



Doc. 300.1.2

Date: 30/06/2022

Higher Education Institution's Response

- **Higher Education Institution:**
City Unity College
- **Town:** Nicosia
- **Programme of study
Name (Duration, ECTS, Cycle)**

In Greek:

Γαστρονομικές Τέχνες (4 Έτη, 240 ECTS, Πτυχίο)

In English:

Culinary Arts (4 Years, 240 ECTS, Bachelor of Arts)

- **Language(s) of instruction:** Greek and English
- **Programme's status:** New
- **Concentrations (if any):**

In Greek: Concentrations

In English: Concentrations



The present document has been prepared within the framework of the authority and competencies of the Cyprus Agency of Quality Assurance and Accreditation in Higher Education, according to the provisions of the “Quality Assurance and Accreditation of Higher Education and the Establishment and Operation of an Agency on Related Matters Laws” of 2015 to 2021 [L.136(I)/2015 – L.132(I)/2021].



Contents

A. Guidelines on content and structure of the report.....	3
1. Study programme and study programme’s design and development.....	4
Πτυχιακή Μελέτη.....	9
2. Student – centred learning, teaching and assessment (ESG 1.3)	18
3. Teaching staff (ESG 1.5).....	20
4. Student admission, progression, recognition and certification (ESG 1.4)	21
PLACEMENT IN HONORS’ LIST	21
PLACEMENT ON DISTINGUISHED LIST	21
5. Learning resources and student support(ESG 1.6)	22
ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ	22
B. Conclusions and final remarks.....	26
C. Higher Education Institution academic representatives	27

A. Guidelines on content and structure of the report

- *The Higher Education Institution (HEI) based on the External Evaluation Committee's (EEC's) evaluation report (Doc.300.1.1 or 300.1.1/1 or 300.1.1/2 or 300.1.1/3 or 300.1.1/4) must justify whether actions have been taken in improving the quality of the programme of study in each assessment area. The answers' documentation should be brief and accurate and supported by the relevant documentation. Referral to annexes should be made only when necessary.*
- *In particular, under each assessment area and by using the 2nd column of each table, the HEI must respond on the following:*
 - *the areas of improvement and recommendations of the EEC*
 - *the conclusions and final remarks noted by the EEC*
- *The institution should respond to the EEC comments, in the designated area next each comment. The comments of the EEC should be copied from the EEC report **without any interference** in the content.*
- *In case of annexes, those should be attached and sent on separate document(s). Each document should be in *.pdf format and named as annex1, annex2, etc.*

1. Study programme and study programme's design and development
(ESG 1.1, 1.2, 1.7, 1.8, 1.9)

Recommendations by EEC:

1. We strongly recommend reviewing the learning outcomes of the degree to include the higher level of academic knowledge that is required
2. We strongly recommend reviewing the learning outcomes for all the modules. The learning outcomes should not be the content led the focus should be at the academic skills that the students should have completing the module. All learning outcomes should reflect the academic level for example at the first year of study words that could be used are to describe, to understand, to interpret, for the third and fourth year of study words such as: to critically examine, to demonstrate understanding, to evaluate, to compare, to critically evaluate should be used. It is recommended to have 4 to 5 learning outcomes in each module. In some cases, the modules have 12 to 15 learning outcomes, which reflect the module content.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

We agree with the recommendations of the EEC and have taken measures to adhere to the proposals. Learning outcomes have been revised to reflect higher academic knowledge. Furthermore, learning outcomes follow Bloom's taxonomy based on the academic level of study. Learning outcomes have also been reduced to 5 per module and have been clearly separated from the module content. Please find below the revised syllabi confirming the above.

Learning outcomes of Εισαγωγή στη Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων

Κωδικός μαθήματος MTCU-104

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- Εφαρμόζουν καλές πρακτικές καθαριότητας, απολύμανσης και αποστείρωσης του προσωπικού, του εξοπλισμού και του κτιρίου βάσει νομοθεσίας.
- Γνωρίζουν μέτρα περιορισμού κινδύνων και βελτίωσης των συνθηκών στους τομείς της υγείας, ασφάλειας και προστασίας τροφίμων και να αποφεύγουν την τροφική δηλητηρίαση.
- Περιγράφουν όλους τους κινδύνους πριν από έναν υγειονομικό έλεγχο και να εντοπίζουν συνηθισμένους κινδύνους που απειλούν την υγεία, ασφάλεια και να λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα προστασίας.
- Αναλύουν τους τρόπους μικροβιακής μόλυνσης των τροφών και τις συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών

Learning outcomes of Καινοτομία και Γαστρονομικές Δημιουργίες

Κωδικός μαθήματος MTCU – 402

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να είναι σε θέση να:

1. Βελτιώνουν και συνθέτουν νέες τεχνικές και μεθόδων μαγειρικής και παρουσίασης, που έχουν κάνει αισθητή την παρουσία τους σε κουζίνες ανά τον κόσμο.
2. Συνθέτουν αποτελεσματικά τις ειδικές τεχνικές και διαδικασίες μαγειρέματος.
3. Αναπτύσσουν τις τεχνικές καπνίσματος και ξηρού πάγου σε σύγχρονα ευρωπαϊκά πιάτα και τάσεις.
4. Δημιουργούν πρωτότυπες συνταγές και εκτελέσεις a la carte εδεσμάτων με σύγχρονα σκεύη και σύγχρονες ευρωπαϊκές τάσεις παρουσίασης.
5. Επινοούν αποτελεσματικά σύγχρονες μορφές παρουσίασης εδεσμάτων στην κουζίνα του σήμερα και του αύριο.

Here we can also observe the Bloom's taxonomy verbs based on the academic level. E.g. Γνωρίζουν και Περιγράφουν in 104 vs Αναπτύσσουν και Δημιουργούν in 402.

