

# INTERCOLLEGE



PROSPECTUS  
**2024/25**



# A VISION FOR THE 21<sup>st</sup> 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 the 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. The most recent competition that Intercollege participated with the Culinary Arts program was the 12<sup>th</sup> Southern European Culinary competition 2023 in Greece. The Culinary Arts program was awarded with the "Chef of the Year 2023" and the "Sustainable Seafood - Sea bass - Fish from Greece 2023", along with other distinctions.

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 .....	27
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.....	47
Intercollege Programme Coordinators.....	142
Faculty.....	143
Academic Calendar .....	147

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 studies. 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 on American 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 studies.

## 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 program 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. This is accomplished by encouraging transnational cooperation between Higher Education Institutions, fostering greater European mobility of students and teachers, and contributing to the 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, within countries belonging to the European Economic Area, or candidate countries for EU accession.

## 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 the target country's native language. With regards 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's 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. Transportation and living expenses are covered by the Erasmus+ program. The grant depends on the host country and the length of stay.

For more information, please contact:

Erasmus Office

Intercollege Nicosia

8, Marcou Drakou Street

P.O. Box 24005 1700 Nicosia CYPRUS

Tel. 22 842596

Fax 22 842555

Email: [papaioannou.c@intercollege.ac.cy](mailto:papaioannou.c@intercollege.ac.cy)



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 all students for each program of studies. 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 “Block 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: face and body treatments, make-up, nail treatments, wellness and spa treatments, epilation, laser/IPL hair removal methods and cosmetology, which is conducted in the Pharmacy laboratories of the University of Nicosia. These facilities are also utilised for demonstrations conducted by experts in the field.

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 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, as well as stationery or art materials for course work.



## 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. The restaurant opens regularly during the semester while 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.

## 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, gyms, TV rooms, games areas and more. The UNIC's Residences are equipped with special accessibility apartments designed for students with physical disabilities.

## 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 library of Intercollege is 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's 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 Mrs. Emilia Theodoulou.



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, the Student Affairs Office assists students in finding suitable accommodation, organizes the orientation day and cooperates with the lecturers, the Student 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. 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. Workshops 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.

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 backbone of their programme), students are also required to earn credits from different groups of courses, such as Language 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.

## 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	0-59 ECTS
Second year	60 and above
For the Bachelor degree (240 ECTS)	
First year	0-59 ECTS
Second year	60-119 ECTS
Third year	120-179 ECTS
Fourth year	180 ECTS and above

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 ECTS 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 ECTS are not included in the earned ECTS:

**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 ECTS 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 ECTS are included in the earned ECTS:

**P Pass:** The grade "P" refers to ECTS 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 ECTS of each course by the grade points earned for it, and dividing by the total number of semester ECTS.

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:

DIPLOMA:			
Number of Quality Hours (1)	Good Academic Standing (2)	Probation (3)	Ineligibility (4)
48-88 ECTS	1.3 and over	1.00-1.29	less than 1.0
90-148 ECTS	1.5 and over	1.30-1.49	less than 1.3
150-208 ECTS			
BACHELOR DEGREE:			
Number of Quality Hours (1)	Good Academic Standing (2)	Probation (3)	Ineligibility (4)
48-88 ECTS	1.3 and over	1.00-1.29	less than 1.0
90-148 ECTS	1.7 and over	1.30-1.69	less than 1.3
150-208 ECTS	1.85 and over	1.70-1.84	less than 1.7
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.



# STUDENTS' RIGHTS

## 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 Affairs 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 Committee 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 institutional 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.

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.

Dropping a required course may delay a student's graduation. Both the status and the tuition fees may change as a result of the add and drop changes.

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 available 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:

Certificate Description	Intercollege Programmes	Nautical Science Programme
Anglia Examinations	Intermediate	Advance
Cambridge GCE AS Level in English Language	Minimum Grade “C”	Minimum Grade “C”
IGCSE/GCE A Levels	Minimum Grade “D”	Minimum Grade “C”
Cambridge IGCE or GCSE English as a 1 <sup>st</sup> Language	Minimum Grade “E”	Minimum Grade “D”
Cambridge IGCE or GCSE English as a 2 <sup>nd</sup> Language	Minimum Grade “D”	Minimum Grade “C”
University of Cambridge Exams	Minimum Grade “B2 First (FCE)”	Minimum Grade “B2 First (FCE)”
IELTS	Minimum score of 5	Minimum score of 5.5
TOEFL (IBT)	Minimum score of 71	Minimum score of 72
SAT Evidence-Based Reading and Writing (EBRW)	Minimum score of 530	Minimum score of 530
Password Skills Plus Test	Minimum score of 5.5	Minimum score of 5.5
Pearson PTE Academic	Minimum score of 58	Minimum score of 59
Michigan Language Assessment	Minimum score ECCE (52)	Minimum score ECCE (53)
IB English B Standard Level (SL)	Minimum score of 5	Minimum score of 5
IB English B High Level (HL)	Minimum score of 4	Minimum score of 4
IB English A Literature SL & HL	Minimum score of 4	Minimum score of 4
Common European Framework of Reference for Languages (CEFR)	Minimum score of B1	Minimum score of B2

Students who do not possess any of the above certificates must undertake the Password Skills Plus Test through the College.

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 Diploma and Bachelor Degree levels as follows:

## Undergraduate Awards

### **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 leads to the acquisition of a Diploma with Distinction.

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 60 ECTS for the Diploma and a minimum of 120 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 complete an application for Graduation which is available in the College's website. 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 (BA and BSc) - is awarded to any student who achieves a grade cumulative grade point average (CPA) of 3.7 or higher.

Cum Laude (BA and BSc) - 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 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
- Mr. Stelios Tsangaris - Student Representative

## 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

Senior Administration Officer  
-Ms Sotia Paphiti

The Director of Academic Affairs  
-Mr Kyriacos Patsalides

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

Student Representative  
-Mr Stelios Tsangaris

## Academic Affairs Committee

### Membership:

The Director of Academic Affairs  
-Mr Kyriacos Patsalides

Registrar  
-Mrs Christina Hadjicosti

Academic Affairs Officer  
-Ms Georgia Koula

Internal Auditor  
-Ms Sotia Paphiti

The Librarian (when library matters are examined)  
-Mrs 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  
- Mr Stelios Tsangaris

## Disciplinary Committee

### Membership:

Senior Administration Officer  
-Ms Sotia Paphiti

The Director of Academic Affairs

-Mr Kyriacos Patsalides

The Student Affairs Officer

-Ms Vassiliki Basdani

The Campus Programme Co-ordinator affected Faculty Representative

-Mr Orphanides Nicholas

Student Union Representative

-Mr Stelios Tsangaris

## Internal Quality Assurance Committee

### **Membership:**

Mr Kyriacos Patsalides - Director of Academic Affairs

Ms Sotia Paphiti - Internal Quality Assurance Auditor

Ms Christina Hadjicosti - Senior Academic Affairs Officer

Mrs Chrysa Papaioannou - Lecturer

Ms Georgia Koula - Academic Affairs Officer

Mrs Georgia Mina - Lecturer

Ms Maria Charitou - Lecturer

Mr Stelios Tsangaris - 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

Proficiency in English is required for all degree programmes taught in English and all applicants are required to acquire one of the below requirements. 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.

Certificate Description	Intercollege Programmes	Nautical Science Programme
Anglia Examinations	Intermediate	Advance
Cambridge GCE AS Level in English Language	Minimum Grade "C"	Minimum Grade "C"
IGCSE/GCE A Levels	Minimum Grade "D"	Minimum Grade "C"
Cambridge IGCE or GCSE English as a 1 <sup>st</sup> Language	Minimum Grade "E"	Minimum Grade "D"
Cambridge IGCE or GCSE English as a 2 <sup>nd</sup> Language	Minimum Grade "D"	Minimum Grade "C"
University of Cambridge Exams	Minimum Grade "B2 First (FCE)"	Minimum Grade "B2 First (FCE)"
IELTS	Minimum score of 5	Minimum score of 5.5
TOEFL (IBT)	Minimum score of 71	Minimum score of 72
SAT Evidence-Based Reading and Writing (EBRW)	Minimum score of 530	Minimum score of 530
Password Skills Plus Test	Minimum score of 5.5	Minimum score of 5.5
Pearson PTE Academic	Minimum score of 58	Minimum score of 59
Michigan Language Assessment	Minimum score ECCE (52)	Minimum score ECCE (53)
IB English B Standard Level (SL)	Minimum score of 5	Minimum score of 5
IB English B High Level (HL)	Minimum score of 4	Minimum score of 4
IB English A Literature SL & HL	Minimum score of 4	Minimum score of 4
Common European Framework of Reference for Languages (CEFR)	Minimum score of B1	Minimum score of B2

# 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.

# 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's website and the Office of Admissions (see contact details below):

Office of Admissions

P.O. Box 24005, 1700 Nicosia, Cyprus

Tel. No: +357 22842500

Fax No: +357 22842555

E-mail: [info@intercollege.ac.cy](mailto:info@intercollege.ac.cy)

[www.intercollege.ac.cy](http://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 or equivalent qualification.
  - b. For Transient Students:  
Certificates and Transcripts/Grade Reports 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 (See section on "Admission Requirements").
5. Other Qualifications  
Any other official or certified certificates or examination results.
6. Passport copy or ID  
The passport must be valid for more than two (2) years.

The Office of Admissions will issue a Conditional 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 1000. 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 4 months of their date of entry into the Republic of Cyprus.

EU students are obliged by the Migration Department regulations to have health insurance coverage or alternatively the EU Hospitalisation Card.

## 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.

All non-EU students, who apply to Intercollege, require an Entry Permit to enter Cyprus. Provided that the “Conditional Acceptance Letter” has been issued by the Admissions Office and all the required documents and payments have been received, the College will submit the student’s documents to the Migration Authorities and Ministry of Education for further approval.

Once the VISA application is approved, the Entry Permit will be issued in Cyprus and the student will be informed accordingly. A copy of the Entry Permit will be sent to the student as this will be required for the student to travel.

## Non-EU Students

Following the above and after a Conditional Acceptance Letter is issued, all non-EU students must submit the following to the Admissions Office:

1. €55 Application Fee (application will not be processed without this non-refundable fee)
2. €150 Entry Permit and Student Visa Fee (visa application will not be processed without this non-refundable fee)
3. Fees for the first academic year and not less than €4000
4. Four passport size photos
5. Original attested copy of High School Leaving Certificate and mark sheets
6. Original attested copy English Language Certificate (see Admission Requirements for non-EU applicants)
7. Original attested passport copy (valid for at least two (2) years from the start of the semester to be enrolled)
8. Original attested Police Clearance Certificate (6 months validity period)
9. Original attested bank letter (6-month validity period) stating that the student’s sponsor has the financial ability to support his/her living, tuition and repatriation expenses. Sponsor may only be Father / Mother / Self. In case of another Sponsor, please supply a Court

Affidavit. The letter must also clearly state the relationship between Sponsor and student

10. Original attested bank statement (1 month validity) which clearly shows the minimum amount of the first year’s tuition fees in the sponsor’s account
11. Original attested blood test results for HIV, Syphilis, Hepatitis B and C (4 months validity)
12. Original attested chest X-ray report for Tuberculosis (4 months validity)
13. Declaration Statement that applicants will not seek asylum in Cyprus.

Students applying for a transfer to Intercollege, must also submit an Attested copy of their Diploma/ Bachelor Degree and Transcripts.

## Attestation of Documents

Students are required to have the aforementioned documents attested by the appropriate/relevant authorities in their home country. The attestation process differs between countries who have signed the Hague Convention of 1961 (Apostille) and those who have not. Please contact an Admissions Counsellor for instructions on how to attest documents in your country.

Attested documents must be in English. In cases where a translation is necessary, this must be done by an approved translator and attested by the relevant authorities in the applicant’s country. All original documents, duly attested, must be sent to the College via post/DHL.

## Health Insurance

All non-EU students are obliged by Migration Department regulations to have health insurance coverage. This medical insurance must be renewed with each annual registration.

Please contact the Office of Admissions to confirm the documents you need to submit.

## Visa Procedures

The Office of Admissions will issue the conditional 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 entry permit and student visa fee (€150). The applicant should then forward the tuition deposit of €4000. (This is refundable if the entry visa is not issued.



Also, if the applicant withdraws his/her application (€3500 are refunded).

- Thereafter the College will apply on the applicant's behalf for an entry visa. The entry visa is issued by the migration authorities.

## Documents to Have With You While Travelling

It is very important that you have with you at all times, the following documents as you are going to be required to present them at the Immigration Check Point at your first port of call:

- a. Passport (Valid for at least two (2) years from the start of the semester to be enrolled)
- b. College Receipts of the amount paid to the College
- c. Minimum €2,000 in Cash
- d. Copy of your Entry VISA that was sent to you by the Office of Admissions
- e. Certificate of Admission from the College
- g. Open ticket valid for return to home country.

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

## Upon Arrival

Upon your arrival to Cyprus it is important to visit the College to register and to be given more information about the Migration procedures for your Student Visa. During your first week at the College, you will have to register with the Cyprus Migration Office in order to receive your student visa. The student visa is valid for a maximum period of one year, renewable every year for the duration of studies. It is part of the Migration regulations to repeat the blood test and chest x-ray once you arrive in Cyprus.

For further information please contact the Office of Admissions.

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.

## Employment of Non-EU Students

According to the regulations of the Ministry of Labor, students are allowed to work up to 20 hours per week, in specific occupations and specified sectors of economic activity.

They must be full-time students of recognized universities or colleges and had entered and resided in Cyprus by the 31st of October 2022.

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

A/A	Πρόγραμμα Σπουδών Program of study	Γλώσσα Διδασκαλίας Taught Language	Ετήσια Δίδακτρα (€)/ Annual Tuition Fees (€)
<b>ΠΤΥΧΙΑ / BACHELORS (4 Έτη / 4 Years)</b>			
1	Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών / Culinary Arts Management	Ελληνικά / Greek	€ 8,400
2	Αισθητική / Aesthetics	Ελληνικά / Greek	€ 8,100
3	Ναυτική Επιστήμη / Nautical Science	Αγγλικά / English	€ 8,400
<b>ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ / DIPLOMAS (2 Έτη / 2 Years)</b>			
4	Επισιτιστικές Τέχνες / Culinary Arts	Αγγλικά / Ελληνικά English / Greek	€ 7,440
5	Ομορφιά και Ευεξία / Beauty & Wellness	Αγγλικά / English	€ 4,910
6	Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων / Mechanical Installations Technician	Ελληνικά / Greek	€ 7,920
7	Μηχανική Αυτοκινήτου / Automotive Engineering	Ελληνικά / Greek	€ 7,200
8	Hospitality and Food Service Operations	Αγγλικά / English	€ 4,800

A/A	ΤΕΛΗ ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ / OTHER FEES	ΤΕΛΟΣ / FEE € (Ευρώ)
1	Τέλος Αίτησης Εισδοχής (καταβάλλεται μόνο μια φορά/δεν επιστρέφεται) / Application fee (one-off/non refundable payment)	€ 55
2	Τέλος Εγγραφής (ανά τετράμηνο) / Registration fee (per semester)	€ 25
3	Τέλος Φοιτητικών Δραστηριοτήτων (ανά τετράμηνο) / Student Activities fee (per semester)	€ 20
4	Τέλος Εργαστηριακών Μαθημάτων (ανά μάθημα εργαστηρίου όταν υφίσταται) / Lab fee (per course with lab)	€ 25
5	Τέλος Επανεξέτασης (ανά μάθημα) / Make up exam fee (per course)	€ 35
6	Τέλος Έκδοσης Επίσημης Αναλυτικής Βαθμολογίας (ανά αντίγραφο) / Transcript fee (per copy)	€ 5
7	Τέλος Αποφοίτησης & Έκδοσης Τίτλου Σπουδών (μία φορά στο τέλος φοίτησης) / Graduation fee	€ 60
8	Τέλος Χρήσης Τεχνολογικών Διευκολύνσεων (ανά τετράμηνο) / Technology fee (per semester)	€ 15
9	Τέλη Εργαστηρίου Ναυτικής Επιστήμης (ανά εξάμηνο) <sup>1</sup>	€ 300
10	Τέλος Δεύτερης Εξέτασης (ανά μάθημα) / Second Examination Fee (per course)	€ 65
11	Τέλος Αίτησης Άδειας Εισόδου και Άδειας Διαμονής Φοιτητή (ισχύει για υπηκόους εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης (καταβάλλεται μόνο μια φορά / Entry Permit and Student Visa Application fee (one-off/non refundable payment)	€ 150
12	Ασφάλεια Υγείας για Φοιτητές Τρίτων Χωρών εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης (ανά έτος) / Health Insurance Fee for non-EU student (per year)	€ 175
13	Τέλος Εγγύησης Φοιτητών Τρίτων Χωρών (καταβάλλεται μια φορά / επιστρέφεται) / International student guarantee (one-off/refundable payment) <sup>2</sup>	€ 400

<sup>1</sup> Το τέλος Εργαστηριακών Μαθημάτων της Ναυτικής Ακαδημίας Κύπρου αφορά εκπαιδεύσεις απαραίτητες για την απόκτηση Πιστοποιητικού Ικανότητας/CyMA lab fees are not included in the declared Ministry of Education fees since they concern professional certifications for the acquisition of the Certificate of Competence.

<sup>2</sup> Καταβάλλεται μία φορά και επιστρέφεται όταν ο φοιτητής αποχωρήσει από το Κολέγιο/One-off payment and refundable when the student leaves the College.

## 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 1000 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 full year's tuition and fees in advance. The full year's deposit (and not less than 4,000 Euro), unless otherwise required by the College, must (unless otherwise required by the College) must be paid upon receipt of the Conditional 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.

Students can make their tuition payments in Euro, through one of the following payment options and they are advised to always enter their student ID

number and their full name: Online at JCCSmart, by means of a bank draft issued to Intercollege, by cash, cheque or visa at the Finance Department offices, by bank transfer, in one of the bank accounts shown below or via Flywire (for international students). More information can be provided by the Finance Office or via the College's website.

