

Spring Timetable 2023

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT I.....	2
HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT II.....	3
HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT III.....	4
CULINARY ARTS I.....	6
CULINARY ARTS II.....	7
CULINARY ARTS III.....	8
ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΑ.....	9
ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΒ.....	10
ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙ Α.....	11
ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙ Β.....	12
ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙΙ Α.....	13
ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙΙ Β.....	14

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT I

→	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00	Professional German I	Accounting Fundamentals		Hospitality and Tourism Marketing	Food Production & Hygiene * (THEORY HYGIENE)
09:00	Professional German I	Accounting Fundamentals		Hospitality and Tourism Marketing	Food Production & Hygiene (THEORY)
10:00	Front Office Operations	Professional Russian I	Wines and Spirits	Professional English II	Food Production & Hygiene (PRACTICAL)
11:00	Front Office Operations	Professional Russian I	Wines and Spirits	Professional English II	Food Production & Hygiene (PRACTICAL)
12:00	Destination Cyprus			Housekeeping Operations	Food Production & Hygiene (PRACTICAL)
13:00	Destination Cyprus			Housekeeping Operations	Food Production & Hygiene (PRACTICAL)
14:00					Food Production & Hygiene (PRACTICAL) LAB 404
15:00					
16:00					

Course Code	SUBJECT	Final Exam	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM 114	Food Production and Hygiene		6	6	Agathoklis Christou (Food Production)
HTPM 114	Food Production and Hygiene		1		Ioanna Savva (Hygiene)*
HTPM 121	Front Office Operations	✓	2	3	Francesca Afxentiou
HTPM 122	Housekeeping Operations		2	3	Elena Iosif
HTPM 115	Wines and Spirits		2	2	Olvia Kyriakou
HTPM 141	Hospitality and Tourism Marketing	✓	2	3	Andreas Christoforou
HTCM 171	Accounting Fundamentals	✓	2	3	Giorgos Makrides
HTCM 131	Destination Cyprus		2	3	Maria Piggoura
HTEN 121	Professional English II	✓	2	2	Despoina Constantinou
HTRU 121	Professional Russian I	✓	2	2	Olga Miskevich
HTFR 121	Professional German I	✓	2	2	Anna Tsangari
	TOTAL		23	27	

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT II

Food and Beverage

→	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00		Professional Russian III	Accounting and Budget Management	<i>Food and Beverage Controls & Systems</i>	Communication and Human Relations
09:00		Professional Russian III	Accounting and Budget Management	<i>Food and Beverage Controls & Systems</i>	Communication and Human Relations
10:00			Professional English IV	Quality Service and Experiential Management	Public Relations and Relationship Marketing
11:00			Professional English IV	Quality Service and Experiential Management	Public Relations and Relationship Marketing
12:00			<i>Advanced Wines and Spirits</i>	Professional French III	
13:00			<i>Advanced Wines and Spirits</i>	Professional French III	
14:00					
15:00					
16:00					

Course Code	SUBJECT	Final Exam	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM 213	<i>Food and Beverage Controls & Systems</i>	✓	2	3	Margaritis Antoniadis
HTPM 214	<i>Advanced Wines and Spirits</i>		2	3	Olvia Kyriakou
HTPM 264	Quality Service and Experiential Management	✓	2	3	Andreas Christoforou
HTPM 241	Public Relations and Relationship Marketing	✓	2	3	Michalis Constantinou
HTCM 251	Communication and Human Relations	✓	2	3	Michalis Constantinou
HTMM 271	Accounting and Budget Management	✓	2	3	Giorgos Makrides
HTEN 221	Professional English IV	✓	2	2	Despoina Constantinou
HTFR 221	Professional French III	✓	2	2	Christina Stylianidou
HTRU 221	Professional Russian III	✓	2	2	Olga Miskevich
	TOTAL		16	22	

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT III

Food and Beverage

→	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00		Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management			
09:00		Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management			
10:00	Professional Russian V	Events Management		Human Resource Management	
11:00		Events Management	Entrepreneurship and Financial Management	Human Resource Management	
12:00	<i>Food and Beverage Service Trends and Challenges</i>	Crisis Management	Entrepreneurship and Financial Management		
13:00	<i>Food and Beverage Service Trends and Challenges</i>	Crisis Management			
14:00	<i>Food and Beverage Service Trends and Challenges</i>				
15:00					
16:00					

