

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – Αναθεωρημένη Δομή

Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες

Εξάμηνο 1

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Υγεία και Ασφάλεια	HESF102	2	4
2.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Αγγλικά	ENGL127	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Μαθηματικά	MATH106	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών	CBPA149	2	3
5.	Υποχρεωτικό	Θεωρία Μαγειρικής I	CBPA150	2	4
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής I	PRCT102	5	6
7.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής I	CBPA151	4	5
Σύνολο				19	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – Αναθεωρημένη Δομή (συνέχεια)

Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες

Εξάμηνο 2

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στη Γαστρονομία	COMP136	2	3
2.	Υποχρεωτικό	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών	CBPA117	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματική Σταδιοδρομία	CARE 100	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στη Κλασική Γαλλική Κουζίνα	CBPA121	2	3
5.	Υποχρεωτικό	Θεωρία Μαγειρικής II	CBPA157	1	2
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής II	PRCT105	5	6
7.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής II	CBPA158	3	4
8.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση I	SUPL101	-	4
Σύνολο				17	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – Αναθεωρημένη Δομή (συνέχεια)

Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες

Εξάμηνο 3

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον	CBPA219	2	4
2.	Υποχρεωτικό	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων	CBPA209	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Διατροφή και Διαιτολογία	CBPA259	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Διοίκησης	MGMT200	2	4
5.	Υποχρεωτικό	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων	MGMT206	2	3
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής III	PRCT215	6	7
7.	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Κουζίνα και Γαστρονομία	CBPA260	3	4
Σύνολο				19	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – Αναθεωρημένη Δομή (συνέχεια)

Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες

Εξάμηνο 4

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA262	2	3
2.	Υποχρεωτικό	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων	CBOA263	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου Τροφίμων και Ποτών	CBPA264	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Διατροφής	CBPA271	3	3
5.	Υποχρεωτικό	Δεξιώσεις και Τροφοδοσία	CBPA266	2	3
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Μαγειρικής IV	PRCT217	5	5
7.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στην Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	CBPA272	4	4
8.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση II	SUPL202	-	4
Σύνολο				20	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – Αναθεωρημένη Δομή (συνέχεια)

Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική

Εξάμηνο 1

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Υγεία και Ασφάλεια	HESF102	2	4
2.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Αγγλικά	ENGL127	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Μαθηματικά	MATH106	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Σερβίρισμα Τροφίμων και Ποτών	CBPA149	2	3
5.	Υποχρεωτικό	Θεωρία Αρτοποιίας Ι	CBPA152	2	4
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Αρτοποιίας Ι	PRCT103	4	6
7.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής Ι	CBPA153	4	5
Σύνολο				18	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – Αναθεωρημένη Δομή (συνέχεια)

Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική

Εξάμηνο 2

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στην Γαστρονομία	COMP136	2	3
2.	Υποχρεωτικό	Αποθήκευση και Διατήρηση Προμηθειών	CBPA117	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματική Σταδιοδρομία	CARE100	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Αρτοποιίας II	CBPA154	3	4
5.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική I	CBPA155	6	7
6.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής II	CBPA156	3	4
7.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση I	SUPL101	-	4
Σύνολο				18	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – Αναθεωρημένη Δομή (συνέχεια)

Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική

Εξάμηνο 3

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Τροφίμων και Περιβάλλον	CBPA219	2	4
2.	Υποχρεωτικό	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων	ECON209	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Διατροφή και Διαιτολογία	CBPA259	2	4
4.	Υποχρεωτικό	Διαχείριση Εκδηλώσεων και Συνεδρίων	MGMT206	2	3
5.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Διοίκησης	MGMT200	2	4
6.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική II	CBPA261	5	6
7.	Υποχρεωτικό	Αρτοσκευάσματα – Διεθνή Ψωμιά	CBPA206	4	5
Σύνολο				19	30

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – Αναθεωρημένη Δομή (συνέχεια)

Επικέντρωση στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική

Εξάμηνο 4

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
1.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA262	2	3
2.	Υποχρεωτικό	Αρχές Οργάνωσης και Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA263	2	4
3.	Υποχρεωτικό	Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Διατροφής	CBPA271	3	3
4.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική III	CBPA267	7	8
5.	Υποχρεωτικό	Διακοσμητική Τέχνη στην Αρτοζαχαροπλαστική	CBPA268	2	3
6.	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	CBPA269	4	5
7.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση II	SUPL202	-	4
Σύνολο				20	30