εφαρμογή τέτοιας γνώσης που να βελτιώνει την αποτελεσματικότητα μιας οργάνωσης. Η οργανωτική συμπεριφορά ασχολείται με τη μελέτη αυτών που οι άνθρωποι κάνουν σε μια οργάνωση και πώς αυτή η συμπεριφορά έχει επιπτώσεις στην απόδοση της οργάνωσης. Συγκεκριμένα θα αναπτυχθούν τα ακόλουθα: • Η κατανόηση του φυσικού αντικείμενου και του περιβάλλοντος ενός οργανισμού και της οργανωσιακής κουλτούρας. • Η κατανόηση της συνεισφοράς του ρόλου του ατόμου στην αλλαγή και την επιρροή της αλλαγής αυτής στην στρατηγική του οργανισμού. • Να εκτιμήσει την ανάγκη αποτελεσματικής οικονομικής διαχείρισης και διαχείρισης πληροφοριών από όλους τους οργανισμούς. • Η συλλογή και ανάλυση δεδομένων με σκοπό την επίλυση ενός ζητήματος που σχετίζεται άμεσα με την οργανωτική συμπεριφορά.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να αναπτύξουν σειρά γνώσεων ως ακολούθως: • Η ανάπτυξη ατομικών ικανοτήτων και διαπροσωπικών δεξιοτήτων, μέσω της συμμετοχής των ατόμων σε ένα έργο ομάδας. • Η αξιολόγηση της φύσης και των αποτελεσμάτων των προκαταλήψεων και πώς αυτά αλληλεπιδρούν με μια σειρά οργανωτικών ρυθμίσεων. • Να αναπτυχθεί ένας πυρήνας από δεξιότητες, όπως: επικοινωνία - προφορική και γραπτή, επίλυση προβλημάτων στην ομαδική εργασία. • Η κατανόηση της ατομικής συμπεριφοράς και των αξιών καθώς και η ανάπτυξη της προσωπικότητας των μαθητών (οι φοιτητές θα πρέπει να είναι σε θέση να περιγράψουν την διεπιστημονική προέλευση της μελέτης της οργανωσιακής συμπεριφοράς και να περιγράψουν μερικούς από τους παράγοντες που επηρεάζουν την προσωπικότητα). • Η κατανόηση από τους φοιτητές της εφαρμογής της θεωρίας των				

	κινήτρων στην επίλυση των προβλημάτων, στη μείωση των απουσιών των εργαζομένων, στην αύξηση του κύκλου εργασιών, στη μείωση του άγχους, στην αύξηση της ικανοποίησης από την εργασία, στην αύξηση της απόδοσης και στην δημιουργία οργανωτικής δέσμευσης και κουλτούρας. • Η βελτίωση της επικοινωνίας με ομάδες και οργανώσεις (οι φοιτητές θα πρέπει να αποκτήσουν ικανότητες στον προσδιορισμό αποτελεσματικών συστημάτων επικοινωνίας, ιδιαίτερα σε ένα πλουραλιστικό και πολυπολιτισμικό εργατικό δυναμικό). • Η απόκτηση γνώσης των διαφόρων μορφών εξουσίας, της επιρροής της οργανωσιακής απόδοσης (οι φοιτητές θα πρέπει να είναι σε θέση να αποδείξουν την ικανότητά τους να εφαρμόσουν τις θεωρίες της εξάρτησης της εξουσίας μέσα από ασκήσεις προσομοίωσης και δραστηριότητες στην τάξη). • Η ανάλυση της οργανωτικής δομής και του σχεδιασμού καθώς και η σημασία της στρατηγικής και της επίδρασης των οργανωσιακών αρχών στην στρατηγική αλλαγή του οργανισμού. • Η ανάλυση και κατανόηση της δυναμικής των οργανωτικών αλλαγών (οι φοιτητές θα πρέπει να κατανοούν τις διαστάσεις των οργανωτικών αλλαγών και πώς θα μπορούσαν αυτές να επηρεάσουν την απόδοση ενός οργανισμού). • Η δυνατότητα ανάληψης, από τους φοιτητές, καθηκόντων οργανωτικής στρατηγικής ανάλυσης. • Η χρήση μοντέλων κοινωνικά υπεύθυνης διακυβέρνησης.		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Διοικητικές λειτουργίες, διοικητικοί ρόλοι, διοικητικές δεξιότητες, αποτελεσματικές και πετυχημένες διευθυντικές δραστηριότητες. - Σύγκριση αρχών και στρατηγικών των οργανισμών και της οργανωσιακής κουλτούρας. - Ο ρόλος του ατόμου στην αλλαγή της οργανωσιακής στρατηγικής. - Ποικιλομορφία εργατικού δυναμικού (μειονότητες και γυναίκες). - Κύκλος εργασιών υπαλλήλων, συστηματική αποχή από την εργασία, παραγωγικότητα, ικανοποίηση από την εργασία. - Ηλικία, γένος, οικογενειακή κατάσταση, αριθμός υποτελών, διάρκεια αξιώματος, δυνατότητα, προσωπικότητα. - Χαρακτηριστικά της επαγγελματικής κουλτούρας, δημιουργώντας και διατηρώντας κουλτούρα. - Σχεδιασμός συστημάτων οικονομικής και διαχείρισης και διαχείρισης απόδοσης. - Τι είναι η Οργανωτική Συμπεριφορά. - Θεμέλια της ατομικής συμπεριφοράς. - Αξίες, στάσεις και ικανοποίηση. - Προσωπικότητα και Συναισθήματα. - Η αντίληψη και η ατομική λήψη αποφάσεων. - Έννοιες Κινήτρων και Εφαρμογές. - Διαχείριση των στόχων, τροποποίηση συμπεριφοράς, συμμετοχική διαχείριση, αποζημίωση βασισμένη στην απόδοση. - Κατανόηση της συμπεριφοράς Ομίλου και Ομάδες Επικοινωνίας. - Δύναμη και Πολιτική.		

	- Επικοινωνία, διαδικασία, πηγές διαστρέβλωσης, κατεύθυνση της επικοινωνίας, επίσημα και ανεπίσημα δίκτυα, εμπόδια στην αποτελεσματική επικοινωνία. - Διαδικασία σύγκρουσης, διαπραγμάτευση, στρατηγικές διαπραγμάτευσης. - Οι συγκρούσεις και η Οργανωτική Δομή - Καθορισμός διαπροσωπικών συγκρούσεων. - Οργανωτικές αλλαγές και τη διαχείριση του άγχους.														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, διαδραστικές ασκήσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Οργανώσεις, Mach J. – Simon H. Εκδ. Κριτική (τελευταία έκδοση). • Οργανωσιακή Συμπεριφορά: η ανθρώπινη συμπεριφορά σε οργανισμούς και επιχειρήσεις, Χυτήρης Λ. Εκδ. Interbooks (τελευταία έκδοση). Προτεινόμενη: • Carnall, C. Managing Change in Organisations, Harlow, Pearson Education Limited, 2007 • Mullins, L.J.. Management and Organizational Behaviour, Harlow, Pearson Education Limited, 2007 • Robbins, P. Stephen, Organizational Behavior 9th edition, New Jersey, Practice-Hall, International inc. (τελευταία έκδοση). • Banner, David K. Designing Effective Organizations: traditional and Transformational Views. London; Sage Pub; (τελευταία έκδοση). • Herriot, Peter, <i>Competitive Advantage Through Diversity: Organizational Learning from Difference</i>. London, Sage Publication, (τελευταία έκδοση). • Newell, Susan, The Healthy Organization: Fairness, Ethics and Effective Management, London, Routledge, (τελευταία έκδοση). • Pepper, Grald L., Communicating in Organizations: a Cultural Approach London; McGraw – Hill, (τελευταία έκδοση).														
Αξιολόγηση	Συμμετοχή στην τάξη, Ατομική εργασία, Ομαδική εργασία – παρουσίαση, Τελική και ενδιάμεση εξέταση. Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% καθένα														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός & Διαρρύθμιση Επισιτιστικών Μονάδων				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-405				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή γνώση και κατανόηση στον προσδιορισμό, επιλογή, ανάλυση και λειτουργία του επαγγελματικού εξοπλισμού, με τους ανάλογους περιορισμούς των μερών του κόστους, αρχές κατασκευαστικής και μηχανολογικής. Οι σπουδαστές θα αναπτύξουν υψηλού δεξιότητες στο σχεδιασμό, διατύπωσης, οργάνωσης και υλοποίησης των σχεδίων και προδιαγραφών για τις ανάγκες και τις λειτουργικές απαιτήσεις της νομοθεσίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: - Ενασχολούνται και να κατανοούν τον σχεδιασμό των υπηρεσιών εστίασης. - Γνωρίζουν τη διαδικασία σχεδιασμού και την ομάδα. - Αναλογίζονται και να αναγνωρίζουν την ανάγκη για μελέτη σκοπιμότητας. - Αντιλαμβάνονται τον λειτουργικό σχεδιασμό. - Κατανοούν πως σχεδιάζεται η ατμόσφαιρα. - Κατανοούν τον σχεδιασμό του χώρου εργασίας. - Γνωρίζουν τις απαιτήσεις του εξοπλισμού, πως γίνεται η επιλογή και ο σχεδιασμός του εξοπλισμού. - Γνωρίζουν τις απαιτήσεις χώρου. - Αναλογίζονται και να διαρρυθμίζουν εγκαταστάσεις. - Αξιολογούν τις διατάξεις των υπηρεσιών συντήρησης των επισιτιστικών μονάδων και εξοπλισμού. - Αναγνωρίζουν και να λειτουργούν καινούργια μηχανήματα που κάνουν την εμφάνισή τους στην αγορά του επισιτισμού.				
Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα 1 ^{ου} , 2 ^{ου} και 3 ^{ου} χρόνου	Συναπαιτούμενα		Κανένα	

Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Αρχές σχεδιασμού χώρων και εγκαταστάσεων μαζικής παραγωγής φαγητών</u> - Εισαγωγή στις αρχές σχεδιασμού - Σχεδιασμός χώρων και εγκαταστάσεων - Προσδιορισμός χώρων μαζικής παραγωγής τροφίμων <u>Προσδιορισμός και επιλογή εξοπλισμού</u> - Γενικές αρχές επιλογής εξοπλισμού - Πηγές προμήθειας εξοπλισμού - Προγραμματισμός επιλογής εξοπλισμού κουζίνας - Διάταξη του εξοπλισμού <u>Σύστημα παραγωγής τροφίμων</u> - Ανάλυσης συστημάτων παραγωγής τροφίμων - Παραδοσιακό σύστημα - Κεντρικό σύστημα παραγωγής - Σύστημα προπαρασκευασμένων φαγητών - Οργάνωση παραγωγικής διαδικασίας <u>Συντήρηση</u> - Επαγγελματικών χώρων - Εξοπλισμού και μηχανημάτων														
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, πρακτική σχεδιασμού														
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Food and Beverage Management, Ζαχαρίας Τζωρακολευθεράκης, Interbooks, (τελευταία έκδοση) • Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή Προτεινόμενη: • Εστιατόριο, Αρβανίτης Κώστας, εκδόσεις Προπομπός • Food & Beverage Service, Dennis Lillicrap, Edward Arnold														
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Εξέταση • Τελική εξέταση <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Ανάπτυξη Επιχειρηματικότητας				
Κωδικός Μαθήματος	IBADM-412				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Ανδρέας Κουρέας				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Το συγκεκριμένο μάθημα προσφέρεται έτσι ώστε να αναπτύξει στους φοιτητές τις δεξιότητες εκείνες που είναι απαραίτητες ώστε να μπορέσουν να εφαρμόσουν τις αρχές του μάνατζμεντ σε πραγματικό επιχειρηματικό περιβάλλον. Στόχος του μαθήματος είναι να μελετηθεί ο ρόλος του επιχειρηματία στην αναπτυξιακή επιτυχία μιας μικρής επιχείρησης. Το μάθημα περιλαμβάνει θεματικές ενότητες όπως η επιλογή μορφής/τύπου μιας μικρής επιχείρησης καθώς επίσης και τα κριτήρια που απαιτούνται για την ανάπτυξη και τη βιωσιμότητά της.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: - Να δουλεύουν σε ομάδες. - Να μπορούν να εφαρμόζουν τεχνικές οργάνωσης και συντονισμού εργασιών. - Να αναπτύσσουν χάρτες διεργασιών και να προβλέπουν επιχειρησιακούς κινδύνους. - Να εφαρμόζουν τις αρχές της Εταιρικής υπευθυνότητας. • Να κατανοούν και να εφαρμόζουν συστήματα διοίκησης ποιότητας.				
Προαπαιτούμενα	ICOMM 330, IMGT 281		Συναπαιτούμενα	Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	1. Ανάπτυξη ομάδων 2. Αποτελεσματική οργάνωση 3. Διαχείριση ρίσκου 4. Διαχείριση διεργασιών 5. Κατανομή ρόλων 6. Διάγνωση και επίλυση προβλημάτων 7. Εταιρική κοινωνική Ευθύνη 8. Σύνταξη επιχειρηματικών αναφορών 9. Επαγγελματική παρουσίαση				
Μεθοδολογία	Διαλέξεις, παραδείγματα, παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και				

Διδασκαλίας	ασκήσεις στην τάξη.																
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: - John&SirleyPayne, «Μάνατζμεντ: Πώς να το εφαρμόσετε», Εκδόσεις Κριτική, 2001 - Σημειώσεις Διδάσκων Προτεινόμενη: Β. Κέφης, «Ολοκληρωμένο Μάνατζμεντ: Βασικές αρχές για σύγχρονες οικονομικές μονάδες», Εκδόσεις Κριτική, 2005																
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στην τάξη - Εργασίες - Ενδιάμεση εξέταση - Τελική εξέταση Πολιτική βαθμολόγησης <table> <tr> <td>Τελικές εξετάσεις</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Διαγωνίσματα στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td></td><td>έκαστο</td></tr> <tr> <td>Μελέτη / Εργασία</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεσες εξετάσεις</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατ'οίκον ασκήσεις</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Σύντομα διαγωνίσματα</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελικές εξετάσεις	30 – 50%	Διαγωνίσματα στην τάξη	15 – 30%		έκαστο	Μελέτη / Εργασία	15 – 30%	Ενδιάμεσες εξετάσεις	30 – 40%	Κατ'οίκον ασκήσεις	0 – 20%	Σύντομα διαγωνίσματα	0 – 10%	Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή	0 – 10%
Τελικές εξετάσεις	30 – 50%																
Διαγωνίσματα στην τάξη	15 – 30%																
	έκαστο																
Μελέτη / Εργασία	15 – 30%																
Ενδιάμεσες εξετάσεις	30 – 40%																
Κατ'οίκον ασκήσεις	0 – 20%																
Σύντομα διαγωνίσματα	0 – 10%																
Παρουσία στην τάξη και συμμετοχή	0 – 10%																
Γλώσσα	Ελληνική																

Τίτλος Μαθήματος	Μάρκετινγκ Επισιτισμού				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-400				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο/ Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Άγγελος Ιακωβίδης				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Η εφαρμογή της θεωρίας του μάρκετινγκ στις μονάδες παραγωγής και πώλησης τροφίμων. Ιδιαίτερη αναφορά θα γίνει στις νέες και κυρίαρχες τάσεις της αγοράς και τις εξελίξεις που αφορούν τις προτιμήσεις και τις γεύσεις των καταναλωτών. Το μάθημα θα καλύψει όλα τα στάδια της αλυσίδας τροφίμων, από τις πρώτες ύλες και τις προμήθειες, τον ρόλο και τη συμβολή των ενδιάμεσων προμηθευτών, τη σημασία της αποτελεσματικής παραγωγής, μέχρι το στάδιο της προώθησης του τελικού προϊόντος. Το μάθημα θα επικεντρωθεί στη λειτουργία των εστιατορίων και διάφορων άλλων καταστημάτων εστίασης.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης, οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Προσαρμόζουν τη γενική θεωρία του μάρκετινγκ σε εξειδικευμένη εφαρμογή σε μονάδες τροφίμων. • Κατανοούν τις διαφορές και τις ιδιαιτερότητες μεταξύ αγαθών και υπηρεσιών και να εφαρμόζουν το μάρκετινγκ υπηρεσιών. • Αναλύουν και κατανοούν τα χαρακτηριστικά της αγοράς τροφίμων και των κυρίαρχων τάσεων. • Αξιολογούν τη δομή και τη λειτουργία των παραγωγών τροφίμων και πρώτων υλών. • Αξιολογούν τη δομή και τη λειτουργία των παραγωγών έτοιμων/συσκευασμένων τροφίμων. • Αξιολογούν τη δομή και τη λειτουργία των ενδιάμεσων χονδρεμπόρων και εμπόρων. • Αξιολογούν και κατανοούν τη συμπεριφορά των καταναλωτών έτοιμων τροφίμων, τις ιδιαιτερότητές τους και τις προτιμήσεις τους, καθώς και τις νέες τάσεις και ευαισθησίες. • Πραγματοποιούν αποτελεσματικό σχεδιασμό και διαχείριση μονάδων εστίασης προσαρμοσμένων στις ανάγκες και τις προσδοκίες των πελατών. • Διαχειρίζονται ειδικές εκδηλώσεις. • Εφαρμόζουν εξατομικευμένο μάρκετινγκ τροφίμων. • Κατανοούν και παρακολουθούν τις διεθνείς εξελίξεις στην παγκόσμια αγορά τροφίμων.				

