



INTERCOLLEGE

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ



Το Κολέγιο

Από το 1980, το Intercollege, ως πρωτοπόρο Κολέγιο στην Κύπρο, έχει συνεισφέρει σημαντικά στην ανάπτυξη της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης.

Το σύνθημά μας είναι «Αριστεία στην Εκπαίδευση» και είναι δέσμευσή μας να παρέχουμε εκπαίδευση Αριστείας με διδακτικό προσωπικό άρτια καταρτισμένο.

Η δέσμευσή μας για Αριστεία αντανακλάται, επίσης, στις ακαδημαϊκές και διοικητικές μας δομές, αλλά και στις υπηρεσίες υποστήριξης των φοιτητών μας.

Η συμμετοχή των φοιτητών μας σε προγράμματα ERASMUS+ ενισχύει την φοιτητική τους εμπειρία, καθώς και την προσωπική και ακαδημαϊκή τους ανάπτυξη.

Επιπλέον, πιστεύουμε ότι η επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση παράγει Αριστεία. Ως αποτέλεσμα της πεποίθησής μας αυτής, παρουσιάζουμε τα προγράμματα σπουδών μας, τα οποία έχουν ως κύριο προσανατολισμό την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση. Τα προγράμματα σπουδών προσφέρουν στους μελλοντικούς φοιτητές μας ελκυστικές επιλογές κατεύθυνσης, με τη δυνατότητα επιλογής ανάμεσα σε 4ετή Πτυχία, 3ετή Ανώτερα Διπλώματα και 2ετή Διπλώματα.

Διαδικασία Εισδοχής

Οι υποψήφιοι φοιτητές θα πρέπει να υποβάλουν στο γραφείο Εισδοχής το σχετικό Έντυπο Εισδοχής για αξιολόγηση της αίτησής τους.

Κριτήρια Εισδοχής

Απαραίτητο κριτήριο εισδοχής στο Intercollege είναι το Απολυτήριο Λυκείου, Τεχνικής Σχολής ή άλλο ισοδύναμο/ισότιμο προσόν. Ορισμένα προγράμματα ενδέχεται να έχουν πρόσθετες απαιτήσεις, όπως αυτές καθορίζονται χωριστά στο εκάστοτε πρόγραμμα.

Εξέταση Αγγλικής Γλώσσας

Σε περίπτωση όπου ο υποψήφιος φοιτητής δεν κατέχει κάποιο διεθνώς αναγνωρισμένο πιστοποιητικό Αγγλικής Γλώσσας, τότε απαιτείται όπως παρακαθίσει την εξέταση για πιστοποίηση του επιπέδου της Αγγλικής Γλώσσας (English Placement Test), που στόχο έχει να τοποθετήσει τους φοιτητές σε τάξη με το κατάλληλο επίπεδο διδασκαλίας κατά την περίοδο φοίτησής τους.

Μεταφερόμενοι Φοιτητές

Το Intercollege δέχεται τη μεταφορά πιστωτικών μονάδων από άλλα αναγνωρισμένα Κολέγια, Πανεπιστήμια και εκπαιδευτικούς οργανισμούς, έχοντας πάντα ως αρχή την σχετική νομοθεσία της Κυπριακής Δημοκρατίας.

Βιβλιοθήκη

Οι φοιτητές του Intercollege έχουν την δυνατότητα να χρησιμοποιούν την βιβλιοθήκη του Πανεπιστημίου Λευκωσίας που τους δίνει πρόσβαση σε πηγές και καταλόγους του πανεπιστημίου, άλλων ιδρυμάτων και οργανισμών στην Κύπρο αλλά και του εξωτερικού, περιλαμβανομένου του online καταλόγου UniCAT.

Το σύστημα επιτρέπει στους φοιτητές να ψάξουν ανάμεσα στα 95.000 βιβλία της συλλογής της βιβλιοθήκης, να κάνουν κρατήσεις, να δουν επιστροφές που εκκρεμούν και να ανανεώσουν δανεισμούς αναλόγως, και όλα αυτά online. Πέρα από την κύρια συλλογή, η Βιβλιοθήκη διαθέτει αποθεματική συλλογή (για βραχυπρόθεσμο δανεισμό) και συλλογή βιβλίων αναφοράς. Πρόσβαση δίνεται σε ένα ευρύ φάσμα διαδικτυακών πηγών, σχετικών με τα γνωστικά αντικείμενα μελέτης, συμπεριλαμβανομένων επιγραφικών βάσεων δεδομένων.

**ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΓΙΑ
ΚΡΑΤΙΚΗ ΧΟΡΗΓΙΑ**

(ισχύει για
Κύπριους υπήκοους)

Φοιτητική Ζωή

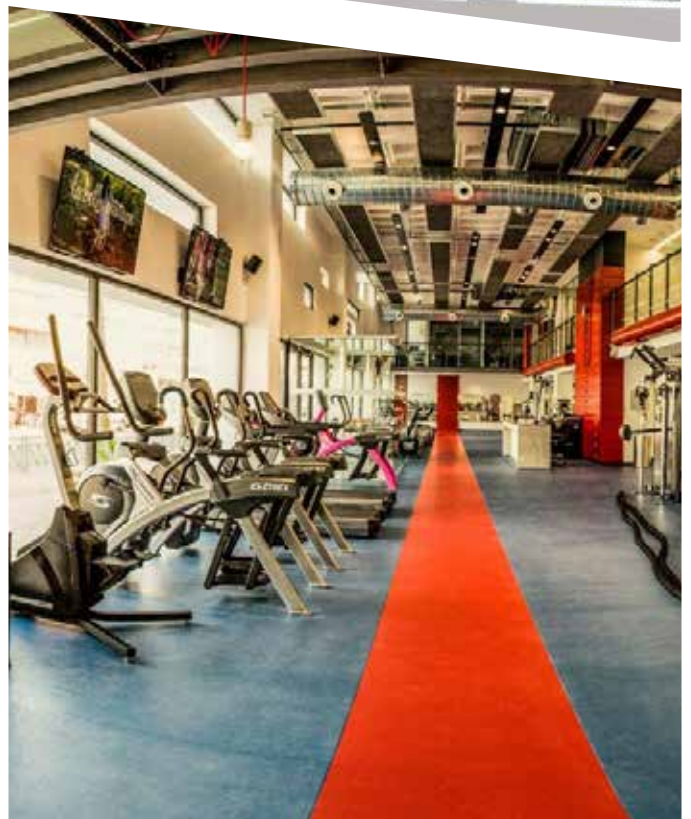
Στο Intercollege είμαστε δίπλα σου σε αυτή τη νέα αρχή ως φοιτητής. Γνωρίζουμε ότι θα χρειαστείς την καλύτερη ποιότητα ζωής και είναι δέσμευση μας να σου την παρέχουμε! Θεωρούμε τη φοιτητική ζωή ως ένα σημαντικό κομμάτι της φοιτητικής εμπειρίας αφού προσφέρει στους φοιτητές την ευκαιρία για προσωπική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

Στόχος του Intercollege είναι να προσφέρει στους φοιτητές την καλύτερη δυνατή ποιότητα ζωής, από την ημέρα που πραγματοποιούν την εγγραφή τους μέχρι και την ημέρα που θα ολοκληρώσουν τις σπουδές τους και θα αρχίσουν πια να χτίζουν το μέλλον τους. Η κοινότητα του Κολεγίου βρίσκεται δίπλα σου για να σε καλωσορίσει σε αυτό το νέο ξεκίνημα και να σε οδηγήσει σε μια επιτυχημένη ολοκλήρωση της φοιτητικής σου πορείας.

Λευκωσία

Η Λευκωσία, η πρωτεύουσα της Κύπρου, είναι μια πόλη γεμάτη ζωντάνια, όπου το αρχαίο παρελθόν συνυπάρχει σε απόλυτη αρμονία με το σύγχρονο παρόν. Δημοφιλής προορισμός για 20,000 και πλέον φοιτητές, η πόλη παρουσιάζει ενδιαφέρον για όλους, συνδυάζοντας ποικίλες εκδηλώσεις, αξιοθέατα, αγορές, σπορ, τέχνες και πολιτισμό, που ταιριάζουν σε όλα τα γούστα. Η μοναδική της ποικιλότητα και πολυπολιτισμικότητα, την καθιστούν μια φιλόξενη πατρίδα μακριά από την πατρίδα για όλους τους φοιτητές που επιδιώκουν να αναμειχθούν στα της πόλης.

Πρόσφατα αναδείχθηκε ως η καλύτερη μικρού πληθυσμού ευρωπαϊκή πόλη από τους Financial Times για το ανθρώπινο δυναμικό (επίπεδο εκπαίδευσης) και τον τρόπο ζωής, ξεπερνώντας πόλεις όπως το Κέιμπριτζ, την Γενεύη και την Οξφόρδη.





**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ERASMUS**



Το πρόγραμμα ERASMUS+ στο Intercollege Λευκωσίας δίνει τη δυνατότητα στους φοιτητές, μέσω χορηγίας, να μεταβούν στο εξωτερικό για πρακτική άσκηση. Κάθε χρόνο, εμπλουτίζεται το δίκτυο με τους συνεργαζόμενους οργανισμούς στο εξωτερικό, αφού σε αυτό έχουν προστεθεί εστιατόρια σε Σκωτία, Ισπανία και Γαλλία, μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες σε Ισπανία καθώς και ινστιτούτα αισθητικής σε Σουηδία. Οι καθηγητές έχουν επίσης ευκαιρίες συμμετοχής σε σεμινάρια και εκπαιδευτικά προγράμματα στο εξωτερικό που αφορούν τον τομέα των Επισιτιστικών Τεχνών και συγκεκριμένα τα δικά τους εκπαιδευτικά ενδιαφέροντα. Πέραν από αυτές τις ευκαιρίες, που αφορούν το αντικείμενο των Επισιτιστικών Τεχνών, οι φοιτητές αλλά και οι καθηγητές, έχουν την ευκαιρία να συμμετέχουν σε εκπαιδευτικά προγράμματα στην Ολλανδία και στη Λιθουανία, στον τομέα της επιχειρηματικότητας. Όλες αυτές οι εμπειρίες, εμπλουτίζουν τις γνώσεις και τις ικανότητες, αναπτύσσουν την προσωπικότητα του φοιτητή και ενισχύουν τη δυνατότητά του να συμμετέχει στην Ευρωπαϊκή αγορά εργασίας.

