

Τεχνικός Μαγειρικής τέχνης - Αρχιμάγειρας (chef)

Α/Α	ΕΞΑΜΗΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α			Β			Γ			Δ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	ΓΑΛΛΙΚΑ	2		2	2		2	2		2	2		2
2	ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ	2		2									
3	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι	2	3	5									
4	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι	1	2	3									
5	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	2		2									
6	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ	3		3									
7	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3	3		3	3		3	3			
8	ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ				1	1	2						
9	ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ				2		2						
10	ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ				2		2						
11	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ				1		1						
12	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙ				2	3	5						
13	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΙΙ				1	2	3						
14	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙΙ							1	4	5			
15	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ							2		2			
16	ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ Ι								2	2			
17	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ							2		2			
18	ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ							2		2			
19	ΑΓΓΛΙΚΑ							2		2	2		2
20	ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ											2	2
21	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙV										1	7	8
22	ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΙΙ											2	2
23	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ*											4	4
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>20</b>