Προαπαιτούμενα	IMGT-281	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	Περιεχόμενο Μαθήματος - Εξειδικευμένο Μάρκετινγκ Μονάδων Γαστρονομικών Τεχνών: Γενική Ανάλυση Θεωρίας Μάρκετινγκ: • Ανάλυση της γενικής θεωρίας του μάρκετινγκ. • Ανάλυση της εξειδίκευσης των μονάδων τροφίμων και των βασικών αναγκών, επιθυμιών, προτιμήσεων και επιλογών των πελατών. • Πρακτική προσαρμογή της θεωρίας του μάρκετινγκ για επιτυχημένες μονάδες τροφίμων. Μάρκετινγκ Υπηρεσιών: • Ανάλυση και εξήγηση των χαρακτηριστικών των υπηρεσιών. • Προσαρμογή των χαρακτηριστικών των υπηρεσιών στη λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων. • Παρουσίαση και ανάλυση της θεωρίας του μάρκετινγκ υπηρεσιών. • Προσαρμογή του μάρκετινγκ υπηρεσιών σε μονάδες τροφίμων. Ανάλυση Αγοράς: • Παρουσίαση μεθόδων έρευνας αγοράς. • Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων της έρευνας αγοράς και προσαρμογή τους σε μονάδες τροφίμων. • Ειδική αναφορά στην αγορά προμηθειών για προμηθευτές, έτοιμα φαγητά και πρώτες ύλες (παραγωγούς και μεσάζοντες) για τον εντοπισμό και την εξασφάλιση της αναμενόμενης ποιότητας, κόστους και διαθεσιμότητας στον χρόνο. • Ειδική αναφορά στην αγορά των ανταγωνιστών για την ανάπτυξη ενός αποτελεσματικού ανταγωνιστικού σχεδίου μέσω της εξασφάλισης ανταγωνιστικών πλεονεκτημάτων. Συμπεριφορά Καταναλωτών: • Ανάλυση της συμπεριφοράς των πελατών σε μονάδες τροφίμων, τοπικών και ξένων επισκεπτών. • Αναγνώριση, αξιολόγηση και κατανόηση των αναγκών, προσδοκιών, επιθυμιών, προτιμήσεων και επιλογών των πελατών ανά κατηγορία: εθνικότητα, ηλικία, εμποχικότητα, φύλο, οικονομική τάξη, ειδικές ανάγκες, θρησκεία, διατροφικές συνήθειες, κ.λπ. • Κατανόηση των ευαισθησιών και των ειδικών προτιμήσεων και απαιτήσεων των πελατών. • Ενημέρωση και κατάλληλη προσαρμογή στις νέες τάσεις και προτιμήσεις στη διατροφή. Αποτελεσματικός Σχεδιασμός και Διαχείριση: • Καθορισμός αποστολών και στόχων της επιχείρησης. • Ανάπτυξη ενός αποτελεσματικού και ευέλικτου σχεδίου μάρκετινγκ. • Εστίαση στα αποτελέσματα της έρευνας αγοράς και στη συμπεριφορά των καταναλωτών για εξατομικευμένο προγραμματισμό. • Αποτελεσματική υλοποίηση σχεδιασμού στις λειτουργίες επιχειρήσεων τροφίμων. Ειδικές Εκδηλώσεις: • Ανάλυση αγοράς ειδικών εκδηλώσεων: γιορτές, επετείους, γενέθλια, γάμους, καρναβάλι, Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου, δεξιώσεις, πάρτι, κ.λπ. • Προετοιμασία και προσφορά ελκυστικών πακέτων προσαρμοσμένων για κάθε ανάγκη. • Αναγνώριση και διαχείριση των διαφορών στο ημερολόγιο και των παραδόσεων μεταξύ εθνικοτήτων.		

	Εξειδικευμένο Μάρκετινγκ: • Εξασφάλιση της εφαρμογής αποτελεσματικού μάρκετινγκ υπηρεσιών. Σχεδιασμός και συνεχής αξιολόγηση με κατάλληλες προσαρμογές. • Επείγον εσωτερικό μάρκετινγκ (Internal Marketing - πέρα από το μάρκετινγκ υπηρεσιών). Διεθνείς Εξελίξεις: • Συνεχής ενημέρωση και αξιολόγηση των διεθνών εξελίξεων στην αγορά τροφίμων. • Πρώιμη αναγνώριση ευκαιριών για εκμετάλλευση (π.χ. υγιεινή μεσογειακή κουζίνα) και απειλών για αντιμετώπιση (π.χ. SARS, ασθένεια των τρελών αγελάδων). • Αξιολόγηση της ζήτησης για προσέλκυση εθνικών αθλητικών ομάδων και αντίστοιχη ανάπτυξη ειδικών αθλητικών διατροφικών πλάνων.																
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	• Διαλέξεις, παραδείγματα, ασκήσεις στην τάξη • Ανάλυση περιπτώσεων στην τάξη • Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε μονάδες																
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Belonax J. Food Marketing Prentice Hall 0536017549 (Τελευταία Έκδοση). • Σημειώσεις Εκπαιδευτή. Προτεινόμενη: • Schaffner D Food Marketing and Management Mc Graw-Hill (Τελευταία Έκδοση) 0072952881. • Kaynak E Cross-National and Cross- Cultural Issues in Food Marketing Wiley (Τελευταία Έκδοση) 0789009811. • Shock.P Restaurant Marketing for Owners and Managers Wiley (Τελευταία Έκδοση) 0471226270. • Barringer A. Grassroots Marketing for the Restaurant Industry Writers Club (Τελευταία Έκδοση) 0595223184.																
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Παρουσιάσεις • Τελική Εξέταση Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td></td><td>καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ στην τάξη	15 – 30%		καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%																
Τεστ στην τάξη	15 – 30%																
	καθένα																
Εργασίες	15 – 30%																
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%																
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%																
Κουίζ	0 – 10%																
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%																



Γλώσσα	Ελληνική
--------	----------

Τίτλος Μαθήματος	Διασφάλιση Ποιότητας της Διοίκησης				
Κωδικός Μαθήματος	IMGT-455				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Χριστάκης Τεμερέα				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Αυτή η σειρά μαθημάτων εστιάζει στη συνολική ποιοτική διαχείριση από την προοπτική της διοίκησης, των υπαλλήλων, των πελατών και των προμηθευτών. Καλύπτει επίσης το σχέδιο, την οργάνωση και τη μέτρηση της ποιότητας καθώς επίσης και του συστήματος ISO 9000:2000.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να εκτιμήσουν: • την εξέλιξη της ποιότητας-η ανάπτυξη της θεωρίας της ποιότητας μέσα από τα χρόνια. • τη φιλοσοφία Διαχείρισης Ποιότητας-ανάλυση των βασικών θεωριών της ποιότητας καιγκουρού της ποιότητας/μελετητές. • τη ποιότητα ως στρατηγική - η σημασία και η εφαρμογή της φιλοσοφίας της ποιότητας στο πλαίσιο της διαμόρφωσης οργανωτικής στρατηγικής. • τη ποιότητα των υπηρεσιών: τις προσδοκίες των πελατών. Ανάλυση της άποψης του πελάτη σχετικά με την ποιότητα και τις προσδοκίες του. • την ηγεσία και την επίπτωση της ποιότητας-τα χαρακτηριστικά της ισχυρής ηγεσίας που απαιτείται για τα προγράμματα ποιότητας. • τα Διεθνή Πρότυπα ποιότητας-ανάλυση και κατανόηση των βασικών προτύπων, όπως τοISO9000. • τα Award Driven Models (μοντέλα εκτίμησης)-ανάλυση των EFQM, SixSigma, και μοντέλα MalcolmBalbridge.				

	- τα εργαλεία και τεχνικές ποιότητας-ανάλυση των διαφόρων εργαλείων και τεχνικών που απαιτούνται για τη φιλοσοφία της Ποιότητας, ιδιαίτερα για τις οργανωτικές αλλαγές. - τη διαμόρφωση της ομάδας ποιότητας – λεπτομερής ανάλυση της εξέλιξης της ομάδας σε σχέση με τα προγράμματα ποιότητας.		
Προαπαιτούμενα	IMGT-281	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	Εισαγωγή στη διαχείριση ποιότητας-περιλαμβάνει μια αναθεώρηση των βασικών αρχών Διοίκησης. Ολικής Ποιότητας (TQM) με αναφορά σε σχετικά παραδείγματα, και η ανάλυση της μορφής της ενότητας. 2. Εξέλιξη της ποιότητας και τις θεωρητικές αρχές – σε βάθος ανάλυση και αξιολόγηση της διαχείρισης και τις θεωρίες της ποιότητας. 3. Αρχικές θεωρίες της διαχείρισης της ποιότητας – στόχος τους σπουδαστές είναι να κατανοήσουν τις βασικές έννοιες που αναπτύσσονται εντός της φιλοσοφίας της ποιότητας, και να αναπτύξουν κριτική σκέψη. 4. Το Κόστος της ποιότητας – οι σπουδαστές αντιμετωπίζουν το κόστος της ποιότητας όσον αφορά την οργανωτική άποψη, καθώς και τις προσδοκίες των πελατών. 5. Καθορισμός & αξιολόγησης της ποιότητας εξυπηρέτησης – η σημαντικότητα της ποιότητας των υπηρεσιών και οι βασικοί παράγοντες επιτυχίας. 6. Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας – ENISO 9001:2000 - λεπτομερή ανάλυση των Προτύπων ISOσαν αρχικό στάδιο των συστημάτων ποιότητας. 7. Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας – AwardDrivenModels - ανάλυση και αξιολόγηση των SixSigmaκαι EFQMμοντέλα ποιότητας. 8. Ομάδες Διαχείρισης Ποιότητας - Παρουσίαση της διαμόρφωσης της ομάδας και τους εννέα ρόλους που χρειάζονται για μια αποτελεσματική ομάδα ποιότητας. 9. Διαχείρισης Ποιότητας και Ηγεσία – έμφαση στα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες των ηγετών και η σχέση τους στην επιτυχία της ποιότητας. 10. Οργανωτική Αλλαγή - Προγράμματα Βελτίωσης Ποιότητας-υπογραμμίζουν την σημασία που απαιτείται όσον αφορά την ποιότητα των βασικών οργανωτικών αλλαγών.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: - Διοικηση Ολικης Ποιοτητας, Γεώργιος Δ. Τσιότρας, Π.Χ. Πασχαλίδης HILL Publishers Ltd. 2016 - Τσιότρας Γ., « Βελτίωση Ποιότητας», Εκδ. Μπένου Γ., (2003). Προτεινόμενη: - Βελτιωση Ποιοτητας Β' Έκδοση, Γεώργιος Δ. Τσιότρας, Εκδοσεις E. Μπενου Αθηνά 2002. - Διοικηση Ολικης Ποιοτητας 2η Έκδοση, Βασίλης Ν. Κεφης,		