Ας δούμε όμως τι λένε και οι ίδιοι οι φοιτητές!

**Γιώργος Νικολάου –
Επισιτιστικές Τέχνες, Mykonos Theoxenia,
Μύκονος**

Το Erasmus+ είναι μια πολύ καλή ευκαιρία για κάθε φοιτητή να κάνει την πρακτική του στο εξωτερικό. Προσωπικά, είχα την ευκαιρία να γνωρίσω την ελληνική κουζίνα και να αποκομίσω χρήσιμες εμπειρίες. Συνεργάστηκα με μάγειρες διαφορετικών εθνικοτήτων από τους οποίους έμαθα πολλά, όπως φαγητά από τις χώρες τους, αλλά και ενδιαφέρουσες πληροφορίες για την κουλτούρα τους. Στις ελεύθερες μου μέρες επισκέφθηκα ακόμα πέντε Κυκλαδίτικα νησιά.

**Σοφία Τσαγγαρίδου –
Επισιτιστικές Τέχνες, Topa Sukalderia,
San Sebastian, Ισπανία**

Ήταν μια πρωτόγνωρη και αξέχαστη εμπειρία κατά την οποία αποκόμισα γνώση σε σχέση με τη γαστρονομική κουλτούρα της Ισπανίας. Είναι ένα όμορφο μέρος και χαρακτηριστικό της περιοχής είναι τα πολλά pintxos bar, που προσφέρουν μικρά εδέσματα - petit food. Στο εστιατόριο που δούλευα μου δόθηκε η ευκαιρία να αναπτύξω την αίσθηση ευθύνης στην εργασία. Συστήνω ανεπιφύλακτα στους συμφοιτητές μου να συμμετέχουν στο πρόγραμμα.

**Χριστόδουλος Όθωνος –
Επισιτιστικές Τέχνες, Atlantica Aegean Blue,
Ρόδος, Ελλάδα**

Αποφάσισα να κάνω την πρακτική μου άσκηση στο εξωτερικό μέσω του ERASMUS+ και αυτή η εμπειρία ήταν μοναδική. Έμαθα πολλά πράγματα, απέκτησα καινούριες δεξιότητες και γνώρισα νέους ανθρώπους. Όλα αυτά είμαι σίγουρος ότι θα με βοηθήσουν στην μελλοντική μου πορεία, για να πετύχω τους στόχους που έχω ως επαγγελματίας στον χώρο της μαγειρικής. Τον επόμενο χρόνο θα επιδιώξω να συμμετέχω ξανά στο πρόγραμμα και θα σύστηνα σε όλους τους φοιτητές να τολμήσουν και να δηλώσουν το ενδιαφέρον τους.

**Δανιήλ Σπανός –
Επισιτιστικές Τέχνες, Maison Mavrommatis,
Παρίσι, Γαλλία**

Όταν άκουσα για πρώτη φορά για το πρόγραμμα Erasmus+, η πρώτη μου σκέψη ήταν: «Αξίζει να ενταχθώ στο πρόγραμμα». Μετά την προσωπική εμπειρία που είχα, η απάντηση είναι «Ναι, αξίζει».

Έχω εντυπωσιαστεί από την επαγγελματικότητα και τη μεθοδικότητα των Γάλλων και νιώθω τυχερός που μπόρεσα να γνωρίσω ανθρώπους με εξαιρετική επαγγελματική κατάρτιση. Θαύμασα την ψυχραιμία τους εν ώρα εργασίας και την απίστευτη προθυμία τους να με διδάξουν. Νιώθω τυχερός γιατί μέσω αυτής της πρακτικής άσκησης κατάφερα να εξελιχθώ ως μάγειρας και να αποκτήσω περισσότερες γνώσεις.



Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών

Πτυχίο

Διάρκεια Σπουδών (έτη):	4
Μέθοδος Φοίτησης:	Πλήρης
Μονάδες ECTS:	240
Γλώσσα Διδασκαλίας:	Ελληνικά
Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων:	Intercollege
Αξιολογημένος-Πιστοποιημένος κλάδος σπουδών από το ΔΙΠΑΕ	

Εισαγωγή

Το Πτυχίο Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών σε εφοδιάζει με τις απαραίτητες γνώσεις και εμπειρίες στον τομέα των Επισιτιστικών Τεχνών και προάγει το επίπεδο των διευθυντικών σου γνώσεων με απώτερο σκοπό την εργοδότησή σου ως Αρχιμάγειρας - Διευθυντής Κουζίνας (Chef).

Τα μαθήματα του πτυχίου σε εξοπλίζουν για μια δυναμική καριέρα μέσω του υψηλού επιπέδου τεχνικής κατάρτισης και εκμάθησης των δυνατοτήτων διοίκησης μιας κουζίνας ή μιας επισιτιστικής επιχείρησης στην ολότητά της.

