

Πρόεδρο Συμβουλίου
Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της
Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης
Γωνία Κίμωνος και Θουκυδίδου
1434 Λευκωσία

22 Μαρτίου 2017

**Θέμα: Παρατηρήσεις του KES College πάνω στην Έκθεση της Επιτροπής
Εξωτερικής Αξιολόγησης για το Πρόγραμμα Σπουδών “Διεύθυνση
Επισιτιστικών Επιχειρήσεων (4 Έτη/240 ECTS, Πτυχίο)”**

Με βάση το Άρθρο 20(1)(2)(ε)(iii) του περί της Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης και της Ίδρυσης και Λειτουργίας Φορέα για Συναφή Θέματα Νόμου του 2015, όπως τροποποιήθηκε, υποβάλλονται συνημμένα οι παρατηρήσεις της Σχολής πάνω στην Έκθεση της Επιτροπής Εξωτερικής Αξιολόγησης για το Πρόγραμμα Σπουδών “Διεύθυνση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων (4 Έτη/240 ECTS, Πτυχίο)” (πιο κάτω Έκθεση), η οποία μας κοινοποιήθηκε στις 8 Μαρτίου 2017.

Η Σχολή έχει ανταποκριθεί πλήρως σε όλες τις υποδείξεις της Επιτροπής Εξωτερικής Αξιολόγησης.

Ευχαριστώ.



Πέτρος Θ. Στυλιανού
Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής

Παρατηρήσεις του KES College πάνω στην Έκθεση της Επιτροπής Εξωτερικής Αξιολόγησης για το Πρόγραμμα Σπουδών “Διεύθυνση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων (4 Έτη / 240 ECTS, Πτυχίο)”

Αρχικά, εκφράζουμε την ευαρέσκεια και τις ευχαριστίες μας προς την Επιτροπή Εξωτερικής Αξιολόγησης (ΕΕΑ) για το Πρόγραμμα Σπουδών “Διεύθυνση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων (4 Έτη / 240 ECTS, Πτυχίο)”, για τις πολύτιμες παρατηρήσεις της κατά τη διάρκεια της επίσκεψής της στις εγκαταστάσεις της Σχολής στις 07/03/2017 και για την εμπειριστατωμένη Έκθεσή της. Στη συνέχεια, πληροφορούμε τον Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης για τα ακόλουθα:

- A. Δηλώνουμε ότι αποδεχόμαστε πλήρως όλες τις παρατηρήσεις της Επιτροπής.
- B. Προχωρήσαμε σε υλοποίηση όλων των εισηγήσεων της ΕΕΑ. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, δημιουργήθηκε ένα νέο μάθημα και τροποποιήθηκαν κατάλληλα τα αναλυτικά προγράμματα άλλων τριών μαθημάτων. Υποβάλλουμε την τροποποιημένη δομή του Προγράμματος καθώς και τα αναλυτικά προγράμματα των τεσσάρων πιο πάνω μαθημάτων.

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΔΟΜΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΩΣΤΕ ΝΑ ΣΥΝΑΔΕΙ ΜΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Η υλοποίηση των υποδείξεων της ΕΕΑ έγινε ως ακολούθως:

- 1. Καλλιέργεια του ενδιαφέροντος των φοιτητών για μαθήματα Γενικής Μόρφωσης όπως Χημεία Τροφίμων και Τροφογνώσια**

Η πιο πάνω υπόδειξη της ΕΕΑ, υλοποιείται με τις ακόλουθες ενέργειες:

 - 1.1 με την προσθήκη στα αναλυτικά προγράμματα των μαθημάτων “Υγιεινή Διατροφή”, ενοτήτων αναφορικά με τη Χημεία Τροφίμων (τοξικά τρόφιμα κ.ά.)
 - 1.2 με τη δημιουργία νέου μαθήματος με την επωνυμία NUTR 101 “Τροφογνώσια” στο 2^ο εξάμηνο (επιστήμη τεχνολογίας τροφίμων, βασικά τρόφιμα με βασικό στόχο να εισαγάγει τους φοιτητές στις αρχές της επιστήμης της τεχνολογίας των τροφίμων. Οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τη φυσική δομή και τη χημική σύσταση των κυριότερων κατηγοριών τροφίμων και πως αυτές μεταλλάσσονται κατά την επεξεργασία.)
 - 1.3 αφαίρεση του υφιστάμενου μαθήματος “Επαγγελματική Σταδιοδρομία” στο 2^ο εξάμηνο και προσθήκη ουσιαστών ενοτήτων του στο μάθημα “Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού”
- 2. Ένταξη θεματικών ενοτήτων που καλύπτουν αλλεργιογόνα και διαχείριση απορριμμάτων τροφίμων**
 - 2.1 με την προσθήκη στο αναλυτικό πρόγραμμα του μαθήματος “Υγιεινή Διατροφή”, ενοτήτων αναφορικά με τα αλλεργιογόνα (αλλεργιογόνα τρόφιμα, τρόποι χειρισμού τροφίμων για την αποφυγή αλλεργιών κ.ά.).
 - 2.2 με την προσθήκη στο αναλυτικό πρόγραμμα του μαθήματος “Υγιεινή Τροφίμων”, ενοτήτων αναφορικά με τη Διαχείριση Απορριμμάτων Τροφίμων (τρόποι επεξεργασίας απορριμμάτων τροφίμων, επικινδυνότητα απορριμμάτων τροφίμων για το περιβάλλον κ.ά.)

3. επικαιροποίηση και βελτίωση του προγράμματος

Ο Συντονιστής του Προγράμματος σε συνεργασία με άλλους συντελεστές του Κολλεγίου μεριμνά ήδη για τη διαρκή επικαιροποίησή του. Η παρατήρηση της ΕΕΑ ότι αυτό πρέπει να τακτά χρονικά διαστήματα θα υλοποιηθεί ως ακολούθως:

Στο τέλος κάθε ακαδημαϊκού Έτους, ο Συντονιστής συγκαλεί σύσκεψη των διδασκόντων όπου συζητούνται θέματα επικαιροποίησης του Προγράμματος (περιεχόμενο αναλυτικών προγραμμάτων μαθημάτων, βιβλιογραφία κ.ά.). Στη συνέχεια, οι προτεινόμενες αλλαγές εγκρίνονται από την Ακαδημαϊκή Επιτροπή και υλοποιούνται από την Επιτροπή Σχεδιασμού και Ανάπτυξης Προγραμμάτων Σπουδών.

4. Περαιτέρω ενθάρρυνση διδακτικού προσωπικού σε θέματα εφαρμοσμένης έρευνας

Πολλά μέλη του διδακτικού προσωπικού του υπό αξιολόγηση προγράμματος, είναι αναγνωρισμένες προσωπικότητες στο χώρο της Εστίασης και του Επισιτισμού και συμμετέχουν σε προγράμματα και διεθνή συνέδρια/σεμινάρια.

Με στόχο τη συστηματοποίηση και την ενθάρρυνση αυτών των συμμετοχών, το Κολλέγιο αποφάσισε να δημιουργήσει ερευνητική ομάδα στο Κολλέγιο με τη συμμετοχή ατόμων με υψηλά ακαδημαϊκά προσόντα. Ταυτόχρονα, αποφάσισε τη μείωση του διδακτικού χρόνου σε άτομα τα οποία εμπλέκονται σε ερευνητικά προγράμματα και να παρέχει επίσης άλλα κίνητρα για το σκοπό αυτό.

Ταυτόχρονα, αποφάσισε να εντατικοποιήσει τις ενέργειές του για μεγαλύτερη εμπλοκή μελών του διδακτικού προσωπικού του Προγράμματος σε εφαρμοσμένη έρευνα, με εμπλοκή σε κατάλληλα προγράμματα και την ετοιμασία δημοσιεύσεων.

Σε πρόσφατη συνάντηση που είχε ο Συντονιστής του Προγράμματος κύριος Παναγιώτης Χατζησυμεού με τη Διευθύντρια Τουρισμού (Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας) του Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού, συζητήθηκαν τρόποι συνεργασίας του Κολλεγίου σε πρότζεκτ του ΚΟΤ και διαφάνηκε ότι υπάρχει πολύ πρόσφορο έδαφος σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.

5. Χώρος εργαστηρίων Μαγειρικής / Ζαχαροπλαστικής

Σύμφωνα με τους Κανονισμούς Κ.Δ.Π 54/90 (εγκαταστάσεις και εξοπλισμός Ιδιωτικών Σχολών Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης), οι οποίοι εκδόθηκαν βάσει του άρθρου 34 του περί Σχολών Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης του 1987, για τα εργαστήρια απαιτούνται 2 m² ανά φοιτητή που τα χρησιμοποιεί.