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

### **Bank of Cyprus, Nicosia, Cyprus**

University of Nicosia

A/c No.: 0182-11-007377

IBAN: CY35002001820000001100737700

Swift Code: BCYPCY2N010

### **Hellenic Bank, Nicosia, Cyprus**

EDEX – Educational Excellence Corporation Ltd

A/c No.: 0119-01-567831-01

IBAN: CY15005001190001190156783101

Swift Code: HEBACY2N

You will need to provide your Student ID number when making a bank transfer. After you complete your transfer, please send the bank deposit document to the fax no. +357-22842555 or by e-mail to [financeoffice@intercollege.ac.cy](mailto:financeoffice@intercollege.ac.cy)

## 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:

<b>Time of Withdrawal (Fall and Spring Semesters)</b>	<b>% of Cancellation (Tuition Refund)</b>	<b>Tuition Charged</b>
Before classes start*	100%	0%
During the 1 <sup>st</sup> week of classes	80%	20%
During the 2 <sup>nd</sup> week of classes	70%	30%
During the 3 <sup>rd</sup> week of classes	50%	50%
During the 4 <sup>th</sup> week of classes	25%	75%
After the 4 <sup>th</sup> week of classes	0%	100%
<b>(Summer Session)</b>		
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 7 <sup>th</sup> 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.*



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:

- full-time status,
- completed a minimum of 60 ECTS at the College and
- been registered in the previous semester.

## Need-Based Assistance

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

- Students who come from large families.
- Families who have, during the same semester, more than one child as students at the College.
- 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 supportive documents" 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

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.

Notes:

- Scholarships are not applicable to professional programmes, other fees and summer tuition.
- 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, Sport 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 programmes:

ΥΠ -139/81/Κ, 16/10/1991.

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

<b>PROGRAMME .....</b>	<b>LANGUAGE OF INSTRUCTION/ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ .....</b>	<b>PAGE</b>
<b>Bachelors/Πτυχία (4 Years/4 Έτη)</b>		
Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών*	Greek / Ελληνικά	47
Αισθητική*	Greek / Ελληνικά	61
Nautical Science / Ναυτική Επιστήμη	English / Αγγλικά	77
<b>Diplomas/Διπλώματα (2 Years/2 Έτη)</b>		
Beauty and Wellness	English / Αγγλικά	91
Culinary	English / Αγγλικά	101
Επισιτιστικές Τέχνες	Greek / Ελληνικά	109
Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων	Greek / Ελληνικά	119
Μηχανική Αυτοκινήτου	Greek / Ελληνικά	127
Hospitality and Food Service Operations	Αγγλικά / English	135

\* Under reaccreditation





# ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ

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 πτυχίο «Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών» θα προσφέρει στους απόφοιτους επαγγελματική άποψη, εκτίμηση και γνώση σε θέματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, τραπεζοκομίας και διεύθυνσης. Με αυτό τον τρόπο ο κάθε απόφοιτος θα είναι σε θέση να συνεισφέρει επαγγελματικά στον κλάδο της Διεύθυνσης Επισιτιστικών Τεχνών, στον απαιτητικό Ξενοδοχειακό και Επισιτιστικό τομέα.

Οι φοιτητές λαμβάνουν επιστημονική γνώση και αναπτύσσουν δεξιότητες απαραίτητες για την αυριανή τους καριέρα σε όλες τις προσφερόμενες υπηρεσίες του Επισιτιστικού Τομέα, δηλαδή σε αυτές της Μαγειρικής, Ζαχαροπλαστικής, Τραπεζοκομίας, Αρτοποιίας καθώς και Διεύθυνσης.

Η επιπλέον γνώση και ειδίκευση στις βασικές αρχές διεύθυνσης, κρίνεται ως απαίτηση πλέον της σύγχρονης επισιτιστικής δεοντολογίας, ούτως ώστε να προσδίδουν περισσότερο κύρος και ικανότητα στους αυριανούς τμηματάρχες των επισιτιστικών/ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.

Το συγκεκριμένο πρόγραμμα σπουδών, προετοιμάζει τους φοιτητές μέσω της εξέτασης-έρευνας και πρακτικής εφαρμογής των απαραίτητων κλάδων του επισιτιστικού τομέα (Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική, Τραπεζοκομία και Αρτοποιία).

Επιπρόσθετα, τους εφοδιάζει με τις αρμόζουσες γνώσεις μέσω των διευθυντικών μαθημάτων, ώστε να αποκτήσουν τις αναμενόμενες διοικητικές και οργανωτικές ικανότητες και 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 με τις οποίες οι σπουδαστές αξιολογούν την αξιοπιστία των πληροφοριών και αποφασίζουν μέσω συλλογισμών οι οποίοι γίνονται με βάση όλα τα δυνατά στοιχεία που μπορούν να έχουν στη διάθεσή τους. Παράλληλα επιχειρηματολογούν και επικοινωνούν ιδέες με βάση τη χρήση ποσοτικών εργαλείων, την ομαδική εργασία και τη δημιουργικότητα.

Όνομα Μαθήματος	Κωδικός	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού	IMGT-130	3	6
Θεωρία Μαγειρικής I	ICUL-101	3	6
Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων	ICUL-113	3	6
Εισαγωγή στη Ζαχαροπλαστική & αρτοποιία	ICUL-115	4	3
Πρακτική Μαγειρικής I	ICUL-121L	6	3
Αγγλική γλώσσα I	BENG-122	3	6
Θεωρία Μαγειρικής II	ICUL-102	3	6
Λογιστική	IACCT-110	3	6
Ζαχαροπλαστική και αρτοποιία I	ICUL-116	4	3
Πρακτική της Μαγειρικής II	ICUL-122L	6	3
Αγγλική Γλώσσα II	BENG-123	3	6
Εστιατορική Τέχνη – Τραπεζοκομία	ICUL-124	4	3
Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων/Ψαριών	ICUL-128	4	3
Πρακτική εξάσκηση I	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 II	ICUL-216	4	3
Εισαγωγή στη Διοίκηση	IMGT-281	3	6
Σχεδιασμός και Εφαρμογές Εδεσματολογίου	ICUL-240	4	3
Οργάνωση & Προετοιμασία Κρύας Κουζίνας - Λειτουργία Μπούφε	ICUL-206	4	3
Διεθνής Κουζίνα I	ICUL-214	4	3
Εισαγωγή στη Επισιτήμη Τροφίμων	ICUL-220	3	6
Αρχές Οργάνωσης, Διοίκησης & Λειτουργίας Εστιατορίου	IMGT-223	4	3
Κοστολόγηση Τροφίμων & Ποτών	ICUL-250	3	6
Γαλλική Γλώσσα I	FREN-101	3	6
Πρακτική εξάσκηση II	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 II	FREN-102	3	6
Επαγγελματική & Επιχειρηματική Επικοινωνία	ICOMM-200	3	6
Οργάνωση και Διοίκηση Εκδηλώσεων	ICUL-303	6	4
Διεθνής Κουζίνα II	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
<b>Σύνολο ECTS</b>			<b>240</b>

# ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

<b>IMGT-130</b>	<b>Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>ICUL-101</b>	<b>Θεωρία Της Μαγειρικής I</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>ICUL-113</b>	<b>Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>Σκοπός 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.</p>		
<b>ICUL-115</b>	<b>Εισαγωγή Στη Ζαχαροπλαστική &amp; Αρτοποιία</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>Σκοπός 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.</p>		
<b>ICUL-121L</b>	<b>Πρακτική Της Μαγειρικής I</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>Σκοπός 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.</p>		
<b>BENG-122</b>	<b>Αγγλική Γλώσσα I</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		

---

<b>ICUL-102</b>	<b>Θεωρία της Μαγειρικής II</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---------------------------------	---------------

---

Σκοπός 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

---

<b>ICUL-193</b>	<b>Πρακτική Εξάσκηση I</b>	<b>0 ECTS</b>
-----------------	----------------------------	---------------

---

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

---

<b>IACCT 110</b>	<b>Λογιστική</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICUL-116</b>	<b>Ζαχαροπλαστική &amp; Αρτοποιία I</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

Σκοπός 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.

---

<b>ICUL-122L</b>	<b>Πρακτική της Μαγειρικής II</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	-----------------------------------	---------------

---

Σκοπός 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

---

<b>BENG-123</b>	<b>Αγγλική Γλώσσα II</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	--------------------------	---------------

---

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

---

<b>ICUL-124</b>	<b>Εστιατορική Τέχνη-Τραπεζοκομία</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	---------------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICUL-128</b>	<b>Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων/Ψαρικών</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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

---

<b>IMATH-105</b>	<b>Εφαρμοσμένη Στατιστική</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICOMP-150</b>	<b>Εφαρμογές Υπολογιστή &amp; Χρήση Στην Επισιτιστική Βιομηχανία</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

Το μάθημα σχεδιάστηκε για να εισαγάγει το μαθητή 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 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).

---

<b>ICUL-212</b>	<b>Οινογνωσία/ Μπαρ &amp; Ποτά</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	------------------------------------	---------------

---

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 μπίρας και άλλων οινοπνευματωδών ποτών.

---

<b>ICUL-217</b>	<b>Κυπριακή Κουζίνα &amp; Γαστρονομική Κουλτούρα</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

Σκοπός 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.

---

<b>ICUL-216</b>	<b>Ζαχαροπλαστική &amp; Αρτοποιία II</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

Σκοπός 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 αρτοποιασμάτων διαφόρων χωρών και Κύπρο.

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

---

<b>IMGT-281</b>	<b>Εισαγωγή στη Διοίκηση</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICUL-240</b>	<b>Σχεδιασμός &amp; Εφαρμογές Εδεσματολογίου</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

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

---

<b>ICUL-206</b>	<b>Οργάνωση &amp; Προετοιμασία Κρύας Κουζίνας- Λειτουργία Μπουφέ</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

Σκοπός 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 δυνατοτήτων 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

---

<b>ICUL-214</b>	<b>Διεθνής Κουζίνα I</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--------------------------	---------------

---

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

---

<b>ICUL-220</b>	<b>Εισαγωγή στη Επιστήμη Τροφίμων</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---------------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>IMGT-223</b>	<b>Αρχές Οργάνωσης, Διοίκησης Και Λειτουργίας Εστιατορίου</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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

---

<b>ICUL-250</b>	<b>Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---------------------------------------	---------------

---

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

---

<b>FREN-101</b>	<b>Γαλλική Γλώσσα I</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	-------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICUL-293</b>	<b>Πρακτική Εξάσκηση II</b>	<b>0 ECTS</b>
-----------------	-----------------------------	---------------

---

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

---

<b>ICUL-304</b>	<b>Διακοσμητική Τέχνη στη Ζαχαροπλαστική &amp; Αρτοποιία</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

Σκοπός 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 τελευταίες 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 παρουσίας και ποιότητα γεύσης. Στο μάθημα αυτό θα δοθεί έμφαση στις διακοσμητικές και τεχνικές δεξιότητες 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

---

<b>ICUL-310</b>	<b>Υγιεινή Διατροφή και Παθήσεις</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--------------------------------------	---------------

---

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

---

<b>IBADM-334</b>	<b>Οργανωτική Συμπεριφορά</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-------------------------------	---------------

---

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 αντικείμενου 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.

---

<b>IMKTG-391</b>	<b>Μάρκετινγκ</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-------------------	---------------

---

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

---

<b>FREN-102</b>	<b>ΓΑΛΛΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ II</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	--------------------------	---------------

---

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



---

<b>ICOMM 200</b>	<b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ &amp; ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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.

---

<b>ICUL-303</b>	<b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ &amp; ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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

---

<b>ICUL-314</b>	<b>Διεθνής Κουζίνα II</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	---------------------------	---------------

---

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, Λατινοαμερικανική 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

---

<b>IMGT-320</b>	<b>Διαχείριση Και Έλεγχος Δαπανών</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---------------------------------------	---------------

---

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, εμποδώνοντας 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

---

<b>ICUL-341</b>	<b>Εξειδικευμένη Κουζίνα</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	------------------------------	---------------

---

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

---

<b>IBADM-350</b>	<b>Μεθοδολογία της Έρευνας</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--------------------------------	---------------

---

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 3<sup>ου</sup> κύκλου σπουδών

---

<b>PENG-100</b>	<b>Επαγγελματικά Αγγλικά</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	------------------------------	---------------

---

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

---

<b>ICUL-405</b>	<b>Σχεδιασμός &amp; Διαρρύθμιση Επισιτιστικών Μονάδων</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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 1<sup>ου</sup>, 2<sup>ου</sup> και 3<sup>ου</sup> χρόνου

---

<b>IBADM-412</b>	<b>Ανάπτυξη Επιχειρηματικότητας</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-------------------------------------	---------------

---

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 απαιτούνται για την ανάπτυξη και τη βιωσιμότητά της.

Προαπαιτούμενα: ICOMM-200, IMGT-281

---

<b>ICUL-413</b>	<b>Μάρκετινγκ Επισιτιστικών Επιχειρήσεων</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

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 στάδια 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

---

<b>IMGT-450</b>	<b>Διαχείριση Ποιότητας</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	-----------------------------	---------------

---

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

---

<b>IMGT-481</b>	<b>Διοίκηση και Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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 ανθρώπινου δυναμικού.

- Η μελέτη της οργάνωσης, των στόχων στη διαχείριση, των λειτουργιών και των προβλημάτων του ανθρώπινου δυναμικού.
- Στοιχείει 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

---

<b>ICUL-411</b>	<b>Διεύθυνση Επισιτιστικών Μονάδων Μέσω Συμβάσεων</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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 1<sup>ου</sup>, 2<sup>ου</sup> και 3<sup>ου</sup> χρόνου

---

<b>ICUL-414</b>	<b>Διοίκηση Κουζίνας κι Ανάπτυξη Εποπτικών Ικανοτήτων</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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 1<sup>ου</sup>, 2<sup>ου</sup> και 3<sup>ου</sup> χρόνου

---

<b>ICUL-420</b>	<b>Λειτουργικά Τρόφιμα</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	----------------------------	---------------

---

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

---

<b>IBADM-430</b>	<b>Επιχειρηματικό Δίκαιο</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>IBADM-493</b>	<b>Πτυχιακή Εργασία</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-------------------------	---------------

---

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 1<sup>ου</sup>, 2<sup>ου</sup>, 3<sup>ου</sup> και 4<sup>ου</sup> χρόνου

---

<b>ICUL-493</b>	<b>Πρακτική Εξειδίκευση</b>	<b>0 ECTS</b>
-----------------	-----------------------------	---------------

---

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.



# 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 ομορφιά 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). 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, Μαθήματα στον Τομέα Υγείας-Ιατρικής, Μαθήματα Κατεύθυνσης-Ειδικότητας στον Τομέα της Αισθητικής,

Μαθήματα Κοσμετολογίας και Μαθήματα Διοίκησης και Επιχειρηματικότητας.

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 στην σημαντική ενδυνάμωση της εμπειρίας 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.

Ολοκληρώνοντας το Πρόγραμμα Σπουδών Πτυχίο Αισθητικής του Intercollege, οι απόφοιτοι μπορούν **να εξασφαλίσουν την Εγγραφή τους στο Συμβούλιο Εγγραφής Αισθητικών** της Κυπριακής Δημοκρατίας και στη συνέχεια να **αποκτήσουν Άδεια Ασκήσεως Επαγγέλματος** στη Κύπρο. Σύμφωνα με τη σχετική Ευρωπαϊκή νομοθεσία τα Επαγγελματικά Δικαιώματα που αποκτούνται σε μια χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης μπορούν να μεταφερθούν σε **οποιαδήποτε άλλη χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης**. Προϋπόθεση αποτελεί τα προσόντα που αποκτά ή διαθέτει ο Ευρωπαίος Επαγγελματίας στο ένα κράτος μέλος, να πληρούν τα κριτήρια για τα επαγγελματικά δικαιώματα του συγκεκριμένου κλάδου που ισχύουν στο άλλο κράτος μέλος.

Όνομα Μαθήματος	Κωδικός	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (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
<b>Σύνολο ECTS</b>			<b>240</b>



# ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

<b>ASC – 111</b>	<b>Αρχές Ανόργανης και Οργανικής Χημείας</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>ASC – 112</b>	<b>Αρχές Βιολογίας</b>	<b>4 ECTS</b>
<p>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 ομοιοστάση και επικοινωνία. Το μάθημα επίσης στοχεύει στην εκμάθηση των βασικών στοιχείων της κληρονομικότητας και της αναπαραγωγής.</p>		
<b>ASC – 113</b>	<b>Μορφολογία Προσώπου και Χρώμα στο Μακιγιάζ</b>	<b>5 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>ASC – 114</b>	<b>Ανατομία</b>	<b>4 ECTS</b>
<p>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 περιγράψει τη θέση βασικών ανατομικών δομών, οργάνων και συστημάτων του ανθρώπου και να κατανοεί το ρόλο και τη βασική τους λειτουργία.</p>		
<b>ASC – 115</b>	<b>Φυσιολογία</b>	<b>4 ECTS</b>
<p>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 ομοιοστάσης των συστημάτων του ανθρώπινου οργανισμού. Το συγκεκριμένο μάθημα θα αποτελέσει βασικό εργαλείο για</p>		

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.

---

<b>ASC – 116</b>	<b>Δερματολογία I</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	-----------------------	---------------

---

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.

---

<b>ASC – 117</b>	<b>Εισαγωγή στους Υπολογιστές</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	-----------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ASC – 121</b>	<b>Αρχές Κοσμητολογίας: Συστατικά και Εφαρμογές</b>	<b>5 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

Στόχος του μαθήματος είναι να δώσει στο φοιτητή τις βασικές έννοιες και αρχές που διέπουν την κοσμητολογία 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 κοσμητολογία, 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

---

<b>ASC – 122</b>	<b>Επαγγελματική Δεοντολογία</b>	<b>2 ECTS</b>
------------------	----------------------------------	---------------

---

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 εννοιών 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.

---

<b>ASC – 123</b>	<b>Καλλιτεχνικό Μακιγιάζ Φωτογραφίας, Τηλεόρασης &amp; Κινηματογράφου</b>	<b>5 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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 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

---

<b>ASC – 124</b>	<b>Ολιστική Μάλαξη</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 125</b>	<b>Αισθητική Προσώπου</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 126</b>	<b>Δερματολογία II</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	------------------------	---------------

---

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 επικινδυνότητά/σοβαρότητά τους για να είναι σε θέση να λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα προφύλαξης που πρέπει να διατηρούνται σε ένα εργαστήριο αισθητικής.