Το Πτυχίο είναι το πρώτο και το μόνο πιστοποιημένο, ισότιμο και αντίστοιχο πανεπιστημιακού επιπέδου, που προσφέρεται στην ελληνική γλώσσα στην Κύπρο και στον ευρύτερο ελληνικό χώρο.

Σκοπός

Σκοπός του προγράμματος είναι να σου δώσει τα απαραίτητα κίνητρα ώστε να καλλιεργηθεί το πνεύμα σου και να πετύχεις τους ακαδημαϊκούς και επαγγελματικούς σου στόχους. Με γερές βάσεις θα είσαι έτοιμος να αναλάβεις ενεργό και υπεύθυνο ρόλο στο χώρο εργασίας και να εφαρμόσεις στην πράξη τις γνώσεις που προσφέρει το πρόγραμμα. Ο ακαδημαϊκά ορθολογιστικός συνδυασμός των μαθημάτων που προσφέρονται στο Πτυχίο (αναγνωρίζονται για το υψηλό επίπεδο τους) διασφαλίζει την ομαλή μετάβαση από το ρόλο του φοιτητή στο ρόλο του επαγγελματία.

Υπερσύγχρονα Εργαστήρια

Η διδασκαλία γίνεται με τον ιδανικό συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής επίδειξης, σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια, με σύγχρονο εξοπλισμό.

Επαγγελματική Σταδιοδρομία

Η πρακτική εξάσκηση πραγματοποιείται κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, των δύο πρώτων ετών, σε επιλεκτά ξενοδοχεία, εστιατόρια ή ζαχαροπλαστεία και διαρκεί τέσσερις μήνες ανά έτος. Αμείβεσαι ως μαθητευόμενος μάγειρας - ζαχαροπλάστης. Η πρακτική εξάσκηση αξιολογείται, τόσο από τους εργοδότες, όσο και από το εκπαιδευτικό προσωπικό. Με ολοκληρωμένη παιδεία, γνώσεις και ικανότητες στις επισιτιστικές τέχνες μπορείς να αναλάβεις θέσεις εργασίας όπως: Διευθυντής Κουζίνας, Αρχιμάγειρας, Βοηθός Αρχιμάγειρας, Υπεύθυνος τμήματος κουζίνας, Αρχιμάγειρας εστιατορίων, προσωπικός Αρχιμάγειρας, κλπ.



ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ | ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ | ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΙΑ

- Μοναδικό Πτυχίο ισότιμο και αντίστοιχο Πανεπιστημιακού επιπέδου σε Κύπρο και Ελλάδα
- Βραβευμένη ως η καλύτερη Σχολή της Νότιας Ευρώπης στις Επισιτιστικές Τέχνες 2017 και 2019
- Βραβευμένη Σχολή με Χρυσά Μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς
- Διδασκαλία που συνδυάζει ιδανικά τη θεωρητική εκπαίδευση και πρακτική επίδειξη σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια και γαστρονομικό αμφιθέατρο με σύγχρονο εξοπλισμό
- Εκπαίδευση στους τομείς της μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και τραπεζοκομίας
- Μαθήματα διοίκησης και διαχείρισης κουζίνας ή μιας επισιτιστικής επιχείρησης στην ολότητά της
- Ευκαιρίες πρακτικής άσκησης στην Κύπρο και στο εξωτερικό
- Δυνατότητα εργοδότησης ως Αρχιμάγειρες-Διευθυντές Κουζίνας (Chefs)
- Εξαιρετικές προοπτικές εργασίας μέσα από στρατηγικές συνεργασίες με τη βιομηχανία
- Δυνατότητα διορισμού ως καθηγητής στη Μέση Εκπαίδευση
- Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις



Τι Θα Μάθεις

- Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία
- Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού
- Εισαγωγή στη Διοίκηση
- Εσπιατορική 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 και Προετοιμασία Κρύας Κουζίνας - Λειτουργία Μπουφέ
- Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής
- Αρχές Οργάνωσης
- Διακοσμητική Τέχνη στη Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία
- Οργάνωση και Διοίκηση Εκδηλώσεων
- Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών
- Κυπριακή Κουζίνα και Γαστρονομική Κουλτούρα
- Διαχείριση και Έλεγχος Δαπανών
- Σχεδιασμός και Διαρρύθμιση Επισιτιστικών Μονάδων
- Εξειδικευμένες Κουζίνες, κά.



ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ

Δίπλωμα

Διάρκεια Σπουδών (έτη):	2
Μέθοδος Φοίτησης:	Πλήρης
Μονάδες ECTS:	120
Γλώσσα Διδασκαλίας:	Ελληνικά Αγγλικά
Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων:	Intercollege
Αξιολογημένος–Πιστοποιημένος κλάδος σπουδών από το ΔΙΠΑΕ	

Εισαγωγή

Το πρόγραμμα Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege, στηρίζεται σε σύγχρονα Ευρωπαϊκά πρότυπα επαγγελματικής εκπαίδευσης και σε προετοιμάζει για σταδιοδρομία στη ξενοδοχειακή βιομηχανία.

