



ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ

A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
A' Εξάμηνο								
1.	(Θ)	Υγιεινή Τροφίμων	BAKER0101	2	45'	14	28	3
2.	(Θ)	Τεχνολογία Υλικών Ζαχαροπλαστείου/Αρτοποιείου	BAKER0102	2	45'	14	28	3
3.	(Θ)	Διαδικασίες Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών	BAKER0103	2	45'	14	28	3
4.	(Θ)	Βασικές Υπολογιστικές Εφαρμογές	BAKER0104	2	45'	14	28	3
5.	(Ε)	Εργαστήριο και Τεχνολογία Αρτοποιίας Ι	BAKER0105	15	45'	14	210	15
B' Εξάμηνο								
1.	(Θ)	Βασικές Αρχές Κοστολόγησης	BAKER0201	2	45'	14	28	3
2.	(Θ)	Εισαγωγή στη Τεχνολογία Τροφίμων	BAKER0202	2	45'	14	28	3
3.	(Θ)	Σχεδιασμός Υποδομών Αρτοποιείου/Ζαχαροπλαστείου	BAKER0203	2	45'	14	28	3
4.	(Θ)	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου	BAKER0204	2	45'	14	28	3
5.	(Ε)	Εργαστήριο και Τεχνολογία Ζαχαροπλαστικής Ι	BAKER0205	15	45'	14	210	15
6.		Πρακτική Άσκηση	BAKER0206			6		6



A/A	Τύπος Μαθήματος	Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Διάρκεια περιόδου	Αριθμός εβδομάδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Σύνολο περιόδων/ ακαδημαϊκό εξάμηνο	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
Γ' Εξάμηνο								
1.	(Θ)	Επιχειρηματικότητα	BAKER0301	2	45'	14	28	3
2.	(Θ)	Οργάνωση Διοίκησης Αρτοποιείου/ Ζαχαροπλαστέιου	BAKER0302	2	45'	14	28	3
3.	(Θ)	Ασφάλεια Τροφίμων	BAKER0303	2	45'	14	28	3
4.	(Θ)	Εξυπηρέτηση Πελατών και Εθιμοτυπία Φιλοξενίας	BAKER0304	2	45'	14	28	3
5.	(Ε)	Εργαστήριο και Τεχνολογία Αρτοποιίας II	BAKER0305	15	45'	14	210	15
Δ' Εξάμηνο								
1.	(Θ)	Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού και Εποπτικές Ικανότητες	BAKER0401	2	45'	14	28	3
2.	(Θ)	Βασικές Αρχές Μάρκετινγκ	BAKER0402	2	45'	14	28	3
3.	(Θ)	Διαχείριση Λειτουργιών Εστιατορίου	BAKER0403	2	45'	14	28	3
4.	(Θ)	Εισαγωγή στις Λογιστικές και Οικονομικές Καταστάσεις Αρτοποιείων Ζαχαροπλαστέιων	BAKER0404	2	45'	14	28	3
5.	(Ε)	Εργαστήριο και Τεχνολογία Ζαχαροπλαστικής II	BAKER0405	15	45'	14	210	15
		Πρακτική Άσκηση	BAKER0406			6		6