Όπως αναφέρεται στην αίτηση της Σχολής, ο υπό αξιολόγηση κλάδος θα έχει το μέγιστο 12 φοιτητές ανά εξάμηνο σπουδών. Επίσης, κανένα από τα τρία εργαστήρια Μαγειρικής / Ζαχαροπλαστικής δεν έχει εμβαδό μικρότερο από 24 m² και ως εκ τούτου ο χώρος των εργαστηρίων μπορεί να θεωρείται ως ικανοποιητικός.

6. Εμπλουτισμός Βιβλιοθήκης με περιοδικά, για το υπό αξιολόγηση Πρόγραμμα

Ανταποκρινόμενοι σε σχετική υπόδειξη της ΕΕΑ, έχουμε προχωρήσει στην εξασφάλιση των ακόλουθων νέων περιοδικών σε έντυπη μορφή, με τη μέθοδο της ετήσιας συνδρομής σε αυτά, για εμπλουτισμό της Βιβλιοθήκης του Κολλεγίου:

1. Journal of Culinary Science and Technology, ISSN: 0022-1155
2. Nation's Restaurant News, Copyright 2017, Nation's Restaurant News, Penton Food News
3. Chef Magazine, Copyright 2017, von Rabenau Media Corporation
4. Saveur Magazine, Copyright 2017, Bonnier Corporation
5. So Good, The Magazine of Haute Pâtisserie - published by Grupo Vilbo

Περαιτέρω, αναφέρουμε συμπληρωματικά ότι η Βιβλιοθήκη του Κολλεγίου διαθέτει τα ακόλουθα συνδρομητικά περιοδικά, τα οποία είναι σχετικά με το υπό αξιολόγηση Πρόγραμμα:

- 1 Good food, BBC
- 2 The Economist, The Economist Newspaper
- 3 Επιχειρηματική, ΟΕΒ
- 4 Γαστρονόμος, Η Καθημερινή Α.Ε.

7. Τροποποιημένη Δομή του Προγράμματος “Διεύθυνση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων (4 Έτη/ 240 ECTS, Πτυχίο)”

- 7.1 Όπως έχει αναφερθεί πιο πάνω, η δομή του προγράμματος τροποποιείται με την αφαίρεση του μαθήματος “Επαγγελματική Σταδιοδρομία” από το 2^ο εξάμηνο και την προσθήκη του νέου μαθήματος NUTR 101 “Τροφογνωσία” στο 2^ο εξάμηνο
- 7.2 Τροποποιήθηκαν επίσης τα αναλυτικά προγράμματα των ακόλουθων μαθημάτων:
 1. Το μάθημα NUTR200 “Υγιεινή Διατροφή” τροποποιείται και μετονομάζεται σε **NUTR204 “Υγιεινή Διατροφή”**
 2. Το μάθημα CBPA234 “Υγιεινή Τροφίμων” τροποποιείται και μετονομάζεται σε **CBPA258 “Υγιεινή Τροφίμων”**
 3. Το μάθημα HRMG304 “Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού” τροποποιείται και μετονομάζεται σε **HRMG305 “Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού”**

Τα αναλυτικά προγράμματα των τεσσάρων πιο πάνω μαθημάτων επισυνάπτονται.

Η τροποποιημένη δομή του προγράμματος φαίνεται στον Πίνακα 1 πιο κάτω:

ΠΙΝΑΚΑΣ 1 Τροποποιημένη Δομή του Προγράμματος “Διεύθυνση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων (4 Έτη/ 240 ECTS, Πτυχίο)”

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων/	Σύνολο περιόδων/ ακαδημαϊκό	Αριθμός Πιστωτικών
Εξάμηνο 1^ο								
Κοινά Μαθήματα Επικεντρώσεων								
1.	Υποχρεωτικό	Υγεία και Ασφάλεια	HESF108	2	55'	14	28	4
2.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Διοίκησης	MGMT105	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Αγγλικά	ENGL121	2	55'	14	28	4
4.	Υποχρεωτικό	Τραπεζοκομία και Οινολογία	CBPA148	2	55'	14	28	3
5.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Οικονομικών	ECON105	2	55'	14	28	3
Μαθήματα Επικέντρωσης στις Γαστρονομικές Τέχνες								
6.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στη Μαγειρική	CBPA127	7	55'	14	98	8
7.	Υποχρεωτικό	Βασικές Τεχνικές Αρτοποιίας/ Ζαχαροπλαστικής Ι	CBPA143	4	55'	14	56	4
Μαθήματα Επικέντρωσης στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική								
8.	Υποχρεωτικό	Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική Ι	CBPA132	7	55'	14	98	8
9.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής Ι	CBPA146	4	55'	14	56	4