Course Code	SUBJECT	Final Exam	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM313	<i>Food and Beverage Service Trends and Challenges</i>	✓	3	5	Margaritis Antoniadis
HTPM361	Events Management		2	3	Chryso Panayidou
HTMM362	Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management		2	3	Chryso Panayidou
HTMM351	Human Resource Management	✓	2	3	Ioannis Stefanou
HTMM372	Entrepreneurship and Financial Management	✓	2	3	Petros Alexandrou
HTMM373	Crisis Management		2	2	Francesca Afxentiou
HTRU 321	Professional Russian V	✓	1	2	Olga Miskevich
	TOTAL		14	21	

ACADEMIC YEAR 2022-2023 - SPRING SEMESTER 2023

HOSPITALITY & TOURISM MANAGEMENT III

Rooms Division

→	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00					
09:00					
10:00	Professional Russian V	Events Management		Human Resource Management	
11:00	Housekeeping Management	Events Management	Entrepreneurship and Financial Management	Human Resource Management	
12:00	Housekeeping Management	Crisis Management	Entrepreneurship and Financial Management		
13:00	Housekeeping Management	Crisis Management			
14:00		Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management			
15:00		Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management			
16:00					

Course Code	SUBJECT	Final Exam	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
HTPM 323	Housekeeping Management	✓	3	5	Elena Iosif
HTPM361	Events Management		2	3	Chryso Panayidou
HTMM362	Contemporary Issues in Hospitality and Tourism Management		2	3	Chryso Panayidou
HTMM351	Human Resource Management	✓	2	3	Ioannis Stefanou
HTMM372	Entrepreneurship and Financial Management	✓	2	3	Petros Alexandrou
HTMM373	Crisis Management		2	2	Francesca Afxentiou
HTRU 321	Professional Russian V	✓	1	2	Olga Miskevich
	TOTAL		14	21	

CULINARY ARTS I

→	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00	Food and Nutrition	Core Cooking Methods (Theory)	Pastry and Baking Essentials (Theory)	Introduction to Food and Beverage Service	Professionalism and Hospitality
09:00	Food and Nutrition	Core Cooking Methods (Practical)	Pastry and Baking Essentials (Theory)	Introduction to Food and Beverage Service	Professionalism and Hospitality
10:00	Core Cooking Methods (Theory)	Core Cooking Methods (Practical)	Pastry and Baking Essentials (Practical)	Professional French I/Professional Russian I	
11:00	Core Cooking Methods (Practical)	Core Cooking Methods (Practical)	Pastry and Baking Essentials (Practical)	Professional French I/Professional Russian I	
12:00	Core Cooking Methods (Practical)	Core Cooking Methods (Practical)	Pastry and Baking Essentials (Practical)	Professional English II	
13:00	Core Cooking Methods (Practical)	Core Cooking Methods (Practical) LAB 407	Pastry and Baking Essentials (Practical) LAB 406	Professional English II	
14:00	Core Cooking Methods (Practical)				
15:00	Core Cooking Methods (Practical) LAB 407				
16:00					

Course Code	SUBJECT	Final Exam	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 115	Core Cooking Methods (2 theory and 10 practical)	✓	12	8	Agathoklis Christou
CAPM 121	Pastry and Baking Essentials (2 theory and 4 practical)		6	5	Athina Constantinou
CAPM 131	Introduction to Food and Beverage Service	✓	2	2	Michalis Charalambous
CACM 162	Food and Nutrition	✓	2	3	Ioanna Savva
CACM 163	Professionalism and Hospitality		2	3	Francesca Afxentiou
CAEN 121	Professional English II	✓	2	2	Despoina Constantinou
CAFR 121	Professional French I	✓	2	2	Christina Stylianidou
CARU 121	Professional Russian I	✓	2	2	Olga Miskevich
	TOTAL		28	25	

CULINARY ARTS II

→	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00	Professional French III		Professional Russian III	Human Resource Management	Professional English IV
09:00	Professional French III	Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	Professional Russian III	Human Resource Management	Professional English IV
10:00	Cypriot Cuisine and Influences (Theory)	Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	Wines and Spirits	Contemporary Desserts	Food Psychology and Culture
11:00	Cypriot Cuisine and Influences (Theory)	Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	Wines and Spirits	Contemporary Desserts	Food Psychology and Culture
12:00	Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	Food and Beverage Service (Practice)	Contemporary Desserts	
13:00	Cypriot Cuisine and Influences (Practical) LAB 412	Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	Food and Beverage Service (Practice)	Contemporary Desserts LAB 406	
14:00		Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	Food and Beverage Service (Practice)		
15:00		Cypriot Cuisine and Influences (Practical)	Food and Beverage Service (Practice)		
16:00		Cypriot Cuisine and Influences (Practical) LAB 404			

