INTERCOLLEGE

PROSPECTUS

2022/23

A VISION FOR THE 21st CENTURY

Welcome to Intercollege, where students are inspired and challenged to achieve their full potential. This publication provides general information on Intercollege and its academic programmes, as well as other helpful information for the students.

Located in Cyprus, at the cross-roads of three continents, Intercollege, holds a prominent position in Cypriot higher education. International in philosophy, the College hosts students from all over the world, in a multicultural learning environment, promoting friendship, cooperation and understanding. The College pursues excellence in education through high teaching standards, in a continually improving academic environment. Besides classroom instruction, Intercollege offers students opportunities to become involved in a whole range of activities including student clubs, sports, public lectures and seminars.

As part of the Institution's CSR policy, Intercollege remains active in the organisation of events for worthy causes. Intercollege has been successful in many international competitions. One of the recent most important awards is "The Best School of the Year Trophy", which was awarded to Intercollege Culinary Arts, at the 11th International Culinary competition of Southern Europe.

The College is involved in European projects as a partner and a coordinating institution. Intercollege received approval for an Erasmus+ College charter and is an official participant in the European Credit Transfer System (ECTS). Public opinion has recognised the comprehensive contribution Intercollege is making. All the above contribute to Intercollege's vision for the future, and are encapsulated in the College's motto "Excellence in Education". We are delighted that you are considering spending some of the most crucial years of your life at Intercollege, an institution committed to "Excellence in Education", and in making a significant difference to your future.

CONTENTS

Part A

Intercollege: An International Education Centre 7
Erasmus+ 8
College Resources (Computer Facilities, Laboratories) 10
Library 13
Student Affairs 14
Academic Policies and Regulations 17
Students' Rights and Responsibilities 20
Academic Freedom 23
Registration 24
Awards and Graduation 26
Administration and Committees 28
Admission Requirements 31
Admission Procedures 35
Financial Information 39
Scholarships/Financial Aid 42

Part B

Undergraduate Programmes 45
Programmes Paths and Course Descriptions 45
Intercollege Programme Coordinators 122
Faculty 123
Academic Calendar 127

WELCOME

Intercollege is an independent, co-educational, equal opportunity institution of higher education, combining the best elements in western education, quality standards and an international philosophy with genuine care for its students. Located in Nicosia, Intercollege has become a global education centre offering a range of academic and vocational programmes of study. International in philosophy, the College hosts students from all over the world, in a multicultural learning environment, cultivating critical thinking and lifelong skills, but also promoting friendship, cooperation and understanding. Intercollege offers students the opportunities to become involved in a whole range of activities including student clubs, sports, public lectures and seminars and thereby to grow and develop as persons. The end result of this entire experience is graduates who are well prepared for successful careers, but also for further study. A central feature of Intercollege's identity is its special relationship to the University of Nicosia, a relationship that allows its students to have access to the University's library, learning and recreational resources, but more importantly perhaps, to continue their studies in a quality University in which they will be particularly welcome.

INTERCOLLEGE: AN INTERNATIONAL EDUCATION CENTRE

PART A

Mission

The Intercollege mission is to assist students in becoming educated individuals, in achieving their academic and career goals, and assuming responsible roles in a changing world of international cooperation and interdependence.

Philosophy

Intercollege is international in philosophy, development and outlook. Conscious of its unique location at the crossroads of three continents, the College strives to enhance opportunities for education and understanding between people of different cultures. Intercollege aims to promote both high academic standards and high principles of character. Students are encouraged to acquire facts and competencies in various skills, as well as to develop cultural awareness, social responsibility and personal integrity.

Fostering student-teacher involvement at Intercollege, the faculty are encouraged to blend academic knowledge with professional experience inside the classroom and to emphasise a personalized approach to education. Through close interaction with faculty and staff, students are helped to examine their goals, abilities and options for the future. The College admission policy accommodates students with varied academic abilities and aptitudes provided that they achieve the minimum programme requirements to graduate. Intercollege's programmes are modelled onAmerican and European higher education. The College is committed to maintaining standards which comply with those of European higher education in order to provide students with diverse transfer opportunities for further study.

Objectives

In pursuit of its mission, Intercollege strives to:

- offer quality, career-oriented undergraduate programmes, graduate studies in selected fields, and quality professional programmes
- implement the college motto "excellence in education", by encouraging students to strive for excellence in every activity
- remain firmly committed to the economic, social, scientific and cultural development of Cyprus
- develop further as an international college, where Cypriot and international students, faculty, and staff are valued for their cultural diversity
- recruit and retain qualified faculty and support their development
- encourage research, publications and creative activity
- strengthen facilities, resources, and services to provide a stimulating environment conducive to personal growth, discovery and learning
- continually review and update programmes to keep pace with developments and standards in western higher education
- enhance student communication, democratic leadership and critical thinking skills
- expand opportunities for professional and social interaction within the College

ERASMUS+

ERASMUS+ is the EU's programme to support education, training, youth and sport in Europe. Our institution is funded via our National Agency, The Foundation for the Management of European Lifelong Learning Programmes. Its purpose is to improve the quality of higher education and strengthen its European dimension. It does this by encouraging transnational cooperation between Higher Education Institutions, fostering greater European mobility of students and teachers, and contributing to improved transparency and academic recognition of qualifications and studies throughout the European Union.

Intercollege has been awarded an Erasmus + charter and maintains an Erasmus Office which provides guidance and support to outgoing students, faculty and staff. Intercollege students benefit from work internships in any country within Europe. Faculty may undertake a teaching assignment at one of our partner institutions, while faculty and staff may benefit from training programmes offered from other academic institutions, enterprises, or training bodies across Europe.

Students

As a student at Intercollege, you have the opportunity to be placed in an enterprise - in the field of your studies - for job training (Student Mobility for Placement or SMP). Participating students will receive a monthly ERASMUS grant to cover the costs of this mobility. First year students: Although you are not eligible to participate in the ERASMUS programme until your second year, now it is a good time to research your opportunities abroad. You can apply while in your first year for second year participation. Planning ahead is highly recommended as, for some of our partner institutions, you may require a reasonable knowledge of their native language. With regard to SMP, under Erasmus all students registered at Intercollege are entitled to be placed in an enterprise in the field of their studies for training or job shadowing. Students wishing to benefit from this opportunity may do it from their first year of studies and up to a year after they graduate. Announcements for such opportunities will be placed in the College website. The same information will also be available from the Erasmus Office and/or Student Affairs Office. Although students benefiting from SMP will not get paid directly from the enterprise they will work for, they will receive an ERASMUS grant depending on the host country and length of stay.

Academic Staff

The objectives of the Erasmus Staff Mobility for Teaching (STA) are:

To allow students who are not able to participate in a mobility scheme, to benefit from the knowledge and expertise of academic staff from higher education institutions in other European countries.

To promote, exchange of expertise and experience on pedagogical methods.

To encourage higher education institutions to broaden and enrich the range and content of courses they offer The teaching assignments may be carried out by teaching staff from higher education institutions or by invited staff from enterprises. In all cases, teachers undertaking a teaching assignment must be integrated into the department or faculty of the host institution. The partner higher education institutions must have agreed in advance on the programme of lectures to be delivered by the visiting teachers. Where the person carrying out the assignment is from a higher education institution, the assignment must be based on an inter-institutional agreement between the home and host institution.

Administrative, Non-Teaching, and Teaching Staff for Training (STT)

Within the broad objective of staff training this action encompasses the following types of mobility:

- Mobility of teaching staff from a higher education institution to another higher education institution or to an enterprise, for the purpose of receiving training.
- Mobility of administrative or other non teaching staff from a higher education institution to a partner higher education institution or an enterprise for the purpose of receiving training.

The purpose is to allow the beneficiaries to learn by transfer of knowledge or know-how from the experiences and good practices of a partner institution or host enterprise and, thereby, to acquire practical skills relevant to their current job and their professional development. The activities can be varied: seminars, workshops, courses, periods of practical training, and others.

Usually training visits under STT last between one to three weeks and transportation and living expenses are covered by Erasmus. The grant depends on host country and length of stay.

For more information, please contact:

EU Affairs Office Intercollege Nicosia
8, Marcou Drakou Street
P.O. Box 24005 1700 Nicosia CYPRUS
Tel. 22 842571
Fax 22 842555
Email: papamichael.f@intercollege.ac.cy

COLLEGE RESOURCES

Consistent with its philosophy of promoting personal growth, discovery and learning, Intercollege offers both curricular and extra-curricular activities that cater for the various needs of its students. In order to succeed in this, the College aims at continuously upgrading its educational and other resources. The following facilities are for the use of all students:

Computer Facilities

The College has a distributed computing environment, to provide high speed connection to appropriate services and Internet through a number of high performance local area networks (LAN), using 10GB backbone built on copper and fiber optics cables.

The computer facilities of the College cater to the needs of Information Communication and Technology students as well as to students of other programmes. The Computer Centre is equipped with the hardware needed to support teaching and research in areas of expertise within the college. There are three computer laboratories at Intercollege equipped with state-of- the art PC compatible computers, which are updated every two years; currently running the Windows System 10.

All computers in the labs are connected to the Local Area Network (LAN) sharing the services of 10 servers assigned for studies and students research. In addition, they are connected to the Internet with the summary bandwidth of over 20 Mbits/s. Wi-Fi network is also available in public areas.

Each College student is entitled to have a personal e-mail account (created automatically upon registration). Specialists manage the labs and during peak hours trained assistants are on duty.

Culinary Arts Facilities

The College has fully equipped professional kitchen facilities that are used for practical cooking sessions and Restaurant Operations courses. Classes held in these facilities give students the opportunity to practice their skills in real life situations as they are exposed to the diverse aspects of food services such as: kitchen layout and design, menu planning, purchasing, issuing orders, preparation, storage, sanitation, stewarding, and dining room management. These facilities are also utilised for demonstrations conducted by executive chefs involved in the industry.

The "Gallery Restaurant" is a professionally run 80-seat restaurant, adjacent to the professional kitchen. It is open to the public and, very often, serves as a venue for special functions. Of course, it is also geared towards serving faculty, staff, students and friends of the College, as well as businesses in the Nicosia district.

Furthermore, the College has conference and meeting facilities supplemented by audio/visual equipment for training and for the provision of professional service during meetings and conferences. Students in the Culinary Arts programme, therefore, have the opportunity to gain invaluable experience in organising and servicing such events.

During summer vacation periods, culinary arts students undertake paid employment in the thriving hotel industry of Cyprus, thus supplementing their education with additional hands-on experience in a most competitive environment.

Aesthetics Facilities

The College has four state of the art aesthetics facilities used for practical courses. Classes held in these facilities give students the opportunity to practice their skills in real salon settings. Students are exposed to all practical areas of the aesthetics profession such as: depilation, makeup, nail care, aromatherapy, theatrical makeup, electrolysis, facial treatment and body treatment. These facilities are also utilised for demonstrations conducted by experts in the field.

The facilities serve as a venue for special functions and are geared towards providing beauty services to the College community and friends. Subsequently, students in the aesthetics programme have the opportunity to gain real life experience in the profession.

These state of the art facilities are used for lifelong learning courses for former Intercollege students and professionals. New techniques, equipment and treatments are regularly presented through these courses.

Bookshop

The College bookshop is located in a new, modern spacious area in the basement of the Europa building. The bookshop provides students with textbooks and specialised material not readily available in local bookshops. Here students can also locate books of general interest, books published by Intercollege Press, as well as stationery or art materials for course work.

UNIC Residences

The students of Intercollege are entitled, upon request, to find suitable accommodation to UNIC's residences. The residences consist of three separate complexes – SIX, U and TRIANGLE – which are among the most stunning student accommodations ever constructed in Europe. UNIC's Residences provide a multitude of dining, relaxing and entertainment options for residents, including restaurants and cafes, an exclusive rooftop bar and lounge that will open in 2020, gyms, TV rooms, games areas and more. The UNIC's Residences are equipped with special accessibility apartments designed for students with physical disabilities.

Student Cafeteria and Restaurant

A student cafeteria is available on campus and is open during normal College hours. The cafeteria offers soft drinks, snacks, and recreational facilities. It is a congenial place for students to get acquainted and meet with faculty between and after classes. Very often such gatherings carry on into the College's popular restaurant, open regularly during the semester; its menus are varied, tasty and reasonably priced.

Gym Centre

(UFIT): The gym centre is located near the campus and open daily. Intercollege students as well as faculty and staff are entitled to special rates.

Access to premises for people with disabilities

Intercollege maintains parking spaces for disabled individuals as well as ramps, for wheelchair access, at all its entrances. Furthermore, all elevators are equipped with needed assisted markings for the sight impaired. Rest rooms for disabled people are also available.

LIBRARY INFORMATION CENTRE

Nowadays, there is more to being a student than reading, and at College students need to do a lot of individual study. Part of this involves reading material assigned by lecturers, but most of it requires students to find information related to their studies - choosing, reading, evaluating and bringing together information that they consider essential for their research. The library is a very important source for this work, and especially a library whose resources can be accessed on-line and from home.

One of the advantages of studying at Intercollege is that students have access to the University of Nicosia Library and the services it offers. The libraries of Intercollege are linked to the University of Nicosia Library and students may remotely access its catalogue and order books which are not available in their Campus Library.

The Library's main objectives are to provide quality resources that support the educational and research goals of the education community, to help students assume responsible roles in a changing society and to be of service to society through partnerships with business and civic institutions.

The Library holds approximately 100,000+ print books in all relevant areas of study and can be accessed through the online catalogue UniCAT (Aleph). Access is also given to thousands of electronic resources through on-line databases, a big number of E-books (500,000) and full text e-journals (30,000) from various publishers that cover all relevant areas of study.

All resources are available through the Library webpage. Online resources can be accessed on campus, whereas for off-campus access, a current Library account and proxy settings configuration is required before gaining access.

To make access easier and faster, the Library uses various discovery search tools, such as EDS, which enables users to search databases and e-journals or search the catalog concurrently. Through one search, results in abstracts or full-text, from different sources and publishers, are displayed simultaneously on a single screen.

In addition to the big number of resources, the Library provides a pleasant atmosphere for individual or group study, with a seating capacity of 200 seats, with networked PCs for electronic access and Wi-Fi access. Photocopy facilities are also available, TVs and tape recorders as well as dedicated terminals with Super Nova (a programme for blind or visually impaired users).

The Library is approximately 850 sqm and is open daily between 08:00-08:00 and on Saturdays between 09:00-17:00. The responsible officer for the needs of the College is Emilia Theodoulou.

STUDENT AFFAIRS

Student life is an integral part of college education as it offers students unique opportunities for personal growth, as well as for the development of leadership and communication skills. At the same time it provides opportunities for cooperation, teamwork, social interaction and intercultural understanding.

The Student Affairs Office

The Student Affairs Office aims to offer every possible assistance to students, not only during their studies at Intercollege, but also after they graduate. In addition to assisting students in finding suitable accommodation, organising the orientation day, and facilitating the various activities of the numerous social and sports clubs, the Student Affairs Office cooperates with lecturers, the Students' Union and the Alumni Association to improve the quality of student life at the College. It also offers career advice to current as well as to former students.

Orientation

New international students are expected to be on campus by the end of the second week of September if they wish to join the Fall Semester.

The Student Affairs Office will assist students in finding suitable accommodation before the beginning of the semester.

During Orientation Day new students are addressed by the Executive Director and other Officers of the College and the Student Union. They also have an opportunity to meet with faculty, classmates, and College administration and get acquainted with student life in an institution of higher learning.

Job Placement Services

The Student Affairs Office offers Job Placement Services to those College students and alumni who are permitted by law to take up employment.

The Student Affairs Office also maintains a list of job vacancies and assists students in job placement. Work shops are organised on writing a CV, identifying vacancies and attending job interviews. Career seminars and job fairs are also conducted, during which various companies present career prospects and opportunities to interested students.

Student Representation in College Bodies The Student Union is at the heart of all College activities. The Student Union, which elects its own representatives, is represented in various student bodies and promotes the welfare, cultural and other interests of the students.

Alumni Association

All graduates of Intercollege automatically become life members of Intercollege Alumni (former student) Association. The College maintains contact with its graduates and former students in order to keep them informed of new academic and career opportunities, as well as to solicit their views on College matters. The Association organises several activities, thus enabling students to keep in touch after graduation, and acts as a forum for discussion of mutual problems or concerns.

Clubs and Societies

The Student Affairs Office, in cooperation with the Students' Union, assists with the organisation of various extra-curricular activities, clubs and societies of the College.

ACADEMIC POLICIES AND REGULATIONS

The Academic Year

The College academic year is divided into semesters. It consists of two main semesters (Fall and Spring) of 15 weeks duration, and two shorter, more intensive, Summer sessions. Each semester or session commences by students registering for a number of courses and ends with the examination weeks covering all of these courses.

New students may start in September-October and January-February.

The academic calendar provides information detailing important dates in the academic year, such as when semesters begin and end, registration periods, examination weeks and holidays.

Academic Programmes, Majors, Courses and ECTS

Each student is enrolled in a programme of study such as Aesthetics or Culinary Arts. Such programmes of study are referred to as majors. Each programme consists of different courses which must be completed in order for a student to graduate. Academic programmes lead to an academic qualification. In order to graduate from such a programme a minimum number of ECTS must be completed. Each course normally carries 6-12 ECTS (European Credit Transfer System), which usually means 3-4 hours (50 minutes each) of lectures per week for a semester (13 weeks). The ECTS students earn must conform to a specific pattern of distribution. This means that, in addition to their major requirements (i.e. the specialised courses that constitute the back- bone of their programme), students are also required to earn credits from different groups of courses, such as Written Expression and Computer Requirements.

The academic pathway - or sequence of courses each student must take each semester - is determined by the student's degree requirements. This sequence is also determined by PREREQUISITE(S) (i.e. it may only be possible to take one course after other courses have been successfully completed).

Semester Course Load and Sequence of Courses

The normal semester course load for regular full-time students is 30-36 ECTS. Only students with a CPA of at least 3.3 may be normally permitted to exceed 30 ECTS.

Classification of Students

Student classification as freshman, sophomore, junior or senior depends upon the number of ECTS successfully completed.

Student designations are as follows:

For the Diploma (120 ECTS)	
First year	0-60 ECTS
Second year	60 ECTS
For the Bachelor degree (240 ECTS)	
First year	60 ECTS
Second year	62-120 ECTS
Third year	122-180 ECTS
Fourth year	180 ECTS

Students are classified further according to the number of semester hours in which they are enrolled per semester. An undergraduate student is considered full-time if enrolled for at least 30 ECTS during a regular semester or 15 ECTS during the summer session. Enrolment for fewer hours is considered part-time. International students should note, however, that government regulations require them to enroll for at least 30 ECTS during a regular semester.

Assessment Grading System

At the end of each semester or session, final grades are recorded on each student's permanent academic record held by the Academic Affairs Office. Academic progress at Intercollege is evaluated on the 4.0 scale from A to F, as follows:

Number Grade	Letter Grade	Quality Points
93 - 100	A	4.0
90 - 92	A-	3.7
87 - 89	B+	3.3
83 - 86	B	3.0
80 - 82	B-	2.7
77 - 79	C+	2.3
73 - 76	C	2.0
70 - 72	C-	1.7
67 - 69	D+	1.3
63 - 66	D	1.0
60 - 62	D-	0.7
0 - 59	F	0.0
P (Pass)		0.0
AU (Audit)		0.0
DE (Deferred)		0.0
I (Incomplete)		0.0

The following are not used in computing a student's grade point average, and the credit hours are not included in the earned hours:

I Incomplete: Incomplete work, for reasons acceptable to the faculty member, must be made up within one month after the end of the semester. If the work is not completed in the prescribed time, the faculty member will record zero marks in the particular exam or area of work.

W Withdrawal: The grade"W" indicates withdrawal from the course before its completion, as explained in the withdrawal policy.

AU Audit: The grade"AU" refers to courses students may register on for audit status. Regular fees and enrolment procedures are required but the student takes no exams, so no grades or credit are awarded.

DE Deferred Grade: A grade may be deferred "DE" when the faculty member concerned has certain doubts regarding the student's work or if the work to be completed will be submitted after a period of one month.

The following are not used when computing a student's grade point average, but the credit hours are included in the earned hours:

P Pass: The grade "P" refers to credit awarded for a pass/fail course, or in student internships/practical.

TR Transfer Credits: The grade"TR" refers to courses transferred from other colleges or universities.

Grade Point Average (GPA)

A student's Grade Point Average (GPA) shows the average performance for the semester; it is determined by multiplying the number of credits of each course by the grade points earned for it, and dividing by the total number of semester credits.

The student's Cumulative Grade Point Average (CPA) is computed in the same way and includes courses taken in all the semesters.

The record of a student's progress is issued by the Registrar's Office in the form of a transcript.

Assessment

Grades for courses are based upon final examinations, mid-term examinations, other tests, assignments, projects, class attendance and participation. Faculty members inform students of their grading policy at the beginning of each semester.

Attendance

Class attendance is considered an important part of the educational process at the College. Therefore, all students are expected to attend classes regularly. Individual faculty members set the specific guidelines for attendance and penalties for excessive absences. Failure to attend class may result in administrative withdrawal from the class or failure in the course.

Student Standing and Academic Probation

The level for good academic standing, probation and ineligibility depends on the student's progression in his/her studies as follows:

HIGHER DIPLOMA:

Number of Quality Hours (1)	Good Academic Standing (2)	Probation (3)	Ineligibility (4)
24-44 credits / 48-88 ECTS	1.3 and over	1.00-1.29	less than 1.0
45-74 credits / 9 -148 ECTS	1.5 and over	1.30-1.49	less than 1.3
75-104 credits / 150-208 ECTS	1.7 and over	1.50-1.69	less than 1.5

BACHELOR DEGREE:

Number of Quality Hours (1)	Good Academic Standing (2)	Probation (3)	Ineligibility (4)
24-44 credits / 48-88 ECTS	1.3 and over	1.00-1.29	less than 1.0
45-74 credits / 90-148 ECTS	1.7 and over	1.30-1.69	less than 1.3
75-104 credits / 150-208 ECTS	1.85 and over	1.70-1.84	less than 1.7
105-134 credits / 210-270 ECTS	2.0 and over	1.85-1.99	less than 1.85

Grade Petitions/Changes

Students wishing to dispute their semester grades have up to 10 days after the announcement of results to request a second marking of their paper by completing a Grade Petition Form available at the Academic Affairs Office.

STUDENT PETITIONS

College students have the privilege of submitting petitions requesting special permission for exemptions from regulations and policies. These petitions will be considered by the Director of Academic Affiairs in consultation with the appropriate faculty. Student petitions are considered on an individual basis with attention being given to the student's academic record and the reason for the request. Student Petition Forms are available from the Academic Affairs Office.

Students' Rights

College students have the right to:

- Have representation on appropriate College committees, including: the College Council, the Disciplinary Committee, the Administration Committee, the Appeals Committee, The Programme Review Commitee and the Internal Quality Assurance Committee.
- Suggest courses to be offered.
- Evaluate College faculty members and administration.
- Express opinion in class concerning the subject matter and in keeping with the College's statement on academic freedom.
- Expect commitment from the College staff.
- Submit petitions requesting: review of grades, review of courses, exemptions from academic regulations and review of decisions concerning disciplinary matters.
- Expect commitment from the Student Union Executives.
- Have the right of free speech and assembly, provided they are consistent with College regulations.
- Have all regulations concerning students to be communicated to them in appropriate publications.

Students' Responsibilities

College students have the responsibility to:

- Fully understand their academic paths.
- Know the College rules and regulations and fulfil all their required obligations to the College.
- Know regulations concerning academic, disciplinary and immigration matters.
- Be familiar with the College calendar.
- Know the role of the College administration.
- Meet with their academic advisor periodically.
- Promote the academic spirit amongst fellow students.
- Fully complete all their obligations to the College (i.e. financial, return books to library, etc.).
- Students with outstanding obligations will not be entitled to receive grades, transcripts or other documents from the College.

ACADEMIC FREEDOM

Academic Integrity

Breach of academic integrity, such as cheating and plagiarism, are considered disciplinary offences and will not be tolerated.

Cheating of any kind is defined as dishonesty in connection with assignments or examinations; it applies to both giving and receiving unauthorised help.

Plagiarism refers to presenting any work as one's own when it has in fact been done by someone else, or copied from printed material without clear citing of the source.

If a faculty member or an administrator has reason to believe that cheating or plagiarism has taken place, he/she has the right to instigate disciplinary action.

Disciplinary Committee

The Disciplinary Committee considers any subject which relates to student discipline. Students who violate regulations of the College may be subject to expulsion, dismissal or suspension.

Expulsion is permanent severance from the College.

Dismissal is severance from the College for a specific period after which the permission of the Executive Director may be obtained for re-admission.

Suspension is severance for a specific period with automatic re-admission. Grievances concerning disciplinary proceedings and decisions may be referred to the Appeals Committee.

Academic Freedom

Academic Freedom Statement

The College believes that academic freedom should be safeguarded at all cost. For it is only through the free search for truth and the free expression of ideas that knowledge will advance.

Faculty members of the College are therefore entitled to complete freedom in research and in the publication of the results subject to the performance of their academic duties as specified by the Faculty Manual. However, sponsored research or research for pecuniary return will be based upon an understanding with the authorities of the institution.

Faculty members are able to discuss their subjects, under the principle of academic freedom, but should not introduce controversial material which has no relation to the subject.

The faculty are members of a scholarly profession and officers of the institution. When they speak or write as citizens, they will be free from institu- tional censorship or discipline. Because, however, the public may judge their profession and their institution by their utterances, faculty members must at all times be accurate, exercise appropriate restraint, show respect for the opinions of others, and vividly demonstrate that they are not speaking on behalf of the institution.

Faculty members who feel that their academic freedom has been infringed, may make a written request to the Director of Academic Affairs so that an investigation of their case can be made. The request should set forth in a clear and concise manner the events and circumstances upon which the charge is based.

REGISTRATION

Registration is a standard procedure every semester and all students must be properly registered for their courses during the designated registration period. During registration, the pre-registration of a student is finalised in view of the grades obtained and financial obligations are settled.

Late registration is permitted under exceptional circumstances but students registering late cannot be assured of a place in the courses they are interested in taking. It is also possible that some courses may be cancelled as a result of low enrolment even prior to the end of late registration.

When each student registers, a personal timetable is issued with information on the times of classes and the rooms in which they are to be held. Students are not permitted to register for courses, which are taught at the same time. Timetable changes are likely to occur during the first two weeks of classes. Such changes are publicised on the College's intranet site.

Students may not be able to register if they have been expelled, dismissed or suspended from the College or if their names are on the Registration Stop-list. Students will be stop-listed if they have outstanding commitments to the College (e.g. owing library books or having an outstanding balance). Stop-listed students will have to obtain a Clearance Slip to be allowed to register.

Students should attend classes of the courses and sections for which they are registered. Changes are possible but only during add/drop period and with the approval of the Director of Academic Affairs. Attending a course with a different section is not permitted. The College reserves the right to take legal action against any student who has been attending classes without being registered.

Late Registration

All students should be properly registered for their courses during the designated registration period. Students registering late cannot be assured of availability in courses they wish to take. It is also possible that some courses may be cancelled as a result of low enrolment, even prior to the end of the late registration period.

Academic Advisors

Academic advising plays an important part when a student registers and during a student's career at Intercollege.

Each student receives planning and academic advice from the academic advisor and the Programme Coordinator. The academic officer/advisor assists students in pre-registration and registration, and counsels them with regard to the schedule and programme requirements. The Programme Coordinators are the senior faculty members of each programme who also counsel students in their major area of specialisation.

Add and Drop

During the first two weeks of each regular semester and the first week of the Summer session(s), students are allowed to change the courses or class sections for which they registered. Students are strongly advised to consult with their academic advisor before adding/dropping a course.

While every effort will be made to meet student needs, the College reserves the right to refuse changes in courses and sections both for educational and administrative reasons.

Withdrawal

Student Withdrawal

After the end of the add/drop period, students are entitled to withdraw from the course(s) they are registered for, provided they complete a form avai- la- ble from the Academic Affairs Office and submit it by the last day of classes.

If students withdraw from a course, a "WS" will be assigned for that particular subject in the progress report.

Administrative Withdrawal

Students that demonstrate excessive absences can be administratively withdrawn from the course(s). In this case, the student is required to re-enroll and

pay for the entire course(s). Administrative withdrawal is marked with a "WA".

Withdrawal from the College

Students who wish to withdraw from the College must notify the Academic Affairs Office in writing by either submitting a letter or filling a"Withdrawal Form". Clearance from the Finance Office is also necessary. Students cannot withdraw from the College by merely not showing up to classes. If the withdrawal from the College is for a justifiable reason, a partial refund may be possible during the first four weeks of classes (see Financial Policy). Justifiable reason is deemed to be death, serious illness or military induction.

Address Change

Students should notify the Admissions Office and Immigration (International Students) when they change their personal data.

Undergraduate Placement Examinations Placement examinations are administered when necessary, in order to determine proficiency in required areas of competence:

1. English Placement Examination

   All students admitted may take the English Placement Test to determine each student's level of English prior to registration. This will also determine the courses and course load for which s/he may register.

Students with a valid TOEFL score of 500 and above, or Computer-based TOEFL score of 173 and above, or Internet-based TOEFL (iBT) score of 61 and above, or GCSE (or GCE) English Language "O" Level of "C" or above, or IELTS of 6.0 and above or Cambridge Exams (First Certificate with Grade B and above, as well as Proficiency with Grade C and above) who do not wish to take the test, will be automatically placed in either Basic Writing (ENGL-100) or English Composition (ENGL-101) depending on their score of the test they passed. This allows them to take a normal course load. Such students may, however, wish to take the test in order to be placed at a level higher than Basic Writing.

2. Mathematics Placement Examination Students whose academic pathway requires Mathematics may take a Mathematics Placement Examination in order to be placed in more advanced mathematics courses.

Confidentiality of Student Records

Students have the right to review, inspect, and challenge the accuracy of information kept in a cumulative file by the institution, unless the student waives this right. This also ensures that records cannot be released, other than in emergency situations without the written consent of the student, except in the following situations:

1. To appropriate school officials and faculty, under the supervision of the Registrar or Senior Registration Officer.
2. To potential employers (provided the student authorises the College to do so) or colleges and universities which the student intends to transfer to, upon condition that the student is notified of the transfer, receives a copy of the record if desired, and has an opportunity for a hearing to challenge the content of the record.
3. To authorised representatives of the legitimate government agencies in Cyprus.
4. To a student's financial sponsor.
5. Where the information is classified as directory information. The following categories of information have been designated by the College as directory information: student's name, address, telephone listing, major programme of study, dates of attendance, degrees and awards received, the most recent educational institution attended by the student, enrolment status (full or part- time), place and date of birth, date of admission, date of graduation, whether or not currently enrolled, classification (freshman, etc.), and whether the student has participated in officially recognised activities and sports sponsored by the College.

Additional policies may be implemented based on the Quality Assurance Manual and the recommendations of the Internal Quality Assurance Committee.

AWARDS AND GRADUATION

Academic Awards

Intercollege offers academic awards at the Certificate, Diploma and Bachelor Degree levels as follows:

Undergraduate Awards

Certificate

This is awarded in selected programmes and represents at least 60 ECTS. No minimum cumulative grade point average (CPA) is required. The student must, however, complete all necessary programme requirements.

Diploma

The Diploma is awarded in all areas and reflects that a student has completed at least 120 ECTS. For some programmes, practical training is required. A CPA between 3.50-4.00 to a Diploma with Distinction. There is no minimum CPA requirement for Diplomas.

The student must complete all programme requirements.

Higher Diploma

A Higher Diploma is awarded in some areas after completion of at least 180 ECTS. A minimum cumulative grade point average (CPA) of 1.7 is required. The student must complete all programme requirements.

Bachelor Degree of (Arts or Science)

It is awarded in several areas after completion of at least 240 ECTS. A minimum cumulative grade point average (CPA) of 2.0 is required. The student must complete all programme requirements.

Second Degree Requirements

Students seeking a second diploma/degree must complete the requirements of the second diploma/ degree with a minimum of 30 ECTS for the Diploma and a minimum of 60 ECTS for the Bachelor degree subsequent to completion of the first diploma/ degree.

Graduation

In order to graduate a student is required to:

1. Complete all programme requirements.
2. Maintain an average CPA of at least 2.0 for the Bachelor and 1.70 for the Higher Diploma.
3. Meet all financial and other contractual obligations to the College.

The fulfilment of Degree, Diploma and Certificate requirements is acknowledged after the end of the Spring semester, during the Graduation Ceremony. A student who meets the above graduation requirements during a semester prior to the Spring Semester may obtain his/her Degree, Diploma or Certificate after the ceremony. Students who complete their course requirements during the Summer Semester, following the Spring Semester in which the graduation ceremony is held, may still attend the graduation ceremony provided they do not have more than 12 outstanding ECTS for completion of the degree. The final degree will only be awarded if all requirements have been successfully completed. (It is therefore important for students to understand that participating in the Graduation ceremony does not imply that the requirements of a programme have been fulfilled).

Graduating students must receive an application for Graduation form from the Academic Affairs Office. This must be completed and submitted at least one month prior to the anticipated graduation day.

Graduation Honours List

Academic honours are awarded at graduation as follows:

Summa Cum Laude - is awarded to any student who achieves a grade cumulative grade point average (CPA) of 3.7 or higher.

Cum Laude - is awarded to any student who achieves a cumulative grade point average (CPA) of 3.5 or higher but less than 3.7.

Best Student - the student achieving the highest CPA of the graduating class in each programme each year.

ADMINISTRATION AND COMMITTEES

Council

- Dr Emilios Solomou (Chair)
- Dr Christos Vlachos
- Mr Odysseas Christodoulou
- Mr Nicholas Kythreotis
- Professor Nicos Kartakoullis
- (ex-officio, non voting member as President of the Council of the University of Nicosia)
- Mr Nicholas Orphanides - Faculty representative, Nicosia Campus
- Ms Myria Tzika - Student representative, Nicosia Campus

Executive Director

Mr Nicholas Kythreotis

Person Responsible and accordance with the law Bachelor of Laws in Law & Business (LLB - Upper Class)

Master of Arts, International Relations & the Mediterranean (MA - Hons)

At Intercollege Nicosia there is an Administrative, Academic, Disciplinary and Internal Quality Assurance Committee according to the provisions of the Law.

Administrative Committee

Membership:

The Executive Director
-Mr Nicholas Kythreotis

The Administrative Director or a designated deputy
-Dr Andreas Chrysanthou

The Director of Academic Affairs
-Mr Charalambos Papadopoulos

The Finance Officer
(when financial matters are discussed)
-Ms Annita Myrianthopoulou

The Senior Officers and/or Programme Coordinators affected by the agenda

A faculty representative
-Mr Nicholas Orphanides

A student representative
-Ms Myria Tzika

Academic Affairs Committee

Membership:

The Director of Academic Affairs
-Mr Charalambos Papadopoulos

The Librarian (when library matters are examined)
-Emilia Theodoulou

The Campus and/or College Programme Coordinators

Aesthetics
-Dr. Marios Stylianou

Automotive Engineering
-Mr. Christodoulos Kakoulli

Culinary Arts / Culinary Arts Management
-Mr Nicholas Orphanides

Mechanical Installations Technology
-Mr George Philippides

Nautical Science
-Dr Andreas Chrysanthou

A faculty representative
-Mr Nicholas Orphanides

A student representative
-Ms Myria Tzika

Disciplinary Committee

Membership:

The Administrative Director
-Dr Andreas Chrysanthou

The Director of Academic Affairs
-Mr Charalambos Papadopoulos

The Student Affairs Officer
-Ms Fani Papamichael

The Campus Programme Co-ordinator affected Faculty Representative
-Mr Orphanides Nicholas

Student Union Representative
-Ms Myria Tzika

Internal Quality Assurance Committee

Membership:

Mr Charalambos Papadopoulos - Director of Academic Affairs

Ms Sotia Paphiti - Internal Quality Assurance Auditor

Mr Kyriakos Patsalides - Associate Director

Mr George Georgiou - Lecturer

Mrs Chrysa Papaioannou – Lecturer

Mrs Georgia Mina - Lecturer

Ms Myria Tzika - Student Representative

ADMISSION REQUIREMENTS

Admission Policy Statement

Intercollege adheres to a policy of non-discrimination in admitting students without reference to race, colour, religion, gender, handicap or national origin. The College students are mainly from Cyprus but also from many parts of the world, blending a diverse range of academic backgrounds, experiences, special interests, talents and cultural heritage.

Admission to the College is granted under different categories depending on the student's qualifications and educational objectives. The College's admissions policy relies on the student's past record, primarily high school grades.

Evidence of Proficiency in English

English is the language of instruction at Intercollege. Proficiency in English is required for all degree programmes taught in English and all applicants are required to take the College English Placement Test (EPT) before registration. Students who do not meet minimum standards are required to take preparatory English classes according to their results before they can join their academic programmes.

Students with an Internet-based TOEFL (iBT) score of 70 and above, or IGCSE (or GCE) English Language "O" Level of "D" or above, or IELTS of 5.0 and above or Cambridge Exams (First Certificate with Grade C and above, as well as Proficiency with Grade C and above), or Password score of 5, or Anglia Examinations at an Intermediate Level, or Michigan Language Assessment with score ECCE (52), or University of Cambridge Examinations with score PET (Preliminary English Test). This allows them to take a normal course load.

For programmes taught in Greek, students may be required to take a Greek Placement Test.

Undergraduate Admission Requirements

The general admission requirement is for applicants to have a High School Leaving Certificate (i.e. 12 years of education or 11 depending on the country of origin, e.g. Russia) OR equivalent qualifications. Some programmes may have additional requirements in which case they are specified separately under the relevant programme details. At the undergraduate level, admission categories are as follows:

1. **Regular Admission to Bachelor Degree Programmes:**

   Regular admission to Bachelor Degree programmes requires a recognised High School Leaving Certificate with a grade of 7.5 out of 10 or 15 out of 20 or a rank in the top 50% or equivalent qualifications.

2. **Regular Admission to Diploma Programmes:**

   Regular admission to Diploma programmes requires a recognised High School Leaving Certificate with a grade of 5 out of 10 or 10 out of 20.

3. **Special Academic Admission:**

   This category of admission may be offered to students who possess a High School Leaving Certificate but who do not have the stipulated grades or other requirements for regular admission. Such students may be eligible for special admission if they have relevant practical experience, or other records of achievement, or show evidence of ability to benefit from College education. Special admission students may take regular credits but load limits may apply until the time they establish their eligibility for regular admission. Special admission is offered to students with a low ability and with special needs.

Transfer of Credits

Transfer credits are credits earned at other accredited colleges and universities, which are transferable to the College. All courses are evaluated individually, based on the College standards and the student's grades.

The general philosophy governing transfer credits is that a student's knowledge, no matter how it was gained, can be considered as long as it is relevant and can be documented. Thus, credits may be transferred to the student's record from a variety of sources. Where the credits duplicate, credits will transfer from only one source.

Transfer credits may correspond to specific College courses or may apply as credits in specific categories (computer, mathematics, humanities or social science electives). In all cases, they appear on the student's transcript with the suffix "TR"; these grades are not considered when calculating the student's CPA.

Regardless of the credits transferred, students normally have to complete a minimum of 60 ECTS for the Diploma and 120 ECTS for the Bachelor degree.

Credit Earned at Other Colleges and Universities Credits earned at other accredited colleges and universities or in accredited programmes are transferable to Intercollege. An official transcript is required. Course descriptions, syllabi and textbooks used may be required to determine the subject covered. Courses are normally evaluated individually. In some cases, validation may be required in the form of oral or written examinations. Transfer credits may be provisional, and students may be placed on probation. The Registrar carries out this evaluation in consultation with the programme coordinators.

The College will also accept formal evaluations by the World Education Service or other authorised evaluation services for work completed at colleges and universities around the world. Also, Intercollege may sign articulation agreements for the mutual transfer of credits with other colleges and universities.

Credit from National Testing and Professional Examining Bodies

The College accepts credits from the following national testing programmes:

- American College Testing - Proficiency Examination Programme (PEP).
- College Board - Advanced Placement (AP) Programme.
- Educational Testing Service - College Level Examination Programme (CLEP).
- General Certificate of Education (GCE) - Advanced ("A") Level and selected ("O") level and IGCSE.

Credit by Examination

The College may also award credits on the basis of its own specially designed examinations in a number of courses. Students wishing to earn credits by examination must apply in writing and must provide evidence that they have covered the relevant material. Placement tests in English or Mathematics do not qualify for credit by examination at lower levels. Credit by examination grades are given based on the numerical mark of the exam paper, according to the College marking scheme. The grade appears on the student's transcript and the hours are included in the earned hours.

ADMISSION PROCEDURES

When to Apply

The College calendar is arranged so that students may start in September or January. You should submit your application at least three months before the beginning of classes.

