

**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ
ΕΤΟΥΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ 2017-2018**

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ	
Α/Α	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
1.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
2.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΝΕΛΚΥΣΤΗΡΩΝ
3.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΚΑΙ ΜΑΚΙΓΙΑΖ
4.	ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗ ΕΝΤΥΠΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ
5.	ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
6.	ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
7.	ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ
8.	ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ, ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
9.	ΒΟΗΘΟΣ ΙΑΤΡΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ
10.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ –ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ (CHEF)
11.	ΒΟΗΘΟΣ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΝΟΣΗΛΕΙΑΣ
12.	ΒΟΗΘΟΣ ΟΔΟΝΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
13.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ
14.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΟΣ ΠΟΔΟΛΟΓΙΑΣ-ΚΑΛΛΩΠΙΣΜΟΥ ΝΥΧΙΩΝ & ΟΝΥΧ/ΣΤΙΚΗΣ
15.	ΠΡΟΠΟΝΗΤΗΣ ΑΘΛΗΜΑΤΩΝ
16.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΟΤΡΟΝΙΚΗΣ
17.	ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
18.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ (ΠΟΛΥΜΕΣΑ)
19.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΨΥΞΗΣ, ΑΕΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΥ

Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ	
Α/Α	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
1.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
2.	ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗ ΕΝΤΥΠΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ
3.	ΒΟΗΘΟΣ ΙΑΤΡΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ
4.	ΒΟΗΘΟΣ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΝΟΣΗΛΕΙΑΣ
5.	ΒΟΗΘΟΣ ΟΔΟΝΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
6.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΟΤΡΟΝΙΚΗΣ
7.	ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
8.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ Η/Υ
9.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΚΑΙ ΜΑΚΙΓΙΑΖ
10.	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ – ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ (CHEF)

Τεχνικός Εγκαταστάσεων ψύξης αερισμού και κλιματισμού
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΣΧΕΔΙΟ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΥΛΙΚΩΝ
ΜΗΧΑΝΙΚΗ – ΑΝΤΟΧΗ ΥΛΙΚΩΝ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΩΝ
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΗΧΑΝΩΝ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Τεχνικός Εφαρμογών Πληροφορικής (Πολυμέσα/ Web Designer - Developer /Video Games)
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ
ΑΛΓΟΡΙΘΜΙΚΗ ΚΑΙ ΔΟΜΕΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ Ι
ΓΛΩΣΣΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ Ι (PASCAL)
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΕΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΝΕΛΚΥΣΤΗΡΩΝ
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ
ΗΛΕΚΤΡΟΤΕΧΝΙΑ- ΗΛ. ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
ΜΗΧΑΝΙΚΗ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΑΝΑΛΟΓΙΚΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ
ΓΑΛΛΙΚΑ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ
ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Τεχνικός Αισθητικής τέχνης & Μακιγιάζ
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ
ΔΕΡΜΑΤΟΛΟΓΙΑ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΗΜΕΙΑΣ- ΚΟΣΜΕΤΟΛΟΓΙΑ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ
ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΠΡΟΣΩΠΟΥ
ΧΡΩΜΑΤΟΛΟΓΙΑ
ΜΑΚΙΓΙΑΖ
ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΑΚΡΩΝ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Γραφιστική Εντύπου και Ηλεκτρονικών Μέσων
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΕΧΝΗΣ Ι, ΙΙ
ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗ Ι, ΙΙ
ΣΧΕΔΙΟ - ΧΡΩΜΑ - ΣΚΙΤΣΟ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΝΤΥΠΟΥ & ΠΟΛΥΜΕΣΩΝ
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΚΟΝΑΣ
ΧΡΩΜΑ ΓΡΑΦΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Στέλεχος Διοίκησης και Οικονομίας
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΓΕΝΙΚΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ Ι, ΙΙ
ΔΙΚΑΙΟ Ι, ΙΙ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ Ι,ΙΙ
ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ Ι,ΙΙ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ Ι,ΙΙ
ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΑΛΛΑΓΩΝ
MARKETING
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Στέλεχος Διοίκησης και Οικονομίας στον τομέα του Τουρισμού
ΕΞΑΜΗΝΟ
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΑΓΓΛΙΚΑ, ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ
ΓΑΛΛΙΚΑ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΓΡΑΦΕΙΟΥ
ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ & ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ- ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΟΙ ΟΔΗΓΟΙ
ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΟΙ ΝΑΥΛΟΙ- ΕΚΔΟΣΗ ΕΙΣΙΤΗΡΙΩΝ- ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ
ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓ -ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Στέλεχος Διατροφής & Διαιτολογίας
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ
ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ I, II
ΜΟΡΙΑΚΗ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΓΕΝΕΤΙΚΗ
ΑΝΑΤΟΜΙΑ
ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ
ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ
ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ , ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΓΕΝΙΚΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ I, II
ΔΙΚΑΙΟ I, II
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ I,II
ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ I,II
ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ I,II
ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΑΛΛΑΓΩΝ
MARKETING
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