Course Code	SUBJECT	Final Exam	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 213	Cypriot Cuisine and Influences (2 theory and 10 practical)	✓	12	7	Stalo Vatyliotou
CAPM 222	Contemporary Desserts		4	2	Neophytos Hadjilyras
CAPM 233	Food and Beverage Service	✓	4	2	Michalis Charalambous
CAPM 234	Wines and Spirits		2	2	Michalis Charalambous
CACM 231	Food Psychology and Culture		2	3	Ioanna Savva
CAMM 251	Human Resource Management	✓	2	3	Ioannis Stefanou
CAEN 221	Professional English IV	✓	2	2	Fani Loizou
CAFR 221	Professional French III	✓	2	2	Christina Stylianidou
CARU 221	Professional Russian III	✓	2	2	Olga Mickevich
	TOTAL		30	23	

CULINARY ARTS III

→	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
08:00	Environmental and Sustainability Management	Pastry and Baking Arts		Modern Food Concepts and Event Catering (Theory)	
09:00	Environmental and Sustainability Management	Pastry and Baking Arts	Entrepreneurship and Financial Management	Modern Food Concepts and Event Catering (Theory)	
10:00	Marketing Management		Entrepreneurship and Financial Management	Modern Food Concepts and Event Catering	
11:00	Marketing Management	Professional English VI		Modern Food Concepts and Event Catering	
12:00	Professional French V/ Professional Russian V			Modern Food Concepts and Event Catering	
13:00		Hospitality Law		Modern Food Concepts and Event Catering	
14:00		Hospitality Law		Modern Food Concepts and Event Catering LAB 403	
15:00					
16:00					

Course Code	SUBJECT	Final Exam	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 312	Modern Food Concepts and Event Catering (theory)		2	4	Agathoklis Christou
CAPM 312	Modern Food Concepts and Event Catering (5 practical)		5	4	Agathoklis Christou
CAPM 312	Modern Food Concepts and Event Catering (Practical Event)		Practical Event	6	Agathoklis Christou
CAPM 322	Pastry and Baking Arts			3	Demetris Demetriou
CAMM341	Marketing Management	✓	2	3	Margaritis Antoniadis
CAMM301	Environmental and Sustainability Management		2	3	Nikolas Theofilou
CAMM362	Hospitality Law		2	3	Stelios Avgousti
CAMM371	Entrepreneurship and Financial Management	✓	2	3	Petros Alexandrou
CAEN321	Professional English VI	✓	1	2	Despoina Constantinou
CAFR 321	Professional French V	✓	1	2	Christina Stylianidou
CARU 321	Professional Russian V	✓	1	2	Olga Mickevich
	TOTAL		17	30	

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΑ

→	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00	Επαγγελματικά Ρωσικά Ι	Επαγγελματικά Αγγλικά ΙΙ		Επαγγελματικά Γαλλικά Ι	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία)
09:00	Επαγγελματικά Ρωσικά Ι	Επαγγελματικά Αγγλικά ΙΙ		Επαγγελματικά Γαλλικά Ι	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
10:00		Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών		Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
11:00	Διατροφή	Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών		Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
12:00	Διατροφή	Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Θεωρία)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)
13:00		Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Θεωρία)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) LAB 407
14:00			Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	
15:00			Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) LAB 407	
16:00			Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)		
			Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική) LAB 405		

Κωδικός	Μάθημα	Τελ. Εξε/ση	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 115G	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (2 Θεωρία και 10 πρακτική)	✓	12	8	Βλαδίμηρος Βλαδιμήρου
CAPM 121G	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (2 Θεωρία και 4 πρακτική)		6	5	Στάλω Βατυλιώτου
CAPM 131G	Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	✓	2	2	Όλβια Κυριάκου
CACM 162G	Διατροφή	✓	2	3	Ιωάννα Σάββα
CACM 163G	Επαγγελματισμός και Φιλοξενία		2	3	Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CAEN 121G	Επαγγελματικά Αγγλικά ΙΙ	✓	2	2	Δέσποινα Κωνσταντίνου
CAFR 121G	Επαγγελματικά Γαλλικά Ι	✓	2	2	Christina Stylianidou
CARU 121G	Επαγγελματικά Ρωσικά Ι	✓	2	2	Όλγα Μίσκεβιτς
	ΣΥΝΟΛΟ		28	25	