How to Apply

Application forms and information regarding admission policies may be obtained from the College Websites and the Office of Admissions (see contact details below):

Nicosia Campus
Office of Admissions
P.O. Box 24005, 1700 Nicosia, Cyprus
Tel. No: +357-22-842497
Fax No: +357-22-842555
E-mail: info@intercollege.ac.cy
www.intercollege.ac.cy

Local/EU Applicants

All Local and EU applicants should submit the following to the Office of Admissions:

1. Application Form
   A completed Application Form, plus the Application Fee of Euro 55 (one-off/non-refundable payment).

2. Photographs
   Two (2) recent, professionally taken, high resolution photographs.

3. Academic Records
   Official or certified/attested copies (plus official or certified/attested English translations, where necessary) of:

   a. For Undergraduate Programmes:
   High School Leaving Certificate and Grade Report/Mark Sheet, or equivalent qualification.

   b. For Transient Students:
   Certificates and Transcripts/Grade Reports/ Mark Sheets and Course Descriptions or Syllabi.

   c. For Transfer Students:

See section on: "Admission Requirements".

4. Evidence of English Language Proficiency
   Official or certified/attested results of TOEFL, GCE "O" Level, GCSE, IELTS or Cambridge Exams (if taken).

5. Other Qualifications
   Any other official or certified certificates or examination results.

6. Passport Copy (EU students only)
   The passport must be valid for more than two (2) years.

The Office of Admissions will issue an acceptance letter showing the dates for student registration and commencement of classes. In order to confirm their admission in and registration at the College, Local and EU students should pay a non refundable tuition deposit of Euro 850. This amount will be credited towards the first semester's tuition and fees. Please note that EU citizens may travel freely to Cyprus but are required to submit an Application for Issue of Residence Permit to the Migration Department within 3 months of their date of entry into the Republic of Cyprus. The Office of Admissions will assist with this procedure.

International (Non-EU) Applicants

As the Migration regulations change from time to time, it is strongly advisable that applicants contact the Office of Admissions for more information about the documents they need to submit.

International students who are not citizens of EU member states require a visa to study in Cyprus. The College will forward applications to the Migration Authorities for approval and advise applicants about the process.

Applicants from countries where there is a Cyprus Embassy/High Commission/Consulate may need to attend a visa interview before coming to Cyprus.

All international (Non-EU) applicants who are not required to attend an interview at the Cyprus Embassy/High Commission/Consulate, should submit to the Office of Admissions the following:

1. Application Form
   A completed Application Form, plus the Application Fee of Euro 55 (one-off/non-refundable payment).

2. Visa Fee
   Visa processing fee of Euro 86 (one-off/non refundable payment).

3. Photographs
   Four (4) recent, professionally taken, high resolution photographs.

4. Academic Records

   Official or certified/attested copies (plus official or certified/attested English translations, where necessary) of:

a. For Undergraduate Programmes: Secondary (High) School Leaving Certificate and Grade Report/Mark Sheet, or equivalent qualification.

b. For Transient Students:
   Certificates and Transcripts/Grade Reports/ Mark Sheets and Course Descriptions or Syllabi.

c. For Transfer Students:

See previous section: "Admission Requirements".

5. Evidence of English Language Proficiency
   Official or certified/attested results of TOEFL, GCE "O" Level, GCSE, IELTS or Cambridge Exams (if taken).

6. Other Qualifications
   Any other official or certified certificates or examination results.

7. Certified Copy of Passport
   The passport must be valid at least two (2) years from the date the applicant is expected to arrive in Cyprus.

8. Certificate of Good Conduct
   An original Certificate of Good Conduct from the local police or government authorities in your country of residence, issued less than three (3) months before the commencement of your first semester's classes. This should be accompanied by a certified English translation (if the original document is not in English).

9. Letter of Financial Support
   An original Bank Letter of Financial Support indicating that you or your financial sponsor (i.e. only your parents, spouse, or legal guardian) have the ability to finance your tuition and living expenses for the academic year. The bank letter must clearly state your name and your relationship to your sponsor. If necessary, attach an affidavit to prove your relationship.

10. Original medical certificate and blood test for HIV, Syphilis and Hepatitis B and C and Chest X-ray report for Tuberculosis.

11. Declaration statement that applicants will not seek asylum in Cyprus.

All documents (apart from 1,2, and 3) should be certified by the Ministry of Foreign Affairs of the applicant's country of residence as well as the diplomatic representation of Cyprus. If the applicant's country of residence is a part of the Convention of Hague, then all documents should bear the Hague Convention (1961) Apostile instead of the attestations mentioned above.

Candidates whose visas will be issued from Cyprus should submit all the above documents to the Office of Admissions with their applications. This applies only for applicants with no Cyprus representation in their country of residence.

Candidates who are required to attend a visa interview SHOULD NOT submit original Certificate of Good Conduct and Bank Letter of Financial Support to the College. You will be required to show these documents to the visa officer at your interview. Please see the following section on "Visa Procedures".

Please contact the Office of Admissions to confirm the documents you need to submit and whether you are required to attend a visa interview.

Visa Procedures

- The Office of Admissions will issue the acceptance letter showing the dates for student registration and commencement of classes upon receipt of the necessary documents, completed application form, application fee (€55) and the visa application fee (€86). The applicant should then forward the tuition deposit of €3000. (This is refundable if the entry visa is not issued. Also, if the applicant withdraws his/her application €2700 are refunded).
- Thereafter the College will apply on the applicant's behalf for an entry visa. The entry visa is issued by the migration.
- Important: applicants are not to travel to Cyprus without a copy of the entry visa.

Students from Countries where a Visa Interview is Required

- The Office of Admissions will notify you when to attend your visa interview.
- The following document are required for the interview:

a. Original academic credentials plus attested/ certified copy and English translation (where necessary).

b. Original police character certificate and official English translation (where necessary).

c. Original bank letter of financial support.

d. Passport (valid at least two (2) years).

e. College receipts for minimum amount of Euro 3,000 plus confirmation/receipt of payment from your bank.

f. Passport-size photograph.

g. Copy of blood test for HIV, Syphilis and Hepatitis B and C and Chest X-ray report for Tuberculosis.

* Please note that documents must not be laminated or covered in plastic in any way.

Note: We advise students to contact the Cyprus Embassy/High Commission/Consulate to confirm if there are any additional requirements for the visa interview.

Upon Arrival to Cyprus

Please inform the office of admissions as soon as you make your travel arrangements. You will be required to show the following items to the Immigration Authorities at the airport:

Please be advised that if the below requirements are not satisfied you will not be permitted to enter Cyprus.

a. Copies or originals (if available) of College receipts of Application fee (Euro 55) and Visa fee (Euro 86)

b. Copies or originals (if available) of College receipt of the tuition deposit (Euro 3,000)

c. Cash and/or travellers' cheques (Euro 2,000).

d. All documents that were certified by the visa officer during the interview at the Cyprus Embassy/High Commission/ Consulate.

e. Acceptance letter.

f. Open ticket valid for return to home country.

Migration and Ministry of Education, Culture, Sports and Youth

At the airport you will be given a two week temporary entry visa. After you register at the College, the Migration Authorities will convert your temporary entry visa into a student visa for a maximum period of one year, renewable every year for the duration of studies. The Office of Admissions will assist you with this procedure. International students studying in Cyprus on a student visa are required to maintain a full-time status (i.e. a minimum of 30 ECTS for undergraduate studies.

The Migration Authorities require all international (Non-EU) students to have a blood test (HIV, Hepatitis and Syphilis), and a Chest X-ray (Tuberculosis) after arrival in Cyprus. Detailed Information is available from the Office of Admissions.

International (Non-EU) students are permitted to engage in paid employment six (6) months after they have entered the country and may work part-time for up to 20 hours per week, in sectors of the economy specified by the Minister of La-

bour and Social Insurance or at private households which should be listed each time in the booklet M200 which will be provided by the government. During break periods (i.e. winter, spring and summer recess) students are permitted to work up to 38 hours per week. All employed students must enter into a contract, reviewed by the Department of Labour, which states the terms and conditions of their employment.

Note: These Regulations are changed from time to time by the government authorities.

Accommodation

The students of Intercollege are entitled, upon request, to find suitable accommodation to UNIC's residences. Students who require hostel accommodation should contact the Office of Admissions for further information and assistance.

FINANCIAL INFORMATION

TUITION / ΔΙΔΑΚΤΡΑ*	Local/ Ντόπιοι	International/ Αλλοδαποί
Diplomas/Διπλώματα	**Euro**	**Euro**
Fixed yearly tuition Πάγια ετήσια δίδακτρα		
Culinary Arts/Επισιτιστικές Τέχνες	9,150	9,150
Tuition per credit/teaching hour Δίδακτρα με χρέωση ανα πιστωτική μονάδα		
Mechanical Installations Technology/	290	-
Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων		
Automotive Technology Μηχανική Αυτοκινήτου	290	-
Bachelors/ Πτυχία		
Fixed yearly tuition/ Πάγια ετήσια δίδακτρα		
Nautical Science/Ναυτική Επιστήμη	8,950	8,950
Tuition per credit/teaching hour/ Δίδακτρα με χρέωση ανα πιστωτική μονάδα		
Aesthetics/Αισθητική	275	-
Culinary Arts Management/ Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών	285	-
Other Fees/ Άλλες χρεώσεις		
Application fee (payable once)/ Αίτηση Εισδοχής	55	55
Visa fee (one-off/non refundable payment)/	-	86
Registration fee (per registration)/ Εγγραφή	26	26
Student Activities fee (per semester)/ Δραστηριότητες ανά εξάμηνο	20	20
Lab fee (per course with lab)/ Χρέωση χρήσης εργαστηρίων (για μαθήματα που γίνετε χρήση εργαστηρίου)	26	26
Exemption/Make up exam fee/ Χρέωση για αίτηση εξαίρεσης-μεταφοράς μαθημάτων/ Επαναληπτικής εξέτασης	35	35
Transcript (per copy)/ Αναλυτική βαθμολογία (για κάθε αντίγραφο)	5	5
Graduation fee/ Χρέωση αίτησης για αποφοίτηση.	60	60
Technology fee/ Χρέωση χρήσης τεχνολογικών εργαστηρίων	15	15
Annual Insurance fee/ Ετήσιο ασφάλιστρο	-	175

- The above tuition and fees do not include external registration and examination fees (if any), which vary for different programmes.
- The normal load consists of 60 ECTS/30 teaching hours per year (15 per semester). Full time students may take a minimum of 30 ECTS/15 teaching hours per semester. In cases where credits differ to hours allocated to a course (e.g. College English), the higher of the two will be used in calculating the tuition.

*Fees have been approved by the Ministry of Education, Culture, Sports and Youth, Ref 7.14.10.3/95, 19/10/2017. The College, has maintained a lower range of fees (-20% up to -30%) for all its programmes since the last approval.

The College reserves the right to change tuition and other fees whenever conditions necessitate, subject to approval by the Ministry of Education, Culture, Sports and Youth.

Payment of Fees

Tuition and other fees are calculated and charged at the beginning of each semester. Local/EU students may be permitted to pay their tuition and fees in 3 equal instalments per semester (6 instalments yearly), provided that the tuition deposit of Euro 850 is paid before or at registration of each semester. Students wishing to pay on an instalment basis must sign a contract of payment.

According to the Migration regulations of Cyprus, international (Non-EU) students are required to be full-time (30 ECTS per semester) and to pay each semester's tuition and fees in advance. A tuition deposit of Euro 3,000 (unless otherwise required by the College) must be paid upon receipt of the acceptance letter. The balance of the semester's tuition and fees must be paid upon registration.

Students with outstanding financial obligations to the College will not receive grades, transcripts or other documents until their accounts are settled. A late payment charge of 2% per month will be imposed for all overdue instalments.

All payments should be made in Euro by means of a bank draft issued to Intercollege or by bank transfer, account details as follows:

HELLENIC BANK

EDEX-EDUCATIONAL EXCELLENCE CORPORATION LTD

ACCOUNT NO: 119-01-567831-01

IBAN: CY15 0050 0119 0001 1901 5678 3101 SWIFT CODE: HEBACY2N

BANK OF CYPRUS

EDEX-EDUCATIONAL EXCELLENCE CORPORATION LTD

ACCOUNT NO: 018211007377

IBAN: CY35 0020 0182 0000 0011 0073 7700 SWIFT CODE: BCYPCY2N

Refund Policy

Students cannot drop or withdraw from a course(s) by merely stopping attendance. A student wishing to withdraw from any course(s) has to fill in a "Withdrawal" Form and submit it both to the Academic Affairs Office and to the Finance Office. The date of withdrawal will be considered to be the date on which such a form is received.

Apart from tuition, all other fees (i.e Application fee, Registration fee, Insurance fee, Activities fee, Technology fee, etc) are not refundable. Cancellation of tuition (refund) will be based on the following schedule:

Time of Withdrawal (Fall and Spring Semesters)	**% of Cancellation (Tuition Refund)**	**Tuition Charged**
Beore classes start*	100%	0%
During the 1st week of classes	80%	20%
During the 2nd week of classes	70%	30%
During the 3rd week of classes	50%	50%
During the 4th week of classes	25%	75%
After the 4th week of classes	0%	100%
(Summer Session)		
Before classes start*	100%	0%
During the first 3 days of classes	80%	20%
During the second 3 days of classes	50%	50%
After the 7th day of classes	0%	100%

** Note: Further to a decision made by the Ministerial Committee, all prepaid tuition fees of international students will be refunded in the event that for any reason their arrival in the Republic of Cyprus is no longer possible. This decision can be revoked by a further decision made by the Ministerial Committee.*

No refund of tuition will be made for whatever reason, for students who have been expelled, dismissed, suspended for disciplinary reasons, or denied visa on the basis of fake documents.

SCHOLARSHIPS / FINANCIAL AID

The College offers financial aid to full-time students, in the form of merit scholarships, need-based assistance and on-campus work-study programmes. All types of financial aid available are explained below:

Academic Merit Scholarships

1. Based on Previous Performance

   Students in their first year at the College may be eligible for a scholarship on the basis of the grades of their High School Leaving Certificate. More information about this type of scholarship can be obtained from the Office of Admissions.

2. Based on Academic Performance at the College

   Two regular semesters after the student first registers and every semester thereafter, scholarships will be awarded according to the student's performance at the College, as follows:

Cumulative GPA	Scholarship
4.00	50%
3.75–3.99	20%
3.50–3.74	10%

In order to be eligible for this type of scholarship, students must have:

a. full-time status,

b. completed a minimum of 60 ECTS at the College and

c. been registered in the previous semester.

Need-Based Assistance

Need-based assistance is given in the form of a discount, to Local/EU students only, regardless of academic performance, as follows:

1. Students who come from large families.
2. Families who have, during the same semester, more than one child as students at the College, are eligible for a 15% discount for every additional child.
3. Students who face considerable financial difficulties. In such cases the amount of the discount will depend on the student's demonstrated need for assistance. Students interested in this type of financial aid must complete the "Application for Scholarship/ Financial Aid" and submit it to the Admissions Office. This type of aid may be valid for one semester, for one academic year or for the whole duration of the student's programme.

On Campus Work-Study Programme

A limited number of part-time, on-campus jobs are available to students who have demonstrated exceptional potential in extra-curricular activities and academic performance. Students are compensated in the form of tuition discount. Available jobs are announced at the beginning of every semester and details are posted on the intranet.

Notes:

1. Scholarships are not applicable to professional programmes, other fees and summer tuition.

2. Students who are eligible for more than one type of Financial Aid will be awarded the scholarship or discount constituting the highest amount (i.e. reductions cannot be added).

UNDERGRADUATE PROGRAMMES

PART B

Intercollege is duly registered with the Cyprus Ministry of Education, Culture, Sports and Youth as an educational institution of tertiary education, in accordance with the requirements of the Laws of the Republic of Cyprus, and is authorised to offer the following Undergraduate (Bachelor) programmes:

ΥΠ -139/81/Κ, 16/10/1991.

All Programmes of Studies offered by Intercollege are accredited by the Cyprus Quality Assurance Agency (CyQAA).

PROGRAMME	LANGUAGE OF INSTRUCTION/ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	PAGE
Bachelors/Πτυχία (4 Years/4 Έτη)		
Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών	Greek/Ελληνικά	45
Αισθητική	Greek/ Ελληνικά	59
Nautical Science	English/Αγγλικά	75
Diplomas/Διπλώματα (2 Years/2 Έτη)		
Culinary Arts	English/Αγγλικά	87
Επισιτιστικές Τέχνες	Greek/Ελληνικά	95
Μηχανική Αυτοκινήτου	Greek/Ελληνικά	105
Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων	Greek/Ελληνικά	113

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ

4 Έτη/240 ECTS, Πτυχίο

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνική

Διάρκεια Φοίτησης: 4 Έτη

Το Πρόγραμμα Σπουδών είναι Αξιολογημένο – Πιστοποιημένο από το Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης (ΔΙΠΑΕ).

Το πτυχίο «Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών» θα κατοχυρώσει στους απόφοιτους αξιόπιστη άποψη, εκτίμηση και γνώση σε θέματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, τραπεζοκομίας και διεύθυνσης έτσι ώστε να καταστήσει ικανό τον απόφοιτο να συνεισφέρει επαγγελματικά στον τομέα της Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών μέσα στο απαιτητικό Ξενοδοχειακό και Επισιτιστικό περιβάλλον.

Οι φοιτητές λαμβάνουν επιστημονική γνώση και αναπτύσσουν δεξιοτεχνίες απαραίτητες για την αυριανή τους καριέρα σε όλες τις προσφερόμενες υπηρεσίες στον Επισιτιστικό Τομέα, αυτών της Μαγειρικής, Ζαχαροπλαστικής, Τραπεζοκομίας, Αρτοποιίας καθώς και Διεύθυνσης. Κρίνεται ως απαίτηση πλέον της σύγχρονης επισιτιστικής δεοντολογίας, η επιπλέον γνώση και ειδίκευση στις βασικές αρχές διεύθυνσης, έτσι που με συμπληρωματικό τρόπο να έρχονται και να προσδίδουν περισσότερο κύρος και ικανότητα στους αυριανούς τμηματάρχες των επισιτιστικών/ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.

Το συγκεκριμένο πρόγραμμα σπουδών, προετοιμάζει τους σπουδαστές με την προσέγγιση της εξέτασης-έρευνας και πρακτικής εφαρμογής των απαραιτήτων κλάδων επισιτισμού (Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική, Τραπεζοκομία και Αρτοποιία). Τους εφοδιάζει επίσης, με τις αρμόζουσες γνώσεις μέσω των διευθυντικών μαθημάτων, έτσι ώστε να αποκτήσουν τις αναμενόμενες διοικητικές και οργανωτικές ικανότητες να υπηρετήσουν επάξια τις μελλοντικές τους επαγγελματικές προκλήσεις.

Επιπρόσθετα, οι σπουδαστές ενθαρρύνονται και παρακινούνται να αναπτύξουν:

- Γνωστικές δεξιότητες κριτικής σκέψης, ανάλυσης και σύνθεσης.
- Αποτελεσματικότητα στην επίλυση προβλημάτων και στη λήψη αποφάσεων χρησιμοποιώντας κατάλληλες δεξιότητες.
- Αποτελεσματική επικοινωνία, τόσο γραπτή όσο και προφορική, χρησιμοποιώντας μια σειρά από μέσα τα οποία χρησιμοποιούνται ευρύτατα στις επιχειρήσεις.
- Ευαισθησία στο κοινωνικό, οικονομικό, ηθικό και τεχνολογικό περιβάλλον μέσα στο οποίο εταιρείες και οργανισμοί λειτουργούν και ανταγωνίζονται.
- Κατανόηση των σύγχρονων τάσεων της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής βιομηχανίας.
- Διαπροσωπικές δεξιότητες τις οποίες οι σπουδαστές αξιολογούν την αξιοπιστία των πληροφοριών και αποφασίζουν μέσω συλλογισμών που γίνονται με βάση όλα τα δυνατά στοιχεία που μπορούν να έχουν στη διάθεσή τους. Παράλληλα κτίζει επιχειρηματολογία και επικοινωνία ιδεών με βάση τη χρήση ποσοτικών εργαλείων, την ομαδική εργασία και δημιουργικότητα.

ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Κωδικός	Περίοδοι	ECTS
Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού	IMGT-130	3	6
Θεωρεία Μαγειρικής Ι	ICUL-101	3	6
Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων	ICUL-113	3	6
Εισαγωγή στη Ζαχαροπλαστική & αρτοποιία	ICUL-115	4	3
Πρακτική Μαγειρικής Ι	ICUL-121L	6	3
Αγγλική γλώσσα Ι	BENG-122	3	6
Θεωρεία Μαγειρικής ΙΙ	ICUL-102	3	6
Λογιστική	IACCT-110	3	6
Ζαχαροπλαστική και αρτοποιία Ι	ICUL-116	4	3
Πρακτική της Μαγειρικής ΙΙ	ICUL-122L	6	3
Αγγλική Γλώσσα ΙΙ	BENG-123	3	6
Εστιατορική Τέχνη – Τραπεζοκομία	ICUL-124	4	3
Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων/Ψαριών	ICUL-128	4	3
Πρακτική εξάσκηση Ι	ICUL-193	16 Εβδομάδες	0
Εφαρμοσμένη Στατιστική	IMATH-105	3	6
Εφαρμογές Μικροϋπολογιστή & Χρήση στην Επισιτιστική Βιομηχανία	ICOMP-150	3	6
Οινογνωσία Μπαρ και Ποτά	ICUL-212	3	6
Κυπριακή Κουζίνα & Γαστρονομική Κουλτούρα	ICUL-217	4	3
Ζαχαροπλαστική & Αρτοποιία ΙΙ	ICUL-216	4	3
Εισαγωγή στη Διοίκηση	IMGT-281	3	6
Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσματολογίου	ICUL-240	4	3
Οργάνωση & Προετοιμασία Κρύας Κουζίνας - Λειτουργία Μπουφέ	ICUL-206	4	3
Διεθνής Κουζίνα Ι	ICUL-214	4	3
Εισαγωγή στη Επιστήμη Τροφίμων	ICUL-220	3	6
Αρχές Οργάνωσης, Διοίκησης & Λειτουργίας Εστιατορίου	IMGT-223	4	3
Κοστολόγηση Τροφίμων & Ποτών	ICUL-250	3	6
Γαλλική Γλώσσα Ι	FREN-101	3	6
Πρακτική εξάσκηση ΙΙ	ICUL-293	16 Εβδομάδες	0
Διακοσμητική Τέχνη στη Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία	ICUL-304	4	3
Υγιεινή Διατροφή & Παθήσεις	ICUL-310	4	3
Οργανωτική Συμπεριφορά	IBADM-334	3	6
Μάρκετινγκ	IMKTG-391	3	6
Γαλλική Γλώσσα ΙΙ	FREN-102	3	6
Επαγγελματική & Επιχειρηματική Επικοινωνία	ICOMM-200	3	6
Οργάνωση και Διοίκηση Εκδηλώσεων	ICUL-303	6	4
Διεθνής Κουζίνα ΙΙ	ICUL-314	6	4
Διαχείριση και Έλεγχος Δαπανών	IMGT-320	3	6
Εξειδικευμένη Κουζίνα	ICUL-341	6	4
Μεθοδολογία της Έρευνας	IBADM-350	3	6
Επαγγελματικά Αγγλικά	PENG-100	3	6
Σχεδιασμός & Διαρρύθμιση Επισιτιστικών Μονάδων	ICUL-405	3	6
Ανάπτυξη Επιχειρηματικότητας	IBADM-412	3	6
Μάρκετινγκ Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	ICUL-413	3	6
Διαχείριση Ποιότητας	IMGT-450	3	6
Διοίκηση και Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού	IMGT-481	3	6
Διεύθυνση Επισιτιστικών Μονάδων Μέσω Συμβάσεων	ICUL-411	3	6
Διοίκηση Κουζίνας & Ανάπτυξη Εποπτικών Ικανοτήτων	ICUL-414	3	6
Λειτουργικά Τρόφιμα	ICUL-420	3	6
Επιχειρηματικό Δίκαιο	IBADM-430	3	6
Πτυχιακή Εργασία	IBADM-493	0	6
Πρακτική Εξειδίκευση	ICUL-493	7 Εβδομάδες	0
Σύνολο ECTS			**240**

IMGT-130	Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού	6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις βασικές πληροφορίες, τις βασικές ιδέες και δεδομένα που αφορούν στη βιομηχανία φιλοξενίας και βασίζεται στους εξής πυλώνες/τομείς: ξενοδοχεία, επισιτισμός, τουρισμός. Στην κάθε περίπτωση θα γίνει μια ιστορική αναδρομή, θα επεξηγηθούν τα διάφορα είδη/μορφές λειτουργίας/κατηγορίες και θα αναφερθούν οι διάφορες επιλογές στις μεθόδους διεύθυνσης και διαχείρισης των συγκεκριμένων μονάδων.

ICUL-101	Θεωρία Της Μαγειρικής Ι	6 ECTS

Σκοποί του μαθήματος αυτού είναι να εξετάσουν την ιστορική εξέλιξη των Μαγειρικών Τεχνών. Επιπλέον, παρέχει μια λεπτομερή στήριξη για την οργάνωση μιας κουζίνας, τις θεωρητικές πτυχές της μαγειρικής, τη χρήση και εύρυθμη λειτουργία του εξοπλισμού της κουζίνας και των σκευών και τα θεμελιώδη θέματα εποπτείας. Ταυτόχρονα στο μάθημα αυτό συνδυάζεται το θεωρητικό μέρος με την επίδειξη (DEMO), έτσι ώστε οι φοιτητές να έχουν πιο ολοκληρωμένη εικόνα του μαθησιακού τους πεδίου. Σκοπός του μαθήματος αυτού είναι επίσης η μεγαλύτερη δυνατή εκμάθηση των πρώτων και βασικών γνώσεων της μαγειρικής τέχνης συμπεριλαμβανομένων και των εννοιών και ορολογιών που αφορούν την μαγειρική – γαστρονομική τέχνη.

ICUL-113	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων	6 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι σε αυτό το εισαγωγικό μάθημα, ο σπουδαστής να είναι σε θέση να παρακολουθήσει τις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία και την οργανωτική πολιτική, ώστε να διασφαλίζεται η υγεία, η ασφάλεια των εργαζομένων, των πελατών και των μελών του κοινού. Εξερευνώνται επίσης, οι αιτίες της κακής υγείας ως αποτέλεσμα της αποτυχίας να εφαρμοστούν οι σωστές αρχές υγιεινής. Ο σπουδαστής θα μάθει τις ορθές πρακτικές υγιεινής που πρέπει να ακολουθούνται και να εφαρμόζονται κατά το χειρισμό των τροφίμων.

ICUL-115	Εισαγωγή Στη Ζαχαροπλαστική & Αρτοποιία	3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι σε αυτό το εισαγωγικό μάθημα, ο σπουδαστής να είναι σε θέση να παρακολουθήσει τις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία και την οργανωτική πολιτική, ώστε να διασφαλίζεται η υγεία, η ασφάλεια των εργαζομένων, των πελατών και των μελών του κοινού. Εξερευνώνται επίσης, οι αιτίες της κακής υγείας ως αποτέλεσμα της αποτυχίας να εφαρμοστούν οι σωστές αρχές υγιεινής. Ο σπουδαστής θα μάθει τις ορθές πρακτικές υγιεινής που πρέπει να ακολουθούνται και να εφαρμόζονται κατά το χειρισμό των τροφίμων.

ICUL-121L	Πρακτική Της Μαγειρικής Ι	3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι μέσα από τις επιδείξεις και τα πρακτικά μαθήματα οι σπουδαστές θα εισαχθούν στις αρχές και τις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων. Το μάθημα καλύπτει επίσης την προετοιμασία τροφίμων, την παραγωγή, την παρουσίαση πιάτων και τις αρχές της ομαδικής εργασίας σε ένα πλαίσιο παραγωγής. Ειδική αναφορά θα γίνει σε βασικά υλικά, τρόφιμα και πρώτες ύλες, καθώς και στη χρήση τυποποιημένων συνταγών και την εφαρμογή τους. Σκοπός επίσης, του μαθήματος είναι να εντάξει και να διδάξει στους φοιτητές την ομαδικότητα και τα αποτελέσματα αυτής για επιτυχή αποδοτικότητα και παραγωγή.

BENG-122	Αγγλική Γλώσσα Ι	6 ECTS

This course familiarises students with basic vocabulary used in catering. A number of grammatical structures at an elementary level are introduced. The students learn basic language skills helping them to communicate while working in the catering industry. Having finished this course the level of students' skills should be at A1 level of the CEFR.

ICUL-102	Θεωρία της Μαγειρικής ΙΙ	6 ECTS

Σκοποί του μαθήματος αυτού είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές γνώσεις και τις τεχνικές για την παρασκευή τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της ορολογίας, και της τεχνολογίας του μαγειρέματος, με βάση τις αρμοδιότητες και τις περαιτέρω γνώσεις που αναπτύχθηκαν στο μάθημα ICUL 101, 121 και 113. Σκοπός επίσης, του μαθήματος αυτού είναι να δώσει συνέχεια στην εμπέδωση των βάσεων που διδάχθηκαν οι φοιτητές/τριες κατά το προηγούμενο τετράμηνο και να συνεχίσουν την επαγγελματική κατάρτιση ολοκληρώνοντας σημαντικά κεφάλαια της Μαγειρικής Τέχνης.

Προαπαιτούμενα: ICUL-101, ICUL 121L, ICUL 113

ICUL-193	Πρακτική Εξάσκηση Ι	0 ECTS

Η πρακτική στη βιομηχανία μαγειρικής στοχεύει να δώσει στους σπουδαστές την ευκαιρία να εφαρμόσουν τις θεωρίες της τάξης σε πρακτικά ζητήματα στον τομέα της τροφοδοσίας, σε διαδικασίες της κουζίνας ως εξής: Still room, Entremetier: Σούπες/λαχανικά, Κρεοπωλείο: Κρέας/ψάρια, Garde manger: Κρύα πιάτα, Saucier/ Rotisseur/Poissonier, Ζεστή κουζίνα. Μέσα από την διαδικασία της πρακτικής εξάσκησης οι φοιτητές θα λειτουργήσουν σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες τόσο από πλευράς εφαρμογής των θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων τους όσο και σε επίπεδο συνεργασίας και με συναδέλφους έμπειρους και μη. Σκοπός επίσης είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν εμπειρίες που θα τους βοηθήσουν να συνεχίσουν στην επόμενη ακαδημαϊκή χρονιά και να εφαρμόσουν ή να διασταυρώσουν και να μοιραστούν τις εμπειρίες αυτές μεταξύ τους αλλά και με τους εκπαιδευτές τους.

Διάρκεια πρακτικής εξάσκησης: 16 εβδομάδες

IACCT 110	Λογιστική	6 ECTS

Σε αυτό το εισαγωγικό μάθημα ο φοιτητής θα κατανοήσει τις θεμελιώδεις έννοιες της λογιστικής. Μέσα από το μάθημα αυτό θα γίνει εισαγωγή στις βασικές αρχές του διπλογραφικού συστήματος με εξάσκηση στην καταχώρηση εγγραφών αγορών και πώλησης αγαθών και υπηρεσιών, ημερολογιακών εγγραφών, ετοιμασία ισοζυγίου καθώς επίσης λογιστική παρακολούθηση των οφειλών και απαιτήσεων του οργανισμού καθώς και διαδικασιών πάγιων και άμεσα ρευστοποιήσιμων /διαθέσιμων περιουσιακών στοιχείων και αποσβέσεων και την τήρηση συστήματος αποθεμάτων αποθήκης.

ICUL-116	Ζαχαροπλαστική & Αρτοποιία Ι	3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει επί πλέον γνώσεις και δεξιότητες στην Αρτοποιία και ζαχαροπλαστική τέχνη. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει την, επίδειξη και την εφαρμογή μέσω πρακτικής των αρτοπαρασκευασμάτων με βάση τον βούτυρο, καθώς επίσης και την προετοιμασία των διαφορετικών τύπων επιδορπίων και βασικών γλυκών, κέικ, μαρέγκων και γνωστών παραδοσιακών/ εορταστικών γλυκών και ζυμωμάτων.

ICUL-122L	Πρακτική της Μαγειρικής ΙΙ	3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι μέσα από τις επιδείξεις και τα πρακτικά μαθήματα οι σπουδαστές θα εισαχθούν στις αρχές και τις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων. Το μάθημα καλύπτει την προετοιμασία τροφίμων, την παραγωγή, την παρουσίαση πιάτων και τις αρχές της ομαδικής εργασίας σε μια ρύθμιση παραγωγής. Η συγκεκριμένη αναφορά θα γίνει σε βασικά είδη και προϊόντα. Οι σπουδαστές θα καθοδηγηθούν από τον εκπαιδευτή τους στην ομαδική αποτελεσματικότητα αφού εφαρμόζουν τις οδηγίες και τις πρότυπες συνταγές, επίσης θα αναπτύξουν με το πέρας του χρόνου και τις μελέτες της βιβλιογραφίας δημιουργικότητα και φαντασία για να καλυτερεύουν και να γίνονται και πιο δεξιοτέχνες. Επίσης οι φοιτητές θα συνεχίζουν εργαστηριακά να ακολουθούν τις πρότυπες τυποποιημένες συνταγές και την συνεχή σταθερή ποιότητα των εδεσμάτων που θα καλούνται κατά την ώρα του πρακτικού τους μαθήματος να ετοιμάσουν.

Προαπαιτούμενα: ICUL-101, ICUL-102, ICUL-121L

BENG-123	Αγγλική Γλώσσα ΙΙ	6 ECTS

The course provides the students with skills necessary for communication in their professional environment. The course introduces a wide range of culinary arts vocabulary and basic grammar constructions essential for accurate communication. An emphasis is put on understanding written as well as spoken language. Also,

students are familiarised with ways of writing simple descriptions, comparisons and recipes. Moreover, students are presented with 'non-culinary' vocabulary (e.g. clothes, jobs). Upon the completion of the course the level of students' skills should be close to A2 level in CEFR.

Προαπαιτούμενα: BENG-122

ICUL-124	**Εστιατορική Τέχνη-Τραπεζοκομία**	**3 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις λειτουργίες του εστιατορίου. Μέσα από μια εισαγωγική σειρά μαθημάτων σχετική με τη θεωρία της προετοιμασίας τροφίμων, γίνεται άψογος συνδυασμός της με την επίδειξη των πρακτικών πτυχών του χειρισμού τροφίμων με την πρακτική θεμελιωδών δεξιοτήτων που απαιτούνται κατά την προετοιμασία και το σερβίρισμα των τροφίμων.

ICUL-128	**Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων/Ψαρικών**	**3 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρέχει τις απαραίτητες θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις, όπως επίσης και τις τεχνικές οι οποίες θα καταστήσουν το σπουδαστή ικανό να τεμαχίζει, μεταποιεί, φιλετάρει, ταξινομεί, να αξιολογεί την ποιότητα να αποθηκεύει στις κατάλληλες συνθήκες και με το σωστό τρόπο και στις κατάλληλες θερμοκρασίες

IMATH-105	**Εφαρμοσμένη Στατιστική**	**6 ECTS**

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι:

- Να αναπτυχθούν οι μέθοδοι για την επίλυση γραμμικών εξισώσεων και ανισοτήτων σε μία μεταβλητή.
- Να επιλύουν πολυώνυμα και πολυωνυμικές εξισώσεις.
- Η εισαγωγή στη βασική θεωρία των εξισώσεων και στις γραφικές παραστάσεις.
- Να μπορούν οι φοιτητές να επιλύουν γραμμικά συστήματα.
- Η εισαγωγή στις ρητές, ορθολογικές εκφράσεις.

ICOMP-150	**Εφαρμογές Υπολογιστή & Χρήση Στην Επισιτιστική Βιομηχανία**	**6 ECTS**

Το μάθημα σχεδιάστηκε για να εισαγάγει το μαθητή στις δημοφιλείς εφαρμογές των πακέτων λογισμικού, τα οποία μπορεί αν περιλαμβάνουν επεξεργασία στη word, ηλεκτρονικά λογιστικά φύλα, διαχείριση λογισμικού, γραφικά, και στατιστικές εφαρμογές. Έμφαση θα δοθεί στο πως το καθένα θα ωφελήσει τον χρήστη στο σπίτι, στην τάξη ή στο γραφείο. Περιλαμβάνει δομημένες ασκήσεις εργαστηρίου με επίβλεψη. Επίσης, διαμέσου λογισμικού που αφορά την επισιτιστική βιομηχανία, θα εκπαιδεύονται φοιτητές για εξοικείωση με συγκεκριμένη χρήση (sales, stock, storage).

ICUL-212	**Οινογνωσία/ Μπαρ & Ποτά**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις βασικές λειτουργίες του μπαρ, τις βασικές γνώσεις του αρμονικού συνδυασμού τροφών και ποτών. Επίσης, οι φοιτητές θα αποκτήσουν και τις αναγκαίες γνώσεις για τα διάφορα είδη κρασιών, τις κατηγορίες τους, τους τρόπους παρασκευής τους (π.χ. σαμπάνια), τις θερμοκρασίες φύλαξης και σερβιρίσματός τους, καθώς και της μπύρας και άλλων οινοπνευματωδών ποτών.

ICUL-217	**Κυπριακή Κουζίνα & Γαστρονομική Κουλτούρα**	**3 ECTS**

Σκοποί του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει και να κάνει τον φοιτητή/τρια να γνωρίσουν, να αγαπήσουν και να καταρτιστούν στην παραδοσιακή αλλά και δημιουργική κυπριακή κουζίνα. Το μάθημα επικεντρώνεται στην Κυπριακή εθνική κουζίνα και κουλτούρα του Κυπριακού φαγητού: μεζέ-κρύα και ζεστά πιάτα από ψάρι, κρέας και πουλερικά, αγριόχορτα της Κύπρου, γεύματα και Κυπριακά γλυκά. Περιοχές της Κύπρου και τα αναγνωρισμένα παραδοσιακά εδέσματά της. Καλύπτεται παραδοσιακή ορολογία και παραδοσιακά πιάτα. Δίνεται στους φοιτητές η ευκαιρία να δημιουργήσουν καινούργια μοντέρνα πιάτα με υλικά καθαρά κυπριακά και γνωρίζουν την γαστρονομική κληρονομιά και κουλτούρα της Κύπρου.

ICUL-216	**Ζαχαροπλαστική & Αρτοποιία ΙΙ**	**3 ECTS**

Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχονται επιπλέον και πιο βαθιές θεωρητικές γνώσεις καθώς και αναβαθμισμένες τεχνικές στην πράξη του εργαστηριακού όσο αφορά τα διεθνή και Κυπριακά αρτοποιήματα

και τα εξειδικευμένα αλλά και παραδοσιακά γλυκά διαφόρων χωρών. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει θεωρία και τις τεχνικές που ακολουθούμε, με έμφαση στα καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά, εξοπλισμούς, κανόνες και σημεία προσοχής στην παρασκευή διάφορων αναβαθμισμένων αρτοπαρασκευασμάτων διαφόρων χωρών και Κύπρο.

Προαπαιτούμενα: ICUL-115, ICUL-113, ICUL-116, ICUL-193

IMGT-281 Εισαγωγή στη Διοίκηση 6 ECTS

Το μάθημα αυτό προσφέρεται έτσι ώστε ο φοιτητής να κερδίσει την κατανόηση των κύριων διευθυντικών ρόλων και των λειτουργιών όπως ισχύουν στην επιτυχή λειτουργία μιας επαγγελματικής επιχείρησης (συμπεριλαμβανομένων των μη κερδοσκοπικών οργανισμών) μέσα στην κοινωνία. Για να εκτιμήσει τη κοινωνική ευθύνη των επιχειρησιακών οργανώσεων και του ηθικού πλαισίου μέσα στην οποία πρέπει να λειτουργήσουν. Για να λάβουν μια εκτίμηση της εξέλιξης των διοικητικών θεωριών και των αποτελεσμάτων τους στις επιχειρηματικές πρακτικές. Για να εξοικειώσει τους σπουδαστές με τη στρατηγική διαχείριση να επεξεργαστεί τα εργαλεία προγραμματισμού και τις διαδικασίες της απόφασης - παραγωγή και η δυνατότητα εφαρμογής τους. Για να εκτιμήσουν τα αποτελέσματα ενός μεταβαλλόμενου τοπικού και διεθνούς επιχειρησιακού περιβάλλοντος στις επιχειρησιακές πολιτικές. Για να εκτιμήσουν τη χρήση του MIS στις επιχειρηματικές λειτουργίες. Για να εκτιμήσει τη σημασία των ανθρώπινων δυναμικών και των εργατικών σχέσεων στη διαχείριση μιας επιχείρησης.

ICUL-240 Σχεδιασμός & Εφαρμογές Εδεσματολογίου 3 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή θεωρητική γνώση και πρακτική εφαρμογή για να εφαρμόσουν τις θεωρίες στα πρακτικά ζητήματα του προγραμματισμού, προετοιμασίας και του σερβιρίσματος. Θα παράξουν ποικίλες επιλογές γευμάτων ολοκληρωμένων μενού χρησιμοποιώντας αρκετές μεθόδους μαγειρικής. Η βασική ικανότητα μαγειρέματος ενισχύεται και διδάσκονται νέες δεξιότητες προετοιμασίας και παρουσίασης φαγητών. Σκοπός επίσης είναι να κατανοήσουν οι φοιτητές τη διαδικασία σχεδιασμού διαφορετικών μενού και την εφαρμογή τους χρησιμοποιώντας και τις γνώσεις της κοστολόγησης.

Προαπαιτούμενα: ICUL-101, ICUL-121L, ICUL-113, ICUL-102, ICUL-122L, ICUL-115, ICUL-116, ICUL-193

ICUL-206 Οργάνωση & Προετοιμασία Κρύας Κουζίνας- Λειτουργία Μπουφέ 3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους σπουδαστές να εντοπίσουν, να ταξινομήσουν την ποιότητα, την απόδοση και την αποθήκευση με τις διαδικασίες δοκιμών στις κρύες παρασκευές ψημένων κρεάτων και τερίνων καθώς και στις διαδικασίες προετοιμασίας τους. Οι σπουδαστές θα είναι σε θέση να προετοιμάζουν και να παρουσιάζουν με καλαισθησία σαλάτες και άλλα κρύα ορεκτικά. Θα αναγνωρίζουν τα κρίσιμα σημεία και τις προδιαγραφές εργασίας τους στην κρύα κουζίνα.

Επίσης η παρουσίαση των διαφόρων τύπων μπουφέ και οι δεξιότητες και οι ικανότητες σερβιρίσματος θα αναπτυχθούν, καθώς επίσης και ένας υψηλός βαθμός των καλλιτεχνικών δυνατότητας και της φαντασίας στο σχεδιασμό ενός μπουφέ. Η δυνατότητα να προετοιμαστεί μια ευρεία ποικιλία των τροφίμων, που χρησιμοποιεί τη γνωστική, κριτική σκέψη και τις πρακτικές δεξιότητες εκτίμησης θα αναπτυχθεί περαιτέρω.

Προαπαιτούμενα: ICUL-101, ICUL-102, ICUL-121L, ICUL-122L, ICUL-193

ICUL-214 Διεθνής Κουζίνα I 3 ECTS

Οι φοιτητές θα εισαχθούν στις τεχνικές, τα συστατικά και τα καρυκεύματα που είναι μοναδικά για μια ποικιλία από διεθνής κουζίνες. Διάφορες εθνικές επιρροές και μαγειρικές όπως οι θρησκευτικές, γεωγραφικές, ο τουρισμός, κ.λπ. θα μελετηθούν. Η προετοιμασία, το μαγείρεμα και η παρουσίαση σύμφωνα με τις παραδόσεις ή / και τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Ο συγχρονισμός, η οργάνωση και η παρουσίαση των πιάτων τονίζονται. Ρωσική, Ασιατική (Κίνα, Ιαπωνία, Ινδία) και Ιταλική Κουζίνα περιλαμβάνονται. Δίνεται η ευκαιρία στο μαθητή να αυξήσει τη γνώση, την κριτική σκέψη και την πρακτική εφαρμογή των δεξιοτήτων.

Προαπαιτούμενα: ICUL-101, ICUL-121L, 1 ICUL-02, ICUL-122L, ICUL-128, ICUL-113, ICUL-193

ICUL-220 Εισαγωγή στη Επιστήμη Τροφίμων 6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να εφοδιάσει τους φοιτητές με όλες εκείνες τις απαραίτητες γνώσεις που θα τους επιτρέψουν να προσεγγίσουν πολύπλευρα και αποτελεσματικά όλα τα θέματα που απασχολούν τον

σύγχρονο άνθρωπο στον τομέα της επιστήμης τροφίμων και διατροφής. Πιο συγκεκριμένα, θα αναλύσει τις βασικές αρχές της επιστήμης τροφίμων και διατροφής συμπεριλαμβανομένων των μεθόδων συντήρησης των τροφών, των χημικών πρόσθετων, της συσκευασίας και επισήμανσής τους. Επίσης, θα δοθούν πληροφορίες για τις θρεπτικές ουσίες των τροφών, τις αλλαγές που δέχονται στην πορεία προετοιμασίας και μαγειρέματός τους και τη σημαντικότητα αυτών των αλλαγών. Τέλος, θα δοθούν πληροφορίες για τους μικροοργανισμούς που μπορεί να αναπτυχθούν στα τρόφιμα και την πρόληψη μολύνσεων και δηλητηριάσεων.

IMGT-223 Αρχές Οργάνωσης, Διοίκησης Και Λειτουργίας Εστιατορίου 3 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή γνώση και κατανόηση της οργάνωσης, διοίκησης και λειτουργίας του εστιατορίου και των τμημάτων του. Επιπλέον, θα να αναλωθεί σημαντικός χρόνος στην κατάλληλη διαδικασία σερβιρίσματος και αναγνώρισης των διαφορετικών μεθόδων σερβιρίσματος, κατανόηση επιπλέον τεχνικών δεξιοτήτων, τόσο στην θεωρητική όσο και στην πρακτική πλευρά.

Οι σπουδαστές θα αναπτύξουν δεξιότητες στο σχεδιασμό, οργάνωση και υλοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας καθώς και σερβιρίσματος μέσω της διοργάνωση και λειτουργίας παραθέσεων.

Οι φοιτητές επίσης θα ενασχοληθούν με την προετοιμασία και το σερβίρισμα μέσω της επιμελημένης μεθόδου σερβιρίσματος και flambé.

Προαπαιτούμενα: ICUL-124

ICUL-250 Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών 6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να μεταδώσει τις αναγκαίες γνώσεις μαζί με τη σχετική γνώση στους υπολογισμούς της κοστολόγησης τροφίμων και ποτών, έτσι ώστε να υπάρχει ορθή διαμόρφωση της κατάλληλης τιμολογιακής πολιτικής. Οι φοιτητές θα μάθουν τα βασικά σημεία που σχετίζονται με τα έξοδα παραγωγής και το σχετικό έλεγχο, ιδιαίτερα σε σχέση με το κόστος τροφίμων και το ρόλο του διευθυντή ενός επισιτιστικού ιδρύματος ως προς την πρόβλεψη και την ικανοποίηση των προσδοκιών του πελάτη.

Επίσης θα υπάρχει παρουσίαση του τρόπου που η κάθε επισιτιστική επιχείρηση μπορεί να οργανώσει τις διαδικασίες προμηθειών, κοστολόγησης αξιοποίησης και ελέγχου των παραγωγικών της συντελεστών.

Προαπαιτούμενα: IMATH-105, IACCT-110, ICOMP-150

FREN-101 Γαλλική Γλώσσα I 6 ECTS

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο για να μελετήσει τη Γαλλική γλώσσα. Οι σπουδαστές θα αναπτύξουν τις στοιχειώδεις δεξιότητες ακούσματος, ομιλίας, ανάγνωσης και σύνταξης εγγράφου στα γαλλικά, και θα μελετήσουν τις πολιτιστικές, γεωγραφικές και ιστορικές πτυχές των γαλλικών και άλλων μεγάλων γαλλόφωνων πληθυσμών. Η έμφαση δίνεται στην ανάπτυξη της συνειδητοποίησης και την κατανόηση των πολιτιστικών διαφορών, και την μη επηρεασμένη στάση απέναντι στους πολιτισμούς.

ICUL-293 Πρακτική Εξάσκηση II 0 ECTS

Η πρακτική στην επισιτιστική βιομηχανία στοχεύει να δώσει στους σπουδαστές την ευκαιρία να εφαρμόσουν τις θεωρίες της τάξης σε πρακτικά ζητήματα στον τομέα της τροφοδοσίας, σε διαδικασίες της κουζίνας ως εξής: Still room, Entremetier: Σούπες/λαχανικά, Κρεοπωλείο: Κρέας/ψάρια, Garde manger: Κρύα πιάτα, Saucier/Rotisseur/Poissonier, Ζεστή κουζίνα. Μέσα από την διαδικασία της πρακτικής εξάσκησης οι φοιτητές θα λειτουργήσουν σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες τόσο από πλευράς εφαρμογής των θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων τους όσο και σε επίπεδο συνεργασίας και με συναδέλφους έμπειρους και μη. Σκοπός επίσης είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν εμπειρίες που θα τους βοηθήσουν να συνεχίσουν στην επόμενη ακαδημαϊκή χρονιά και να εφαρμόσουν ή να διασταυρώσουν και να μοιραστούν τις εμπειρίες αυτές μεταξύ τους αλλά και με τους εκπαιδευτές τους.

Προαπαιτούμενα: ICUL-193

ICUL-304 Διακοσμητική Τέχνη στη Ζαχαροπλαστική & Αρτοποιία 3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι να αναπτύσσονται δεξιότητες κατά την προετοιμασία εξαιρετικής εμφάνισης γλυκών, με τη χρήση σύγχρονων μεθόδων, ενώ παράλληλα επιτρέπουν την ελευθερία στους φοιτητές να αναπτύξουν τις δικές τους ιδέες και τις τελευταίας εποχής τεχνικές. Έμφαση θα δοθεί στην ανάπτυξη της ζαχαροπλαστικής & αρτοποιίας χρησιμοποιώντας προηγμένες τεχνικές, αισθητικής. Οι φοιτητές θα

σχεδιάσουν, κοστολογήσουν, οργανώσουν και θα παράγουν γλυκά με υψηλή αίσθηση παρουσίασης και ποιότητα γεύσης. Στο μάθημα αυτό θα δοθεί έμφαση στις διακοσμητικές και τεχνικές δεξιοτεχνίες που θα αποκομίσουν οι φοιτητές με τη χρήση της ζάχαρης, της σοκολάτα, της καραμέλα, των αρτοποιημάτων, των αμυγδαλωτών κ.α., δημιουργώντας εκθέματα με υψηλή διακοσμητική.

Προαπαιτούμενα: ICUL-115, ICUL-113, ICUL-116, ICUL-216, ICUL-193, ICUL-293

ICUL-310 Υγιεινή Διατροφή και Παθήσεις 3 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να δοθούν οι βασικές γνώσεις στους φοιτητές για την αλληλεξάρτηση μεταξύ διατροφής και υγείας και να αναλυθούν οι πιθανές θετικές επιδράσεις της υγιεινής διατροφής σε χρόνιες νοσηρές καταστάσεις, όπως διαβήτης, παχυσαρκία, καρδιοπάθειες, αλλεργίες, οστεοπόρωση. Επίσης, η εξοικείωση των φοιτητών με την έννοια των θρεπτικών συστατικών (μακροθρεπτικών και μικροθρεπτικών), των απαιτήσεων σε αυτά και του τρόπου με τον οποίο οι απαιτήσεις αυτές μπορούν να μεταφραστούν σε μοντέλα βέλτιστης διατροφής για την προαγωγή της υγείας, είτε σε ατομικό επίπεδο είτε σε επίπεδο δημόσιας υγείας σε επισιτιστικές επιχειρήσεις. Επιπλέον, θα αναλυθεί ο τρόπος δημιουργίας ειδικών εδεσματολογίων για φυσιολογικές και παθολογικές καταστάσεις και αποπεράτωση αυτών. Στόχος επίσης του μαθήματος είναι να δοθούν θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στους φοιτητές για την χορτοφαγία σε όλες τις μορφές της. Συνάμα θα δοθούν θεμέλια για την κατανόηση της βασικής φυσιολογίας του ανθρώπου.

Προαπαιτούμενα: ICUL-220

IBADM-334 Οργανωτική Συμπεριφορά 6 ECTS

Η οργανωτική συμπεριφορά ερευνά την επίδραση που οι ομάδες και η οργανωτική δομή ασκούν στη συμπεριφορά των ατόμων μέσα στην οργάνωση, με σκοπό την εφαρμογή τέτοιας γνώσης που να βελτιώνει την αποτελεσματικότητα μιας οργάνωσης. Η οργανωτική συμπεριφορά ασχολείται με τη μελέτη αυτών που οι άνθρωποι κάνουν σε μια οργάνωση και πώς αυτή η συμπεριφορά έχει επιπτώσεις στην απόδοση της οργάνωσης. Συγκεκριμένα θα αναπτυχθούν τα ακόλουθα:

- Η κατανόηση του φυσικού αντικειμένου και του περιβάλλοντος ενός οργανισμού και της οργανωσιακής κουλτούρας.
- Η κατανόηση της συνεισφοράς του ρόλου του ατόμου στην αλλαγή και την επιρροή της αλλαγής αυτής στην στρατηγική του οργανισμού.
- Να εκτιμήσει την ανάγκη αποτελεσματικής οικονομικής διαχείρισης και διαχείρισης πληροφοριών από όλους τους οργανισμούς.
- Η συλλογή και ανάλυση δεδομένων με σκοπό την επίλυση ενός ζητήματος που σχετίζεται άμεσα με την οργανωτική συμπεριφορά.

IMKTG-391 Μαρκετίνγκ 6 ECTS

Το μάθημα στοχεύει να εξασφαλίσει στους μαθητές μια περιεκτική κάλυψη των θεμάτων που σχετίζονται με Μάρκετινγκ. Σημαντική έμφαση δίνεται στα στοιχεία του μίγματος του Μάρκετινγκ. Με την ολοκλήρωση της σειράς μαθημάτων ο μαθητής πρέπει να είναι σε θέση να αντιμετωπίσει τα ζητήματα, τα οποία εξετάζουν τον προγραμματισμό Μάρκετινγκ και τη στρατηγική και να έχει έναν έλεγχο σε όλους τους σημαντικούς τομείς της γνώσης σχετικά με τη θεωρία και την πρακτική Μάρκετινγκ.

Προαπαιτούμενα: IMGT-281

FREN-102 ΓΑΛΛΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ ΙΙ 6 ECTS

Για να επεκταθεί και να βελτιώσει τη γνώση του σπουδαστή γαλλικών. Για να εισαγάγει νέο λεξιλόγιο και γραμματική. Για να είναι σε θέση να μιλήσει και να διαβάσει τα γαλλικά σε ένα προηγμένο επίπεδο. Σχεδιασμένο για να προσφέρει μια ακολουθία εμπειρίας που επιτρέπει στους σπουδαστές να αποκτήσουν το άκουσμα και την ανάγνωση των δεξιοτήτων με ένα ουσιαστικό λεξιλόγιο αναγνώρισης για να καταλάβουν τις προφορικές και γραπτές προτάσεις σε οποιοδήποτε χρόνο και διάθεση ρήματος. Ικανότητα ομιλίας μέσω της χρήσης ενός λίγο πολύ περιορισμένου ενεργού λεξιλογίου, ενός κοινού χρόνου, και απλούστερων δομών. Ικανότητα σύνταξης εγγράφου που ταιριάζει με την ικανότητα ομιλίας με λογική ακρίβεια και πληροφορίες για τους γαλλόφωνους κόσμο-ανθρώπους, τόπους, τις τοποθετήσεις, τα έθιμα και τη γεωγραφία.

Προαπαιτούμενα: FREN-101

ICOMM 200	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ & ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ	6 ECTS

Το μάθημα έχει σχεδιαστεί για τον φοιτητή ο οποίος προσβλέπει σε μια καριέρα ή ένα επάγγελμα στις επιχειρήσεις. Ο φοιτητής θα μελετήσει θεωρίες της επιχειρηματικής αλλά και ανθρώπινης επικοινωνίας καθώς επίσης και αποτελεσματικές τεχνικές ανάγνωσης και ακοής. Θα συζητηθούν επίσης σύμβολα της μη-λεκτικής επικοινωνίας. Οι μαθητές θα διδαχθούν πώς μπορεί να διεξαχθεί μια αποτελεσματική συνέντευξη. Ο στόχος του μαθήματος αυτού είναι να παρέχει στους φοιτητές τις βασικές αρχές της αποτελεσματικής επικοινωνίας και να τους βοηθήσει να αναπτύξουν τις δεξιότητές τους στην προφορική παρουσίαση. Αυτό επιτυγχάνεται με την ανάπτυξη της εμπιστοσύνης των φοιτητών στους εαυτούς τους κατά την ομιλία μπροστά σε κοινό και τη βελτίωση των λεκτικών και μη λεκτικών τους γλωσσικών δεξιοτήτων. Επιπλέον, δεδομένου ότι η καλή ακοή είναι ένα πολύ σημαντικό προσόν που απαιτείται για την αποτελεσματική επικοινωνία κατά τη διάρκεια παρουσιάσεων αλλά και στην αλληλεπίδραση, οι διάφορες μέθοδοι για την ανάπτυξη των δεξιοτήτων ακρόασης θα εξεταστούν στο μάθημα επίσης. Επιπλέον, οι φοιτητές ενθαρρύνονται στο να συμμετέχουν αλλά και να ηγούνται ομαδικών συζητήσεων που βοηθούν στην βελτίωση των διαπροσωπικών και διαπολιτισμικών τους δεξιοτήτων, οι οποίες είναι επίσης βασικές πτυχές για την επίτευξη αποτελεσματικής επικοινωνίας.

ICUL-303	ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	4 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να καλύψει τα στάδια της προώθησης, της εργολαβίας, του προγραμματισμού, της διαχείρισης, της κατεύθυνσης, της παρουσίασης, της συντήρησης και της αξιολόγησης των πρόσθετων λειτουργιών, και στις εγκαταστάσεις και εκτός-εγκαταστάσεων. Καλύπτονται επίσης τα πρόσθετα ζητήματα σχετικά με την παραγωγή ποσότητας για τις μεγάλες ομάδες, καθώς επίσης και πρόσθετα αιτήματα από τις μεμονωμένες ομάδες. Ο κατάλληλος χειρισμός των φιλοξενουμένων τονίζεται για να εξασφαλίσει καλύτερες εντυπώσεις. καλύπτονται επίσης οι πρόσθετες υπηρεσίες κατά τη διάρκεια των γεγονότων. Η διαφήμιση, η προβολή και η διακόσμηση είναι ικανότητα και γνώσεις που θα αξιοποιηθούν μέσα από ειδικές παραθέσεις.

Προαπαιτούμενα: Όλα τα μαθήματα 1ου, 2ου έτους, ICOMM-200, IMKTG-391, IBADM-334

ICUL-314	Διεθνής Κουζίνα ΙΙ	4 ECTS

Οι σκοποί του μαθήματος είναι να εξετάσει την σχέση των τροφίμων και των διάφορων πολιτισμών. Η σειρά μαθημάτων ερευνά τη χρήση των συστατικών και των μοναδικών καρυκευμάτων στην Αμερικανική, Λατινοαμερικάνικη κουζίνα και στη Μέση Ανατολή. εξερευνάται επίσης η προετοιμασία των παραδοσιακών και εθνικών εδεσμάτων.

Μέσα από την έρευνα στα διαφορετικά είδη επιλογών από την Αμερικανική Ήπειρο και τη Μέση Ανατολή, η σειρά μαθημάτων θα δώσει στους σπουδαστές την ευκαιρία να προσθέσουν τα παραδοσιακά και τοπικά συστατικά στα πιάτα και να πειραματιστούν με τις διαπολιτισμικές κουζίνες. Η εστίαση αυτής της σειράς μαθημάτων είναι στις τεχνικές μαγειρέματος διαφορετικών χωρών, στις μεθόδους μαγειρέματος και στις διαφορετικές γεύσεις. Η διαχείριση του χρόνου, δεξιότητες οργάνωσης, υπογραμμίζονται επίσης.

Προαπαιτούμενα: ICUL-101, ICUL-121L, ICUL-102, ICUL-122L, ICUL-128, ICUL-214, ICUL-113, ICUL-193, ICUL-293

IMGT-320	Διαχείριση Και Έλεγχος Δαπανών	6 ECTS

Το μάθημα έχει σαν σκοπό την κατάρτιση των φοιτητών σε θέματα αποτελεσματικού χειρισμού και ελέγχου των δαπανών των επισιτιστικών μονάδων με γνώμονα πάντοτε την μεγιστοποίηση των κερδών της μονάδας, διατηρώντας παράλληλα την μέγιστη δυνατή ποιότητα. Έμφαση θα δοθεί στον καταρτισμό εφικτών και υλοποιήσιμων προϋπολογισμών για τον καλύτερο έλεγχο της απόδοσης και της αποτελεσματικότητας της επιχείρησης σε θέματα δαπανών και κατ' επέκταση πωλήσεων, κερδών και επίτευξης στόχων με βάση τα κύρια προϊόντα και συγκεκριμένα τα φαγητά και τα ποτά, καθώς και άλλα. Το μάθημα επίσης περιλαμβάνει την αξιοποίηση τυποποιημένων προτύπων καθώς και των μέσων όρων αγοράς για αποτελεσματικότερο έλεγχο των δαπανών. Παράλληλα δίνεται βαρύτητα στην σταθερή εφαρμογή τυποποιημένων συνταγών στο στάδιο της παραγωγής, ως βασικού μέτρου για έλεγχο των ποσοτήτων, των δαπανών και της ποιότητας.

Βασικό μέρος του μαθήματος καλύπτει τον κύκλο διακίνησης τροφίμων, εμπεδώνοντας στους φοιτητές τους τρόπους ελέγχου των δαπανών σε κάθε στάδιο του κύκλου: Επιλογή προμηθευτή, παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση, παραγωγή, παράθεση, πώληση. Επιπλέον, το μάθημα καλύπτει την διαδικασία

απογραφής αποθεμάτων, ως τρόπου ελέγχου των προμηθειών, την αποφυγή υπερβολικών ποσοτήτων και των ελλείψεων, τον έλεγχο και την αποτροπή απωλειών (ημερ. λήξης προϊόντων, κλοπές, κ.α.).

Το μάθημα επικεντρώνεται στον έλεγχο των δαπανών των τροφίμων και ποτών στην επιχείρηση. Καλύπτει επιπλέον τον έλεγχο δαπανών προσωπικού (εργατικό κόστος) καθώς επίσης και των αναλωσίμων. Μέσα από κατάλληλα παραδείγματα και εφαρμογές θα εμπεριστατωθεί η αξία και η σημασία του αποτελεσματικού ελέγχου των δαπανών ως καθοριστικός παράγοντας για εύστοχη τιμολόγηση που να διασφαλίζει την ανταγωνιστικότητα της μονάδας και να επιτυγχάνει την επιθυμητή επικερδότητα. Μεταξύ άλλων η μέθοδος CVP (cost volume profit) θα εφαρμοστεί.

Μέσα από το μάθημα οι φοιτητές θα κατανοήσουν τη σημασία της σταθερής εφαρμογής διαδικασιών εσωτερικού ελέγχου ως μέτρο περιορισμού των δαπανών. Περαιτέρω ανάλυση του εργατικού κόστους θα καθορίσει τρόπους καλύτερης στελέχωσης, εναλλαξιμότητας προσωπικού και περιορισμού των υπερωριών.

Συνεχής ανάλυση του κόστους τροφίμων και ποτών σε συνδυασμό με τις πωλήσεις θα οδηγήσει στην καλύτερη εφαρμογή της μεθόδου μηχανολόγησης εδεσματολογίου (menu engineering).

Προαπαιτούμενα: ICUL-250, IMGT-281, IMATH-105

ICUL-341	**Εξεδικευμένη Κουζίνα**	**4 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να δοθούν τα σωστά θεμέλια στους φοιτητές για να σχεδιάσουν μελλοντικά αναβαθμισμένα εδεσματολόγια «α λα καρτ» και «γκουρμέ». Επίσης σκοπός του μαθήματος είναι να εντάξει τους φοιτητές στις νέες και πιο εξελιγμένες μεθόδους μαγειρέματος (SOUS VIDE), νέες αναμείξεις κουζίνων και γεύσεων (Fusion), καθώς και στη Μοριακή Κουζίνα. Αυτό θα επιτευχθεί μέσω μελετών, παρουσιάσεων, πρακτικών και αναλύσεις των γενικών λειτουργικών χαρακτηριστικών μιας επισιτιστικής επιχείρησης να μπορούν να συνθέτουν και να εκτελούν τέτοια μενού με επαγγελματισμό και άρτιο τρόπο.

Επίσης, έμφαση δίνεται στο ορθό σχεδιασμό και την κοστολόγηση των εδεσματολογίων που αφορούν τις πιο πάνω κουζίνες και μεθόδους μαγειρέματος και μέσω των πρακτικών εφαρμογών σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, το αποτέλεσμα θα είναι πιο αποτελεσματικό. Απαραίτητη προϋπόθεση επιτυχίας είναι ο συνδυασμός της επίδειξης των πρακτικών πτυχών με την πρακτική εξάσκηση κατά την προετοιμασία και ψήσιμο των τροφίμων.

Προαπαιτούμενα: ICUL-101, ICUL-121L, ICUL-113, ICUL-102, ICUL-122L, ICUL-128, ICUL-201, ICUL-240, ICUL-206, ICUL-214, ICUL-193, ICUL-293

IBADM-350	**Μεθοδολογία της Έρευνας**	**6 ECTS**

Οι σκοποί του μαθήματος είναι να καταστήσει τους φοιτητές ικανούς να:

- Κατανοήσουν την έρευνα και την μελέτη του τελευταίου έτους του πτυχίου τους.
- Αξιολογήσουν και να εντοπίσουν πηγές πληροφοριών που βοηθούν έναν ερευνητή.
- Βελτιώσουν τις δεξιότητες επικοινωνίας και συνεργασίας δουλεύοντας σε ένα περιβάλλον πολύπλευρης μάθησης.
- Κατανοήσουν και αντιληφθούν τις μεθοδολογίες ποσοτικής και ποιοτικής έρευνας και πως μπορεί να τις χρησιμοποιήσει για να επιτύχει τους ερευνητικούς του στόχους.

Προαπαιτούμενα: Ολοκλήρωση 3ου κύκλου σπουδών

PENG-100	**Επαγγελματικά Αγγλικά**	**6 ECTS**

The course provides students with Upper-Intermediate level language skills. It is an academically oriented English course focusing on the development of upper-intermediate reading and writing skills, as well as on the mastery of basic grammatical structures. In this course the students therefore review all the major grammatical structures, improve their vocabulary, look at sentence structures, and concentrate mostly on writing paragraphs, topic sentences and other forms of sentences. Eventually students will master writing expository, narrative, persuasive and summary types of paragraphs.

Students will be taught the most indispensable communicative and writing skills. The course focuses not only on a strategy based approach that develops reading and writing but critical thinking skills needed for

academic success. To be more specific, throughout the course certain grammatical structures will be incorporated as needed to support and complement student writing.

In addition students will study reading strategies such as guessing meaning from context, scanning, identifying topics and subtopics, main ideas and supporting details, using graphic organizers and understanding connotation. Acquiring reading strategies will be an important tool that will enable students to understand how a text is organized.

However, since reading and writing are two interrelated and connected skills, the ultimate aim of the course is to help students transfer this knowledge into their writing by applying these strategies into their own writing.

Προαπαιτούμενα: BENG-123

ICUL-405	**Σχεδιασμός & Διαρρύθμιση Επισιτιστικών Μονάδων**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή γνώση και κατανόηση στον προσδιορισμό, επιλογή, ανάλυση και λειτουργία του επαγγελματικού εξοπλισμού, με τους ανάλογους περιορισμούς των μερών του κόστους, αρχές κατασκευαστικής και μηχανολογικής.

Οι σπουδαστές θα αναπτύξουν υψηλού δεξιότητες στο σχεδιασμό, διατύπωσης, οργάνωσης και υλοποίησης των σχεδίων και προδιαγραφών για τις ανάγκες και τις λειτουργικές απαιτήσεις της νομοθεσίας.

Προαπαιτούμενα: Όλα τα μαθήματα 1ου, 2ου και 3ου χρόνου

IBADM-412	**Ανάπτυξη Επιχειρηματικότητας**	**6 ECTS**

Το συγκεκριμένο μάθημα προσφέρεται έτσι ώστε να αναπτύξει στους φοιτητές τις δεξιότητες εκείνες που είναι απαραίτητες ώστε να μπορέσουν να εφαρμόσουν τις αρχές του μάνατζμεντ σε πραγματικό επιχειρηματικό περιβάλλον. Στόχος του μαθήματος είναι να μελετηθεί ο ρόλος του επιχειρηματία στην αναπτυξιακή επιτυχία μιας μικρής επιχείρησης. Το μάθημα περιλαμβάνει θεματικές ενότητες όπως η επιλογή μορφής/τύπου μιας μικρής επιχείρησης καθώς επίσης και τα κριτήρια που απατούνται για την ανάπτυξη και τη βιωσιμότητά της.

Προαπαιτούμενα: ICOMM-200, IMGT-281

ICUL-413	**Μάρκετινγκ Επισιτιστικών Επιχειρήσεων**	**6 ECTS**

Η εφαρμογή της θεωρίας του μάρκετινγκ στις μονάδες παραγωγής και πώλησης τροφίμων.

Ειδική αναφορά θα γίνει σε σχέση με τις νέες και επικρατούσες τάσεις στην αγορά και στις εξελίξεις που αφορούν στις νέες προτιμήσεις και γευστολογικές συνήθειες των καταναλωτών.

Το μάθημα θα καλύψει όλα τα σταδία στην τροφική αλυσίδα από την εξασφάλιση πρώτων υλών και προμηθειών, τον ρόλο και την συμβολή των μεσαζόντων προμηθευτών, την σημασία της αποτελεσματικής παραγωγής μέχρι το στάδιο της προβολής και προώθησης του τελικού προϊόντος. Το μάθημα θα επικεντρωθεί στην λειτουργία εστιατορίων και διαφόρων άλλων επισιτιστικών μονάδων.

Προαπαιτούμενα: IMGT-291

IMGT-450	**Διαχείρηση Ποιότητας**	**6 ECTS**

Αυτή η σειρά μαθημάτων εστιάζει στη συνολική ποιοτική διαχείριση από την προοπτική της διοίκησης, των υπαλλήλων, των πελατών και των προμηθευτών. Καλύπτει επίσης το σχέδιο, την οργάνωση και τη μέτρηση της ποιότητας καθώς επίσης και του συστήματος ISO 9000:2000.

Προαπαιτούμενα: IMGT-281

IMGT-481	**Διοίκηση και Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού**	**6 ECTS**

Μια μελέτη της οργάνωσης, των στόχων στη διαχείριση, των λειτουργιών και των προβλημάτων του ανθρώπινου δυναμικού. Η σειρά μαθημάτων στοχεύει να εξοικειώσει τους μαθητές με τις αρχές της διαχείρισης του σύγχρονου ανθρωπίνου δυναμικού.

- Η μελέτη της οργάνωσης, των στόχων στη διαχείριση, των λειτουργιών και των προβλημάτων του ανθρώπινου δυναμικού.
- Στοχεύει να εξοικειώσει τους φοιτητές με τις αρχές της διαχείρισης του σύγχρονου ανθρωπίνου δυναμικού.
- Να παρουσιάσει και να προσφέρει κατανόηση στον φοιτητή τον ρόλο του ανθρώπινου δυναμικού σε έναν οργανισμό.
- Να επεξηγήσει το ρόλο και το σκοπό των εργασιών διαχείρισης των ανθρώπινων πόρων ενός οργανισμού.
- Να εξετάσει την σημαντικότητα των αποφάσεων διοίκησης των ανθρώπινων πόρων τοποθετώντας τες στο ευρύτερο οργανωσιακό περιβάλλον.
- Να παρέχει τις πληροφορίες για τη νέα στρατηγική προσέγγιση συστημάτων του διαχειριζόμενου προσωπικού.

Να προσδιορίσει τους κρίσιμους παράγοντες, οι οποίοι, εάν διαχειριστούν κατάλληλα, μπορούν να αυξήσουν την αποδοτικότητα προσωπικού και την ευημερία.

Προαπαιτούμενα: IMGT-281

ICUL-411	**Διεύθυνση Επισιτιστικών Μονάδων Μέσω Συμβάσεων**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τα δεδομένα που αφορούν στην λειτουργία επισιτιστικών μονάδων μέσω συμβάσεων και στους εμπλεκόμενους φορείς που απαρτίζουν την σχετικά βιομηχανία. Οι φοιτητές θα ενημερωθούν και θα εμπεδώσουν την σωστή εφαρμογή του αποτελεσματικού οικονομικού προγραμματισμού, της ανάπτυξης και διαχείρισης εδεσματολογίου προσαρμοσμένου κατά περίπτωση, τον έλεγχο εξόδων και την προώθηση πωλήσεων.

Ιδιαίτερη έμφαση και διαχωρισμός θα δοθεί στον εμπορικό και μη εμπορικό τομέα της επιστημονικής βιομηχανίας σε σχέση με γραφειακούς/εργοστασιακούς χώρους, εκπαιδευτικά ιδρύματα, νοσοκομεία, χώρους αναψυχής , στρατιωτικές μονάδες κ.τ.λ.

Προαπαιτούμενα: Όλα τα μαθήματα του 1ου, 2ου και 3ου χρόνου

ICUL-414	**Διοίκηση Κουζίνας κι Ανάπτυξη Εποπτικών Ικανοτήτων**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να καλύψει τους παράγοντες που σχετίζονται με την παραγωγή στην κουζίνα, τα συναφή συστήματα ελέγχου και τις σχετικές διαδικασίες, συμπεριλαμβανομένων των εξειδικευμένων ορισμών της οργάνωσης και διοίκησης παραγωγής. Επίσης, το μάθημα καλύπτει τις παραδοσιακές και σύγχρονες θεωρίες που αφορούν στις υπεύθυνες θέσεις στην ιεραρχία της κουζίνας σε σχέση με τα εποπτικά και διευθυντικά καθήκοντα της κάθε θέσης, καθώς και τα διαφορά τμήματα. Επιπλέον, το μάθημα αναφέρεται και ενισχύει τις ικανότητες των φοιτητών σε θέματα υποκίνησης προσωπικού και ηγεσίας, διαμόρφωσης και εκπαίδευσης εργαζομένων, προώθησης της ομαδικότητας, διατήρησης της ποιότητας, και χειρισμού δύσκολων καταστάσεων.

Προαπαιτούμενα: Όλα τα μαθήματα του 1ου, 2ου και 3ου χρόνου

ICUL-420	**Λειτουργικά Τρόφιμα**	**6 ECTS**

Σκοποί του μαθήματος είναι να δοθούν οι βασικές γνώσεις στους μαθητές όσον αφορά τα αντιοξειδωτικά συστατικά και τα τρόφιμα, στα οποία βρίσκονται και πώς τα αντιοξειδωτικά μπορεί να μειώσουν το κίνδυνο εμφάνισης ασθενειών και να είναι ευεργετικά για την υγεία μας. Επίσης, θα αναλυθεί ο ρόλος των λειτουργικών τροφίμων ως μέρος της σωστής διατροφής καθώς και ο ρόλος των βιολογικών και γενετικά τροποποιημένων τροφίμων στη σύγχρονη κοινωνία.

Προαπαιτούμενα: ICUL-220, ICUL-310

IBADM-430	**Επιχειρηματικό Δίκαιο**	**6 ECTS**

Κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι η εισαγωγή των φοιτητών στις νομικές και ηθικές πτυχές της επιχειρηματικής δραστηριότητας. Οι φοιτητές εισάγονται στην έννοια του νόμου και την διαδικασία του νομικού συλλογισμού ενώ επίσης παρέχεται η εισαγωγή σε σχετικές νομικές πτυχές, όπως το ενοχικό δίκαιο,

το δίκαιο των συμβάσεων, της αντιπροσωπείας, των πωλήσεων και των επιχειρησιακών οργανώσεων και οργανισμών.

Επίσης, σκοποί του μαθήματος είναι η κατανόηση και γνώση των θεμελιωδών αρχών και κανόνων του Κυπριακού νομικού συστήματος, η χρησιμοποίηση της ορθής νομικής σκέψης και μεθόδου, η ικανότητα αντίληψης και χρήσης γενικών αρχών δικαίου και η ικανότητα αντίληψης και εφαρμογής γενικών και ειδικών αρχών δικαίου σε συγκεκριμένα νομικά προβλήματα και θέματα.

IBADM-493	**Πτυχιακή Εργασία**	**6 ECTS**

Οι φοιτητές θα πρέπει να ερευνήσουν ένα θέμα, το οποίο θα επιλέξουν από αριθμό θεμάτων που έχουν άμεση σχέση με τη Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών, και στη συνέχεια να ετοιμάσουν μελέτη για το συγκεκριμένο θέμα. Σκοπός του μαθήματος θα είναι να εφαρμόσουν στην θεωρία και την πράξη τις γνώσεις που αποκόμισαν κατά την διάρκεια των σπουδών τους. Επίσης δια μέσου της πτυχιακής θα αναπτύξουν πραγματική έρευνα με αποτέλεσμα να αξιοποιήσουν την χρήση πλούσιας βιβλιογραφίας και να αξιοποιήσουν στην μελλοντική τους καριέρα τυχόν καινοτόμες ενέργειες που θα απορρέουν μέσα από την έρευνα, ως επίσης τα αποτελέσματα να αξιοποιηθούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο για το καλό του συνόλου του επισιτιστικού τουρισμού και βιομηχανίας και περαιτέρω εάν χρειαστεί.

Προαπαιτούμενα: Όλα τα μαθήματα 1ου, 2ου, 3ου και 4ου χρόνου

ICUL-493	**Πρακτική Εξειδίκευση**	**0 ECTS**

Η πρακτική εξειδίκευση στη βιομηχανία τροφίμων στοχεύει να δώσει στους φοιτητές την ευκαιρία να εξοικειωθούν και να εφαρμόσουν τις Διοικητικές τους Δεξιότητες, μέσω εκπαίδευσης και συνεργασίας με τον Executive Chef και τον F&B Manager/Controller μιας μεγάλης και ποιοτικής επιχείρησης.

Μέσα από αυτή την πρακτική οι μαθητές θα αποκτήσουν εμπειρία από όλες τις δραστηριότητες και τις ευθύνες που αντιστοιχούν στα παραπάνω βασικά σημεία μιας επιχείρησης τροφίμων.

Οι εμπειρίες που θα αποκτήσει ο μαθητής μέσω αυτής της πρακτικής εξειδίκευσης θα καταγραφούν από τους μέντορες του καθώς και στην τελική «έκθεση» που θα πρέπει να υποβάλουν και τα δύο μέρη.

INTERCOLLEGE

ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

4 Έτη/240 ECTS, Πτυχίο

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνικά

Διάρκεια Φοίτησης: 4 Έτη

Το Πρόγραμμα Σπουδών είναι Αξιολογημένο – Πιστοποιημένο από το Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης (ΔΙΠΑΕ).

Το Πρόγραμμα Σπουδών Αισθητικής αποσκοπεί στην παροχή υψηλής ποιότητας γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων στον τομέα και την τεχνολογία της Αισθητικής. Η υποδομή του προγράμματος φοίτησης, έχει καταρτιστεί σύμφωνα με αντίστοιχα προγράμματα σπουδών του εξωτερικού, μετά από ερευνητική ανασκόπηση και σύμφωνα με τα κριτήρια και τις προδιαγραφές του Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ανώτερης Εκπαίδευσης της Κυπριακής Δημοκρατίας.

Ο τομέας της Αισθητικής είναι πολυσύνθετος και η σωστή εκπαίδευση του σπουδαστή απαιτεί τη συγκομιδή γνώσεων από ένα ευρύτερο πεδίο θεματικών ενοτήτων. Η παροχή συγκεκριμένων και συγκροτημένων γνώσεων μέσα από το πρόγραμμα, θα δώσει στο σπουδαστή τα κύρια εφόδια ώστε να έχει την ικανότητα να οργανώσει αυτοδύναμα τη λειτουργία κέντρου Αισθητικής ενώ παράλληλα να είναι σε θέση να εργαστεί και να παρέχει με ασφάλεια τις κατάλληλες υπηρεσίες σε τομείς που σχετίζονται με την αισθητική, την ομορφιάς και την ευεξία.

Το 4ετές Πρόγραμμα Σπουδών ('Πτυχίο Αισθητικής') παρέχει στους σπουδαστές του εκπαίδευση σε θεωρητικό και πρακτικό/εργαστηριακό επίπεδο, το οποίο βασίζεται σε πέντε βασικές θεματικές ενότητες (με όλα τα μαθήματα να είναι υποχρεωτικά). Οι ενότητες αυτές είναι Μαθήματα Γενικής Υποδομής και Εμπλουτισμού Γνώσεων (1η Θεματική Ενότητα), Μαθήματα στον Τομέα Υγείας-Ιατρικής (2η Θεματική Ενότητα), Μαθήματα Κατεύθυνσης-Ειδικότητας στον Τομέα της Αισθητικής (3η Θεματική Ενότητα), Μαθήματα Κοσμετολογίας (4η Θεματική Ενότητα) και Μαθήματα Διοίκησης και Επιχειρηματικότητας (5η Θεματική Ενότητα).

Ο συνδυασμός των πιο πάνω θεματικών ενοτήτων/μαθημάτων διαμορφώνει ένα ολοκληρωμένο Πρόγραμμα Σπουδών διαμέσου του οποίου ο φοιτητής θα εξέλθει άρτια καταρτισμένος, τόσο σε γνωσιολογικό όσο και σε πρακτικό/εργαστηριακό επίπεδο. Το Πρόγραμμα στοχεύει επίσης να ενδυναμώσει σημαντικά την εμπειρία του φοιτητή μέσω της οργανωμένης παροχής τακτικών περιόδων πρακτικής εξάσκησης, τόσο σε κέντρα αισθητικής, όσο και σε άλλες επαγγελματικές μονάδες που δραστηριοποιούνται στο χώρο της ομορφιάς και ευεξίας.

ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Κωδικός	Περίοδοι	ECTS
Αρχές Ανόργανης & Οργανικής Χημείας	ASC-111	5	6
Αρχές Βιολογίας	ASC-112	2	4
Μορφολογία Προσώπου & Χρώμα στο Μακιγιάζ	ASC-113	5	5
Ανατομία	ASC-114	2	4
Φυσιολογία	ASC-115	2	4
Δερματολογία I	ASC-116	2	4
Εισαγωγή στους Υπολογιστές	ASC-117	2	3
Αρχές Κοσμητολογίας: Συστατικά & Εφαρμογές	ASC-121	4	5
Επαγγελματική Δεοντολογία	ASC-122	1	2
Καλλιτεχνικό Μακιγιάζ Φωτογραφίας, Τηλεόρασης & Κινηματογράφου	ASC-123	5	5
Ολιστική Μάλαξη	ASC-124	4	4
Αισθητική Προσώπου	ASC-125	5	6
Δερματολογία II	ASC-126	2	4
Ειδικά Θέματα Φυσικής	ASC-127	2	4
Πρακτική Άσκηση 1ου έτους Σπουδών	ASC-120	100 ώρες	0
Χημεία & Κοσμητολογία Καλλυντικών	ASC-231	4	5
Νοσολογία & Παθολογία Ενδοκρινών Αδένων	ASC-232	2	4
Τεχνική Προσθετικών Υλικών & Θεατρικό Μακιγιάζ	ASC-233	5	5
Αισθητική Αντιμετώπιση Παχυσαρκίας & Κυτταρίτιδας	ASC-234	5	6
Γήρανση Δέρματος & Αισθητική Αντιμετώπιση	ASC-235	5	6
Δερματολογία III	ASC-236	2	4
Ειδικά Θέματα Κοσμητολογίας	ASC-241	4	5
Πρώτες Βοήθειες	ASC-242	2	3
Μέθοδοι Προσωρινής Αποτρίχωσης	ASC-243	6	6
Αισθητική Ηλεκτροθεραπεία Σώματος	ASC-244	5	6
Αισθητική Αντιμετώπιση Ακμής	ASC-245	5	6
Αρχές Διοίκησης & Μάρκετινγκ	ASC-246	2	4
Πρακτική Άσκηση 2ου έτους Σπουδών	ASC-240	200 ώρες	0
Ανεπιθύμητες Ενέργειες Καλλυντικών – Τοξικολογία	ASC-351	2	4
Υγιεινή και Ασφάλεια	ASC-352	2	4
Ηλεκτρική Αποτρίχωση	ASC-353	3	4
Εξειδικευμένες Θεραπείες Προσώπου & Σώματος	ASC-354	5	6
Διατροφή και Δέρμα	ASC-355	2	4
Διοίκηση Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων (ΜΜΕ) & Επιχειρηματικότητα	ASC-356	2	4
Ρεφλεξολογία	ASC-357	4	4
Αγγλική Ορολογία στην Αισθητική	ASC-361	2	4
Κινησιολογία	ASC-362	2	4
Αρχές Laser/IPL	ASC-363	3	4
Ονυχοκομία – Ονυχοπλαστική	ASC-364	5	5
Θεραπείες SPA – Εναλλακτικές Θεραπείες	ASC-365	5	5
Οργάνωση & Λειτουργία Μονάδων Αισθητικής & Ευεξίας	ASC-366	2	4
Αρωματοθεραπεία	ASC-367	4	4
Πρακτική Άσκηση 3ου έτους Σπουδών	ASC-360	200 ώρες	0
Αισθητική Χειρουργική	ASC-471	2	4
Αισθητική Γυμναστική	ASC-472	2	4
Αισθητικές Χρήσεις και Εφαρμογές Laser/IPL	ASC-473	5	6
Μόνιμο Μακιγιάζ και Αρχές Δερματοστιξίας	ASC-474	5	6
Αρχές Ψυχολογίας και Διαχείριση του Στρες	ASC-475	2	4
Μεθοδολογία της Έρευνας & Συγγραφή Πτυχιακής Εργασίας	ASC-476	3	6
Πρακτική Άσκηση 4ου έτους Σπουδών	ASC-480	500 ώρες	20
Πτυχιακή Εργασία	ASC-481	0	10
Σύνολο ECTS			**240**

ASC – 111	Αρχές Ανόργανης και Οργανικής Χημείας	6 ECTS

Το μάθημα εισάγει το φοιτητή στο γενικό γνωσιολογικό πεδίο και τις βασικές έννοιες της Χημείας έτσι ώστε να κατανοεί σχετικές επιστημονικές εξελίξεις στον τομέα της Αισθητικής και της Κοσμετολογίας. Επιπλέον, ο φοιτητής θα αποκτήσει πειραματικές και αναλυτικές δεξιότητες και θα είναι ικανός να ερμηνεύσει εργαστηριακά αποτελέσματα και να αναπτύξει κριτική σκέψη με ομαδικό πνεύμα εργασίας. Το μάθημα θα αποτελέσει τη γλώσσα επικοινωνίας του φοιτητή με τον κόσμο των καλλυντικών προϊόντων, που αποτελούν βασικό εργαλείο για τον Αισθητικό. Επιπλέον θα ενισχύσει τη γνώση του Αισθητικού σε εξειδικευμένες θεραπείες και επιστημονικές εξελίξεις, στις οποίες εμπλέκονται νέες πρώτες ύλες και μεθοδολογίες ανάπτυξης. Η εξοικείωση και κατανόηση του φοιτητή με τις βασικές έννοιες του μαθήματος ενισχύονται με τη διεκπεραίωση εργαστηριακών ασκήσεων και πειραματικών διεργασιών που στοχεύουν παράλληλα στην ανάπτυξη της υπευθυνότητας του φοιτητή ως προς τους βασικούς κανόνες ασφαλείας που πρέπει να τηρούνται σε ένα εργαστήριο.

ASC – 112	Αρχές Βιολογίας	4 ECTS

Το μάθημα εισάγει το φοιτητή στο γενικό γνωσιολογικό πεδίο και τις βασικές έννοιες της Βιολογίας που απαιτούνται για να κατανοήσει ακολούθως στο πρόγραμμα σπουδών του τα μαθήματα, τα οποία αναφέρονται στον τομέα της Υγείας αλλά και της Αισθητικής, στην περίπτωση που θα εφαρμόσει με αισθητική προσέγγιση εξειδικευμένες θεραπείες που αφορούν κλινικές/παθολογικές καταστάσεις. Στόχος του μαθήματος είναι ο φοιτητής να εξοικειωθεί με βασικές έννοιες που αφορούν τη βιολογία του κυττάρου (δομή και σύσταση), να κατανοήσει την οργάνωση και λειτουργία του κυττάρου, όπως επίσης και τα βασικά οργανίδια/βιολογικά μακρομόρια τα οποία εμπλέκονται στην κυτταρική ομοιόσταση και επικοινωνία. Το μάθημα επίσης στοχεύει στην εκμάθηση των βασικών στοιχείων της κληρονομικότητας και της αναπαραγωγής.

ASC – 113	Μορφολογία Προσώπου και Χρώμα στο Μακιγιάζ	5 ECTS

Το μάθημα έχει σκοπό να αναπτύξει τις ικανότητες του φοιτητή, ώστε εξετάζοντας ένα πρόσωπο να είναι ικανός να εντοπίζει τις ιδιομορφίες και το χρωματικό του τύπο. Ο φοιτητής θα διδαχθεί τη μεθοδολογία και τις τεχνικές που απαιτούνται για να παρέχουν ένα σωστό και επαγγελματικό μακιγιάζ με τη χρήση των επαγγελματικών εργαλείων και προϊόντων σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. Πιο συγκεκριμένα, παρέχει όλες τις απαραίτητες γνώσεις για την αρχιτεκτονική του προσώπου και τις χρωματικές αρμονίες αλλά και τις δεξιότητες που θα πρέπει να διαθέτει μία αισθητικός, ώστε να εφαρμόζει σωστά τις αρχές του μακιγιάζ. Οι δεξιότητες αυτές αποσκοπούν στην ορθή κάλυψη των ατελειών και τον σωστό συνδυασμό των χρωμάτων.

ASC – 114	Ανατομία	4 ECTS

Το μάθημα αποτελεί το βασικό γνωσιολογικό υπόβαθρο στην ανθρώπινη ανατομία. Στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση των εννοιών και θεμελιωδών αρχών της επιστήμης της ανατομίας του ανθρώπινου σώματος για την κατανόηση της φυσιολογίας και της παθολογίας του ανθρώπου. Το συγκεκριμένο μάθημα θα αποτελέσει βασικό εργαλείο για το φοιτητή όσο αφορά την ειδικότητά του σε ένα εργαστήριο αισθητικής, για την περίπτωση εφαρμογής εξειδικευμένων θεραπειών σώματος με αισθητική προσέγγιση. Η ύλη του μαθήματος στοχεύει στην εισαγωγή του φοιτητή στις βασικές έννοιες της δομής των κυττάρων και των ιστών, της μορφολογίας, τοπογραφίας και της λειτουργίας των οργάνων και των επιμέρους συστημάτων του οργανισμού. Παρέχει τις γνώσεις στο φοιτητή για να περιγράφει τη θέση βασικών ανατομικών δομών, οργάνων και συστημάτων του ανθρώπου και να κατανοεί το ρόλο και τη βασική τους λειτουργία.

ASC – 115	Φυσιολογία	4 ECTS

Στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση των εννοιών και θεμελιωδών αρχών της επιστήμης της φυσιολογίας του ανθρώπινου σώματος για την κατανόηση των λειτουργιών και μηχανισμών ομοιόστασης των συστημάτων του ανθρώπινου οργανισμού. Το συγκεκριμένο μάθημα θα αποτελέσει βασικό εργαλείο για

το φοιτητή όσο αφορά την ειδικότητά του σε ένα εργαστήριο αισθητικής. Συγκεκριμένα, για την περίπτωση εφαρμογής εξειδικευμένων θεραπειών σώματος με αισθητική προσέγγιση, ο φοιτητής θα έχει γνώση των γενικών κανόνων που διέπουν την πολύπλευρη και πολύπλοκη λειτουργική αλληλοεξάρτηση ομοιοστατικών μηχανισμών που εξασφαλίζουν τις φυσιολογικές λειτουργίες των συστημάτων του ανθρώπινου οργανισμού. Η ύλη του μαθήματος στοχεύει στην εκμάθηση των φυσιολογικών λειτουργιών του ανθρώπινου οργανισμού και την κατανόηση ενδεχόμενων αποκλίσεων από φυσιολογικές παραμέτρους. Εξετάζονται οι φυσιολογικές λειτουργίες και μηχανισμοί όλων των βασικών συστημάτων του ανθρώπινου οργανισμού και ο φοιτητής θα είναι σε θέση να τις περιγράφει και να οριοθετεί ενδεχόμενες αποκλίσεις.

ASC – 116	**Δερματολογία Ι**	**4 ECTS**

Στόχος του μαθήματος είναι η εκπαίδευση του φοιτητή και η εξοικείωσή του με τις βασικές έννοιες της Δερματολογίας. Η γνώση για τη φυσιολογία και τις λειτουργίες του ανθρώπινου δέρματος, θα αποτελέσουν ουσιαστικό εργαλείο για να μπορεί ο φοιτητής να αντιμετωπίσει ορθά, με αισθητική προσέγγιση, το δέρμα σε ένα εργαστήριο αισθητικής. Το μάθημα παρέχει στο φοιτητή γνώσεις στη δομή και φυσιολογία του δέρματος σαν προστατευτικό όργανο, αλλά και των στοιχειώδη βλαβών του, έτσι ώστε να κατανοεί πότε και με ποιο τρόπο μπορεί η αισθητική να συμβάλει θετικά στην αντιμετώπιση τους.

ASC – 117	**Εισαγωγή στους Υπολογιστές**	**3 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να γνωρίσει ο φοιτητής την Πληροφορική που θα του δώσει τα βασικά εφόδια για να εφαρμόσει τη σύγχρονη τεχνολογία στο χώρο της εργασίας του, να αποκτήσει την ικανότητα να χειρίζεται το διαδίκτυο και βάσεις δεδομένων και να είναι σε θέση να εκπονήσει και να παρουσιάσει σε ηλεκτρονική μορφή μία εργασία-μελέτη. Στο πλαίσιο αυτό παρέχεται η γνώση σε εφαρμογές, οι οποίες περιλαμβάνουν επεξεργασία σε λογισμικά προγράμματα, γραφικές απεικονίσεις και παρουσίαση στατιστικών δεδομένων. Παρουσιάζονται οι βασικές έννοιες του δικτύου και διαδικτύου όπως επίσης και έγκυρες βιβλιογραφικές βάσεις δεδομένων, οι οποίες θα αποτελέσουν το βασικό εφόδιο για το φοιτητή για να έχει την ικανότητα να εκπονήσει μία εργασία στα πλαίσια των σπουδών του αλλά και μετέπειτα στον εργασιακό του χώρο να είναι ικανός να προετοιμάσει και να παρουσιάσει σε ηλεκτρονική μορφή μία μελέτη.

ASC – 121	**Αρχές Κοσμητολογίας: Συστατικά και Εφαρμογές**	**5 ECTS**

Στόχος του μαθήματος είναι να δώσει στο φοιτητή τις βασικές έννοιες και αρχές που διέπουν την κοσμετολογία και τα χαρακτηριστικά και ιδιότητες που παρουσιάζουν οι βασικές κατηγορίες καλλυντικών προϊόντων. Το μάθημα εισάγει το φοιτητή αρχικά μέσα από νομοθετικά πλαίσια που πρέπει να διέπουν το καλλυντικό προϊόν και σε συνδυασμό με βασικές αρχές χημείας εστιάζεται στο σχεδιασμό ανάπτυξης του καλλυντικού προϊόντος. Οι θεματικές ενότητες του μαθήματος αναφέρονται στα πρώτα δύο στάδια στην κοσμετολογία, τον καθαρισμό και την περιποίηση. Αρχικά, ο φοιτητής θα πρέπει να έχει γνώση για το μη-ενεργό πλαίσιο των καλλυντικών προϊόντων, αλλά και να αναγνωρίζει τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά συστημάτων, τα οποία χρησιμοποιούνται στα καλλυντικά προϊόντα. Ακολούθως, ο φοιτητής θα έχει την απαιτούμενη γνώση για να διδαχθεί θεματικές ενότητες, οι οποίες αφορούν τον καθαρισμό και την περιποίηση. Η εξοικείωση και κατανόηση του φοιτητή με τις βασικές έννοιες του μαθήματος ενισχύονται με τη διεκπεραίωση εργαστηριακών ασκήσεων και πειραματικών διεργασιών.

Προαπαιτούμενα: ASC – 111

ASC – 122	**Επαγγελματική Δεοντολογία**	**2 ECTS**

Το μάθημα στοχεύει στην εκμάθηση και κατανόηση του φοιτητή για τις βασικές νομοθετικές και δεοντολογικές αρχές που διέπουν τον επαγγελματικό χώρο και τον τομέα της αισθητικής. Συγκεκριμένα, με διδασκαλία ενοτήτων που αφορούν κανόνες ηθικής, επιστημονικές και νομοθετικές παραμέτρους, ο φοιτητής θα είναι ενημερωμένος και καταρτισμένος για τα επαγγελματικά του δικαιώματα, το επαγγελματικό πλαίσιο εργασίας του καθώς επίσης και τις βασικές διαδικασίες που θα πρέπει να εφαρμόσει για να διασφαλίσει την άδεια εξάσκησης του επαγγέλματος αισθητικής αλλά και τις απαιτήσεις που θα πρέπει να πληροί για την οργάνωση, λειτουργία και διεύθυνση ενός εργαστηρίου αισθητικής. Το μάθημα έχει στόχο, με γνώμονα τους κανόνες ασφάλειας και ηθικής δεοντολογίας, να διαμορφώσει το φοιτητή υπεύθυνο και πλήρως ενημερωμένο για τα δικαιώματά του αλλά και για τις υποχρεώσεις που πρέπει να διατηρεί στον επαγγελματικό του χώρο.

ASC – 123	Καλλιτεχνικό Μακιγιάζ Φωτογραφίας, Τηλεόρασης & Κινηματογράφου	5 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων στην πρακτική εφαρμογή καλλιτεχνικού μακιγιάζ φωτογραφίας, τηλεόρασης και κινηματογράφου. Ο φοιτητής διδάσκεται τις μεθόδους για την ορθή εφαρμογή των υλικών που χρησιμοποιούνται. Λαμβάνει επίσης τις γνώσεις για την ορθή προετοιμασία, σε συνεργασία με λοιπούς συντελεστές, ώστε να εφαρμοστεί το μακιγιάζ φωτογραφίας, τηλεόρασης και κινηματογράφου, σε συνδυασμό με το γνωσιολογικό υπόβαθρο από το μάθημα ιστορίας του μακιγιάζ. Συγκεκριμένα, καλύπτει την ιστορία και τις τάσεις του μακιγιάζ από τους αρχαίους χρόνους έως και τη σύγχρονη εποχή και επικεντρώνεται στη στην εφαρμογή των τάσεων της μόδας και των φυλετικών χαρακτηριστικών στις ανάγκες του καλλιτεχνικού χώρου, οι οποίες απαιτούν από τους επαγγελματίες να έχουν εξειδικευμένες γνώσεις για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος. Το μάθημα έχει σκοπό να ενισχύσει το φοιτητή με επιπλέον δεξιότητες και ικανότητες ώστε να μπορεί να αξιολογεί εκ των προτέρων την απόδοση των χρωμάτων και των υλικών, καθώς και με τον εξειδικευμένο εξοπλισμό που χρησιμοποιείται, στον κόσμο του θεάματος.

Προαπαιτούμενα: ASC – 113

ASC – 124	Ολιστική Μάλαξη	4 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων στην πρακτική εφαρμογή της ολιστικής μάλαξης. Ο φοιτητής διδάσκεται τις μεθόδους εντοπισμού και διάγνωσης προβλημάτων του σώματος, σε συνδυασμό με το γνωσιολογικό υπόβαθρο από τα μαθήματα ανατομίας και φυσιολογίας. Συγκεκριμένα, επικεντρώνεται στη φιλοσοφία και στην εφαρμογή της ολιστικής μάλαξης για τη βελτίωση της σωματικής και ψυχικής υγείας, εφαρμόζοντας την ενδεδειγμένη θεραπεία, μετά από την παρατήρηση του ατόμου. Το συγκεκριμένο μάθημα έχει σκοπό να ενισχύσει το φοιτητή με επιπλέον δεξιότητες και ικανότητες στον τομέα υγείας και ευεξίας του ανθρώπινου σώματος σε ένα εργαστήριο αισθητικής.

Προαπαιτούμενα: ASC – 114, ASC –115

ASC – 125	Αισθητική Προσώπου	6 ECTS

Στόχος του μαθήματος είναι ο φοιτητής να έρθει σε άμεση επαφή με το δέρμα και τις ανάγκες του, να μάθει να τις αξιολογεί και να εφαρμόζει την καταλληλότερη θεραπεία, η οποία ενδείκνυται σε κάθε περίπτωση. Συγκεκριμένα, ο φοιτητής αποκτά τις απαιτούμενες γνώσεις ώστε να αναγνωρίζει τους τύπους και τις στοιχειώδεις βλάβες του δέρματος, αναπτύσσει την κριτική ικανότητα για την επιλογή των σωστών μεθόδων και υλικών που θα εφαρμόσει για να επιφέρει το βέλτιστο αποτέλεσμα με αισθητική προσέγγιση. Επίσης, μαθαίνει να διεκπεραιώνει ένα πλήρη βαθύ καθαρισμό προσώπου που αποτελεί την κορωνίδα αισθητικών χειρισμών σε ένα εργαστήριο αισθητικής.

Προαπαιτούμενα: ASC – 116

ASC – 126	Δερματολογία ΙΙ	4 ECTS

Στόχος του μαθήματος είναι η εκπαίδευση του φοιτητή και η εξοικείωσή του με έννοιες της Δερματολογίας, οι οποίες αναφέρονται σε παθολογικές καταστάσεις του δέρματος. Πιο συγκεκριμένα, ο φοιτητής θα διδαχθεί και θα κατανοήσει τις παθήσεις όνυχα, τρίχας και ματιού, έτσι ώστε να έχει την ικανότητα να διακρίνει και να αποφανθεί σε ποιες περιπτώσεις μπορεί να επέμβει, με αισθητική προσέγγιση, σε ένα εργαστήριο αισθητικής. Επιπλέον θα γνωρίζει τα είδη των συγκεκριμένων δερματικών παθήσεων ως προς τη μεταδοτικότητά και επικινδυνότητα/σοβαρότητά τους για να είναι σε θέση να λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα προφύλαξης που πρέπει να διατηρούνται σε ένα εργαστήριο αισθητικής.

Προαπαιτούμενα: ASC – 116

ASC – 127	Ειδικά Θέματα Φυσικής	4 ECTS

Το μάθημα περιγράφει και επεξηγεί το γνωσιολογικό πεδίο και τις βασικές έννοιες που διέπουν την εφαρμοσμένη φυσική. Ο φοιτητής θα έχει τη γνώση για να είναι ικανός να χρησιμοποιήσει τον κατάλληλο ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα εργαστήριο αισθητικής για να είναι σε θέση να εφαρμόσει την κατάλληλη θεραπεία με αισθητική προσέγγιση. Το μάθημα στοχεύει να διοχετεύσει το φοιτητή με τις βασικές έννοιες ηλεκτρισμού,

τους ηλεκτρικούς νόμους και κανονισμούς, τα είδη των ηλεκτρικών ρευμάτων και κυματομορφών διέγερσης, τη φύση των υπερήχων, Laser και υπεριώδους ακτινοβολίας. Επιπλέον παρέχει τη δυνατότητα εξοικείωσης με τις διάφορες κατάλληλες ηλεκτρικές συσκευές που χρησιμοποιούνται σε θεραπείες φροντίδας και ομορφιάς σε ένα εργαστήριο αισθητικής. Αυτό επιτυγχάνεται με την ανάθεση εργαστηριακών πρακτικών ασκήσεων, προκειμένου να γεφυρωθεί το γνωσιολογικό θεωρητικό υπόβαθρο με την πρακτική εξάσκηση. Ο φοιτητής θα έχει την ευκαιρία να εκπονήσει πειραματικές διεργασίες με ηλεκτρικά εξαρτήματα και εργαστηριακό εξοπλισμό έτσι ώστε να ενισχύσει τη δεξιότητά του στην ορθή χρησιμοποίηση ηλεκτρικών συσκευών στα πλαίσια των κανόνων ασφαλείας που θα πρέπει να εφαρμόζονται σε ένα εργαστήριο αισθητικής.

ASC – 120	**Πρακτική Άσκηση 1ου Έτους Σπουδών**	**0 ECTS**

Η Πρακτική Άσκηση έχει σκοπό να δώσει την ευκαιρία στο φοιτητή να έρθει σε επαφή με το μελλοντικό εργασιακό του χώρο, με την ολοκλήρωση των μαθημάτων του 1ου έτους σπουδών, σε κέντρα ομορφιάς και εργαστήρια αισθητικής. Ο φοιτητής θα έχει την πλήρη καθοδήγηση, συνεργασία και επικοινωνία με τον επιβλέποντα υπεύθυνο καθηγητή του από το ακαδημαϊκό/διδακτικό προσωπικό του Προγράμματος Σπουδών. Η ολοκλήρωση της συγκεκριμένης εμπειρίας απαιτεί 100 ώρες πρακτικής άσκησης και διεξάγεται το θερινό ακαδημαϊκό εξάμηνο σπουδών. Ο φοιτητής θα πρέπει να έχει επιτύχει στα μαθήματα που αφορούν την ειδικότητά του για να εκπονήσει την πρακτική άσκηση και να έχει εξασφαλίσει επιτυχία στα 2/3 των μαθημάτων διδασκαλίας του 1ου έτους σπουδών. Ο φοιτητής οφείλει να τηρεί 'Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης', στο οποίο θα καταγράφει την εμπειρία του σχετικά με τα καθήκοντα που του έχουν ανατεθεί στον εργασιακό του χώρο αλλά και τις πρακτικές εφαρμογές που διεκπεραιώνει. Το ημερολόγιο πρακτικής άσκησης ελέγχεται και υπογράφεται από το υπεύθυνο πρόσωπο του εργασιακού χώρου απασχόλησης του φοιτητή. Κατά τη διάρκεια εκπόνησης της πρακτικής άσκησης, ο επιβλέποντας καθηγητής θα πραγματοποιεί επισκέψεις στον εργασιακό χώρο που είναι ο φοιτητής, σε ανύποπτο χρόνο, έτσι ώστε να ελέγχεται η παρουσία του, η συνέπεια του, όπως επίσης και η ικανότητά του να διεκπεραιώνει καθήκοντα και πρακτικές εφαρμογές που του έχουν ανατεθεί στον εργασιακό του χώρο.

Προαπαιτούμενα: Μαθήματα ειδικότητας Αισθητικής 1ου Έτους σπουδών

ASC – 231	**Κοσμητολογία & Χημεία Καλλυντικών**	**5 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος, που αποτελεί επέκταση της διδακτικής ενότητας του μαθήματος Αρχές Κοσμητολογίας: Συστατικά & Εφαρμογές, είναι να κατανοήσει ο φοιτητής τα καλλυντικά προϊόντα, τα οποία αναφέρονται στην περιποίηση και την προστασία του δέρματος. Επιπλέον, ιδιαίτερη έμφαση δίνεται σε καλλυντικά προϊόντα, τα οποία περιέχουν δραστικά συστατικά για την αντιμετώπιση παθολογικών καταστάσεων και που ο φοιτητής θα πρέπει να έχει το γνωσιολογικό υπόβαθρο για να μπορεί να τα εφαρμόζει σωστά, ανάλογα με την περίσταση που θα αντιμετωπίσει σε ένα εργαστήριο αισθητικής. Στόχος του μαθήματος είναι ο φοιτητής να εδραιώσει τη γνώση του στη λειτουργική ανάπτυξη ενός καλλυντικού προϊόντος και να κατανοήσει την επίδραση των δραστικών συστατικών που περιέχονται σε ένα δερμοκαλλυντικό προϊόν. Η εξοικείωση και κατανόηση του φοιτητή με τις βασικές αρχές και θεματικές ενότητες του μαθήματος ενισχύονται με τη διεκπεραίωση εργαστηριακών ασκήσεων και πειραματικών διεργασιών.

Προαπαιτούμενα: ASC – 121

ASC – 232	**Νοσολογία & Παθολογία Ενδοκρινών Αδένων**	**4 ECTS**

Στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση των αιτιολογικών μηχανισμών που διέπουν τα διάφορα νοσήματα, τα συμπτώματα αλλά και την εξέλιξή τους. Το μάθημα παρέχει το γνωσιολογικό υπόβαθρο στο φοιτητή για να κατανοήσει τις βασικές έννοιες υγείας και νόσου, τον τρόπο προσέγγισής τους και τη μεθοδολογία αξιολόγησης και διερεύνησης στη νοσολογία. Η γνώση και κατανόηση των κυριότερων νοσολογικών οντοτήτων θα βοηθήσουν το φοιτητή να αντιμετωπίσει με σωστό τρόπο παθολογικές καταστάσεις που πιθανόν να αντιμετωπίσει στο χώρο εργασίας του. Επιπλέον, η γνώση για την παθολογία των κυριότερων συστημάτων και των νόσων που παρατηρούνται σε αυτά θα βοηθήσουν το φοιτητή να περιγράφει με ακρίβεια κλινικές εικόνες έτσι ώστε να αντιλαμβάνεται ορθά τα αίτια που οδήγησαν σε αυτές.

Προαπαιτούμενα: ASC – 115

ASC – 233	Τεχνική Προσθετικών Υλικών & Θεατρικό Μακιγιάζ	5 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων στην πρακτική εφαρμογή τεχνικής προσθετικών υλικών και θεατρικού μακιγιάζ. Ο φοιτητής εξειδικεύεται, σε συνδυασμό με το υπόβαθρο από το μάθημα καλλιτεχνικού μακιγιάζ (ASC-123), στις μεθόδους χρήσης των υλικών καθώς και στην κατασκευή/εφαρμογή τεχνιτών προσθετικών τμημάτων του σώματος και του προσώπου. Επίσης ο φοιτητής εκπαιδεύεται στο θεατρικό μακιγιάζ, δηλαδή στον αισθητικό σχεδιασμό και διαμόρφωση των χαρακτήρων/ρόλων που λαμβάνουν μέρος σε μία θεατρική παράσταση. Μαθαίνει να συνεργάζεται με άλλους επαγγελματίες που συντελούν όλοι μαζί, για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος. Εξοικειώνεται στην αντιμετώπιση προβλημάτων που προκύπτουν από το μέγεθος της σκηνής και του φωτισμού, και μαθαίνει να εργάζεται με τους ρυθμούς που απαιτεί ο συγκεκριμένος χώρος εργασίας. Ανάλογα με την περίσταση θα μπορεί να κατασκευάσει θεατρικές μάσκες χρησιμοποιώντας τα απαραίτητα υλικά και τεχνικές. Το συγκεκριμένο μάθημα έχει σκοπό να ενισχύσει το φοιτητή με επιπλέον δεξιότητες και ικανότητες, ολοκληρώνοντας την μάθηση του με τη χρήση του αερογράφου, παρέχοντάς του έτσι την δυνατότητα να έρθουν σε επαφή με σύγχρονες τεχνικές μακιγιάζ.

Προαπαιτούμενα: ASC – 123

ASC – 234	Αισθητική Αντιμετώπιση Παχυσαρκίας και Κυτταρίτιδας	6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων στην πρακτική εφαρμογή της ηλεκτροθεραπείας στο χώρο της σύγχρονης αισθητικής, καθώς και η κατανόηση και η εφαρμογή του λεμφικού συστήματος και της λεμφικής μάλαξης. Ο φοιτητής διδάσκεται τις μεθόδους διάγνωσης και εντοπισμού προβλημάτων του σώματος, σε συνδυασμό με γνωσιολογικό υπόβαθρο από τα μαθήματα ανατομίας, φυσιολογίας, ολιστικής μάλαξης και ειδικά θέματα φυσικής. Συγκεκριμένα, επικεντρώνεται στη φιλοσοφία, στη σωστή παρατήρηση και αντιμετώπιση της παχυσαρκίας και της κυτταρίτιδας και αποκτά δεξιότητες για την ενδεδειγμένη χρήση ηλεκτροθεραπευτικών μέσων για την αποκατάστασή τους. Το συγκεκριμένο μάθημα έχει σκοπό να ενισχύσει το φοιτητή με επιπλέον δεξιότητες και ικανότητες στον τομέα υγείας του ανθρώπινου σώματος σε εργαστήριο αισθητικής όπου θα εφαρμοστούν διάφορα μέσα για την αντιμετώπιση αυτών των προβλημάτων, όπως μηχανήματα λεμφικής αναρρόφησης, μηχανικής μάλαξης, πιεσοθεραπείας και γαλβανικού ρεύματος, και τα οποία θα μπορούν να τα χρησιμοποιούν ως βοηθήματα για τις θεραπείες.

Προαπαιτούμενα: ASC – 124

ASC – 235	Γήρανση Δέρματος και Αισθητική Αντιμετώπιση	6 ECTS

Το μάθημα έχει σκοπό να δείξει στο φοιτητή τις επιπτώσεις της έλλειψης νερού και της ηλιακής ακτινοβολίας στην επιδερμίδα. Συγκεκριμένα, μαθαίνει να διαχωρίζει πότε ένα δέρμα είναι αφυδατωμένο, πότε γηρασμένο και πότε φωτογηρασμένο βάση των εκάστοτε ενδείξεων (χαλάρωση, ρυτίδες, χρωματικές κηλίδες, αφυδάτωση). Επίσης, θα γνωρίσει τη συστηματική αντιμετώπιση αυτών μέσα από τον σχεδιασμό και την εφαρμογή σχημάτων αποκατάστασης, μέσω της χρήσης ηλεκτρικού ρεύματος αλλά και νέων εξελιγμένων μεθόδων.

Προαπαιτούμενα: ASC – 125

ASC – 236	Δερματολογία ΙΙΙ	4 ECTS

Στόχος του μαθήματος, ως επέκταση του μαθήματος Δερματολογίας ΙΙ, είναι η εκπαίδευση του φοιτητή σε πιο εξειδικευμένες και πολύπλοκες παθήσεις του δέρματος. Οι συγκεκριμένες δερματικές παθήσεις πιθανόν να αντιμετωπιστούν από το φοιτητή σε ένα εργαστήριο αισθητικής όταν θα πρέπει να εφαρμόσει μία εξειδικευμένη θεραπεία στα πλαίσια αισθητικής προσέγγισης και θα πρέπει να την αναγνωρίζει για να προβεί στο σωστό χειρισμό της. Το γνωσιολογικό υπόβαθρο του μαθήματος εστιάζεται σε δερματικές παθήσεις των νυχιών, της τρίχας, των ματιών και δερματικές αλλεργίες.

Προαπαιτούμενα: ASC – 126

ASC – 241	Ειδικά Θέματα Κοσμητολογίας	5 ECTS

Σκοπός του μαθήματος, που αποτελεί επέκταση της διδακτικής ενότητας του μαθήματος Χημεία και Κοσμετολογία Καλλυντικών, είναι να διευρύνει τη γνώση του φοιτητή με εξειδικευμένα καλλυντικά προϊόντα περιποίησης και προστασίας, να διδαχθεί βασικές αρχές χημείας των φυτικών συστατικών και τρόπους

απομόνωσης, επεξεργασίας και αξιοποίησής τους στη βιομηχανία των καλλυντικών, όπως επίσης να διδαχθεί τις βασικές αρχές σχεδιασμού και ανάπτυξης δερμοκαλλυντικών, τα οποία περιέχουν βιοδραστικές ουσίες για την πρόληψη της χρονογήρανσης και τον περιορισμό της φωτογήρανσης του δέρματος. Η θεματική ενότητα κοσμετολογίας του Προγράμματος Σπουδών ολοκληρώνεται στο μάθημα αυτό με τη διδασκαλία νομοθετικών αρχών και πολιτικών σχεδιασμού του καλλυντικού προϊόντος που αποβλέπουν στον έλεγχο της αποτελεσματικότητας και την ποιότητα του καλλυντικού, τη μεθοδολογία συσκευασίας/παραγωγής του, αλλά και τις σύγχρονες απαιτήσεις ανάπτυξης καλλυντικού προϊόντος στα πλαίσια μεθοδολογιών φιλικών στο περιβάλλον (Πράσινης Χημεία). Η εξοικείωση και κατανόηση του φοιτητή με τις βασικές αρχές και θεματικές ενότητες του μαθήματος ενισχύονται με τη διεκπεραίωση εργαστηριακών ασκήσεων και πειραματικών διεργασιών.

Προαπαιτούμενα: ASC – 231

ASC – 242	**Πρώτες Βοήθειες**	**3 ECTS**

Στόχος του μαθήματος είναι η εκπαίδευση του φοιτητή και η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων που απαιτούνται σε πρακτικό επίπεδο για την παροχή Πρώτων Βοηθειών. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών, τα οποία μπορεί να παρουσιαστούν στο χώρο εργασίας του αισθητικού όπου θα πρέπει να εφαρμοστούν άμεσα οι Πρώτες Βοήθειες. Το μάθημα συνδυάζει το θεωρητικό/γνωσιολογικό του υπόβαθρο, με την πρακτική εξάσκηση των επειγόντων περιστατικών.

Προαπαιτούμενα: ASC – 114, ASC – 115

ASC – 243	**Μέθοδοι Προσωρινής Αποτρίχωσης**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων στην πρακτική εφαρμογή των μεθόδων προσωρινής αποτρίχωσης. Ο φοιτητής διδάσκεται τις κατάλληλες μεθόδους, με αισθητική προσέγγιση, για την αντιμετώπιση της ανεπιθύμητης τριχοφυΐας. Αυτό επιτυγχάνεται με την εφαρμογή μεθόδων αποτρίχωσης, οι οποίες επιφέρουν προσωρινό αποτέλεσμα. Συγκεκριμένα, για την καλύτερη κατανόηση των μεθόδων, ο φοιτητής διδάσκεται το γνωσιολογικό υπόβαθρο που αναφέρεται στη δομή και τη λειτουργία της τρίχας και μαθαίνει να αξιολογεί το κάθε περιστατικό που θα έχει να αντιμετωπίσει σε ένα εργαστήριο αισθητικής. Το μάθημα έχει σκοπό να ενισχύσει το φοιτητή με γνώσεις και δεξιότητες που θα τον κάνουν ικανό να είναι σε θέση να κρίνει την κάθε περίπτωση και να επιλέγει την καταλληλότερη μέθοδο αποτρίχωσης για την αντιμετώπιση της ανεπιθύμητης τριχοφυΐας.

Προαπαιτούμενα: ASC – 236

ASC – 244	**Αισθητική Ηλεκτροθεραπεία Σώματος**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων στην πρακτική εφαρμογή της αισθητικής ηλεκτροθεραπείας σώματος. Ο φοιτητής διδάσκεται την Ηλεκτροθεραπεία και τη χρήση της στο χώρο της σύγχρονης Αισθητικής, σε συνδυασμό με γνωσιολογικό υπόβαθρο από το μάθημα της αισθητικής αντιμετώπισης παχυσαρκίας και κυτταρίτιδας. Συγκεκριμένα, επικεντρώνεται στη μάθηση εντοπισμού και αναγνώρισης διαφόρων αισθητικών καταστάσεων (π.χ. Ραγάδες) οι οποίες εμφανίζονται στο σώμα, αποκτώντας δεξιότητες στη χρήση ηλεκτροθεραπευτικών μέσων για την αποκατάσταση τους. Το μάθημα έχει σκοπό να ενισχύσει το φοιτητή με επιπλέον δεξιότητες και ικανότητες με τη χρήση επαγγελματικών μηχανημάτων (υψηλής συχνότητας, φαραδικού ρεύματος, μικρορεύματος και υπερήχων) ως βοηθήματα στην αντιμετώπιση των αισθητικών προβλημάτων σε ένα εργαστήριο αισθητικής.

Προαπαιτούμενα: ASC – 127, ASC – 234

ASC – 245	**Αισθητική Αντιμετώπιση Ακμής**	**6 ECTS**

Με την ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος, ο φοιτητής θα είναι σε θέση να αξιολογεί και να αντιμετωπίζει, με αισθητική προσέγγιση, ένα από τα συνηθέστερα προβλήματα του δέρματος: την ακμή. Συγκεκριμένα, αποκτά γνώσεις και δεξιότητες στην αναγνώριση των διαφόρων ειδών ακμής και σε ποια περίπτωση μπορεί να επεμβαίνει σε αυτή. Επίσης, μέσα από το μάθημα, προάγεται η ανάγκη συνεργασίας με άλλους κλάδους, όπως η δερματολογία, για την επιτυχή αντιμετώπιση της ακμής. Η γνώση των μεθόδων για την αντιμετώπιση της ακμής, οι οποίες εφαρμόζονται στην αισθητική καθώς και η επαναφορά του δέρματος στα φυσιολογικά μορφολογικά επίπεδα, είναι θεμελιώδους σημασίας.