Recommendations by EEC:

3. The content also of modules should include the theoretical underpinning. Currently the theoretical part of modules that have practical, is rather limited. The food chemistry, the changes that occur during processing (cooking) are not studied. For example, the pastry module should also include the information on lipid structure and how it affects the quality of the product, it should be geared to understanding processes and problem solving rather than skills, especially in year 3 and 4 of the study.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

We agree that theory is very important in any programme especially at the Bachelor's level. For this reason we have separated the hours dedicated to theory and practice so as to ensure that this is clearly reflected. As can be seen from the tables below especially in years 3 and 4, most of the modules offered are theoretical with some notable exceptions of lab based modules that also contain a theoretical part. It is obvious from the distribution of modules that there is a balance between theory and practice as per the EEC's recommendations.

3ο έτος / 5ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Αρτοποιία II	MTCU-300	1	4	5	6
Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών	CHOS-304	3	-	3	6
Διαχείριση Λειτουργιών Εστιατορίου	CHOS-210	3	-	3	6
Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού	CMGT-212	3	-	3	6
Αγορές και Φύλαξη Πρώτων Υλών	MTCU-216	3	-	3	6
Σύνολο		13	4	14	30

3ο έτος / 6ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Κυπριακή Κουζίνα και Επιδράσεις	MTCU-310	1	5	6	6
Εφαρμοσμένη Στατιστική	CMAT-200	3	-	3	6
Χορτοφαγική και Vegan Cuisine	MTCU-314	1	5	6	6
Μάρκετινγκ για την Φιλοξενία	CHOS-209	3	-	3	6
Πρακτική Εξάσκηση III	MTCU-330				6
	Σύνολο	8	10	18	30

4ο έτος / 7ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Μεθοδολογία της Έρευνας	CRES-300	3	-	3	6
Εταιρική Νομοθεσία	CLAW-200	3	-	3	6
Σχεδιασμός Κουζίνας και Εγκαταστάσεων	CHOS-300	3	-	3	6
Προετοιμασία και Παράθεση Μπουφέ	MTCU-404	1	5	6	6
Καινοτομία Και Γαστρονομικές Δημιουργίες	MTCU-402	1	5	6	6
	Σύνολο	11	10	21	30

4ο έτος / 8ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Οργάνωση και Λειτουργία μικρής Επιχείρησης	CMGT-200	3	-	3	6
Μοριακή και Σύγχρονη Κουζίνα	MTCU-410	1	4	5	6
Πτυχιακή Μελέτη	MTCU-412	-	-	-	12
Βιώσιμος Τουρισμός	CTOU-202	3	-	3	6
	Σύνολο	7	4	11	30

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

- Εξηγούν τις βασικές αρχές και μεθόδους παραγωγής στην αρτοποιία και να χρησιμοποιούν σωστά και κατάλληλα τον εξοπλισμό του εργαστηρίου σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας.
- Εφαρμόζουν σωστά τη δεξιότητα τους στη ορθή εφαρμογή των αναβαθμισμένων τεχνικών στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.
- Αναγνωρίζουν τυχόν λάθη κατά την ετοιμασία παρασκευασμάτων και να εφαρμόζουν τις κατάλληλες διορθωτικές τεχνικές.
- Περιγράφουν τις συνθήκες καλής αρτοποιίας και γνωρίζουν τη διεθνή ορολογία
- Εφαρμόζουν τη διαδικασία των σταδίων στην παραγωγή ζυμών με μαγιά, και να παρασκευάζουν διάφορα είδη ψωμών.
- Αναλύουν τα τεχνικά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και γνωρίσματα των:
 - Βασικών ζυμών χωρίς λίπος,
 - Βασικών ζυμών με χαμηλή περιεκτικότητα λίπους
 - Βασικών ζυμών με υψηλή περιεκτικότητα λίπους,
 - Κυπριακών αρτοσκευασμάτων
 - Διάφορων ειδών σνακ
- Παρασκευάζουν διάφορα είδη:
 - Ψωμών με ή Χωρίς με χαμηλή περιεκτικότητα λίπους (Lean Doughs),
 - Ψωμών με υψηλή περιεκτικότητα λίπους (Rich Doughs).

The Pastry module has been edited to include the lipid structure and how it affects the quality of the product as per the EEC's recommendations. The content of the module can be found below:

Recommendation by EEC:

4. We strongly recommend that the module ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ should be explicitly include only content related into food hygiene and microbiology. The content is internationally known to include food born microorganisms, pathogens, ways to control the microbial growth, limit cross contamination. The effect of processing should also be discussing the way that microorganisms grow and ways of preservation.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

This specific theoretical module contains a variety of issues related to food hygiene and microbiology as recommended by the EEC. However, according to benchmarking and comparing the module with similar ones offered by other Tertiary Institutions both in Cyprus and abroad food safety is also included in the content. Following HCCP regulations students will become familiar with procedures regarding food hygiene and safety which also includes the study of microorganisms, pathogens and microbial growth. So in essence EEC's recommendation is included in the content of the module. More specifically the content includes:

- Κανονισμοί υγιεινής τροφίμων
- Υγιεινή των τροφίμων, κίνδυνοι μόλυνσης
- Κανονισμοί για την Υγιεινή και Ασφάλεια των τροφίμων
- Διαχείριση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων

- Εγκαταστάσεις, Εξοπλισμός και Σκεύη
- Κίνδυνοι για Ασφάλεια Τροφίμων
- Παράγοντες που επηρεάζουν κοινές ασθένειες στα τρόφιμα
- Ακολουθώντας την ροή ενός προϊόντος διατροφής
- Σύστημα Ασφάλειας τροφίμων – HACCP
- Τρόφιμα και επιστήμη των τροφίμων
- Ανάλυση των θρεπτικών συστατικών σε διάφορους τύπους τροφίμων
- Εργαλεία για σχεδιασμό και εφαρμογή του συστήματος HACCP.
- Λειτουργίες Καθαρισμού και αποστείρωσης
- Υγιεινή και διατήρησή του Περιβάλλοντος
- Αποφυγή Ατυχημάτων και διαχείριση τέτοιων περιστατικών
- Εκπαίδευση για αντιμετώπιση κινδύνων
- Κανονισμοί Υγιεινής Τροφίμων

Recommendation by EEC:

5. We recommended that the class e-Portfolio be connected to the internship and be used as a final presentation project assignment that all students should do as a part fulfilment of the requirements to be awarded the Certificate from the College. The main goal of the Portfolio should be to help students track their learning experiences. As they prepare themselves for the labour market they should be able to reflect on themselves and formulate goal for the future and decided what actions should be taken. These could be embedded in module in the final semester (Professional Development Module – including The Internship and the Portfolio Writing and Presentation).