Προαπαιτούμενα: ASC – 116

---

<b>ASC – 127</b>	<b>Ειδικά Θέματα Φυσικής</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ASC – 120</b>	<b>Πρακτική Άσκηση 1<sup>ου</sup> Έτους Σπουδών</b>	<b>0 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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/διδασκαλικό 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 'Βιβλιόριο 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 επιβλέπων 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 1<sup>ου</sup> Έτους σπουδών

---

<b>ASC – 231</b>	<b>Κοσμητολογία &amp; Χημεία Καλλυντικών</b>	<b>5 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

Σκοπός του μαθήματος, που αποτελεί επέκταση της διδασκαλικής 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 περίπτωση 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

---

<b>ASC – 232</b>	<b>Νοσολογία &amp; Παθολογία Ενδοκρινών Αδένων</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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 περιγράψει με ακρίβεια κλινικές εικόνες έτσι ώστε να αντιλαμβάνεται ορθά τα αίτια που οδήγησαν σε αυτές.

Προαπαιτούμενα: ASC – 115

---

<b>ASC – 233</b>	<b>Τεχνική Προσθετικών Υλικών &amp; Θεατρικό Μακιγιάζ</b>	<b>5 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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 τεχνικών 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 περίπτωση 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

---

<b>ASC – 234</b>	<b>Αισθητική Αντιμετώπιση Παχυσαρκίας και Κυτταρίτιδας</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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

---

<b>ASC – 235</b>	<b>Γήρανση Δέρματος και Αισθητική Αντιμετώπιση</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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 βάσει 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

---

<b>ASC – 236</b>	<b>Δερματολογία III</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	-------------------------	---------------

---

Στόχος του μαθήματος, ως επέκταση του μαθήματος Δερματολογίας II, 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

---

<b>ASC – 241</b>	<b>Ειδικά Θέματα Κοσμητολογίας</b>	<b>5 ECTS</b>
------------------	------------------------------------	---------------

---

Σκοπός του μαθήματος, που αποτελεί επέκταση της διδακτικής ενότητας του μαθήματος Χημεία και Κοσμητολογία 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

---

<b>ASC – 242</b>	<b>Πρώτες Βοήθειες</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 243</b>	<b>Μέθοδοι Προσωρινής Αποτρίχωσης</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---------------------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 244</b>	<b>Αισθητική Ηλεκτροθεραπεία Σώματος</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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 αποκατάστασή 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

---

<b>ASC – 245</b>	<b>Αισθητική Αντιμετώπιση Ακμής</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-------------------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 246</b>	<b>Αρχές Διοίκησης και Μάρκετινγκ</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	---------------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ASC – 240</b>	<b>Πρακτική Άσκηση 2<sup>ου</sup> Έτους</b>	<b>0 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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/διδασκικό 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 'Βιβλιόριο 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 επιβλέπων 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 2<sup>ου</sup> Έτους σπουδών

---

<b>ASC – 351</b>	<b>Ανεπιθύμητες Ενέργειες Καλλυντικών - Τοξικολογία</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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 ειδικότητάς 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

---

<b>ASC – 352</b>	<b>Υγιεινή &amp; Ασφάλεια</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	-------------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 353</b>	<b>Ηλεκτρική Αποτρίχωση</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	-----------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 354</b>	<b>Εξειδικευμένες Θεραπείες Προσώπου &amp; Σώματος</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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

---

<b>ASC – 355</b>	<b>Διατροφή &amp; Δέρμα</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	-----------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 356</b>	<b>Διοίκηση Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων και Επιχειρηματικότητα</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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

---

<b>ASC – 357</b>	<b>Ρεφλεξολογία</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	---------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 361</b>	<b>Αγγλική Ορολογία στην Αισθητική</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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.

---

<b>ASC – 362</b>	<b>Κινησιολογία</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	---------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 363</b>	<b>Αρχές Laser/IPL</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 364</b>	<b>Ονυχοκομία – Ονυχοπλαστική</b>	<b>5 ECTS</b>
------------------	-----------------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 365</b>	<b>Θεραπείες SPA – Εναλλακτικές Θεραπείες</b>	<b>5 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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

---

<b>ASC – 366</b>	<b>Οργάνωση &amp; Λειτουργία Μονάδων Αισθητικής και Ευεξίας</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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 πλήρως 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

---

<b>ASC – 367</b>	<b>Αρωματοθεραπεία</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 360</b>	<b>Πρακτική Άσκηση 3<sup>ου</sup> Έτους</b>	<b>0 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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/διδασκτικό 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 'Βιβλιόριο 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 επιβλέπων 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 3<sup>ου</sup> Έτους σπουδών

---

<b>ASC – 471</b>	<b>Αισθητική Χειρουργική</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	------------------------------	---------------

---

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 συμβάλει 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

---

<b>ASC – 472</b>	<b>Αισθητική Γυμναστική</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	-----------------------------	---------------

---

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

---

<b>ASC – 473</b>	<b>Εφαρμογές Laser/IPL</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	----------------------------	---------------

---

Το μάθημα αυτό έχει ως θέμα διδασκαλίας την επιλεκτική φωτοθερμόλυση, παρέχοντας στον φοιτητή ενδεδειγμένες 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

---

<b>ASC – 474</b>	<b>Μόνιμο Μακιγιάζ και Αρχές Δερματοστιξίας</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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

δερματοσιζίας, στα πλαίσια του νομοθετικού πλαισίου των Ευρωπαϊκών οδηγιών. Συγκεκριμένα, ο φοιτητής διδάσκεται τις βασικές αρχές και κανόνες που διέπουν τη δερματοσιζία, 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 δερματοσιζίας αλλά και τα βασικά στάδια που αφορούν την ορθή προετοιμασία της μεθόδου, την πρακτική της εφαρμογή και αφαίρεση ανάλογα με την περίπτωση σε επίπεδο αισθητικής και παραϊατρικής δερματοσιζίας.

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

---

<b>ASC – 475</b>	<b>Αρχές Ψυχολογίας και Διαχείριση του Στρες</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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.

---

<b>ASC – 476</b>	<b>Μεθοδολογία της Έρευνας και Συγγραφής Πτυχιακής Εργασίας</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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.

---

<b>ASC – 480</b>	<b>Πρακτική Άσκηση 4<sup>ου</sup> Έτους</b>	<b>20 ECTS</b>
------------------	---	----------------

---

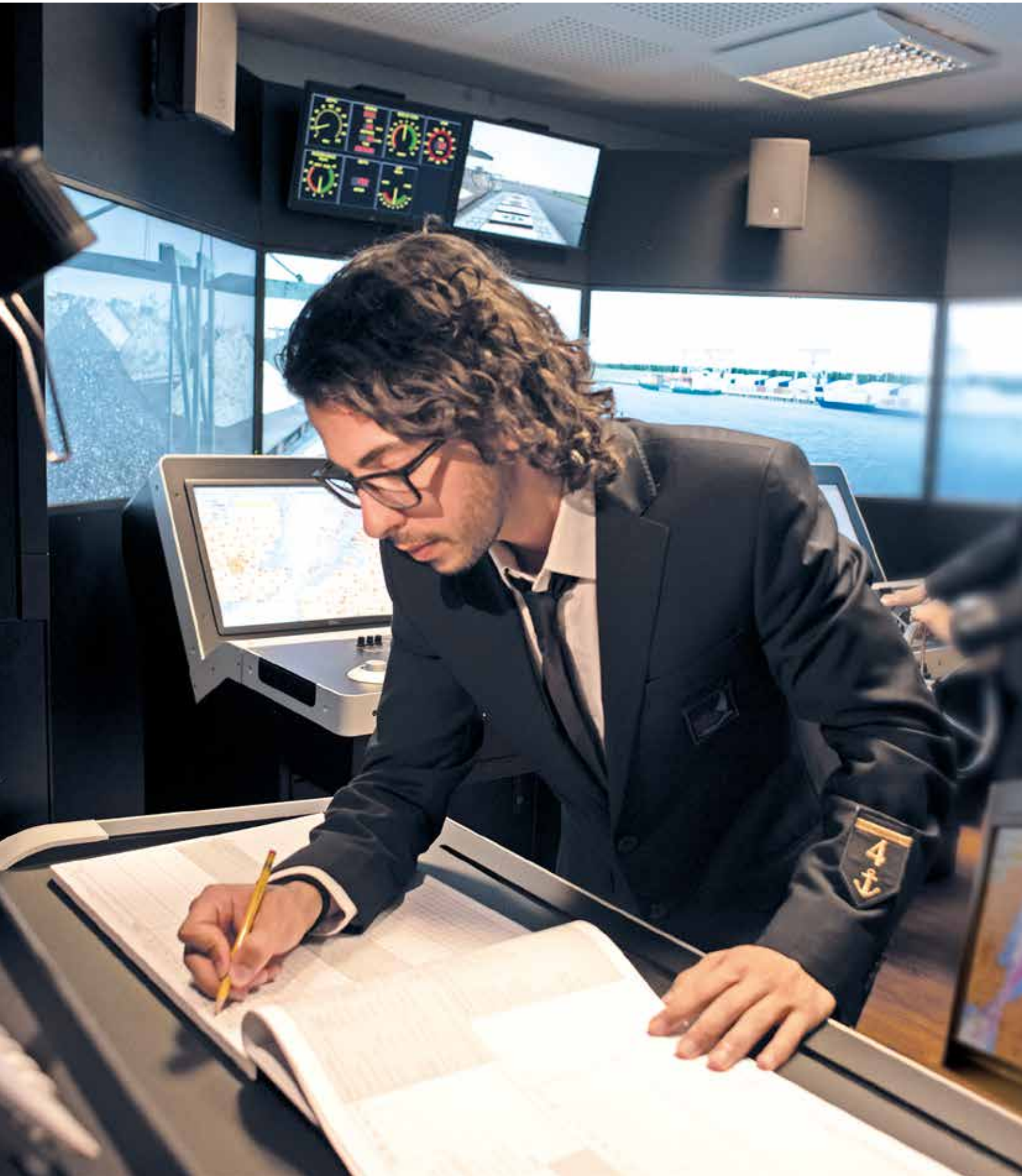
Η Πρακτική Άσκηση έχει σκοπό να δώσει την ευκαιρία στο φοιτητή να έρθει σε επαφή με το μελλοντικό εργασιακό του χώρο, με την ολοκλήρωση των μαθημάτων του 4ου έτους σπουδών σε εργαστήριο αισθητικής. Ο φοιτητής θα έχει την πλήρη καθοδήγηση, συνεργασία και επικοινωνία με τον επιβλέποντα υπεύθυνο καθηγητή 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 'Βιβλιόριο 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 επιβλέπων 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

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.

Προσπαιτούμενα: 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)

The BSc in Nautical Science program focuses on three pivotal functions at the operational level, essential for the well-rounded training of Deck Officers:

1. Navigation at the Operational Level
2. Cargo Handling and Stowage at the Operation Level and;
3. Controlling the Operation of the Ship and Care for Persons on Board at the Operational Level

The program is meticulously crafted to meet the highest international standards, adhering to the regulations set forth by the United Nations International Maritime Organization (IMO) and the International Convention on Standards of Training, Certification, and Watch-keeping for Seafarers (STCW). This ensures that student-cadets receive top-notch education and practical training, preparing them for key positions on merchant marine ships.

Throughout the four years of study, student-cadets engage in a 12-month mandatory onboard practical training, a crucial component that enhances their skills and readiness for real-world challenges. Upon successful completion, graduates are awarded the BSc in Nautical Science and become eligible to obtain the STCW Certificate of Competency for Officer

in Charge of a Navigational Watch (OICNW) at an operational level, issued by the Shipping Deputy Ministry of the Republic of Cyprus.

In addition, the Nautical Science program includes a general academic curriculum aligned with the standards set by the Ministry of Education, Sport, and Youth of the Republic of Cyprus for Higher Education. This ensures that graduates not only possess specialized maritime knowledge but also earn a university-level Bachelor's Degree, providing a solid foundation for further academic pursuits at the master's and doctoral levels.

Whether graduates choose to embark on a career at sea as Deck Officers or pursue opportunities ashore, the Nautical Science program equips them with the skills and knowledge necessary for success. Watch keeping, communication, and safe navigation are just the beginning, with potential career progression to Chief Mates and Masters during sea service. Moreover, graduates are well-prepared for managerial positions within maritime-related companies, including the Technical Department, Crewing Department, Chartering Department, and Safety & Quality Department.

Course Title	Course Code	Periods	ECTS
<b>Compulsory</b>			
Mathematics I	MANS-120	4	6
Physics I	MANS-122	3	5
Maritime English	MANS-110	3	4
Navigation Fundamentals	MANS-125	4	5
COLREGS - Safety of Watch	MANS-130	4	5
Basic Safety and Security	MANS-135	3	5
Mathematics II	MANS-121	2	3
Physics II	MANS-123	3	4
Celestial Navigation	MANS-155	4	5
Maritime Law	MANS-140	6	6
Safety on Board	MANS-145	2	3
Deck Seamanship	MANS-150	5	5
Naval Architecture - Design	MANS-160	3	4
Applied Navigation	MANS-210	6	8
Marine Meteorology	MANS-235	4	6
Nautical Electronic Instruments	MANS-240	4	6
Ship Chartering	MANS-220	2	3
Marine Engines	MANS-225	2	4
Marine Insurance	MANS-230	2	3
Practical Training on Board	MANS-200	6 months	30
GMDSS	MANS-345	6	8
Safety and Risk Management	MANS-340	2	3
Marine Legal Issues	MANS-310	4	4
Human Resource Management	MANS-320	2	2
Leadership and Administration	MANS-325	2	2
Crisis-Management - Risk Assessment	MANS-315	2	3
Advanced Safety and Security	MANS-330	5	5
Information Technology	MANS-305	3	3
Ship Management	MANS-350	2	3
Ship Stability & Strength	MANS-355	6	7
Cargo Transport	MANS-370	6	7
MARPOL - Ballast Water Management	MANS-375	2	3
Emergencies and SAR	MANS-360	2	3
Ship's Inspections	MANS-365	2	3
Practical Training on Board	MANS-400	6 months	30
ECDIS	MANS-410	3	6
ARPA & RADAR - Watch Keeping	MANS-415	3	6
ISPS - SSO	MANS-420	2	4
Simulation – BTM – BRM – BMS	MANS-425	3	6
<b>Electives Sea-going Concentration</b>			
Ship Steering Control Systems	MANS-380	2	4
Shipbroking & Chartering Practices	MANS-430	2	4
Port & Terminal Management	MANS-440	2	4
<b>Electives Shore-based Concentration</b>			
Research Methodology	MANS-390	2	4
Liner Operations	MANS-450	2	3
Bachelor Thesis	MANS-460	-	5
<b>Total ECTS</b>			<b>240</b>



# COURSE DESCRIPTIONS

---

<b>MANS-120</b>	<b>Mathematics I</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	----------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-122</b>	<b>Physics I</b>	<b>5 ECTS</b>
-----------------	------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-110</b>	<b>Maritime English</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	-------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-135</b>	<b>Basic Safety and Security</b>	<b>5 ECTS</b>
-----------------	----------------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to:

- Acquire basic knowledge and experience of personal survival principles and techniques
- Understand life-saving appliances and control plans onboard
- Apply personal survival principles and techniques to maximize chances of survival in the event of marine casualty
- Acquire knowledge to enable personnel without designated securities duties in connection with a ship security plan to enhance ship security

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-125</b>	<b>Navigation Fundamentals</b>	<b>5 ECTS</b>
-----------------	--------------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-130</b>	<b>COLREGS – Safety of Watch</b>	<b>5 ECTS</b>
-----------------	----------------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-121</b>	<b>Mathematics II</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	-----------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to:

- Present data using basic statistics
- To perform trigonometric functions and operations
- To understand and apply basic geometry

Prerequisite: MANS-120

---

<b>MANS-123</b>	<b>Physics II</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	-------------------	---------------

---

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-122

---

<b>MANS-155</b>	<b>Celestial Navigation</b>	<b>5 ECTS</b>
-----------------	-----------------------------	---------------

---

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-125

---

<b>MANS-140</b>	<b>Maritime Law</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-145</b>	<b>Safety on Board</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	------------------------	---------------

---

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: NONE

---

<b>MANS-150</b>	<b>Deck Seamanship</b>	<b>5 ECTS</b>
-----------------	------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-160</b>	<b>Naval Architecture – Design</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	------------------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-210</b>	<b>Applied Navigation</b>	<b>8 ECTS</b>
-----------------	---------------------------	---------------

---

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-155

---

<b>MANS-235</b>	<b>Marine Meteorology</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-240</b>	<b>Nautical Electronic Instruments</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

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: NONE

---

<b>MANS-220</b>	<b>Ship Chartering</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-225</b>	<b>Marine Engines</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	-----------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-230</b>	<b>Marine Insurance</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	-------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to:

- Understand the economic and legal framework of International Marine Insurance
- Become familiar with the necessity of marine insurance and the important part marine insurance plays in shipping
- Acquire general knowledge of individual covers and the terminology used

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-200</b>	<b>Practical Training on Board</b>	<b>30 ECTS</b>
-----------------	------------------------------------	----------------

---

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 modules in semester 1 and 2

---

<b>MANS-345</b>	<b>GMDSS</b>	<b>8 ECTS</b>
-----------------	--------------	---------------

---

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: NONE

---

<b>MANS-340</b>	<b>Safety and Risk Management</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	-----------------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-310</b>	<b>Marine Legal Issues</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	----------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-320</b>	<b>Human Resources Management</b>	<b>2 ECTS</b>
-----------------	-----------------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-325</b>	<b>Leadership and Administration</b>	<b>2 ECTS</b>
-----------------	--------------------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-315</b>	<b>Crisis Management – Risk Assessment</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-330</b>	<b>Advanced Safety and Security</b>	<b>5 ECTS</b>
-----------------	-------------------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to:

- Apply immediate first aid to an injured casualty and a person suffering illness on board
- Understand and apply firefighting procedures at sea and in port with emphasis on organization, tactics and effective command, including liaison with shore-based fire fighters
- Use proper actions involved in taking command of, launching, and handling of a survival craft during an emergency evacuation/abandonment

Prerequisite: MANS-135

---

<b>MANS-305</b>	<b>Information Technology</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	-------------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-350</b>	<b>Ship Management</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	------------------------	---------------

---

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
- Analyze 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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-355</b>	<b>Ship Stability &amp; Strength</b>	<b>7 ECTS</b>
-----------------	--------------------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-370</b>	<b>Cargo Transport</b>	<b>7 ECTS</b>
-----------------	------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-375</b>	<b>MARPOL – Ballast Water Management</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-360</b>	<b>Emergencies and SAR</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	----------------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-365</b>	<b>Ship's Inspection</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--------------------------	---------------

---

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-150



---

<b>MANS-380</b>	<b>Ship Steering Control Systems (Elective for Sea-going Concentration)</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

The main objectives of the course are to:

- Understand the principle and operation of the ship magnetic compasses and the ship gyrocompass
- Ensure knowledge of the proper use of such compasses and understand the main advantages and disadvantages.
- Understand the principle and operation of the different types of automatic steering control systems on a ship.
- Be able to use safely such systems with all its components
- Ensure a thorough knowledge of the IMO regulations that govern such systems

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-390</b>	<b>Research Methodology (Elective for Shore-based Concentration)</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

The main objectives of the course are to:

- To investigate current research methods
- To propose a topic of specialization
- To frame a research question and propose a research methodology
- To perform literature review in a selected field and summarize findings and conclusions
- To support the development of a thesis topic through exercises of self-reflection, critical awareness and analysis
- To present the results of a critical evaluation and analysis of a body of knowledge, or an original contribution to knowledge, in the subject area of the scheme of study
- To explain the understanding and interpretation of the research outcomes in relation to the research objectives

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-400</b>	<b>Practical Training on Board</b>	<b>30 ECTS</b>
-----------------	------------------------------------	----------------

---

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: NONE

---

<b>MANS-410</b>	<b>ECDIS</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	--------------	---------------

---

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-155

---

<b>MANS-415</b>	<b>ARPA &amp; RADAR – Watch Keeping</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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: NONE

---

<b>MANS-420</b>	<b>ISPS – SSO</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	-------------------	---------------

---

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

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-425</b>	<b>Simulation BTM-BRM-BMS</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	-------------------------------	---------------

---

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 (BTM) and Bridge Management System (BMS) principles
- Demonstrate the basic Bridge Recourse Management (BRM) principles
- Apply all the navigational issues presented so far in real life scenarios

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-450</b>	<b>Liner Operations (Elective for Shore-based Concentration)</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

The main objectives of the course are to:

- Ensure a thorough knowledge and understanding of liner business
- Understand the liner shipping operations, and the liner industry structure
- Ensure knowledge of the concept of unitization and intermodalism
- Develop an awareness and understanding of the legal aspects of liner trades

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-430</b>	<b>Shipbroking &amp; Chartering Practices (Elective for Sea-going based Concentration)</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

The main objectives of the course are to:

- Understand the types of charter and the commercial, technical and financial obligations of owners and charterers
- Discuss dry and wet cargo charter party obligations and know who is responsible for what
- Know the relevance of Hague/Hague-Visby/Hamburg/Rotterdam Rules and the advantages and disadvantages of each
- Appreciate the role of port agents and their vital functions and obligations

- Understand the role of shipbrokers – for owners or charterers and the best methods of fixing ships and cargoes
- Analyze what can go wrong with wet or dry cargo chartering
- Learn practical voyage estimating, its importance and how it affects lay time calculations
- Mediation, litigation and arbitration

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-440</b>	<b>Port &amp; Terminal Management</b>	<b>4 ECTS</b>
-----------------	---------------------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to:

- Understand the significance and challenges related to ports
- Understand the legal, economic, operational and commercial aspects of the Port and Terminal operations

Prerequisite: NONE

---

<b>MANS-460</b>	<b>Bachelor Thesis</b>	<b>8 ECTS</b>
-----------------	------------------------	---------------

---

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: NONE



# BEAUTY AND WELLNESS

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).**

Beauty and Wellness Diploma aims to provide essential quality knowledge, skills and dexterity in the field and technology of Aesthetics and Spa centers. The foundation of the study program has been set-up in accordance to other programs offered abroad following the conducting of a research review and with respect to the instructions and criteria set-out by the Cyprus Agency of Quality Assurance and Accreditation in Higher Education.

The Beauty and Wellness sector is growing at a fast pace and is an important industry worldwide. It contributes a lot to the country's economic growth and is gradually becoming a leading employer – creating millions of employment opportunities. The reason for this exponential growth is rising consumerism, globalization and changing lifestyles of consumers. The rapid growth of the Beauty and Wellness Industry, along with the entry of many small and large companies, has led to a huge demand for trained personnel or beauty therapists. Though the Beauty and Wellness Industry, there has been an increasing awareness about health and well-being. Customers visit a salon to avail beauty treatments and therapies. Therefore, a beauty salon has to provide a satisfied experience to its customers.

Considering all the main aspects mentioned above, Beauty and Wellness education along the systematic accumulation of practicing of students should cover specific-essential thematic modules. The provision of specific and coherent knowledge by the program, will give the student the appropriate-necessary tools so that he has the capability to become an individual Aesthetics practitioner, being in a position to work and offer safely the appropriate services in areas related with Aesthetics, Beauty and Wellness.

The 2-year Diploma (“Beauty and Wellness”) offers its students training at the theoretical and practical level, that is based on beauty, wellness, management thematic modules along with supporting theoretical courses (with all courses being obligatory).

The Program also aims to substantially strengthen the experience of the student through the provision of organized and regular periods of practical training both at Aesthetics-Wellness centers and professional units operating in the field of beauty and wellness.

Course Title	Course Code	Periods per week	Number of ECTS
Human Anatomy & Physiology	BWD-111	2	4
Applied Sciences in Beauty & Wellness	BWD-112	2	4
Dermatology	BWD-113	2	4
Manicure – Pedicure	BWD-114	3	3
Spa Theory & Practice	BWD-115	4	4
Epilation	BWD-116	3	3
English Language I	BWD-117	2	4
Internship I	BWD-110	20 hours/ per week	4
Skincare Treatments	BWD-121	4	4
Cosmetology	BWD-122	4	6
Make-up Essentials	BWD-123	4	4
Holistic Massage	BWD-124	4	4
Wellness & Complementary Therapies	BWD-125	2	2
Health & Safety	BWD-126	1	2
English Language II	BWD-127	2	4
Internship II	BWD-120	20 hours/ per week	4
Facial Treatments	BWD-231	4	4
Complementary Treatments	BWD-232	4	4
Special Occasion Make-up	BWD-233	4	4
Aromatherapy	BWD-234	4	4
Beauty Salon & Spa Management	BWD-235	3	6
First Aid	BWD-236	2	4
Internship III	BWD-230	20 hours/ per week	4
Advanced Beauty Treatments	BWD-241	4	4
Nutrition & Wellness	BWD-242	2	4
Reflexology	BWD-243	3	3
Stress Management	BWD-244	2	3
Organizational and Consumer Behavior	BWD-245	2	4
Professional Ethics & Entrepreneurship	BWD-246	2	4
Hair Removal Methods	BWD-247	4	4
Internship IV	BWD-240	20 hours/ per week	4
<b>Total ECTS</b>			<b>120</b>

# COURSE DESCRIPTIONS

<b>BWD-111</b>	<b>Human Anatomy &amp; Physiology</b>	<b>4 ECTS</b>
<p>The course reflects the basic knowledge background in human anatomy and physiology. The course provides the teaching of the fundamental terms and principles of the science of human body for the understanding of human anatomy, physiology and pathology. In more specific, the course provides to the student the knowledge for the description of basic anatomic structures and their location in organism, of organs and main human systems to understand their functional role and significance.</p> <p>Prerequisite: NONE</p>		
<b>BWD-112</b>	<b>Applied Sciences in Beauty and Wellness</b>	<b>4 ECTS</b>
<p>The course introduces the student to the basic concepts of Biology and Chemistry needed to understand the courses that refer to the field of Health and Aesthetics, in the case where the student will choose to apply specialized aesthetic treatments concerning clinical conditions. The course introduces student to the general knowledge field and the basic chemical definitions, in order to learn relative scientific progress issues in Aesthetics and Cosmetology. The course serves as a communication language with the cosmetic area, which represents the essential working tool for a beautician.</p> <p>Prerequisite: NONE</p>		
<b>BWD-113</b>	<b>Dermatology</b>	<b>4 ECTS</b>
<p>The aim of the course is to provide the required knowledge on the basic terms of Dermatology. The course provides knowledge towards the structure and skin physiology as a protective organ of the body, and the functions performed by its derivatives. Furthermore, student will learn the types of specific dermatological disorders, considering their transmission and risk /seriousness, in order to maintain and adhere the appropriate safety rules.</p> <p>Prerequisite: NONE</p>		
<b>BWD-114</b>	<b>Manicure – Pedicure</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>The course aims to provide to the student the knowledge and practical skills required to apply successfully and with safety manicure and pedicure treatments. It includes French manicure and special treatments, such as deep hydration with paraffin wax. Emphasis is placed on the hygiene of the workplace and the treatment as well as the contraindications that may prohibit the treatment.</p> <p>Prerequisite: NONE</p>		
<b>BWD-115</b>	<b>Spa Concept and Practices</b>	<b>4 ECTS</b>
<p>The course refers to the field of beauty that provides additional qualifications and skills in an aesthetic and wellness center respectively. The course aims to educate and provide to the student the skills that required making them capable to apply wellness services with the use of water. In more specific, the student will enhance their knowledge in techniques related to the health and body wellness, with the use of mediums such as water, heat, touch and specific products of marine origin (mud and algae).</p> <p>Prerequisite: NONE</p>		
<b>BWD-116</b>	<b>Epilation</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>The aim of the course is to acquire knowledge and skills in the practical application of temporary epilation hair-removal methods. The student understands the structure and function of the hair and learns to evaluate each incident that will have to face through the choice of depilatory methods. The object of the course is</p>		

to empower the student with the knowledge and skills that will enable them to assess each case and choose the most appropriate hair-removal method to deal with unwanted hair growth.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-117</b>	<b>English Language I</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	---------------------------	---------------

---

Students will learn and practice pre-intermediate and intermediate English language structures and functions and acquire knowledge in order to enable themselves to communicate in the environment of the Beauty and Wellness industry. They will develop the vocabulary, language and skills needed to understand the industry, and apply this knowledge to practical situations such as communicating with colleagues, customers, and business partners.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-110</b>	<b>Internship I</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	---------------------	---------------

---

The practical Internship aims to provide to the student the opportunity to come in contact with his future workplace, during the Fall academic semester of the Study Program, in wellness and beauty centers respectively. The student will have the guidance, collaboration and communication with a faculty member of the program, which will have the role of supervisor. The completion of this experience requires 20 hours per week of practical exercise and is performed during the fall academic semester. The student must have a 'Student Practice Logbook', recording the assigned responsibilities and the treatments that he's involved to. The practice logbook is checked and signed by the authorized person responsible for the student at the workplace. During the student's practical exercise, the supervisor will visit unexpected the workplace, in order to check the presence, consistency and the ability of the student in terms of treatments performance and given assignments at the workplace.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-121</b>	<b>Skincare Treatments</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	----------------------------	---------------

---

The course provides students with knowledge and skills of skin care treatments. The aim of the course is for the student to come into direct contact with the skin, be able to recognize skin types and basic skin requirements so that they can select and apply the most appropriate skincare treatment in each case. Specifically, the student acquires the necessary knowledge in order to recognize the needs of the skin and develop the critical ability to select the appropriate methods and products to be applied on facial care.

Prerequisite: BWD-113

---

<b>BWD-122</b>	<b>Cosmetology</b>	<b>6 ECTS</b>
----------------	--------------------	---------------

---

The scope of the course is to provide to the student the basic terms and principles of cosmetology of the major cosmetics. The course introduces the student to the regulation framework of cosmetics, along the basic chemical principles focuses into the design and development of cosmetics. The subject units of the course cover the three characteristic main steps in cosmetics, which are cleansing, care and protection respectively. Firstly, the student should acquire the basic knowledge for the non-active part of cosmetics and also to recognize the essential characteristics of the systems applied in cosmetics for workability. This knowledge will provide to the student the essential information required to learn the basic representative cosmetics applied in Beauty Centers. Student will better understand and be familiar with these basic terms, by the performance of laboratory practical exercises and experimental procedures.

Prerequisite: BWD-112

---

<b>BWD-123</b>	<b>Make-up Essentials</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	---------------------------	---------------

---

The course aims to develop the abilities of the student so that by examining a face he is able to detect its features and the color-type. The student will be taught the methodology and techniques required to provide the appropriate and professional make-up, with the use of professional tools and materials based on the hygiene and safety rules. Specifically, the course provides all necessary knowledge related to the architecture of the face and the chromatic harmony as well as the skills that an Aesthetician needs to possess, in



order to apply correctly the principles of make-up. These skills aim to correctly conceal face imperfections and apply appropriate color combinations.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-124</b>	<b>Holistic Massage</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	-------------------------	---------------

---

The objective of the course is to acquire knowledge and skills in the practical application of holistic massage. The student is taught the methods of identifying and diagnosing body problems, combined with a cognitive background from the anatomy and physiology courses. Specifically, it focuses on the philosophy and application of holistic massage to improve physical and mental health by applying the appropriate treatment after observation of the person.

Prerequisite: BWD-111

---

<b>BWD-125</b>	<b>Wellness and Complementary Therapies</b>	<b>2 ECTS</b>
----------------	---	---------------

---

The course will provide an understanding of the importance of health/well-being and the theory and practices associated with holistic health well-being. The course aims to educate and provide to the student skills required that will make them capable to apply complementary therapies for emotional and physical wellbeing. In more specific, the student will develop skills involved in complementary therapies from ancient philosophies to modern day techniques, including a variety of massage techniques enhancing general health. As part of their training, students will learn to take a holistic approach, treating body, mind and spirit for better health and general well-being.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-126</b>	<b>Health &amp; Safety</b>	<b>2 ECTS</b>
----------------	----------------------------	---------------

---

The aim of the course is to provide the required knowledge refer to the basic regulations of hygiene and safety. The student will acquire the ability and skills to construct his professional placement of work under the required specifications to prevent any possible accidents, and to ensure his safety in person. This is achieved by the learning of the basic principles of hygiene, sterilization and disinfection of the work area placement. The course provides also to the student the learning for infections, transmitted infections, and transmitted blood diseases that enhance his knowledge background for his ensure safety.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-127</b>	<b>English Language II</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	----------------------------	---------------

---

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, persuasive and summary types of paragraphs, as well as in email writing structure. Students will be taught the most indispensable communicative and writing skills.

Prerequisite: BWD-117

---

<b>BWD-120</b>	<b>Internship II</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	----------------------	---------------

---

The practical Internship aims to provide to the student the opportunity to come in contact with his future workplace, by the completion of the 1ST academic A' Semester, of the Study Program, in wellness and beauty centers respectively. The student will have the guidance, collaboration and communication with a faculty member of the program, which will have the role of supervisor. The completion of this experience requires 20 hours per week of practical exercise and is performed during the spring academic B' semester of study. The student should have success to the courses related to his specialty, in order to complete the practical exercise and also needs to achieve success in 2/3 of the first academic A' semester of study. The student must have a 'Student Practice Logbook', recording the assigned responsibilities and the treatments that he's involved to. The practice logbook is checked and signed by the authorized person responsible for the

student at the workplace. During the student's practical exercise, the supervisor will visit unexpected the workplace, in order to check the presence, consistency and the ability of the student in terms of treatments performance and given assignments at the workplace.

Prerequisite: Specialty Beauty & Wellness Courses of 1st academic A' Semester of Studies

---

<b>BWD-231</b>	<b>Facial Treatments</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	--------------------------	---------------

---

The course provides students with knowledge and skills of facial treatments. Students will be able to recognize skin types and basic skin requirements so that they can select and provide the appropriate treatment. Students should be able to use the electricity with safety and always taking the appropriate precautions while applying electrical treatments for treating various skin problems

Prerequisite: BWD-121

---

<b>BWD-232</b>	<b>Complementary Treatments</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	---------------------------------	---------------

---

The course aims to educate and provide to the student skills required that will make them capable to apply complementary therapies for emotional and physical wellbeing. In more specific, the student will develop skills involved in complementary therapies like hot stone massage, Indian head massage, herbal pouch massage and bamboo massage. As part of their training, students will learn to take a holistic approach, treating body, mind and spirit for better health and general well-being.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-233</b>	<b>Special Occasions Make-up</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	----------------------------------	---------------

---

The aim of the course is to acquire knowledge and skills in the practical application of special occasion make-up. The student is taught the methods for the correct application of the materials used. Specifically, provides the knowledge and skills for the proper preparation, to apply evening, bridal and special occasion make-up.

Prerequisite: BWD-123

---

<b>BWD-234</b>	<b>Aromatherapy</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	---------------------	---------------

---

The aim of the course is to provide to the student the knowledge in aromatherapy principles, in order to acquire the ability and skills to apply aromatherapy treatments. The student acquires knowledge about the origin and therapeutic effect of aromatherapy. Furthermore, the student will be capable to blend, in a safety way, essential oils in order to use them in therapeutic wellness treatments, under the safety and hygiene regulations required to be applied in his working place.