Προαπαιτούμενα: ASC – 235

ASC – 246	Αρχές Διοίκησης και Μάρκετινγκ	4 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι ο φοιτητής να διδαχθεί το υπόβαθρο βασικών αρχών που διέπουν τη διοίκηση μίας επιχείρησης και να αποκτήσει οργανωτικές ικανότητες για την ορθή λειτουργία της. Το μάθημα, στα πλαίσια της θεματικής ενότητας του προγράμματος σπουδών 'Διοίκηση και Επιχειρηματικότητα', έχει σκοπό να εξοπλίσει το φοιτητή με διοικητικές ικανότητες για τη λήψη ορθολογικών αποφάσεων που αφορούν το σύγχρονο σχεδιασμό, τη διοίκηση και λειτουργία ενός εργαστηρίου αισθητικής. Το μάθημα δίνει επιπλέον τις γνώσεις για τον ορθό προγραμματισμό και την αξιολόγηση του ανθρώπινου δυναμικού, το οποίο εμπλέκεται σε μία επιχείρηση/εργαστήριο αισθητικής. Επιπρόσθετα, το μάθημα παρέχει τη δυνατότητα στο φοιτητή, με την εκμάθηση βασικών αρχών μάρκετινγκ, να έχει σύγχρονη αντίληψη για τις μεθόδους προώθησης των επαγγελματικών του προσόντων και των υπηρεσιών που θα μπορεί να προσφέρει ο χώρος εργασίας του/εργαστήριο αισθητικής ώστε να μπορεί να είναι ανταγωνιστικός στον επαγγελματικό του χώρο.

ASC – 240	Πρακτική Άσκηση 2ου Έτους	0 ECTS

Η Πρακτική Άσκηση έχει σκοπό να δώσει την ευκαιρία στο φοιτητή να έρθει σε επαφή με το μελλοντικό εργασιακό του χώρο, με την ολοκλήρωση των μαθημάτων του 2ου έτους σπουδών, σε κέντρα ομορφιάς, εργαστήρια αισθητικής και μονάδες ευεξίας. Ο φοιτητής θα έχει την πλήρη καθοδήγηση, συνεργασία και επικοινωνία με τον επιβλέποντα υπεύθυνο καθηγητή του από το ακαδημαϊκό/διδακτικό προσωπικό του Προγράμματος Σπουδών. Η ολοκλήρωση της συγκεκριμένης εμπειρίας απαιτεί 200 ώρες πρακτικής άσκησης και διεξάγεται το θερινό ακαδημαϊκό εξάμηνο σπουδών. Ο φοιτητής θα πρέπει να έχει επιτύχει στα μαθήματα που αφορούν την ειδικότητά του για να εκπονήσει την πρακτική άσκηση και να έχει εξασφαλίσει επιτυχία στα 2/3 των μαθημάτων διδασκαλίας του 2ου έτους σπουδών. Ο φοιτητής οφείλει να τηρεί 'Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης', στο οποίο θα καταγράφει την εμπειρία του σχετικά με τα καθήκοντα που του έχουν ανατεθεί στον εργασιακό του χώρο αλλά και τις πρακτικές εφαρμογές που διεκπεραιώνει. Το ημερολόγιο πρακτικής άσκησης ελέγχεται και υπογράφεται από το υπεύθυνο πρόσωπο του εργασιακού χώρου απασχόλησης του φοιτητή. Κατά τη διάρκεια εκπόνησης της πρακτικής άσκησης, ο επιβλέποντας καθηγητής θα πραγματοποιεί επισκέψεις στον εργασιακό χώρο που είναι ο φοιτητής, σε ανύποπτο χρόνο, έτσι ώστε να ελέγχεται η παρουσία του, η συνέπεια του, όπως επίσης και η ικανότητά του να διεκπεραιώνει καθήκοντα και πρακτικές εφαρμογές που του έχουν ανατεθεί στον εργασιακό του χώρο.

Προαπαιτούμενα: Μαθήματα ειδικότητας Αισθητικής 2ου Έτους σπουδών

ASC – 351	Ανεπιθύμητες Ενέργειες Καλλυντικών - Τοξικολογία	4 ECTS

Σκοπός του μαθήματος, που αποτελεί την ολοκλήρωση της Θεματικής ενότητας 'Κοσμετολογίας' του Προγράμματος Σπουδών, είναι να κατανοήσει ο φοιτητής τις βασικές αρχές των ανεπιθύμητων ενεργειών από τη χρήση καλλυντικών προϊόντων. Ο φοιτητής θα αποκτήσει την ικανότητα να διαχειρίζεται τις ανεπιθύμητες ενέργειες των καλλυντικών, στο πλαίσιο της ειδικότητας του και να κατανοεί την τοξικότητα που προκαλείται από τα καλλυντικά. Επιπλέον, με βάση το γνωσιολογικό του υπόβαθρο από τα μαθήματα κοσμετολογίας – καλλυντικών προϊόντων, θα είναι σε θέση να αξιολογεί το πλαίσιο ασφάλειας του καλλυντικού που θα χρησιμοποιήσει σε ένα εργαστήριο αισθητικής, με βάση την τοξικότητα που πιθανόν να προκαλέσουν τα επί μέρους συστατικά του καλλυντικού προϊόντος.

Προαπαιτούμενα: ASC – 236, ASC – 241

ASC – 352	Υγιεινή & Ασφάλεια	4 ECTS

Στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση των απαιτούμενων γνώσεων που αφορούν τους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας που πρέπει να διέπουν ένα εργαστήριο αισθητικής. Ο φοιτητής θα αποκτήσει την ικανότητα και τη δεξιότητα να διαμορφώσει τον επαγγελματικό του χώρο με τις απαιτούμενες προδιαγραφές που θα αποφύγουν ανεπιθύμητα ατυχήματα και θα εξασφαλίσουν επίσης την προσωπική του ασφάλεια. Αυτό επιτυγχάνεται με την εκμάθηση βασικών αρχών υγιεινής, αποστείρωσης και εξυγίανσης του χώρου εργασίας. Το μάθημα παρέχει ταυτόχρονα στο φοιτητή την εκμάθηση για λοιμώξεις, μεταδοτικές μολύνσεις και μεταδιδόμενες ασθένειες αίματος που ενισχύουν το γνωσιολογικό του υπόβαθρο για διασφάλιση της προσωπικής του υγείας.

Προαπαιτούμενα: ASC – 232

ASC – 353	Ηλεκτρική Αποτρίχωση	4 ECTS

Το μάθημα έχει σκοπό ο φοιτητής να έρθει σε επαφή με την αποτρίχωση μέσω της εφαρμογής ηλεκτρικού ρεύματος στον τριχικό θύλακο, με την χρήση ειδικής βελόνας αποτρίχωσης, η οποία αποτελεί την μόνη μόνιμη μέθοδο αντιμετώπισης της ανεπιθύμητης τριχοφυΐας. Συγκεκριμένα ο φοιτητής αποκτά εξειδικευμένες θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στην αισθητική αντιμετώπιση της ανεπιθύμητης τριχοφυΐας και μαθαίνει να χρησιμοποιεί τις μεθόδους της ηλεκτρόλυσης, της θερμόλυσης και των συνδυασμό των δύο (μικτή μέθοδος, blend). Ιδιαίτερη έμφαση δίδετε στην τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας στο χώρο του εργαστηρίου και στις μεθόδους για την προφύλαξη τόσο των αισθητικών, όσο και των πελατών.

Προαπαιτούμενα: ASC – 243

ASC – 354	Εξειδικευμένες Θεραπείες Προσώπου & Σώματος	6 ECTS

Το μάθημα έχει σκοπό να εντάξει τους φοιτητές στο κόσμο των νέων τεχνολογιών στον χώρο της αισθητικής, για την αντιμετώπιση τόσο των απλούστερων, όσο και των πιο απαιτητικών προβλημάτων προσώπου και σώματος. Συγκεκριμένα μαθαίνουν να αναγνωρίζουν το εκάστοτε πρόβλημα και να το αξιολογούν, έτσι ώστε να εφαρμόζουν την ενδεδειγμένη για αυτό τεχνική. Ταυτόχρονα έρχονται σε επαφή με πιο εξειδικευμένα προϊόντα, κατανοούν την ειδική χρήση, σύσταση και εφαρμογή τους καθώς και να αντιμετωπίζουν κάθε δυσκολία στον χειρισμό τους.

Προαπαιτούμενα: ASC – 244, ASC – 245

ASC – 355	Διατροφή & Δέρμα	4 ECTS

Το μάθημα παρέχει τη δυνατότητα στο φοιτητή να μελετήσει και να κατανοήσει τις έγκυρες διατροφικές γνώσεις και την εφαρμογή διαιτητικών μεθόδων για την υγιεινή αισθητική βελτίωση του ανθρώπινου σώματος. Ο φοιτητής θα έχει την απαιτούμενη γνώση και την ικανότητα να συμβουλεύει το ενδιαφερόμενο πρόσωπο σε ένα εργαστήριο αισθητικής σε συνδυασμό με τις υπηρεσίες ομορφιάς και τις εξειδικευμένες αισθητικές θεραπείες που προσφέρει. Το γνωσιολογικό υπόβαθρο του φοιτητή για τη σημασία, λειτουργία και ρόλο των θρεπτικών συστατικών καθώς επίσης και τις πηγές τροφών που απαντούν, του παρέχει τη δυνατότητα να μπορεί να σχεδιάσει και να αναπτύξει ένα ισορροπημένο πρόγραμμα διατροφής για την προαγωγή της υγείας του δέρματος και γενικότερα του ανθρώπινου οργανισμού. Επιπλέον, η γνώση του φοιτητή για την περίπτωση διατροφικών διαταραχών καθώς επίσης και για παθολογικές καταστάσεις όπως ο διαβήτης, τον καθιστά ικανό να μπορεί να εφαρμόσει εξειδικευμένες θεραπείες για την αντιμετώπιση περιπτώσεων, με αισθητική προσέγγιση, όπως η παχυσαρκία και η κυτταρίτιδα σε συνδυασμό με χρήσιμες διατροφικές συμβουλές για βελτίωση και ενίσχυση της αποτελεσματικότητας των υπηρεσιών του.

Προαπαιτούμενα: ASC – 111, ASC – 112

ASC – 356	Διοίκηση Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων και Επιχειρηματικότητα	4 ECTS

Το μάθημα εντάσσεται στη θεματική ενότητα 'διοίκηση και επιχειρηματικότητα' του προγράμματος σπουδών και έχει στόχο να εμπλουτίσει τις γνώσεις του φοιτητή με βασικές αρχές και πολιτικές στρατηγικής για τον ορθό σχεδιασμό, τη λειτουργία, διοίκηση και οργάνωση της επιχείρησής του. Το μάθημα επικεντρώνεται στα βασικά στάδια που απαιτούνται για τη δημιουργία μιας μικρομεσαίας επιχείρησης (εργαστήριο αισθητικής), για την ορθή διαχείρισή της σε λειτουργικό και οικονομικό επίπεδο, έτσι ώστε να είναι βιώσιμη με βασικούς άξονες την καινοτομία και την ανταγωνιστική της δραστηριότητα στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον. Επιπλέον, ο φοιτητής θα αποκτήσει την ικανότητα να διαχειρίζεται πιθανά επιχειρησιακά προβλήματα, να σχεδιάζει και να εφαρμόζει καινοτόμες ιδέες και να ακολουθεί στρατηγικές επιχειρηματικότητας που θα αποβούν επιτυχείς και κερδοφόρες για την επιχείρησή του.

Προαπαιτούμενα: ASC – 246

ASC – 357	Ρεφλεξολογία	4 ECTS

Το μάθημα αναφέρεται σε γνώσεις και δεξιότητες που θα αποκτήσει ο φοιτητής στον τομέα ευεξίας ρεφλεξολογία και θα είναι ικανός να εφαρμόζει μία ολοκληρωμένη θεραπεία, ανάλογα με την περίπτωση που θα αντιμετωπίσει, σε ένα εργαστήριο αισθητικής ή μία μονάδα ομορφιάς και ευεξίας. Το γνωσιολογικό και πρακτικό υπόβαθρο από το μάθημα ολιστικής μάλαξης ενισχύει το φοιτητή περαιτέρω με την εκμάθηση

θεραπευτικών μεθόδων ρεφλεξολογίας με ολιστική προσέγγιση. Οι εφαρμοζόμενες θεραπευτικές μέθοδοι αφορούν τα άκρα του σώματος (χέρια και πόδια) και αποσκοπούν σε χαλάρωση και βελτίωση της υγείας τους. Επιπλέον, η εκμάθηση της προέλευσης και φιλοσοφίας της ρεφλεξολογίας με ολιστική προσέγγιση, διευρύνει τις γνώσεις αλλά και την ικανότητα του φοιτητή να εφαρμόζει επιπρόσθετες μεθόδους θεραπείας στον επαγγελματικό του χώρο.

Προαπαιτούμενα: ASC – 114

ASC – 361	**Αγγλική Ορολογία στην Αισθητική**	**4 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να εξοικειωθεί ο φοιτητής με βασικές έννοιες και όρους στην αγγλική γλώσσα ανάλογα με την ύλη και το περιεχόμενο των μαθημάτων του προγράμματος σπουδών. Ο φοιτητής θα αποκτήσει την ικανότητα να χρησιμοποιεί και να εμπλουτίσει το λεξιλόγιό του στην αισθητική ορολογία με κατανόηση και επεξεργασία κειμένων ανάλογα με τις πέντε βασικές θεματικές ενότητες των σπουδών του. Θα είναι σε θέση να κατανοεί την αγγλική ορολογία που αφορά θέματα γενικής υποδομής και εμπλουτισμού γνώσεων, υγείας και ιατρικής, αισθητικής και κοσμετολογίας, καθώς επίσης ορολογία που αφορά οργάνωση, διοίκηση και επιχειρηματικότητα στα πλαίσια του επαγγελματικού του χώρου σε ένα εργαστήριο αισθητικής. Επιπλέον, το μάθημα αγγλικής ορολογίας θα είναι χρήσιμο εργαλείο για το φοιτητή ώστε να είναι σε θέση να κατανοεί και να επεξεργάζεται επιστημονικά άρθρα και κείμενα που θα τον βοηθήσουν για την προετοιμασία και εκπόνηση μίας εργασίας.

ASC – 362	**Κινησιολογία**	**4 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος, το οποίο εντάσσεται στη θεματική ενότητα 'Υγείας και Ιατρικής', είναι να αναλύσει την κινησιολογία του ανθρώπινου σώματος. Ο φοιτητής θα αποκτήσει τη βασική γνώση της μηχανικής των κινήσεων και των δυνάμεων που επιδρούν στο ανθρώπινο σώμα αλλά και τη φυσιολογία της ανθρώπινης κίνησης μέσα από τη συνεργασία του σκελετικού, μυϊκού και νευρικού συστήματος. Η συγκεκριμένη γνώση, θα ενισχύσει την ικανότητα και δεξιότητα του φοιτητή να χειρίζεται σωστά σε ένα εργαστήριο αισθητικής το ανθρώπινο σώμα σε εξειδικευμένες θεραπείες σώματος που καλείται να αντιμετωπίσει και να εφαρμόσει. Επιπλέον, το μάθημα παρέχει τη δυνατότητα στο φοιτητή να κατανοήσει τη συμβολή και την εμπλοκή των διαφόρων μυών και οστών σε διάφορες κινήσεις της καθημερινής ζωής έτσι ώστε να τις εφαρμόζει σωστά σε πρακτικό επίπεδο στο χώρο εργασίας του. Ταυτόχρονα, συζητείται η ποικιλία και τρόποι βιομηχανικής ανάλυσης και επεξεργασίας της ανθρώπινης κίνησης, έτσι ώστε ο φοιτητής να αντιλαμβάνεται τους βασικούς μηχανισμούς που διέπουν την ανθρώπινη κίνηση, ενισχύοντας τις γνώσεις του όσο αφορά τις μηχανικές και φυσιολογικές λειτουργίες του σώματος.

Προαπαιτούμενα: ASC – 114, ASC – 115

ASC – 363	**Αρχές Laser/IPL**	**4 ECTS**

Το μάθημα, στα πλαίσια της εξέλιξης των σύγχρονων αισθητικών υπηρεσιών, επικεντρώνεται στη διδασκαλία και χρήση της επιλεκτικής φωτοθερμόλυσης. Συγκεκριμένα, παρέχει στον φοιτητή όλες τις απαραίτητες γνώσεις για την κατανόηση της χρήσης του φωτός στην αντιμετώπιση αισθητικών προβλημάτων καθώς και τις δεξιότητες ώστε να αναγνωρίζει και να αξιολογεί το εκάστοτε περιστατικό. Επίσης επικεντρώνεται στην αντιμετώπιση της ανεπιθύμητης τριχοφυΐας με μεθόδους μόνιμης μείωσης των τριχών, μέσω της εφαρμογής φωτοαποτρίχωσης στους τριχικούς θυλάκους. Η επιτυχής ολοκλήρωση του μαθήματος θα επιτρέψει στο φοιτητή να ανταποκρίνεται στις νομοθετικές απαιτήσεις που αναφέρονται στη χρήση/μεθοδολογία/τεχνικές LASER/IPL από αισθητικούς και να μπορεί να τις εφαρμόζει στο πλαίσιο των επαγγελματικών του δικαιωμάτων.

Προαπαιτούμενα: ASC – 127, ASC – 343

ASC – 364	**Ονυχοκομία – Ονυχοπλαστική**	**5 ECTS**

Το μάθημα έχει στόχο να δώσει στο φοιτητή το γνωσιολογικό υπόβαθρο και την απαιτούμενη πρακτική ικανότητα για να εφαρμόζει με επιτυχία και ασφάλεια θεραπείες των άκρων (νυχιών) σε ένα εργαστήριο αισθητικής ή κέντρο ομορφιάς. Συγκεκριμένα, ο φοιτητής θα εξοικειωθεί με εξειδικευμένες θεραπείες των άκρων, όπως για παράδειγμα εντατική/βαθιά ενυδάτωση με κερί παραφίνης και επιπλέον θα εκπαιδευτεί στη μεθοδολογία προσθετικής νυχιών. Το συγκεκριμένο επιπλέον προσόν ενισχύει τα προσόντα του φοιτητή για

να είναι ανταγωνιστικός σε ένα εργαστήριο αισθητικής. Το γνωσιολογικό υπόβαθρο του φοιτητή μετατρέπεται σε δεξιότητα και ικανότητα του με την εφαρμογή εργαστηριακών-πρακτικών ασκήσεων σύμφωνα με την τήρηση και εφαρμογή των απαιτούμενων κανόνων υγιεινής και ασφαλείας σε ένα εργαστήριο αισθητικής.

Προαπαιτούμενα: ASC – 231, ASC – 236

ASC – 365 Θεραπείες SPA – Εναλλακτικές Θεραπείες 5 ECTS

Το μάθημα εντάσσεται στα μαθήματα που παρέχουν επιπλέον προσόντα και δεξιότητες σε ένα εργαστήριο αισθητικής ή σε μία μονάδα ομορφιάς και ευεξίας. Στόχος του μαθήματος είναι ο φοιτητής να διδαχθεί το γνωσιολογικό υπόβαθρο και να αποκτήσει την απαιτούμενη δεξιότητα για να μπορεί να προσφέρει υπηρεσίες υγείας μέσω της χρήσης του νερού, SPA ('Sanus Per Aquam'), καθώς επίσης και εναλλακτικές θεραπείες. Συγκεκριμένα, ο φοιτητής θα εκμάθει τεχνικές που στοχεύουν στην ενίσχυση της υγείας και της ευεξίας του οργανισμού. Οι τεχνικές στηρίζονται σε χρήση μέσων όπως το νερό, η θερμότητα, το άγγιγμα και συγκεκριμένες κινήσεις, λίθους και προϊόντα θαλάσσιας προέλευσης (λάσπη και φύκια). Οι συγκεκριμένες τεχνικές έχουν εξελικτική ανάπτυξη και αποτελούν σήμερα βασικές εναλλακτικές θεραπείες που παρέχονται σε σύγχρονα κέντρα ομορφιάς και ευεξίας. Ο φοιτητής έχει την ευκαιρία στο συγκεκριμένο μάθημα να εναρμονίσει τη γνώση, ικανότητες και δεξιότητά του με τις σύγχρονες απαιτήσεις του τομέα αισθητικής σε μονάδες ευεξίας, να είναι ανταγωνιστικός με επιπλέον προσόντα στον επαγγελματικό του χώρο.

Προαπαιτούμενα: ASC – 124

ASC – 366 Οργάνωση & Λειτουργία Μονάδων Αισθητικής και Ευεξίας 4 ECTS

Το μάθημα έχει στόχο να προσφέρει τη δυνατότητα στο φοιτητή να κατανοήσει τις απαιτούμενες βασικές αρχές και προδιαγραφές που διέπουν την πλήρη οργάνωση ενός εργαστηρίου αισθητικής ή μονάδας ευεξίας σε οργανωτικό, διοικητικό και επιχειρησιακό πλαίσιο. Ο φοιτητής θα έχει την ευκαιρία να αποκτήσει την ικανότητα να σχεδιάζει και να θέτει σε εφαρμογή στρατηγικές οργάνωσης, αποτελεσματικής διοίκησης και προώθησης του εργασιακού του χώρου εξασφαλίζοντας τη βιωσιμότητα και ανταγωνιστικότητά του. Το μάθημα προάγει το συναίσθημα υπευθυνότητας και διασφάλισης ποιότητας στον εργασιακό χώρο, στα νομοθετικά πλαίσια που διέπουν οι κανόνες υγιεινής και ασφαλείας, με όλες τις απαιτούμενες προδιαγραφές. Ο φοιτητής αποκτά το γνωσιολογικό υπόβαθρο για να διαχειρίζεται σωστά το ανθρώπινο δυναμικό εργασίας και αναπτύσσει επικοινωνιακές δεξιότητες στις πελατειακές του σχέσεις όσο αφορά την ποιότητα εξυπηρέτησης και τις προσφερόμενες υπηρεσίες. Επιπλέον, είναι πλήρης ενημερωμένος για τα βασικά πρωτόκολλα που εφαρμόζονται για τον άρτιο εξοπλισμό ενός εργαστηρίου αισθητικής/μονάδας ευεξίας καθώς επίσης και τις πολιτικές αγοράς και πωλήσεων διασφαλίζοντας το οικονομικό όφελος της επιχείρησής του.

Προαπαιτούμενα: ASC – 356

ASC – 367 Αρωματοθεραπεία 4 ECTS

Το μάθημα έχει σκοπό να δώσει στο φοιτητή το γνωσιολογικό υπόβαθρο και τις αρχές που διέπουν την αρωματοθεραπεία, ώστε να αποκτήσει την ικανότητα και δεξιότητα να εφαρμόζει μία ολοκληρωμένη ολιστική θεραπεία σε ένα εργαστήριο αισθητικής ή μονάδα ομορφιάς και ευεξίας. Συγκεκριμένα στοχεύει στην προαγωγή της υγείας και ευεξίας του σώματος, του προσώπου και της κεφαλής με τη χρήση αιθέριων ελαίων. Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις για την προέλευση και τη θεραπευτική δράση της αρωματοθεραπείας. Επιπλέον, αποκτά την ικανότητα για ασφαλή ανάμειξη των αιθέριων ελαίων, έτσι ώστε αυτόνομα, με ασφάλεια και κανόνες υγιεινής να είναι σε θέση να εφαρμόζει ορθά και αποτελεσματικά μια θεραπευτική μέθοδο ευεξίας στον επαγγελματικό του χώρο. Η δεξιότητα που έχει αποκτήσει ο φοιτητής από το μάθημα ολιστικής μάλαξης και η γνώση του για τα αιθέρια έλαια από το μάθημα της Κοσμετολογίας αποτελούν βασικά εργαλεία για την εδραίωση της πρακτικής του ικανότητας στο μάθημα αυτό.

Προαπαιτούμενα: ASC – 124, ASC – 241

ASC – 360 Πρακτική Άσκηση 3ου Έτους 0 ECTS

Η Πρακτική Άσκηση έχει σκοπό να δώσει την ευκαιρία στο φοιτητή να έρθει σε επαφή με το μελλοντικό εργασιακό του χώρο, με την ολοκλήρωση των μαθημάτων του 3ου έτους σπουδών, σε κέντρα ομορφιάς, εργαστήρια αισθητικής και μονάδες ευεξίας. Ο φοιτητής θα έχει την πλήρη καθοδήγηση, συνεργασία και επικοινωνία με τον επιβλέποντα υπεύθυνο καθηγητή του από το ακαδημαϊκό/διδακτικό προσωπικό του Προγράμματος Σπουδών. Η ολοκλήρωση της συγκεκριμένης εμπειρίας απαιτεί 200 ώρες πρακτικής άσκησης

και διεξάγεται το θερινό ακαδημαϊκό εξάμηνο σπουδών. Ο φοιτητής θα πρέπει να έχει επιτύχει στα μαθήματα που αφορούν την ειδικότητά του για να εκπονήσει την πρακτική άσκηση και να έχει εξασφαλίσει επιτυχία στα 2/3 των μαθημάτων διδασκαλίας του 3ου έτους σπουδών. Ο φοιτητής οφείλει να τηρεί 'Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης', στο οποίο θα καταγράφει την εμπειρία του σχετικά με τα καθήκοντα που του έχουν ανατεθεί στον εργασιακό του χώρο αλλά και τις πρακτικές εφαρμογές που διεκπεραιώνει. Το ημερολόγιο πρακτικής άσκησης ελέγχεται και υπογράφεται από το υπεύθυνο πρόσωπο του εργασιακού χώρου απασχόλησης του φοιτητή. Κατά τη διάρκεια εκπόνησης της πρακτικής άσκησης, ο επιβλέποντας καθηγητής θα πραγματοποιεί επισκέψεις στον εργασιακό χώρο που είναι ο φοιτητής, σε ανύποπτο χρόνο, έτσι ώστε να ελέγχεται η παρουσία του, η συνέπεια του, όπως επίσης και η ικανότητά του να διεκπεραιώνει καθήκοντα και πρακτικές εφαρμογές που του έχουν ανατεθεί στον εργασιακό του χώρο.

Προαπαιτούμενα: Μαθήματα ειδικότητας Αισθητικής 3ου Έτους σπουδών

ASC – 471	**Αισθητική Χειρουργική**	**4 ECTS**

Το μάθημα παρέχει τη δυνατότητα στο φοιτητή να κατανοήσει τις βασικές αρχές και τις εφαρμοζόμενες τεχνικές και μεθοδολογίες που διέπουν το σύγχρονο τομέα της πλαστικής χειρουργικής. Το μάθημα προσφέρει τη δυνατότητα στο φοιτητή να αποκτήσει το γνωσιολογικό υπόβαθρο των βασικών επεμβατικών τεχνικών που εφαρμόζονται στην πλαστική χειρουργική για τη βελτίωση της εξωτερικής εμφάνισης του ανθρώπινου σώματος. Η συγκεκριμένη γνώση θα ξεκαθαρίσει στο φοιτητή, στα πλαίσια του επαγγέλματός του, τους τρόπους με τους οποίους μπορεί να συνεισφέρει, με αισθητική προσέγγιση, πριν και μετά τη διεξαγωγή μιας χειρουργικής επέμβασης. Ο φοιτητής θα έχει την ικανότητα να προετοιμάζει προεγχειρητικά, να φροντίζει και να διατηρεί μετεγχειρητικά το δέρμα και τους υποκείμενους ιστούς, με σκοπό να συμβάλλει αποτελεσματικά στη βελτίωση της σωματικής και ψυχικής υγείας του ανθρώπινου σώματος, με αισθητική προσέγγιση. Επιπλέον, θα μπορεί να διακρίνει τα επαγγελματικά όρια ενασχόλησης και εμπλοκής του τομέα της αισθητικής από τον αντίστοιχο της πλαστικής χειρουργικής έτσι ώστε εφαρμόζει σε ένα εργαστήριο αισθητικής τις υπηρεσίες που εντάσσονται στο αποδεκτό νομοθετικό πλαίσιο του επαγγέλματός του.

Προαπαιτούμενα: ASC – 114, ASC – 236, ASC – 351

ASC – 472	**Αισθητική Γυμναστική**	**4 ECTS**

Ο στόχος του μαθήματος είναι να παρέχει στο φοιτητή τη βασική γνώση σχετικά με το ρόλο της άσκησης και τα ευεργετικά της αποτελέσματα στην υγεία, την ευρωστία και την καλή φυσική κατάσταση του ανθρώπινου σώματος. Το μάθημα, το οποίο εντάσσεται στη θεματική ενότητα σπουδών 'υγείας και ιατρικής', θα ενθαρρύνει τους φοιτητές να αποκτήσουν τη βασική γνώση σχετικά με την επίδραση της άσκησης και της φυσικής δραστηριότητας στο ανθρώπινο σώμα. Με βάση το στόχο του μαθήματος, ο φοιτητής θα είναι ικανός να κατανοεί και να συμβουλεύει τους πελάτες του σε ένα εργαστήριο αισθητικής αναφορικά με την επίδραση της άσκησης στα φυσιολογικά συστήματα του οργανισμού αλλά και να προτείνει κάποιες βασικές ασκήσεις με στόχο την βελτίωση του σώματος του.

Προαπαιτούμενα: ASC – 362

ASC – 473	**Εφαρμογές Laser/IPL**	**6 ECTS**

Το μάθημα αυτό έχει ως θέμα διδασκαλίας την επιλεκτική φωτοθερμόλυση, παρέχοντας στον φοιτητή ενδελεχείς γνώσεις στις χρήσεις της επιλεκτικής φωτοθερμόλυσης σε αισθητικές εφαρμογές. Επικεντρώνεται στην εξειδίκευση του φοιτητή με σκοπό την απόκτηση δεξιοτήτων και ικανοτήτων στην εφαρμογή φωτοαποτρίχωσης στους τριχικούς θύλακες καθώς και στην μάθηση θεραπευτικών μεθόδων για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων δερματικών καταστάσεων. Σκοπός του μαθήματος είναι ο φοιτητής, με την ολοκλήρωση της εκπαίδευσής του, να είναι πλήρως καταρτισμένος στη χρήση, μεθοδολογία/τεχνική LASER/IPL αλλά και συμμορφωμένος ως προς τις νομοθετικές απαιτήσεις ώστε να μπορεί να εφαρμόζει τις γνώσεις του με ασφάλεια στα όρια των επαγγελματικών του δικαιωμάτων.

Προαπαιτούμενα: ASC – 365

ASC – 474	**Μόνιμο Μακιγιάζ και Αρχές Δερματοστιξίας**	**6 ECTS**

Το μάθημα έχει στόχο να δώσει στο φοιτητή γνωσιολογία και πρακτική ικανότητα στην εφαρμογή της τεχνικής της δερματοστιξίας με αισθητική προσέγγιση. Ο φοιτητής θα έχει τη δυνατότητα να εξοικειωθεί με τα βασικά εργαλεία, τα υλικά και τις χρωστικές ουσίες που εμπλέκονται στην εφαρμογή της τεχνικής

δερματοστιξίας, στα πλαίσια του νομοθετικού πλαισίου των Ευρωπαϊκών οδηγιών. Συγκεκριμένα, ο φοιτητής διδάσκεται τις βασικές αρχές και κανόνες που διέπουν τη δερματοστιξία, στα πλαίσια του επαγγέλματός του σε ένα εργαστήριο αισθητικής και εφαρμόζει το νομοθετικό πλαίσιο που αφορά τη μεθοδολογία εφαρμογής της μεθόδου αλλά και τα καλλυντικά προϊόντα που επιτρέπεται να εμπλέκονται. Επιπλέον, ο φοιτητής διδάσκεται τη μεθοδολογία αφαίρεσης της δερματοστιξίας αλλά και τα βασικά στάδια που αφορούν την ορθή προετοιμασία της μεθόδου, την πρακτική της εφαρμογή και αφαίρεση ανάλογα με την περίσταση σε επίπεδο αισθητικής και παραϊατρικής δερματοστιξίας.

Προαπαιτούμενα: ASC – 113, ASC – 236, ASC – 351

ASC – 475	**Αρχές Ψυχολογίας και Διαχείριση του Στρες**	**4 ECTS**

Το μάθημα προσφέρει το γνωσιολογικό υπόβαθρο στο φοιτητή για να έχει την ικανότητα και την τεχνική δεξιότητα να προσεγγίσει και να υποστηρίξει σε ψυχολογικό επίπεδο, ενδιαφερόμενο πρόσωπο που επισκέπτεται ένα εργαστήριο αισθητικής για εξειδικευμένες θεραπείες και υπηρεσίες. Η γνώση και η εκμάθηση βασικών αρχών ψυχολογίας και διαχείρισης του στρες ενισχύουν την ικανότητα του φοιτητή να διαχειρίζεται θέματα που αφορούν τη σωματική και ψυχική υγεία στον εργασιακό του χώρο. Ο φοιτητής θα έχει την επικοινωνιακή ικανότητα και δεξιότητα να προσεγγίσει, με συγκεκριμένες μεθοδολογίες και εφαρμοζόμενες τεχνικές στη ψυχολογία, προβλήματα που χρήζουν ψυχολογικής υποστήριξης και σωστής διαχείρισης του στρες όπως για παράδειγμα παχυσαρκία, κυτταρίτιδα, ακμή και γήρανση του δέρματος. Επιπλέον, ο φοιτητής θα έχει την ευκαιρία να γνωρίζει για σύγχρονες ψυχολογικές προσεγγίσεις στη διαχείριση του στρες με βάση πρόσφατες μελέτες και έρευνες από τη βιβλιογραφία.

ASC – 476	**Μεθοδολογία της Έρευνας και Συγγραφής Πτυχιακής Εργασίας**	**6 ECTS**

Το μάθημα παρέχει το γνωσιολογικό υπόβαθρο στο φοιτητή για να κατανοήσει τις θεσμικές και δεοντολογικές διαστάσεις κατά την εκπόνηση μίας ερευνητικής εργασίας. Ο φοιτητής θα έχει την ικανότητα να οργανώσει και να διαμορφώσει τα βασικά στοιχεία και πληροφορίες που απαιτούνται για τη διεξαγωγή μίας έρευνας ή την εκπόνηση μίας ερευνητικής μελέτης, η οποία στη συγκεκριμένη περίπτωση είναι η συγγραφή της πτυχιακής του εργασίας. Ο φοιτητής θα διδαχθεί τη μεθοδολογία που εφαρμόζεται για την αναζήτηση πληροφοριών, για τη συλλογή και επεξεργασία δεδομένων, για την ανάλυση και το σχολιασμό ερευνητικών αποτελεσμάτων, όπως επίσης και για τη συγγραφή και τη διάδοσή τους. Επιπλέον, θα αποκτήσει τη δυνατότητα σχολιασμού και κριτικής σκέψης σε κοινωνικά, επιστημονικά ή ηθικά ζητήματα. Ο φοιτητής θα έχει την ικανότητα να ερμηνεύει επιστημονικά άρθρα που αφορούν την ειδικότητα του και θα έχει αναπτύξει εκείνες τις δεξιότητες που απαιτούνται για να έχει τη δυνατότητα να συνεχίσει σε περαιτέρω μεταπτυχιακές ή εξειδικευμένες σπουδές στον επαγγελματικό του τομέα.

ASC – 480	**Πρακτική Άσκηση 4ου Έτους**	**20 ECTS**

Η Πρακτική Άσκηση έχει σκοπό να δώσει την ευκαιρία στο φοιτητή να έρθει σε επαφή με το μελλοντικό εργασιακό του χώρο, με την ολοκλήρωση των μαθημάτων του 4ου έτους σπουδών σε εργαστήριο αισθητικής. Ο φοιτητής θα έχει την πλήρη καθοδήγηση, συνεργασία και επικοινωνία με τον επιβλέποντα υπεύθυνο καθηγητή του από το ακαδημαϊκό/διδακτικό προσωπικό του Προγράμματος Σπουδών. Η ολοκλήρωση της συγκεκριμένης εμπειρίας απαιτεί 500 ώρες πρακτικής άσκησης και διεξάγεται στο τελικό ακαδημαϊκό εξάμηνο σπουδών. Ο φοιτητής θα πρέπει να έχει επιτύχει σε όλα τα μαθήματα που αφορούν την ειδικότητά του για να εκπονήσει την πρακτική άσκηση και να έχει εξασφαλίσει επιτυχία στα 2/3 των μαθημάτων διδασκαλίας του 4ου έτους σπουδών. Ο φοιτητής οφείλει να τηρεί 'Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης', στο οποίο θα καταγράφει την εμπειρία του σχετικά με τα καθήκοντα που του έχουν ανατεθεί στον εργασιακό του χώρο αλλά και τις πρακτικές εφαρμογές που διεκπεραιώνει. Το ημερολόγιο πρακτικής άσκησης ελέγχεται και υπογράφεται από το υπεύθυνο πρόσωπο του εργασιακού χώρου απασχόλησης του φοιτητή. Κατά τη διάρκεια εκπόνησης της πρακτικής άσκησης, ο επιβλέποντας καθηγητής θα πραγματοποιεί επισκέψεις στον εργασιακό χώρο που είναι ο φοιτητής, σε ανύποπτο χρόνο, έτσι ώστε να ελέγχεται η παρουσία του, η συνέπεια του, όπως επίσης και η ικανότητά του να διεκπεραιώνει καθήκοντα και πρακτικές εφαρμογές που του έχουν ανατεθεί στον εργασιακό του χώρο.

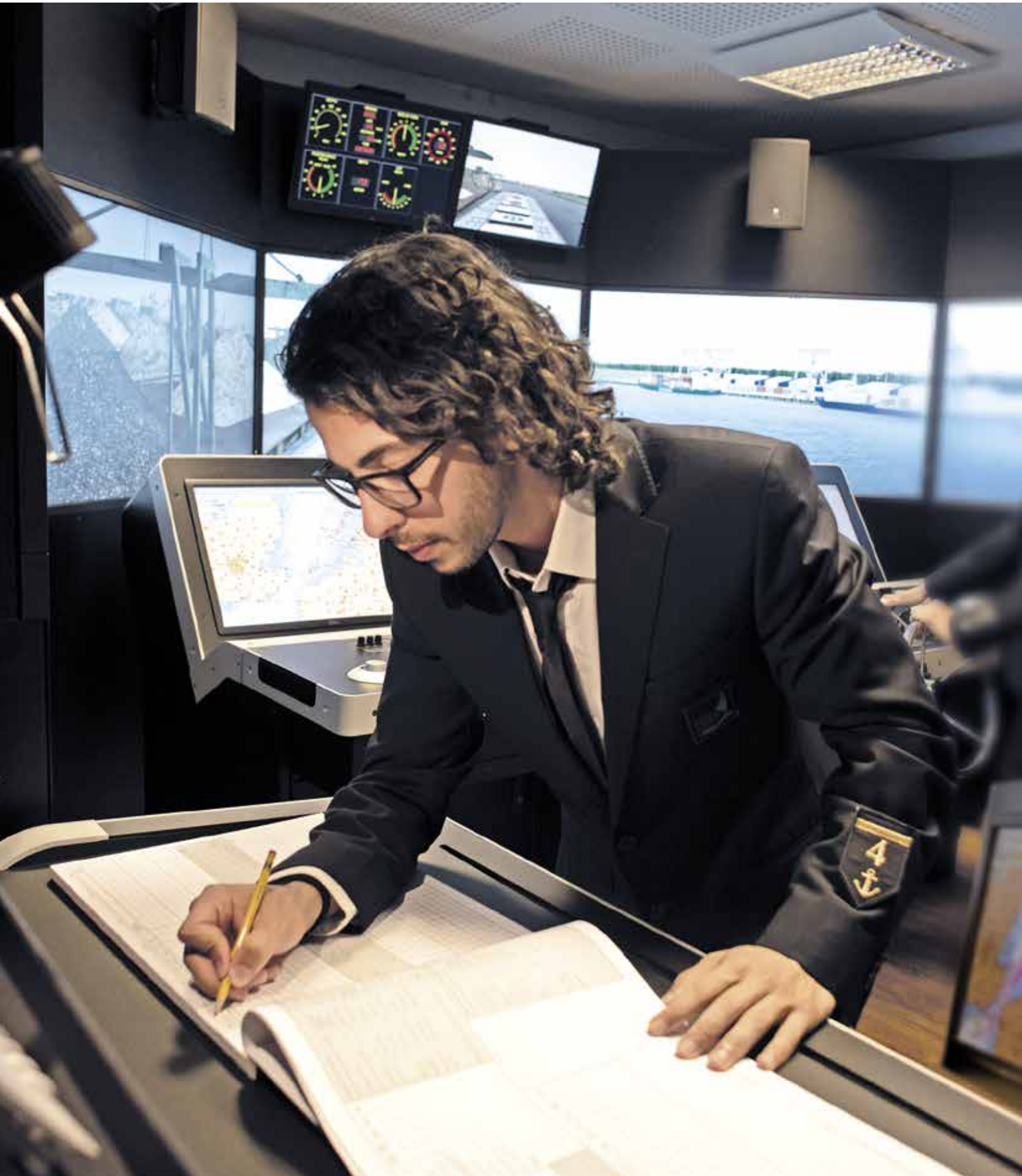
Προαπαιτούμενα: Μαθήματα ειδικότητας Προγράμματος Σπουδών Αισθητική

ASC – 481	Πτυχιακή Εργασία	10 ECTS

Το Προγράμματος Σπουδών Αισθητικής ολοκληρώνεται με την εκπόνηση Πτυχιακής εργασίας, η οποία πραγματοποιείται στο τελικό ακαδημαϊκό εξάμηνο φοίτησης. Σκοπός της Πτυχιακής εργασίας είναι ο φοιτητής να μελετήσει και να αναπτύξει μία ερευνητική μελέτη με βάση την ειδικότητα της Αισθητικής. Η εργασία κατατίθεται σε τριμελή επιτροπή ακαδημαϊκού προσωπικού, η οποία την αξιολογεί μετά από προφορική της παρουσίαση από το φοιτητή.