Response by CITY UNITY COLLEGE:

The module Πτυχιακή Μελέτη is aimed at exactly what the EEC is recommending but takes it a step further in that the students need to not only reflect on themselves and the experiences and knowledge that they acquired during their time on the programme but also critically demonstrate this by compiling a dissertation within the field and presenting their findings in front of a committee. We have benchmarked the module across other similar ones offered by Tertiary Institutions in Cyprus and abroad. Below is the syllabus for the module Πτυχιακή Μελέτη.

Τίτλος μαθήματος	Πτυχιακή Μελέτη				
Κωδικός μαθήματος	MTCU – 412				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό / Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο	4ο Έτος/ 8ο Εξάμηνο				
Όνομα διδάσκοντα	Σάββας Σάββα				
ECTS	12	Διαλέξεις/ εβδομάδα	-	Εργαστήρια/ εβδομάδα	-
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι η σωστή χρήση γνώσεων και δεξιοτήτων που σχετίζονται με τη διαδικασία διεξαγωγής Ερευνητικής Εργασίας, προκειμένου να προωθήσουν τους/τις φοιτητές/τριες στην Παρουσίαση και συγγραφή της Ερευνητικής Εργασίας τους στην Μαγειρική σε ένα θέμα σχετικό με της Μαγειρικές Τέχνες.				
Μαθησιακά αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, ο/η φοιτητής/φοιτήτρια αναμένεται να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διεξάγει σε βάθος έρευνα του θέματος που επέλεξε, με επικέντρωση στη Γαστρονομία • Υιοθετήσει τις θεωρητικές, πρακτικές και καινοτόμες τεχνικές που διδάχτηκε στα προηγούμενα έτη σπουδών του στα μαθήματα Μαγειρικών Τεχνών. • Παρουσιάσει ενώπιον της επιτροπής και των συμφοιτητών του την πτυχιακή του μελέτη. • Συγγράψει μια Ερευνητική Εργασία τουλάχιστον 10,000 λέξεων σε ένα θέμα σχετικό με τις Γαστρονομικές Τέχνες. • Παρουσιάσει την Ερευνητική Εργασία ενώπιον ακροατηρίου. 				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο μαθήματος	<p>Το περιεχόμενο του μαθήματος θα ακολουθήσει την πιο κάτω διαδικασία:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι φοιτητές/τριες θα επιλέξουν συγκεκριμένα θέματα της Πτυχιακής Εργασίας τους, τα οποία θα προτείνονται από τους ίδιους κατά το 7^ο εξάμηνο, και θα εγκριθεί από τον Συντονιστή του κλάδου Γαστρονομικών Τεχνών. • Αφού ο κάθε φοιτητής/τρια αποφασίσει τον τίτλο της Ερευνητικής Εργασίας, συμπληρώνει το έντυπο Δήλωσης που θα το παραλάβει από τον Συντονιστή του 				

προγράμματος Γαστρονομικών Τεχνών και ετοιμάσει την πρόταση Ερευνητικής Εργασίας του.

- Η Πρόταση Ερευνητικής εργασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 1000 λέξεις.
- Ο Συντονιστής της Επιτροπής θα συλλέξει τους τίτλους και θα καλέσει σε συνεδρίαση όλα τα μέλη της Επιτροπής.
- Η Επιτροπή αξιολογεί, και υποβάλλει εισήγηση στην Ακαδημαϊκή Επιτροπή για τους τίτλους και την κατανομή των στους αντίστοιχους Επιβλέποντες Καθηγητές/Εκπαιδευτές.
- Μετά από την παράδοση της Πρότασης, ο κάθε φοιτητής μπορεί να προχωρήσει στη διεξαγωγή της συμφωνηθείσας έρευνας και να ετοιμάσει τη Μελέτη του, υπό την καθοδήγηση του Επιβλέποντος Εκπαιδευτή (Tutor).
- Περί το τέλος της 4ης εβδομάδας του 8 Εξαμήνου, ο κάθε φοιτητής πρέπει να παραδώσει ΔΥΟ δεμένα/σπιράλ, αντίγραφα της Ερευνητικής Εργασίας στον Συντονιστή του Προγράμματος. Στο διάστημα αυτό και μέχρι την παράδοση, ο φοιτητής θα πρέπει να διατηρεί συχνή επαφή με τον Επιβλέποντα Εκπαιδευτή του, για καθοδήγηση.

Καθυστέρηση στην παράδοση της Μελέτης

- Φοιτητής που δεν θα παραδώσει έγκαιρα την Πρόταση Μελέτης ή τη Μελέτη, δεν θα προχωρήσει στην παρουσίασή της, με αποτέλεσμα το μηδενισμό του τόσο στο θεωρητικό όσο και το πρακτικό μέρος της Μελέτης.
- Κάθε θέμα θα βασίζεται σε συλλογή δεδομένων ή σε ήδη διαθέσιμα σύνολα δεδομένων ή ανάλυση μεταδεδομένων, στατιστική ανάλυση και στην ανασκόπηση βιβλιογραφίας.
- Οι αναφορές πρέπει να παραθέτονται σε όλα τα σημεία της διατριβής όπου έχει χρησιμοποιηθεί η πηγή και θα ακολουθούν το καθορισμένο σύστημα παραπομπής.
- Η προφορική παρουσίαση της Ερευνητικής Εργασίας διοργανώνεται και ο/η φοιτητής/τρια δεν έχει το δικαίωμα να αποφοιτήσει εάν δεν ολοκληρώσει τη διαδικασία της πτυχιακής.
- Η παρουσίαση γίνεται με PowerPoint και δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 λεπτά, με ελάχιστο χρόνο διάρκειας 30 λεπτών.
- Μέσα στα 30 λεπτά παρουσίασης του ο κάθε φοιτητής/τρια

Καθυστέρηση στην παράδοση της Μελέτης

- Φοιτητής που δεν θα παραδώσει έγκαιρα τη Πρόταση Μελέτης ή τη Μελέτη, δεν θα προχωρήσει στην παρουσίασή της, με αποτέλεσμα το μηδενισμό του τόσο στο θεωρητικό όσο και το πρακτικό μέρος της Μελέτης.
- Κάθε θέμα θα βασίζεται σε συλλογή δεδομένων ή σε ήδη διαθέσιμα σύνολα δεδομένων ή ανάλυση μεταδεδομένων, στατιστική ανάλυση και στην ανασκόπηση βιβλιογραφίας.
- Οι αναφορές πρέπει να παραθέτονται σε όλα τα σημεία της διατριβής όπου έχει χρησιμοποιηθεί η πηγή και θα ακολουθούν το καθορισμένο σύστημα παραπομπής.

