

ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ, ΔΙΠΛΩΜΑ ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

COURSE ID		ECTS
Major Requirements		84
ICATR-101	Τεχνολογία Μαγειρικής I	6
ICATR-102	Τεχνολογία Μαγειρικής II	6
ICATR-103	Υγιεινή Τροφίμων και Ασφάλεια στο Χώρο Εργασίας	6
ICATR-104	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία I	3
ICATR-105	Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού	6
ICATR-106	Τεχνολογία και Εργαστήρια Τραπεζοκομίας	3
ICATR-107	Τεμαχισμός και Επεξεργασία Πουλερικών/Κρεάτων/Ψαριών	3
ICATR-114	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία II	3
ICATR-121L	Εργαστήριο Μαγειρικής I	3
ICATR-122L	Εργαστήριο Μαγειρικής II	3
ICATR-193	Πρακτική Εξάσκηση I	0
ICATR-207	Οινολογία, Μπαρ και Ποτά	6
ICATR-208	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία III	3
ICATR-209	Κυπριακή Κουζίνα	3
ICATR-210	Οργάνωση και Διοίκηση Κουζίνας	6
ICATR-211	Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσματολογίου	3
ICATR-212	Κρύα Κουζίνα και Λειτουργία Μπουφέ	3
ICATR-213	Διεθνής Κουζίνα	3
ICATR-214	Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής	6
ICATR-215	Οργάνωση, Διοίκηση και Λειτουργία Εστιατορίου	3
ICATR-216	Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών	6
ICATR-293	Πρακτική Εξάσκηση II	0
Computer Electives		6
ICOMP-150A	Εφαρμογές Μικροϋπολογιστή & Χρήση στην Επισιτιστική Βιομηχανία	6
Business Electives		6
IACCT-110C	Βασικές Αρχές Λογιστικής	6
Electives		24
BENG-122A	Αγγλική Γλώσσα I	6
BENG-123A	Αγγλική Γλώσσα II	6
FREN-101C	Γαλλική Γλώσσα I	6
FREN-102C	Γαλλική Γλώσσα II	6
TOTAL		120