	Εκδοσεις Κριτική. Σημειώσεις καθηγητή.														
Αξιολόγηση	- Συμμετοχή στην τάξη - Εργασίες - Εξέταση - Τελική εξέταση <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Διοίκηση και Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού				
Κωδικός Μαθήματος	IMGT481				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Φανή Παπαμιχαήλ				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3 ώρες	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Μια μελέτη της οργάνωσης, των στόχων στη διαχείριση, των λειτουργιών και των προβλημάτων του ανθρώπινου δυναμικού. Η σειρά μαθημάτων στοχεύει να εξοικειώσει τους μαθητές με τις αρχές της διαχείρισης του σύγχρονου ανθρωπίνου δυναμικού. • Η μελέτη της οργάνωσης, των στόχων στη διαχείριση, των λειτουργιών και των προβλημάτων του ανθρώπινου δυναμικού. • Στοχεύει να εξοικειώσει τους φοιτητές με τις αρχές της διαχείρισης του σύγχρονου ανθρωπίνου δυναμικού. • Να παρουσιάσει και να προσφέρει κατανόηση στον φοιτητή τον ρόλο του ανθρώπινου δυναμικού σε έναν οργανισμό. • Να επεξηγήσει το ρόλο και το σκοπό των εργασιών διαχείρισης των ανθρώπινων πόρων ενός οργανισμού. • Να εξετάσει την σημαντικότητα των αποφάσεων διοίκησης των ανθρώπινων πόρων τοποθετώντας τες στο ευρύτερο οργανωσιακό περιβάλλον. • Να παρέχει τις πληροφορίες για τη νέα στρατηγική προσέγγιση συστημάτων του διαχειριζόμενου προσωπικού. • Να προσδιορίσει τους κρίσιμους παράγοντες, οι οποίοι, εάν διαχειριστούν κατάλληλα, μπορούν να αυξήσουν την αποδοτικότητα προσωπικού και την ευημερία.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: • γνωρίζουν τη σημασία της ορθής εφαρμογής της διοίκησης ανθρωπίνου δυναμικού σε μικρές και μεγάλες επιχειρήσεις. • γνωρίζουν τη διαδικασία για τη ανάλυση και περιγραφή/συγγραφή των θέσεων εργασίας. • προγραμματίζουν, προσελκύουν, επιλέγουν σωστά και αν εκπαιδεύουν το μελλοντικό τμηματικό ή επιχειρησιακό δυναμικό τους. • μπορούν να αξιολογήσουν το προσωπικό τους.				
Προαπαιτούμενα	IMGT-281	Συναπαιτούμενα		Κανένα	

Περιεχόμενο Μαθήματος	• Έννοια και περιεχόμενο της διοίκησης ανθρώπινων πόρων - Σημασία της ΔΑΠ στις σύγχρονες επιχειρήσεις - Διοίκηση προσωπικού και διοίκηση ανθρώπινων πόρων - Αλλαγές και εξελίξεις στο περιβάλλον της επιχείρησης που επηρεάζουν τη ΔΑΠ - Οργάνωση της ΔΑΠ • ΔΑΠ σε μικρές και μεγάλες επιχειρήσεις • Συνεργασία ΔΑΠ με τα στελέχη Γραμμής (linemanagers)\ • Ανάλυση και περιγραφή θέσεων εργασίας - Έννοια και περιεχόμενο - Στόχοι ανάλυσης θέσεων εργασίας - Στάδια ανάλυσης - Περιγραφή θέσης εργασίας - Παραδείγματα θέσης εργασίας • Προγραμματισμός του ανθρώπινου δυναμικού - Διαδικασία προγραμματισμού - Τεχνικές προγραμματισμού - Ευέλικτες μορφές απασχόλησης • Προσέλκυση εργαζομένων - Ορισμός και διαδικασίες - Στόχοι και φιλοσοφία - Πηγές προσέλκυσης - Μέθοδοι προσέλκυσης υποψηφίων - Εκτίμηση και benchmarking της προσέλευσης - Ηθική και προσέλκυση • Επιλογή προσωπικού - Βήματα διαδικασίας επιλογής - Μέθοδοι επιλογής - Τεστ επιλογής - Βιογραφικά σημειώματα - Αποτελεσματική πρόσβαση στην αγορά εργασίας • Εκπαίδευση ανθρώπινου δυναμικού - Αρχές αποτελεσματικής μάθησης - Οργάνωση της εκπαίδευσης του προσωπικού - Εκπαίδευση και ανάπτυξη στελεχών • Αξιολόγηση εργαζομένων - Καθορισμός εκπαιδευτικών αναγκών - Σύνδεση αμοιβής με την απόδοση - Ανατροφοδότηση – επαναπληροφότηση εργαζομένου - Συστήματα αξιολόγησης - Ικανότητες αξιολόγησης - Σχεδιασμός συστήματος αξιολόγησης - Μέθοδοι αξιολόγησης - Συμμετοχή στην αξιολόγηση • Διοίκηση αλλαγών και ο ρόλος της ΔΑΠ • Συστήματα Αμοιβών
----------------------------------	--

	ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΥ ΘΑ ΚΑΛΥΦΘΟΥΝ 1. Ανάπτυξη της διαχείρισης του ανθρώπινου δυναμικού. 2. Απαιτήσεις εργασίας. 3. Προγραμματισμός. 4. Στρατολόγηση και επιλογή. 5. Επιλογή και κατάρτιση. 6. Κατάρτιση και ανάπτυξη σταδιοδρομίας. 7. Αξιολόγηση και βελτίωση της απόδοσης. 8. Δραστηριοποίηση των υπαλλήλων. 9. Επικοινωνία. 10. Κορυφαίο προσωπικό. 11. Κατεύθυνση. 12. Πειθαρχική ποινή. 13. Αποζημίωση. 14. Αποζημίωση κινήτρου. 15. Οφέλη υπαλλήλων. 16. Ασφάλεια και Υγεία. 17. Λογιστικός έλεγχος του ανθρώπινου δυναμικού. 18. Διεθνής διαχείριση του ανθρώπινου δυναμικού. 19. Νομικό πλαίσιο της διαχείρισης του ανθρώπινου δυναμικού.						
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές μελέτες, παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.						
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Διοίκηση Ανθρωπίνων Πόρων (τελευταία έκδοση) Παπαλεξανδρή Ν.-Μπουραντάς Δ. Εκδ. Μπένου Γ • Διαχείριση Ανθρωπίνων Πόρων, τόμος Α (τελευταία έκδοση) NoeR.-HollenbeckJ- GerhartB&Wr Εκδ. Παπαζήση Προτεινόμενη: • Sherman, A. Bohlander, G., and Shell, S. Managing Human Resources (τελευταία έκδοση). • Διοίκηση προσωπικού τουριστικών επιχειρήσεων, Λαλούμης Δ., Ρούπας Βασίλης, Interbooks (τελευταία έκδοση). • Κατσάνεβας Θόδωρος και Τσιαπαρίκου Ιωάννα. <i>Εφαρμοσμένη διοίκηση ανθρώπινου δυναμικού</i>. Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη, 2013. • Dessler, Gary (Επιμέλεια Θεόδωρος Κουτρούκης, Μετάφραση Γιώργος Χρηστίδης). <i>Διοίκηση ανθρώπινου δυναμικού, Βασικές έννοιες και σύγχρονες τάσεις - 2η έκδοση</i>, 2015.						
Αξιολόγηση	Συμμετοχή στην τάξη, Ατομική εργασία, Ομαδική εργασία – παρουσίαση, Τελική και ενδιάμεση εξέταση. Πολιτική αξιολόγησης <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%
Τελική εξέταση	30 – 50%						
Τεστ	15 – 30% καθένα						
Εργασίες	15 – 30%						



	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%
	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%
	Κουίζ	0 – 10%
	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Γλώσσα	Ελληνική	