Σου προσφέρει τεχνικής φύσεως μαθήματα και έχει ως στόχο την αναβάθμιση της επισιτιστικής βιομηχανίας, μέσα από τη σωστή εκπαίδευση στους τομείς της μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και τραπεζοκομίας.

Το πρόγραμμα σπουδών είναι στελεχωμένο με προσοντούχο ακαδημαϊκό διδακτικό προσωπικό, το οποίο δραστηριοποιείται σε εκδηλώσεις και διαγωνισμούς έχοντας στο ενεργητικό του σειρά επιτυχιών και διακρίσεων. Επιπρόσθετα, συμμετέχει σε εκθέσεις που αφορούν τον κλάδο, τόσο στην Κύπρο όσο και στο εξωτερικό, και προσφέρει ταχύρρυθμα προγράμματα και σεμινάρια που αποσκοπούν στην περαιτέρω επιμόρφωση σου, αλλά και την επιμόρφωση των επαγγελματιών μαγείρων, ζαχαροπλαστών, αρτοποιών και τραπεζοκόμων.

Σκοπός

Σκοπός του προγράμματος είναι να σου παρέχει τα κατάλληλα εφόδια για τη μετέπειτα σταδιοδρομία σου στον τομέα των Επισιτιστικών Τεχνών. Το συγκεκριμένο πρόγραμμα είναι ιδανικό για εσένα εάν προσβλέπεις σε μια σίγουρη επαγγελματική αποκατάσταση, με υψηλές απολαβές και ωφελήματα, σε ένα ευχάριστο επαγγελματικό εργασιακό περιβάλλον.

Μέσα από το πρόγραμμα θα αποκτήσεις ολοκληρωμένες γνώσεις μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, τραπεζοκομίας και αρτοποιίας. Θα ειδικευτείς στην άσφηση οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας, τη σωστή σύνθεση των εδεσματολογίων με βάση τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και την παρουσίαση και διακόσμηση των εδεσμάτων.

Με την ολοκλήρωση των σπουδών σου μπορείς να απασχοληθείς σε επιχειρήσεις της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής βιομηχανίας ή να δημιουργήσεις τη δική σου.

Υπερσύγχρονα Εργαστήρια

Η διδασκαλία γίνεται με τον ιδανικό συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής επίδειξης, σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια, με σύγχρονο εξοπλισμό.

Περαιτέρω Προοπτικές

Με την απόκτηση του διπλώματος έχεις την ευκαιρία, αν το επιθυμείς, να συνεχίσεις τις σπουδές σου στο Πτυχίο της Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών που προσφέρει το Intercollege.



Επαγγελματική Σταδιοδρομία

Η πρακτική σου εξάσκηση γίνεται κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, σε επίλεκτα ξενοδοχεία, εστιατόρια ή ζαχαροπλαστεία και διαρκεί τέσσερις μήνες κατά την οποία θα αμείβεσαι ως μαθητευόμενος/η μάγειρας - ζαχαροπλάστης. Η πρακτική εξάσκηση αξιολογείται, τόσο από τους εργοδότες όσο και από το εκπαιδευτικό προσωπικό του Κολεγίου.

- Βραβευμένη ως η καλύτερη Σχολή της Νότιας Ευρώπης στις Επισιτιστικές Τέχνες 2017 και 2019
- Βραβευμένη Σχολή με Χρυσά μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς
- Διδασκαλία που συνδυάζει ιδανικά τη θεωρητική εκπαίδευση και πρακτική επίδειξη σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια και γαστρονομικό αμφιθέατρο με σύγχρονο εξοπλισμό
- Εκπαίδευση στους τομείς της μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και τραπεζοκομίας
- Δυνατότητα συνέχισης των σπουδών στο Πτυχίο Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών
- Εξαιρετικές προοπτικές εργασίας μέσα από στρατηγικές συνεργασίες με τη βιομηχανία
- Ευκαιρίες πρακτικής άσκησης στην Κύπρο και στο εξωτερικό
- Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις



11^{ος} Διεθνής Διαγωνισμός Μαγειρικής Νοτίου Ευρώπης

Νικητές στις 2 μεγάλες κατηγορίες με τρόπαιο:

- Καλύτερος νεαρός Σεφ Νότιας Ευρώπης 2019
- Καλύτερη Σχολή Νότιας Ευρώπης 2019

Η Σχολή επίσης τιμήθηκε από τους διοργανωτές
για τη διαχρονική της στήριξη στον διαγωνισμό



1. Ημερίδα συνάντησης ξενοδοχειακής βιομηχανίας με φοιτητές
2. Απονομή Βράβευσης στους Ολυμπιακούς Αγώνες Μαγειρικής 2016 – Εθνική Ομάδα Νέων
3. Καλύτερος Νεαρός Chef της Ευρώπης 2017 στο Global Chef Challenge Semi Finals στην Τσεχία κάτω από αιγίδα της Παγκόσμιας Ομοσπονδίας Chefs
4. Τελετή Απονομής Μεταλλίων στο Παγκόσμιο Κύπελλο Μαγειρικής 2018

Μηχανική Αυτοκινήτου

Ανώτερο Δίπλωμα

Διάρκεια Σπουδών (έτη):	3
Μέθοδος Φοίτησης:	Πλήρης
Μονάδες ECTS:	180
Γλώσσα Διδασκαλίας:	Ελληνικά
Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων:	Intercollege
Αξιολογημένος–Πιστοποιημένος κλάδος σπουδών από το ΔΙΠΑΕ	

Εισαγωγή

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.