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων/ακαδημαϊκό έτος	Σύνολο περιόδων/ακαδημαϊκό έτος	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων
Εξάμηνο 2^ο								
Κοινά Μαθήματα Επικεντρώσεων								
10.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Γαλλικά	FREN104	2	55'	14	28	3
11.	Υποχρεωτικό	Τροφογνωσία	NUTR 101	2	55'	14	28	3
12.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Λογιστικής	ACCT105	3	55'	14	42	6
13.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στη Κλασική Γαλλική Κουζίνα	CBPA135	2	55'	14	28	3
14.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση I	PRCT101					6
Μαθήματα Επικέντρωσης στις Γαστρονομικές Τέχνες								
15.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Μαγειρικής I	CBPA145	6	55'	14	84	6
16.	Υποχρεωτικό	Βασικές Τεχνικές Αρτοποιίας/Ζαχαροπλαστικής II	CBPA144	3	55'	14	28	3
Μαθήματα Επικέντρωσης στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική								
17.	Υποχρεωτικό	Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική II	CBPA133	4	55'	14	56	5
18.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής II	CBPA147	4	55'	14	56	4

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων/ακαδημαϊκό	Σύνολο περιόδων/ακαδημαϊκό	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων
Εξάμηνο 3^ο								
Κοινά Μαθήματα Επικεντρώσεων								
19.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Τροφίμων	CBPA258	2	55'	14	28	3
20.	Υποχρεωτικό	Έλεγχος, Κοστολόγηση και Αγορά Τροφίμων	ECON202	2	55'	14	28	3
21.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Διατροφή	NUTR204	2	55'	14	28	3
22.	Υποχρεωτικό	Οργάνωση και Διαχείριση Εκδηλώσεων	MGMT204	3	55'	14	42	6
23.	Υποχρεωτικό	Επιχειρηματικότητα	ENTR300	2	55'	14	28	3
24.	Υποχρεωτικό	Χρηματοοικονομικά θέματα	ECON204	3	55'	14	42	6
Μαθήματα Επικέντρωσης στις Γαστρονομικές Τέχνες								
25.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Μαγειρικής II	CBPA235	6	55'	14	84	6
Μαθήματα Επικέντρωσης στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική								
26.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική I	CBPA257	5	55'	14	70	6

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων/ακαδημαϊκό	Σύνολο περιόδων/ακαδημαϊκό	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων
Εξάμηνο 4^ο								
Κοινά Μαθήματα Επικεντρώσεων								
27.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA236	3	55'	14	42	6
28.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση II	PRCT207					6
Μαθήματα Επιλογής (και για τις δύο επικεντρώσεις)								
Επιλογή ενός από τα δύο επόμενα μαθήματα								
29.	Επιλεγόμενο	Σύγχρονη Ευρωπαϊκή Κουζίνα	CBPA256	3	55'	14	42	3
30.	Επιλεγόμενο	Διεθνής Κουζίνα	CBPA254	3	55'	14	42	3
Μαθήματα Επικέντρωσης στις Γαστρονομικές Τέχνες								
31.	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Κουζίνα	CBPA255	4	55'	14	42	4
32.	Υποχρεωτικό	Ανάπτυξη Εδεσματολογίου και Διακόσμηση Πιάτων	CBPA253	4	55'	14	42	5
33.	Υποχρεωτικό	Δεξιώσεις και Τροφοδοσία	CBPA240	3	55'	14	42	6
Μαθήματα Επικέντρωσης στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική								
34.	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	CBPA244	4	55'	14	56	6
35.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική II	CBPA245	4	55'	14	56	4
36.	Υποχρεωτικό	Διακοσμητική Ζαχαροπλαστική	CBPA238	5	55'	14	70	5

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων/εβδομάδων/	Σύνολο περιόδων/ακαδημαϊκό	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων
Εξάμηνο 5^ο								
Κοινά Μαθήματα Επικεντρώσεων								
37.	Υποχρεωτικό	Εποπτεία της Ασφάλειας των Τροφίμων	CBPA343	3	55'	14	42	5
38.	Υποχρεωτικό	Εφαρμογή Ηλεκτρονικών Υπολογιστών στη Γαστρονομία	COMP307	2	55'	14	28	2
39.	Υποχρεωτικό	Αρχές Μάρκετινγκ	MRKT312	3	55'	14	42	6
40.	Υποχρεωτικό	Χρηματοοικονομική Λογιστική	ACCT305	3	55'	14	42	6
41.	Υποχρεωτικό	Αρχές Διαχείρισης Επισιτιστικών Μονάδων	MGMT314	3	55'	14	42	6
42.	Υποχρεωτικό	Ειδική Διατροφή	NUTR302	3	55'	14	42	5

