

A/A	ΩΡΑ	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
1	14:30 -15:15	Τεμαχισμός Κρεάτων (Ε) Σιδηρόπουλος Απατσίδης	Τέχνη μαγειρικής ΙΙΙ (Θ) Ιωαννίδης	Αγγλικά Σπυριδοπουλου	Τροφογνωσία Εδεσματολόγιο Ζαφειριάδης Θωμάς	Γαλλικά Σωτηριάδου
2	15.20-16.05	Τεμαχισμός Κρεάτων (Ε) Σιδηρόπουλος	Τέχνη μαγειρικής ΙΙΙ (Ε) Ιωαννίδης Καραβελιάδης	Αγγλικά Σπυριδοπουλου	Τροφογνωσία Εδεσματολόγιο Ζαφειριάδης Θωμάς	Γαλλικά Σωτηριάδου
3	16.15-17.00	Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα (Ε) Καραβελιάδης Σιδηρόπουλος	Τέχνη μαγειρικής ΙΙΙ (Ε) Ιωαννίδης Καραβελιάδης	Σύνθεση Μενού Καραβελιάδης	Διαιτητική Ζαφειριάδης	
4	17.10-17.55	Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα (Ε) Καραβελιάδης Σιδηρόπουλος	Τέχνη μαγειρικής ΙΙΙ (Ε) Ιωαννίδης Καραβελιάδης	Σύνθεση Μενού Καραβελιάδης	Διαιτητική Ζαφειριάδης	
5	18.00-18.45	Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα (Ε) Καραβελιάδης Σιδηρόπουλος	Τέχνη μαγειρικής ΙΙΙ Ιωαννίδης Καραβελιάδης			
6	18.50-19.35					
7						