

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ – Γαστρονομικές Τέχνες – Μαγειρική – Πιστοποιητικό – 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	Ζωμοί, Σούπες και Σάλτσες	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	52	6
2.	Υποχρεωτικό	Παρασκευή κρεάτων, πουλερικών και κυνηγιά	CGMT- 108	7	50	13	52	6
3.	Υποχρεωτικό	Αγορές και Φυλάξη πρώτων υλών	CGMT- 109	2	50	13	26	4
4.	Υποχρεωτικό	Παρασκευή Ζυμαρικών	CGMT- 110	2	50	13	52	5
5.	Υποχρεωτικό	Εφαρμογές Μαθηματικών στην Μαγειρική	CMAΘ-100	2	50	13	26	4
6.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές μαγειρικής μαζικής παραγωγής- Εμπορική μαγειρική	CGMT- 213	7	50	13	91	5