	<p>Παρουσίαση Ερευνητικής Εργασίας</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η προφορική παρουσίαση της Ερευνητικής Εργασίας και η Παρουσίαση Μπουφέ διοργανώνεται και ο/η φοιτητής/τρια δεν έχει το δικαίωμα να αποφοιτήσει εάν δεν ολοκληρώσει τη διαδικασία της διατριβής. • Η παρουσίαση γίνεται με PowerPoint και δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 λεπτά, με ελάχιστο χρόνο διάρκειας 20 λεπτών. • Μέσα στα 30 λεπτά παρουσίασης του ο κάθε φοιτητής/τρια πρέπει να είναι σε θέση να παρουσιάσει το έργο με δικά του λόγια. Μετά την παρουσίαση, γίνεται μια συζήτηση βασισμένη στις ερωτήσεις της Τριμελούς Επιτροπής Αξιολόγησης
<p>Μεθοδολογία διδασκαλίας</p>	<p>Οι διαπροσωπικές συναντήσεις κάθε φοιτητή/τριας με τον Μέντορα/Επιβλέπων Καθηγητή της Πτυχιακής Εργασίας θα πρέπει να γίνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα, είτε σε προκαθορισμένες συναντήσεις, προκειμένου να δοθεί καθοδήγηση, να οργανωθεί η υλοποίηση της Πτυχιακής Μελέτης και να λάβει σχόλια σχετικά με την πρόοδο της εργασίας .</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θεοφιλίδης, Χρήστος (2002), Η συγγραφή επιστημονικής εργασίας: Από τη θεωρία στην Πράξη, Γ. Δαρδάνος, ISBN:960-7643-11-9. • Bell, Judith (2005), Πώς να συντάξετε μια επιστημονική εργασία: Οδηγός ερευνητικής μεθοδολογίας, Αθήνα, Μεταίχμιο, ISBN: 9789604551309. • Η επιλογή της βιβλιογραφίας βασίζεται στο θέμα της διατριβής του/της φοιτητή/τριας. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pinson, Linda (2008), Anatomy of a business Plan, The Step-by-step Guide to Building Your Business and Securing Your Company's Future, 7th ed., ISBN: 978-0944205372.(eBook) • Rhonda Abrams (2010), Successful Business Plan: Secrets & Strategies, Planning Shop; 5 edition, ISBN: 978-1933895147 • Bowdin, G., Allen, J., O'Toole, W., Harris, R. & McDonnell, I. (2011), Events Management, 3rd ed., Elsevier, ISBN: 9781856178181. • Allen, J. (2009), Event Planning, Wiley, ISBN: 978-0-470-15574-5.
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Η Μελέτη αντιστοιχεί σε 12 ECTS (European Credit Transfer System) και αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση του Πτυχίου Γαστρονομικών Τεχνών.</p> <p>Για να θεωρείται επιτυχής η συμπλήρωση της Ερευνητικής εργασίας στην Μαγειρική πρέπει ο κάθε φοιτητής/τρια να εξασφαλίσει τουλάχιστον 50% σε κάθε μέρος της.</p> <p>Η Ερευνητική Εργασία στην Μαγειρική χωρίζεται σε ΔΥΟ ΜΕΡΗ:</p> <p><u>Το θεωρητικό μέρος που αναλογεί στο 70% της βαθμολογίας του θέματος, και το οποίο περιλαμβάνει:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Η Πρόταση της Ερευνητικής Εργασίας (25%) • Το γραπτό μέρος της Ερευνητικής Εργασίας (60%)

	<ul style="list-style-type: none"> • Την προφορική παρουσίαση της Ερευνητικής Εργασίας (15%) <p><u>Το πρακτικό μέρος της Μελέτης που αναλογεί στο 30% της βαθμολογίας του θέματος, και το οποίο περιλαμβάνει:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Την παρουσίαση της Ερευνητικής Μελέτης του θέματος (100%) <p>Για να θεωρείται επιτυχώς συμπληρωμένη η Πτυχιακή Εργασία (Πρόταση, Γραπτό Μέρος, Παρουσίαση), πρέπει να βαθμολογηθεί με τουλάχιστον 50% σε κάθε μέρος της. Επιπλέον, το Τελικό Κείμενο δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα καθορισμένα όρια της ποσοστιαίας λογοκλοπής.</p>
Γλώσσα	Ελληνικά

Recommendation by EEC:

6. We strongly recommend reviewing some titles of the modules i.e. Επιστήμη Τροφίμων και Τεχνολογία Διατροφής. The aim and learning outcomes lack focus. Nutrition seems to be part of the module; however those principles were met at a different module. The food science is not a strong part of the module as it is expected to be. The term "Τεχνολογία Διατροφής" is not scientifically valid

Response by CITY UNITY COLLEGE:

This module was part of the initial application where the programme was split into pathways. As pathways are not part of the revised programme, this module has been withdrawn. All titles of the revised modules have been checked and benchmarked with existing programmes.

