

# Μαγειρικές Τέχνες

[www.ac.ac.cy](http://www.ac.ac.cy)


Πτυχίο :: 4 χρόνια :: 240 ECTS

Ετήσια  
ΦΟΙΤΗΤΙΚΗ  
ΧΟΡΗΓΙΑ  
μέχρι  
€3.420

Το Πτυχίο στις Μαγειρικές Τέχνες του American College, παρέχει στους φοιτητές του, μέσα από πολλές ώρες πρακτικής εξάσκησης, όλες τις γνώσεις και δεξιότητες που απαιτούνται για να γίνουν επαγγελματίες chef, αρτοποιοί και ζαχαροπλάστες.

Συγκεκριμένα, μαθαίνουν για την παρασκευή εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας, την παρουσίαση και διακόσμηση εδεσμάτων, την οργάνωση και διαχείριση κουζίνας, την υγιεινή και τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των τροφίμων, τη σωστή σύνθεση κάθε μενού, ζαχαροπλαστική, αρτοποιία κ.α..

Πέραν της πρακτικής τους εξάσκησης στα πλήρως εξοπλισμένα και σύγχρονα εργαστήρια του Κολεγίου, οι φοιτητές του American College συμμετέχουν σε προγράμματα αμειβόμενης πρακτικής άσκησης σε εστιατόρια, ξενοδοχεία, αρτοζαχαροπλαστεία και άλλους χώρους μαζικής εστίασης.



Υψηλό ποσοστό εργοδότησης αποφοίτων



Αναγνωρισμένο πτυχίο ως ισότιμο πανεπιστημιακού επιπέδου



Διδάσκουν έμπειροι επαγγελματίες Chef



Άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια μαγειρικής



Αμειβόμενη πρακτική άσκηση σε εστιατόρια και ξενοδοχεία

# Μαγειρικές Τέχνες



# AMERICAN COLLEGE

Γνώση, Αναγνώριση, Εργοδότηση.

## Προοπτικές Εργοδότησης και Συνέχισης Σπουδών

Οι απόφοιτοι του προγράμματος αυτού έχουν τη δυνατότητα να εργαστούν στους ακόλουθους οργανισμούς και επαγγέλματα ή/και να συνεχίσουν τις σπουδές τους σε μεταπτυχιακό πρόγραμμα Master στον τομέα της Διοίκησης Ξενοδοχείων, Διοίκησης Τουρισμού, Διοίκησης Επιχειρήσεων κ.α.:

- Εστιατόρια και ξενοδοχεία,
- Εστιατόριο/κουζίνα πολυπληθών οργανισμών (π.χ. νοσοκομεία, εκπαιδευτικά ιδρύματα, τμήματα δημοσίου),
- Κρουαζιερόπλοια,
- Θεματικά πάρκα,
- Αεροπορικές εταιρείες,
- Καζίνο,
- Αρτοζαχαροπλαστεία,
- Εταιρείες τυποποιημένων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Εταιρείες catering,
- Μέσα μαζικής ενημέρωσης (π.χ. τηλεοπτικές εκπομπές, περιοδικά και ιστοσελίδες μαγειρικής) και
- Εκπαιδευτικοί ή σύμβουλοι σχετικά με τη μαγειρική.

## Δομή και Μαθήματα Προγράμματος

Το πρόγραμμα απαιτεί τη συμπλήρωση τουλάχιστον 240 πιστωτικών μονάδων ECTS ως ακολούθως:

	ECTS
Μαθήματα Γενικής Εκπαίδευσης	60
Μαθήματα Κορμού Ξενοδοχειακών	54
Μαθήματα Κορμού Επιχειρηματικότητας	18
Μαθήματα Ειδίκευσης	96
Μαθήματα Ελεύθερης Επιλογής	12
<b>Σύνολο</b>	<b>240</b>

### Μαθήματα Γενικής Εκπαίδευσης

CSC102 Εφαρμογές Υπολογιστών (6)  
ECO101 Αρχές Μικροοικονομίας (6)  
ECO201 Αρχές Μακροοικονομίας (6)  
ENG101 Αγγλική Επικοινωνία (6)  
ENG102 Αγγλική Γραφή (6)  
ENG201 Αγγλική Γλώσσα Προχωρημένου Επιπέδου (6)  
FRE101 Γαλλική Γλώσσα (6)  
FRE201 Γαλλική Γλώσσα II (6)  
GRE101 Νεοελληνικά (6)  
GRE201 Νεοελληνικά II (6)  
HST101 Ευρωπαϊκή Ιστορία (6)  
HST102 Ιστορία της Κύπρου (6)  
MTH101 Μαθηματικά (6)  
MTH102 Στατιστική (6)  
MTH201 Πεπερασμένα Μαθηματικά (6)  
MTH204 Στατιστική II (6)  
PHI101 Εισαγωγή στη Φιλοσοφία (6)  
POL101 Πολιτικές Σπουδές (6)  
PSY101 Εισαγωγή στην Ψυχολογία (6)  
SOC101 Αρχές Κοινωνιολογίας (6)

### Μαθήματα Κορμού Ξενοδοχειακών

HOT101 Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας (6)  
HOT104 Τραπεζοκομία (6)  
HOT106 Ασφάλεια Ξενοδοχείου και Πρώτες Βοήθειες (6)  
HOT202 Οργάνωση Συνεδρίων και Δεξιώσεων (6)  
HOT206 Κρασιά και Οινοπνευματώδη Ποτά (6)  
HOT301 Μάρκετινγκ στη Βιομηχανία Φιλοξενίας (6)  
HOT302 Διαχείριση Τροφίμων και Ποτών (6)  
HOT401 Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού Ξενοδοχείου (6)  
HOT403 Διαχείριση Συντήρησης Ξενοδοχείου (6)

### Μαθήματα Κορμού Επιχειρηματικότητας

ACC101 Χρηματοοικονομική Λογιστική (6)  
LAW101 Δίκαιο των Επιχειρήσεων (6)  
MAR205 Δημόσιες Σχέσεις (6)  
MGT101 Αρχές Διοίκησης (6)

### Μαθήματα Ειδίκευσης

CUL110 Εισαγωγή στις Γαστρονομικές Τέχνες (6)  
CUL133 Ζαχαροπλαστική & Αρτοποιία (12)  
CUL134 Ζεστή Κουζίνα (12)  
CUL135 Κρύα Κουζίνα & Τεμαχισμός Κρεάτων (12)  
CUL300 Επιστήμη Τροφίμων (6)  
CUL303 Κυπριακή Κουζίνα (6)  
CUL304 Διεθνής Κουζίνα (6)  
CUL401 Διαιτητική Κουζίνα (6)  
CUL402 Διπλωματική Εργασία (6)  
HOT103 Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων (6)  
HOT303 Έλεγχος και Κωστολόγηση Τροφίμων και Ποτών (6)  
HOT304 Σχεδιασμός Μενού (6)  
HOT306 Οργάνωση Κουζίνας και Εστιατορίου (6)

### Μαθήματα Ελεύθερης Επιλογής

Ο φοιτητής είναι ελεύθερος να πάρει οποιοδήποτε μάθημα προσφέρεται από το κολέγιο.

Ο αριθμός των πιστωτικών μονάδων κάθε μαθήματος φαίνεται στην παρένθεση που ακολουθεί τον τίτλο του μαθήματος.

Σεμινάρια μαγειρικής από καταξιωμένους Chef!