Τα θέματα πτυχιακής εργασίας στηρίζονται στην ειδικότητα της αισθητικής με βάση τις ενότητες που καλύπτει το πρόγραμμα σπουδών στους τομείς αισθητικής, ευεξίας, κοσμετολογίας και υγείας-ιατρικής. Ο φοιτητής θα έχει τη δυνατότητα να αναλάβει να διεκπεραιώσει μία ερευνητική μελέτη και να αποδείξει τη γνώση, την ικανότητα και δεξιότητά του στον επαγγελματικό του τομέα.

Προαπαιτούμενα: ASC – 476



NAUTICAL SCIENCE

4 Years/240 ETCS, Bachelor of Science

Language of instruction: English

Duration: 4 Years

The Programme of Study is accredited by the Cyprus Quality Assurance Agency (CyQAA).

Nautical Science has three main elements: navigation and ship handling, safe operation of ships and shipboard administration. The programme aims at training cadets to become Officers in Charge of a Navigational Watch on merchant ships. The training is conducted in accordance to the provisions set out at the International Convention on Standards of Training, Certification and Watchkeeping for Seafarers (STCW).Upon completion of 4 years of study, which include 1 year of training on board a ship, the graduates will obtain the STCW Certificate of Competency for Officer in Charge of a Navigational Watch at an operational level. This will give cadets the opportunity to be promoted to the positions of Chief Officer and Master. Graduates will also be able to work in executive positions for shipping companies. The Deck Department Officers are responsible for the navigation, maneuvering and safe handling of the ship; communications between the ship and shore; the handling and delivery of cargo; and the operation of all lifesaving devices. The Master is in ultimate command of the vessel; acting on behalf of the ship's owner.

COURSE TITLE	Course Code	Periods	ECTS
Mathematics I	MANS-101	4	5
Physics I	MANS-102	3	4
Maritime English	ESP-103M	3	5
Navigation Fundamentals	MANS-111	4	7
COLREGS - Safety of Watch	MANS-112	4	6
Communications	MANS-113	2	3
Mathematics II	MANS-103	2	3
Physics II	MANS-104	3	4
Celestial Navigation	MANS-114	4	5
Maritime Law	MANS-431	6	3
Safety on Board	MANS-131	2	4
Deck Seamanship	MANS-132	5	7
Naval Architecture - Design	MANS-133	3	4
Applied Navigation	MANS-211	6	6
Marine Meteorology	MANS-212	4	6
Nautical Electronic Instruments	MANS-213	4	6
Computers	MANS-391	4	6
Marine Engines	MANS-215	2	3
Chartering Insurance	MANS-491	4	3
Practical Training on Board	MANS-290	6 months	30
GMDSS	MANS-311	6	7
Marine Legal Issues	MANS-331	4	6
Human Resource Management	MANS-332	2	4
Leadership and Administration	MANS-333	2	4
Crisis-Management - Risk Assessment	MANS-334	2	4
Safety and Risk Management	MAGC-402	2	5
Ship Management	MAGC-301	2	3
Stability - Stresses	MANS-321	6	7
Cargo Transport	MANS-322	6	7
MARPOL - Ballast Water Management	MANS-335	2	4
Emergencies and SAR	MANS-336	2	5
Ship's Inspections	MANS-337	2	4
Practical Training on Board	MANS-290C	6 months	30
ISPS - SSO	MANS-432	2	3
ARPA - Watch Keeping	MANS-411	4	3
Simulation - BMS	MANS-412	2	3
RADAR	MANS-214	2	4
ECDIS	MANS-216	2	4
Simulation - BTM - BRM	MANS-115	3	3
Bachelor Thesis	MANS-490	0	10
Total ECTS			**240**

MANS-101	Mathematics I	5 ECTS

The main objectives of the course are

- basic arithmetical operations;
- arithmetical expressions;
- basic algebra
- linear and quadratics equations and methods of solution
- basic statistical methods

MANS-102	Physics I	4 ECTS

The main objectives of the course are:

- to introduce students to the basic concepts of mechanics.
- to assist in the development of strong problem-solving skills
- to help cultivate critical thinking in the approach to learning

ESP-103M	Maritime English	5 ECTS

The main objectives of the course are to:

- integrate adequate control of the English language
- cover the use of language requirements set by STCW 2010
- promote the adequate understanding of the contents of nautical charts and publications
- introduce of the IMO SMCP
- evaluate the operation and safety related messages
- demonstrate team work as part of a multilingual crew

MANS-111	Navigation Fundamentals	7 ECTS

The main objectives of the course are to:

- exhibit the planning of a safe passage considering all the related parameters
- demonstrate safe practices that ensure a proper and accurate course keeping
- display the ways the ship's position is defined
- describe the magnetic compass's working principles and its errors
- present the basic modern navigational instruments

MANS-112	COLREGS – Safety of Watch	6 ECTS

The main objectives of the course are to:

- familiarize the trainees with the lights, shapes and sounds of Collisions avoidance Regulations
- explain the context of the COLREGS
- underline the importance of proper application of the COLREGS code
- introduce the relevant to the Safety of Watch provisions of the STCW
- present the standards for safe Watch keeping

MANS-113	Communications	3 ECTS

The main objectives of the course are to:

- introduce the Morse code
- present all the parts of the International Code of Signals
- explain the contribution of the International Code of Signals to the Safety of navigation
- underline the importance of the medical part of the code

MANS-103	Mathematics II	3 ECTS

The main objectives of the course are trigonometric functions and operations of basic geometry.

Prerequisite: MANS 101

MANS-104	Physics II	4 ECTS

The main objectives of the course are to:

- introduce students to the basic concepts of thermal physics and waves
- to assist in the development of strong problem-solving skills
- to help cultivate critical thinking in the approach to learning
- consolidate the basic principles discussed in the theoretical section of the course with laboratory experiments

Prerequisite: MANS 102

MANS-114	Celestial Navigation	5 ECTS

The main objectives of the course are to:

- present the basics on Geodesy
- display the earth's shape and dimensions, focusing on the navigational use of these elements
- exhibit the celestial sphere
- describe our solar system
- display the motions of the navigational planets and stars
- demonstrate the utilization of the above data in acquiring a position line

Prerequisite: MANS 111

MANS-431	Maritime Law	3 ECTS

The main objectives of the course are to:

- introduce the basics on the Law of the seas
- elaborate on the basic provisions of the IMO conventions related to the safety of human life at sea
- exhibit the international certificates issued according to the above conventions
- demonstrate the ISM system and the General standards in maritime industry
- present the Vessel Traffic Separation Schemes organization and operation principles

MANS-131	Safety on Board	4 ECTS

The main objectives of the course are to:

- discuss general safety issues and the prevention of accidents on board
- demonstrate the proper rowing and sailing practices
- explain the details concerning the safe use of ropes and wire ropes, lifting equipment systems, derricks and cranes, mooring operations, hatch covers, anchors, anchor capstans and chain cable stowage,

safety of cargo handling operations

- introduce the personnel safety protocols
- describe the basic safety issues while executing mooring and anchoring maneuvers under any wind, current or tide conditions

Prerequisite: MANS 103

MANS-132	**Deck Seamanship**	**7 ECTS**

The main objectives of the course are to:

- exhibit the various types of vessels
- present the vessels typical dimensions
- display the function of the various parts and spaces of a vessel
- describe the purpose of deck machinery and equipment
- introduce the basic knots

MANS-133	**Naval Architecture - Design**	**4 ECTS**

The main objectives of the course are to:

- introduce all the major structural parts and elements of the vessel
- explain the most important watertight subdivision issues
- demonstrate the ship's blueprints
- present the terminology of the various types of rudders and screws
- present the basic drawing tools and materials
- display the typical ways that an object can be represented on paper
- exhibit the basics on mechanical and architectural design

MANS-211	**Applied Navigation**	**6 ECTS**

The main objectives of the course are to:

- explain the role of time in celestial navigation
- introduce the altitudes corrections
- describe the use of the rising and setting of heavenly bodies in navigation
- define the twilight and its use to navigation
- give details about the latitude at noon and latitude by Polaris observations
- exhibit the utilization of two or more position lines in position fixing
- display the procedure of the recognition of heavenly bodies
- elaborate on issues of oceanographic phenomena
- analyze the navigation of life boats procedures
- clarify the reception procedures of the notices to mariners

Prerequisite: MANS 114

MANS-212	**Marine Meteorology**	**6 ECTS**

The main objectives of the course are to:

- present the meteorological instruments on board
- introduce the characteristics of the various weather systems
- analyze the weather reporting procedures
- explain the symbols used in the synoptic chart and in the pilot charts

- elaborate on the area weather prognosis given the prevailing weather conditions and other relevant information
- display the characteristics of the revolving tropical storms and the best practices to avoid the dangerous semicircle
- represent the structure of the depressions
- exhibit the operation and the targets of the World Meteorological Organization
- describe the meteorological codes
- illustrate the weather prognosis procedures
- demonstrate the ocean currents systems basics
- exhibit the ice basics

MANS-213	**Nautical Electronic Instruments**	**6 ECTS**

The main objectives of the course are to:

- present the marine compasses (other than magnetic)
- present the marine steering gear systems
- present the marine speed logs
- present the marine echo sounders
- present the electronic docking systems
- present the Long Range Identification and Tracking receiver
- present the Bridge Navigational Watch Alarm System
- present the satellite navigation systems
- present the Automatic Identification System
- present the course recorder
- present the Voyage Data Recorder - SVDR
- present the hyperbolic navigation systems

Prerequisite: MANS 104

MANS-391	**Computers**	**6 ECTS**

The main objectives of the course are to:

- demonstrate the structure of computers and of operating systems
- display the office suites
- explain the utilization of internet
- introduce the major applications used on board ships
- exhibit the characteristics of hardware and software
- familiarize the students with the transmission and reception of email and the various types of documents

MANS-215	**Marine Engines**	**3 ECTS**

The main objectives of the course are to:

- present the operational and constructional principles of the marine main engines and the auxiliary machinery
- provide the terminology of marine mechanology
- offer details on remote controls, automation and engine room operational observation
- explain the basics on fuels and lubricants

MANS-491	Chartering - Insurance	3 ECTS

The main objectives of the course are to:

- introduce the basic principles of international conventions referring to the procedures related to the transport of goods by sea
- elaborate on charter parties and bills of lading
- analyze the definitions and major clauses of the legal agreements
- discuss about marine insurance
- consider the role of the P&I clubs in the maritime industry

MANS-290	Practical Training on Board	30 ECTS

The main objectives of the practical training are to :

- Provide the students with real life practical training
- Give students an insight into working life on board a ship
- Undertake everyday duties on board a ship
- Undertake Project work

Prerequisite: To have successfully completed all courses in semester 1 and 2

MANS-311	GMDSS	7 ECTS

The main objectives of the course are to:

- implement the importance of following the proper communications practices
- provide a theoretical and practical background for the effective use of GMDSS
- display in detail the emergency procedures
- discuss all the consequences of a false alarm
- present the actions that must be made in such a case
- introduce the basic maintenance principles

Prerequisite: MANS 113

MANS-331	Marine Legal Issues	6 ECTS

The main objectives of the course are to:

- present the basic law principles in general
- define legally the term “ship”
- register the ship’s maritime documents
- discuss marine labor provisions and collective labor agreements
- introduce the basics of the Statute merchant marine disciplinary law
- address the most relevant provisions of code of Private Maritime Law

MANS-332	Human Resource Management	4 ECTS

The main objectives of the course are to:

- Exhibit the basics on human relations
- present the principles of communication in the vessel’s working environment
- introduce the human recourse management functions
- elaborate on the contribution of the human factor in the effective operation of organizations
- describe the development of methods and tools that contribute to the satisfaction of the ship’s personnel

- explain the ability to adjust the theoretical tools according to the demands of the marine environment
- analyze the importance of training in the above subjects

MANS-333	Leadership and Administration	4 ECTS

The main objectives of the course are to:

- present the basic theories of Leadership and Administration
- exhibit the adjustment of the above theories to the ship environment
- explain the importance of the leader's decisions in crisis periods
- introduce work load and duties management techniques
- discuss the relation between the above theories and real life experience

MANS-334	Crisis Management – Risk Assessment	4 ECTS

The main objectives of the course are to:

- present the basic techniques to manage critical situations
- examine the human role in the progression of a crisis
- introduce crisis management procedures and the applicable codes
- explain the need to consider risk assessment procedures on board
- display the risk assessment procedures and relevant practices on board

MAGC-402	Safety and Risk Management	5 ECTS

The main objectives of the course are to:

- Ensure a thorough knowledge and understanding of the rules, regulations and recommended practices for safety management in maritime transport
- Understand the basic concepts, principles and terms of risk assessment and safety management;
- Ensure understanding of the IMO's Formal Safety Assessment process.
- Provide knowledge of the basic issues relating to the improvement of safety in the maritime industry.

MAGC-301	Ship Management	3 ECTS

The main objectives of the course are to:

- Provide information on how the modern era of ship management has developed over the past forty years, where the industry stands today and where this sector of international shipping is heading.
- Analyse the world fleet from the standpoint of the resources needed to manage the fleet today and into the future in the face of worsening shortages of manpower and increasing regulation.
- Provide a practitioner's view and offers an in-depth understanding of ship management.
- Provide an in-depth understanding of all aspects of ship management at the strategic and operational level from the standpoint of the third party provider of ship management services.

MANS-321	Stability – Stresses	7 ECTS

The main objectives of the course are to:

- introduce the theories and factors that influence the ship's trim and stability
- display the measures required to maintain the trim and stability
- exhibit the stability tables and diagrams used on board
- demonstrate the equipment and software to calculate the ship's trim and stability
- explain the actions to be taken in the event of partial loss of ship's integrity
- analyze the ship's structural strength at sea and in port

MANS-322	Cargo Transport	7 ECTS

The main objectives of the course are to:

- introduce the safe loading, securing, transporting and discharging of all the major types of cargo
- examine the basic issues of RO-RO Pax cargo operation
- offer detailed information on the handling of dangerous cargo
- elaborate on the effect of cargo in the ship's seaworthiness and stability
- discuss about the effect of cargo in vessel's and crew's safety
- describe the securing and the maintenance of communications procedures throughout cargo operations

MANS-335	MARPOL – Ballast Water Management	4 ECTS

The main objectives of the course are to:

- present the basic provisions of MARPOL 73/78
- demonstrate the proper filling in of the Oil Record Book, the Garbage book and the Cargo book
- display the international certificates required by MARPOL
- introduce the basic provisions of the major conventions, relevant to the protection of the marine environment
- explain the reasons that force the implementation of the Ballast Water Management
- discuss about the pollution agents
- exhibit the most effective means of prevention
- present the best practices for managing the ballast water
- elaborate on the Green maritime industry

MANS-336	Emergencies and SAR	5 ECTS

The main objectives of the course are to:

- display the contents of IAMSAR manual
- exhibit the basics on the vessels reporting systems
- demonstrate the various ship's procedures to be followed in case of emergency
- present the emergency drills and the frequency with which they must be executed

MANS-337	Ship's Inspections	4 ECTS

The main objectives of the course are to:

- introduce the appropriate inspection procedures
- explain the damage restoration process
- contribute in the location of deficiencies in parts of the vessel that are crucial to its integrity
- introduce vital vetting procedures with the involvement of navigation, communications and safety officers
- describe the various Port State Control procedures according to MOU

Prerequisite: MANS 132

MANS-290C	Practical Training on Board	30 ECTS

The main objectives of the practical training are to :

- Provide the students with real life practical training
- Give students an insight into working life on board a ship
- Undertake everyday duties on board a ship
- Undertake Project work

MANS-432	ISPS - SSO	3 ECTS

The main objectives of the course are to:

- clarify the need for the ISPS code implementation
- review the relevant SOLAS parts
- introduce the basics on the ISPS code
- present the SSO provisions

MANS-411	ARPA – Watch Keeping	3 ECTS

The main objectives of the course are to:

- introduce the Regulations for avoiding collisions at sea
- describe the COLREGs field of application
- display the use of RADAR / ARPA in collision avoidance
- demonstrate the target plotting procedure
- discuss about the use of RADAR / ARPA in accordance with the COLREGs provisions
- present the navigation procedures in Vessel Traffic Separation Schemes

Prerequisite: MANS 214

MANS-412	Simulation - BMS	3 ECTS

The main objectives of the course are to:

- display the need for the use of a Bridge Management System
- demonstrate the Bridge Management System principles
- introduce the best practices on board
- apply all the navigational issues presented so far in real life scenarios

MANS-214	RADAR	4 ECTS

The main objectives of the course are to:

- present the RADAR operation principles
- describe the operation of the major circuit groups
- exhibit the installation and functional testing of the device
- explain the function of the device's adjusters and switches
- illustrate the device's echo recognition and its significance to navigation
- clarify the undesirable effects of the false echoes
- display the RADAR image presentation methods
- discuss maintenance issues and counterbalancing of errors
- elaborate on the use of RADAR in navigation

Prerequisite: MANS 104

MANS-216	ECDIS	4 ECTS

The main objectives of the course are to:

The main objectives of the course are to:

- present the operational principles of ECDIS
- describe the use of navigational functions
- display the evaluation of all relevant systems information

- discuss the proper respond procedures in case of malfunction
- define the reporting and identification procedures of possible data and interpretation errors
- elaborate on issues of overconfidence in the system

Prerequisite: MANS 114

MANS-115	**Simulation BTM - BRM**	**3 ECTS**

The main objectives of the course are to:

- simulate real life conditions in order to familiarize the students with adverse bridge situations
- introduce the basic Bridge Team Management principles
- demonstrate the basic Bridge Recourse Management principles

MANS-490	**Bachelor Thesis**	**10 ECTS**

The main objectives of this course are to:

- Teach students important research techniques and practices
- Introduce students to practical engineering design
- Create the foundation where the students will have the opportunity to utilize theoretical knowledge and engineering tools/techniques acquired throughout the years in order to design, build, and test their idea in a laboratory environment
- Promote team work and practical experience in a multi-disciplinary environment
- Teach students how to write proper reports and how to present their work in front of their colleagues
- Ensure that students know how to properly set up appropriate measurement and troubleshooting procedures including proper use of laboratory equipment
- Promote engineering ethics and respect to the environment and society
- Teach students how to properly plan their activities in order to successfully achieve their design goals and, more importantly, how to meet their own deadlines

Prerequisite: 4th year standing

INTERCOLLEGE

CULINARY ARTS

2 Years/120 ECTS, Diploma

Language of instruction: English

Duration: 2 Years

The Programme of Study is accredited by the Cyprus Quality Assurance Agency (CyQAA).

The provision of appropriate education and the development of the necessary professional skills and knowledge to persons seeking to obtain positions of responsibility and be ready to respond effectively to the needs of the food service industry.

Upon completion of their studies, students will be able to:

- Develop professional skills in various fields of the food service industry
- Maintain a clean and safe working environment and to use and to handle correctly all equipment and utensils associated with the preparation of meals and with cooking in general
- Receive and properly store the various types of food
- Prepare, cook and present all kinds of cooking and pastry items, using modern techniques in relation to the Cypriot and international cuisine
- Plan and prepare dishes list (menu) and to plan and set up various types of buffet and reception events
- Provide excellent service to customers
- Implement scientific dietary and nutritional principles
- Implement appropriate methods of food service to deliver food in a professional manner
- Undertake successfully specialized supervision principles
- Possess the technical and academic foundations for further studies in the food service industry as well as the hotel industry

The programme's goal is to ensure a professional Diploma for students who aspire to work in the promising field of the Hotel and Catering Industry. The modernized programme aims to provide and develop the necessary knowledge and skills for cooking, confectionery, bakery and table service, in order to reflect the operational and organizational needs of the modern hotel and catering units.

COURSE TITLE	Course Code	Periods	ECTS
Kitchen Technology I	ICATR-101	3	6
Food Hygiene and Safety in the Workplace	ICATR-103	3	6
Pastry and Bakery I	ICATR-104	4	3
Kitchen Lab I	ICATR-121L	6	3
English Language	BENG-122	3	6
Introduction to Hospitality and Tourism Industry	ICATR-105	3	6
Kitchen Technology II	ICATR-102	3	6
French Language I	FREN-101	3	6
Pastry and Bakery II	ICATR-114	4	3
Kitchen Lab II	ICATR-122L	6	3
English Language	BENG-123	3	6
Food Service technology and Labs	ICATR-106	4	3
Butchery, Cutting, Poultry/Meat/Fish Processing	ICATR 107	4	3
Internship I	ICATR 193	16 weeks	0
International Cuisine	ICATR-213	4	3
Bar Operations and Oenology	ICATR-217	3	6
Pastry and Bakery III	ICATR-208	4	3
Microcomputer Applications and Use in Culinary Industry	ICOMP-150	3	6
Menu Design and Kitchen service	ICATR-211	4	3
Organization, Management and Operation of a Restaurant	ICATR-215	4	3
Cypriot Cuisine	ICATR-209	4	3
Kitchen Organization and Management	ICATR-210	3	6
Cold Kitchen and Buffet Operation	ICATR-212	4	3
French Language II	FREN-102	3	6
Food and Nutrition Science	ICATR-214	3	6
Accounting I	IACCT-110	3	6
Food and Drinks Costing	ICATR 216	3	6
Internship II	ICATR 293	16 weeks	0
Total ECTS			**120**

ICATR-101	Kitchen Technology I	6 ECTS

The objectives of this course are to examine the historical evolution of Culinary Arts. Moreover, it provides a detailed support for the organisation of a kitchen, the theoretical aspects of cooking, the use and operational functioning of the kitchen's equipment and utensils, as well as the fundamental issues of supervision. This course combines simultaneously the theoretical part with the demonstration by the instructor, so that the students gain a full picture of their learning outcomes. Additionally, this course covers the preparation of food, the production, the presentation of dishes, and the principles of team work based on a creative frame. A special reference will be done on basic ingredients, food and raw materials, as well as on the use of standardized recipes and their application. Furthermore, this course's objective is to provide the students with the best possible basic knowledge on culinary arts, including concepts, technology and terminology concerning culinary-gastronomic art.

ICATR-103	Food Hygiene and Safety in the Workplace	6 ECTS

The objectives in this introductory course focus on the ability of the students to follow the food safety procedures according to the relevant legislation and the organizational policy, in order to ensure the health, the safety of the employees, and of the customers. Moreover, we explore the causes of bad health, because of the failure to apply the proper hygiene principles. The students will learn the right hygiene practices that must be followed and applied during food handling. Ways to avoid food poisoning will also be part of this course, as well as, the basic principles of food safety in a professional working environment. Students are expected to deal with food handling in the future, practicing one or more of the following activities: preparation, processing, production, packaging, holding, transportation, distribution/delivery, trading and food selling offer or availability. Therefore, the knowledge on the specific subject of hygiene and food safety, as well as, on the issue of avoiding accidents in the workplace, is considered to be absolutely necessary.

ICATR-104	Pastry and Bakery I	3 ECTS

The objective of this course is to provide the basic theoretical and practical knowledge in pastry art and bakery. This line of courses covers the theory and the practice of the basic principles of pastry art, but also of bakery giving an emphasis on confectionary and bakery ingredients, pastry equipment, rules, techniques, and tips. This course also acknowledges the students in the art of pastry (doughs and creams) and bakery (doughs for savoury, doughs for plain breads, as well as, different sweet and savoury products that they will come to know during demonstrations and their lab work).

ICATR-121L	Kitchen Lab I	3 ECTS

The course's objectives are set through the presentations and the practical courses in which the students will be introduced at the beginning of the course and the products' cooking processes. Additionally, this course covers the preparation of food, the production, the presentation of dishes, and the principles of team work based on creativity. A special reference will be dedicated on basic ingredients, food and raw materials, as well as on the use of standardized recipes and their application. A further objective of the course is to integrate and teach students the notion of team work and its results for a successful performance, efficiency and productivity.

BENG-122	English Language I	6 ECTS

This course familiarizes students with basic vocabulary used in catering. A number of grammatical structures at an elementary level are introduced. The students learn basic language skills helping them to communicate while working in the catering industry. Having finished this course the level of students' skills should be at A1 level of the CEFR.

ICATR-105	Introduction to Hospitality and Tourism Industry	6 ECTS

The course's objective is to present the basic information as well as the basic ideas and data concerning the industry of hospitality which is based on the following sectors: hotels, food and tourism. In each case there will be a historical retrospect, an explanation of the different kinds of functioning/categories and a report of the different choices in the administrative and managerial methods of the specific units.

ICATR-102	Kitchen Technology II	6 ECTS

This course's objectives are to provide the students with the basic theoretical knowledge and techniques for food preparation, including terminology, and cooking technology, based on the skills and the further knowledge developed during the course ICATR 101, 121 (L). Additionally, this course aims to reinforce the students' consolidation of the basic knowledge acquired during the previous semester and to continue with their vocational training completing important chapters of Culinary Arts.

Prerequisites: ICATR 101, ICATR 121L, ICATR 103

FREN-101	French Language I	6 ECTS

The main objectives of the course are:

- to introduce the French language at a basic level with emphasis on vocabulary used in the professional field.
- to develop the ability of students to recognize, understand and use terminology of cookery, pastry, the kitchen and the restaurant in French.
- to bring the students in contact with cultural, geographical and historical aspects of France and other French-speaking populations
- to assist in the development and cultivation of intercultural awareness through knowledge of cultural differences and similarities.

ICATR-114	PASTRY AND BAKERY II	3 ECTS

The objectives of the course are to provide the students with additional knowledge and skills in Pastry and Bakery Art. This course covers the demonstration and the application through practice of bakery products based on butter, as well as, the preparation of different types of desserts and basic sweets, cakes, meringue, popular traditional/festive sweets and dough products.

Prerequisites: ICATR-104

ICATR-122L	Kitchen Lab II	3 ECTS

The objectives of the course focus on the effort of introducing the students in the principles and procedures of products' preparation, through demonstrations and practical courses. The course covers food preparation, production, dishes' presentation, and the principles of team work in a productive manner. The specific reference will be done on basic kinds and products. The instructor will guide the students to work in a teamwork effectiveness spirit, after they apply the instructions given for the standard recipes. Moreover, through time they will develop their bibliography studies, creativity, and imagination to improve themselves and become more skilful. Furthermore, the students will continue, through lab activities, to follow the original standardized recipes and the continuous standard quality of the food they will be called to prepare, during their practical course.

Prerequisites: ICATR-101, ICATR-102, ICATR-121L, ICATR-103

BENG-123	English Language II	6 ECTS

The course provides the students with skills necessary for communication in their professional environment. The course introduces a wide range of culinary arts vocabulary and basic grammar constructions essential for accurate communication. An emphasis is put on understanding written as well as spoken language. Also, students are familiarized with ways of writing simple descriptions, comparisons and recipes. Moreover, students are presented with 'non-culinary' vocabulary (e.g. clothes, jobs). Upon the completion of the course the level of students' skills should be close to A2 level in CEFR

Prerequisites: BENG-122

ICATR-106	Food service Technology and Labs	3 ECTS

This course aims to present the restaurant's operations. Through an introductory course relevant to the theory of food preparation, there is an impeccable combination with the demonstration of the practical aspects concerning food handling, with the practice of fundamental skills required during the preparation and serving of food.

There will also be a general recollection to serving ways and to restaurants' history in order for the students to acquire, as much as possible, and best historical retrospective of the restaurants' art and food service.

The primary goal of the course is to enable students to become competent professionals in the serving sector. Moreover, the students should be able to understand the importance of proper food and drinks serving, using basic technical skills, on both theoretical and practical aspects.

ICATR 107	Butchery, Cutting, Poultry/Meat/Fish Processing	3 ECTS

The course aims to provide the necessary theoretical and practical knowledge, as well as the techniques that will make the student capable of cutting, processing, deboning, /filleting, arranging, /categorizing, evaluating the quality, holding in appropriate conditions, in the right way and proper temperatures.

Moreover, the aim of the course is to compile the students on a satisfactory level so that they have the necessary knowledge to use and handle meat, poultry, game and fish in the best possible way.

They will recognize the critical points and their labor standards in cooperation to the meat / fish processing department, with the cold cuisine "Garde Manger".

Prerequisites: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103

ICATR-193	Internship I	0 ECTS

Internship in the culinary industry aims to give students the opportunity to apply the theories of class on practical issues concerning the catering industry, in the kitchen's procedures as follows: Still room, Entremetier: Soups / vegetables, Butchery: meat / fish, Garde manger: Cold dishes, Saucier / Rotisseur / Poissonier, Warm kitchen.

Through the process of internship students will work on real working conditions both in terms of the application of their theoretical and practical knowledge and in a cooperative level with experienced and inexperienced colleagues. The aim is also for the students to gain experiences that will help them continue in the next academic year and apply or crosscheck and share these experiences with each other and with their instructors.

Duration 16 weeks.

Prerequisites: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103, ICATR-104, ICATR-102, ICATR- 122L, ICATR-114, ICATR-107

ICATR-213	International Cuisine	3 ECTS

Students will be introduced to the techniques, ingredients and seasonings that are unique to a variety of international cuisines. Various national influences and cooking such as religious, geographical, touristic etc. will be studied along with the preparation, cooking and presentation in accordance to traditions and / or customer requirements. Timing, organization, and presentation of the dishes are highlighted. Russian, Asian (China, Japan, India) Mediterranean Cuisine, are included. The student is given the opportunity to increase his/her knowledge, critical thinking and practical application of his/her skills.

Prerequisites: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103, ICATR-102, ICATR-122L, ICATR-104, ICATR-114, ICATR-193

ICATR-217	Bar operations and Oenology	6 ECTS

The main objectives of the course are to:

Familiarize students with the Bar and Beverage related aspects of the Hospitality Industry.

Analyze major aspects of the Bar and Beverage operations such as:

- planning,
- layout and design of the Bar,
- the Art of Mixology,
- major beverage families

Gain a basic knowledge of oenology and wine service.

ICATR-208	Pastry and Bakery III	3 ECTS

The course aims to provide additional and more profound theoretical knowledge and upgraded techniques when practicing in the laboratory as regards to international and Cypriot bakery as well as to special and traditional sweets of various countries. This course covers the theory and the techniques that we follow, with emphasis on new ingredients appearing on the market, the equipment, and the rules and points of attention in the preparation of various bakery products both in Cyprus and abroad.

Prerequisites: ICATR-104, ICATR-114, ICATR-193

ICOMP-150	Computer Applications and Uses in the Culinary Arts Industry	6 ECTS

The course was designed to introduce the student to the popular applications of software packages, which can include processing in the Word, electronic spreadsheets, management software, graphics, and statistical applications. Emphasis will be placed on how each will benefit the user at home, in the classroom or at the office. It also includes structured laboratory exercises with supervision. In addition, through software related to the food industry, it will enable the students to use computer for particular purposes (sales, stock, and storage).

ICATR-211	Menu Design and Kitchen Service	3 ECTS

The course aims to give students sufficient theoretical knowledge and practical application to apply theories to the practical issues of planning, preparation and kitchen serving (preparation of dishes to be served to guests). The students will produce a variety of meal options using several cooking methods. The basic cooking ability is enhanced, and new food preparation and presentation skills are taught. It also aims to introduce students to the design process of different menus and their realization by using the knowledge of costing.

Prerequisites: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103, ICATR-102, ICATR-122L, ICATR-104, ICATR-114, ICATR-193

ICATR-215	Organization, Management and Operation of a Restaurant	3 ECTS

The course aims to provide students with sufficient knowledge and understanding of the organization, management and operation of the restaurant and its sections. In addition, significant time will be spent in the appropriate serving process and recognition of different serving methods, understanding, theoretically and practically speaking, additional technical skills.

Students will develop skills in planning, organization and implementation of the production and serving process through the organization and serving meals in the training restaurant lab.

Students will also become involved in the preparation and serving meals through various serving methods.

Prerequisites: ICATR-106, ICATR-217

ICATR-209	Cyprus Cuisine	3 ECTS

The aims of the course are to educate and make the students know, love and establish the traditional and creative Cypriot cuisine. The course focuses on the Cypriot national cuisine and culture of Cyprus food: meze-cold and hot dishes from fish, meat and poultry, weeds of Cyprus, Cypriot meals, and desserts. Learn also the areas of Cyprus and its well-known traditional delicacies.

Traditional terminology and traditional dishes are covered as part of the curriculum. The students are given the opportunity to create new modern dishes with pure Cypriot ingredients and familiarize with the culinary heritage and culture of Cyprus

Prerequisites: ICATR-101, ICATR-102, ICATR-121L, ICATR-122 L, ICATR-193

ICATR-210	Kitchen Organization and Management	6 ECTS

The course aims to familiarize students with concepts and principles of Management as they are potential candidates ready to undertake business activities, i.e. the course will enable them to recognize their role and tasks when they participate in the management of the company, know how important it is and what processes they will have to take in order to make rational decisions, plan their actions, organize - delegate responsibilities and authorizations, manage, lead and verify the results of a collective effort.

Prerequisites: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103, ICATR- 102, ICATR-122L, ICATR-104, ICATR-114. ICATR-193

ICATR-212	Cold Kitchen and Buffet Operation	3 ECTS

The course aims to help students comprehend and categorize the quality, the efficiency and storage with testing procedures on cold preparations of cooked meat and terrines as well as their preparation processes. Students will be able to prepare and present artistic salads, canapés and other cold appetizers. They will recognize the critical points and working standards in the cold kitchen.

Also the presentation of different types of breakfast and serving skills and abilities will be developed, as well as a high degree of artistic ability and imagination in designing a buffet. The ability to prepare a wide variety of food, using cognitive, critical thinking and practical assessment skills will be further developed.

Prerequisites: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103, ICATR- 102, ICATR- 122L, ICATR-104, ICATR-114, ICATR-193

FREN-102	French Language II	6 ECTS

The main objectives of the course are:

- to extend and improve the students' knowledge of French.
- to introduce new vocabulary and grammar.
- to be able to speak and read in French at an advanced level.

The course is also:

- designed to provide a sequence of experience that enables students to acquire listening and reading skills with an essential recognition of specific vocabulary in order to understand oral and written proposals at any time and of any verb provided. Verbal skills will be acquired through the use of a more or less limited active vocabulary, of a common time, and simpler structures. The writing ability that matches the ability to speak with reasonable accuracy and information for francophone world-people, places, attitudes, customs and geography, will also be practiced.

Prerequisites: FREN-101

ICATR-214	Food and Nutrition Science	6 ECTS

The course aims to provide students with all those necessary skills that will allow them to reach versatility and successfully all the issues concerning the modern human being in the field of food science and nutrition. More specifically, it will analyze the fundamentals of food science and nutrition including food preservation methods, chemical additives, packaging and labeling. It will also give information on the nutrients of foods, the changes they receive in the course of preparation and cooking and the significance of these changes. Finally, they will give information on the microorganisms that can grow in food and the prevention of infections and intoxications.

IACCT 110	Accounting I	6 ECTS

In this introductory course the student will understand the basic concepts of book-keeping. Through this course there will be an introduction to the basic principles of the double-entry system including recording transactions of selling goods and services, journalizing, posting, preparing trial balances as well as detecting and correcting errors. Special emphasis is given to cash collections and payments, a/c receivable, inventory and a/c payable.

ICATR-216	Food and Drinks Costing	6 ECTS

The course aims to communicate the necessary knowledge along with the relevant understanding in cost calculations of food and beverage, so that there is a proper configuration of an appropriate pricing policy. Students will learn the basic points related to production costs and the relevant control, particularly in relation to food costs and a food business manager's role as to the forecast.

There will also be a presentation of how each food business can organize the supplying procedures, as well as, of the cost utilization and control of productive factors.

Prerequisites: IACCT-110, ICOMP-150

ICATR-293	Internship II	0 ECTS

Internship in the culinary industry aims to give students the opportunity to apply the theories of class on practical issues concerning the catering industry, in the kitchen's procedures as follows: Still room, Entremetier: Soups / vegetables, Butcher's shop: meat / fish, Garde manger: Cold dishes, Saucier / Rotisseur / Poissonier, Warm Cuisine.

Through the process of internship students will work on real working conditions both in terms of the application of their theoretical and practical knowledge and in a cooperative level with experienced and inexperienced colleagues. The aim is also for the students to gain experiences that will help them continue in the next academic year and apply or crosscheck and share these experiences with each other and with their instructors.

Duration: 16 weeks.

Prerequisites: ICATR-193

ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ

2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνικά

Διάρκεια Φοίτησης: 2 Έτη

Το Πρόγραμμα Σπουδών είναι Αξιολογημένο – Πιστοποιημένο από το Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης (ΔΙΠΑΕ).

Σκοπός του προγράμματος των Επισιτιστικών Τεχνών είναι η παροχή της κατάλληλης εκπαίδευσης και η ανάπτυξη των αναγκαίων επαγγελματικών δεξιοτήτων και γνώσεων σε πρόσωπα που επιδιώκουν να εξασφαλίσουν υπεύθυνες θέσεις και να είναι έτοιμοι να ανταποκρίνονται αποτελεσματικά στις ανάγκες της επισιτιστικής βιομηχανίας.

Με τη συμπλήρωση των σπουδών τους, οι φοιτητές/τριες θα είναι ικανοί/ές:

- Να αναπτύσσουν επαγγελματικές δεξιότητες σε διάφορους τομείς της επισιτιστικής βιομηχανίας
- Να διατηρούν ένα καθαρό και ασφαλές εργασιακό περιβάλλον, να χρησιμοποιούν και να χειρίζονται ορθά όλα τα μηχανήματα και σκεύη που σχετίζονται με την προετοιμασία τροφίμων και τη μαγειρική γενικά.
- Να παραλαμβάνουν και να αποθηκεύουν ορθά τα διάφορα είδη τροφίμων
- Να προετοιμάζουν, να μαγειρεύουν και να παρουσιάζουν όλα τα είδη μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, με τη χρήση σύγχρονων τεχνικών σε σχέση με την κυπριακή και διεθνή κουζίνα
- Να σχεδιάζουν και να προετοιμάζουν κατάλογο εδεσμάτων (μενού) και να σχεδιάζουν και εκτελούν διάφορα είδη μπουφέ και δεξιώσεων
- Να προσφέρουν άρτια εξυπηρέτηση προς τους πελάτες
- Να εφαρμόζουν επιστημονικές διαιτητικές και διατροφικές αρχές
- Να εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος σωστά και με επαγγελματισμό
- Να αναλαμβάνουν με επιτυχία εξειδικευμένες αρχές επίβλεψης
- Να κατέχουν τις τεχνικές και την ακαδημαϊκή θεμελίωση για περαιτέρω σπουδές στον κλάδο των επισιτιστικών και άλλων ξενοδοχειακών τεχνών

Ο στόχος του προγράμματος είναι να εξασφαλίσει ένα επαγγελματικό Δίπλωμα για σπουδαστές που φιλοδοξούν να εργαστούν στο φιλόδοξο χώρο της Ξενοδοχειακής και Επισιτιστικής Βιομηχανίας. Το εκμοντερνισμένο αυτό πρόγραμμα στοχεύει να προσφέρει και να αναπτύξει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, τραπεζοκομίας και αρτοποιίας, έτσι που να αντικατοπτρίζει τις ανάγκες λειτουργίας και οργάνωσης των σύγχρονων Ξενοδοχειακών και επισιτιστικών μονάδων.