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ IB

→	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00	Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	Επαγγελματικά Αγγλικά II	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Θεωρία)	
09:00	Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	Επαγγελματισμός και Φιλοξενία	Επαγγελματικά Αγγλικά II	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας ((Θεωρία)	
10:00	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Θεωρία)		Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	Επαγγελματικά Γαλλικά
11:00	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)		Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	Επαγγελματικά Γαλλικά
12:00	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	Διατροφή	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική)	
13:00	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	Διατροφή	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (Πρακτική) LAB 405	
14:00	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική)			
15:00	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) LAB 403	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (Πρακτική) LAB 403			
16:00					

Κωδικός	Μάθημα	Τελ. Εξε/ση	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 115G	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος (2 Θεωρία και 10 πρακτική)	✓	12	8	Ανδρέας Καβάξης
CAPM121G	Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας (2 Θεωρία και 4 πρακτική)		6	5	Χριστίνα Γεωργιάδη
CAPM 131G	Εισαγωγή στην Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	✓	2	2	Όλβια Κυριάκου
CACM 162G	Διατροφή	✓	2	3	Ιωάννα Σάββα
CACM 163G	Επαγγελματισμός και Φιλοξενία		2	3	Μαργαρίτης Αντωνιάδης
CAEN 121G	Επαγγελματικά Αγγλικά II	✓	2	2	Φανή Λοΐζου
CAFR 121G	Επαγγελματικά Γαλλικά I	✓	2	2	Christina Stylianidou
	ΣΥΝΟΛΟ		28	25	

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙ Α

→	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα		Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά		Επαγγελματικά Γαλλικά ΙΙΙ / Επαγγελματικά Ρώσικα ΙΙΙ
09:00	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα		Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Επαγγελματικά Γαλλικά ΙΙΙ / Επαγγελματικά Ρώσικα ΙΙΙ
10:00	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	Επαγγελματικά Αγγλικά ΙV	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα
11:00	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	Επαγγελματικά Αγγλικά ΙV	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα
12:00	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	
13:00	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής LAB 405	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	
14:00		Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	
15:00		Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) LAB 412	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	
16:00				Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) LAB 404	

Κωδικός	Μάθημα	Τελ. Εξε/ση	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 213G	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (2 θεωρία και 10 πρακτική)	✓	12	7	Ανδρέας Καβάζης
CAPM 222G	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής		4	2	Δημήτρης Δημητρίου
CAPM 233G	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	✓	4	2	Όλβια Κυριάκου
CAPM 234G	Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά		2	2	Μιχάλης Χαραλάμπους
CACM 231G	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα		2	3	Φραντζέσκα Αυξεντίου
CAMM 251G	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	✓	2	3	Φραντζέσκα Αυξεντίου
CAEN 221G	Επαγγελματικά Αγγλικά ΙV	✓	2	2	Φανή Λοΐζου
CAFR 221G	Επαγγελματικά Γαλλικά ΙΙΙ	✓	2	2	Χριστίνα Στυλιανίδου
CARU 221G	Επαγγελματικά Ρωσικά ΙΙΙ	✓	2	2	Όλγα Μίσκεβιτς
	ΣΥΝΟΛΟ		30	24	

*Κοινή τάξη

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ II Β

→	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα	Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά		Επαγγελματικά Ρώσικα III	Επαγγελματικά Γαλλικά III
09:00	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα	Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Επαγγελματικά Ρώσικα III	Επαγγελματικά Γαλλικά III
10:00	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)		Επαγγελματικά Αγγλικά IV
11:00	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Θεωρία)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)		Επαγγελματικά Αγγλικά IV
12:00	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού
13:00	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής LAB 406	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) LAB 412	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού
14:00			Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	
15:00			Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική)	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών (Πρακτική)	
16:00			Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (Πρακτική) LAB 404		

