

**ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:**  
**« Υπάλληλος Bar»**

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1.	Στοιχεία Τουρισμού	2		2									
2.	Στοιχεία Κοινωνιολογίας & Κοινωνιολογίας της Σχολής	3		3									
3.	Τεχνική της Επικοινωνίας & της Επιχειρηματικότητας							1		1			
4.	Υγιεινή & Ασφάλεια των Χώρων Bar	3		3									
5.	Οργάνωση & Διοίκηση Bar I	4		4									
6.	Αγγλικά	3		3	3		3	3		3			
7.	Γαλλικά	3		3	3		3	3		3			
8.	Μη Αλκοολούχα Ποτά, Καφές & Αφεψήματα	2	1	3	3	3	6						
9.	Στοιχεία Ατομικής Ψυχολογίας & Ψυχολογίας των Ομάδων				3		3						
10.	Οινολογία & Βιομηχανική Παραγωγή Οινοπνευματωδών				3		3		4	4			
11.	Οργάνωση & Διοίκηση Bar II				3	3	6	3		3			
12.	Χρήση Η/Υ & Ταμειακής Μηχανής							2	2	4		2	2
13.	Ποτά Αλκοολούχα & η Τέχνη των Cocktails							2	3	5		5	5
14.	Παρασκευές Συνοδευτικών Εδεσμάτων & Επιδορπίων								2	2			
15.	Bar Marketing							3		3	4		4
16.	Αγγλικά Ορολογία										3		3
17.	Γαλλικά Ορολογία										3		3
18.	Τυπολογία & Νομικό Πλαίσιο Ίδρυσης Λειτουργίας των Bar										3		3
19.	Bar Animation (Εμπυχωτική Bar)										2		2
Σ		20	1	21	18	6	24	17	11	28	13	9	22

Θ = ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ, Ε = ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ Σ = ΣΥΝΟΛΟ