Recommendation by EEC:

7. We strongly recommend synchronising the learning outcomes with content i.e. Παρασκευή Ψαριών και Οστρακοειδών, the learning outcomes are focused on the practical skills (cooking skills). The theory also includes the nutritional information about the sea food; however this is not presented at learning outcomes. We strongly recommend including the theoretical underpinning (as discussed above) on these modules in nutrition and food technology. Similarly, this strategy could be applied to other modules such as Αρτοποιία II, where the science could be presented and examined as part of the learning outcomes. Other examples could be used such as Μεσογειακή Κουζίνα.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

We agree with the EEC's recommendation in that the nutritional information of seafood was included in the content but not in the learning outcomes of the specific module. Learning outcomes have now been harmonized with the content. The learning outcomes can be found below:

Στο τέλος του μαθήματος, ο φοιτητής αναμένεται να:

- Αξιολογεί και να προσδιορίσει τα διάφορα μέρη ψαριών και μαλακίων και των καλύτερων μεθόδων μαγειρέματος.
- Αναγνωρίζει και να επιλέγει τα ψάρια και τα οστρακόδερμα π.χ. θαλασσινά, λιπαρά ψάρια, μαλάκια, οστρακοειδή.
- Εκτιμήσει τα σωστά μεγέθη των μεριδίων και να κατανοήσει τα σημεία καλής ποιότητας επιλογής ψαριών και οστρακοειδών π.χ. τη φρεσκάδα
- Προετοιμάζει και να παρασκευάζει και να παραθέτει διάφορα ολοκληρωμένα πιάτα, χρησιμοποιώντας Ψάρια και Οστρακοειδών.
- Προσδιορίζει τις υγιεινές μεθόδους παραλαβής και αποθήκευσης ψαριών και οστρακοειδών, με βάση τους κανόνες HACCP.
- Γνωρίζει την θρεπτική αξία θαλασσινών

Recommendation by EEC:

8. Sustainability is a theme that is very important for the chefs and should be discussed along the modules of vegetarian and vegan diets.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

We have included sustainability in the specific module at the recommendation of the EEC. The content of the module is:

Θέματα που θα καλυφθούν είναι:

- Υγιεινή και ασφάλεια Χορτοφαγικών τροφίμων
- Έλεγχος εμπορευμάτων
- Ελληνική Χορτοφαγική Κουζίνα
- Μεσογειακή Χορτοφαγική Κουζίνα
- Ethnic Χορτοφαγική Κουζίνα
- Ασιατική Χορτοφαγική Κουζίνα
- Μεξικάνικη Χορτοφαγική Κουζίνα
- Εξωτικές κουζίνες στη Vegan εκδοχή τους
- Vegan Street Food
- Μανιταρογνωσία
- Φυτά, Χόρτα και Βότανα με Ευεργετικές Ιδιότητες
- Πλεονεκτήματα Vegan Διατροφής και Στοιχεία Διαιτολογίας
- Φυτικό Γάλα και Φυτικά Τυριά
- Μακροβιοτική διατροφή
- Ωμοφαγική διατροφή
- Vegan Sushi
- Τεχνικές Fake Meat – Fake Fish
- Σύνθεση μενού

Παγκόσμιες συστάσεις (Sustainable Vegan):

- Η προστατευτική της λειτουργία στο οικοσύστημα
- Ο σεβασμός της στο οικοσύστημα.
- Η κοινωνική της αποδοχή.
- Η διατροφική της επάρκεια
- Η ασφάλεια και εξασφάλιση της υγείας,
- Περιβαλλοντικούς και ανθρωπίνους πόρους.
- Ανθρώπινη υγεία, τη γεωργία, και περιβαλλοντική βιωσιμότητα.
- Βέλτιστη διατροφή για τον άνθρωπο και τον πλανήτη.
- Η διατροφή για την υγεία του πλανήτη είναι μια παγκόσμια διατροφή αναφοράς για ενήλικες που συμβολικά θέτει στο προσκήνιο το πιάτο, το 50% του οποίου περιλαμβάνει φρούτα και λαχανικά.
- Δημητριακά ολικής αλέσεως, φυτικές πρωτεΐνες (φασόλια, φακές, όσπρια, ξηρούς καρπούς), ακόρεστα φυτικά έλαια, μικρές ποσότητες κρέατος και γαλακτοκομικών και μερικά πρόσθετα σάκχαρα και αμυλούχα λαχανικά.
- Προσαρμογή στις διατροφικές ανάγκες, τις προσωπικές προτιμήσεις και τις πολιτιστικές παραδόσεις.
- Η χορτοφαγική και η vegan διατροφή - υγιεινές επιλογές στο πλαίσιο της διατροφής για την υγεία του πλανήτη, ανάλογα με τις προσωπικές επιλογές.
- Η αλλαγή των τύπων τροφίμων που επιλέγουμε αλλά και η συχνότητα με την οποία τα καταναλώνουμε, μπορεί να βοηθήσει στη μείωση της πίεσης στο παγκόσμιο σύστημα τροφίμων.

Recommendation by EEC:

9. The subjects that are delivered at the third and fourth year of study should have an emphasis at the theoretical underpinning of the module rather than the practical. The subjects that include culinary practical skills should be presented at the earlier parts of the degree. As an example, the subject Μοριακή και Σύγχρονη κουζίνα; includes basic information on emulsions, clouds, gels. The emulsions should be delivered at an earlier part of the curriculum, i.e. when mayonnaise is introduced. Four hours to prepare a gel are far too many at this level. Theory is more important and NPD (new product development)

Response by CITY UNITY COLLEGE:

We agree with the EEC that theory is extremely important especially in the third and fourth years. That is why the modules taught in the third and fourth years are primarily theoretical ones as described in point 3 of this section. The module Μοριακή και Σύγχρονη Κουζίνα, goes far beyond the basic information on emulsions, clouds and gels and concentrates on a wide variety of tools and skills relevant to modern cuisine. The goal of this module is not to provide basic information but rather employ techniques used in modern and contemporary cuisine. Below you can see the content of the module:

Ενότητα 1: Επιστήμη και Γαστρονομία

- Βασικές Γνώσεις της χημείας των τροφίμων και πώς επηρεάζουν τις μαγειρικές τεχνικές.
- Φυσιολογία γεύσης | Γαστρονομικοί υπολογισμοί Σύγχρονες Τεχνικές Μαγειρικής