Τα διάφορα καινούρια συστήματα που εφαρμόζονται στα αυτοκίνητα αυτές τις μέρες, συμπεριλαμβάνουν το σύστημα αυτόματης απενεργοποίησής του κινητήρα όταν δεν χρειάζεται (π.χ. σε φώτα τροχαίας) και ενεργοποίησής του όταν χρειάζεται. Επίσης, τα έξυπνα συστήματα αποθήκευσης και αποκατάστασης της ενέργειας έχουν μπει για τα καλά στα σύγχρονα αυτοκίνητα.

Σκοπός

Ο κλάδος της Μηχανικής Αυτοκινήτου, έχει ως σκοπό να δώσει στους σπουδαστές πρώτα τις απαραίτητες κλασικές γνώσεις της λειτουργίας των αυτοκινήτων και των συστημάτων που χρειάζονται για να λειτουργήσει ένα αυτοκίνητο και στη συνέχεια τις εξειδικευμένες γνώσεις για τα καινούρια συστήματα.

Στο πλαίσιο αυτό, ο σκοπός μας είναι η άρτια προετοιμασία των σπουδαστών και η ενίσχυση των πρακτικών τους γνώσεων μέσω εργαστηριακών μαθημάτων και θερινής πρακτικής εξάσκησης στη βιομηχανία. Επίσης, δίνεται έμφαση στη σωστή λειτουργία και οργάνωση του συνεργείου, που είναι σημαντικοί παράγοντες για να επιτύχει μια καινούρια επιχείρηση.

Υπερσύγχρονα Εργαστήρια

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

Επαγγελματική Σταδιοδρομία

Οι απόφοιτοι του προγράμματος αναμένεται να απασχολούνται σε εταιρείες στις ακόλουθες θέσεις:

- Σύμβουλοι συντήρησης (service advisors)
- Προμηθευτές ανταλλακτικών
- Συντήρηση και επισκευή οχημάτων (μηχανικοί)
- Διαγνωστικοί τεχνίτες
- Γενικές πωλήσεις
- Επισκευές αμαξώματος (Φανοποιεία)
- Υπηρεσίες και οργανισμούς ελέγχου οχημάτων (ΚΤΕΟ)
- Με ένα χρόνο εμπειρία μετά την αποφοίτηση τους μπορούν να πάρουν την άδεια τεχνίτη οχημάτων χωρίς περεταίρω εξετάσεις (για Κύπρο)
- Εξειδικευμένοι τεχνικοί για θέματα Υβριδικής Τεχνολογίας
- Υπεύθυνοι συνεργείου (Service Managers)
- Με την ανάλογη εμπειρία να ανοίξουν δικό τους συνεργείο



ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟΥ

- Με ένα χρόνο πείρα μετά την ολοκλήρωση των σπουδών, οι απόφοιτοι μπορούν να αποκτήσουν την άδεια τεχνίτη οχημάτων, χωρίς περαιτέρω εξέταση
- Μαθήματα σχετικά με τις καινούριες τεχνολογίες (π.χ. υβριδικά αυτοκίνητα, εναλλακτικά καύσιμα κλπ.)
- Μαθήματα διοίκησης και οργάνωσης στο συνεργείο
- Δωρεάν επιπρόσθετα σεμινάρια για εξειδικευμένα θέματα της Μηχανικής Αυτοκινήτου
- Η διδασκαλία γίνεται με τον ιδανικό συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής, σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια, με σύγχρονο εξοπλισμό
- Ακαδημαϊκά καταρτισμένοι καθηγητές στον τομέα της Μηχανικής Αυτοκινήτου με πρακτική εμπειρία στον κλάδο
- Σταθερή συνεργασία με τη βιομηχανία και τοποθέτηση των φοιτητών μας σε αξιόλογους εργοδότες για καλοκαιρινή πρακτική στην Κύπρο και στο εξωτερικό
- Οι φοιτητές μας έχουν τιμηθεί σε διαγωνισμούς (1^η θέση σε εθνικούς διαγωνισμούς Skills Cyprus 2016, 2018)
- Συμμετοχή φοιτητών σε ευρωπαϊκά προγράμματα και στο Erasmus+
- Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις





Τι Θα Μάθεις

- Μηχανές Εσωτερικής Καύσης
- Ηλεκτρολογία και Ηλεκτρονική στα Οχήματα
- Εναλλακτικά Καύσιμα/Υβριδική Τεχνολογία
- Αμαξώματα και ανάλυση οχημάτων
- Συστήματα κινητήρων εσωτερικής καύσης
- Συστήματα μετάδοσης κίνησης
- Συστήματα πέδησης
- Τεχνολογίες και συστήματα κινητήρων πετρελαίου
- Συστήματα Θέρμανσης και Κλιματισμού Οχημάτων
- Συστήματα διεύθυνσης και ανάρτησης
- Τεχνικός και Διαγνωστικός Έλεγχος Οχημάτων
- Ηλεκτρονικά συστήματα διαχείρισης μηχανών και οχημάτων
- Ασφάλεια και υγεία στο χώρο εργασίας
- Εισαγωγή στη Διοίκηση
- Επιχειρηματική και Επαγγελματική Επικοινωνία
- Δυναμική Οχημάτων
- Οργάνωση και Διοίκηση Συνεργείου

