

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	COOK0101	2	45'	14	28	3
2.	(Θ)	Βασικές Αρχές Κοστολόγησης	COOK0102	2	45'	14	28	3
3.	(Θ)	Διαδικασίες Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών	COOK0103	2	45'	14	28	3
4.	(Θ)	Βασικές Υπολογιστικές Εφαρμογές σε Εστιατόρια	COOK0104	2	45'	14	28	3
5.	(Ε)	Μαγειρική I	COOK0105	15	45'	14	210	15
B' Εξάμηνο								
1.	(Θ)	Εισαγωγή στις Λογιστικές και Οικονομικές Καταστάσεις Εστιατορίων	COOK0201	2	45'	14	28	3
2.	(Θ)	Τεχνογνωσία Υλικών	COOK0202	2	45'	14	28	3
3.	(Θ)	Σχεδιασμός Υποδομών Εστιατορίου και Κουζίνας	COOK0203	2	45'	14	28	3
4.	(Θ)	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου	COOK0204	2	45'	14	28	3
5.	(Ε)	Μαγειρική II	COOK0205	15	45'	14	210	15
	(Π)	Πρακτική Άσκηση	COOK0206					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	COOK0301	2	45'	14	28	3
2.	(Θ)	Οργάνωση και Διοίκηση Εστιατορίου και Κουζίνας	COOK0302	2	45'	14	28	3
3.	(Θ)	Ασφάλεια Τροφίμων	COOK0303	2	45'	14	28	3
4.	(Θ)	Εξυπηρέτηση Πελατών και Επικοινωνία	COOK0304	2	45'	14	28	3
5.	(Ε)	Μαγειρική III	COOK0305	10	45'	14	140	10
6.	(Ε)	Εισαγωγή στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική	COOK0306	5	45'	14	70	5
Δ' Εξάμηνο								
1.	(Θ)	Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού και Εμποτικές Ικανότητες	COOK0401	2	45'	14	28	3
2.	(Θ)	Βασικές Αρχές Μάρκετινγκ	COOK0402	2	45'	14	28	3
3.	(Θ)	Διαχείριση Λειτουργιών Εστιατορίου	COOK0403	2	45'	14	28	3
4.	(Θ)	Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων	COOK0404	2	45'	14	28	3
5.	(Ε)	Μαγειρική IV	COOK0405	15	45'	14	210	15
	(Π)	Πρακτική Άσκηση	COOK0406					6