Τίτλος Μαθήματος	Κωδικός	Περίοδοι	ECTS
Τεχνολογία Μαγειρικής Ι	ICATR-101	3	6
Υγιεινή Τροφίμων και Ασφάλεια στο Χώρο Εργασίας	ICATR-103	3	6
Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία Ι	ICATR-104	4	3
Εργαστήριο Μαγειρικής Ι	ICATR-121L	6	3
Αγγλική γλώσσα Ι	BENG-122	3	6
Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού	ICATR-105	3	6
Τεχνολογία Μαγειρικής ΙΙ	ICATR-102	3	6
Γαλλική Γλώσσα Ι	FREN-101	3	6
Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία ΙΙ	ICATR-114	4	3
Εργαστήριο Μαγειρικής ΙΙ	ICATR-122L	6	3
Αγγλική γλώσσα ΙΙ	BENG-123	3	6
Τεχνολογία και εργαστήρια Τραπεζοκομίας	ICATR-106	4	3
Τεμαχισμός και Επεξεργασία Πουλερικών/Κρεάτων/Ψαριών	ICATR 107	4	3
Πρακτική εξάσκηση Ι	ICATR 193	16 Εβδομάδες	0
Διεθνής Κουζίνα	ICATR-213	4	3
Οινολογία, Μπαρ και Ποτά	ICATR-207	3	6
Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία ΙΙΙ	ICATR-208	4	3
Εφαρμογές Μικροϋπολογιστή και Χρήση στην Επισιτιστική Βιομηχανία	ICOMP-150	3	6
Οργάνωση και Διοίκηση κουζίνας	ICATR-210	3	6
Βασικές αρχές Λογιστικής	IACCT-110	3	6
Σχεδιασμός και εφαρμογές Εδεσματολογίου	ICATR-211	4	3
Κρύα Κουζίνα και λειτουργία Μπουφέ	ICATR-212	4	3
Γαλλική Γλώσσα ΙΙ	FREN-102	3	6
Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής	ICATR-214	3	6
Οργάνωση, Διοίκηση και Λειτουργία Εστιατορίου	ICATR-215	4	3
Κοστολόγηση Τροφίμων & Ποτών	ICATR 216	3	6
Κυπριακή Κουζίνα	ICATR-209	4	3
Πρακτική εξάσκηση ΙΙ	ICATR 293	16 Εβδομάδες	0
Σύνολο ECTS			**120**

ICATR-101	Τεχνολογία Μαγειρικής Ι	6 ECTS

Σκοποί του μαθήματος αυτού είναι να εξετάσουν την ιστορική εξέλιξη των Μαγειρικών Τεχνών. Επιπλέον, παρέχει μια λεπτομερή στήριξη για την οργάνωση μιας κουζίνας, τις θεωρητικές πτυχές της μαγειρικής, τη χρήση και εύρυθμη λειτουργία του εξοπλισμού της κουζίνας και των σκευών και τα θεμελιώδη θέματα εποπτείας. Ταυτόχρονα στο μάθημα αυτό συνδυάζεται το θεωρητικό μέρος με την επίδειξη από τον εκπαιδευτή, έτσι ώστε οι φοιτητές να έχουν πιο ολοκληρωμένη εικόνα του μαθησιακού τους πεδίου. Σκοπός του μαθήματος αυτού είναι επίσης η μεγαλύτερη δυνατή εκμάθηση των πρώτων και βασικών γνώσεων της μαγειρικής τέχνης συμπεριλαμβανομένων και των εννοιών και ορολογιών που αφορούν την μαγειρική – γαστρονομική τέχνη.

ICATR-103	Υγιεινή Τροφίμων και Ασφάλεια στο Χώρο Εργασίας	6 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι σε αυτό το εισαγωγικό μάθημα, ο σπουδαστής να είναι σε θέση να παρακολουθήσει τις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία και την οργανωτική πολιτική, ώστε να διασφαλίζεται η υγεία, η ασφάλεια των εργαζομένων, των πελατών και των μελών του κοινού. Εξερευνούνται επίσης οι αιτίες της κακής υγείας ως αποτέλεσμα της αποτυχίας να εφαρμοστούν οι σωστές αρχές υγιεινής. Ο σπουδαστής θα μάθει τις ορθές πρακτικές υγιεινής που πρέπει να ακολουθούνται και να εφαρμόζονται κατά το χειρισμό των τροφίμων. Θα καλυφθούν επίσης τρόποι αποφυγής της τροφικής δηλητηρίασης, καθώς και οι βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων σε ένα επαγγελματικό εργασιακό περιβάλλον. Αναμένεται πως οι σπουδαστές μελλοντικά θα εμπλέκονται στο χειρισμό τροφίμων, ασκώντας μια ή και περισσότερες από τις ακόλουθες δραστηριότητες: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων, γι' αυτό και κρίνεται απαραίτητη η γνώση στο συγκεκριμένο θέμα της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και στο θέμα της αποφυγής δυστυχημάτων στον χώρο εργασίας.

ICATR-104	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία Ι	3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στην ζαχαροπλαστική τέχνη και αρτοποιία. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει τη θεωρία και την πράξη των βασικών αρχών της ζαχαροπλαστικής τέχνης, αλλά και της αρτοποιίας με έμφαση στα υλικά ζαχαροπλαστικής- αρτοποιίας, εξοπλισμούς ζαχαροπλαστείου, κανόνες, τεχνικές και "tips". Επίσης καταρτίζει τους σπουδαστές στις βάσεις ζαχαροπλαστικής (ζύμες και κρέμες) & αρτοποιίας (ζυμώματα για αλμυρά, ζυμάρια για απλά ψωμιά καθώς και στα διάφορα γλυκά και αλμυρά παρασκευάσματα που θα γνωρίσουν κατά τη διάρκεια της επίδειξης και πρακτικής εξάσκησης.

ICATR-121L	Εργαστήριο Μαγειρικής Ι	3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι μέσα από τις επιδείξεις και τα πρακτικά μαθήματα οι σπουδαστές θα εισαχθούν στις αρχές και τις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων. Το μάθημα καλύπτει επίσης την προετοιμασία τροφίμων, την παραγωγή, την παρουσίαση πιάτων και τις αρχές της ομαδικής εργασίας σε ένα πλαίσιο παραγωγής. Ειδική αναφορά θα γίνει σε βασικά υλικά, τρόφιμα και πρώτες ύλες, καθώς και στη χρήση τυποποιημένων συνταγών και την εφαρμογή τους. Σκοπός επίσης του μαθήματος είναι να εντάξει και να διδάξει στους φοιτητές την ομαδικότητα και τα αποτελέσματα αυτής για επιτυχή αποδοτικότητα και παραγωγή.

Προαπαιτούμενα: ICATR-101

BENG-122	Αγγλική Γλώσσα Ι	6 ECTS

This course familiarises students with basic vocabulary used in catering. A number of grammatical structures at an elementary level are introduced. The students learn basic language skills helping them to communicate while working in the catering industry. Having finished this course the level of students' skills should be at A1 level of the CEFR.

ICATR-105	Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού	6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις βασικές πληροφορίες και ενημέρωση καθώς και τις βασικές ιδέες και δεδομένα που αφορούν στη βιομηχανία φιλοξενίας και βασίζεται στους εξής πυλώνες/τομείς: ξενοδοχεία, επισιτισμός, τουρισμός. Στην κάθε περίπτωση θα γίνει μια ιστορική αναδρομή, θα επεξηγηθούν τα διάφορα είδη / μορφές λειτουργίας/ κατηγορίες και θα αναφερθούν οι διάφορες επιλογές στις μεθόδους διεύθυνσης και διαχείρισης των συγκεκριμένων μονάδων. Στον τομέα των ταξιδιών, θα αναλυθεί η δομή και οργάνωση της βιομηχανίας τουρισμού, η συμπεριφορά των ταξιδιωτών, καθώς και τα δεδομένα και οι τάσεις που επικρατούν στην Κύπρο, στην Ευρώπη και στον υπόλοιπο διεθνή χώρο.

ICATR-102	Τεχνολογία Μαγειρικής ΙΙ	6 ECTS

Σκοποί του μαθήματος αυτού είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές γνώσεις και τις τεχνικές για την παρασκευή τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της ορολογίας, και της τεχνολογίας του μαγειρέματος, με βάση τις αρμοδιότητες και τις περαιτέρω γνώσεις που αναπτύχθηκαν στο μάθημα CATR 101, 121 (L). Σκοπός επίσης του μαθήματος αυτού είναι να δώσει συνέχεια στην εμπέδωση των βάσεων που διδάχθηκαν οι φοιτητές/τριες κατά το προηγούμενο τετράμηνο και να συνεχίσουν την επαγγελματική κατάρτιση ολοκληρώνοντας σημαντικά κεφάλαια της Μαγειρικής Τέχνης.

Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR- 121L, ICATR-103

FREN-101	Γαλλική Γλώσσα Ι	6 ECTS

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο για να μελετήσει τη Γαλλική γλώσσα. Οι σπουδαστές θα αναπτύξουν τις στοιχειώδεις δεξιότητες ακούσματος, ομιλίας, ανάγνωσης και σύνταξης εγγράφου στα γαλλικά, και θα μελετήσουν τις πολιτιστικές, γεωγραφικές και ιστορικές πτυχές των γαλλικών και άλλων μεγάλων γαλλόφωνων πληθυσμών. Η έμφαση δίνεται στην ανάπτυξη της συνειδητοποίησης και την κατανόηση των πολιτιστικών διαφορών, και την μη επηρεασμένη στάση απέναντι στους πολιτισμούς.

ICATR-114	Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία ΙΙ	3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχει επί πλέον γνώσεις και δεξιότητες στην Αρτοποιία και ζαχαροπλαστική τέχνη. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει την, επίδειξη και την εφαρμογή μέσω πρακτικής των αρτοπαρασκευασμάτων με βάση τον βούτυρο, καθώς επίσης και την προετοιμασία των διαφορετικών τύπων επιδορπίων και βασικών γλυκών, κέικ, μαρέγκων και γνωστών παραδοσιακών/ εορταστικών γλυκών και ζυμωμάτων.

Προαπαιτούμενα: ICATR-104

ICATR-122L	Εργαστήριο Μαγειρικής ΙΙ	3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι μέσα από τις επιδείξεις και τα πρακτικά μαθήματα οι σπουδαστές θα εισαχθούν στις αρχές και τις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων. Το μάθημα καλύπτει την προετοιμασία τροφίμων, την παραγωγή, την παρουσίαση πιάτων και τις αρχές της ομαδικής εργασίας σε μια ρύθμιση παραγωγής. Η συγκεκριμένη αναφορά θα γίνει σε βασικά είδη και προϊόντα. Οι σπουδαστές θα καθοδηγηθούν από τον εκπαιδευτή τους στην ομαδική αποτελεσματικότητα αφού εφαρμόζουν τις οδηγίες και τις πρότυπες συνταγές, επίσης θα αναπτύξουν με το πέρας του χρόνου και τις μελέτες της βιβλιογραφίας δημιουργικότητα και φαντασία για να καλυτερεύουν και να γίνονται και πιο δεξιοτέχνες. Επίσης οι φοιτητές θα συνεχίζουν εργαστηριακά να ακολουθούν τις πρότυπες τυποποιημένες συνταγές και την συνεχή σταθερή ποιότητα των εδεσμάτων που θα καλούνται κατά την ώρα του πρακτικού τους μαθήματος να ετοιμάσουν.

Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-102, ICATR-121L, ICATR-103

BENG-123	Αγγλική Γλώσσα ΙΙ	6 ECTS

The course provides the students with skills necessary for communication in their professional environment. The course introduces a wide range of culinary arts vocabulary and basic grammar constructions essential for accurate communication. An emphasis is put on understanding written as well as spoken language. Also, students are familiarised with ways of writing simple descriptions, comparisons and recipes. Moreover, stu-

dents are presented with 'non-culinary' vocabulary (e.g. clothes, jobs). Upon the completion of the course the level of students' skills should be close to A2 level in CEFR.

Προαπαιτούμενα: BENG-122

ICATR-106	Τεχνολογία και Εργαστήρια Τραπεζοκομίας	3 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις λειτουργίες του εστιατορίου. Μέσα από μια εισαγωγική σειρά μαθημάτων σχετική με τη θεωρία της προετοιμασίας τροφίμων, γίνεται άψογος συνδυασμός της με την επίδειξη των πρακτικών πτυχών του χειρισμού τροφίμων με την πρακτική θεμελιωδών δεξιοτήτων που απαιτούνται κατά την προετοιμασία και το σερβίρισμα των τροφίμων.

Επίσης θα γίνει γενική ιστορική αναδρομή στους τρόπους σερβιρίσματος και στην ιστορία των εστιατορίων με στόχο να γνωρίσουν όσο το δυνατό καλύτερα ιστορικά και αναδρομικά οι φοιτητές ότι αφορά την εστιατορική τέχνη.

Πρωταρχικός σκοπός του μαθήματος είναι να καταστήσει τους φοιτητές ικανούς επαγγελματίες στον τομέα της τραπεζοκομίας. Επίσης να κατανοήσει τη σημασία του κατάλληλου σερβιρίσματος φαγητών και ποτών, με τη χρήση βασικών τεχνικών δεξιοτήτων, τόσο από θεωρητική όσο και από πρακτική άποψη.

ICATR-107	Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων/Ψαρικών	3 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρέχει τις απαραίτητες θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις, όπως επίσης και τις τεχνικές οι οποίες θα καταστήσουν το σπουδαστή ικανό να τεμαχίζει, μεταποιεί, φιλετάρει, ταξινομεί, να αξιολογεί την ποιότητα να αποθηκεύει στις κατάλληλες συνθήκες και με το σωστό τρόπο και στις κατάλληλες θερμοκρασίες.

Σκοπός επίσης του μαθήματος είναι να καταρτίσει σε ικανοποιητικό βαθμό του φοιτητές έτσι ώστε να μπορούν να έχουν τις απαραίτητες γνώσεις να χρησιμοποιούν και να χειρίζονται τα κρέατα πουλερικά κυνήγια και ψάρια με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Θα αναγνωρίζουν τα κρίσιμα σημεία και τις προδιαγραφές εργασίας τους σε συνεργασία του τμήματος τεμαχισμού κρεάτων/ψαριών, μαζί με την κρύα κουζίνα "Garde Manger".

Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103

ICATR-193	Πρακτική Εξάσκηση Ι	0 ECTS

Η πρακτική στη βιομηχανία μαγειρικής στοχεύει να δώσει στους σπουδαστές την ευκαιρία να εφαρμόσουν τις θεωρίες της τάξης σε πρακτικά ζητήματα στον τομέα της τροφοδοσίας, σε διαδικασίες της κουζίνας ως εξής: Still room, Entremetier: Σούπες/λαχανικά, Κρεοπωλείο: Κρέας/ψάρια, Garde manger: Κρύα πιάτα, Saucier/Rotisseur/Poissonier, Ζεστή κουζίνα. Μέσα από την διαδικασία της πρακτικής εξάσκησης οι φοιτητές θα λειτουργήσουν σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες τόσο από πλευράς εφαρμογής των θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων τους όσο και σε επίπεδο συνεργασίας και με συναδέλφους έμπειρους και μη. Σκοπός επίσης είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν εμπειρίες που θα τους βοηθήσουν να συνεχίσουν στην επόμενη ακαδημαϊκή χρονιά και να εφαρμόσουν ή να διασταυρώσουν και να μοιραστούν τις εμπειρίες αυτές μεταξύ τους αλλά και με τους εκπαιδευτές τους.

Διάρκεια πρακτικής εξάσκησης: 16 εβδομάδες

Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103

ICATR-213	Διεθνής Κουζίνα	3 ECTS

Οι μαθητές θα εισαχθούν στις τεχνικές, τα συστατικά και τα καρυκεύματα που είναι μοναδικά για μια ποικιλία από διεθνής κουζίνες. Διάφορες εθνικές επιρροές και μαγειρικές όπως οι θρησκευτικές, γεωγραφικές, ο τουρισμός, κ.λπ. θα μελετηθούν. Η προετοιμασία, το μαγείρεμα και η παρουσίαση σύμφωνα με τις παραδόσεις ή / και τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Ο συγχρονισμός, η οργάνωση και η παρουσίαση των πιάτων τονίζονται. Ρωσική, Ασιατική (Κίνα, Ιαπωνία, Ινδία) και Ιταλική Κουζίνα περιλαμβάνονται. Δίνεται η ευκαιρία στο μαθητή να αυξήσει τη γνώση, την κριτική σκέψη και την πρακτική εφαρμογή των δεξιοτήτων.

Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-121 (L), ICATR-103, ICATR-102, ICATR-122L, ICATR-104, ICATR-114, ICATR-193

ICATR-207 Οινολογία, Μπαρ και Ποτά 6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις βασικές λειτουργίες του μπαρ, τις βασικές γνώσεις του αρμονικού συνδυασμού τροφών και ποτών. Επίσης, οι φοιτητές θα αποκτήσουν και τις αναγκαίες γνώσεις για τα διάφορα είδη κρασιών, τις κατηγορίες τους, τους τρόπους παρασκευής τους (π.χ. σαμπάνια), τις θερμοκρασίες φύλαξης και σερβιρίσματός τους, καθώς και της μπύρας και άλλων οινοπνευματωδών ποτών.

ICATR-208 Ζαχαροπλαστική Αρτοποιία III 3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι να παρέχονται επιπλέον και πιο βαθιές θεωρητικές γνώσεις καθώς και αναβαθμισμένες τεχνικές στην πράξη του εργαστηριακού όσο αφορά τα διεθνή και Κυπριακά αρτοποιήματα και τα εξειδικευμένα αλλά και παραδοσιακά γλυκά διαφόρων χωρών. Αυτή η σειρά μαθημάτων καλύπτει θεωρία και τις τεχνικές που ακολουθούμε, με έμφαση στα καινούργια υλικά που εμφανίζονται στην αγορά, εξοπλισμούς, κανόνες και σημεία προσοχής στην παρασκευή διάφορων αναβαθμισμένων αρτοπαρασκευασμάτων διαφόρων χωρών και Κύπρο.

Προαπαιτούμενα: ICATR-104, ICATR-114, ICATR-193

ICOMP-150 Εφαρμογές Μικροϋπολογιστή και Χρήση στην Επισιτιστική Βιομηχανία 6 ECTS

Το μάθημα σχεδιάστηκε για να εισαγάγει το μαθητή στις δημοφιλείς εφαρμογές των πακέτων λογισμικού, τα οποία μπορεί αν περιλαμβάνουν επεξεργασία στη word, ηλεκτρονικά λογιστικά φύλα, διαχείριση λογισμικού, γραφικά, και στατιστικές εφαρμογές. Έμφαση θα δοθεί στο πως το καθένα θα ωφελήσει τον χρήστη στο σπίτι, στην τάξη ή στο γραφείο. Περιλαμβάνει δομημένες ασκήσεις εργαστηρίου με επίβλεψη. Επίσης, διαμέσου λογισμικού που αφορά την επισιτιστική βιομηχανία, θα εκπαιδεύονται φοιτητές για εξοικείωση με συγκεκριμένη χρήση (sales, stock, storage).

ICATR-211 Σχεδιασμός Εδεσματολογίου και σερβίρισμα κουζίνας 3 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή θεωρητική γνώση και πρακτική εφαρμογή για να εφαρμόσουν τις θεωρίες στα πρακτικά ζητήματα του προγραμματισμού, προετοιμασίας και του σερβιρίσματος. Θα παράξουν ποικίλες επιλογές γευμάτων ολοκληρωμένων μενού χρησιμοποιώντας αρκετές μεθόδους μαγειρικής. Η βασική ικανότητα μαγειρέματος ενισχύεται και διδάσκονται νέες δεξιότητες προετοιμασίας και παρουσίασης φαγητών. Σκοπός επίσης είναι να κατανοήσουν οι φοιτητές τη διαδικασία σχεδιασμού διαφορετικών μενού και την εφαρμογή τους χρησιμοποιώντας και τις γνώσεις της κοστολόγησης.

Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103, ICATR-102, ICATR-122L, ICATR-104, ICATR-114, ICATR-193

ICATR-215 Οργάνωση, Διοίκηση και Λειτουργία Εστιατορίου 3 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές επαρκή γνώση και κατανόηση της οργάνωσης, διοίκησης και λειτουργίας του εστιατορίου και των τμημάτων του. Επιπλέον θα να αναλωθεί σημαντικός χρόνος στην κατάλληλη διαδικασία σερβιρίσματος και αναγνώρισης των διαφορετικών μεθόδων σερβιρίσματος, κατανόηση επιπλέον τεχνικών δεξιοτήτων, τόσο στην θεωρητική όσο και στην πρακτική πλευρά.

Οι σπουδαστές θα αναπτύξουν δεξιότητες στο σχεδιασμό, οργάνωση και υλοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας καθώς και σερβιρίσματος μέσω της διοργάνωση και λειτουργίας παραθέσεων.

Οι φοιτητές επίσης θα ενασχοληθούν με την προετοιμασία και το σερβίρισμα μέσω της επιμελημένης μεθόδου σερβιρίσματος και flambé.

Προαπαιτούμενα: ICATR-106, ICATR-207

ICATR-209 Κυπριακή Κουζίνα 3 ECTS

Σκοποί του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει και να κάνει τον φοιτητή/τρια να γνωρίσουν, να αγαπήσουν και να καταρτιστούν στην παραδοσιακή αλλά και δημιουργική κυπριακή κουζίνα. Το μάθημα επικεντρώνεται στην Κυπριακή εθνική κουζίνα και κουλτούρα του Κυπριακού φαγητού: μεζέ- κρύα και ζεστά πιάτα από ψάρι, κρέας και πουλερικά, αγριόχορτα της Κύπρου, γεύματα και Κυπριακά γλυκά. Περιοχές της Κύπρου και τα

αναγνωρισμένα παραδοσιακά εδέσματά της. Καλύπτεται παραδοσιακή ορολογία και παραδοσιακά πιάτα. Δίνεται στους φοιτητές η ευκαιρία να δημιουργήσουν καινούργια μοντέρνα πιάτα με υλικά καθαρά κυπριακά και γνωρίζουν την γαστρονομική κληρονομιά και κουλτούρα της Κύπρου.

Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-102, ICATR-121L, ICATR-122L, ICATR-193

ICATR-210	**Οργάνωση και Διοίκηση Κουζίνας**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι η εξοικείωση των φοιτητών/τριών υποψήφιων να αναλάβουν επιχειρηματική δράση με εισαγωγικές έννοιες του Μάνατζμεντ. Δηλαδή να αναγνωρίσουν τον ρόλο και τα καθήκοντά τους όταν θα συμμετέχουν στη διοίκηση της επιχείρησης, να γνωρίσουν πόσο σημαντικό είναι και με ποιες διαδικασίες θα παίρνουν ορθολογικές αποφάσεις, θα προγραμματίζουν τις δράσεις τους, θα οργανώνουν – αναθέτουν ευθύνες και εξουσίες, θα διευθύνουν, θα υποκινούν, θα ηγούνται, θα ελέγχουν τα αποτελέσματα της ομαδικής προσπάθειας.

Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103, ICATR-102, ICATR-122L, ICATR-104, ICATR-114, ICATR-193

ICATR-212	**Κρύα Κουζίνα και Λειτουργία Μπουφέ**	**3 ECTS**

Σκοποί του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους σπουδαστές να εντοπίσουν, να ταξινομήσουν την ποιότητα, την απόδοση και την αποθήκευση με τις διαδικασίες δοκιμών στις κρύες παρασκευές ψημένων κρεάτων και τερίνων καθώς και στις διαδικασίες προετοιμασίας τους. Οι σπουδαστές θα είναι σε θέση να προετοιμάζουν και να παρουσιάζουν με καλαισθησία σαλάτες και άλλα κρύα ορεκτικά. Θα αναγνωρίζουν τα κρίσιμα σημεία και τις προδιαγραφές εργασίας τους στην κρύα κουζίνα.

Επίσης η παρουσίαση των διαφόρων τύπων μπουφέ και οι δεξιότητες και οι ικανότητες σερβιρίσματος θα αναπτυχθούν, καθώς επίσης και ένας υψηλός βαθμός των καλλιτεχνικών δυνατότητας και της φαντασίας στο σχεδιασμό ενός μπουφέ. Η δυνατότητα να προετοιμαστεί μια ευρεία ποικιλία των τροφίμων, που χρησιμοποιεί τη γνωστική, κριτική σκέψη και τις πρακτικές δεξιότητες εκτίμησης θα αναπτυχθεί περαιτέρω.

Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103, ICATR-102, ICATR-122L, ICATR-104, ICATR-114, ICATR-193

FREN-102	**Γαλλική Γλώσσα ΙΙ**	**6 ECTS**

Για να επεκταθεί και να βελτιώσει τη γνώση του σπουδαστή γαλλικών. Για να εισαγάγει νέο λεξιλόγιο και γραμματική. Για να είναι σε θέση να μιλήσει και να διαβάσει τα γαλλικά σε ένα προηγμένο επίπεδο. Σχεδιασμένο για να προσφέρει μια ακολουθία εμπειρίας που επιτρέπει στους σπουδαστές να αποκτήσουν το άκουσμα και την ανάγνωση των δεξιοτήτων με ένα ουσιαστικό λεξιλόγιο αναγνώρισης για να καταλάβουν τις προφορικές και γραπτές προτάσεις σε οποιοδήποτε χρόνο και διάθεση ρήματος. Ικανότητα ομιλίας μέσω της χρήσης ενός λίγο πολύ περιορισμένου ενεργού λεξιλογίου, ενός κοινού χρόνου, και απλούστερων δομών. Ικανότητα σύνταξης εγγράφου που ταιριάζει με την ικανότητα ομιλίας με λογική ακρίβεια και πληροφορίες για τους γαλλόφωνους κόσμο-ανθρώπους, τόπους, τις τοποθετήσεις, τα έθιμα και τη γεωγραφία.

Προαπαιτούμενα: FREN-101

ICATR-214	**Επιστήμη Τροφίμων κι Διατροφής**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να εφοδιάσει τους φοιτητές με όλες εκείνες τις απαραίτητες γνώσεις που θα τους επιτρέψουν να προσεγγίσουν πολύπλευρα και αποτελεσματικά όλα τα θέματα που απασχολούν τον σύγχρονο άνθρωπο στον τομέα της επιστήμης τροφίμων και διατροφής. Πιο συγκεκριμένα, θα αναλύσει τις βασικές αρχές της επιστήμης τροφίμων και διατροφής συμπεριλαμβανομένων των μεθόδων συντήρησης των τροφών, των χημικών πρόσθετων, της συσκευασίας και επισήμανσής τους. Επίσης, θα δοθούν πληροφορίες για τις θρεπτικές ουσίες των τροφών, τις αλλαγές που δέχονται στην πορεία προετοιμασίας και μαγειρέματός τους και τη σημαντικότητα αυτών των αλλαγών. Τέλος, θα δοθούν πληροφορίες για τους μικροοργανισμούς που μπορεί να αναπτυχθούν στα τρόφιμα και την πρόληψη μολύνσεων και δηλητηριάσεων.

IACCT 110	Βασικές Αρχές Λογιστικής	6 ECTS

Σε αυτό το εισαγωγικό μάθημα ο φοιτητής θα κατανοήσει τις θεμελιώδεις έννοιες της λογιστικής. Μέσα από το μάθημα αυτό θα γίνει εισαγωγή στις βασικές αρχές του διπλογραφικού συστήματος με εξάσκηση στην καταχώρηση εγγραφών αγορών και πώλησης αγαθών και υπηρεσιών, ημερολογιακών εγγραφών, ετοιμασία ισοζυγίου καθώς επίσης λογιστική παρακολούθηση των οφειλών και απαιτήσεων του οργανισμού καθώς και διαδικασιών πάγιων και άμεσα ρευστοποιήσιμων /διαθέσιμων περιουσιακών στοιχείων και αποσβέσεων και την τήρηση συστήματος αποθεμάτων αποθήκης.

ICATR-216	Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών	6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να μεταδώσει τις αναγκαίες γνώσεις μαζί με τη σχετική γνώση στους υπολογισμούς της κοστολόγησης τροφίμων και ποτών, έτσι ώστε να υπάρχει ορθή διαμόρφωση της κατάλληλης τιμολογιακής πολιτικής. Οι φοιτητές θα μάθουν τα βασικά σημεία που σχετίζονται με τα έξοδα παραγωγής και το σχετικό έλεγχο, ιδιαίτερα σε σχέση με το κόστος τροφίμων και το ρόλο του διευθυντή ενός επισιτιστικού ιδρύματος ως προς την πρόβλεψη και την ικανοποίηση των προσδοκιών του πελάτη.

Επίσης θα υπάρχει παρουσίαση του τρόπου που η κάθε επισιτιστική επιχείρηση μπορεί να οργανώσει τις διαδικασίες προμηθειών, κοστολόγησης αξιοποίησης και ελέγχου των παραγωγικών της συντελεστών.

Προαπαιτούμενα: IACCT-110, ICOMP-150

ICATR-293	Πρακτική Εξάσκηση ΙΙ	0 ECTS

Η πρακτική στην επισιτιστική βιομηχανία στοχεύει να δώσει στους σπουδαστές την ευκαιρία να εφαρμόσουν τις θεωρίες της τάξης σε πρακτικά ζητήματα στον τομέα της τροφοδοσίας, σε διαδικασίες της κουζίνας ως εξής: Still room, Entremetier: Σούπες/λαχανικά, Κρεοπωλείο: Κρέας/ψάρια, Garde manger: Κρύα πιάτα, Saucier/Rotisseur/Poissonier, Ζεστή κουζίνα. Μέσα από την διαδικασία της πρακτικής εξάσκησης οι φοιτητές θα λειτουργήσουν σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες τόσο από πλευράς εφαρμογής των θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων τους όσο και σε επίπεδο συνεργασίας και με συναδέλφους έμπειρους και μη. Σκοπός επίσης είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν εμπειρίες που θα τους βοηθήσουν να συνεχίσουν στην επόμενη ακαδημαϊκή χρονιά και να εφαρμόσουν ή να διασταυρώσουν και να μοιραστούν τις εμπειρίες αυτές μεταξύ τους αλλά και με τους εκπαιδευτές τους.

Διάρκεια: 16 εβδομάδες

Προαπαιτούμενα: ICATR-193

pico

ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟΥ

2 Έτη/120 ECTS, Δίπλωμα

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνικά

Διάρκεια Φοίτησης: 2 Έτη

Το Πρόγραμμα Σπουδών είναι Αξιολογημένο – Πιστοποιημένο από το Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης (ΔΙΠΑΕ).

Απώτερος στόχος του προγράμματος της Μηχανικής Αυτοκινήτου είναι να παρέχει στους σπουδαστές, αρχικά τις απαραίτητες κλασικές γνώσεις της λειτουργιάς των αυτοκινήτων και των συστημάτων που χρειάζονται για να λειτουργήσει ένα αυτοκίνητο, και στη συνέχεια τις εξειδικευμένες γνώσεις για τα καινούρια συστήματα. Στα πλαίσια αυτά, σκοπός είναι η άρτια προετοιμασία των σπουδαστών με ενίσχυση των πρακτικών γνώσεων μέσω εργαστηριακών μαθημάτων και θερινής πρακτικής εξάσκησης στη βιομηχανία. Με αυτό τον τρόπο θα αποκτήσουν τις διάφορες δεξιότητες και τα επαγγελματικά προσόντα που απαιτούνται για την εξάσκηση του επαγγέλματος στον συγκεκριμένο τομέα. Επίσης, δίνεται έμφαση στη σωστή λειτουργιά και οργάνωση του συνεργείου, που είναι σημαντικά κριτήρια για να επιτύχει μια καινούρια επιχείρηση.

Τίτλος Μαθήματος	Κωδικός	Περίοδοι	ECTS
Βασικές Αρχές Θερμοδυναμικής	MTECH-100	3	6
Βασικές Αρχές Ηλεκτρισμού	MTECH-110	3	6
Χρήση Ηλεκτρονικών Υπολογιστών	ICOMP-150	3	6
Μαθηματικά	MTECH-120	3	6
Αγγλικά Ι	BENG-121T	3	6
Μηχανές Εσωτερικής Καύσης	AUTO-100	4	6
Ηλεκτρολογία και Ηλεκτρονική στα Οχήματα	AUTO-110	3	6
Τεχνικό και Μηχανολογικό Σχέδιο Οχημάτων	AUTO-120	3	6
Ασφάλεια και υγεία στο χώρο εργασίας - Περιβάλλον	AUTO-130	3	6
Αγγλικά ΙΙ	BENG-122T	3	6
Θερινή Πρακτική Εξάσκηση Ι	AUTO-195	8 Εβδομάδες	0
Αμαξώματα και ανάλυση οχημάτων	AUTO-210	3	6
Συστήματα κινητήρων εσωτερικής καύσης	AUTO-200	4	6
Συστήματα μετάδοσης κίνησης	AUTO-220	4	6
Συστήματα πέδησης	AUTO-280	4	6
Τεχνολογίες και συστήματα κινητήρων πετρελαίου	AUTO-205	4	6
Συστήματα Θέρμανσης και Κλιματισμού Οχημάτων	AUTO-230	3	6
Συστήματα διεύθυνσης και ανάρτησης	AUTO-250	3	6
Τεχνικός και Διαγνωστικός Έλεγχος Οχημάτων	AUTO-260	3	6
Ηλεκτρονικά συστήματα διαχείρισης μηχανών και οχημάτων	AUTO-270	3	6
Ατομική Εργασία	AUTO-290	3	6
Θερινή Πρακτική Εξάσκηση ΙΙ	AUTO-295	8 Εβδομάδες	0
Σύνολο ECTS			**120**

MTECH-100	Βασικές Αρχές Θερμοδυναμικής	6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι η διδασκαλία των αρχών της εφαρμοσμένης Θερμοδυναμικής και μηχανικής ρευστών, με κύριο προορισμό την δημιουργία του απαραίτητου θεωρητικού υπόβαθρου για την ανάπτυξη όλου του ευρύτερου φάσματος των εφαρμογών της επιστήμης και τεχνολογίας της Θερμότητας και ροής ρευστών. Στα πλαίσια του μαθήματος γίνεται συστηματική προσπάθεια για την βαθύτερη κατανόηση και απλή μαθηματική διατύπωση των βασικών φυσικών νόμων και φαινομένων καθώς επίσης και η διεξαγωγή ενεργειακών υπολογισμών που αφορούν συστήματα και συσκευές που εφαρμόζονται στο ευρύτερο φάσμα της ενεργειακής τεχνολογίας (Θέρμανση, ψύξη, κλιματισμός, ανανεώσιμες πηγές ενέργειας κλπ.). Γίνεται επίσης, εκτενή αναφορά και στους διάφορους τρόπους μεταφοράς θερμότητας όπου υπογραμμίζονται και επεξηγούνται οι βασικοί συντελεστές και μέθοδοι που εφαρμόζονται στο σχεδιασμό και απόδοση κατασκευαστικών συστημάτων.

Μηχανική Αυτοκινήτου (2 Έτη/ 120 ECTS, Δίπλωμα)

MTECH-110	Βασικές Αρχές Ηλεκτρισμού	6 ECTS

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι:

- Να προσφέρει στους φοιτητές τις βασικές αρχές του ηλεκτρισμού
- Να διδάξει τεχνικές για την ανάλυση ηλεκτρικών κυκλωμάτων
- Να επεξηγήσει την σωστή λειτουργία ηλεκτρικών στοιχείων, συσκευών και κυκλωμάτων που χρησιμοποιούνται συχνά σε ηλεκτρικές εγκαταστάσεις.

ICOMP-150	Χρήση Ηλεκτρονικών Υπολογιστών	6 ECTS

Το μάθημα σχεδιάστηκε για να εισαγάγει το φοιτητή στις δημοφιλείς εφαρμογές των πακέτων λογισμικού, τα οποία μπορεί αν περιλαμβάνουν επεξεργασία στη word, ηλεκτρονικά λογιστικά φύλλα, διαχείριση λογισμικού, γραφικά και στατιστικές εφαρμογές. Έμφαση θα δοθεί στο πως το καθένα θα ωφελήσει το χρήστη στο σπίτι, στην τάξη ή στο γραφείο. Περιλαμβάνει δομημένες ασκήσεις εργαστηρίου με επίβλεψη.

MTECH-120	Μαθηματικά	6 ECTS

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι να:

- Μεταδώσει στους φοιτητές θεμελιώδης αρχές της άλγεβρας, γεωμετρίας, τριγωνομετρίας και σχεδίασης γραφημάτων
- Διδάξει στους φοιτητές μεθόδους και τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την επίλυση αλγεβρικών εξισώσεων συμπεριλαμβανομένου και εξισώσεων με λογάριθμους και εκθετικές συναρτήσεις
- Προσφέρει γνώσεις και τεχνικές για τον υπολογισμό απόστασης, εμβαδού και όγκου διαφόρων γεωμετριών και αντικειμένων
- Προσφέρει γνώση και αντίληψη διαφόρων τριγωνομετρικών συναρτήσεων και της χρήσης τους στον υπολογισμό αποστάσεων και γωνιών
- Προσφέρει γνώση στην σχεδίαση γραφημάτων χρησιμοποιώντας διαφορετικές κλίμακες και είδη γραφήματος

BENG -121T	Αγγλικά I	6 ECTS

Students will learn and practice elementary-pre-intermediate English language structures and functions and acquire knowledge in order to enable themselves to communicate in the environment of Automobile Industry. They will develop the vocabulary, language and skills will need to understand the industry, and ap-

ply this knowledge to practical situations such as communicating with colleagues, customers and business partners in the automotive industry. Students will be provided with the language, information, and skills they need for a career in this industry as well. They will develop basic skills in listening and be exposed to a variety of situations and accents, from native and non-native English speakers. Activities include dialogues, presentations and interviews. Students will also develop skills in speaking, reading and writing in the associated language. In this course students will progress through the A1 level of the Common European Framework for Language Learning; they are expected to be close to functioning at the A2 (Waystage) by the end of the course.

AUTO-100	**Μηχανές Εσωτερικής Καύσης Ι**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις για τη λειτουργία και διάφορους τύπους των μηχανών εσωτερικής καύσης (ΜΕΚ) που χρησιμοποιούνται στα αυτοκίνητα. Επίσης, με το μάθημα αυτό θα γίνει εισαγωγή στις κυριότερες φυσικές έννοιες και τα διάφορα μεγέθη που θα χρειαστούν στα επόμενα μαθήματα.

Προαπαιτούμενα: MTECH-100

AUTO-110	**Ηλεκτρολογία και Ηλεκτρονική στα Οχήματα**	**6 ECTS**

Ο σκοπός του μαθήματος αυτού είναι να δώσει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις για την ηλεκτρολογία και ηλεκτρονική στα οχήματα. Παράλληλα, το μάθημα στοχεύει να δώσει στους φοιτητές τις βασικές δεξιότητες για τις διαδικασίες διάγνωσης και διάφορα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά συστήματα που θα χρειαστούν στα επόμενα μαθήματα, τόσο μέσω θεωρίας αλλά και μέσω εργαστηριακών μαθημάτων.

Προαπαιτούμενα: MTECH-110

AUTO-120	**Τεχνικό και Μηχανολογικό Σχέδιο Οχημάτων**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος αυτού είναι να δώσει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις και δεξιότητες τεχνικού και μηχανολογικού σχεδίου, που να τους καταστήσουν ικανούς στη σχεδίαση απλών εξαρτημάτων. Επίσης, στοχεύει να βοηθήσει στην επικοινωνία μεταξύ τους με τη χρήση σχεδίου, στην ανάγνωση σχεδίου, στην αναγνώριση των διάφορων στοιχείων μηχανών σε σχέδια και σε τεχνικά εγχειρίδια κατασκευαστών και στην αναγνώριση βασικών συμβολισμών σε σχέδια μηχανών, οχημάτων και συστημάτων τους.

AUTO-130	**Ασφάλεια και υγεία στο χώρο εργασίας - Περιβάλλον**	**6 ECTS**

Ο σκοπός του μαθήματος αυτού είναι να δώσει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις, στάσεις και δεξιότητες, που να τους καταστήσουν ευαισθητοποιημένους και ικανούς να εφαρμόζουν μέτρα ασφάλειας, προστασίας και πρόληψης εργατικών ατυχημάτων στο χώρο εργασίας. Παράλληλα, το μάθημα στοχεύει και στην ευαισθητοποίηση των φοιτητών στο σεβασμό και προστασία του περιβάλλοντος κατά τη διάρκεια των εργασιών στο συνεργείο οχημάτων, αλλά και στη διαχείριση των άχρηστων υλικών του συνεργείου.

BENG-122T	**Αγγλικά ΙΙ**	**6 ECTS**

Students will learn and practice pre-intermediate English language structures and functions and acquire knowledge in order to enable themselves to communicate in the environment of Automobile Industry.

Since the automotive technology is developed uniquely and the today's automotives are designed with very high electronic and computerized systems the professional and skilled technicians and engineers nowadays should know how to operate the computer diagnostics in the English language as most of the manuals published at the present time are in English. Therefore a quite big amount of the terminology needed is taught enabling future technicians to interpret material correctly and applying into practice in excellent understanding.

Students will also develop the skills needed to understand the industry, and apply this knowledge to practical situations such as communicating with colleagues, customers and business partners in the automotive industry. Students will be provided with the language, information, and skills they need for a career in this industry as well. In this course students will progress through the A1 level of the Common European Frame-

work for Language Learning; they are expected to be close to functioning at the A2 (Waystage) by the end of the course. Professional vocabulary concerning their major will also be covered throughout the semester.