Prerequisite: BWD-124

---

<b>BWD-235</b>	<b>Beauty Salon &amp; Spa Management</b>	<b>6 ECTS</b>
----------------	--	---------------

---

The course aims to provide to the student the opportunity to understand the required basic principles and specifications that occupy the organization of an aesthetic or wellness center, in terms of organizational, administrative and operational framework. The student will have the opportunity to acquire the ability to design and apply strategies for the organization, the effective management and the promotion of his work placement ensuring his sustainability and competitiveness. The student acquires the knowledge background for human resources management, and also develops communication skills related to clients and the quality of offered services.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-236</b>	<b>First Aid</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	------------------	---------------

---

The course aims to educate the student in order to acquire the knowledge and appropriate skills, required in practical level to provide first aid. Special emphasis is given to emergency response incidents that might be present in student's aesthetic work area, where first aid must directly be provided. The course combines the theoretical/knowledge background with practical exercises related to emergency incidents.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-230</b>	<b>Internship III</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	-----------------------	---------------

---

The Practical Internship aims to provide to the student the opportunity to come in contact with his future workplace, by the completion of the 1ST Year of the Study Program, in wellness and beauty centers respectively. The student will have the guidance, collaboration and communication with a faculty member of the program, which will have the role of supervisor. The completion of this experience requires 20 hours per week of practical exercise and is performed during the academic C' semester of study. The student should have success to the courses related to his specialty, in order to complete the practical exercise and also needs to achieve success in 2/3 of the 1ST year teaching courses. The student must have a 'Student Practice Logbook', recording the assigned responsibilities and the treatments that he's involved to. The practice logbook is checked and signed by the authorized person responsible for the student at the workplace. During the student's practical exercise, the supervisor will visit unexpected the workplace, in order to check the presence, consistency and the ability of the student in terms of treatments performance and given assignments at the workplace.

Prerequisite: Specialty Beauty & Wellness Courses of 1st Year of Studies.

---

<b>BWD-241</b>	<b>Advanced Beauty Treatments</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	-----------------------------------	---------------

---

The course aims to introduce the student in new techniques in the field of aesthetics. Specifically, they will be able to provide eyebrow and eyelashes treatments, and also facial massage techniques like lymphatic massage and qua sha, within the limits of their profession. Simultaneously, they will come in contact with specialized products understanding their specialized use, composition and application.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-242</b>	<b>Nutrition &amp; Wellness</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	---------------------------------	---------------

---

The course provides the ability to the student to learn and understand the accurate nutrition knowledge needed to be followed in diet methodologies for the healthy improvement of human body. Students will use principles of nutrition to ensure a healthy body, being able to suggest meals with an understanding of nutrients and their benefits, portion control and dietary needs.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-243</b>	<b>Reflexology</b>	<b>3 ECTS</b>
----------------	--------------------	---------------

---

The course provides the knowledge and skills that the student will acquire in reflexology, to be able to provide a complete treatment. The applied therapeutic methods referring to the extremities of the body (arms and legs) aim for health's relaxation and improvement.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-244</b>	<b>Stress Management</b>	<b>3 ECTS</b>
----------------	--------------------------	---------------

---

The course provides to the student the knowledge of stress management principles. The student will acquire the communication skills and competence, in order to approach stress problems that require management by the application of specific methodologies and techniques.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-245</b>	<b>Organizational and Consumer Behavior</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	---	---------------

---

The course provides a comprehensive analysis of individual and group behavior in organizations. Its purpose is to provide an understanding of how organizations can be managed more effectively and at the same time enhance the quality of employees work life. Customer Relationship Management is one of the most important components for sustenance and growth of an organization, by facilitating better customer interactions and greater understanding about customers; thus, helps an organization build competitive advantages.

Prerequisite: BWD-246

---

<b>BWD-246</b>	<b>Professional Ethics &amp; Entrepreneurship</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	---	---------------

---

The course aims to the learning and the understanding of student towards the basic legislative and ethical principles, applied in the professional area of beauty and wellness. Furthermore, the course aims to enrich the knowledge of the student with the basic principles and strategy policies for the correct planning, operation, management and organization of their business. The course focuses in the basic stages needed to create a small/medium business.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-247</b>	<b>Hair Removal Methods</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	-----------------------------	---------------

---

The course, in view of the evolution of modern aesthetic applications, focuses on the teaching and use of selective photothermolysis. Specifically, it provides the student all the necessary knowledge to understand the use of light for the treatment of aesthetic problems as well as the skills for the treatment of unwanted hair-growth with methods of permanent hair reduction through the application of photothermolysis on the hair follicles, within the limits of the professional rights.

Prerequisite: NONE

---

<b>BWD-240</b>	<b>Internship IV</b>	<b>4 ECTS</b>
----------------	----------------------	---------------

---

The Practical Internship aims to provide to the student the opportunity to come in contact with his future workplace, by the completion of the academic C' Semester of study, in wellness and beauty centers respectively. The student will have the guidance, collaboration and communication with a faculty member of the program, which will have the role of supervisor. The completion of this experience requires 20 hours per week of practical exercise and is performed during the spring academic D' semester of study. The student should have success to the courses related to his specialty, in order to complete the practical exercise and also needs to achieve success in 2/3 of academic C' Semester of teaching courses. The student must have a 'Student Practice Logbook', recording the assigned responsibilities and the treatments that he's involved to. The practice logbook is checked and signed by the authorized person responsible for the student at the workplace. During the student's practical exercise, the supervisor will visit unexpected the workplace, in order to check the presence, consistency and the ability of the student in terms of treatments performance and given assignments at the workplace.

Prerequisite: Specialty Beauty & Wellness Courses of 1<sup>st</sup> and Academic C' Semester of Studies





# CULINARY

## 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-101E	3	6
Food Hygiene and Safety in the Workplace	ICATR-103E	3	6
Pastry and Bakery I	ICATR-104E	4	3
Kitchen Lab I	ICATR-121E	6	3
Food Service technology and Labs	ICATR-108E	4	6
English Language	ICATR-110E	3	3
Butchery, Cutting, Poultry/Meat/Fish Processing	ICATR-107E	4	3
Kitchen Technology II	ICATR-102E	3	6
French Language	ICATR-120E	3	4
Pastry and Bakery II	ICATR-114E	4	3
Kitchen Lab II	ICATR-122E	6	3
English Language (General)	ICATR-111E	3	6
Introduction to Hospitality and Tourism Industry	ICATR-105E	3	6
Internship I	ICATR-130E	0	2
International Cuisine	ICATR-218E	4	4
Bar Operations and Oenology	ICATR-217E	3	6
Pastry and Bakery III	ICATR-208E	4	3
Microcomputer Applications and Use in Culinary Industry	ICATR-201E	3	6
Menu Design and Kitchen service	ICATR-211E	4	3
Organization, Management and Operation of a Restaurant	ICATR-219E	4	4
Cypriot Cuisine	ICATR-206E	4	4
Kitchen Organization and Management	ICATR-210E	3	6
Cold Kitchen and Buffet Operation	ICATR-212E	4	3
Contemporary Food Trends	ICATR-220E	6	3
Food and Nutrition Science	ICATR-214E	3	6
Accounting I	ICATR-200E	3	4
Food and Drinks Costing	ICATR-216E	3	6
Internship II	ICATR-230E	0	2
<b>Total ECTS</b>			<b>120</b>



# COURSE DESCRIPTIONS

---

<b>ICATR-101E</b>	<b>Kitchen Technology I</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	-----------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICATR-103E</b>	<b>Food Hygiene and Safety in the Workplace</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	---	---------------

---

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.

---

<b>ICATR-104E</b>	<b>Pastry and Bakery I</b>	<b>3 ECTS</b>
-------------------	----------------------------	---------------

---

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).

---

<b>ICATR-121E</b>	<b>Kitchen Lab I</b>	<b>3 ECTS</b>
-------------------	----------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICATR-108E</b>	<b>Food Service Technology and Labs</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	---	---------------

---

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.

---

<b>ICATR-110E</b>	<b>English Language</b>	<b>3 ECTS</b>
-------------------	-------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICATR 107</b>	<b>Butchery, Cutting, Poultry/Meat/Fish Processing</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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-101E, ICATR-121E, ICATR-103E

---

<b>ICATR-102E</b>	<b>Kitchen Technology II</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	------------------------------	---------------

---

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-101E, ICATR-121E, ICATR-103E

---

<b>FREN-120E</b>	<b>French Language</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are:

- To introduce the French language at a basic level with a focus on vocabulary used in the culinary and hospitality fields.
- To develop students' ability to recognize, understand, and use culinary and hospitality-related terminology in French.
- To integrate learning about the cultural, geographical, and historical aspects of France and other French-speaking populations into language instruction.
- To facilitate the development of intercultural awareness through an understanding of cultural differences and similarities in the context of the French language.

---

<b>ICATR-114E</b>	<b>Pastry And Bakery II</b>	<b>3 ECTS</b>
-------------------	-----------------------------	---------------

---

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-104E

---

<b>ICATR-122E</b>	<b>Kitchen Lab II</b>	<b>3 ECTS</b>
-------------------	-----------------------	---------------

---

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 skillful. 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-101E, ICATR-102E, ICATR-121E, ICATR-103E

---

<b>ICATR-111E</b>	<b>English Language (General)</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	-----------------------------------	---------------

---

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.

Prerequisites: ICATR-110E

---

<b>ICATR-105E</b>	<b>Introduction to Hospitality and Tourism Industry</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	---	---------------

---

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.

---

<b>ICATR-130E</b>	<b>Internship I</b>	<b>2 ECTS</b>
-------------------	---------------------	---------------

---

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-101E, ICATR-121E, ICATR-103E, ICATR-104E, ICATR-102E, ICATR-122E, ICATR-114E, ICATR-107E

---

<b>ICATR-218E</b>	<b>International Cuisine</b>	<b>4 ECTS</b>
-------------------	------------------------------	---------------

---

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-101E, ICATR-121E, ICATR-103E, ICATR-102E, ICATR-122E, ICATR-104E, ICATR-114E, ICATR-130E

---

<b>ICATR-217E</b>	<b>Bar operations and Oenology</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	------------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICATR-208E</b>	<b>Pastry and Bakery III</b>	<b>3 ECTS</b>
-------------------	------------------------------	---------------

---

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-104E, ICATR-114E, ICATR-130E

---

<b>ICATR-201E</b>	<b>Microcomputer Applications and Use in Culinary Industry</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	--	---------------

---

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).

---

<b>ICATR-211E</b>	<b>Menu Design and Kitchen Service</b>	<b>3 ECTS</b>
-------------------	--	---------------

---

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-101E, ICATR-121E, ICATR-103E, ICATR-102E, ICATR-122E, ICATR-104E, ICATR-114E, ICATR-130E

---

<b>ICATR-219E</b>	<b>Organization, Management and Operation of a Restaurant</b>	<b>4 ECTS</b>
-------------------	---	---------------

---

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-108E, ICATR-217E

---

<b>ICATR-206E</b>	<b>Cyprus Cuisine</b>	<b>4 ECTS</b>
-------------------	-----------------------	---------------

---

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-101E, ICATR-102E, ICATR-121E, ICATR-122E, ICATR-130E

---

<b>ICATR-210E</b>	<b>Kitchen Organization and Management</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	--	---------------

---

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-101E, ICATR-121E, ICATR-103E, ICATR-102E, ICATR-122E, ICATR-104E, ICATR-114E, ICATR-130E

---

<b>ICATR-212E</b>	<b>Cold Kitchen and Buffet Operation</b>	<b>3 ECTS</b>
-------------------	--	---------------

---

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-101E, ICATR-121E, ICATR-103E, ICATR-102E, ICATR-122E, ICATR-104E, ICATR-114E, ICATR-130E

---

<b>ICATR-220E</b>	<b>Contemporary Food Trends</b>	<b>3 ECTS</b>
-------------------	---------------------------------	---------------

---

The aim of the course is to give the students the right foundation to design in the future upgraded “a la carte” and “gourmet” menus. Also the aim of the course is to integrate students into new and more sophisticated cooking methods (SOUS VIDE), new blends of kitchens and flavours (Fusion) and the Molecular Kitchen. This will be achieved through studies, presentations, practices and analysis of the general functionalities of a food business to be able to compose and execute such menus in a professional and even manner. Also, emphasis is placed on the correct design and costing of the dishes related to the above cuisines, cooking methods and practical applications in real working conditions. Therefore, the result will be more effective. A prerequisite for success is the combination of demonstration of practical aspects with practice in preparing and baking food.

Pre-requisites: ICATR-101E, ICATR-121E, ICATR-103E, ICATR-102E, ICATR-122E, ICATR-107E, ICATR-211E, ICATR-212E, ICATR-218E, ICATR-130E

---

<b>ICATR-214E</b>	<b>Food and Nutrition Science</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	-----------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICATR-200E</b>	<b>Accounting I</b>	<b>4 ECTS</b>
-------------------	---------------------	---------------

---

In this introductory course, the student will understand the basic concepts of accounting. 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, accounting monitoring for the debts and claims of the organization.

---

<b>ICATR-216E</b>	<b>Food and Drinks Costing</b>	<b>6 ECTS</b>
-------------------	--------------------------------	---------------

---

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: ICATR-200E, ICATR-201E

---

<b>ICATR-230E</b>	<b>Internship II</b>	<b>2 ECTS</b>
-------------------	----------------------	---------------

---

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-130E

---



# 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.

Όνομα Μαθήματος	Κωδικός	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
Τεχνολογία Μαγειρικής I	ICATR-101	3	6
Υγιεινή Τροφίμων και Ασφάλεια στο Χώρο Εργασίας	ICATR-103	3	6
Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία I	ICATR-104	4	3
Εργαστήριο Μαγειρικής I	ICATR-121L	6	3
Αγγλική γλώσσα	ICATR-110	3	3
Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού	ICATR-105	3	6
Τεμαχισμός και Επεξεργασία Πουλερικών/Κρεάτων/Ψαριών	ICATR-107	4	3
Τεχνολογία Μαγειρικής II	ICATR-102	3	6
Γαλλική Γλώσσα	ICATR-120	3	4
Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία II	ICATR-114	4	3
Εργαστήριο Μαγειρικής II	ICATR-122L	6	3
Αγγλική γλώσσα (General)	ICATR-111	3	6
Τεχνολογία και Εργαστήρια Τραπεζοκομίας	ICATR-108	4	6
Πρακτική Εξάσκηση I	ICATR-130	0	2
Βασικές αρχές Λογιστικής	ICATR-200	3	6
Εφαρμογές Μικροϋπολογιστή και Χρήση στην Επισιτιστική Βιομηχανία	ICATR-201	3	6
Οινολογία, Μπαρ και Ποτά	ICATR-217	3	6
Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία III	ICATR-208	4	3
Κυπριακή Κουζίνα	ICATR-206	4	3
Οργάνωση και Διοίκηση κουζίνας	ICATR-210	3	6
Σχεδιασμός και εφαρμογές Εδεσματολογίου	ICATR-211	4	3
Κρύα Κουζίνα και λειτουργία Μπουφέ	ICATR-212	4	3
Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής	ICATR-214	3	6
Σύγχρονες τάσεις στη μαγειρική	ICATR-220	6	3
Οργάνωση, Διοίκηση και Λειτουργία Εστιατορίου	ICATR-219	4	3
Κοστολόγηση Τροφίμων & Ποτών	ICATR-216	3	6
Διεθνής Κουζίνα	ICATR-218	4	4
Πρακτική εξάσκηση II	ICATR-230	0	2
<b>Σύνολο ECTS</b>			<b>120</b>



# ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

<b>ICATR-101</b>	<b>Τεχνολογία Μαγειρικής I</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>ICATR-103</b>	<b>Υγιεινή Τροφίμων και Ασφάλεια στο Χώρο Εργασίας</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>Σκοπού 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.</p>		
<b>ICATR-104</b>	<b>Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία I</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>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 ζαχαροπλαστικού, κανόνες, τεχνικές και "tips". Επίσης καταρτίζει τους σπουδαστές στις βάσεις ζαχαροπλαστικής (ζύμες και κρέμες) &amp; 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.</p>		
<b>ICATR-121L</b>	<b>Εργαστήριο Μαγειρικής I</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>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.</p>		
Προαπαιτούμενα: ICATR-101		
<b>ICATR-110</b>	<b>English Language</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>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.</p>		

<b>ICATR-105</b>	<b>Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>ICATR-107</b>	<b>Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων/Ψαρικών</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>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”.</p> <p>Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103</p>		
<b>ICATR-102</b>	<b>Τεχνολογία Μαγειρικής II</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>Σκοπός 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.</p> <p>Προαπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR- 121L, ICATR-103</p>		
<b>ICATR-120</b>	<b>French Language</b>	<b>4 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>ICATR-114</b>	<b>Ζαχαροπλαστική και Αρτοποιία II</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>Σκοπός 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 αρτοποιασμασμάτων 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.</p> <p>Προαπαιτούμενα: ICATR-104</p>		
<b>ICATR-122L</b>	<b>Εργαστήριο Μαγειρικής II</b>	<b>3 ECTS</b>
<p>Σκοπός 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 δεξιότεχνες. Επίσης οι φοιτητές θα συνεχίζουν εργαστηριακά να</p>		

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

---

<b>ICATR-111</b>	<b>English Language (General)</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-----------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICATR-108</b>	<b>Τεχνολογία και Εργαστήρια Τραπεζοκομίας</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις λειτουργίες του εστιατορίου. Μέσα από μια εισαγωγική σειρά μαθημάτων σχετική με τη θεωρία της προετοιμασίας τροφίμων, γίνεται άφογος 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.

---

<b>ICATR-130</b>	<b>Πρακτική Εξάσκηση I</b>	<b>2 ECTS</b>
------------------	----------------------------	---------------

---

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

---

<b>ICATR-200</b>	<b>Βασικές Αρχές Λογιστικής</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---------------------------------	---------------

---

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.

<b>ICATR-201</b>	<b>Εφαρμογές Μικροϋπολογιστή και Χρήση στην Επισιτιστική Βιομηχανία</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

Το μάθημα σχεδιάστηκε για να εισαγάγει το μαθητή στις δημοφιλείς εφαρμογές των πακέτων λογισμικού, τα οποία μπορεί να 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).

<b>ICATR-217</b>	<b>Οινολογία, Μπαρ και Ποτά</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---------------------------------	---------------

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.

<b>ICATR-208</b>	<b>Ζαχαροπλαστική Αρτοποιία III</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	-------------------------------------	---------------

Σκοπός 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 αρτοποιημάτων διαφόρων χωρών και Κύπρου.

