

Παρατίθεται το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)», με παρουσίαση των εβδομαδιαίων ωρών θεωρίας (Θ), εργαστηρίων (Ε) καθώς και του συνόλου (Σ) αυτών ανά μάθημα και ανά εξάμηνο:

ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	ΓΑΛΛΙΚΑ Ι	2		2									
2	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι	4	3	7									
3	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι	1	2	3									
4	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	2		2									
5	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ	2		2									
6	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Α΄		4	4		4	4		4	4			
7	ΓΑΛΛΙΚΑ ΙΙ				2		2						
8	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙ				4	3	7						
9	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΙΙ				1	2	3						
10	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ				2		2						
11	FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT I (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ)				2		2						
12	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Β΄												
13	ΑΓΓΛΙΚΑ Ι							2		2			
14	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙΙ							2	4	6			
15	FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT II (ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ)							2		2			
16	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ							2		2			

ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
17	ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ							2		2			
18	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ							2		2			
19	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Γ΄												
20	ΑΓΓΛΙΚΑ ΙΙ										2		2
21	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙV										1	9	10
22	ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ										2		2
23	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ*											6	6
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>		11	9	20	11	9	20	12	8	20	5	15	20

\*Οι ώρες της πρακτικής άσκησης θα διεξάγονται αθροιστικά ύστερα από την έβδομη εβδομάδα του τέταρτου (4ου) εξαμήνου, αφού θα έχει ολοκληρωθεί η ύλη των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου.