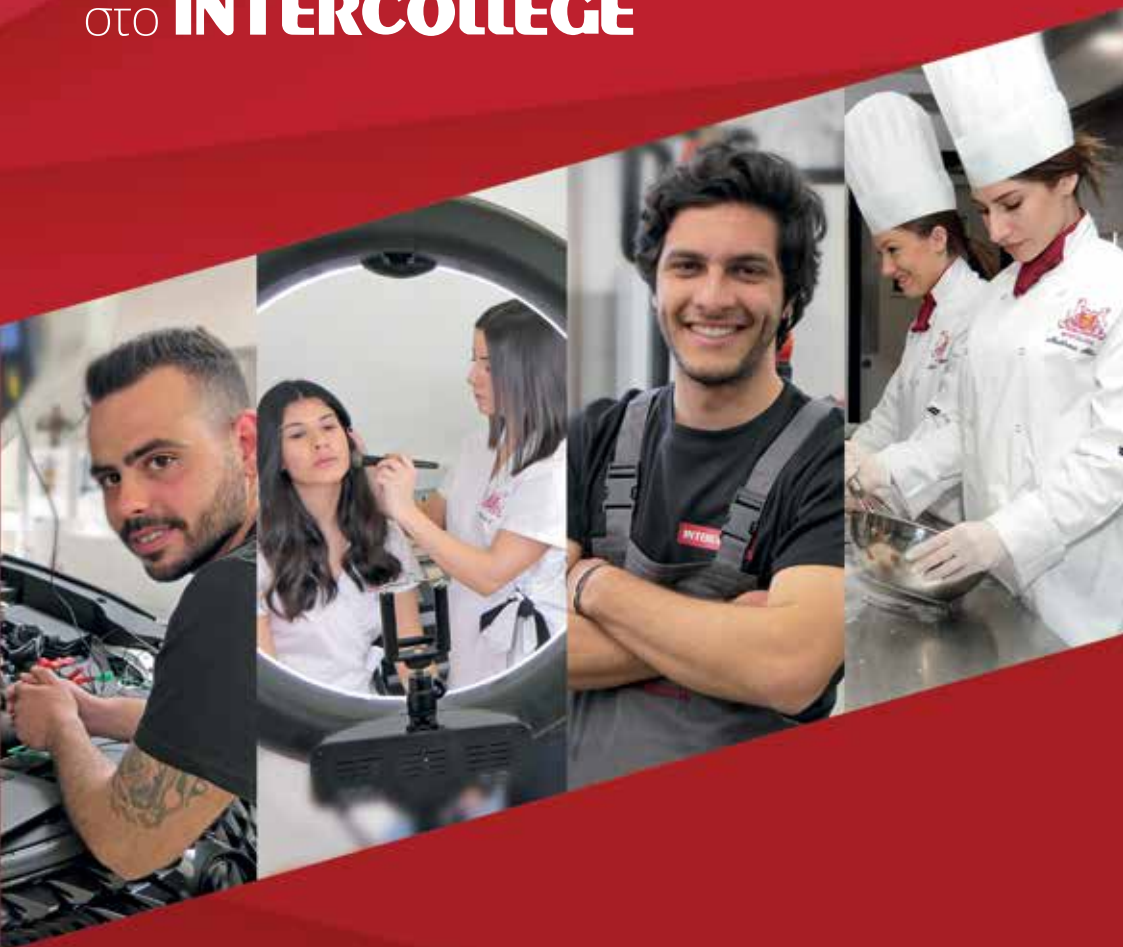


Ακολουθήσε
τα όνειρά σου
στο **INTERCOLLEGE**



www.intercollege.ac.cy

Γιατί να σπουδάσεις στο **INTERCOLLEGE**;

Από το 1980, το Intercollege, πρότυπο Κολέγιο στην Κύπρο, έχει συνεισφέρει σημαντικά στην ανάπτυξη της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης. Το σύνθημα μας, «Αριστεία στην Εκπαίδευση» αποτελεί δέσμευσή μας να παρέχουμε εκπαίδευση Αριστείας με κατάλληλα προσοντούχο και άρτια καταρτισμένο ακαδημαϊκό προσωπικό. Η αριστεία αυτή αντανακλάται επίσης, στις εργαστηριακές και ακαδημαϊκές μας εγκαταστάσεις, στις διοικητικές μας δομές καθώς και στις υπηρεσίες υποστήριξης των φοιτητών μας.

Η αυξημένη συμμετοχή των φοιτητών μας σε προγράμματα Erasmus+ ενισχύει τη φοιτητική τους εμπειρία, καθώς και την προσωπική και ακαδημαϊκή τους ανάπτυξη. Τα ολιγάριθμα αλλά κορυφαία προγράμματα σπουδών μας προσφέρουν στους φοιτητές μας δυναμικές οδούς επαγγελματικής κατεύθυνσης με τη δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε 4-ετή Πτυχία και 2-ετή Διπλώματα.

2-ετή Διπλώματα:

- Επισιτιστικές Τέχνες
- Μηχανική Αυτοκινήτου
- Τεχνικός Μηχανολογικών εγκαταστάσεων

4-ετή Πτυχία:

- Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών
- Αισθητική
- Ναυτική Επιστήμη*

* σε συνεργασία με τη Ναυτική
Ακαδημία Κύπρου





Δυνατότητα διαδικτυακής παράδοσης μαθημάτων

Τον Μάρτιο 2020, με τον ερχομό στην Κύπρο της παγκόσμιας πανδημίας του κορονοϊού και τις αποφάσεις για εφαρμογή των σχετικών μέτρων πρόληψης από την κυβέρνηση, το Intercollege προχώρησε άμεσα στην υιοθέτηση της διαδικτυακής παράδοσης μαθημάτων σε όλα του τα προγράμματα. Χρησιμοποιήθηκαν τελευταίας τεχνολογίας συστήματα μάθησης στο πλαίσιο των οδηγιών του αρμόδιου Υπουργείου και του Φορέα ΔΙΠΑΕ.

Η μετάβαση του Intercollege στη διαδικτυακή παράδοση μαθημάτων έγινε ομαλά και με απόλυτη επιτυχία.

Τόσο τον Ιούνιο του 2020 όσο και τον Ιούνιο του 2021 οι φοιτητές μας επέστρεψαν στο Κολλέγιο υπό συγκεκριμένες συνθήκες και κάτω από ειδικά μέτρα ασφάλειας και υγείας, για την ολοκλήρωση των εργαστηριακών τους μαθημάτων και τη διεξαγωγή των τελικών τους εξετάσεων.

Το αποτέλεσμα: Οι φοιτητές των προγραμμάτων μας έχουν ολοκληρώσει το εαρινό εξάμηνο με επιτυχία, εκπληρώνοντας όλους τους μαθησιακούς τους στόχους.

Εάν κριθεί αναγκαίο στη νέα ακαδημαϊκή χρονιά 2021-2022, το Intercollege είναι έτοιμο να προσφέρει στους σπουδαστές του τη δυνατότητα να ξεκινήσουν τις σπουδές τους με ασφάλεια από το σπίτι ενώ τα εργαστηριακά μαθήματα θα μπορούν να παραδοθούν και πάλι σε ολιγάριθμα τμήματα και υπό συγκεκριμένες συνθήκες ασφάλειας και υγείας.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις μεθόδους διαδικτυακής παράδοσης των προγραμμάτων μας μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα του Κολλεγίου μας καθώς και στο κανάλι του Intercollege στο YouTube. Παράλληλα μπορείτε να παρακολουθήσετε παραδείγματα μαθημάτων και εξετάσεων μέσω της μεθόδου διαδικτυακής παράδοσης μαθημάτων καθώς και του τρόπου με τον οποίο πραγματοποιήθηκε η επιστροφή των φοιτητών στο Κολλέγιο μας.

INTERCOLLEGE



ΠΤΥΧΙΟ | ΔΙΠΛΩΜΑ
ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ Τέχνες
(ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ)

Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών (Πτυχίο)

Το Πτυχίο Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών σου παρέχει όλες τις απαραίτητες θεωρητικές γνώσεις καθώς και την εργαστηριακή και πρακτική εξάσκηση στον κλάδο της Μαγειρικής. Παράλληλα προάγει το επίπεδο των διοικητικών σου γνώσεων, με απώτερο σκοπό την εργοδότηση σου ως Αρχιμάγειρας - Διευθυντής Κουζίνας (Chef) σε κορυφαίες κουζίνες της Κύπρου αλλά και του εξωτερικού.

Τα μαθήματα του πτυχίου είναι υψηλών απαιτήσεων και σε προετοιμάζουν πλήρως για μια δυναμική καριέρα μέσω του υψηλού επιπέδου θεωρητικής και τεχνικής κατάρτισης.

Το Πτυχίο Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege είναι το πρώτο πιστοποιημένο, ισότιμο και αντίστοιχο Πανεπιστημιακού επιπέδου πρόγραμμα, που προσφέρεται στην ελληνική γλώσσα στην Κύπρο αλλά και στον ευρύτερο ελληνικό χώρο. Αυτό σημαίνει ότι οι απόφοιτοι μας, πέρα από μια καριέρα στις Μαγειρικές Τέχνες, έχουν παράλληλα την επιλογή να συνεχίσουν τις σπουδές τους σε μεταπτυχιακό επίπεδο ενώ, επίσης, έχουν τη δυνατότητα να εργαστούν ως εκπαιδευτικοί σε σχετικά προγράμματα που προσφέρονται σε ιδρύματα της δημόσιας και ιδιωτικής εκπαίδευσης.

Διάρκεια Σπουδών (έτη): 4 / 240 ECTS

Μέθοδος Φοίτησης: Πλήρης

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνική

Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων:

Intercollege - Λευκωσία



ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΓΙΑ
ΚΡΑΤΙΚΗ ΧΟΡΗΓΙΑ



Τι θα μάθεις;

Σκοπός

Σκοπός του προγράμματος είναι να σου παρέχει τα καλύτερα δυνατά εφόδια και τα απαραίτητα κίνητρα που θα καλλιεργήσουν το πνεύμα σου και θα μεγιστοποιήσουν τα ταλέντα σου στις Μαγειρικές Τέχνες, ώστε να μπορείς να πετύχεις τους ακαδημαϊκούς και επαγγελματικούς σου στόχους. Με τις γερές βάσεις που σου προσφέρει το κορυφαίο αυτό πρόγραμμα θα αποφοιτήσεις έτοιμος να εφαρμόσεις στην πράξη τις γνώσεις που έχεις αποκτήσει. Ο συνδυασμός των θεωρητικών και πρακτικών μαθημάτων που προσφέρονται στο Πτυχίο αναγνωρίζονται για το υψηλό τους επίπεδο και διασφαλίζουν την ομαλή μετάβαση σου από το ρόλο του σπουδαστή στο ρόλο του επαγγελματία.

Πρακτική Άσκηση & Επαγγελματική Σταδιοδρομία

Με την ολοκλήρωση του πρώτου έτους των σπουδών σου, ξεκινάς να εφαρμόζεις αυτά που έμαθες. Η πρακτική άσκηση γίνεται κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών σε επίλεκτα ξενοδοχεία, εστιατόρια ή Ζαχαροπλαστεία και διαρκεί 4 μήνες ανά έτος. Η ποιότητα του προγράμματος και οι ανάγκες της αγοράς εγγυούνται ότι αμείβεσαι καθ' όλη την περίοδο της πρακτικής σου άσκησης η οποία και αξιολογείται, τόσο από τους εργοδότες, όσο και από το ακαδημαϊκό προσωπικό του προγράμματος.

Με την ολοκλήρωση των σπουδών σου, οι ορίζοντες και οι επιλογές για την μελλοντική σου σταδιοδρομία ανοίγονται διάπλατα, τόσο στην Κύπρο όσο και στο εξωτερικό. Οι επιτυχίες και η επαγγελματική πορεία των αποφοίτων μας μιλάνε από μόνες τους.

- Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία
- Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας & Τουρισμού
- Εισαγωγή στη Διοίκηση
- Εστιατορική Τέχνη – Τραπεζοκομία
- Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων Ψαριών
- Διεθνής Κουζίνα
- Οινολογία, Μπαρ και Ποτά
- Οργάνωση και Διοίκηση κουζίνας
- Βασικές Αρχές Λογιστικής
- Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσματολογίου
- Οργάνωση & Προετοιμασία Κρύας Κουζίνας - Λειτουργία Μπουφέ
- Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής
- Αρχές Οργάνωσης
- Διακοσμητική Τέχνη στη Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία
- Οργάνωση και Διοίκηση Εκδηλώσεων
- Κοστολόγηση Τροφίμων & Ποτών
- Κυπριακή Κουζίνα & Γαστρονομική Κουλτούρα
- Διαχείριση και Έλεγχος Δαπανών
- Σχεδιασμός & Διαρρύθμιση Επισιτιστικών Μονάδων
- Εξειδικευμένες Κουζίνες, κ.α.

Επισιτιστικές Τέχνες (Δίπλωμα)

Το Δίπλωμα Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege, στηρίζεται σε σύγχρονα Ευρωπαϊκά πρότυπα επαγγελματικής εκπαίδευσης και σε προετοιμάζει κατάλληλα για μια σταδιοδρομία στις Μαγειρικές Τέχνες. Το πρόγραμμα αποτελείται από ένα ιδανικό συνδυασμό θεωρητικών και πρακτικών μαθημάτων και έχει ως στόχο την ολοκληρωμένη σου εκπαίδευση στους τομείς της μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και τραπεζοκομίας, ώστε να αποκτήσεις, στο μικρότερο δυνατό χρόνο, όλα τα αναγκαία εφόδια για την μελλοντική σου καριέρα.

Το πρόγραμμα σπουδών είναι στελεχωμένο με προσοντούχο ακαδημαϊκό διδακτικό προσωπικό, το οποίο δραστηριοποιείται μαζί με τους φοιτητές, σε πληθώρα δραστηριοτήτων, εκδηλώσεων και διαγωνισμών και έχοντας στο ενεργητικό του σειρά επιτυχιών και διακρίσεων. Επιπρόσθετα, φοιτητές και ακαδημαϊκό προσωπικό συμμετέχουν σε εκθέσεις που αφορούν τον κλάδο τόσο στην Κύπρο όσο και στο εξωτερικό, ενώ προσφέρονται, σε τακτά χρονικά διαστήματα, ταχύρρυθμα προγράμματα και σεμινάρια που αποσκοπούν στην περαιτέρω επιμόρφωση και κατάρτιση σου καθώς, και στην απόκτηση εξειδικευμένων γνώσεων και τεχνικών.

Διάρκεια Σπουδών (έτη): 2 / 120 ECTS

Μέθοδος Φοίτησης: Πλήρης

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνική/Αγγλική

Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων: Intercollege - Λευκωσία

Σκοπός

Σκοπός του προγράμματος είναι να σου παρέχει σε δύο (2) έτη, τα κατάλληλα εφόδια για τη μετέπειτα καριέρα σου στον τομέα των Επισιτιστικών Τεχνών. Το συγκεκριμένο πρόγραμμα είναι ιδανικό για εσένα εάν έχεις κλίση στις Μαγειρικές Τέχνες και προσβλέπεις σε μια σίγουρη επαγγελματική αποκατάσταση, με υψηλές απολαβές και ωφελήματα, σε ένα ευχάριστο αλλά συνάμα απαιτητικό επαγγελματικό περιβάλλον. Μέσα από το πρόγραμμα θα αποκτήσεις ολοκληρωμένες γνώσεις μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, τραπεζοκομίας και αρτοποιίας. Θα ειδικευτείς στην άψογη οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας, στη σωστή σύνθεση των εδεσματολογίων με βάση τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και στην παρουσίαση και διακόσμηση των εδεσμάτων. Με την ολοκλήρωση των σπουδών σου έχεις τη δυνατότητα εργοδότησης σε επιχειρήσεις της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής βιομηχανίας ή ακόμη και να δημιουργήσεις τη δική σου.



Τι θα μάθεις;

- Τεχνολογία Μαγειρικής
- Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία
- Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας & Τουρισμού
- Εργαστήρια Μαγειρικής
- Τεχνολογία και εργαστήρια Τραπεζοκομίας
- Τεμαχισμός και Επεξεργασία Πουλερικών/Κρεάτων/Ψαριών
- Διεθνής Κουζίνα
- Οινολογία
- Μπαρ και Ποτά
- Οργάνωση και Διοίκηση κουζίνας
- Βασικές Αρχές Λογιστικής
- Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσματολογίου
- Κρύα Κουζίνα και λειτουργία Μπουφέ
- Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής
- Αρχές Οργάνωσης, Διοίκησης και Λειτουργίας Εστιατορίου
- Κοστολόγηση Τροφίμων & Ποτών
- Κυριακή Κουζίνα, κ.α.



Υπερσύγχρονα Εργαστήρια

Η διεξαγωγή των θεωρητικών και πρακτικών μαθημάτων τόσο του Πτυχίου όσο και του Διπλώματος γίνεται σε εξειδικευμένες αίθουσες διδασκαλίας και εργαστήρια που υιοθετούν την τελευταία λέξη της τεχνολογίας τόσο σε διδακτικά βοηθήματα όσο και σε τεχνολογικό και μηχανολογικό εξοπλισμό αλλά και με την ταυτόχρονη παροχή όλων των πρώτων υλών που χρειάζεσαι για την εκπαίδευση σου.

Διασύνδεση με την Βιομηχανία

Η πρακτική εξάσκηση διοργανώνεται από το Κολλέγιο και προετοιμάζεται και εκτελείται σε συνεργασία με την Ξενοδοχειακή βιομηχανία αλλά και με τις βιομηχανίες εστίασης και σίτισης.

Τέλος, η ποιότητα της παρεχόμενης εκπαίδευσης στο Δίπλωμα και το Πτυχίο διασφαλίζει την έμπρακτη υποστήριξη των προγραμμάτων από επιλεγμένες εταιρείες που λειτουργούν σαν χορηγοί και προσφέρουν διαλεκτές πρώτες ύλες για χρήση κατά την πρακτική και εργαστηριακή σου εξάσκηση.



Επισιτιστικές Τέχνες Intercollege

- Βραβευμένη ως η καλύτερη Σχολή της Νότιας Ευρώπης στις Επισιτιστικές Τέχνες 2017 και 2019
- Φοιτητές των Προγραμμάτων έχουν βραβευτεί με Χρυσά Μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς
- Εκπαίδευση στους τομείς της μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και τραπεζοκομίας
- Διδασκαλία που συνδυάζει ιδανικά τη θεωρητική εκπαίδευση και πρακτική επίδειξη και εξάσκηση σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια και γαστρονομικό αμφιθέατρο με σύγχρονο εξοπλισμό
- Ευκαιρίες πρακτικής άσκησης στην Κύπρο και στο εξωτερικό



Προγράμματα ERASMUS+

Κατά την διάρκεια των σπουδών σου, θα έχεις την ευκαιρία για εργασία και πρακτική άσκηση στο εξωτερικό μέσω των προγραμμάτων Erasmus+. Φοιτητές των προγραμμάτων Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege έχουν ήδη βιώσει την εμπειρία της εργασίας σε κορυφαία εστιατόρια και ξενοδοχεία σε όλο τον κόσμο.



ΠΤΥΧΙΟ Αισθητική

Πτυχίο στην Αισθητική

Η συνεχής ανάπτυξη και η εξελικτική πορεία του κλάδου της Αισθητικής παγκοσμίως, επιτάσσει τη δημιουργία πλήρως καταρτισμένων επαγγελματιών. Σκοπός του Προγράμματος Σπουδών Αισθητικής του Intercollege είναι η εναρμόνιση του φοιτητή με τον εξελισσόμενο και πολύπλευρο τομέα της Αισθητικής. Αυτό επιτυγχάνεται με την προσφορά υψηλής ποιότητας γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων, σύμφωνα με τις σύγχρονες τεχνολογικές εξελίξεις τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο.

Για αυτόν τον λόγο το Πρόγραμμα Αισθητικής του Intercollege διαθέτει περιορισμένο αριθμό εισαχθέντων φοιτητών, ολιγάριθμο αριθμό φοιτητών στα εργαστηριακά μαθήματα και προσωπική συνέντευξη προ της εγγραφής στο πρόγραμμα.

Διάρκεια Σπουδών (έτη): 4 / 240 ECTS

Μέθοδος Φοίτησης: Πλήρης

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνική

Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων: Intercollege - Λευκωσία



ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΓΙΑ
ΚΡΑΤΙΚΗ ΧΟΡΗΓΙΑ



Στόχοι

- Να αποκτήσει γνωσιολογική και πρακτική επαφή με το πρόσωπο και το σώμα, για να εφαρμόζει αυτοδύναμα τις καταλληλότερες και πιο αποτελεσματικές θεραπείες σε ένα κέντρο αισθητικής, σύμφωνα με τους κανόνες που διέπουν την υγιεινή και την ασφάλεια
- Να αποκτήσει γενικό γνωστικό υπόβαθρο στο πεδίο των επιστημών ιατρικής και υγείας, ώστε να μπορεί να αντιλαμβάνεται ορθά την αισθητική προσέγγιση σε κλινικά προβλήματα και παθολογικές καταστάσεις
- Να έχει γνώση της χρήσης των καλλυντικών προϊόντων και να είναι σε θέση να αναγνωρίζει τις βασικές ιδιότητες και τα χαρακτηριστικά τους, ώστε να μπορεί να εξοπλίζει πλήρως ένα κέντρο αισθητικής
- Να ενισχύσει το υπόβαθρο γνώσεων του φοιτητή σε σχέση με τις εναλλακτικές και εξειδικευμένες θεραπείες, μέσω σύγχρονων μαθημάτων, που αφορούν την δερμοαισθητική και την κοσμετολογία
- Να έχει τις οργανωτικές, επιχειρηματικές και διοικητικές ικανότητες, ώστε να είναι σε θέση να σχεδιάσει, να εξοπλίσει και να διοικεί ένα κέντρο αισθητικής με όλες τις απαιτούμενες σύγχρονες προδιαγραφές

Υπερσύγχρονα Εργαστήρια

Θεωρητική και πρακτική εκμάθηση σε νέα, υπερσύγχρονα και άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια Αισθητικής και Κοσμετολογίας, σε συνεργασία με το Πρόγραμμα Σπουδών Φαρμακευτικής του Πανεπιστημίου Λευκωσίας (UNIC).

Πρακτική άσκηση

Το Πρόγραμμα στοχεύει να ενδυναμώσει σημαντικά την εμπειρία του φοιτητή μέσω της οργανωμένης παροχής τακτικών περιόδων πρακτικής άσκησης.

Κάθε έτος σπουδών ολοκληρώνεται με την εκπόνηση πρακτικής άσκησης, σε όλους τους τομείς απασχόλησης.

Άμεση επαφή με τον κόσμο της αισθητικής και την βιομηχανία των καλλυντικών από το πρώτο έτος σπουδών.

Επαγγελματική Σταδιοδρομία

- Ιδιόκτητο Εργαστήριο Αισθητικής
- Στέλεχος σε εργαστήριο αισθητικής και κέντρα Ευεξίας/Spa
- Στέλεχος σε μονάδες και εταιρίες παρασκευής, προώθησης και πωλήσεων καλλυντικών προϊόντων και ως σύμβουλος ομορφιάς και περιποίησης
- Στέλεχος σε εταιρείες πώλησης προϊόντων και επαγγελματικών μηχανημάτων αισθητικής
- Συντελεστές σε καλλιτεχνικά γεγονότα και εκδηλώσεις, ως μακιγιέρ
- Υπάλληλος σε κέντρο αισθητικής σε ξενοδοχειακές μονάδες και κρουαζιερόπλοια
- Ως βοηθός σε κέντρα εφαρμογής Ιατρικής Αισθητικής

ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Υγείας-Ιατρικά

Ανατομία
Φυσιολογία
Δερματολογία
Πρώτες Βοήθειες
Νοσολογία
Παθολογία
Υγιεινή & Ασφάλεια
Κινησιολογία
Αισθητική Γυμναστική
Αισθητική Χειρουργική
Διατροφή και Δέρμα

ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Μαθήματα Εμπλουτισμού Γνώσεων

Χημεία
Βιολογία
Πληροφορική
Φυσική
Αγγλική Ορολογία
Ψυχολογία & Διαχείριση
του Στρες
Μεθοδολογία Έρευνας &
Συγγραφής Πτυχιακής Εργασίας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Αισθητικής, Ευεξίας, Κοσμετολογίας & Καλλυντικών

Μακιγιάζ
Αισθητική Προσώπου
Αισθητική Σώματος
Κοσμετολογία
Ανεπιθύμητες ενέργειες καλλυντικών
Μέθοδοι προσωρινής και μόνιμης αποτρίχωσης
Αρχές και εφαρμογές LASER/IPL
Θεραπείες Sra & εναλλακτικές θεραπείες
Αρωματοθεραπεία - Ρεφλεξολογία
Ονυχοκομία - Ονυχοπλαστική
Αρχές Δερματοστιξίας στην Αισθητική

ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Επιχειρηματικότητας- Διοίκησης

Διοίκηση & Μάρκετινγκ
Επαγγελματική Δεοντολογία
Επιχειρηματικότητα και Μικρομεσαίες
Επιχειρήσεις
Οργάνωση & Λειτουργία Μονάδων
Αισθητικής & Ευεξίας





Δίπλωμα Μηχανική Αυτοκινήτου

Τα τελευταία χρόνια η ανάπτυξη και οι τεχνολογίες που εφαρμόζονται στα αυτοκίνητα απαιτούν εξειδικευμένες γνώσεις. Για την απόκτηση αυτών των γνώσεων είναι απαραίτητος ένας επαγγελματικός κλάδος σπουδών.

Οι νέες αυτές τεχνολογίες περιλαμβάνουν συστήματα για ηλεκτρικά και υβριδικά αυτοκίνητα, συστήματα αυτόματης απενεργοποίησης κινητήρα αλλά και σύγχρονα εργαλεία και εξοπλισμός (παλμογράφοι, διαγνωστικά, ηλεκτρονικές βάσεις δεδομένων) που είναι πλέον απαραίτητα για τους επαγγελματίες του κλάδου.

Σκοπός

Απώτερος στόχος του προγράμματος Μηχανική Αυτοκινήτου, είναι να προσφέρει στους σπουδαστές του, πρώτα τις απαραίτητες κλασικές γνώσεις σε σχέση με τη λειτουργία των αυτοκινήτων και των συστημάτων τους και στη συνέχεια τις εξειδικευμένες γνώσεις που είναι αναγκαίες για τα νέα συστήματα και τεχνολογίες.

Στα πλαίσια του προγράμματος, οι σπουδαστές αποκτούν τις αναγκαίες θεωρητικές γνώσεις και τις ενισχύουν σε ένα μοντέρνο εκπαιδευτικό περιβάλλον κάνοντας χρήση σύγχρονων μέσων διδασκαλίας και διδασκόμενοι από πολύπειρους καθηγητές/επαγγελματίες του κλάδου. Παράλληλα, δίδεται ιδιαίτερη έμφαση στην κατάλληλη προετοιμασία των σπουδαστών σε πρακτικό επίπεδο μέσω των πολλαπλών εργαστηριακών μαθημάτων καθώς και της υποχρεωτικής θερινής πρακτικής εξάσκησης στην βιομηχανία. Τέλος, οι σπουδαστές θα λάβουν τις γνώσεις για την σωστή οργάνωση, λειτουργία και προώθηση ενός συνεργείου, που είναι σημαντικοί παράγοντες στην επιτυχία μιας νέας επιχείρησης στο κλάδο.

Διάρκεια Σπουδών (έτη): 2 / 120 ECTS

Μέθοδος Φοίτησης: Πλήρης

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνική

Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων:

Intercollege - Λευκωσία

ΔΙΠΛΩΜΑ
Μηχανική Αυτοκινήτου

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΓΙΑ
ΚΡΑΤΙΚΗ ΧΟΡΗΓΙΑ



Υπερσύγχρονα Εργαστήρια

Η διδασκαλία γίνεται με τον ιδανικό συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής άσκησης, κάνοντας εντατική χρήση άρτια εξοπλισμένων εργαστηρίων με πλήρη μέσα, εργαλεία και εκπαιδευτικά βοηθήματα.

Επαγγελματική Σταδιοδρομία

Οι απόφοιτοι του προγράμματος, με ένα χρόνο εργασίας στο επάγγελμα μετά την απόκτηση του διπλώματος τους, παίρνουν την Άδειας Τεχνίτη Οχημάτων χωρίς επιπλέον εξετάσεις. Θεωρούνται πλέον εξειδικευμένοι τεχνίτες στον τομέα της Μηχανικής Αυτοκινήτων και μπορούν να εργαστούν σε επιχειρήσεις που σχετίζονται με την επισκευή και συντήρηση του αυτοκινήτου ή ακόμη και να ανοίξουν το δικό τους συνεργείο.

Παράλληλα, έχουν δικαίωμα να παρακαθήσουν στις εξετάσεις του Τμήματος Οδικών Μεταφορών για να εργαστούν σε κέντρα ελέγχου οχημάτων (ΜΟΤ/ΚΤΕΟ) ή να λειτουργήσουν την δική τους επιχείρηση στο συγκεκριμένο κλάδο.

- Η διδασκαλία γίνεται με τον ιδανικό συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια, με σύγχρονο εξοπλισμό
- Με ένα χρόνο πείρα μετά την απόκτηση του διπλώματος μπορούν να αποταθούν στην Ηλεκτρομηχανολογική Υπηρεσία της Κυπριακής Δημοκρατίας για την άδεια τεχνίτη οχημάτων, χωρίς κάποια εξέταση
- Πρόσθετες γνώσεις για καινούριες τεχνολογίες (π.χ. υβριδικά αυτοκίνητα, εναλλακτικά καύσιμα κλπ.)
- Προσφέρονται δωρεάν επιπρόσθετα σεμινάρια στους φοιτητές για εξειδικευμένα θέματα της μηχανικής αυτοκινήτου
- Καθηγητές ακαδημαϊκά καταρτισμένοι αλλά και ενεργοί στον τομέα της μηχανικής αυτοκινήτου
- Ευκαιρίες πρακτικής άσκησης στο εξωτερικό



Τι θα μάθεις

- Να αναγνωρίζεις τις βλάβες του κινητήρα και να προβαίνεις στις σωστές ενέργειες
- Να γνωρίζεις τα διάφορα υποσυστήματα των μηχανών εσωτερικής καύσης
- Να επιδεικνύεις ικανότητα στην ανάγνωση σχεδίων συναρμολογημένων μηχανισμών με κατάλογο εξαρτημάτων
- Να κατανοείς τα διάφορα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά συστήματα των αυτοκινήτων
- Να κατονομάζεις τους διάφορους τύπους και την αρχή λειτουργίας των διαφόρων εξαρτημάτων και συστημάτων μετάδοσης κίνησης του αυτοκινήτου
- Τις αρχές λειτουργίας του κλιματισμού, και την λειτουργία των κύριων εξαρτημάτων του συστήματος
- Να αναγνωρίζεις διάφορους τύπους και αρχές λειτουργίας των συστημάτων πέδησης, διεύθυνσης και ανάρτησης
- Να γνωρίζεις τη λειτουργία των κύριων συστημάτων και υποσυστημάτων των σύγχρονων κινητήρων πετρελαίου και την σημαντικότητα των ηλεκτρονικών συστημάτων για την σωστή λειτουργία του κινητήρα
- Να αποκτήσεις ικανότητες και γνώσεις για να προβαίνεις σε διαγνώσεις, αναλύσεις και επιδιορθώσεις των διαφόρων συστημάτων του αυτοκινήτου
- Να κατανοείς την λειτουργία των ηλεκτρικών και υβριδικών οχημάτων
- Να κατανοείς τους κινδύνους για την ασφάλεια και υγεία των εργαζομένων στο συνεργείο οχημάτων
- Να γνωρίζεις την σωστή χρήση εργαλείων και ειδικού εξοπλισμού για την επισκευή και συντήρηση οχημάτων



ΔΙΠΛΩΜΑ Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων

Δίπλωμα Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων

Αξιολογημένος – Πιστοποιημένος κλάδος σπουδών από το ΔΙΠΑΕ

Το πρόγραμμα Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων του Intercollege προσφέρει ολοκληρωμένες θεωρητικές γνώσεις και πρακτική κατάρτιση σε σχέση με την εγκατάσταση, λειτουργία και συντήρηση όλων των τύπων μηχανολογικών εγκαταστάσεων σε οικιστικές και βιομηχανικές μονάδες, καθώς επίσης και με την οργανωτική επίβλεψη ενός μηχανολογικού εργοταξίου.

Ως απόφοιτος του προγράμματος θα γνωρίζεις και θα εκτελείς τις διάφορες τεχνικές εργασίες που απαιτούνται στο τομέα των μηχανολογικών εγκαταστάσεων (υδραυλικά, ψύξη, θέρμανση, κλιματισμός, εξαερισμός κ.α.) ενώ θα αποκτήσεις επίσης τις βάσεις που θα είναι απαραίτητες για την περαιτέρω βελτίωση της ποιότητας και του φάσματος των προσφερόμενων υπηρεσιών στον κλάδο.

Διάρκεια Σπουδών (έτη): 2 / 132 ECTS

Μέθοδος Φοίτησης: Πλήρης

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνική

Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων: Intercollege - Λευκωσία



ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΓΙΑ
ΚΡΑΤΙΚΗ ΧΟΡΗΓΙΑ

Σκοπός

Ο σκοπός του προγράμματος είναι να προετοιμάζει σωστά καταρτισμένο προσωπικό με τις απαραίτητες θεωρητικές και πρακτικές ικανότητες, για να αντεπεξέλθει στις αυξανόμενες προκλήσεις και απαιτήσεις της βιομηχανίας στον κλάδο του Τεχνικού Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων. Ουσιαστικά, ως απόφοιτος του προγράμματος θα αποτελέεις το συνδυαστικό κρίκο ανάμεσα στον επιστήμονα μηχανολόγο μηχανικό ή αρχιτέκτονα και το εργατοτεχνικό προσωπικό, ενώ παράλληλα θα ασκείς την τεχνική και οργανωτική διαχείριση του μηχανολογικού εργοταξίου.

Η διδασκαλία γίνεται με τον ιδανικό συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής κατάρτισης σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια.

Επαγγελματική Σταδιοδρομία

Οι απόφοιτοι του προγράμματος έχουν τη δυνατότητα εργοδότησης σε όλους τους τομείς των Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων με αντικείμενα όπως Ψύξη, Θέρμανση, Κλιματισμός, Εξαερισμός, Υδραυλικές Εγκαταστάσεις και Αποχετεύσεις, Κολυμβητικές Δεξαμενές, Συστήματα Πυρόσβεσης και Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας.

Παράλληλα, αφού αποκτήσουν την απαιτούμενη πείρα, πολλοί απόφοιτοι του Προγράμματος επιλέγουν να κάνουν επίσης καριέρα ως ελεύθεροι επαγγελματίες ή ακόμη και να δημιουργήσουν τις δικές τους επιχειρήσεις σε κάποιο από τους πολλούς τομείς στους οποίους έχουν εξειδικευτεί.

- Δυνατότητα απόκτησης επαγγελματικής πιστοποίησης στη χρήση και διαχείριση ψυκτικών μέσων βάση Ευρωπαϊκών Κανονισμών (ΕΚ 2067/2015 και ΕΚ 517/2014)
- Συνδυασμός της τεχνικής κατάρτισης πολλαπλών μηχανολογικών ειδικοτήτων (όπως Ψύξη, Θέρμανση, Υδραυλικά, Κλιματισμός, Εξαερισμός κ.α.) σε ένα μόνο πρόγραμμα
- Σύγχρονοι μέθοδοι διδασκαλίας και πρακτικής άσκησης
- Άριστες ευκαιρίες εργοδότησης μέσα από το δίκτυο επαγγελματικών επαφών του κολεγίου
- Σύγχρονα Εργαστήρια και Εξειδικευμένος Εκπαιδευτικός Εξοπλισμός που καλύπτει όλα τα στάδια και ανάγκες του προγράμματος
- Συνεχής αναβάθμιση και ανανέωση του προγράμματος, των εκπαιδευτικών μέσων και των υλικών, σύμφωνα με τις εκάστοτε ανάγκες και εξελίξεις στην τεχνολογία του κλάδου



Τι θα μάθεις

- Ενδυνάμωση Βασικών Γνώσεων
- Αρχές Θερμοδυναμικής και Ηλεκτρισμού
- Χαρακτηριστικά και Ιδιότητες Υλικών
- Τεχνικό Σχέδιο
- Ασφάλεια και Υγεία
- Υδραυλικά Συστήματα
- Ψύξη, Κλιματισμός και Εξαερισμός
- Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας
- Τεχνολογίες Προστασίας Περιβάλλοντος
- Χρήση Ηλεκτρονικού Λογισμικού Σχεδίασης AutoCad
- Υποχρεωτική Θερινή Πρακτική Άσκηση σε Εταιρίες του Κλάδου



Φοιτητική Ζωή

Στο Intercollege είμαστε δίπλα σου σε αυτή τη νέα αρχή ως φοιτητής. Ξέρουμε ότι θα χρειαστείς την καλύτερη ποιότητα ζωής και είναι δέσμευση μας να σου την παρέχουμε! Θεωρούμε τη φοιτητική ζωή ως ένα σημαντικό κομμάτι της φοιτητικής εμπειρίας αφού προσφέρει στους φοιτητές την ευκαιρία για προσωπική ανάπτυξη.

Στόχος μας είναι να σε βοηθήσουμε να γίνεις και εσύ κομμάτι της Κολεγιακής μας κοινότητας. Το Γραφείο Φοιτητικής Μέριμνας του Intercollege μπορεί να σε βοηθήσει σε ό,τι αφορά την εξεύρεση στέγασης, την απόκτηση της φοιτητικής σου ταυτότητας και σε διάφορα φοιτητικά θέματα. Η ομάδα λειτουργιών και συμβούλων μπορεί να προσφέρει καθοδήγηση και βοήθεια σε θέματα που σε απασχολούν και αφορούν είτε προσωπικά είτε ακαδημαϊκά, με ευαισθησία, σεβασμό και πλήρη εμπιστευτικότητα.

Μέσα και γύρω από την πανεπιστημιούπολη βρίσκονται πολυάριθμα εστιατόρια και καφέ. Η Έγκωμη, στα γεωγραφικά όρια της οποίας φιλοξενείται ο Οργανισμός μας, είναι ένα πολύ ζωντανό προάστιο της πόλης. Σε πολύ κοντινές αποστάσεις από την Πανεπιστημιούπολη μπορείτε να βρείτε εστιατόρια, καφετέριες, μπαράκια τα οποία γεμίζουν με φοιτητοπαρέες που συχνάζουν εκεί. Επίσης, αριθμός εκδηλώσεων και πάρτυ οργανώνονται στην Πανεπιστημιούπολη, στα οποία μπορείτε να γνωρίζετε τους συμφοιτητές σας και να διασκεδάσετε. Το ολοκαίνουριο Κέντρο άθλησης και ευεξίας μας, το UFIT Fitness Centre σας παρέχει κάθε ευκολία, ώστε να κρατηθείτε σε φόρμα, με ολοκαίνουργιο εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας, πρωτοποριακές αίθουσες άθλησης και έμπειρο προσωπικό. Εκτός από το UFIT, στην ευρύτερη περιοχή υπάρχουν κι άλλες αθλητικές εγκαταστάσεις για πολλά άλλα αθλήματα.

Οι νέες φοιτητικές εστίες (UNIC Residences) οι οποίες είναι διαθέσιμες και στους φοιτητές μας επαναπροσδιορίζουν την έννοια της φοιτητικής διαμονής, καθώς περιλαμβάνουν τρία ξεχωριστά συγκροτήματα εστιών –τα SIX, U και TRIANGLE– τα οποία συγκαταλέγονται στις πιο εντυπωσιακές φοιτητικές εστίες της Ευρώπης. Οι εστίες βρίσκονται στο UNIC City, περιβάλλονται από την πανεπιστημιούπολη του Πανεπιστημίου Λευκωσίας που σφύζει από ζωή, όπως και τα 20 και πλέον πανεπιστημιακά κτίρια τα οποία περικλείουν την περιοχή.

Κύπρος: ένα ιδανικό μέρος για σπουδές

Η Κύπρος βρίσκεται στο ανατολικό άκρο της Μεσογείου, στο σταυροδρόμι Ευρώπης, Ασίας και Αφρικής. Από τα αρχαία χρόνια, αποτελούσε ένα από τα πιο σημαντικά από γεωπολιτικής άποψης σημεία στην περιοχή.

Το νησί είναι προικισμένο με χρυσές αμμουδιές, παρθένα πράσινα δάση και άλλες φυσικές ομορφιές, σ' ένα από τα πιο υγιή και ασφαλή για τον άνθρωπο περιβάλλοντα στον κόσμο. Η οικονομική δραστηριότητα της χώρας επικεντρώνεται στις χρηματοοικονομικές και επαγγελματικές υπηρεσίες, τις τραπεζικές δραστηριότητες, τη διαχείριση επενδύσεων, τη ναυτιλία, τον τουρισμό και τον κτηματομεσιτικό τομέα.

Το Intercollege διατηρεί ιδιαίτερα στενές σχέσεις με τον επιχειρηματικό κόσμο του νησιού, δίνοντας έτσι στους φοιτητές την ευκαιρία να αποκτήσουν πολύτιμες εργασιακές γνώσεις και εμπειρίες.

Η πόλη της Λευκωσίας

Κοσμοπολίτικη, λαμπερή και πολυσύχναστη, η πρωτεύουσα του νησιού, Λευκωσία, αποτελεί έναν μοναδικό συνδυασμό μιας αρχαίας οχυρωμένης πόλης και μιας σύγχρονης μητρόπολης που κινείται σε γοργούς ρυθμούς και η οποία είναι το επίκεντρο των επιχειρήσεων και της εμπορικής δραστηριότητας του νησιού.

Δεν υπάρχουν όρια στις επιλογές που προσφέρει η Λευκωσία, συνδυάζοντας το σύγχρονο στοιχείο με την παράδοση. Η αγορά της συνδυάζει καταστήματα στο κέντρο της πόλης, μεγάλα εμπορικά κέντρα, γραφικά καταστήματα σε παραδοσιακές συνοικίες και στενά δρομάκια. Η νυχτερινή ζωή είναι ένα μείγμα των δημοφιλών τάσεων αλλά και πιο αποκλειστικών επιλογών, με μοντέρνα μπαράκια να φωλιάζουν μέσα σε παλιά, ιστορικά μνημεία. Μια πληθώρα από ενδιαφέροντα μουσεία και γκαλερί αναμειγνύονται με χώρους διασκέδασης και ψυχαγωγίας για όλη την οικογένεια. Και οι γαστρονομικές επιλογές είναι εξίσου διαφορετικές και ανάμεικτες όσο και ο γενικότερος χαρακτήρα της πόλης.

Διαδικασία Εισδοχής

Κριτήρια Εισδοχής

Το βασικό κριτήριο εισδοχής στα προγράμματα σπουδών του Intercollege είναι το Απολυτήριο Λυκείου ή ένα ισοδύναμο προσόν. Ορισμένα προγράμματα ενδέχεται να έχουν πρόσθετες απαιτήσεις, οπότε καθορίζονται χωριστά σύμφωνα με τις σχετικές λεπτομέρειες του εκάστοτε προγράμματος.

Κανονική Εισδοχή

Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλώ όπως επικοινωνήσετε με το Τμήμα Εισδοχής.

Μεταφερόμενοι Φοιτητές

Το Intercollege Λευκωσίας χαιρετίζει τη μεταφορά μαθημάτων από άλλα διαπιστευμένα Κολέγια και Πανεπιστήμια και αποδέχεται μαθήματα τα οποία είναι ισότιμα και αντίστοιχα με τα μαθήματα που προσφέρονται κάτω από τα προγράμματά του.

Η μεταφορά πιστωτικών μονάδων μπορεί να αντιστοιχεί σε συγκεκριμένα μαθήματα του Κολεγίου ή σε ειδικές κατηγορίες όπως μαθήματα Πληροφορικής, Αγγλικών κ.λπ. Οι μεταφερόμενες πιστωτικές μονάδες δεν υπολογίζονται στο CPA του φοιτητή. Ανεξάρτητα από τις πιστωτικές μονάδες που μεταφέρονται, οι φοιτητές, από τον νόμο, πρέπει να συμπληρώσουν τον αριθμό μονάδων που αντιστοιχεί στο μισό του προγράμματος που επιθυμούν να κάνουν.

Εξέταση Αγγλικής Γλώσσας

Εξέταση Πιστοποίησης Επιπέδου Αγγλικής Γλώσσας

Οι υποψήφιοι σπουδαστές του Intercollege καλούνται να παρακαθίσουν την εξέταση για πιστοποίηση του επιπέδου της Αγγλικής Γλώσσας (English Placement Test) για να διαπιστωθεί το επίπεδο γνώσης της Αγγλικής για κάθε σπουδαστή. Σκοπός της εξέτασης είναι να τοποθετηθούν οι φοιτητές στο κατάλληλο επίπεδο της Αγγλικής Γλώσσας προκειμένου να ανταπεξέλθουν στις ακαδημαϊκές τους σπουδές στο Intercollege. Η εξέταση δεν αποτελεί κριτήριο εισδοχής στο Κολέγιο καθώς λαμβάνεται υπόψη η προηγούμενη ακαδημαϊκή επίδοση (π.χ. Απολυτήριο Λυκείου) όσον αφορά τα κριτήρια εισδοχής. Αποτελεί κριτήριο εισδοχής για τα προγράμματα του Κολεγίου που προσφέρονται αποκλειστικά στα Αγγλικά.

Οι φοιτητές που έχουν κάποιο από τα ακόλουθα πιστοποιητικά, μπορούν να παρακαθίσουν την εξέταση, αλλά δε θα τοποθετούνται σε πιο χαμηλό επίπεδο.

TOEFL / GCE «O» / IGCSE / IELTS / Cambridge English Exams

Οι φοιτητές μπορούν να παρακαθίσουν την εξέταση, αφού ολοκληρώσουν την επίσημη εγγραφή τους και πληρώσουν το τέλος της αίτησης που αντιστοιχεί σε 55 ευρώ. Οι φοιτητές που λαμβάνουν μέρος στο πρόγραμμα UNISCO (Δωρεάν πρόγραμμα προετοιμασίας της Αγγλικής Γλώσσας) μπορούν να επαναλάβουν μια φορά την εξέταση κατά τη διάρκεια του προγράμματος. Προτείνεται όπως οι φοιτητές παρακολουθήσουν το ΔΩΡΕΑΝ πρόγραμμα UNISCO και καταβάλουν την κάθε δυνατή προσπάθεια στη μελέτη και την προετοιμασία για να παρακαθίσουν την επαναληπτική εξέταση. Αυτό θα βοηθήσει τους φοιτητές να επιτύχουν καλύτερα αποτελέσματα και ίσως να τοποθετηθούν σε υψηλότερου επιπέδου μάθημα Αγγλικών χωρίς να ξοδέψουν περισσότερο χρόνο και χρήμα κατά τη διάρκεια των ακαδημαϊκών σπουδών τους.

Κάνε την εγγραφή σου
ΣΗΜΕΡΑ!

www.intercollege.ac.cy



ΚΑΛΕΣΕ ΜΑΣ +357 22 842497

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ
ΣΤΑ ΜΕΣΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΔΙΚΤΥΩΣΗΣ



Intercollege



Intercollege Official



Intercollegency

ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΙΣΔΟΧΗΣ ΛΕΥΚΩΣΙΑ

Μάρκου Δράκου 8, Έγκωμη

2409 Λευκωσία, Κύπρος

T.: +357 22 842497 | Φ.: +357 22 842555

email: admissions@intercollege.ac.cy

www.intercollege.ac.cy