Ενότητα 2: Σφαιροποίηση - BASIC SPHERIFICATION

- Βασική σφαιροποίηση
- Αντίστροφη σφαιροποίηση
- Σφαιροποίηση με τη χρήση Agar-Agar
- Τεχνικές της σφαιροποίησης, αντίστροφης σφαιροποίησης, αντίστροφης παγωμένης σφαιροποίησης και ζελατινοποίησης με εφαρμογές στην μοντέρνα κουζίνα και γαστρονομία

Ενότητα 3: Γαλακτωματοποίηση με την χρήση Μοριακών Υλικών 'αέρας'

- Ζελατινοποιήσεις
- Δέσιμο Σάλτσας με χρήση Ξανθάνης
- Σάλτσες με Μαλτοδεξτρόζη
- Λεκιθίνη: Σόγιας ή αυγού

Ενότητα 4: Ξηρός Πάγος - DRY ICE

- Siphon με διοξείδιο του αζώτου (N₂O)
- Χρήση Siphon με διοξείδιο του αζώτου (N₂O)
- Τεχνικές χρήσης υγρού αζώτου
- Τεχνικές χρήσης ξηρού πάγου
- Τεχνικές χρήσης υγρού αζώτου

Ενότητα 5: Αποστάξεις-The Art of Essential Oils & Extracts

- Αιθέρια έλαια
- εκχυλίσματα στη σύγχρονη Μαγειρική και ζαχαροπλαστική.
- Απόσταξη, εκχύλιση, εξάτμιση, εξάχνωση

Ενότητα 6: Μαρινάδες- The Science of Marinades – Brines – Curing

- Η επιστήμη της ώσμωσης στην μαγειρική και αντίστροφη ώσμωσης.
- Διάχυση στην παρασκευή μαρινάδων και υγρών ή ξηρών άλμεων.
- Διατήρηση των κρεάτων με αλάτιση και υποκαπνισμό συναντάει την μαγειρική.

Ενότητα 7: Κάπνισμα-The Art of Smoking

- επιστήμη του καπνίσματος στα κρέατα.
- τεχνογνωσία, τις διαδικασίες και ιδιότητες του καπνού,
- εναλλακτικές πηγές καπνού,
- συντήρησης κρέατος, τους διαφορετικούς τύπους καπνίσματος.

Ενότητα 8 – Αρώματα - Lyophilization: The flavor of powder

- Η τελευταία, πιο σύγχρονη τεχνική στην μαγειρική: Πώς μέσω της κρουοξήρανσης μπορούμε να δημιουργήσουμε τις συνθήκες για το μέγιστο γευστικό αποτέλεσμα.
- Τεχνική όπου η χημεία εξυπηρετεί την μαγειρική, χρησιμοποιώντας τις ιδιαίτερα χαμηλές θερμοκρασίες για την παραγωγή του πιο συμπυκνωμένου, βέλτιστου προϊόντος.
- Η εξάχνωση στην μοντέρνα κουζίνα.

Ενότητα 9- SOUS VIDE

- Τεχνολογία υδροκολλοειδών και παραγωγή υφών στο πιάτο
- Ανάλυση τεχνικών με αντίστροφη ώσμωση και οι χρήσεις της στη μαγειρική
- Εκχυλίσες στη μαγειρική, χρήση μηχανημάτων και οργάνων μέτρησης
- Εισαγωγή στις ζυμώσεις

Ορθή εκμάθηση της μαγειρικής «υπό κενό», αντιδράσεις Maillard, – εφαρμογές. Το Sous Vide ως εργαλείο για την ανάδειξη της γαστρονομικής αξίας κρεάτων χαμηλού κόστους.

Notably this module is the only module which contains lab based hours for that semester. All other modules are theoretical.

4ο έτος / 8ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Οργάνωση και Λειτουργία μικρής Επιχείρησης	CMGT-200	3	-	3	6
Μοριακή και Σύγχρονη Κουζίνα	MTCU-410	1	4	5	6
Πτυχιακή Μελέτη	MTCU-412	-	-	-	12
Βιώσιμος Τουρισμός	CTOU-202	3	-	3	6
	Σύνολο	7	4	11	30

Recommendation by EEC:

10. We strongly recommend to review the ECTS in relation to the contact hours and home work that students have to commit to in order to achieve the learning outcomes (usually 25-30 hours per 1 ECTS per semester). Such study should include the extensive reading that requires to have a better understanding of the theoretical elements of the course. The culinary arts students could be examined on those using assignments rather than exams to demonstrate an in-depth knowledge.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

ECTS credits have been checked and are in accord with the norm (25-30 hours per 1 ECTS per semester) and learning outcomes of each module. In calculating ECTS credits, contact hours and workload have been taken into account.

Recommendation by EEC:

11. As the programme will be delivered in English, it is expected that the information (module, summary, aim and objectives, learning outcomes) should also be available in English.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

Indeed the syllabi are available in English and have been submitted to the CyQAA.

Areas of improvement and recommendations by EEC	Actions Taken by the Institution	For official use Only
Learning Outcomes	Modules' learning outcomes revised	Choose an item.
Theoretical underpinning	Theoretical context reviewed and revised	Choose an item.
Modules for improvement	All modules the EEA identified as requiring improvements were reviewed and updated	Choose an item.
Sustainability	Modules on vegetarian and vegan diet were linked to sustainability	Choose an item.
3 rd and 4 th year modules emphasis on theory	The EEA's comment and suggestion on this was adopted	Choose an item.
Adoption of assignments instead of exams	This suggestion has also been adopted for courses with strong theoretical context	Choose an item.

2. Student – centred learning, teaching and assessment (ESG 1.3)

Recommendation by EEC:

It is strongly recommended to upgrade the learning goals of the program to match level 6 requirements i.e. revise the program of courses to enrich the curriculum with relevant scientific background, fine tune the subjects' sequence.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

This has been done as per section 1 above.

Recommendation by EEC:

A subject on Fundamentals of Food Ingredients, which will familiarize students with the techno-functional properties and applications of elements such as the proteins, the emulsifiers and the thickening agents in food preparation, is deemed essential for the chefs. Moreover, a course on the Technology and Quality Assessment of raw materials (dairy, fruits, fish, oil and fats, grains, meat) is also of essence. Some of those subjects are delivered as part of the practical, however the theory should stand on its own.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

Theory is covered separately in each practical module. This theory hours are clearly separated in the tables of modules found in the appendix.