Προαπαιτούμενα: BENG-121T

AUTO-195	**Θερινή Πρακτική Εξάσκηση I**	**0 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους εκπαιδευόμενος να αντιληφθούν τις πραγματικές συνθήκες εργασίας και να αξιολογήσουν τις διάφορες φάσεις εφαρμογής της ειδικότητας που θα ακολουθήσουν.

Προαπαιτούμενα: Ολοκλήρωση 1ου Έτους Σπουδών

AUTO-210	**Αμαξώματα και ανάλυση οχημάτων**	**6 ECTS**

Ο σκοπός του μαθήματος αυτού είναι να δώσει στους φοιτητές τις γνώσεις, που αφορούν τα πλαίσια και τα αμαξώματα των οχημάτων όσον αφορά τις κατηγορίες, το σκοπό και την επιδιόρθωση τους. Επίσης επικεντρώνεται στα συστήματα παθητικής και ενεργητικής ασφάλειας των αμαξωμάτων, και στην δυναμική τους συμπεριφορά.

AUTO-200	**Μηχανές Εσωτερικής Καύσης II**	**6 ECTS**

Το μάθημα αυτό στοχεύει να δώσει στους φοιτητές γνώσεις για τα κύρια υποσυστήματα των μηχανών εσωτερικής καύσης. Αυτά είναι το σύστημα τροφοδοσίας, ανάφλεξης, ψεκασμού και ψύξης, λίπανσης και εκπομπών ρύπων. Επίσης μέσα από τα εργαστηριακά μαθήματα στοχεύει να δώσει δεξιότητες αναγνώρισης βλαβών και τυπικών ελέγχων που πρέπει να γίνονται, καθώς των υποσυστημάτων.

Προαπαιτούμενα: AUTO-100

AUTO-220	**Συστήματα μετάδοσης κίνησης**	**6 ECTS**

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές βασικές γνώσεις και θεωρητικές αρχές λειτουργίας των διαφόρων τύπων του συστήματος μετάδοσης κίνησης του αυτοκινήτου και των επί μέρους εξαρτημάτων και συστημάτων του. Το μάθημα στοχεύει επίσης να δώσει στους φοιτητές δεξιότητες ελέγχου, και διάγνωσης, μέσω των εργαστηριακών μαθημάτων.

AUTO-280	**Συστήματα πέδησης**	**6 ECTS**

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές βασικές γνώσεις και θεωρητικές αρχές λειτουργίας του συστήματος πέδησης του αυτοκινήτου και των επί μέρους εξαρτημάτων και συστημάτων του. Το μάθημα στοχεύει επίσης να δώσει στους φοιτητές δεξιότητες ελέγχου, και συντήρησης μέσω των εργαστηριακών μαθημάτων.

AUTO-205	**Τεχνολογίες και συστήματα κινητήρων πετρελαίου**	**6 ECTS**

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές γνώσεις και θεωρητικές αρχές λειτουργίας όσον αφορά τις τεχνολογίες και τα συστήματα των σύγχρονων κινητήρων πετρελαίου για μικρά, άλλα και για μεγάλα οχήματα (φορτηγά).

Προαπαιτούμενα: AUTO-100

AUTO-230	**Συστήματα Θέρμανσης και κλιματισμού Οχημάτων**	**6 ECTS**

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές εξειδικευμένες γνώσεις και θεωρητικές αρχές, που αφορούν τη λειτουργία και συντήρηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συστημάτων θέρμανσης και κλιματισμού στα οχήματα. Το μάθημα στοχεύει επίσης να δώσει στους φοιτητές δεξιότητες μελέτης και ανάγνωσης διαγραμμάτων, καθώς και δεξιότητες εκτέλεσης διαγνωστικών ελέγχων, αποσυναρμολόγησης, αντικατάστασης, επισκευής και συναρμολόγησης των συστημάτων μέσω των εργαστηριακών μαθημάτων.

AUTO-250	Συστήματα διεύθυνσης και ανάρτησης	6 ECTS

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές βασικές γνώσεις και θεωρητικές αρχές λειτουργίας των συστημάτων διεύθυνσης και ανάρτησης του αυτοκινήτου, καθώς και των εξαρτημάτων των αναφερόμενων συστημάτων. Το μάθημα στοχεύει επίσης να δώσει στους φοιτητές δεξιότητες ελέγχου, και συντήρησης μέσω των εργαστηριακών μαθημάτων.

AUTO-260	Τεχνικός και Διαγνωστικός Έλεγχος Αυτοκινήτων	6 ECTS

Ο σκοπός του μαθήματος αυτού είναι να δώσει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις, που αφορούν τους τεχνικούς και διαγνωστικούς ελέγχους που απαιτούνται από την Κυπριακή και Ευρωπαϊκή νομοθεσία, καθώς επίσης και βασικές δεξιότητες εκτέλεσης των τεχνικών και διαγνωστικών αυτών ελέγχων. Το μάθημα έχει επίσης ως σκοπό τη ενημέρωση των φοιτητών για την υφιστάμενη νομοθεσία και τους υφιστάμενους κανονισμούς, που αφορούν τον τεχνικό και διαγνωστικό έλεγχο των αυτοκινήτων.

Προαπαιτούμενα: AUTO-110

AUTO-270	Ηλεκτρονικά συστήματα διαχείρισης μηχανών και οχημάτων	6 ECTS

Το μάθημα αυτό θα δώσει στους φοιτητές εξειδικευμένες γνώσεις και θεωρητικές αρχές που αφορούν τη λειτουργία ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών μονάδων των σύγχρονων οχημάτων, τα συστήματα πληροφορικής και ελέγχων, και το πρωτόκολλο της δικτύωσης οχημάτων.

Προαπαιτούμενα: AUTO-110

AUTO-290	Ατομική Εργασία	6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους εκπαιδευόμενος να εργαστούν σε ατομική ή ομαδική βάση πάνω σε συγκεκριμένα θέματα και εργασίες για να αναπτύξουν κατάλληλες δεξιότητες και πρωτοβουλίες στη εφαρμογή ιδεών και ολοκλήρωση εργασιών μέσα σε καθορισμένα χρονικά πλαίσια. Συγκεκριμένα, το μάθημα στοχεύει να βοηθήσει στους εκπαιδευόμενους

- Να αναπτύξουν τεχνικές που απατούνται για προετοιμασία και οργάνωση εργασίας
- Να εργαστούν σε περιβάλλον που απαιτείται ομαδικότητα και συνεργασία
- Να αναπτύξουν τις δεξιότητες του στην έρευνα και διατύπωση αποτελεσμάτων
- Να ενθαρρύνει την ανάπτυξη ιδεών και τον τρόπο εφαρμογής τους σε πραγματικές συνθήκες.

Προαπαιτούμενα: Ολοκλήρωση 2ου Κύκλου Σπουδών

AUTO-295	Θερινή Πρακτική Εξάσκηση II	0 ECTS

Συνέχεια του AUTO-195. Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους εκπαιδευόμενος να αντιληφθούν τις πραγματικές συνθήκες εργασίας και να αξιολογήσουν τις διάφορες φάσεις εφαρμογής της ειδικότητας που θα ακολουθήσουν.

Προαπαιτούμενα: Ολοκλήρωση 2ου Έτους Σπουδών

INTERCOLLEGE
ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ
ΣΥΜΠΙΕΣΤΗΣ
ΦΙΛΤΡΟ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

2 Έτη/132 ECTS, Δίπλωμα

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνικά

Διάρκεια Φοίτησης: 2 Έτη

Το Πρόγραμμα Σπουδών είναι Αξιολογημένο – Πιστοποιημένο από το Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης (ΔΙΠΑΕ).

Απώτερος στόχος του προγράμματος είναι να παρέχει την απαραίτητη θεωρητική και πρακτική κατάρτιση με σκοπό τη δημιουργία εξειδικευμένου προσωπικού, ώστε να ανταπεξέλθει στις αυξανόμενες προκλήσεις και απαιτήσεις της βιομηχανίας στον κλάδο των μηχανολογικών εγκαταστάσεων και της μηχανολογίας γενικότερα. Κατά τη διάρκεια των σπουδών, ο φοιτητής αναμένεται να αποκτήσει απαραίτητες γνώσεις εγκατάστασης, λειτουργίας και συντήρησης μηχανολογικών συστημάτων και εξοπλισμού, ούτως ώστε να αποκτήσει τις απαραίτητες δεξιότητες και επαγγελματικά προσόντα που απαιτούνται για την εξάσκηση του επαγγέλματος στον συγκεκριμένο τομέα.

Ένας ακόμα στόχος του προγράμματος είναι η κατάλληλη προετοιμασία των ατόμων, οι οποίοι θα ασχολούνται με την χρήση και διαχείριση ψυκτικών αερίων και άλλων φθοριούχων ουσιών, να μπορέσουν να αποκτήσουν την υποχρεωτική πιστοποίηση εξασκήσεως του επαγγέλματος αυτού, όπως προνοούν οι Ευρωπαϊκοί κανονισμοί ΕΚ 2067/2015 και ΕΚ 517/2014 αντίστοιχα, για τις ουσίες που καταστρέφουν τη στιβάδα του όζοντος. Τέτοιες ουσίες χρησιμοποιούνται ευρύτατα στα μηχανολογικά συστήματα και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των μηχανολογικών εγκαταστάσεων.

Τίτλος Μαθήματος	Κωδικός	Περίοδοι	ECTS
Βασικές Αρχές Θερμοδυναμικής	MTECH -100	3	6
Βασικές Αρχές Ηλεκτρισμού	MTECH -110	3	6
Χρήση Ηλεκτρονικών Υπολογιστών	COMP-150	3	6
Μαθηματικά	MTECH -120	3	6
Αγγλικά I	BENG -121	3	6
Υδραυλικά Συστήματα (I) (Εσωτερικού χώρου)	MTECH -150	3	6
Ψύξη Κλιματισμός Εξαερισμός (I)	MTECH -160	3	6
Τεχνικό Σχέδιο	MTECH -170	3	6
Ασφάλεια και Υγεία	MTECH -180	3	6
Αγγλικά II	BENG -122	3	6
Θερινή Πρακτική Εξάσκηση (I)	MTECH -195	8 Εβδομάδες	6
Υδραυλικά Συστήματα (II) (Εξωτερικού χώρου)	MTECH -250	3	6
Ψύξη Κλιματισμός Εξαερισμός (II)	MTECH -260	3	6
Θερμικά Συστήματα	MTECH -210	3	6
Χαρακτηριστικά και Ιδιότητες Υλικών	MTECH -220	3	6
Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας (I) (Ηλιακά Θερμικά και Γεωθερμικά Συστήματα)	MTECH -230	3	6
Ψύξη Κλιματισμός Εξαερισμός (III)	MTECH -265	3	6
Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας (II) (Φωτοβολταϊκά Συστήματα)	MTECH -270	3	6
Τεχνολογίες Προστασίες Περιβάλλοντος	MTECH -240	3	6
Εργαστήριο Ειδικοτήτων	MTECH -285	3	6
Εφαρμοσμένη AutoCAD	MTECH -275	3	6
Θερινή Πρακτική Εξάσκηση (II)	MTECH -295	8 Εβδομάδες	6
Σύνολο ECTS			**120**

MTECH-100	**Βασικές Αρχές Θερμοδυναμικής**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι η διδασκαλία των αρχών της εφαρμοσμένης Θερμοδυναμικής με κύριο προορισμό την δημιουργία του απαραίτητου θεωρητικού υπόβαθρου για την ανάπτυξη όλου του ευρύτερου φάσματος των εφαρμογών της επιστήμης και τεχνολογίας της Θερμότητας σαν μορφή Ενέργειας. Στα πλαίσια του μαθήματος γίνεται συστηματική προσπάθεια για την βαθύτερη κατανόηση και απλή μαθηματική διατύπωση των βασικών φυσικών νόμων και φαινομένων καθώς επίσης και στους διάφορους τρόπους μεταφοράς θερμότητας Συγκεκριμένα οι ενότητες του μαθήματος Βασικές Αρχές Θερμοδυναμικής θα χρησιμοποιηθούν για την απόκτηση γνώσεων και πληρέστερη κατανόηση των υπολοίπων τεχνικών μαθημάτων της ειδικότητας

MTECH-110	**Βασικές Αρχές Ηλεκτρισμού**	**6 ECTS**

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι:

- Να προσφέρει στους φοιτητές τις βασικές αρχές του ηλεκτρισμού
- Να διδάξει τεχνικές για την ανάλυση ηλεκτρικών κυκλωμάτων

Να επεξηγήσει την σωστή λειτουργία ηλεκτρικών στοιχείων, συσκευών, και κυκλωμάτων που χρησιμοποιούνται συχνά σε ηλεκτρικές εγκαταστάσεις

COMP-150	**Χρήση Ηλεκτρονικών Υπολογιστών**	**6 ECTS**

Το μάθημα σχεδιάστηκε για να εισαγάγει το φοιτητή στις δημοφιλείς εφαρμογές των πακέτων λογισμικού, τα οποία μπορεί αν περιλαμβάνουν επεξεργασία στη word, ηλεκτρονικά λογιστικά φύλλα, διαχείριση λογισμικού, γραφικά και στατιστικές εφαρμογές. Έμφαση θα δοθεί στο πως το καθένα θα ωφελήσει το χρήστη στο σπίτι, στην τάξη ή στο γραφείο. Περιλαμβάνει δομημένες ασκήσεις εργαστηρίου με επίβλεψη.

MTECH-120	**Μαθηματικά**	**6 ECTS**

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι να:

- Μεταδώσει στους φοιτητές θεμελιώδης αρχές της άλγεβρας, γεωμετρίας, τριγωνομετρίας, και σχεδίασης γραφημάτων
- Διδάξει στους φοιτητές μεθόδους και τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την επίλυση αλγεβρικών εξισώσεων συμπεριλαμβανομένου και εξισώσεων με λογάριθμους και εκθετικές συναρτήσεις
- Προσφέρει γνώσεις και τεχνικές για τον υπολογισμό απόστασης, εμβαδού, και όγκου διαφόρων γεωμετριών και αντικειμένων
- Προσφέρει γνώση και αντίληψη διαφόρων τριγωνομετρικών συναρτήσεων και της χρήσης τους στον υπολογισμό αποστάσεων και γωνιών

Προσφέρει γνώση στην σχεδίαση γραφημάτων χρησιμοποιώντας διαφορετικές κλίμακες και είδη γραφήματος

BENG -121	**Αγγλικά I**	**6 ECTS**

Students will learn and practice elementary English language structures and functions and acquire knowledge in order to enable themselves to communicate in the environment of oil and gas industries. They will develop the vocabulary, language and skills will need to understand the industry, and apply this knowledge to practical situations such as workshop operations, repairs and maintenance. Students will be provided with the language, information, and skills they will need for a career in these industries as well. They will develop basic skills in listening and be exposed to a variety of situations and accents, from both native and non-native English speakers. Activities include dialogues, presentations, and interviews. Students will also develop skills in speaking, reading and writing in the associated language. In this course students will progress through the A1 level of the Common European Framework for Language Learning; they are expected to be close to functioning at the A2 (Waystage) by the end of the course.

MTECH-150	Υδραυλικά (Ι) (Εσωτερικού Χώρου)	6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι προσδιορίσει την σημασία των υδραυλικών έργων και εγκαταστάσεων (δίκτυα ύδρευσης –αποχέτευσης, πιεστικών συστημάτων, κ.λ.π) στην κατασκευαστική βιομηχανία και να παρουσιάσει του σωστούς τρόπους εγκατάστασης και λειτουργίας υδραυλικών συστημάτων εσωτερικών χώρων κτιρίων και άλλων υποστατικών.

Επίσης στοχεύει στην εξοικείωση των καταρτιζομένων με τα διάφορα εργαλεία, εξαρτήματα και μηχανήματα που χρησιμοποιούνται στις υδραυλικές εγκαταστάσεις ούτως ώστε να μπορούν να κάνουν σωστές επιλογές και χρήσεις τέτοιων εργαλείων.

MTECH-160	Ψύξη, Κλιματισμός, Εξαερισμός (Ι)	6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει την βασική θεωρία που διέπει το κεφάλαιο Ψύξης, Κλιματισμός, Εξαερισμός και να αποτελέσει την βάση για τις υπόλοιπες δύο ενότητες που θα ακολουθήσουν στον δεύτερο χρόνο. Επιπρόσθετα, θα υπάρξει και η ανάλογη αναγνώριση και χρήση εξειδικευμένων εργαλείων και εξαρτημάτων που χρησιμοποιούνται στο επάγγελμα και η εμπέδωση σωστών πρακτικών για αποτελεσματικότερη εργασία και αποφυγή ατυχημάτων. Όλα αυτά θα πλαισιώνεται και με την ανάλογη πρακτική εξάσκηση στο εργαστήριο για να προετοιμάσει τους καταρτιζόμενους για την πρώτη θερινή εξάσκηση που θα πραγματοποιήσουν σε πραγματικές συνθήκες στη βιομηχανία.

Προαπαιτουμένα: MTECH-100, MTECH-110

MTECH-170	Τεχνικό Σχέδιο	6 ECTS

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι να:

- Προσφέρει βασικές γνώσεις σε τεχνικό σχέδιο
- Προσφέρει τις βασικές και θεμελιώδης αρχές του αρχιτεκτονικού σχεδίου σε σχέση με διάφορους τύπους κατασκευών
- Αναπτύξει τις απαραίτητες ικανότητες και δεξιοτεχνίες που θα επιτρέπουν στους φοιτητές να διαβάζουν σωστά αρχιτεκτονικά, ηλεκτρολογικά, και μηχανολογικά σχέδια

Μεταφέρει γνώσεις στους φοιτητές σχετικά με συμβολισμούς και τεχνικούς όρους που χρησιμοποιούνται καθημερινά στον κλάδο της ηλεκτρο-μηχανολογίας

MTECH-180	Ασφάλεια και Υγεία	6 ECTS

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι:

- Να εμπεδώσει στους φοιτητές κανόνες ασφάλειας και να εισαγάγει ασφαλείς πρακτικές στον χώρο εργασίας
- Να πληροφορήσει τους φοιτητές για νομοθετικά θέματα ασφάλειας και νομικές υποχρεώσεις των εργοδοτών και εργοδοτουμένων
- Να δώσει τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με τυποποιημένες πρακτικές που ακολουθούνται σε περίπτωση ατυχήματος στον χώρο εργασίας
- Να διασφαλίσει την ασφάλεια και αποδοτικότητα στον χώρο εργασίας

Να αναπτύξει στους φοιτητές τις ικανότητες που χρειάζονται για μια καλύτερη εκτίμηση των πιθανόν κινδύνων στον χώρο εργασίας

BENG-122	Αγγλικά ΙΙ	6 ECTS

By the end of this course, students will have:

- Engaged in real-life secretarial situations and therefore increased their self-confidence by practicing English.
- Dealt with areas specifically related to their field.
- provide the basic language and concepts used in a variety of technical contexts (engineering, architecture etc.) at upper-intermediate level.

- enable people in technical professions to improve their communication skills

develop the specific vocabulary which is needed in technical professions, the technical terminology and specialist language knowledge

MTECH-250 Υδραυλικά Συστήματα (ΙΙ) (Εξωτερικού Χώρου) 6 ECTS

Σε συνέχεια του μαθήματος Υδραυλικά Συστήματα 1 (MTECH-150), το μάθημα αυτό επεκτείνεται στα υδραυλικά συστήματα εξωτερικού χώρου με κύριο σκοπό την εγκατάσταση, λειτουργία και συντήρηση τέτοιων συστημάτων. Συγκεκριμένα κατά την διάρκεια των μαθημάτων θα παρουσιαστούν βασικοί κανονισμοί / νομοθεσίες, τα διάφορα υλικά & εξαρτήματα και οι διαδικασίες και τρόποι εγκατάστασης των εξωτερικών διασωληνώσεων αποχετεύσεων, λυμάτων, και δικτύων όμβριων υδάτων σε οικιστικές, δημόσιες και βιομηχανικές εγκαταστάσεις. Επίσης η διδασκαλία θα επεκταθεί και σε συστήματα άρδευσης, πυρόσβεσης και κολυμβητικών δεξαμενών.

Προαπαιτούμενα: MTECH-150

MTECH-260 Ψύξη, Κλιματισμός, Εξαερισμός (ΙΙ) 6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τούς βασικούς τρόπου υπολογισμού ψυκτικών φορτίων και να επεξηγήσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις κατάλληλες συνθήκες κλιματισμού και εξαερισμού με την χρήση του ψυχρομετρικού πίνακα. Ταυτόχρονα θα γίνεται ένας παράλληλος συσχετισμός μεταξύ θεωρίας και πρακτικής, τόσο στη ψύξη όσο και στον κλιματισμό και εξαερισμό, για καλύτερη εμπέδωση της ανάγκης χρήσης τέτοιων συστημάτων. Η ενότητα συμπληρώνεται με την εισαγωγή στη λειτουργία συστημάτων κλιματισμού και ψυκτικών θαλάμων πλαισιώνοντας με αυτό το τρόπο την πρακτική εφαρμογή των θεωρητικών γνώσεων.

Προαπαιτούμενα: MTECH -160, MTECH -100, MTECH -110, MTECH -120

MTECH-210 Θερμικά Συστήματα 6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση και λειτουργία συστημάτων κεντρικής θέρμανσης και παροχής ζεστού νερού με ιδιαίτερη έμφαση στα είδη κεντρικών θερμάνσεων, στους τρόπους εγκατάστασης, και λειτουργίας τους καθώς και στους τρόπους προγραμματισμού και συντήρησής τους.

Προαπαιτούμενα: MTECH-100, MTECH-120

MTECH-220 Χαρακτηριστικά και ιδιοτητες υλικών 6 ECTS

Ο σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή στην επιστήμη και την τεχνολογία των υλικών και η κατανόηση των βασικών εννοιών που αναφέρονται στη δομή και τη μηχανική συμπεριφορά των υλικών. Επίσης, να παρέχει βασικές γνώσεις που αναφέρονται στα υλικά που χρησιμοποιούνται σε μηχανολογικές εφαρμογές (Μέταλλα,, κεραμικά, πολυμερή, σύνθετα πολυμερή).

MTECH-230 Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας (Ι)

(Ηλιακά Θερμικά και Γεωθερμικά Συστήματα) 6 ECTS

Ο σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων στον τομέα της αξιοποίησης των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας κυρίως την ηλιακή και γεωθερμική ενέργεια. Δίνεται επίσης έμφασης στην κατανόηση των φαινομένων που σχετίζονται με τις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και τη μετατροπή τους σε ωφέλιμο έργο. Αναλύονται οι διάφοροι μέθοδοι παραγωγής, διαχείρισης και αποθήκευσης ενέργειας υπογραμμίζοντας ταυτόχρονα τις δυνατότητες και περιορισμούς των. Επιπρόσθετα γίνεται εκτενής αναφορά στον τρόπο εγκατάστασης και λειτουργίας συστημάτων ΑΠΕ λαμβάνοντας υπ' όψιν και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις που προκύπτουν από την χρήση τέτοιων μορφών ενέργειας.

Προαπαιτούμενα: MTECH-100, MTECH-110, MTECH-120

MTECH-265 Ψύξη, Κλιματισμός, Εξαερισμός (ΙΙΙ) 6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι να ολοκληρώσει τον κύκλο όλων των ενοτήτων για το κεφάλαιο ψύξης, κλιματισμός και εξαερισμός με την ανάλυση και παρουσίαση των πιο πρακτικών μεθόδων και εφαρμογών

του κεφαλαίου. Ειδική έμφαση θα δοθεί στις καλές πρακτικές που πρέπει να εφαρμόζονται στη εγκατάσταση, λειτουργία, εντοπισμό βλαβών και συντήρησης συστημάτων. Ταυτόχρονα θα γίνει μια εκτενείς αναφορά στα διάφορα συστήματα που υπάρχουν στον τομέα της ψύξης και κλιματισμού, τονίζοντας παράλληλα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και τους τομείς που πρέπει να ληφθούν υπ' όψιν για την σωστή εγκατάσταση και λειτουργία τους.

Προαπαιτούμενα: MTECH-100, MTECH-110, MTECH-120, MTECH-160, MTECH-260

MTECH-270 Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας (ΙΙ) (Φωτοβολταϊκά Συστήματα) 6 ECTS

Ο σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων στον τομέα της αξιοποίησης των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας κυρίως την ηλιακή αιολική και γεωθερμική ενέργεια. Δίνεται επίσης έμφασης στην κατανόηση των φαινομένων .που σχετίζονται με τις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και τη μετατροπή τους σε ωφέλιμο έργο. Αναλύονται οι διάφοροι μέθοδοι παραγωγής, διαχείρισης και αποθήκευσης ενάργειας υπογραμμίζοντας ταυτόχρονα τις δυνατότητες και περιορισμούς των. Επιπρόσθετα γίνεται εκτενής αναφορά στον τρόπο εγκατάστασης και λειτουργίας συστημάτων ΑΠΕ λαμβάνοντας υπ' όψιν και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις που προκύπτουν από την χρήση τέτοιων μορφών ενέργειας.

Προαπαιτούμενα: MTECH-100, MTECH-110, MTECH-120

MTECH-240 Τεχνολογίες Προστασίας Περιβάλλοντος 6 ECTS

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση εκ μέρους των εκπαιδευομένων γνώσεων και δεξιοτήτων στον τομέα των τεχνολογιών προστασίας του περιβάλλοντος. Το μάθημα θα εισάγει αρχικά τον εκπαιδευόμενο στις βασικές αρχές ρύπανσης του περιβάλλοντος στους τρεις βασικούς άξονες νερό, έδαφος και αέρα. Κατανοώντας τις βασικές αρχές και αναγνωρίζοντας τις κύριες πηγές ρύπανσης, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση να κατανοήσουν και να συνδέσουν τις εστίες ρύπανσης με τις διαθέσιμες τεχνικές και τεχνολογίες αντιρρύπανσης-προστασίας του περιβάλλοντος.

Τόσο τα αποδεκτά όρια ρύπανσης όσο και οι στόχοι των τεχνολογιών αντιρρύπανσης θα υποστηρίζονται από τις αντίστοιχες εθνικές, ευρωπαϊκές αλλά και διεθνής νομοθεσίες ή/και διεθνή πρότυπα.

Η παρούσα εκπαιδευτική σειρά μαθημάτων θα δώσει ιδιαίτερη έμφαση στην παρουσίαση των πλέον σημαντικών τεχνολογιών προστασίας του περιβάλλοντος με σοβαρή προσπάθεια όπου είναι πρακτικά δυνατόν να διενεργηθούν επισκέψεις και επιτόπια μελέτη ενδεικτικών εφαρμογών σε μονάδες της Κύπρου. Ιδιαίτερη εστίαση θα δίνεται στην κατανόηση των σχεδιαστικών, κατασκευαστικών, όπως και των σημαντικότερων τεχνικών στοιχείων ελέγχου και συντήρησης της εκάστοτε τεχνολογίας.

MTECH-285 Εργαστήριο Ειδικοτήτων 6 ECTS

Παράλληλα των μαθημάτων Υδραυλικά Συστήματα (Ι & ΙΙ) (MTECH-150, 250) και Θερμικά Συστήματα (MTECH-210), το μάθημα αυτό επεκτείνεται στις εγκαταστάσεις των διαφόρων μηχανολογικών συστημάτων που διδάσκονται στα προαναφερθέντα μαθήματα. Συγκεκριμένα κατά την διάρκεια της πρακτικής εξάσκησης θα αναγνωρίσουν, εγκαταστήσουν και λειτουργήσουν σύστημα κεντρικής θέρμανσης, σύστημα ζεστού και κρύου νερού χρήσης, σύστημα πυρόσβεσης και σύστημα κολυμβητικής δεξαμενής. Επίσης η διδασκαλία θα επεκταθεί και σε διαφορές επίσκεψης σε εργοτάξια με πραγματικά δεδομένα για περεταίρω κατανόηση των διαφόρων εγκαταστάσεων και τους αναγκαίους τρόπους ασφάλειας και υγείας που εφαρμόζονται.

Προαπαιτούμενα: MTECH-150, MTECH 250, MTECH-210

MTECH -275 Εφαρμοσμένη AutoCAD 6 ECTS

Το μάθημα σχεδιάστηκε για να εισαγάγει το φοιτητή στις δημοφιλείς εφαρμογές χειρισμού του λογισμικού AutoCAD 2D (δύο διαστάσεις - 2D), στο οποίο περιλαμβάνει βασικές γνώσεις χειρισμού του λογισμικού AutoCAD 2D, με δυνατότητα σχεδιασμού μηχανολογικών σχεδίων, υπό κλίμακα ακριβείας, την γρήγορη διόρθωση και εύκολων μετατροπών σε ένα μηχανολογικό κατασκευαστικό σχέδιο. Περιλαμβάνει δομημένες ασκήσεις εργαστηρίου με επίβλεψη.

MTECH-195	**Θερινή Πρακτική Εξάσκηση I**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους εκπαιδευόμενος να αντιληφθούν τις πραγματικές συνθήκες εργασίας διάφορα εργοτάξια και εμπορικές μονάδες και να αξιολογήσουν τις διάφορε φάσεις εφαρμογής της ειδικότητας που θα ακολουθήσουν.

MTECH-295	**Θερινή Πρακτική Εξάσκηση II**	**6 ECTS**

Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους εκπαιδευόμενος να αντιληφθούν τις πραγματικές συνθήκες εργασίας διάφορα εργοτάξια και εμπορικές μονάδες και να αξιολογήσουν τις διάφορε φάσεις εφαρμογής της ειδικότητας που θα ακολουθήσουν.

COORDINATORS

Bachelors/Πτυχία

Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών	Nicholas Orphanides
Αισθητική	Dr Marios Stylianou
Nautical Science	Dr Andreas Chrysanthou

Diplomas/Διπλώματα

Μηχανική Αυτοκινήτου	Chistodoulos Kakoulli
Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων	George Philippides
Επισιτιστικές Τέχνες	Nicholas Orphanides
Culinary Arts	Nicholas Orphanides

FACULTY

Adamides Constantinos

Instructor
BSc Computer Science

Agapiou Marios

Instructor
MEng Automotive Systems, major Vehicle Dynamics
BEng Motor Sports Engineering

Apostolidis Andreas

Instructor
MSc Sports Biomechanics, Loughborough University
BSc Sports and Exercise Science, University of Athens

Argyrou Panayiota

Instructor
PhD Cand. in Oil, Gas and Energy Engineering
MSc by Research in Physics, University of Warwick
BSc Physics (University of Kent)

Athanasiou Maria

Instructor
PhD (Cand) Laws
LLM - Master of Laws in International Commercial Law
LLB - Bachelor of Laws

Christoforou Marinos

Instructor
Fremantle College of TAFE

Christou Charita

Lecturer
BSc Immunology, King's College London PhD, University of Oxford

Chrysanthou Andreas

Lecturer
PhD Mechanical Engineer

Demetriou Andri

Instructor
Μεταπτυχιακό «Τεχνολογίες της Πληροφορίας και της Επικοινωνίας (ΤΠΕ) στην Εκπαίδευση», The Limassol College Πτυχίο Αισθητικής και Κοσμητολογίας, The Limassol College

Dunn Robert

Instructor
First Class Engineer UK Board of Trade

Frangos Andreas

Lecturer
D.Prof (work based learning) Diploma (Ship Management) Certificate (Liquified Natural Gas & Product Gas)
Professional Diploma (Marine Insurance, Chartering, Maritime Law)
DPSA (Port & Shipping Administration) Bachelor Degree

Gavriel Constantinos

Instructor
Degree of Associate in Occupational Studies in Baking & Pastry Arts, The Culinary Institute of America, USA

Georgiades Nicos

Instructor
Higher Diploma Mechanical Engineering Frederick Institute of Technology

Georgiou George

Lecturer
MA Education in Culinary Arts
BA (Hons.) Culinary Arts
Higher Diploma in Culinary Arts

Hadjigregoriou Demetris

Instructor
BSc in Mechanical Eng (pending Jan. 2014)
Advanced Diploma in Refrigeration and Air-conditioning

Hadjiyiannis Kyriacos

Instructor
MBA, BSc Mechanical Engineer Diploma Mechanical Engineer

Hadjiroussos Michalis

Instructor
Bachelor of Engineering Master of Science

Hatzis Ioannis

Instructor
Hellenic Naval Academy (Deck Officer) MSc in Shipping and International Trade

Hirodontis Stelios

Lecturer
PhD, Electrical and Electronic Engineering, The University of Machester, 2010
MSc Electrical Power Engineering with Business, 2008
B.Eng Electrical and Electronic Engineering, The University of Machester

Ioannou Christos

Instructor
BA (Hons) International Accounting - University of Northampton
MBA (Finance)-University of Leicester, Certified Management Accountant (CMA)

Ioannou Kyriaki

Instructor
Πτυχίο Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Iacovides Angelos

Instructor
BA in Media & Communication MA in Visual Communication

Kakoulli Christodoulos

Instructor
MA Management (Wolverhampton University)
BSc Automotive (Frederick University)

Konstantinides Dimitris

Instructor
M.Sc. in Naval Architecture B.Eng. in Marine Engineering

Konstantinou Nikolas

Instructor
MA Education
BA Culinary Arts Management, DIP Culinary Arts

Kouis Yiannis

Instructor
BSc Business Administration (Hotel - Restaurant and Tourism), University of New Orleans
MPS Hotel Administration

Koureas Andreas

Instructor
BA in International Relations and European Studies
Master in Business Administration

Lambropoulos Gregoris

Instructor
Medical Doctor Degree

Lappa Fotini

Instructor
MSc Human Nutrition, University of Glasgow BSc (Hons) in Nutrition (University of Surrey)

Livadiotis Andronicos

Instructor
Διδακτορικό (Cand.) Νοσηλευτικής Μεταπτυχιακό Παιδιατρικής Νοσηλευτικής Μεταπτυχιακό Κοινοτικής Νοσηλευτικής Πτυχίο Νοσηλευτικής

Mavris Kyriacos

Instructor
BSc Electrical Engineering Diploma of Technician Engineer

Markitani Constantina

Instructor
Doctor of Medicine General Medicine

Michaelidou Maria

Instructor
Specialist Dermatologist-Venereologist Medical School of the Aristotle University of Thessaloniki

Mina Georgia

Lecturer
Πτυχίο Αισθητική και Διαχείριση Μονάδων Αισθητικής,
BSc in International Spa Management
Ανώτερο Δίπλωμα Αισθητικής

Orphanides Nicholaos

Senior Lecturer
BA Hotel and Business Management, BCFCS De Montfort University
Swiss Diploma with Credit in Hotel Management, Institute Hotelier, Switzerland, MBA - Concentration Management

Panayiotou Demetris

Instructor
MBA Business Administration (University of Cyprus)
BSc, MSc Mechanical Engineering (Metsovio)

Panayiotou John

Instructor
BSc in Automotive Engineering

Papaioannou Chrysanthi

Lecturer
MA in TEFL (Teaching English as a Foreign Language), University of Exeter, UK
BA in English Literature, Deree College, Greece
Associate Degree in Arts in English Literature, The Junior College, Greece

Papamichael Fani

Instructor
MBA CIIM
BA Sociology, University of Cyprus

Paschali Andreas

Instructor
MA in Teaching
BSc in Culinary Arts Diploma in Culinary Arts

Petrou Antonis

Instructor
MSc Database Professional, Sheffiel hallam University
MSc Computer Security and Resilience, University of Newcastle
BSc Computing, Sheffield Hallam University

Philippides George

Senior Instructor
BSc Mechanical Engineer, Diploma of Technician Engineer/Mechanical Engineering

Photiou Demetris

Instructor
PhD (Cand)-Computational Modeling of Contact Mechanics Based Nanomechanical Characterization Techniques
MSc Mechanical Engineering and Materials Science and Engineering
Bachelor-Mechanical Engineer

Pittakaras Paris

Instructor
B. Eng. Ebvironmental Engineering/Technical University of Crete, M.Eng. Environmental Engineering/Technical University of Crete, PhD Civil Engineering-Zero Energy Buildings

Proestos Christos

Instructor
FGAS & ODS Regulations: CAT.I, City & Guilds
Advance Diploma in A/C, Refrigeration, City & Guilds
Diploma in A/C &Refrigeration, City & Guilds Beng (Hons) in Mechanical Engineering

Protopapa Elena

Instructor
MA French Language - Université de Strasbourg
BA French Language - University of Cyprus

Sakki Panayiotis

Instructor
BEng Motor Sports Engineering MEng Automotive Systems - Vehicle Dynamics

Stylianou Marios

Assistant Professor
PhD in Chemistry, University of Cyprus Chemistry Diploma, University of Cyprus

Tafanides Panayiotis

Instructor
Merchant Maritime Academy Captain Class C

Theodoridou Sophia-Elisavet

Instructor
Μεταπτυχιακό στην Οργάνωση, Διοίκηση & Θεραπευτικές Πρακτικές Μονάδων Ευεξίας και SPA
Πτυχίο Αισθητικής-Κοσμητολογίας

Theodosiou Panayiotis

Lecturer
MA in Culinary Education Higher Diploma in Culinary Arts

Titas Demetris

Instructor
Bachelor of Electrical and Electronic Engineering (University of the West of England Bristol),
HND Electrical Engineering (Frederick Institute of Technology)

Tsolias Kallinikos

Instructor
MSc in Electrical Power System Engineering, University of Manchester
BSc in Electronics Engineering, University of Nicosia

Vasileiou Peristianis

Instructor
MSc (Atmosphere ocean and climate) Bachelor (Physics)

Vassiliou Elisavet

Instructor
Masters in Business Administration (MBA) BSc in Mechanical Engineering
Diploma of Technician Engineer NEBOSH Certificate

ACADEMIC CALENDAR

2022 - 2023

EVENT	DAY	DATE
PREPARATORY PROGRAMME 2022		
English Placement Test, Free English Preparatory and Orientation Programme, Registration and Payment of Fees	Thursday - Friday	September 1 - 16
Pre-Semester Session	Thursday - Thursday	September 1 - 22
Orientation Day for New Students	Friday	September 23
FALL SEMESTER 2022		
Classes Start	Monday	September 26
Applications for Admission*	Friday	October 7
Last Add/Drop Day	Tuesday	October 11
Holiday	Friday	October 28
Pre-registration for Spring 2023	Monday - Friday	November 7 - December 9
Last Day for Withdrawal	Friday	December 23
Last day of Classes	Friday	December 23
2023		
Final Examination Period	Monday - Friday	January 9 - 20
SPRING SEMESTER 2023		
English Placement Test, Registration and Payment of Fees	Thursday - Friday	January 12 - 27
Orientation Day for New Students	Friday	January 27
Classes Start	Monday	January 30
Applications for Admission*	Friday	February 10
Last Add/Drop Day	Tuesday	February 14
Holiday	Monday	February 27
Spring Recess Starts	Monday	April 10
Classes Resume (re-start)	Monday	April 24
Pre-registration for Summer Session and Fall 2023	Wednesday - Friday	March 15 - April 28
Registration for Summer and Fall 2023	Tuesday - Tuesday	April 25 - May 16
Holiday	Monday	May 1
Last Day for Withdrawal	Friday	May 12
Last Day of Classes	Friday	May 12
Final Examination Period	Monday - Friday	May 15 - 26
Graduation Ceremony		End of June (date TBA)
SUMMER SESSION I 2023		
English Placement Test, Registration and Payment of Fees	Tuesday - Friday	May 23 - 26
Classes Start	Monday	May 29
Applications for Admission*	Friday	June 2
Holiday	Monday	June 5
Last Add/Drop Day	Tuesday	June 6
Last Day of Classes and Withdrawal	Wednesday	July 12
Final Examination Period	Thursday - Saturday	July 13 - 15
SUMMER SESSION II 2023		
English Placement Test, Registration and Payment of Fees	Monday - Friday	July 10 - 14
Classes Start	Monday	July 17
Holiday	Tuesday	August 15
Last Day of Classes and Withdrawal	Wednesday	August 23
Final Examination Period	Thursday - Saturday	August 31 - September 2

NOTE: Other dates may apply for selected programmes*

* The application deadline for international students can be obtained from the admissions office.

Nicosia Campus: info@intercollege.ac.cy

Ο παρών Οδηγός Σπουδών υποβλήθηκε με επιστολή ημερομηνίας 17 Μαΐου 2022 και εγκρίθηκε από το Υ.Π.Π.Α.Ν με επιστολή ημερομηνίας 24 Μαΐου 2022 και Αρ. Φακ. 7.14.10.3/101

ADMISSIONS OFFICE NICOSIA

8 Markou Drakou Str, 2409 Nicosia, Cyprus

T.: +357 22 842497

F.: +357 22 842555

email: info@intercollege.ac.cy

www.intercollege.ac.cy