Τίτλος Μαθήματος	Διεύθυνση Επισιτιστικών Μονάδων Μέσω Συμβάσεων				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-411				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Κυπριανού				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τα δεδομένα που αφορούν στην λειτουργία επισιτιστικών μονάδων μέσω συμβάσεων και στους εμπλεκόμενους φορείς που απαρτίζουν την σχετικά βιομηχανία. Οι φοιτητές θα ενημερωθούν και θα εμπεδώσουν την σωστή εφαρμογή του αποτελεσματικού οικονομικού προγραμματισμού, της ανάπτυξης και διαχείρισης εδεσματολογίου προσαρμοσμένου κατά περίπτωση, τον έλεγχο εξόδων και την προώθηση πωλήσεων. Ιδιαίτερη έμφαση και διαχωρισμός θα δοθεί στον εμπορικό και μη εμπορικό τομέα της επιστημονικής βιομηχανίας σε σχέση με γραφειακούς/εργοστασιακούς χώρους, εκπαιδευτικά ιδρύματα, νοσοκομεία, χώρους αναψυχής, στρατιωτικές μονάδες κ.τ.λ.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: - Κατανοούν τις συνθήκες που επικρατούν στις επισιτιστικές μονάδες που λειτουργούν στον εμπορικό τομέα (κερδοσκοπικός). - Κατανοούν τις συνθήκες που επικρατούν στις επισιτιστικές μονάδες που λειτουργούν στον μη εμπορικό τομέα (μη κερδοσκοπικός). - Καθορίζουν κατευθυντήριες γραμμές μέσω αποτελεσματικού προγραμματισμού και στόχευσης για αποτελεσματική λειτουργία των μονάδων. - Οργανώνουν και να ελέγχουν την μαζική παραγωγή τροφίμων. - Κατανοήσουν και να χειριστούν το αυτοεξυπηρετούμενο τμήμα αγοράς της επισιτιστικής βιομηχανίας. - Διεκπεραιώνουν αποτελεσματικό οικονομικό προγραμματισμό για επικερδή λειτουργία. - Χειρίζονται την παροχή τροφίμων μέσω μηχανών επί πληρωμής(vending machines). - Διαχειρίζονται την διαμόρφωση εδεσματολογίων βάση συμβάσεων - Κατανοούν τις απαιτήσεις και τις ιδιαιτερότητες κάθε επιχείρησης/οργανισμού με τον οποίο συμβάλλονται.				

	- Ελέγχουν αποτελεσματικά τα έξοδα προσωπικού, προμηθειών, ενέργειας και αναλώσιμων. - Κατανοούν τις πρώτες συνταγές και τον τρόπο παρουσίασης τους. - Εφαρμόζουν επιτυχώς την προώθηση των πωλήσεων. - Διεκπεραιώνουν αποτελεσματικά την εξυπηρέτηση σε χώρους πέραν των εγκαταστάσεων της μονάδας (outside catering).		
Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα του 1 ^{ου} , 2 ^{ου} και 3 ^{ου} χρόνου	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Εμπορικές Μονάδες</u> (Κερδοσκοπικές) - Ανάλυση συνθηκών και ιδιαιτεροτήτων. - Απαιτήσεις και προσδοκίες πελατών. - Εξειδικευμένη αναφορά και ανάλυση σε γραφειακούς χώρους, χώρους αναψυχής και σε επιχειρήσεις. <u>Μη Εμπορικές Μονάδες</u> (Μη κερδοσκοπικές) - Ανάλυση συνθηκών και ιδιαιτεροτήτων. - Απαιτήσεις και προσδοκίες πελατών. - Εξειδικευμένη αναφορά και ανάλυση σε εκπαιδευτικά ιδρύματα, ιδρύματα υγείας, στρατιωτικές μονάδες κ.α. <u>Προγραμματισμός</u> - Ανάλυση αναγκών βάση της σύμβασης. - Αξιολόγηση αναγκών των πελατών. - Οργάνωση λειτουργίας της μονάδας. - Επιλογή απαραίτητου εξοπλισμού και διαμόρφωση χώρων εργασίας. - Επιλογή και εκπαίδευση προσωπικού. - Καθορισμός στόχων για αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας. <u>Μαζική Παράγωγή Τροφίμων</u> - Αξιολόγηση ωραρίου λειτουργίας βάση της σύμβασης. - Αξιολόγηση μεγέθους ζήτησης σχετικά με δεδομένο πελατολόγιο (captive market) ή/και ανοικτό πελατολόγιο-μη δεδομένο. - Προγραμματισμός και έλεγχος απαιτούμενων προμηθειών. - Έγκαιρη παραγωγή για άμεση εξυπηρέτηση. - Περιορισμός μη διαθέσιμων ποσοτήτων (Left-overs). <u>Αυτο-Εξυπηρετούμενο Πελατολόγιο</u> - Εξυπηρέτηση υπό μορφή καφετερίας. - Αποτελεσματική και ελκυστική παράθεση εδεσμάτων (μπούφε). - Παροχή διευκολύνσεων προς πελάτες. - Δημιουργία και διατήρηση άνετου και ευχάριστου περιβάλλοντος. - Αναπλήρωση μπουφέ και διατήρηση υγιεινών προδιαγραφών. <u>Οικονομικός προγραμματισμός</u> - Μέσω αποτελεσματικής κατάρτισης προϋπολογισμών και ελέγχου με ανάλογες διορθωτικές ενέργειες για περιορισμό παρεκκλίσεων. - Ενημέρωση και εμπλοκή όλου του προσωπικού.		

	<u>Μηχανές επί πληρωμή (vending machines)</u> • Έλεγχος/επιβεβαίωση ομαλής λειτουργίας. • Τροφοδοσία (stocking). • Διασφάλιση υγιεινών συνθηκών. • Έλεγχος ποιότητας με αυστηρές προδιαγραφές για ημερομηνία λήξης τροφίμων. <u>Διαμόρφωση εδεσματολογίων</u> • Με βάση τις απαιτήσεις και τους όρους των συμβάσεων. • Σχεδιασμός εξειδικευμένων εδεσματολογίων για εξυπηρέτηση ειδικών αναγκών, π.χ. σε χώρους υγείας σύμφωνα με οδηγίες θεράποντων ιατρών (για αποθεραπεία), ή σε γραφειακούς χώρους σύμφωνα με οδηγίες από την διεύθυνση (για ταχύτητα). <u>Απαιτήσεις και ιδιαιτερότητες</u> • Ανάλυση αναγκών κάθε επιχείρησης ή οργανισμού ως αντισυμβαλλόμενου. • Κατανόηση απαιτήσεων, ιδιαιτεροτήτων και προτεραιοτήτων των πελατών στην κάθε περίπτωση. • Ευελιξία και ετοιμότητα στην ικανοποίηση διαφοροποιημένων αναγκών στην κάθε κατηγορία πελατών. <u>Έλεγχος εξόδων</u> • Αποτελεσματικός έλεγχος και περιορισμός εξόδων. • Ανάλυση και ελαχιστοποίηση εξόδων προσωπικού, προμηθειών, ενέργειας, αναλώσιμων, κ.α. χωρίς εκπτώσεις στην ποιότητα. <u>Προώθηση πωλήσεων</u> • Κατάλληλη εκπαίδευση προσωπικού εξυπηρέτησης στο μπουφέ. • Έμφαση στην παρουσίαση/εμφάνιση τροφίμων ως πόλος έλξης. • Προσοχή στην αποτελεσματική τοποθέτηση στο μπουφέ (σειρά, ύψος, απόσταση από πελάτη, ορατότητα, απελευθέρωση ευωδίας, ποικιλία χρωμάτων). <u>Εξυπηρέτηση σε άλλους χώρους (outside catering)</u> • Εξασφάλιση απαραίτητου/ κατάλληλου εξοπλισμού. • Με βάση τις απαιτήσεις και όρους της σύμβασης. • Έγκαιρη τοποθέτηση τροφίμων στο χώρο του πελάτη. • Διασφάλιση και διατήρηση ποιότητας. • Αποφυγή ελλείψεων. • Ευελιξία σε επιπρόσθετες απαιτήσεις πελατών.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	• Διαλέξεις, παραδείγματα, ασκήσεις στην τάξη • Ανάλυση περιπτώσιακών μελετών στην τάξη • Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε μονάδες (field trips)
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Πολυβίου, γ., (2021)., Το δίκαιο των συμβάσεων., Νομική Βιβλιοθήκη,