Recommendation by EEC:

It is proposed to reform the program of study in terms of the level of knowledge provided and to update the number of ECTS from 257 to 240.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

Programme of study is harmonized with the level of knowledge according to the evidence provided in section 1. Minimum ECTS required for a bachelor's degree is 240. The programme requires 257 ECTS as it allocates 15 ECTS to Internships.

Recommendation by EEC:

The content of each module should be proportional to the teaching hours and not too dense

Response by CITY UNITY COLLEGE:

Content of each module has been checked and can be realistically covered in a 13 week semester.

Recommendation by EEC:

It is recommended (not essential) that CITY UNITY COLLEGE could make publicly available (on the website) all the essential information on the study programme, such as descriptions of the modules, learning goals, content, assessment methods as well as, information on the teaching personnel, etc.in order to enhance prospective students informed decision making.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

Once the programme is accredited all relevant information will be made available on the website as per the CyQAA instructions. Prior to accreditation it is forbidden to provide information on a programme either by means of advertising or posting information online.

Recommendation by EEC:

Care should be taken so that theoretical and Laboratory courses are more well balanced (see comments in Findings)

Response by CITY UNITY COLLEGE:

After adopting the committee’s recommendations we believe that the programme is very well balanced between theory and practice.

Recommendation by EEC:

The compulsory participation in Internships of 3 summer periods should be revisited as explained above

Response by CITY UNITY COLLEGE:

Internships are vital in the students gaining experience and learning how the industry works. We consider Internships to be very important for the programme. Internships have been benchmarked with similar programmes offered by other Tertiary Institutions in Cyprus and abroad and are up to par.

Areas of improvement and recommendations by EEC	Actions Taken by the Institution	For official use Only
Upgrading of learning outcomes of the program	These have been upgraded to level 6 in compliance with the EEA’s suggestion	Choose an item.
Fundamentals of food ingredients	This module has been added	Choose an item.
ECTS	The total number of ECTS has been revised to 240	Choose an item.
Publicly available information	As per the CyQAA’s instructions this will become available following the accreditation of the program under review	Choose an item.
Internships	The suggestion of the EEA has been adopted	Choose an item.

3. Teaching staff (ESG 1.5)

Recommendation by EEC:

If the Culinary Arts programmes have full intakes over the year the staff may find that they are overloaded with teaching and coordination responsibilities. This will need support in managing and delivering the programme. Most research is conducted by other members of staff that specialize in areas such as entrepreneurship, tourism, marketing. Even the journal is more generic and is not clearly linked to culinary arts research. Academics teaching in the programme should be encouraged to conduct research relevant to their specialisation. Academic staff members should be encouraged to undertake further postgraduate studies in culinary arts management. Peer observation policy could be introduced for teaching and learning enhancement purposes.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

The EEC has correctly pointed out that research conducted at CITY UNITY COLLEGE is not linked (up to this point) to culinary arts research. However, it must be pointed out that the College is currently running a Certificate and a Diploma programme in culinary arts. At this level, research is indeed limited. Research is directly linked to running programmes at the Bachelors and Masters Levels as is evident by the research activity of the faculty of the College. For example, having a Bachelors and Masters Level programmes in Hospitality and Business has led to the employment of faculty members in that field that are specialised in research. Our research portfolio proves just that. It is thus only natural that having a Bachelors program in Culinary Arts will involve new faculty members that have already signed employment consent forms, that will eventually lead to new research in the field.

Areas of improvement and recommendations by EEC	Actions Taken by the Institution	For official use Only
Involvement in research	Faculty of the programme is to be encouraged and given incentives to be involved in research activities	Choose an item.
Click or tap here to enter text.	Click or tap here to enter text.	Choose an item.
Click or tap here to enter text.	Click or tap here to enter text.	Choose an item.
Click or tap here to enter text.	Click or tap here to enter text.	Choose an item.
Click or tap here to enter text.	Click or tap here to enter text.	Choose an item.

4. Student admission, progression, recognition and certification (ESG 1.4)

Recommendation by EEC:

Rewards established for students with exceptional Academic performance Diploma supplement to follow the specifications of a Bachelor Degree/ Availability of DSin the Greek Language

Response by CITY UNITY COLLEGE:

In the Academic Handbook (Appendix 6) of CITY UNITY COLLEGE it is clearly stated that a student has the right to apply for a Merit based scholarship given that the student is successful in appearing on the Honor's or Distinguished List:

PLACEMENT IN HONORS' LIST

To be placed on the Honors' List at the end of a given semester, a student must:

- Be a regular full-time student
- Obtain an overall semester GPA grade between 3.20 and 3.49/4.0.
- Have no failing or incomplete grades
- Have no disciplinary records against him/her

PLACEMENT ON DISTINGUISHED LIST

To be placed on the Distinguished List at the end of a given semester, a student must:

- Be a regular full-time student
- Obtain an overall semester GPA grade 3.5/4.0 and above.
- Have no failing or incomplete grades
- Have no disciplinary records against him/her

All students are entitled to receive a Diploma Supplement in English and/or Greek.

Areas of improvement and recommendations by EEC	Actions Taken by the Institution	For official use Only
Rewards for students' performance	Such rewards do exist in the form of scholarships based on the GPA	Choose an item.
Diploma supplement	The diploma supplement issued is following available in Greek as well as in English	Choose an item.
Click or tap here to enter text.	Click or tap here to enter text.	Choose an item.
Click or tap here to enter text.	Click or tap here to enter text.	Choose an item.
Click or tap here to enter text.	Click or tap here to enter text.	Choose an item.

5. Learning resources and student support(ESG 1.6)

Recommendation by EEC:

The work in the restaurant, pastry and bakery is embedded in the curriculum to integrate further the practical with the theoretical aspect of the programme and its delivery. However, there is emphasis on the practical aspect and skills development rather than theoretical underpinning and the business/management element of such programmes. The modules should be redesigned to reflect the level of study, the progression from year to year, as well as the requirements for student knowledge and understanding at this level of study.

