

**ΟΡΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ 2017Α
ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ - ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ Β'**

	ΩΡΕΣ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
4.00-4.45	1η	Τέχνη Μαγειρικής Εργαστήριο b / Στοιχεία Ζαχαρ. Εργαστήριο a	Υγιεινή και Ασφάλεια (Καλλίνικου)	Κοστολόγιο Παρασκευασμάτων (Βασιλάτος Παν.)	Τέχνη Μαγειρικής Θεωρία (Μελισσαράτος)	Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα
4.55-5.40	2η	Τέχνη Μαγειρικής Εργαστήριο b / Στοιχεία Ζαχαρ. Εργαστήριο a	Οργάνωση - Λειτουργία Εστιατορίου (Παρίση)	Κοστολόγιο Παρασκευασμάτων (Βασιλάτος Παν.)	Τέχνη Μαγειρικής Θεωρία (Μελισσαράτος)	Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα
5.50-6.35	3η	Τέχνη Μαγειρικής Εργαστήριο a / b	Οργάνωση - Λειτουργία Εστιατορίου (Παρίση)	Γαλλικά (Ζαχαριουδάκη)	Οινολογία (Δούκας)	Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα
6.40-7.25	4η	Τέχνη Μαγειρικής Εργαστήριο a / Στοιχεία Ζαχαρ. Εργαστήριο b	Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Θεωρία (Μητράρας)	Γαλλικά (Ζαχαριουδάκη)	Οινολογία (Δούκας)	
7.25-8.10	5η	Τέχνη Μαγειρικής Εργαστήριο a / Στοιχεία Ζαχαρ. Εργαστήριο b				
8.15-8.45	6η					

Τμήμα a: (Στατέρι)

Τμήμα b: (Μύθος)