	1^{ος}-2^ο τόμος. - Σημειώσεις Εκπαιδευτή Προτεινόμενη: - Parker Puckett, R., Green, C. Food Service Manual for Health Care Institutions. Jossey-Bass. ISBN: 0787964689 (τελευταία έκδοση) - Spain Kappel, V. Food Service Manual: Lessons in Group Food Service. American Camp Association. ISBN: 0876031831 (τελευταία έκδοση) - Knight, J., Kotschevar, L. Quantity Food Production, Planning, and Management. Wiley. ISBN: 0471333476 (τελευταία έκδοση) - Hansen, B., Thomas, C. Off-Premise Catering Management. Wiley. ISBN: 0471464244 (τελευταία έκδοση) - Warner, M. Noncommercial, Institutional, and Contract Foodservice Management. Wiley. ISBN: 047159573X (τελευταία έκδοση)														
Αξιολόγηση	<table><tr><td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr><tr><td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr><tr><td>Κουίζ</td><td>0-10%</td></tr><tr><td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr></table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κουίζ	0-10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%		
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κουίζ	0-10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Σύγχρονες Τεχνικές Μαγειρικής και Τάσεις				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-415				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Χριστάκης Τεμερέα				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Αυτή η ενότητα έχει σχεδιαστεί για να παρέχει στους μαθητές την ευκαιρία να αναπτύξουν εξειδικευμένη τεχνογνωσία και δημιουργική ικανότητα στον τομέα των σύγχρονων μεθόδων, τεχνικών και τάσεων μαγειρικής. Στόχος αυτού του μαθήματος είναι να επιστήση την προσοχή των φοιτητών στην ύπαρξη διαφορετικών γαστρονομικών τάσεων που επηρεάζουν τον τομέα των τροφίμων. Θα επιτρέψει στους μαθητές να συγκρίνουν και να αντιπαραβάλουν κλασικά και σύγχρονα στυλ τροφίμων και να τα επανασχεδιάσουν με τις τρέχουσες τάσεις στο γαστρονομικό περιβάλλον. Οι μαθητές θα βασιστούν στις γνώσεις τους στη μαγειρική που αναπτύχθηκαν τα προηγούμενα χρόνια σπουδών. Αυτή η ενότητα προκαλεί τους μαθητές να εξερευνήσουν μέσα από έρευνα και πρακτική εφαρμογή τα χαρακτηριστικά του αρχικού πιάτου, μετατρέποντάς το ενδεικτικά του δικού τους γαστρονομικού στυλ. Επιπλέον, θα επιτρέψει στους μαθητές να μάθουν και να αναλύσουν το επάγγελμά τους σε μεγαλύτερο βάθος, δίνοντάς τους έτσι τη δυνατότητα να το αναπτύξουν περαιτέρω όταν έρθει η ώρα. Με αυτόν τον τρόπο, στοχεύει επίσης στη δημιουργία ευαισθητοποίησης για τις μελλοντικές τάσεις, η διατύπωση των οποίων θα απαιτήσει πιθανώς τη συμβολή ή τη συμμετοχή τους				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση: • Να μάθουν πώς οι οικονομικές, πολιτιστικές και κοινωνικές παράμετροι δημιουργούν σύγχρονες τάσεις. • Γνωρίζουν για τις τάσεις του παρελθόντος και του παρόντος στον κόσμο • Δημιουργήσουν μια εικόνα για τις μελλοντικές τάσεις. • Επιδείξουν επάρκεια στις σύγχρονες μεθόδους και τεχνικές μαγειρέματος. • Επιδείξουν προηγμένες μαγειρικές δεξιότητες σε όλους τους ρόλους της σύγχρονης κουζίνας. • Εξασκήσουν τεχνικές προηγμένης παρασκευής φαγητού με ταυτόχρονη τήρηση των προτύπων ποιότητας. • Τροποποιήσουν μαγειρικές τεχνικές για την προετοιμασία και παρουσίαση μιας ποικιλίας προϊόντων του περιεχομένου του μαθήματος. • Επιλέξουν κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος και παρουσίασης για				

	ποικίλες ζεστές και κρύες εφαρμογές. • Κατανοήσουν και αναλύσουν τις προσδοκίες των καταναλωτών στον τομέα των τροφίμων. • Αξιολογήσουν την επίδραση των σύγχρονων τάσεων στο στυλ, την προετοιμασία και την παρουσίαση της σύγχρονης κουζίνας • Δημιουργήσουν ειδικό μενού σχετικά με τις τάσεις της σύγχρονης κουζίνας και σύγκρισή τους.		
Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα του 1 ^{ου} , 2 ^{ου} και 3 ^{ου} χρόνου	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Χορτοφαγική και vegan κουζίνα • Κουζίνα χωρίς γλουτένη • Κουζίνα σπα • Πρωινό fusion • Αποδομημένη κουζίνα • Υγιεινό και μοντέρνο street food • Σύγχρονος εθνικός μπουφές • Βιστρονομία • Ευέλικτη διατροφή • Ξίνιση/Ζύμωση Πρακτική εξάσκηση: Η πρακτική εκπαίδευση θα πραγματοποιηθεί σε ειδικά διαμορφωμένο εργαστήριο που θα συμπληρώνει τις θεωρητικές ενότητες και τις επιδείξεις όπου χρειάζεται. Σε αυτό το πρόγραμμα η κύρια πρακτική εκπαίδευση θα αποτελείται από τα ακόλουθα: • Επεξηγήσεις και ανάλυση εργαστηριακού προγράμματος. • Πώς εργάζονται οι μαθητές χρησιμοποιώντας νέες μεθόδους και τεχνικές μαγειρικής. • Ρύθμιση μενού με βάση την ανάμειξη υλικών από διαφορετικές κουζίνες. • Εξάσκηση των μαθητών σε ομάδες. • Γκουρμέ πιάτα με χαρακτήρα «νουβέλ». • Έλεγχος και αξιολόγηση.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις σε αμφιθεατρικά σύγχρονα εργαστήρια, εργασίες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής "Chef d Oeuvre, Νικολάου, Ντίνα Advorta, (Τελευταία Έκδοση).		

	• Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενη: The Art And Craft Of The Cold Kitchen /Garde Manger Fourth Edition, The Culinary Institute Of America, John Wiley & Sons, INC., Hoboken, New Jersey 2012. • El Bulli 2005 Catalogue, Ferran Adria, Juli Soler, Albert Adria, Phaidon Press Limited 2014. • Modernist Cuisine The Art And Science Of Cooking, History And Fundamentals, Techniques And Equipment, Animals And Plants, Ingredients And Preparations, Plated Dish Recipes, Kitchen Manual, Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, The Cooking Lab, LLC 2011. • The Noma Guide to Fermentation, Rene Redepi, David Zilber, Artisan 2018. • Against the Grain: Extraordinary Gluten-Free recipes Made from Real, All-Natural Ingredients: A Cookbook, Cain Nancy, Clarkson Potter, 2015. • Mugaritz A Natural Science Of Cooking, Andoni Luis Aduriz, Phaidon Press Limited 2012. • Eleven Madison Park The Cookbook, Daniel Humm – Will Guidara, Data Humm, Daniel. • Kinton, R and Ceserani, V. The Theory of Catering, Hodder & Stoughton (Τελευταία Έκδοση) • Gourmet Today, Reichl, Ruth, Houghton Mifflin Harcourt, (Τελευταία Έκδοση). • The Gourmet Bachelor, Chad Carns, Carns Concepts; (Τελευταία Έκδοση). • Professional Cooking, Wayne Gisslen, John Wiley and Sons; (Τελευταία Έκδοση). • A la Carte, Maria Villegas (Author), Benjamin Villegas (Editor), Villegas Editores (Τελευταία Έκδοση). Bocuse a La Carte, Paul Bocuse, Pantheon (Τελευταία Έκδοση).										
Αξιολόγηση	• Συμμετοχή στην τάξη • Εργασίες • Πρακτική αξιολόγηση • Εξέταση • Τελική εξέταση <table> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td><td>0 – 20%</td></tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%
Τελική εξέταση	30 – 50%										
Εργασία στην τάξη	15 – 30%										
Πρότζεκτ	15 – 30%										
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%										
Κατοίκον εργασία	0 – 20%										



	Κουίζ	0 – 10%	
	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%	
Γλώσσα	Ελληνική		

Τίτλος Μαθήματος	Αντιοξειδωτική Διατροφή και Λειτουργικά Τρόφιμα				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-421				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Φωτεινή Λάππα				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση των φοιτητών με την έννοια των αντιοξειδωτικών συστατικών και τροφίμων και του τρόπου με τον οποίο τα συστατικά αυτά μπορεί να <i>μειώσουν τον κίνδυνο εμφάνισης ασθενειών δρώντας ευεργετικά για την υγεία μας</i>. Επίσης θα αναλυθεί ο ρόλος των λειτουργικών τροφίμων ως μέρος της σωστής διατροφής για την προαγωγή της υγείας καθώς και ο ρόλος των βιολογικών προϊόντων στη σύγχρονη κοινωνία. Τέλος, θα αναπτυχθεί η έννοια των γενετικά τροποποιημένων τροφίμων και θα εξεταστούν τα πιθανά οφέλη ή οι αρνητικές επιπτώσεις από την εφαρμογή τους στη διατροφή του ανθρώπου.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: - Γνωρίζουν τις σημαντικότερες αντιοξειδωτικές ουσίες και τα τρόφιμα στα οποία περιέχονται. - Γνωρίζουν τα πιθανά οφέλη των αντιοξειδωτικών για την υγεία μας. - Μπορούν να μετατρέπουν κλασσικές συνταγές, σε συνταγές με υψηλή περιεκτικότητα αντιοξειδωτικών. - Κατανοούν τις κατηγορίες των λειτουργικών τροφίμων και τη συμβολή τους στην επίτευξη της υγείας και την καλύτερη ποιότητα ζωής. - Επεξηγούν τις αρχές των βιολογικών προϊόντων και τις διαφορές τους με τα συμβατικά. - Περιγράφουν τι είναι τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα, τις χρήσεις τους καθώς και τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα τους τόσο στο περιβάλλον και στην κοινωνία όσο και στην υγεία.				
Προαπαιτούμενα	ICUL-221, 321		Συναπαιτούμενα	Κανένα	

Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Βασικές αρχές αντιοξειδωτικών</u> • Ελεύθερες ρίζες και Οξειδωτικό στρες • Ορισμός Αντιοξειδωτικών <u>Βασικές κατηγορίες Αντιοξειδωτικών</u> • Βιταμίνες (A, C, E) • Λυκοπένιο • Φλαβονοειδή <u>Αντιοξειδωτική Διατροφή και προαγωγή υγείας</u> • Τρόφιμα πλούσια σε αντιοξειδωτικά και πώς συμβάλλουν στην προαγωγή της υγείας • Δημιουργία μενού πλούσια σε αντιοξειδωτικά • Τροποποίηση κλασικών συνταγών σε συνταγές με πλούσια αντιοξειδωτική αξία. • Αντιοξειδωτικά στη Μεσογειακή Διατροφή <u>Αρχές Λειτουργικών τροφίμων</u> • Ποια τρόφιμα ονομάζονται λειτουργικά • Αύξηση προτίμησης των καταναλωτών προς τα λειτουργικά τρόφιμα <u>Κατηγορίες λειτουργικών τροφίμων και λειτουργικών συστατικών</u> • Βιταμίνες: A, B, C, D, E • Φυτικές ίνες • Λιπαρά οξέα: μονοακόρεστα και ω-3 λιπαρά οξέα • Μέταλλα: Ασβέστιο, Μαγνήσιο, Σίδηρος • Προβιοτικά και πρεβιοτικά • Φλαβονοειδή • Φυτικές στερόλες και στανόλες • Φυτοοιστρογόνα <u>Λειτουργικά τρόφιμα και οφέλη στην υγεία</u> • Πεπτικό σύστημα • Λειτουργία καρδιάς <u>Βιολογικά τρόφιμα</u> • Βασικές αρχές βιολογικών προϊόντων • Διαφορές μεταξύ βιολογικών και συμβατικών τροφίμων • Επισήμανση βιολογικών προϊόντων <u>Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα (ΓΤΤ) στη σύγχρονη εποχή</u> • Βιοτεχνολογία και ΓΤΤ • Χρήσεις ΓΤΤ • Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των ΓΤΤ
Μεθοδολογία	Διαλέξεις, παραδείγματα, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.

Διδασκαλίας															
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: - Αθανάσιος Βαλαβανίδης, 'Φυτοχημικές ουσίες της διατροφής με αντιοξειδωτικές και αντικαρκινικές ιδιότητες', Βήτα Ιατρικές Εκδόσεις, 2011, ISBN 978-960-452-126-5. - Κουτελιδάκης Αντώνιος 'Λειτουργικά Τρόφιμα', ΖΗΤΗ, 2015, ISBN 978-960-456-425-5 - Σημειώσεις διδάσκοντα Προτεινόμενη: - Siân Astley, Antioxidants and 21st century nutrition, IFIS core food information														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr> <tr> <td>Τεστ</td><td>15 – 30% καθένα</td></tr> <tr> <td>Εργασίες</td><td>15 – 30%</td></tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td><td>0 – 20%</td></tr> <tr> <td>Κουίζ</td><td>0 – 10%</td></tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td><td>0 – 10%</td></tr> </tbody> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% καθένα														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														

Τίτλος Μαθήματος	Επιχειρηματικό Δίκαιο				
Κωδικός Μαθήματος	IBADM-430				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Κυπριανού				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι η εισαγωγή των φοιτητών στις νομικές και ηθικές πτυχές της επιχειρηματικής δραστηριότητας. Οι φοιτητές εισάγονται στην έννοια του νόμου και την διαδικασία του νομικού συλλογισμού ενώ επίσης παρέχεται η εισαγωγή σε σχετικές νομικές πτυχές, όπως το ενοχικό δίκαιο, το δίκαιο των συμβάσεων, της αντιπροσωπείας, των πωλήσεων και των επιχειρησιακών οργανώσεων και οργανισμών. Επίσης, σκοποί του μαθήματος είναι η κατανόηση και γνώση των θεμελιωδών αρχών και κανόνων του Κυπριακού νομικού συστήματος, η χρησιμοποίηση της ορθής νομικής σκέψης και μεθόδου, η ικανότητα αντίληψης και χρήσης γενικών αρχών δικαίου και η ικανότητα αντίληψης και εφαρμογής γενικών και ειδικών αρχών δικαίου σε συγκεκριμένα νομικά προβλήματα και θέματα.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος αυτού, ο/η φοιτητής/φοιτήτρια θα μπορεί να: • Επιδείξει ουσιαστική γνώση των θεμελιωδών αρχών που διέπουν τον τομέα του Δικαίου γενικά. • Επιδείξει ουσιαστική γνώση των θεμελιωδών αρχών που διέπουν τον τομέα του επιχειρηματικού δικαίου. • Κατανοήσει επιμέρους πτυχές του επιχειρηματικού δικαίου. • Κατανοήσει τις γενικές αρχές του επιχειρηματικού δικαίου.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	1. Εισαγωγή στην επιστήμη του Δικαίου. 2. Είδη δικαίου – δικαιϊκών συστημάτων – διαφορές μεταξύ ηπειρωτικού δικαίου και κοινοδικαίου – Εφαρμοστέο Δίκαιο στη Κύπρο. 3. Επαγγελματική ηθική – φύση της επαγγελματικής ηθικής – ηθική λήψη αποφάσεων – ζητήματα ηθικής στην επιχείρηση. 4. Σύμβαση Εργοδότησης- Εργατική Νομοθεσία. 5. Εταιρείες – Γενική Εισαγωγή – Ορισμοί.				

	6. Εταιρικό Δίκαιο – Σύσταση εταιρείας – προϋποθέσεις – υποχρεώσεις. 7. Συνεταιρισμοί- Σωματεία- Εμπορική Επωνυμία. 8. Δίκαιο των Συμβάσεων – Ορισμοί- Τυπικές Προϋποθέσεις για την νομιμότητα μιας σύμβασης. 9. Δίκαιο των Συμβάσεων - Δικαιοπρακτική ικανότητα – Τερματισμός μιας σύμβασης. 10. Αστικά Αδικήματα- Αμέλεια- Αθέμιτος Ανταγωνισμός. 11. Αντιπροσωπεία– Ορισμοί-Σχηματισμός. 12. Αντιπροσωπεία – Δικαιώματα και Υποχρεώσεις-Αποτελέσματα. 13. Γενική Ανασκόπηση θεμάτων δικαίου σχετιζόμενα με το επιχειρηματικό δίκαιο.															
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαδραστική μέθοδος διαλέξεων και σεμιναρίων															
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Ρόκας, Ι. <i>Εισαγωγή στο Δίκαιο των Επιχειρήσεων</i> Εκδ. Μπένου Γ. Γενικό Μέρος του Εμπορικού Δικαίου • Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενη: <table><tr><td>Clarkson, Miller, Jentz, and Cross</td><td><i>West's Business Law</i></td><td>(7th ed.) West Educational Publishing</td></tr><tr><td>Anderson, Fox, and Twomey</td><td><i>Business Law and the Legal Environment</i></td><td>(16th ed.)SOUTH WESTERN College Publishing</td></tr><tr><td>Mann & Roberts</td><td><i>Contemporary Business Law</i></td><td>West Publishing Company</td></tr><tr><td>Schaffer, Earle & Agusti</td><td>International Business Law and Its Environment</td><td>West Publishing Company (3rd ed)</td></tr><tr><td>Γιώργου Κακογιάννη</td><td><i>Κυπριακό Εταιρικό Δίκαιο</i></td><td>PILCADO Publishers Ltd</td></tr></table>	Clarkson, Miller, Jentz, and Cross	<i>West's Business Law</i>	(7 th ed.) West Educational Publishing	Anderson, Fox, and Twomey	<i>Business Law and the Legal Environment</i>	(16 th ed.)SOUTH WESTERN College Publishing	Mann & Roberts	<i>Contemporary Business Law</i>	West Publishing Company	Schaffer, Earle & Agusti	International Business Law and Its Environment	West Publishing Company (3 rd ed)	Γιώργου Κακογιάννη	<i>Κυπριακό Εταιρικό Δίκαιο</i>	PILCADO Publishers Ltd
Clarkson, Miller, Jentz, and Cross	<i>West's Business Law</i>	(7 th ed.) West Educational Publishing														
Anderson, Fox, and Twomey	<i>Business Law and the Legal Environment</i>	(16 th ed.)SOUTH WESTERN College Publishing														
Mann & Roberts	<i>Contemporary Business Law</i>	West Publishing Company														
Schaffer, Earle & Agusti	International Business Law and Its Environment	West Publishing Company (3 rd ed)														
Γιώργου Κακογιάννη	<i>Κυπριακό Εταιρικό Δίκαιο</i>	PILCADO Publishers Ltd														
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις. <table><tr><td>Τελική εξέταση</td><td>30 – 50%</td></tr><tr><td>Εργασία στην τάξη</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Πρότζεκτ</td><td>15 – 30%</td></tr><tr><td>Ενδιάμεση εξέταση</td><td>30 – 40%</td></tr><tr><td>Παρουσία και συμμετοχή</td><td>0 – 10%</td></tr></table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%					
Τελική εξέταση	30 – 50%															
Εργασία στην τάξη	15 – 30%															
Πρότζεκτ	15 – 30%															
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%															
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%															
Γλώσσα	Ελληνική															