Μηχανική Αυτοκινήτου

Δίπλωμα

Διάρκεια Σπουδών (έτη):	2
Μέθοδος Φοίτησης:	Πλήρης
Μονάδες ECTS:	120
Γλώσσα Διδασκαλίας:	Ελληνικά
Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων:	Intercollege
Αξιολογημένος–Πιστοποιημένος κλάδος σπουδών από το ΔΙΠΑΕ	

Εισαγωγή

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.

Τα διάφορα καινούρια συστήματα που εφαρμόζονται στα αυτοκίνητα αυτές τις μέρες, συμπεριλαμβάνουν το σύστημα αυτόματης απενεργοποίησής του κινητήρα όταν δεν χρειάζεται (π.χ. σε φώτα τροχαίας) και ενεργοποίησής του όταν χρειάζεται. Επίσης, τα έξυπνα συστήματα αποθήκευσης και αποκατάστασης της ενέργειας έχουν μπει για τα καλά στα σύγχρονα αυτοκίνητα.

Σκοπός

Ο κλάδος της Μηχανικής Αυτοκινήτου, έχει ως σκοπό να δώσει στους σπουδαστές πρώτα τις απαραίτητες κλασικές γνώσεις της λειτουργίας των αυτοκινήτων και των συστημάτων που χρειάζονται για να λειτουργήσει ένα αυτοκίνητο και στη συνέχεια τις εξειδικευμένες γνώσεις για τα καινούρια συστήματα.

Στο πλαίσιο αυτό, ο σκοπός μας είναι η άρτια προετοιμασία των σπουδαστών και η ενίσχυση των πρακτικών τους γνώσεων μέσω εργαστηριακών μαθημάτων και θερινής πρακτικής εξάσκησης στη βιομηχανία. Επίσης, δίνεται έμφαση στη σωστή λειτουργία και οργάνωση του συνεργείου, που είναι σημαντικοί παράγοντες για να επιτύχει μια καινούρια επιχείρηση.

Υπερσύγχρονα Εργαστήρια

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

Περαιτέρω Προοπτικές

Με την απόκτηση του διπλώματος έχεις την ευκαιρία, αν το επιθυμείς, να συνεχίσεις τις σπουδές σου στο Ανώτερο Δίπλωμα Μηχανικής Αυτοκινήτου (3 έτη).

Επαγγελματική Σταδιοδρομία

Οι απόφοιτοι του προγράμματος αναμένεται να απασχολούνται σε εταιρείες στις ακόλουθες θέσεις:

- Σύμβουλοι συντήρησης (service advisors)
- Προμηθευτές ανταλλακτικών και γενικές πωλήσεις
- Συντήρηση και επισκευή οχημάτων (μηχανικοί)
- Διαγνωστικοί τεχνίτες
- Επισκευές αμαξώματος (Φανοποιεία)
- Υπηρεσίες και οργανισμούς ελέγχου οχημάτων (ΚΤΕΟ)
- Με ένα χρόνο εμπειρία μετά την αποφοίτηση τους μπορούν να πάρουν την άδεια τεχνίτη οχημάτων χωρίς περεταίρω εξετάσεις (για Κύπρο)



- Με ένα χρόνο πείρα μετά την ολοκλήρωση των σπουδών, οι απόφοιτοι μπορούν να αποκτήσουν την άδεια τεχνίτη οχημάτων, χωρίς κάποια εξέταση
- Δωρεάν επιπρόσθετα σεμινάρια στους φοιτητές για εξειδικευμένα θέματα της Μηχανικής Αυτοκινήτου
- Η διδασκαλία γίνεται με τον ιδανικό συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής, σε άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια, με σύγχρονο εξοπλισμό
- Ακαδημαϊκά καταρτισμένοι καθηγητές στον τομέα της Μηχανικής Αυτοκινήτου με πρακτική εμπειρία στον κλάδο
- Ευκαιρίες πρακτικής άσκησης στην Κύπρο και στο εξωτερικό
- Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις



Σταθερή συνεργασία με τη βιομηχανία
Αξιόλογοι εργοδότες για καλοκαιρινή πρακτική
Διακρίσεις φοιτητών - 1^η θέση σε Εθνικούς
διαγωνισμούς Skills Cyprus 2016, 2018
Συμμετοχή φοιτητών σε Ευρωπαϊκά
Προγράμματα και Erasmus+
Υψηλή απασχολησιμότητα που απορρέει από τις
ανάγκες της βιομηχανίας