Response by CITY UNITY COLLEGE:

This point has been tackled in section 1. There are numerous theoretical modules both in Business and Hospitality and Tourism Management within the programme. Below you can find the module allocation of the programme into semesters:

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ

1ο έτος / 1ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Θεωρία Μαγειρικής	MTCU-100	3	-	3	4
Δεξιότητες Μαγειρικής	MTCU-102	-	5	5	6
Εισαγωγή στη Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων	MTCU-104	2	-	2	4
Ζαχαροπλαστική Ι	MTCU-106	2	3	5	6
Εφαρμογές Μαθηματικών στη Μαγειρική	MTCU-108	2	-	2	4
Εισαγωγή στο Επιχειρηματικό Περιβάλλον Φιλοξενίας και Τουρισμού	CHOS-100	3	-	3	6
	Σύνολο	12	8	20	30

1ο έτος / 2ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Βασικές Μέθοδοι Μαγειρέματος	MTCU-110	1	4	5	6

Αρτοποιία Ι	MTCU-112	1	4	5	6
Βασικές Αρχές Τεχνολογίας Τροφίμων	MTCU-114	3	-	3	6
Εφαρμογές Η/Υ	CCOM-100	3	-	3	6
Πρακτική Εξάσκηση Ι	MTCU-130				6
	Σύνολο	8	8	16	30

2ο έτος / 3ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Παρασκευή Κρεάτων, Πουλερικών και Κυνήγια	MTCU-200	1	5	6	6
Κρύα Κουζίνα (GARDE MANGER)	MTCU-202	1	5	6	6
Διαχείριση Τροφίμων και Ποτών	CHOS-206	3	-	3	6
Αρχές Διοίκησης	CMGT-100	3	-	3	6
Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφής	MTCU-204	3	-	3	6
	Σύνολο	11	10	21	30

2ο έτος / 4ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Παρασκευή Ψαριών και Οστρακοειδών	MTCU-210	1	5	6	6
Ζαχαροπλαστική ΙΙ	MTCU-212	1	5	6	6
Οινολογία και Κουζίνα	MTCU-214	3		3	6
Αρχές Λογιστικής	CACC-100	3		3	6
Πρακτική Εξάσκηση ΙΙ	MTCU-230				6
	Σύνολο	8	10	18	30

3ο έτος / 5ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Αρτοποιία II	MTCU-300	1	4	5	6
Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών	CHOS-304	3	-	3	6
Διαχείριση Λειτουργιών Εστιατορίου	CHOS-210	3	-	3	6
Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού	CMGT-212	3	-	3	6
Αγορές και Φύλαξη Πρώτων Υλών	MTCU-216	3	-	3	6
	Σύνολο	13	4	14	30

3ο έτος / 6ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Κυπριακή Κουζίνα και Επιδράσεις	MTCU-310	1	5	6	6
Εφαρμοσμένη Στατιστική	CMAT-200	3	-	3	6
Χορτοφαγική και Vegan Cuisine	MTCU-314	1	5	6	6
Μάρκετινγκ για την Φιλοξενία	CHOS-209	3	-	3	6
Πρακτική Εξάσκηση III	MTCU-330				6
	Σύνολο	8	10	18	30

4ο έτος / 7ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Μεθοδολογία της Έρευνας	CRES-300	3	-	3	6
Εταιρική Νομοθεσία	CLAW-200	3	-	3	6
Σχεδιασμός Κουζίνας και Εγκαταστάσεων	CHOS-300	3	-	3	6
Προετοιμασία και Παράθεση Μπουφέ	MTCU-404	1	5	6	6
Καινοτομία Και Γαστρονομικές Δημιουργίες	MTCU-402	1	5	6	6
	Σύνολο	11	10	21	30

4ο έτος / 8ο εξάμηνο

Τίτλος μαθήματος	Κωδικός μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας Θεωρία	Ώρες διδασκαλίας Εργασιακή	Ώρες Σύνολο	ECTS
Οργάνωση και Λειτουργία μικρής Επιχείρησης	CMGT-200	3	-	3	6
Μοριακή και Σύγχρονη Κουζίνα	MTCU-410	1	4	5	6
Πτυχιακή Μελέτη	MTCU-412	-	-	-	12
Βιώσιμος Τουρισμός	CTOU-202	3	-	3	6
	Σύνολο	7	4	11	30

Areas of improvement and recommendations by EEC	Actions Taken by the Institution	For official use Only
Progression from year to year	This is reflected in the LO of the various modules	Choose an item.
Emphasis on the business/management nature	This is reflected through the business-management related modules	Choose an item.
Library books and journals	An adequately extensive list of books and journals is reflected through the proposed list to be ordered upon the accreditation of the programme	Choose an item.

B. Conclusions and final remarks

Conclusions and final remarks by EEC	Actions Taken by the Institution	For official use Only
Curriculum review	Done throughout the modules	Choose an item.
Learning goals	Updated throughout the programme	Choose an item.
ECTS	Reduced to 240	Choose an item.
Learning outcomes	Updated throughout the modules	Choose an item.
Theoretical underpinning	Addressed especially for 3 rd and 4 th year modules, as per the EEA's suggestion	Choose an item.
Fundamentals of food ingredients and Technology and quality assessment of raw materials	Added the respective modules	
Εισαγωγή στην υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων	Content improved as per the EEA's suggestions	
E-portfolio / Internship	The EEA's suggestion has been adopted	
Επιστήμη τροφίμων και τεχνολογία διατροφής	The focus of this module has been further expressed	
English version of syllabi	These are already uploaded on the Cloud	
Greek language courses	These are available to non-Greek speaking students who wish to take them	



C. Higher Education Institution academic representatives

<i>Name</i>	<i>Position</i>	<i>Signature</i>
Prof. Constantinos Charalambous	Provost	
Prof. Ioannis Violaris	Academic Programmes' Director	
Mr. Savvas Savva	Programme Coordinator	
Mr. Iordanis Katemliades	Hospitality Head of Department	
Click to enter Name	Click to enter Position	
Click to enter Name	Click to enter Position	

Date: Click to enter date