Τίτλος Μαθήματος	Πτυχιακή εργασία				
Κωδικός Μαθήματος	IBADM-494				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	8	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Ο κύριον στόχων αυτού του μαθήματος είναι να επιτρέψει στους φοιτητές να επιδείξουν τις ικανότητές τους να σχεδιάζουν, να υλοποιούν ή/και να αξιολογούν μια πτυχιακή εργασία που θα καταλήγει σε γραπτή έκθεση ή χειρόγραφο και παρουσίαση, καθώς και να ενισχύσει την ικανότητα των φοιτητών είτε να εφαρμόζουν τις γνώσεις τους σε πραγματικές καταστάσεις είτε να να διευρύνουν τις γνώσεις τους μέσω εμπειρισματομένης έρευνας σε ένα θέμα που τους ενδιαφέρει.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να: - Εφαρμόσουν τις έννοιες, τις αρχές και τις δεξιότητες που διδάχτηκαν στο επιλεγμένο μάθημα. - Αξιολογούν τα αποτελεσμάτα της εμπειρίας του έργου - Επισεικνύουν αποτελέσματα του έργου σε γραπτή και προφορική μορφή - Αναλάβουν ατομική έρευνα - Ερευνήσουν και να χρησιμοποιήσουν πλούσια βιβλιογραφία				
Προαπαιτούμενα	IBDM-350		Συναπαιτούμενα	Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	Ο φοιτητής, υπό την επίβλεψη ενός ακαδημαϊκού συμβούλου και, κατά περίπτωση, ενός εξωτερικού επόπτη, θα διεξάγει ανεξάρτητα μια πτυχιακή μελέτη. Οι τύποι έργων που γίνονται αποδεκτά για την πτυχιακή μελέτη περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, ερευνητικά, εφαρμοσμένα ή συνδυασμό και των δύο.				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	- Παραδείγματα - Επιδείξεις - Γραπτές κατευθυντήριες γραμμές - Τακτικές συναντήσεις με τον ακαδημαϊκό σύμβουλο ή/και τον εξωτερικό				

	επόπτη καθ' όλη τη διάρκεια υλοποίησης του έργου				
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: Αναλόγως του θέματος τίτλου της πτυχιακής εργασίας				
Αξιολόγηση	Γραπτή πτυχιακή μελέτη και προφορική εξέταση. Πολιτική αξιολόγησης <table border="1"> <tr> <td>Γραπτή πτυχιακή μελέτη</td><td>80%</td></tr> <tr> <td>Προφορική εξέταση.</td><td>20%</td></tr> </table>	Γραπτή πτυχιακή μελέτη	80%	Προφορική εξέταση.	20%
Γραπτή πτυχιακή μελέτη	80%				
Προφορική εξέταση.	20%				
Γλώσσα	Ελληνική				

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ

A/A	Τύπος μαθήματος	Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Περίοδοι ανά βδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός βδομάδων/ Εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ Εξάμηνο	Αριθμός πιστωτικών μονάδων (ECTS)
1^ο Έτος / Α' Εξάμηνο								
1	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού	IMGT-130	3	50	13	39	6
2	Υποχρεωτικό	Θεωρία της Μαγειρικής Ι	ICUL-101	3	50	13	39	6
3	Υποχρεωτικό	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων	ICUL-103	3	50	13	39	6
4	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στη Ζαχαροπλαστική	ICUL-114	4	50	13	52	3
5	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής Ι	ICUL-121	6	50	13	78	3
6	Υποχρεωτικό	Αγγλική Γλώσσα Ι	IBENG-122	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30
1^ο Έτος / Β' Εξάμηνο								
1	Υποχρεωτικό	Θεωρία της Μαγειρικής ΙΙ	ICUL-102	3	50	13	39	6
2	Υποχρεωτικό	Στατιστική	IMATH-100	3	50	13	39	4
3	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στην Αρτοποιία	ICUL-117	4	50	13	52	3
4	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής ΙΙ	ICUL-122	6	50	13	78	3
5	Υποχρεωτικό	Αγγλική Γλώσσα ΙΙ	IBENG-123	3	50	13	39	6
6	Υποχρεωτικό	Εστιατορική Τέχνη – Τραπεζοκομία	ICUL-124	4	50	13	52	3
7	Υποχρεωτικό	Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων/Ψαριών	ICUL-128	4	50	13	52	3
8	Υποχρεωτικό	Πρακτική Εξάσκηση Ι	ICUL-190	0	0	0	640	2
							Total ECTS	30



A/A	Τύπος μαθήματος	Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Περίοδοι ανά βδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός βδομάδων/ Εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ Εξάμηνο	Αριθμός πιστωτικών μονάδων (ECTS)
2^ο Έτος / Α' Εξάμηνο								
1	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής	ICUL-221	3	50	13	39	6
2	Υποχρεωτικό	Εφαρμογές Μικροϋπολογιστή & Χρήση στην Επισιτιστική Βιομηχανία	ICOMP-200	3	50	13	39	6
3	Υποχρεωτικό	Οινογνωσία Μπαρ και Ποτά	ICUL-212	3	50	13	39	6
4	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Κουζίνα & Γαστρονομική Κουλτούρα	ICUL-215	6	50	13	78	3
5	Υποχρεωτικό	Σύγχρονες Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής	ICUL-218	6	50	13	78	3
6	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στη Διοίκηση	IMGT-281	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30
2^ο Έτος / Β' Εξάμηνο								
1	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσματολογίου	ICUL-230	4	50	13	52	4
2	Υποχρεωτικό	Garde Manger – Λειτουργία Μπουφέ	ICUL-207	4	50	13	52	3
3	Υποχρεωτικό	Διεθνής Κουζίνα	ICUL-204	4	50	13	52	3
4	Υποχρεωτικό	Λογιστική	IACCT-200	3	50	13	39	4
5	Υποχρεωτικό	Αρχές Οργάνωσης, Διοίκησης & Λειτουργίας Εστιατορίου	IMGT-220	4	50	13	52	4
6	Υποχρεωτικό	Κοστολόγηση Τροφίμων & Ποτών	ICUL-250	3	50	13	39	6
7	Υποχρεωτικό	Σύγχρονες Τεχνικές Αρτοποιίας	ICUL-229	4	50	13	52	4
8	Υποχρεωτικό	Πρακτική εξάσκηση II	ICUL-290	0	0	0	640	2
							Total ECTS	30



A/A	Τύπος μαθήματος	Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Περίοδοι ανά βδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός βδομάδων/ Εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ Εξάμηνο	Αριθμός πιστωτικών μονάδων (ECTS)
3 ^ο Έτος / Α' Εξάμηνο								
1	Υποχρεωτικό	Καλλιτεχνικά Εκθέματα Ζαχαροπλαστικής	ICUL-305	4	50	13	52	3
2	Υποχρεωτικό	Ισορροπημένη διατροφή και υγιεινός τρόπος ζωής	ICUL-321	3	50	13	39	3
3	Υποχρεωτικό	Αρχές Χημείας και Μαγειρικές Εφαρμογές	ICUL-322	3	50	13	39	6
4	Υποχρεωτικό	Μάρκετινγκ για Φιλοξενία και Τουρισμό	ICUL-300	3	50	13	39	6
5	Υποχρεωτικό	Παραδοσιακή και Εξειδικευμένη Αρτοποιία	ICUL-312	6	50	13	78	6
6	Υποχρεωτικό	Επαγγελματική & Επιχειρηματική Επικοινωνία	ICOMM-330	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30
3 ^ο Έτος / Β' Εξάμηνο								
1	Υποχρεωτικό	Οργάνωση και Διοίκηση Εκδηλώσεων	ICUL-302	3	50	13	39	4
2	Υποχρεωτικό	Σύγχρονα Μοντέλα Διεύθυνσης στην Επισιτιστική Βιομηχανία	ICUL-315	3	50	13	39	4
3	Υποχρεωτικό	Διαχείριση και Έλεγχος Δαπανών	IMGT-320	3	50	13	39	6
4	Υποχρεωτικό	Προηγμένες Τεχνικές Υψηλής Μαγειρικής	ICUL-342	6	50	13	78	4
5	Υποχρεωτικό	Μεθοδολογία της Έρευνας	IBADM-350	3	50	13	39	6
6	Υποχρεωτικό	Οργανωτική Συμπεριφορά	IBADM-334	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30

A/A	Τύπος μαθήματος	Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Περίοδοι ανά βδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός βδομάδων/ Εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ Εξάμηνο	Αριθμός ΠΙΣΤΩΤΙΚΩΝ μονάδων (ECTS)
4^ο Έτος / Α' Εξάμηνο								
1	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός & Διαρρύθμιση Επισιτιστικών Μονάδων	ICUL-405	3	50	13	39	6
2	Υποχρεωτικό	Ανάπτυξη Επιχειρηματικότητας	IBADM-412	3	50	13	39	6
3	Υποχρεωτικό	Μάρκετινγκ Επισιτισμού	ICUL-400	3	50	13	39	6
4	Υποχρεωτικό	Διασφάλιση Ποιότητας της Διοίκησης	IMGT-455	3	50	13	39	6
5	Υποχρεωτικό	Διοίκηση και Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού	IMGT-481	3	50	13	39	6
							Total ECTS	30
4^ο Έτος / Β' Εξάμηνο								
1	Υποχρεωτικό	Διεύθυνση Επισιτιστικών Μονάδων Μέσω Συμβάσεων	ICUL-411	3	50	13	39	6
2	Υποχρεωτικό	Σύγχρονες Τεχνικές Μαγειρικής και Τάσεις	ICUL-415	6	50	13	78	4
3	Υποχρεωτικό	Αντιοξειδωτική Κουζίνα & Λειτουργικά Τρόφιμα	ICUL-421	3	50	13	39	6
4	Υποχρεωτικό	Επιχειρηματικό Δίκαιο	IBADM-430	3	50	13	39	6
5	Υποχρεωτικό	Πτυχιακή Εργασία	IBADM-494	0	50	13	0	8
							Total ECTS	30