Κωδικός	Μάθημα	Τελ. Εξε/ση	Ώρες Διδασκαλίας ανά εβδομάδα	ECTS	Διδακτικό Προσωπικό
CAPM 213G	Κυπριακή Κουζίνα και οι Επιδράσεις (2 θεωρία και 10 πρακτική)	✓	12	7	Δημήτρης Δημητρίου
CAPM 222G	Επιδόρπια της Σύγχρονης Εποχής		4	2	Χριστίνα Γεωργιάδη
CAPM 233G	Υπηρεσία Τροφίμων και Ποτών	✓	4	2	Μιχάλης Χαραλάμπους
CAPM 234G	Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά		2	2	Ολβία Κυριάκου
CACM 231G	Διατροφική Ψυχολογία και Κουλτούρα		2	3	Φραντζέσκα Αυξεντίου
CAMM 251G	Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού	✓	2	3	Φραντζέσκα Αυξεντίου
CAEN 221G	Επαγγελματικά Αγγλικά IV	✓	2	2	Φανή Λοΐζου
CAFR 221G	Επαγγελματικά Γαλλικά III	✓	2	2	Χριστίνα Στυλιανίδου
CARU 221G	Επαγγελματικά Ρωσικά III	✓	2	2	Όλγα Μίσκεβιτς
	ΣΥΝΟΛΟ		30	24	

*Κοινή τάξη

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ ΙΙΙ Α

→	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00		Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)	Επαγγελματικά Αγγλικά VI	
09:00		Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)	Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	
10:00	Επαγγελματικά Γαλλικά V		Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων	Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	
11:00	Επαγγελματικά Ρωσικά V		Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων		
12:00	Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας	Διεύθυνση Μάρκετινγκ	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων		
13:00	Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας	Διεύθυνση Μάρκετινγκ	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων	Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	
14:00			Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων LAB 407	Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	
15:00					

Course Code	SUBJECT	Τελ. Εξε/ση	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 312G	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)		2	4	Νεόφυτος Χατζηλύρας
CAPM 312G	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (πρακτική)		5	4	Νεόφυτος Χατζηλύρας
CAPM 312G	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Practical Event)		Practical Event	6	Νεόφυτος Χατζηλύρας
CAPM 322G	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία			3	Δημήτρης Δημητρίου
CAMM341G	Διεύθυνση Μάρκετινγκ	✓	2	3	Χρύσω Παναγίδου
CAMM301G	Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας		2	3	Νικόλας Θεοφίλου
CAMM362G	Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων		2	3	Στέλιος Αυγουστή
CAMM371G	Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	✓	2	3	Πέτρος Αλεξάνδρου
CAEN321G	Επαγγελματικά Αγγλικά VI	✓	1	2	Φανή Λοΐζου
CAFR 321G	Επαγγελματικά Γαλλικά V	✓	1	2	Χριστίνα Στυλιανίδου
CARU 321G	Επαγγελματικά Ρωσικά V	✓	1	2	Όλγα Μίσκεβιτς
	TOTAL		17	28	

***Κοινή τάξη**

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ III B

→	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
08:00		Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)		
09:00		Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)	Επαγγελματικά Αγγλικά VI	
10:00	Επαγγελματικά Γαλλικά V	Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων		
11:00	Επαγγελματικά Ρωσικά V	Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων	Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	
12:00		Διεύθυνση Μάρκετινγκ	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων	Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	
13:00	Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	Διεύθυνση Μάρκετινγκ	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων		
14:00	Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων		Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων LAB 403		
15:00					

Course Code	SUBJECT	Τελ. Εξε/ση	Class Contact Hours	ECTS	Faculty
CAPM 312G	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Θεωρία)		2	4	Βλαδίμηρος Βλαδιμήρου
CAPM 312G	(Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (πρακτική))		5	4	Βλαδίμηρος Βλαδιμήρου
CAPM 312G	Νέες Τάσεις στη Μαγειρική και στον Επισιτισμό Εκδηλώσεων (Practical Event)		Practical Event	6	Βλαδίμηρος Βλαδιμήρου
CAPM 322G	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία			3	Δημήτρης Δημητρίου
CAMM341G	Διεύθυνση Μάρκετινγκ	✓	2	3	Χρύσω Παναγίδου
CAMM301G	Διαχείριση Περιβάλλοντος και Αειφορίας		2	3	Νικόλας Θεοφίλου
CAMM362G	Νομοθεσία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων		2	3	Στέλιος Αυγουστή
CAMM371G	Επιχειρηματικότητα και Χρηματοοικονομική Διοίκηση	✓	2	3	Πέτρος Αλεξάνδρου
CAEN321G	Επαγγελματικά Αγγλικά VI	✓	1	2	Φανή Λοΐζου
CAFR 321G	Επαγγελματικά Γαλλικά V	✓	1	2	Χριστίνα Στυλιανίδου
	TOTAL		17	28	

***Κοινή τάξη**