

Δευτέρα 19/12/22 Τρίτη 20/12/22 Τετάρτη 21/12/22 Πέμπτη 22/12/22 Παρασκευή 23/12/22

HTM I (305)

08:30-10:30	Prof. English I Φανή Λοΐζου	Food & Beverage Service Μιχάλης Χαραλάμπους		Tourism Principles & Practices Χρύσω Παναγίδου	Introduction to the Hospitality and Tourism Industry Χρύσω Παναγίδου
11:00-13:00	Gastronomy & Nutrition (BARONCINI) Ιωάννα Σάββα		Food & Beverage Operations (BARONCINI) Όλβια Κυριάκου		

CA I (308)

08:30-10:30	Prof. English I Δέσποινα Κωνσταντίνου	Meat & Seafood Fabrication & Garde Manger AND Product Identification, Purchasing & Storage Δημήτρης Δημητρίου		Culinary Fundamentals Αγαθοκλής Χρίστου	Introduction to the Hospitality & Tourism Industry Ιωάννης Στεφάνου
11:00-13:00	Food Safety (Food Hygiene & HACCP) (BARONCINI) Ιωάννα Σάββα		Introduction to Gastronomy (BARONCINI) Όλβια Κυριάκου		

MT I A / MT I B (Πολλαπλής)

08:30-10:30	Ασφάλεια Τροφίμων, (Υγιεινή Τροφίμων & HACCP) Ιωάννα Σάββα	Παραγωγή Κρεατικών/ Θαλασσινών Παρασκευών & Κρύα Κουζίνα ΚΑΙ Αναγνώριση, Αγορά & Αποθήκευση Προϊόντων Αγαθοκλής Χρίστου Χριστίνα Γεωργιάδη	Εισαγωγή στη Γαστρονομία Όλβια Κυριάκου	Βασικές Αρχές Μαγειρικής Δημήτρης Δημητρίου Στάλω Βατυλίωτου	Εισαγωγή στην Ξενοδοχειακή & Τουριστική Βιομηχανία Φραντσέσκα Αυξεντίου
11:00-13:00	Επαγγ. Αγγλικά I Δέσποινα Κωνσταντίνου				

Δευτέρα 19/12/22 Τρίτη 20/12/22 Τετάρτη 21/12/22 Πέμπτη 22/12/22 Παρασκευή 23/12/22

HTM II (320)

08:30-10:30	Managing Teams & Leading People Φραντσέσκα Αυξεντίου	Menu Planning Μαργαρίτης Αντωνιάδης	Prof. French II (306)/ Russian II (307) Χριστίνα Στυλιανίδου Olga Miskevich	MICE Planning & Organisation Φραντσέσκα Αυξεντίου	
11:00-13:00		Prof. English III Φανή Λοΐζου			Geography of Travel & Tourism Χρύσω Παναγίδου

CA II (304)

08:30-10:30		Prof. English III Φανή Λοΐζου		Menu Planning AND Food & Beverage Controls & Systems Ιωάννης Στεφάνου	Statistical Analysis & Research Methods Γιώργος Προκοπίου
11:00-13:00	Accounting & Budget Management Γιώργος Μακρίδης	Buffet Preparation & Contemporary Plating Techniques Αθηνά Κωνσταντίνου	Prof. French II (306) / Russian II (307) Χριστίνα Στυλιανίδου Olga Miskevich		

MT II A / MT II B (BARONCINI)

08:30-10:30	Λογιστική & Διαχείριση Προϋπολογισμού Γιώργος Μακρίδης (308)	Επαγγελματικά Αγγλικά III Δέσποινα Κωνσταντίνου		Σχεδιασμός Μενού ΚΑΙ Συστήματα Ελέγχου Τροφίμων & Ποτών Μαργαρίτης Αντωνιάδης	Επαγγ. Γαλλικά II (306)/ Ρωσικά II (307) Χριστίνα Στυλιανίδου Olga Miskevich
11:00-13:00		Προετοιμασία Μπουφέ & Σύγχρονες Τεχνικές Προετοιμασίας Πιάτων Στάλω Βατυλιώτου Αντρέας Καβάξης	Στατιστική Ανάλυση & Μέθοδοι Έρευνας Γιώργος Προκοπίου		

Δευτέρα 19/12/22 Τρίτη 20/12/22 Τετάρτη 21/12/22 Πέμπτη 22/12/22 Παρασκευή 23/12/22

HTM III (311)

08:30-10:30	Food and Beverage: Food & Beverage Managem. Rooms Division: Front Office Management AND Revenue and Yield Management Μαργαρίτης Αντωνιάδης	Managerial Economics Γιώργος Μακρίδης	Statistical Analysis & Research Methods Γιώργος Προκοπίου		
				Hospitality & Tourism e-Marketing Ιωάννης Στεφάνου	Prof. Russian IV Olga Miskevich

CA III (301)

08:30-10:30	International Cuisines: from Classical to Fusion Νεόφυτος Χατζηλύρας	Kitchen Management AND Facilities Planning, Design & Maintenance Ιωάννης Στεφάνου	Prof. English V Φανή Λοϊζου		
11:00-13:00				Prof. French IV (306) / Russian IV (307) Χριστίνα Στυλιανίδου Olga Miskevich	

MT III A / MT III B (309)

08:30-10:30	Διεθνής Κουζίνα: από Κλασσική μέχρι Φιούζιον Ανδρέας Καβάζης Βλαδήμηρος Βλαδιμήρου		Επαγγ. Αγγλικά V Δέσποινα Κωνσταντίνου	Επαγγ. Γαλλικά IV (306)/ Ρωσικά IV (307) Χριστίνα Στυλιανίδου Olga Miskevich	
11:00-13:00		Διοίκηση Κουζίνας ΚΑΙ Σχεδιασμός & Συντήρηση Εγκαταστάσεων Ιωάννης Στεφάνου			

Πανίκος Μερκούρης Χριστίνα Γεωργιάδη Πανίκος Μερκούρης Πανίκος Μερκούρης Χριστίνα Γεωργιάδη