1



2



3



4



5



6

1. Επίσκεψη φοιτητών σε συνεργείο οχημάτων
2. Συμμετοχή φοιτητών στον διαγωνισμό EUROSKILLS 2018 την Βουδαπέστη
3. Επίσκεψη καθηγητών σε εργοστάσιο αυτοκινήτων στη Δρέσδη
4. Επίσκεψη από τον δημοσιογράφο για θέματα αυτοκινήτου Πέτρο Σουτζή και τον Dan Vardie (Ιδρυτή και Προέδρου του Ανεξάρτητου Οργανισμού Δημοσιογράφων Autobest)
5. Εργαστήριο μηχανικής αυτοκινήτων στο Intercollege
6. Συμμετοχή σε προγράμματα Erasmus (Skillman 2017 – Ιταλία)

Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων

Δίπλωμα

Διάρκεια Σπουδών (έτη):	2
Μέθοδος Φοίτησης:	Πλήρης
Μονάδες ECTS:	132
Γλώσσα Διδασκαλίας:	Ελληνικά
Χώρος Διεξαγωγής Μαθημάτων:	Intercollege
Αξιολογημένος–Πιστοποιημένος κλάδος σπουδών από το ΔΙΠΑΕ	



Εισαγωγή

Το πρόγραμμα “Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων” ασχολείται με την εγκατάσταση, λειτουργία και συντήρηση μηχανολογικών εγκαταστάσεων σε οικιστικές και βιομηχανικές μονάδες, καθώς επίσης και με την οργανωτική επίβλεψη ενός μηχανολογικού εργοταξίου. Με την κατάλληλη παροχή θεωρητικής και πρακτικής εξάσκησης ως απόφοιτος του προγράμματος θα μπορείς να εφαρμόζεις σωστά τις διάφορες πρακτικές μεθόδους που εφαρμόζονται στον τομέα των μηχανολογικών εγκαταστάσεων (υδραυλικά, κεντρική θέρμανση, κλιματισμός) και θα αναπτύξεις επίσης τις απαραίτητες δεξιότητες που απαιτούνται στη βελτίωση της ποιότητας εξασκήσεως του συγκεκριμένου επαγγέλματος.

Σκοπός

Ο σκοπός του προγράμματος αυτού είναι να προμηθεύει 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 αυτού 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.

Υπερσύγχρονα Εργαστήρια

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

Επαγγελματική Σταδιοδρομία

Οι απόφοιτοι του μπορούν να εργοδοτηθούν σε εταιρείες οι οποίες ασχολούνται με την εγκατάσταση, επισκευή και συντήρηση μηχανολογικών εγκαταστάσεων και συστημάτων, καθώς και ως ελεύθεροι επαγγελματίες, οι οποίοι να ασχολούνται με την εγκατάσταση, επισκευή και συντήρηση μηχανολογικών εγκαταστάσεων και συστημάτων (αφού αποκτήσουν την απαραίτητη πείρα).

- Πρωτοπόρος κλάδος σπουδών που επιτρέπει την εμπλοκή και εργοδότηση των αποφοίτων στο τομέα των Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων σε τομείς όπως Ψύξη και Κλιματισμός, Υδραυλικές Εγκαταστάσεις, Αποχετεύσεις, Κολυμβητικές Δεξαμενές, Θερμάνσεις, διάφορες Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας (Ηλιακής, Φωτοβολταϊκών, Γεωθερμίας, κλπ.)
- Σύγχρονοι μέθοδοι διδασκαλίας και πρακτικής άσκησης
- Άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια και ειδικός εξοπλισμός για όλες τις ανάγκες του προγράμματος
- Συνεχής αναβάθμιση των εργαστηρίων και οργάνων σύμφωνα με τις εκάστοτε ανάγκες και εξέλιξη της τεχνολογίας στον τομέα των μηχανολογικών εγκαταστάσεων
- Δυνατότητα απόκτησης επαγγελματικής πιστοποίησης στη χρήση και διαχείριση ψυκτικών μέσω βάσης Ευρωπαϊκών Κανονισμών (ΕΚ 2067/2015 και ΕΚ 517/2014)
- Άριστες ευκαιρίες εργοδότησης μέσα από το δίκτυο επαγγελματικών επαφών του κολεγίου



INTERCOLLEGE

ΥΠΟΒΑΛΕΤΕ ΑΙΤΗΣΗ ΣΗΜΕΡΑ

WWW.INTERCOLLEGE.AC.CY/APPLY

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ:

ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΙΣΔΟΧΗΣ

Μάρκου Δράκου 8, Τ.Θ. 24005, CY-1700 Λευκωσία

Τηλ.: +357 22 842497

Φαξ.: +357 22 842555

E-mail: admissions@intercollege.ac.cy

Web.: intercollege.ac.cy

Τηλ. Ελλάδας: 800 100 1212

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ ΣΤΑ SOCIAL MEDIA



Intercollege



Intercollegency



IntercollegeCY



Intercollege Official

Γραφείο Εισδοχής Λευκωσίας

Μάρκου Δράκου 8. , Τ.Θ. 24005, 1700 Λευκωσία

Τηλ.: 22 842 497 Φαξ: 22 842 555

E-mail: admissions@intercollege.ac.cy

intercollege.ac.cy