



α/α	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων ανά ακαδημ. εξάμηνο	Σύνολο περιόδων ανά ακαδημ. εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων ECTS
Εξάμηνο 1^ο								
Κοινά Μαθήματα Κατευθύνσεων								
1.	Υποχρεωτικό	Υγεία και Ασφάλεια	HESF103	2	55'	14	28	4
2.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Λογιστικής	ACCT109	2	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Συγγραφή Εργασιών	PROJ101	2	55'	14	28	3
4.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματικά Γαλλικά	FREN109	2	55'	14	28	4
5.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στην Επισιτιστική Βιομηχανία	MGMT116	2	55'	14	28	4
Μαθήματα Κατεύθυνσης στις Γαστρονομικές Τέχνες								
6.	Υποχρεωτικό	Εισαγωγή στη Μαγειρική	CBPA129	7	55'	14	98	7
7.	Υποχρεωτικό	Βασικές Τεχνικές Αρτοποιίας	CBPA166	4	55'	14	56	4
Μαθήματα Κατεύθυνσης στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική								
6.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική Ι	CBPA167	7	55'	14	98	7
7.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής Ι	CBPA168	4	55'	14	56	4
Σύνολο				21	Σύνολο			30



α/α	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων ανά ακαδημ. εξάμηνο	Σύνολο περιόδων ανά ακαδημ. εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων ECTS	
Εξάμηνο 2^ο									
Κοινά Μαθήματα Κατευθύνσεων									
1.	Υποχρεωτικό	Τραπεζοκομία και Οινολογία	CBPA165	2	55'	14	28	3	
2.	Υποχρεωτικό	Προσφορές και κοστολόγηση τροφίμων	CBPA130	2	55'	14	28	4	
3.	Υποχρεωτικό	Τροφογνωσία	NUTR106	2	55'	14	28	4	
4.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Τροφίμων	CBPA174	2	55'	14	28	4	
5.	Υποχρεωτικό	Κλασική Γαλλική Κουζίνα	CBPA122	3	55'	14	28	2	
6.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση I	SUPL102	–				5	
Μαθήματα Κατεύθυνσης στις Γαστρονομικές Τέχνες									
7.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Μαγειρικής I	CBPA171	5	55'	14	70	5	
8.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής	CBPA172	3	55'	14	42	3	
Μαθήματα Κατεύθυνσης στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική									
7.	Υποχρεωτικό	Αρτοποιία I	CBPA173	5	55'	14	70	5	
8.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Μαγειρικής II	CBPA176	3	55'	14	3	3	
			Σύνολο	19				Σύνολο	30



α/α	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων ανά ακαδημ. εξάμηνο	Σύνολο περιόδων ανά ακαδημ. εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων ECTS
Εξάμηνο 3^ο								
Κοινά Μαθήματα Κατευθύνσεων								
1.	Υποχρεωτικό	Διεθνείς Διατροφικές Συνήθειες	NUTR208	2	55'	14	28	4
2.	Υποχρεωτικό	Μοριακή και Υβριδική Κουζίνα	CBPA280	4	55'	14	28	4
3.	Υποχρεωτικό	Υγιεινή Διατροφή	NUTR209	2	55'	14	28	4
4.	Υποχρεωτικό	Οργάνωση και Διαχείριση Εκδηλώσεων	MGMT214	2	55'	14	28	4
5.	Υποχρεωτικό	Βασικές Αρχές Επιχειρηματικότητας	ENTR201	2	55'	14	28	4
6.	Υποχρεωτικό	Επαγγελματική Δεοντολογία	ETHI201	2	55'	14	28	4
Μαθήματα Κατεύθυνσης στις Γαστρονομικές Τέχνες								
7.	Υποχρεωτικό	Τεχνικές Μαγειρικής II	CBPA281	6	55'	14	84	6
Μαθήματα Κατεύθυνσης στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική								
7.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική II	CBPA282	6	55'	14	84	6
Σύνολο				20	Σύνολο			30



α/α	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων ανά ακαδημ. εξάμηνο	Σύνολο περιόδων ανά ακαδημ. εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων ECTS	
Εξάμηνο 4^ο									
Κοινά Μαθήματα Κατευθύνσεων									
1.	Υποχρεωτικό	Σχεδιασμός και Συντήρηση Επισιτιστικών Μονάδων	CBPA283	3	55'	14	42	6	
2.	Υποχρεωτικό	Πρακτική Άσκηση II	SUPL203	—				5	
Μαθήματα Επιλογής (και για τις δύο κατευθύνσεις)									
Επιλογή ενός από τα δύο επόμενα μαθήματα									
3.	Επιλεγόμενο	Ευρωπαϊκή Κουζίνα	CBPA284	4	55'	14	56	4	
3.	Επιλεγόμενο	Διεθνής Κουζίνα	CBPA285	4	55'	14	56	4	
Μαθήματα Κατεύθυνσης στις Γαστρονομικές Τέχνες									
4.	Υποχρεωτικό	Παραδοσιακή Κυπριακή Κουζίνα	CBPA286	5	55'	14	56	4	
5.	Υποχρεωτικό	Καταρτισμός Μενού και Διακόσμηση Πιάτων	CBPA287	4	55'	14	56	5	
6.	Υποχρεωτικό	Δεξιότητες και Τροφοδοσία	CBPA277	3	55'	14	42	6	
Μαθήματα Κατεύθυνσης στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική									
4.	Υποχρεωτικό	Κυπριακή Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	CBPA278	4	55'	14	56	6	
5.	Υποχρεωτικό	Ζαχαροπλαστική III	CBPA279	4	55'	14	56	4	
6.	Υποχρεωτικό	Καλλιτεχνική Ζαχαροπλαστική	CBPA288	4	55'	14	70	5	
			Σύνολο	19				Σύνολο	30