ΒΟΗΘΟΣ ΙΑΤΡΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΒΑΣΙΚΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ - ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ I, II
ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ I, II
ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Τεχνικός Μαγειρικής τέχνης - Αρχιμάγειρας (chef)
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΓΑΛΛΙΚΑ
ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ
ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Βοηθός Νοσηλευτικής Γενικής Νοσηλείας
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗ Ι, ΙΙ
ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ
ΑΝΑΤΟΜΙΑ
ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ
ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ
ΥΓΙΕΙΝΗ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Βοηθός Οδοντικής Τεχνολογίας
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ-ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ ΣΥΓΚΛΙΣΗΣ
ΘΕΩΡΙΑ ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑΣ ΟΔΟΝΤΩΝ
ΘΕΩΡΙΑ ΟΔΟΝΤΟΤΕΧΝΙΑΣ (ΚΙΝΗΤΗ ΠΡΟΣΘΕΤΙΚΗ)
ΥΓΙΕΙΝΗ - Α΄ ΒΟΗΘΕΙΕΣ
ΘΕΩΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Τεχνικός Αισθητικός Ποδολογίας - Καλλωπισμού Νυχιών & Ονυχοπλαστικής
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΑΝΑΤΟΜΙΑ- ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ
ΔΕΡΜΑΤΟΛΟΓΙΑ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΗΜΕΙΑΣ- ΚΟΣΜΕΤΟΛΟΓΙΑ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ
ΧΡΩΜΑΤΟΛΟΓΙΑ
ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΑΚΡΩΝ
ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ & ΑΝΑΛΥΣΗ ΒΑΔΙΣΗΣ
ΑΡΧΕΣ ΜΑΛΑΞΗΣ Ι
ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ- ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Προπονητής Αθλημάτων
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄
ΜΑΘΗΜΑΤΑ
ΑΝΑΤΟΜΙΑ
ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΡΘΟΠΕΔΙΚΗΣ
ΑΘΛΗΜΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ I,II,III, IV
ΠΡΟΠΟΝΗΤΙΚΗ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Τεχνικός Μηχανοτρονικής
ΕΞΑΜΗΝΟ
ΜΑΘΗΜΑΤΑ Α΄
ΟΡΓΑΝΩΣΗ, ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΥΝΕΡΓΕΙΟΥ - ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΗΛΕΚΤΡΟΤΕΧΝΙΑΣ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ
ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΩΝ- ΜΟΤΟΣΙΚΛΕΤΩΝ
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Στέλεχος Τεχνολογίας και Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών	
ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄	
ΜΑΘΗΜΑΤΑ	
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ	
ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	
ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ I, II	
ΜΟΡΙΑΚΗ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΓΕΝΕΤΙΚΗ	
ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	
ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ	
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	

Τεχνικός Η/Υ (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)			
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	3	
2.	ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ	2	3
3.	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ Η/Υ	2	
4.	ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΗΣ	2	3
5.	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ Η/Υ	3	2

Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)			
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΓΑΛΛΙΚΑ	2	
2.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ	1	4
3.	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3
4.	ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ	1	4
5.	ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	2	
6.	ΑΡΧΕΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ	1	
7.	ΑΓΓΛΙΚΑ	2	

Τεχνικός Αισθητικής τέχνης & Μακιγιάζ (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)

A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΑΚΡΩΝ	1	3
2.	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3
3.	ΑΡΧΕΣ ΜΑΛΑΞΗΣ	1	3
4.	ΜΑΚΙΓΙΑΖ MEDIA (TV VIDEO ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ)	1	4
5.	ΑΠΟΤΡΙΧΩΣΗ	1	3

Γραφιστική Εντύπου και Ηλεκτρονικών Μέσων (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)

A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΚΟΝΑΣ		2
2.	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3
3.	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΜΑΚΕΤΑΣ		2
4.	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΕΛΙΔΑΣ		4
5.	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ - ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΩΝ		4
6.	ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΑ ΠΟΛΥΜΕΣΑ		3
7.	ΔΙΑΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ		2

Βοηθός Ιατρικών Εργαστηρίων (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)

A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3
2.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΡΓΑΝΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ	2	2
3.	ΠΑΡΑΣΙΤΟΛΟΓΙΑ	3	
4.	ΑΝΟΣΟΛΟΓΙΑ	3	3
5.	ΕΝΔΟΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑΚΕΣ ΛΟΙΜΩΞΕΙΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ	2	2

Βοηθός Νοσηλευτικής Γενικής Νοσηλείας (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)

A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΗ I, II	2	
2.	ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗ (ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΣΤΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ) I, II, III		14
3.	ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	1	1
4.	ΑΙΜΟΔΟΣΙΑ	2	

Τεχνικός Μαγειρικής τέχνης - Αρχιμάγειρας (chef) (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)

A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΓΑΛΛΙΚΑ	2	
2.	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3
3.	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ III	1	4
4.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ	2	
5.	ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ I		2
6.	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ – ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ	2	
7.	ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	2	
8.	ΑΓΓΛΙΚΑ	2	

Βοηθός Οδοντικής Τεχνολογίας (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)

A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΘΕΩΡΙΑ ΟΔΟΝΤΟΤΕΧΝΙΑΣ (ΚΙΝΗΤΗ ΠΡΟΣΘΕΤΙΚΗ)	1	4
2.	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3
3.	ΘΕΩΡΙΑ ΟΔΟΝΤΟΤΕΧΝΙΑΣ (ΑΚΙΝΗΤΗ ΠΡΟΣΘΕΤΙΚΗ)	2	6
4.	ΘΕΩΡΙΑ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ (ΣΤΟΙΧΕΙΑ)	2	
5.	ΟΡΘΟΔΟΝΤΙΚΗ - ΟΔΟΝΤΟΤΕΧΝΙΑ	1	1

Τεχνικός Μηχανοτρονικής (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)

A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3
2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΘΕΩΡΙΑΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ ΚΑΙ ΔΙΚΤΥΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΣΕ ΟΧΗΜΑΤΑ	2	2
3.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟΥ	2	5
4.	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΟΤΟΣΙΚΛΕΤΩΝ	2	4

Στέλεχος Τεχνολογίας και Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών (Γ ΕΞΑΜΗΝΟ)

A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε
1.	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3
2.	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ	2	
3.	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ I, II		4
4.	ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ	2	
5.	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ	1	
6.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1	
7.	ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1	
8.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1	2
9.	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ I, II	1	2