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων/εβδομάδων	Σύνολο περιόδων/ακαδημαϊκό	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων
Εξάμηνο 6^ο								
Κοινά Μαθήματα Επικεντρώσεων								
43.	Υποχρεωτικό	Οργάνωση Μικρής Επιχείρησης	BUSS307	3	55'	14	42	5
44.	Υποχρεωτικό	Διατροφή και Κουλτούρα	NUTR301	2	55'	14	28	3
45.	Υποχρεωτικό	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	HRMG305	3	55'	14	42	6
46.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση III	PRCT302					6
Μαθήματα Επικέντρωσης στις Γαστρονομικές Τέχνες								
47.	Υποχρεωτικό	Μοριακή και Υβριδική Κουζίνα	CBPA339	3	55'	14	56	3
Μαθήματα Επιλογής (Επικέντρωση στις Γαστρονομικές Τέχνες)								
Επιλογή ενός από τα δύο επόμενα μαθήματα								
48.	Επιλεγόμενο	Εισαγωγή στη Γερμανική Γλώσσα	GERM101	2	55'	14	28	4
49.	Επιλεγόμενο	Εισαγωγή στη Ρωσική Γλώσσα	RUSS104	2	55'	14	28	4
Επιλογή ενός από τα δύο επόμενα μαθήματα								
50.	Επιλεγόμενο	Μεσογειακή Κουζίνα	CBPA328	3	55'	14	28	3
51.	Επιλεγόμενο	Ιταλική Κουζίνα	CBPA340	3	55'	14	28	3
Μαθήματα Επικέντρωσης στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική								
52.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική III	CBPA341	3	55'	14	42	3
53.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματική Δεοντολογία	CBPA332	2	55'	14	28	3
54.	Υποχρεωτικό	Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική III	CBPA342	3	55'	14	42	4

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων/	Σύνολο περιόδων/ ακαδημαϊκό	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων
Εξάμηνο 7^ο								
Κοινά Μαθήματα Επικεντρώσεων								
55.	Υποχρεωτικό	Έρευνα Αγοράς	MRKT401	3	55'	14	42	6
56.	Υποχρεωτικό	Ανάπτυξη Προϊόντων Διατροφής	NUTR400	2	55'	14	28	2
57.	Υποχρεωτικό	Εταιρική Νομοθεσία	LAWS404	3	55'	14	42	4
58.	Υποχρεωτικό	Κρύα Κουζίνα	CBPA404	5	55'	14	28	6
59.	Υποχρεωτικό	Παραγωγή τροφίμων σε Μεγάλη Κλίμακα	CBPA403	3	55'	14	42	6
60.	Υποχρεωτικό	Αρχές Συγγραφής Πτυχιακής Μελέτης I	PROJ406	1	55'	14	14	2
Μαθήματα Επιλογής (και για τις δύο επικεντρώσεις)								
Επιλογή ενός από τα δύο επόμενα μαθήματα								
61.	Επιλεγόμενο	Επιμελητεία Λιανικού Εμπορίου Τροφίμων	LOGS404	2	55'	14	28	4
62.	Επιλεγόμενο	Ηλεκτρονικό Εμπόριο	LOGS405	2	55'	14	28	4

Εξάμηνο 8 ^ο								
Κοινά Μαθήματα Επικεντρώσεων								
63.	Υποχρεωτικό	Συμπεριφορά του Καταναλωτή	MRKT207	2	55'	14	28	4
64.	Υποχρεωτικό	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και Κανονισμοί Τροφίμων	LAWS403	3	55'	14	42	6
65.	Υποχρεωτικό	Διαχείριση Κινδύνων και Ασφάλειας	HESF400	3	55'	14	42	6
66.	Υποχρεωτικό	Συγγραφή Πτυχιακής Μελέτης	PROJ407	5	55'	14	70	8
Μαθήματα Επιλογής (και για τις δύο επικεντρώσεις)								
Επιλογή ενός από τα δύο επόμενα μαθήματα								
67.	Επιλεγόμενο	Εφοδιαστική Αλυσίδα Τροφίμων	LOGS402	3	55'	14	42	6
68.	Επιλεγόμενο	Επιμελητεία Αποθήκευσης Τροφίμων	LOGS403	3	55'	14	42	6

Πέτρος Θ. Στυλιανού
 Α. Γενικός Διευθυντής
 KES College



22 Μαρτίου 2017