Προαπαιτούμενα: ICATR-104, ICATR-114, ICATR-130

<b>ICATR-206</b>	<b>Κυπριακή Κουζίνα</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	-------------------------	---------------

Σκοπός 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-130

<b>ICATR-210</b>	<b>Οργάνωση και Διοίκηση Κουζίνας</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---------------------------------------	---------------

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-130

<b>ICATR-211</b>	<b>Σχεδιασμός Εδεσματολογίου και σερβίρισμα κουζίνας</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	--	---------------

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-130

---

<b>ICATR-212</b>	<b>Κρύα Κουζίνα και Λειτουργία Μπουφέ</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

Σκοπός 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 τερινών 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 σεβριρίσματος θα αναπτυχθούν, καθώς επίσης και ένας υψηλός βαθμός των καλλιτεχνικών δυνατοτήτων 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-130

---

<b>ICATR-214</b>	<b>Επιστήμη Τροφίμων κι Διατροφής</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---------------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>ICATR-220</b>	<b>Σύγχρονες Τάσεις στη Μαγειρική</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	---------------------------------------	---------------

---

Στόχος του μαθήματος είναι να παρέχει στους μαθητές τις σωστές βάσεις για τον σχεδιασμό αναβαθμισμένων μενού "à la carte" και "gourmet". Επίσης, οι φοιτητές θα διδαχθούν νέες και πιο εξελιγμένες μεθόδους μαγειρικής (SOUS VIDE), συνδυάζοντας διάφορα είδη κουζίνας και γεύσεις (Fusion) και την Μοριακή Κουζίνα. Αυτό θα επιτευχθεί μέσω μελετών, παρουσιάσεων, πρακτικών και ανάλυσης των γενικών λειτουργιών μιας επιχείρησης φαγητού, ώστε να είναι σε θέση να συνθέτουν και να εκτελούν τέτοια μενού με επαγγελματικό και ακόμα πιο εξελιγμένο τρόπο. Επίσης, δίνεται έμφαση στον σωστό σχεδιασμό και κατάρτιση κόστους των πιάτων που σχετίζονται με τις παραπάνω κουζίνες, μεθόδους μαγειρέματος και πρακτικές εφαρμογές σε πραγματικές συνθήκες εργασίας.

Προαπαιτούμενα: ICATR 101, ICATR 121L, ICATR 103, ICATR 102, ICATR 122L, ICATR 107, ICATR 211, ICATR 212, ICATR 218, ICATR 130

---

<b>ICATR-219</b>	<b>Οργάνωση, Διοίκηση και Λειτουργία Εστιατορίου</b>	<b>3 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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 σεβριρίσματος και αναγνώρισης των διαφορετικών μεθόδων σεβριρίσματος, 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 σεβριρίσματος μέσω της διοργάνωσης και λειτουργίας παραθέσεων. Οι φοιτητές επίσης θα ενασχοληθούν με την προετοιμασία και το σεβριρίσμα μέσω της επιμελημένης μεθόδου σεβριρίσματος και flambé.

Προαπαιτούμενα: ICATR-108, ICATR-217

---

<b>ICATR-216</b>	<b>Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---------------------------------------	---------------

---

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

Προσπαιτούμενα: ICATR-200, ICATR-201

---

<b>ICATR-218</b>	<b>Διεθνής Κουζίνα</b>	<b>4 ECTS</b>
------------------	------------------------	---------------

---

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.

Προσπαιτούμενα: ICATR-101, ICATR-121L, ICATR-103, ICATR-102, ICATR-122L, ICATR-104, ICATR-114, ICATR-130

---

<b>ICATR-230</b>	<b>Πρακτική Εξάσκηση II</b>	<b>2 ECTS</b>
------------------	-----------------------------	---------------

---

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

Προσπαιτούμενα: ICATR-130







# 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 στους φοιτητές 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, οι φοιτητές αναμένεται να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις εγκατάστασης, λειτουργίας και συντήρησης μηχανολογικών συστημάτων και εξοπλισμού, ούτως ώστε να αποκτήσουν τις απαιτούμενες δεξιότητες και τα επαγγελματικά προσόντα που είναι ουσιαστικά για την εξάσκηση του επαγγέλματος στον συγκεκριμένο τομέα.

Ένας ακόμα στόχος του προγράμματος είναι η κατάλληλη προετοιμασία των ατόμων, τα οποία θα ασχολούνται με την χρήση και διαχείριση ψυκτικών αερίων και άλλων φθοριούχων ουσιών, ώστε να μπορέσουν να αποκτήσουν την υποχρεωτική πιστοποίηση εξασκήσεως του επαγγέλματος αυτού, όπως προνοούν οι Ευρωπαϊκοί κανονισμοί EK 2067/2015 και EK 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.

Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
Βασικές Αρχές Θερμοδυναμικής	MINST-100	3	6
Βασικές Αρχές Ηλεκτρισμού	MINST-110	3	6
Χρήση Ηλεκτρονικών Υπολογιστών	MINST-130	3	6
Μαθηματικά	MINST-120	3	6
Συστήματα Ζεστού & Κρύου νερού χρήσης	MINST-140	3	6
Συστήματα Θέρμανσης	MINST-160	3	6
Αρχές Συστημάτων Ψύξης & Κλιματισμού	MINST-190	3	6
Τεχνικό Σχέδιο	MINST-170	3	6
Ασφάλεια και Υγεία	MINST-180	3	6
Αγγλικά	MINST-150	3	6
Θερινή Πρακτική Εξάσκηση (I)	MINST-199	0	0
Αρχές Εξειδικευμένων Υδραυλικών Συστημάτων	MINST-200	3	6
Χαρακτηριστικά και Λειτουργία Συστημάτων Ψύξης και Κλιματισμού	MINST-210	3	6
Αντλίες Θερμότητας και Αυτοματισμοί	MINST-220	3	6
Εφαρμογή Εξειδικευμένων Υδραυλικών Συστημάτων	MINST-230	3	6
Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας και Περιβάλλον (Ηλιοθερμία και Γεωθερμία)	MINST-240	3	6
Εφαρμογές Συστημάτων Ψύξης και Εξαερισμού	MINST-250	3	6
Αρχές και Εγκατάσταση Φωτοβολταϊκών Συστημάτων	MINST-260	3	6
Αρχές και Εγκατάσταση Συστημάτων Υγραερίου (LPG) & Φυσικού Αερίου (LNG)	MINST-270	3	6
Εγκαταστάσεις Συστημάτων Θέρμανσης, Κλιματισμού & Εξαερισμού	MINST-280	3	6
Πρόγραμμα Σχεδίασης με Υπολογιστή (AutoCAD)	MINST-290	3	6
Θερινή Πρακτική Εξάσκηση (II)	MINST-299	0	0
<b>Σύνολο ECTS</b>			<b>120</b>

# ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

<b>MINST-100</b>	<b>Βασικές Αρχές Θερμοδυναμικής</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>MINST-110</b>	<b>Βασικές Αρχές Ηλεκτρισμού</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Να προσφέρει στους φοιτητές τις βασικές αρχές του ηλεκτρισμού</li><li>• Να διδάξει τεχνικές για την ανάλυση ηλεκτρικών κυκλωμάτων</li></ul> <p>Να επεξηγήσει την σωστή λειτουργία ηλεκτρικών στοιχείων, συσκευών, και κυκλωμάτων που χρησιμοποιούνται συχνά σε ηλεκτρικές εγκαταστάσεις</p>		
<b>MINST-130</b>	<b>Χρήση Ηλεκτρονικών Υπολογιστών</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>MINST-120</b>	<b>Μαθηματικά</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι να:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Μεταδώσει στους φοιτητές θεμελιώδης αρχές της άλγεβρας, γεωμετρίας, τριγωνομετρίας, και σχεδίασης γραφημάτων</li><li>• Διδάξει στους φοιτητές μεθόδους και τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την επίλυση αλγεβρικών εξισώσεων συμπεριλαμβανομένου και εξισώσεων με λογάριθμους και εκθετικές συναρτήσεις</li><li>• Προσφέρει γνώσεις και τεχνικές για τον υπολογισμό απόστασης, εμβαδού, και όγκου διαφόρων γεωμετριών και αντικειμένων</li><li>• Προσφέρει γνώση και αντίληψη διαφόρων τριγωνομετρικών συναρτήσεων και της χρήσης τους στον υπολογισμό αποστάσεων και γωνιών</li><li>• Προσφέρει γνώση στην σχεδίαση γραφημάτων χρησιμοποιώντας διαφορετικές κλίμακες και είδη γραφήματος</li></ul>		
<b>MINST-140</b>	<b>Συστήματα Ζεστού &amp; Κρύου νερού χρήσης</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>Σκοπός του μαθήματος είναι προσδιορίσει την σημασία των υδραυλικών έργων και εγκαταστάσεων (δίκτυα ύδρευσης-αποχέτευσης, πιεστικών συστημάτων κλπ) 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 καταρτιζόμενων με τα διάφορα εργαλεία, εξαρτήματα και μηχανήματα που χρησιμοποιούνται στις υδραυλικές εγκαταστάσεις ούτως ώστε να μπορούν να κάνουν σωστές επιλογές και χρήσεις τέτοιων εργαλείων.</p>		

---

<b>MINST-160</b>	<b>Συστήματα Θέρμανσης</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	----------------------------	---------------

---

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.

---

<b>MINST-190</b>	<b>Αρχές Συστημάτων Ψύξης &amp; Κλιματισμού</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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.

Προαπαιτούμενα: MINST-100, MINST-110

---

<b>MINST-170</b>	<b>Τεχνικό Σχέδιο</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-----------------------	---------------

---

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι να:

- Προσφέρει βασικές γνώσεις σε τεχνικό σχέδιο
- Προσφέρει τις βασικές και θεμελιώδεις αρχές του αρχιτεκτονικού σχεδίου σε σχέση με διάφορους τύπους κατασκευών
- Αναπτύξει τις απαραίτητες ικανότητες και δεξιότητες 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

---

<b>MINST-180</b>	<b>Ασφάλεια και Υγεία</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---------------------------	---------------

---

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 εργοδοτούμενων
- 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 πιθανών κινδύνων στον χώρο εργασίας

---

<b>MINST-150</b>	<b>Αγγλικά</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	----------------	---------------

---

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.

---

<b>MINST-199</b>	<b>Θερινή Πρακτική Εξάσκηση I</b>	<b>0 ECTS</b>
------------------	-----------------------------------	---------------

---

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

---

<b>MINST-200</b>	<b>Αρχές Εξειδικευμένων Υδραυλικών Συστημάτων</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

Σε συνέχεια του μαθήματος Συστήματα Ζεστού & Κρύου νερού χρήσης (MTECH-155), 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: MINST-140

---

<b>MINST-210</b>	<b>Χαρακτηριστικά και Λειτουργία Συστημάτων Ψύξης και Κλιματισμού</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τα βασικά χαρακτηριστικά των κυρίων μερών ενός Συστήματος Ψύξης και Κλιματισμού αναφορικά με την λειτουργία τους και την χρησιμότητά τους.

Επιπλέον θα γίνει εξειδικευμένη αναφορά στα μέτρα ασφάλειας και υγείας που ακολουθούνται στον τομέα της Ψύξης και Κλιματισμού και θα παρουσιαστούν καλές πρακτικές που επιβάλλονται βάσει τοπικών και Ευρωπαϊκών κανονισμών.

Η ενότητα συμπληρώνεται με την εισαγωγή βασικών μεθόδων στον υπολογισμό ψυκτικών φορτίων σε κλιματιστικά συστήματα και ψυκτικούς θαλάμους για καλύτερη κατανόηση στην λειτουργία και επιλογή τέτοιων συστημάτων.

Προαπαιτούμενα: MINST-190, MINST-100, MINST-110, MINST-120

---

<b>MINST-220</b>	<b>Αντλίες Θερμότητας και Αυτοματισμοί</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση και λειτουργία των συστημάτων Αντλιών Θερμότητας στην χρήση των κεντρικών συστημάτων ψύξης, κεντρικής θέρμανσης και ζεστού νερού χρήσης με ιδιαίτερη έμφαση στο σχεδιασμό, εγκατάσταση και την σωστή λειτουργία τους. Επιπρόσθετα γίνεται εκτενής αναφορά στα απαραίτητα υλικά και εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται για τους απαραίτητους αυτοματισμούς σε σχέση με τη σωστή λειτουργία των συστημάτων Αντλιών Θερμότητας.

Όλα αυτά θα πλαισιώνεται και με την ανάλογη πρακτική εξάσκηση στο εργαστήριο για να προετοιμάσει τους καταρτιζόμενους για την δεύτερη θερινή εξάσκηση που θα πραγματοποιήσουν σε πραγματικές συνθήκες στη βιομηχανία.

Προαπαιτούμενα: MINST -100, MINST-140, MINST -160, MINST-190

---

<b>MINST-230</b>	<b>Εφαρμογή Εξειδικευμένων Υδραυλικών Συστημάτων</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

Σε συνέχεια των μαθημάτων Συστήματα Ζεστού & Κρύου νερού χρήσης (MINST-140) και Αρχές Εξειδικευμένων Υδραυλικών Συστημάτων (MINST-200), 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 συστήματα ζεστού και κρύου νερού χρήσης, πυρόσβεσης και συστήματα κολυμβητικής δεξαμενής. Επίσης η διδασκαλία θα επεκταθεί και σε διαφορές επίσκεψης σε εργοτάξια με πραγματικά δεδομένα για περαιτέρω κατανόηση των διαφόρων εγκαταστάσεων και τους αναγκαίους τρόπους ασφάλειας και υγείας που εφαρμόζονται.

Προαπαιτούμενα: MINST-140, MINST-200

---

<b>MINST-240</b>	<b>Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας και Περιβάλλον (Ηλιοθερμία και Γεωθερμία)</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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: MINST-100, MINST-110, MINST-120

---

<b>MINST-250</b>	<b>Εφαρμογές Συστημάτων Ψύξης και Εξαερισμού</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

Σκοπός του μαθήματος είναι να ολοκληρώσει τον κύκλο όλων των ενοτήτων για το κεφάλαιο ψύξης, κλιματισμός και εξαερισμός με την ανάλυση και παρουσίαση πρακτικών μεθόδων και εφαρμογών που αφορούν την εγκατάσταση, λειτουργία και συντήρηση τέτοιων συστημάτων. Επίσης θα γίνει ειδική έμφαση στη σωστή χρήση και διαχείριση ψυκτικών μέσων όπως απαιτείται από τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς ΕΚ 2067/2015 και ΕΚ 517/2014, αντίστοιχα. Ταυτόχρονα, θα γίνει μια εκτενής αναφορά στα διάφορα συστήματα αερισμού και εξαερισμού, τονίζοντας παράλληλα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και τους τομείς που πρέπει να ληφθούν υπ' όψη για την σωστή εγκατάσταση και λειτουργία τους.

Προαπαιτούμενα: MINST -100, MINST -110, MINST -120, MINST-190, MINST-210

---

<b>MINST-260</b>	<b>Αρχές και Εγκατάσταση Φωτοβολταϊκών Συστημάτων</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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 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

---

<b>MINST-270</b>	<b>Αρχές και Εγκατάσταση Συστημάτων Υγραερίου (LPG) &amp; Φυσικού Αερίου (LNG)</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι η γνώση των πιο κάτω θεματικών ενοτήτων:

- Μελέτη λειτουργίας εγκαταστάσεων φυσικού αερίου.
- Βασικές γνώσεις τεχνολογίας δικτύων και διαστασιολόγηση.
- Βασικές αρχές που αφορούν τα δίκτυα υψηλής, μέσης και χαμηλής πίεση και περιγραφή των τρόπων ελέγχου δικτύων και διαρροών.
- Εισαγωγή στις νέες τεχνολογίες υποδομές αγωγών (κατασκευή, λειτουργία και συντήρηση).
- Τεχνολογία δικτύων φυσικού αερίου σε επίπεδο πόλης.
- Κατανόηση σωστών μεθόδων εγκατάστασης και συντήρησης οικιακών και εμπορικών συστημάτων υγραερίου και εφαρμογή βασικών κανόνων ασφαλείας που διέπουν τέτοιες εγκαταστάσεις.

Προαπαιτούμενα: MINST-100

---

<b>MINST-280</b>	<b>Εγκαταστάσεις Συστημάτων Θέρμανσης, Κλιματισμού &amp; Εξαερισμού</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

Παράλληλα των μαθημάτων Συστήματα Θέρμανσης (MINST-160), Αρχές Συστημάτων Ψύξης & Κλιματισμού (MINST-190), Χαρακτηριστικά και Λειτουργία Συστημάτων Ψύξης, Κλιματισμού (MINST-210) και Εφαρμογές Συστημάτων Ψύξης και Εξαερισμού (MINST-250), 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 συστήματα κεντρικών θερμάνσεων, κλειστά κυκλώματα νερού θέρμανσης και ζεστού νερού χρήσης, συστήματα κλιματισμού και εξαερισμού. Επίσης η διδασκαλία θα επεκταθεί και σε διαφορές επίσκεψης σε εργοτάξια με πραγματικά δεδομένα για περαιτέρω κατανόηση των διαφόρων εγκαταστάσεων και τους αναγκαίους τρόπους ασφάλειας και υγείας που εφαρμόζονται.

Προαπαιτούμενα: MINST-160, MINST-190, MINST-210

---

<b>MINST-290</b>	<b>Πρόγραμμα Σχεδίασης με Υπολογιστή (AutoCad)</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	--	---------------

---

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

Προαπαιτούμενα: MINST-170

---

<b>MINST-299</b>	<b>Θερινή Πρακτική Εξάσκηση II</b>	<b>0 ECTS</b>
------------------	------------------------------------	---------------

---

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





# 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 λειτουργίας 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 λειτουργία και οργάνωση του συνεργείου, που αποτελούν σημαντικά κριτήρια για την επιτυχία μιας καινούριας επιχείρησης.

Όνομα Μαθήματος	Κωδικός Μαθήματος	Περίοδοι ανά εβδομάδα	Αριθμός Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
Βασικές Αρχές Θερμοδυναμικής	MTECH-100	3	6
Βασικές Αρχές Ηλεκτρισμού	MTECH-110	3	6
Ασφάλεια και υγεία στο χώρο εργασίας – Περιβάλλον	AUTO-130	3	6
Μαθηματικά	MTECH-120	3	6
Αγγλική Ορολογία	AUTO-101	2	3
Εισαγωγή στη Διοίκηση	AUTO-105	2	3
Μηχανές Εσωτερικής Καύσης	AUTO-100A	3	6
Ηλεκτρολογία και Ηλεκτρονική στα Οχήματα	AUTO-110A	3	6
Αμαξώματα και ανάλυση οχημάτων	AUTO-140	2	3
Συστήματα μετάδοσης κίνησης (2X4, 4X4)	AUTO-150	3	6
Συστήματα Θέρμανσης και Κλιματισμού Οχημάτων	AUTO-160	3	6
Οργάνωση και Διοίκηση Συνεργείου	AUTO-170	2	3
Θερινή Πρακτική Εξάσκηση I	AUTO-195	0	0
Συστήματα κινητήρων εσωτερικής καύσης	AUTO-200A	3	6
Συστήματα πέδησης	AUTO-280A	3	6
Τεχνολογίες και συστήματα κινητήρων πετρελαίου	AUTO-205A	3	6
Συστήματα διεύθυνσης και ανάρτησης	AUTO-250	3	6
Εναλλακτικά Καύσιμα Υβριδική Τεχνολογία	AUTO-240	3	6
Δυναμική Οχημάτων και Επίδοση	AUTO-255	3	6
Τεχνικός και Διαγνωστικός Έλεγχος Οχημάτων	AUTO-260A	3	6
Ηλεκτρονικά συστήματα διαχείρισης μηχανών και οχημάτων	AUTO-270	3	6
Ενεργητική και Παθητική Ασφάλεια Οχημάτων	AUTO-265	3	6
Ηλεκτρικά Οχήματα	AUTO-275	3	6
Θερινή Πρακτική Εξάσκηση II	AUTO-295	0	0
<b>Σύνολο ECTS</b>			<b>120</b>

# ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

---

<b>MTECH-100</b>	<b>Βασικές Αρχές Θερμοδυναμικής</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-------------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>MTECH-110</b>	<b>Βασικές Αρχές Ηλεκτρισμού</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	----------------------------------	---------------

---

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

---

<b>AUTO-130</b>	<b>Ασφάλεια και υγεία στο χώρο εργασίας</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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.

---

<b>MTECH-120</b>	<b>Μαθηματικά</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	-------------------	---------------

---

Οι κύριοι σκοποί του μαθήματος είναι να:

- Μεταδώσει στους φοιτητές θεμελιώδεις 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 διάφορων γεωμετριών και αντικειμένων
- Προσφέρει γνώση και αντίληψη διάφορων τριγωνομετρικών συναρτήσεων και της χρήσης τους στον υπολογισμό αποστάσεων και γωνιών
- Προσφέρει γνώση στην σχεδίαση γραφημάτων χρησιμοποιώντας διαφορετικές κλίμακες και είδη γραφήματος
- Προσφέρει γνώση στην σχεδίαση γραφημάτων χρησιμοποιώντας διαφορετικές κλίμακες και είδη γραφήματος

---

<b>AUTO-101</b>	<b>Αγγλική Ορολογία (English Terminology)</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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 μηχανική αυτοκινήτων

με κατανόηση και επεξεργασία κειμένων ανάλογα με τις απαιτήσεις του επαγγέλματος. Θα είναι σε θέση να κατανοεί την αγγλική ορολογία που αφορά θέματα γενικής υποδομής και εμπλουτισμού γνώσεων, σε θέματα εσωτερικής και εξωτερικής κατασκευής του αυτοκινήτου, της ανάρτησης, των διαφόρων οργάνων ενδείξεως καθώς και θέματα του κινητήρα. Επιπλέον η ορολογία θα αφορά στην οργάνωση, διοίκηση και επιχειρηματικότητα σε ένα συνεργείο. 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.

---

<b>AUTO-105</b>	<b>Εισαγωγή στη Διοίκηση</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	------------------------------	---------------

---

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στις βασικές αρχές διοίκησης επιχειρήσεων για να μπορέσουν να αντιληφθούν τον τρόπο λειτουργίας μιας επιχείρησης, την οργανωτική δομή και τον τρόπο λήψης αποφάσεων. Μεταξύ άλλων οι φοιτητές θα έχουν την ευκαιρία να αντιληφθούν τη κοινωνική ευθύνη των επιχειρησιακών οργανώσεων και του ηθικού πλαισίου μέσα στην οποία πρέπει να λειτουργήσουν καθώς επίσης και την επιρροή του συνεχούς μεταβαλλόμενου τοπικού και διεθνούς επιχειρησιακού περιβάλλοντος στις επιχειρησιακές πολιτικές.

---

<b>AUTO-100A</b>	<b>Μηχανές Εσωτερικής Καύσης</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	----------------------------------	---------------

---

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

---

<b>AUTO-110A</b>	<b>Ηλεκτρολογία και Ηλεκτρονική στα Οχήματα</b>	<b>6 ECTS</b>
------------------	---	---------------

---

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

---

<b>AUTO-140</b>	<b>Αμαξώματα και Ανάλυση Οχημάτων</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	---------------------------------------	---------------

---

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 επιδιόρθωσή τους. Επίσης επικεντρώνεται στα συστήματα παθητικής και ενεργητικής ασφάλειας των αμαξωμάτων, και στην δυναμική τους συμπεριφορά.

---

<b>AUTO-150</b>	<b>Συστήματα Μετάδοσης Κίνησης</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	------------------------------------	---------------

---

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.

---

<b>AUTO-160</b>	<b>Συστήματα Θέρμανσης και Κλιματισμού Οχημάτων</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

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.

---

<b>AUTO-170</b>	<b>Οργάνωση και Διοίκηση Συνεργείου</b>	<b>3 ECTS</b>
-----------------	---	---------------

---

Ο σκοπός του μαθήματος αυτού είναι να δώσει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις, που αφορούν διοικητικά, διαχειριστικά και οικονομικά θέματα, που έχουν σχέση με τη διοίκηση και λειτουργία μια μικρής επιχείρησης συνεργείου οχημάτων.

<b>AUTO-195</b>	<b>Θερινή Πρακτική Εξάσκηση I</b>	<b>0 ECTS</b>
<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους εκπαιδευόμενους να αντιληφθούν τις πραγματικές συνθήκες εργασίας και να αξιολογήσουν τις διάφορες φάσεις εφαρμογής της ειδικότητας που θα ακολουθήσουν</p>		
<b>AUTO-200A</b>	<b>Συστήματα Κινητήρων Εσωτερικής Καύσης</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p> <p>Προαπαιτούμενα: AUTO-100</p>		
<b>AUTO-280A</b>	<b>Συστήματα Πέδησης</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>AUTO-205A</b>	<b>Τεχνολογίες και Συστήματα Κινητήρων Πετρελαίου</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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).</p> <p>Προαπαιτούμενα: AUTO-100</p>		
<b>AUTO-250</b>	<b>Συστήματα Διεύθυνσης και Ανάρτησης</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p>		
<b>AUTO-240</b>	<b>Εναλλακτικά Καύσιμα και Υβριδική Τεχνολογία</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>Ο σκοπός του μαθήματος αυτού είναι να δώσει στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις, που αφορούν τα εναλλακτικά καύσιμα και τα συστήματα Υβριδικής Τεχνολογίας.</p>		
<b>AUTO-255</b>	<b>Δυναμική Οχημάτων και Επίδοση</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δώσει στους φοιτητές βασικές γνώσεις και θεωρητικές αρχές λειτουργίας της δυναμικής των οχημάτων, καθώς και συγκεκριμένων υποσυστημάτων.</p>		
<b>AUTO-260A</b>	<b>Τεχνικός και Διαγνωστικός Έλεγχος Οχημάτων</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p> <p>Προαπαιτούμενα: AUTO-110</p>		
<b>AUTO-270</b>	<b>Ηλεκτρονικά Συστήματα Διαχείρισης Μηχανών και Οχημάτων</b>	<b>6 ECTS</b>
<p>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.</p> <p>Προαπαιτούμενα: AUTO-110</p>		

---

<b>AUTO-265</b>	<b>Ενεργητική και Παθητική Ασφάλεια Οχημάτων</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	--	---------------

---

Ο κύριος στόχος αυτού του μαθήματος είναι να εισαγάγει στους σπουδαστές τη σημασία της ασφάλειας των οχημάτων, από την άποψη του σχεδιασμού της δομής του οχήματος και της σύγκρουσης. Επιπλέον, εξετάζονται οι διαδικασίες που απαιτούνται μετά από ατύχημα, από τη στιγμή της συλλογής δεδομένων έως την έκθεση ατυχήματος.

---

<b>AUTO-275</b>	<b>Ηλεκτρικά Οχήματα</b>	<b>6 ECTS</b>
-----------------	--------------------------	---------------

---

Οι κύριοι στόχοι αυτού του μαθήματος είναι η εισαγωγή στα διάφορα συστήματα και υποσυστήματα που αποτελούν ένα ηλεκτρικό όχημα. Οι αρχιτεκτονικές που διατίθενται λαμβάνονται υπόψη, συμπεριλαμβανομένων των τύπων των κινητήρων που χρησιμοποιούνται. Τα συστήματα μετάδοσης κίνησης αναλύονται και, τέλος εξετάζονται οι διαθέσιμες πηγές ηλεκτρικής ενέργειας.

---

<b>AUTO-295</b>	<b>Θερινή Πρακτική Εξάσκηση II</b>	<b>0 ECTS</b>
-----------------	------------------------------------	---------------

---

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.







# HOSPITALITY AND FOOD SERVICE OPERATIONS

**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 Hospitality and Food Service Operations programme is designed to equip students with the essential theoretical knowledge, practical skills, and industry insights required for a rewarding career in the diverse sectors of hospitality and food service. Spanning a range of subjects, from management principles and customer service to facility design and food safety, the programme offers a comprehensive educational experience.

This two-year Diploma programme is geared toward students who aspire to take on roles of increasing responsibility in hospitality settings, such as hotels, restaurants, cruise ships, and event management companies. The curriculum provides not only a solid foundation for immediate employment but also a robust academic base for further studies and professional development.

- State-of-the-art Laboratories and continuous Practical Training
- Paid Internship & Practical Training at well know organisations
- Career advancement before graduation
- Opportunities to experience EU & Non-EU mobilities (enter other countries)

Course Title	Course Code	Periods per week	Number of ECTS
Introduction to Hospitality and Tourism	HSPO 101	3	6
Computer Fundamentals	HSPO 102	2	4
English Language I	HSPO 103	3	6
Food Service Safety and Hygiene	HSPO 104	3	6
The Art of Gastronomy	HSPO 105	2	4
Principles of Accounting	HSPO 106	2	4
Food and Beverage Management	HSPO 111	3	6
Food Production and Service	HSPO 112	6	6
Hospitality Information Systems	HSPO 113	2	4
Barista Operations	HSPO 114	2	4
Resources Management in Tourism and Hospitality	HSPO 115	2	4
English Language II	HSPO 116	3	6
Event Organization and Planning	HSPO 201	2	4
Cyprus Cuisine	HSPO 202	2	4
Service Quality Excellence	HSPO 203	2	4
Wines, Beers and Spirits	HSPO 204	2	4
Restaurant Management	HSPO 205	3	6
Front Office Operations	HSPO 206	2	4
Cruise Ship Hospitality	HSPO 207	2	4
Bar Operations	HSPO 211	2	4
Food and Beverage Costing Principles	HSPO 212	3	6
Housekeeping and Facilities Operations	HSPO 213	2	4
Marketing in Hospitality	HSPO 214	2	4
Facilities Layout, Design and Organization	HSPO 215	2	4
Innovation and Entrepreneurship in Hospitality	HSPO 216	2	4
Successful Leadership and Motivation in Hospitality	HSPO 217	2	4
Summer Intership II	HSPO 218	0	0
Summer Intership I	HSPO 117	0	0

# COURSE DESCRIPTIONS

---

<b>HSPO 101</b>	<b>Introduction to Hospitality and Tourism</b>	<b>ECTS 6</b>
-----------------	--	---------------

---

The main objectives of the course are to provide, an introduction to the world of the hospitality and tourism industries. Become acquainted with the social, economic and environmental context within which hospitality and tourism operate. Understand the structure, nature and operating characteristics of the different sectors of the hospitality industry: food service, lodging and tourism. Identify the role of managers in the hospitality industry and to highlight their principal responsibilities. Provide an opportunity for further development of skills in the field of hospitality and tourism, through further studies at higher levels.

---

<b>HSPO-102</b>	<b>Computer Fundamentals</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	------------------------------	---------------

---

The course was designed to introduce the student to the popular applications of software packages, which can include processing in the Word, electronic spreadsheets, software management, 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).

---

<b>HSPO-103</b>	<b>English Language I</b>	<b>ECTS 6</b>
-----------------	---------------------------	---------------

---

Students will learn and practice pre-intermediate and intermediate English language structures and functions and acquire knowledge in order to enable themselves to communicate in the environment of the Hospitality Industry. They will develop the vocabulary, language and skills will need to understand the industry, and apply this knowledge to practical situations such as communicating with colleagues, and customers in the hospitality industry. Students will be provided with the language, information, and skills they need for a career in this industry as well.

Students 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 career specific dialogues, presentations, interviews, and guided speaking and writing exercises. Students will also develop skills in speaking, reading, and writing in the associated language. Professional vocabulary concerning their major will be covered throughout the semester by offering more than 400 vocabulary terms and phrases. In this course students will progress through the A2 level of the Common European Framework for Language Learning; they are expected to be close to functioning at the B1 level by the end of the course.

---

<b>HSPO-104</b>	<b>Food Service Safety &amp; Hygiene</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	--	---------------

---

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.

---

<b>HSPO 105</b>	<b>The Art of Gastronomy</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	------------------------------	---------------

---

The course introduces students to the world of gastronomy. Students will understand gastronomy; the science that studies the culture, development and coexistence of people with their cuisine and its ingredients.

This course will give students the “Hands on” experience needed to be a well-trained, efficient employee of any hospitality field. The student will obtain the skills for continual growth in a world of accelerating change and a competitive market. The student, upon completion of this course should have an understanding of proper food handling and storage, preparation of many foods, the proper arrangement of foods; also identify basic ingredients and production equipment.

The first part of the course introduces the students to the food and beverage service while the second part of the course incorporates the practical aspects of food production.

---

<b>HSPO-106</b>	<b>Principles of Accounting</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	---------------------------------	---------------

---

In this introductory course, the student will understand the basic concepts of accounting. 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, accounting monitoring for the debts and claims of the organization, as well as procedures for fixed and liquid/ disposable assets and depreciation, and keeping a stockpile system.

---

<b>HSPO 111</b>	<b>Food and Beverage Management</b>	<b>ECTS 6</b>
-----------------	-------------------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to help to prepare students to meet the challenges associated with the Food and Beverage Industry. The students will gain a basic understanding of the Food and Beverage industry by analysing the industry’s -growth and development, reviewing its organizational structure, investigating its relationship with a hotel’s other departments, and by focusing on industry opportunities and future trends.

---

<b>HSPO 112</b>	<b>Food Production and Service</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	------------------------------------	---------------

---

This course will prepare students to meet the challenges associated with the management, production and service of food and beverage products. To incorporate both the theoretical and practical aspects of food and beverage production and service and equip students with the basic knowledge and skills required for the production and service of quality food and beverage products.

---

<b>HSPO 113</b>	<b>Hospitality Information Systems</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	--	---------------

---

The main objectives of the course are to prepare students to meet the challenges associated with Information Systems within the Hospitality Industry. To gain an insight into workings of computer systems used in the Hospitality Industry and Identify the use and knowledge in the significance of information technology to an enterprise. To Introduce and apply training on Point of Sale Systems, Property Management Systems (PMS), Back office systems in hospitality operations.

---

<b>HSPO 114</b>	<b>Barista Operations</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	---------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to introduce students to the techniques and methods of preparation and service of coffee, tea and other beverages. To refer to cultivation, classification, processing and fermentation, as the course provides a comprehensive coffee and tea chain overview and emphasize the professional and practical skills that will be necessary for professionals behind the bar so they can produce a wide variety of different types of coffee, beverages and tea. Students will identify and correct possible quality problems in the preparation and storage of coffee, tea or beverages.

---

<b>HSPO 115</b>	<b>Managing People and Organizations</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	--	---------------

---

The main objectives of the course are to provide an overview of human resources management, to set the basis for effective handling of the labor force as well as the organization as a whole and develop intrapersonal and interpersonal skills to facilitate cooperation and team work. To build confidence when interacting with others to facilitate cooperation and team work, enhance communication, both orally and in writing, strengthen problem – solving capabilities with regards to personnel issues and highlight sensitivity towards ethical human resources practices.

---

<b>HSPO 116</b>	<b>English Language II</b>	<b>ECTS 6</b>
-----------------	----------------------------	---------------

---

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, persuasive and summary types of paragraphs, as well as in email writing structure.

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.

---

<b>HSPO 201</b>	<b>Event Organization and Planning</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	--	---------------

---

The main objectives of the course are to cover a systematic approach in organizing and managing meetings, conferences and functions in general and provide an understanding of the needs of the industry and the related parameters involved, like catering, accommodation and other services.

---

<b>HSPO 202</b>	<b>Food Service Supply Management</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	---------------------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to: Cover the basic functions of a restaurant operation with regards to service delivery, with theoretical and practical aspects concerning food handling, Strengthen the fundamental skills required for efficient serving of food, Highlight the historical developments in food service functions and methods, Enable students to become competent professionals in the serving sector, and provide an understanding of the importance of proper food and drinks serving, using basic technical skills, through both theoretical knowledge, as well as practical applications.

---

<b>HSPO 203</b>	<b>Service Quality Excellence</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	-----------------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to: Explore and analyze the importance of managing quality in the different segments of the hospitality industry; Incorporate the various concepts of effective planning, equipment utilization, food and beverage mise en place and personnel skills; Highlight and secure the constant implementation of the various service quality components at every single moment of truth; Analyze the various assessment methods as important elements to determine and ensure high standards of quality for hospitality services; Stress the utmost importance of service quality excellence to secure constant guest satisfaction and loyalty.

