

### ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ, ΔΙΠΛΩΜΑ ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

COURSE ID		ECTS
<b>Major Requirements</b>		<b>107</b>
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-107	Τεμαχισμός και Επεξεργασία Πουλερικών/Κρεάτων/Ψαριών	3
ICATR-108	Τεχνολογία και Εργαστήρια Τραπεζοκομίας	6
ICATR-114	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία II	3
ICATR-121L	Εργαστήριο Μαγειρικής I	3
ICATR-122L	Εργαστήριο Μαγειρικής II	3
ICATR-130	Πρακτική Εξάσκηση I	2
ICATR-200	Βασικές Αρχές Λογιστικής	6
ICATR-201	Εφαρμογές Μικροϋπολογιστή και Χρήση στην Επισιτιστική Βιομηχανία	6
ICATR-206	Κυπριακή Κουζίνα	3
ICATR-208	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία III	3
ICATR-210	Οργάνωση και Διοίκηση Κουζίνας	6
ICATR-211	Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσματολογίου	3
ICATR-212	Κρύα Κουζίνα και Λειτουργία Μπουφέ	3
ICATR-214	Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής	6
ICATR-216	Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών	6
ICATR-217	Οινολογία, Μπαρ και Ποτά	6
ICATR-218	Διεθνής Κουζίνα	4
ICATR-219	Οργάνωση, Διοίκηση και Λειτουργία Εστιατορίου	3
ICATR-220	Σύγχρονες Τάσεις στη Μαγειρική	3
ICATR-230	Πρακτική Εξάσκηση II	2
<b>Language Expression</b>		<b>13</b>
ICATR-110	Αγγλική Γλώσσα	3
ICATR-111	Αγγλική Γλώσσα (General)	6
ICATR-120	Γαλλική Γλώσσα	4
<b>TOTAL</b>		<b>120</b>