

Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας (Υπηρεσία υποδοχής - Υπηρεσία ορόφων - Εμπορευματογνωσία)

| Α/Α | ΕΞΑΜΗΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΑ | Α | | | Β | | | Γ | | | Δ | | |
|---------------|---------------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|-----------|
| | | Θ | Ε | Σ | Θ | Ε | Σ | Θ | Ε | Σ | Θ | Ε | Σ |
| 1 | ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ | 2 | | 2 | | | | | | | | | |
| 2 | ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ | 3 | | 3 | | | | 3 | | 3 | | | |
| 3 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ, ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ Ι,ΙΙ | 3 | | 3 | 2 | | 2 | | | | | | |
| 4 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΟΥ | | | | | | | 3 | | 3 | | | |
| 5 | ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ Ι, ΙΙ | 2 | | 2 | 2 | | 2 | | | | | | |
| 6 | ΑΓΓΛΙΚΑ | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 |
| 7 | ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 |
| 8 | MARKETING | 3 | | 3 | | | | | | | | | |
| 9 | ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ | | 3 | 3 | | 3 | 3 | | 3 | 3 | | | |
| 10 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ | | | | 1 | 1 | 2 | | | | | | |
| 11 | ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ | | | | 1 | | 1 | | | | | | |
| 12 | BAR | | | | 1 | 3 | 4 | | | | | | |
| 13 | ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ | | | | 2 | | 2 | | | | | | |
| 14 | ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ | | | | | | | 2 | | 2 | | | |
| 15 | ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ Η/Υ | | | | | | | | 2 | 2 | | | |
| 16 | ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ | | | | | | | 3 | | 3 | | | |
| 17 | ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ* | | | | | | | | | | | 16 | 16 |
| ΣΥΝΟΛΟ | | 17 | 3 | 20 | 13 | 7 | 20 | 15 | 5 | 20 | 4 | 16 | 20 |