

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ Γαστρονομικές Τέχνες – Μαγειρική - Δίπλωμα – Ελληνικά

A/A	Τύπος Μαθήματος	Τίτλος Μαθήματος	Τύπος Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια Περιόδου	Αριθμός εβδομάδων ανά ακαδημαϊκό έτος	Σύνολο περιόδων ανά ακαδημαϊκό εξάμηνο	Αριθμός ECTS
1ο έτος / 1ο εξάμηνο								
1.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής	CGMT- 101	2	50	13	26	4
2.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή, Διατροφή και Ασφάλεια Τροφίμων	CGMT- 102	3	50	13	39	5
3.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στις Μεθόδους Μαγειρικής	CGMT- 103	7	50	13	91	5
4.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στην Αρτοποιεία και Ζαχαροπλαστική	CGMT-104	6	50	13	91	5
5.	Υποχρεωτικό	Ζυμοί, Σούπες και Σαλτσες	CGMT- 105	8	50	13	104	6
6.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στην Κρύα Κουζίνα	CGMT- 106	7	50	13	91	5
1ο έτος / 2ο εξάμηνο								
1.	Υποχρεωτικό	Παρασκευή Οσπριών και Λαχανικών	CGMT- 107	7	50	13	91	6
2.	Υποχρεωτικό	Παρασκευή κρεατών, πουλερικών και κυνηγιά	CGMT- 108	7	50	13	91	6
3.	Υποχρεωτικό	Αγορές και Φυλάξη πρώτων υλών	CGMT- 109	2	50	13	26	4
4.	Υποχρεωτικό	Παρασκευή Ζυμαρικών	CGMT- 110	2	50	13	26	4
5.	Υποχρεωτικό	Εφαρμογές Μαθηματικών στη Μαγειρική	CMAΘ-100	2	50	13	26	4
6.	Υποχρεωτικό	Κρύα Κουζίνα	CGMT-116	5	50	13	78	4
2ο έτος / 1ο εξάμηνο								
A/A	Τύπος Μαθήματος	Τίτλος Μαθήματος	Τύπος Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια Περιόδου	Αριθμός εβδομάδων ανά ακαδημαϊκό έτος	Σύνολο περιόδων ανά ακαδημαϊκό εξάμηνο	Αριθμός ECTS
1.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Εξάσκηση	CGMT-116	CCUL-250				6

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ Γαστρονομικές Τέχνες – Μαγειρική - Δίπλωμα – Ελληνικά

A/A	Τύπος Μαθήματος	Τίτλος Μαθήματος	Τύπος Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια Περιόδου	Αριθμός εβδομάδων ανά ακαδημαϊκό έτος	Σύνολο περιόδων ανά ακαδημαϊκό εξάμηνο	Αριθμός ECTS
2ο έτος / 1ο εξάμηνο								
1.	Υποχρεωτικό	Παρασκευή Ψαριών και Οστρακοειδών	CGMT- 200	7	50	13	91	6
2.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μενού	CGMT- 201	2	50	13	26	4
3.	Υποχρεωτικό	Διεθνή Κουζίνα	CGMT- 202	7	50	13	91	6
4.	Υποχρεωτικό	Κοστολόγηση Φαγητών και Ποτών	CGMT- 203	2	50	13	26	4
5.	Υποχρεωτικό	Βότανα, Μπαχαρικά και έλαια	CGMT- 204	6	50	13	39	4
6	Υποχρεωτικό	Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	CGMT- 205	7	50	13	91	6
2ο έτος / 2ο εξάμηνο								
1.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός Κουζίνας και Εγκαταστάσεων	CGMT- 210	3	50	13	39	5
2.	Υποχρεωτικό	Μεσογειακή κουζίνα	CGMT- 211	8	50	13	104	6
3.	Υποχρεωτικό	Γενικές επιχειρησιακές δεξιότητες	CGMT- 212	3	50	13	39	5
4.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές μαγειρικής μαζικής παραγωγής- Εμπορική μαγειρική	CGMT- 213	7	50	13	91	5
5.	Υποχρεωτικό	Οινολογία και Κουζίνα	CGMT- 214	3	50	13	39	5
6.	Υποχρεωτικό	Πρόγευμα	CGMT- 111	2	50	13	26	4