---

<b>HSPO-204</b>	<b>Wines, Beers and Spirits</b>	<b>ECTS 2</b>
-----------------	---------------------------------	---------------

---

The objective of the course is to present the basic functions of the bar, the basic knowledge of the harmonious combination of food and drinks. Students will also acquire the necessary knowledge about different types of wines, their categories, the ways of producing them (e.g. champagne), storage and serving temperatures, as well as, knowledge on the production of beer and other spirits.

---

<b>HSPO 205</b>	<b>Restaurant Management</b>	<b>ECTS 6</b>
-----------------	------------------------------	---------------

---

The main objectives of the course are to: provide students with sufficient knowledge and understanding of the organization, management and operation of the restaurant and its sections, to ensure effective understanding and handling of critical restaurant operation functions: daily operations, human resource issues, menu planning, concept development, service characteristics, dining trends and security issues.

The course covers knowledge for effective coverage on the requirements for efficient: production planning and control and service delivery planning and control.

<b>HSPO 206</b>	<b>Front Office Operations</b>	<b>ECTS 4</b>
<p>The main objectives of the course are to: Provide the ability to analyse the guest cycle with the aim of exceeding guest expectations, Develop skills on daily front office procedures (Reservation, Check-In, Check-Out, Account Settlement) and Develop the ability to evaluate the significance of the hotel revenue cycle in order to optimize revenues.</p>		
<b>HSPO 207</b>	<b>Cruise Ship Hospitality</b>	<b>ECTS 4</b>
<p>The main objectives of the course are to: Introduce the cruise industry and its significance as one of the fastest growing sectors of the tourism industry, examine the phenomenon of cruising from the perspective of the industry and the consumer, explore the working conditions on cruise ships as well as the environmental impacts of cruising and set the initial basis for students to consider a career in cruise ship operations.</p>		
<b>HSPO 211</b>	<b>Bar Operations</b>	<b>ECTS 4</b>
<p>The main objectives of the course are to: Familiarize students with the Bar and Beverage related aspects of the Hospitality Industry and analyze major aspects of the Bar and Beverage operations such as - sanitation and bar setup, layout and design of the Bar, the art of mixology, major beverage families (spirits, beers, wines) and purchasing, receiving, storage, and inventory of supplies.</p>		
<b>HSPO 212</b>	<b>Food and Beverage Costing Principles</b>	<b>ECTS 6</b>
<p>The main objectives of the course are to: Familiarize students with the Food and Beverage related aspects of cost control which will enable a hospitality operation to better achieve its profit potential, understand the importance of food and beverage cost controls as an integral part of a successful hospitality operation, provide sufficient knowledge to analyze, improve and develop effective food and beverage cost control systems to implement in daily operations, deliver and utilize knowledge of computerized control procedures and stress the need for effective ethical approaches to control waste and pilferage.</p>		
<b>HSPO 213</b>	<b>Housekeeping &amp; Facilities Operations</b>	<b>ECTS 4</b>
<p>The main objectives of the course are to: Help to prepare students to meet the challenges associated with the housekeeping department, provide an overview of the key issues of housekeeping and maintenance operations, to understand the theoretical and practical knowledge that constitutes the work of housekeeping, to illustrate the complexities and demands of working in the industry through the scope of housekeeping, to highlight the role of</p>		
<b>HSPO 214</b>	<b>Marketing in Hospitality</b>	<b>ECTS 4</b>
<p>The main objectives of the course are to: Introduce students to the management of the marketing function for hospitality organizations, Build skills to analyze the structure, the system and the interrelationships within the marketing function in hospitality operations, Develop and assess marketing concepts in service operations, Determine long, medium and short term plans, related to the marketing function to achieving company objectives and Analyze the internal as well as the external environment and to formulate effective strategies with regards to hospitality operations.</p>		
<b>HSPO 215</b>	<b>Facilities Layout, Design and Organization</b>	<b>ECTS 4</b>
<p>The main objectives of the course are to: Prepare students to meet the challenges associated with an efficient design and operation of units in the food and beverage industry, provide familiarity in Food Service Facilities Planning, through: effective establishing of goals - cost limitations settings - structural and engineering principles - formulation of plans and specifications for service planning, implementation and delivery - general operational requirements.</p>		
<b>HSPO 216</b>	<b>Innovation and Entrepreneurship in Hospitality</b>	<b>ECTS 4</b>
<p>The main objectives of the course are to: understand the broad issues of entrepreneurship, analyse practices of business start-up and hospitality business development, analyse personal strengths and weaknesses in relation to elements of the hospitality entrepreneurial process and understand the characteristics of innovation and creativity in Tourism and Hospitality.</p>		

---

<b>HSP0 217</b>	<b>Leadership and Motivation in Hospitality</b>	<b>ECTS 4</b>
-----------------	---	---------------

---

The main objectives of the course are to; Present main theories of leadership; Analyse factors that influence effective leadership; Discuss differences in leadership styles; Analyse the impact of culture on leadership; Outline features of contemporary leadership; Explain Motivation and analyse the principles and models of Motivation.

---

<b>HSP0 117, HSP0 218</b>	<b>Summer Internship I, II</b>	<b>ECTS 0</b>
---------------------------	--------------------------------	---------------

---

The practicum aims to give students an opportunity to apply classroom theories to practical issues in a business setting. Students could be employed in the following fields: Hotels, Restaurants, Institutional feeding organizations, Food and Beverage caterers, Wholesale Travel Agencies, Any organization in the Hospitality Industry

Main Objectives of the practicum are to: Familiarize students with the philosophy, mission, organization, culture and management style of the organization they are employed by. Gain competence in performing actual tasks on jobs in their designated areas - Participate or be exposed to management activities and any management information systems used within the organization - Involve students with revenue budgeting, forecasting and strategies adopted by their department.

Duration of Practical work: 16 weeks each summer period

# COORDINATORS

## **Bachelors/Πτυχία**

Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών

Αισθητική

Nautical Science

Mr. Nicholas Orphanides

Dr Marios Stylianos

Dr Andreas Chrysanthou

## **Diplomas/Διπλώματα**

Μηχανική Αυτοκινήτου

Τεχνικός Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων

Επισιτιστικές Τέχνες

Culinary Arts

Hospitality and Food Service Operations

Mr. Chistodoulos Kakoulli

Mr. George Philippides

Mr. Nicholas Orphanides

Mr. Nicholas Orphanides

Mr. Nicholas Orphanides



# FACULTY

## **Adamides Constantinos**

*Instructor – Nautical Science & Automotive Engineering*

QUALIFICATIONS  
BSc Computer Science

## **Agapiou Marios**

*Instructor – Automotive Engineering*

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

## **Argyrou Panayiota**

*Instructor – Nautical Science, Aesthetics, Mechanical Installations, Automotive Engineering & Culinary Arts*

QUALIFICATIONS  
BSc Physics  
MSc by Research in Physics  
PhD (Cand.) in Oil, Gas and Energy Engineering

## **Athnasiou Maria**

*Instructor – Nautical Science*

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

## **Charitou Maria**

*Instructor – Culinary Arts*

QUALIFICATIONS  
MSc Management with Enterprise & Business Growth  
Bachelor of Science Culinary Arts & Food Service Management  
Diploma in Culinary Arts

## **Dr Christophidou Maria**

*Lecturer – Aesthetics*

QUALIFICATIONS  
PhD Genomic Epidemiology, University of Manchester, 2010  
MSc Medical Genetics, University of Glasgow, 2005  
BSc Applied Biology, Northumbrial University, 2004

## **Christodoulou Stavri**

*Lecturer – Aesthetics*

QUALIFICATIONS  
BA, Aesthetics

## **Dr Chrysanthou Andreas**

*Lecturer – Nautical Science*

QUALIFICATIONS  
PhD Mechanical Engineer

## **Dr Frangos Andreas**

*Lecturer – Nautical Science*

QUALIFICATIONS  
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 – Culinary Arts*

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

## **Georgiades Nicos**

*Instructor – Automotive Engineering*

QUALIFICATIONS  
Higher Diploma Mechanical Engineering Frederick Institute of Technology

## **Hadjigregoriou Demetris**

*Instructor – Mechanical Installations*

QUALIFICATIONS  
BSc in Mechanical Engineering (pending Jan. 2014)  
Advanced Diploma in Refrigeration and Air conditioning

## **Iacovides Angelos**

*Instructor – Aesthetics & Culinary Arts*

QUALIFICATIONS  
BA in Media & Communication MA in Visual Communication

**Iacovidou Marilena**

*Instructor – Culinary Arts*

## QUALIFICATIONS

Πτυχίο «Διδακτική της Τεχνολογίας και Ψηφιακών Συστημάτων», Πανεπιστήμιο Πειραιώς

**Kakoulli Christodoulos**

*Instructor – Automotive Engineering & Mechanical Installations*

## QUALIFICATIONS

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

**Konstantinou Kyriaki**

*Instructor – Mechanical Installations*

## QUALIFICATIONS

MSc Occupational Health and Safety, European University  
BSc Occupational Health and Safety, Middlesex University  
Diploma in Culinary Arts, Higher Hotel Institute Cyprus

**Koureas Andreas**

*Instructor – Culinary Arts, Aesthetics & Automotive Engineering*

## QUALIFICATIONS

BA in International Relations and European Studies  
Master in Business Administration

**Kyprianou Panayiotis**

*Instructor – Culinary Arts*

## QUALIFICATIONS

Master of Laws in International Business Law  
Bachelor of Laws

**Kythreotis Nicholas**

*Instructor – Nautical Science*

## QUALIFICATIONS

MA in International Relations, King's College London  
LLB in Law & Business, City University, London

**Dr Lambropoulos Grigorios**

*Instructor – Aesthetic*

## QUALIFICATIONS

Medicine, Plastic Surgeon

**Lappa Fotini**

*Instructor – Culinary Arts*

## QUALIFICATIONS

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

**Livadiotis Andronicos**

*Instructor – Aesthetics*

## QUALIFICATIONS

Διδακτορικό Νοσηλευτικής  
Μεταπτυχιακό Παιδιατρικής Νοσηλευτικής  
Μεταπτυχιακό Κοινωνικής Νοσηλευτικής  
Πτυχίο Νοσηλευτικής

**Makris Nicholas**

*Instructor – Nautical Science*

## QUALIFICATIONS

BSc in Nautical Studies

**Markitani Constantina**

*Instructor – Aesthetics*

## QUALIFICATIONS

Doctor of Medicine General Medicine

**Mina Georgia**

*Lecturer – Aesthetics*

## QUALIFICATIONS

Μεταπτυχιακό στην Αισθητική Φροντίδα και Άσκηση, στη Προαγωγή Υγείας και Διαχείριση του Στρες, Πτυχίο Αισθητική και Διαχείριση Μονάδων Αισθητικής, BSc in International Spa Management

**Nicolaidou Vicki**

*Lecturer*

## QUALIFICATIONS

Bachelor degree, French Studies and Modern Languages  
Diploma French Studies  
Certificate French Language

**Orphanides Nicholaos**

*Senior Lecturer – Culinary Arts*

## QUALIFICATIONS

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

**Panayiotou John**

*Instructor – Automotive Engineering*

## QUALIFICATIONS

BSc in Automotive Engineering

**Papaioannou Chrysanthi**

*Lecturer – Aesthetics, Culinary Arts, Nautical Science, Mechanical Installations & Automotive Engineering*

## QUALIFICATIONS

MA in TEFL

(Teaching English as a Foreign Language)  
BA in English Literature, Degree College  
Associate Degree in Arts in English Literature

### **Papamichael Fani**

*Instructor – Nautical Science & Culinary Arts*

#### QUALIFICATIONS

MBA  
BA Sociology

### **Patsalides Kyriacos**

*Instructor – Nautical Science*

#### QUALIFICATIONS

BSc in Mineral Resources Engineering  
MSc in Oil and Gas Engineering

### **Petrou Antonis**

*Instructor – Aesthetics*

#### QUALIFICATIONS

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

### **Philippides George**

*Senior Instructor – Mechanical Installations*

#### QUALIFICATIONS

BSc Mechanical Engineer, Diploma of Technician Engineer/Mechanical Engineering

### **Pissas Ioannis**

*Instructor – Nautical Science*

#### QUALIFICATIONS

BSc in Nautical Science  
CoC Officer in charge of a Navigational Watch

### **Pittakaras Paris**

*Instructor – Mechanical Installation*

#### QUALIFICATIONS

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

### **Proestos Christos**

*Instructor – Mechanical Installations*

#### QUALIFICATIONS

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

### **Sakki Panayiotis**

*Instructor – Automotive Engineering*

#### QUALIFICATIONS

BEng Motor Sports Engineering MEng Automotive Systems - Vehicle Dynamics

### **Dr Stavrinou Penelopi**

*Instructor – Aesthetics*

#### QUALIFICATIONS

PhD Sports Science and Physical Education  
MSc Exercise Physiology  
BSc Sports Science and Physical Education

### **Stylianides Georgios**

*Instructor – Nautical Science*

#### QUALIFICATIONS

Master Mariner  
Diploma Merchant Maritime Academy

### **Dr Stylianou Marios**

*Assistant Professor – Aesthetics*

#### QUALIFICATIONS

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

### **Tandon Rohit**

*Instructor – Nautical Science*

#### QUALIFICATIONS

MA in Financial Management & International Trade  
MA in Operational Management  
Member of ICS, UK and Nautical Institute

### **Temereas Christakis**

*Instructor – Culinary Arts*

#### QUALIFICATIONS

CMI 7 Diploma in Strategic Management and Leadership, University of Derby  
MBA - Global, University of Derby  
BA Culinary Arts Management, Intercollege Nicosia

### **Theodoridou Sophia-Elisavet**

*Instructor – Aesthetics*

#### QUALIFICATIONS

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

### **Theodosiou Panayiotis**

*Lecturer – Culinary Arts*

#### QUALIFICATIONS

MA in Culinary Education  
Higher Diploma in Culinary Arts

**Theofanous Maria**

*Lecturer – Aesthetics*

## QUALIFICATIONS

MA (cand.), in Continuing education and lifelong learning

BA, Aesthetics

**Tsolias Kallinikos**

*Instructor – Automotive Engineering & Mechanical Installations*

## QUALIFICATIONS

MSc in Electrical Power System Engineering, University of Manchester

BSc in Electronics Engineering, University of Nicosia

**Vassiliou Elisavet**

*Instructor – Mechanical Engineering*

## QUALIFICATIONS

Master's in Business Administration (MBA) BSc in Mechanical Engineering

Diploma of Technician Engineer NEBOSH Certificate

**Dr Yfantis Elias**

*Assistant Professor – Nautical Science*

## QUALIFICATIONS

PhD Applied Engineerin

Diploma Engineering Energy

# ACADEMIC CALENDAR 2024-2025

EVENT	DAY	DATE
<b>PREPARATORY PROGRAMME 2024</b>		
Applications for Admission are Accepted, English Placement Test and Pre-Registration	All Summer	Until October 14
Registration and Payment of Fees	Monday - Friday	August 26 - September 27
Pre-Semester Session	Monday - Thursday	September 2 - 26
Orientation Day for New Students	Friday	September 27
<b>FALL SEMESTER 2024</b>		
<b>Classes Start</b>	<b>Monday</b>	<b>September 30</b>
Holiday (Cyprus Independence Day)	Tuesday	October 1
Applications for Admission*	Monday	October 14
Last Add/Drop Day	Monday	October 14
Holiday ("Ochi" Day)	Monday	October 28
Winter Recess	Monday - Sunday	December 23 - January 5
<b>2025</b>		
Holiday (Theophany)	Monday	January 6
Classes Resume	Tuesday	January 7
Last Day of Classes and Withdrawal	Friday	January 10
Final Examination Period	Monday - Friday	January 13 - 24
<b>SPRING SEMESTER 2025</b>		
English Test, Registration and Payment of Fees	Tuesday - Friday	January 7 - 24
Orientation Day for New Students	Friday	January 31
<b>Classes Start</b>	<b>Monday</b>	<b>February 3</b>
Applications for Admission*	Monday	February 17
Last Add/Drop Day	Monday	February 17
Holiday (Green Monday)	Monday	March 3
Holiday (Greek Independence Day)	Tuesday	March 25
Holiday (Cypriot War of Independence 1955 - 1959)	Tuesday	April 1
Spring Recess	Monday - Sunday	April 14 - 27
Holiday (Greek Easter)	Sunday	April 20
Classes Resume	Monday	April 28
Holiday (International Labour Day)	Thursday	May 1
Last Day of Classes and Withdrawal	Friday	May 16
Final Examination Period	Monday - Friday	May 19 - 30
Graduation Ceremony		End of June
<b>SUMMER SESSION I 2025</b>		
English Placement Test, Registration and Payment of Fees	Wednesday - Friday	May 28 - 30
<b>Classes Start</b>	<b>Monday</b>	<b>June 2</b>
Holiday (Monday of the Holy Spirit)	Monday	June 9
Applications for Admission*	Tuesday	June 10
Last Add/Drop Day	Tuesday	June 10
Last Day of Classes and Withdrawal	Wednesday	July 16
Final Examination Period	Thursday - Saturday	July 17 - 19
<b>SUMMER SESSION II 2025</b>		
English Placement Test, Registration and Payment of Fees	Wednesday - Friday	July 16 - 18
<b>Classes Start</b>	<b>Monday</b>	<b>July 21</b>
Applications for Admission*	Monday	July 28
Last Add/Drop Day	Monday	July 28
Holiday (Assumption of the Virgin Mary)	Friday	August 15
Last Day of Classes and Withdrawal	Wednesday	September 3
Final Examination Period	Thursday - Saturday	September 4 - 6
<b>SECOND EXAMINATION 2025</b>		
Second Examination	Monday - Friday	September 8 - 19

NOTE: Other dates may apply for selected programmes.

\* The application deadline for international students can be obtained from the Admissions Office: [info@intercollege.ac.cy](mailto:info@intercollege.ac.cy)





ADMISSIONS OFFICE NICOSIA

8 Markou Drakou Str, 2409 Nicosia, Cyprus

T.: +357 22 842500

F.: +357 22 842555

email: [info@intercollege.ac.cy](mailto:info@intercollege.ac.cy)

[www.intercollege.ac.cy](http://www.intercollege.ac.cy)