



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΚΛΑΔΟΣ: ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΥΠΟΔΟΧΗ ΚΑΙ ΟΡΟΦΟΚΟΜΙΑ – ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

Το πρόγραμμα αυτό είναι σχεδιασμένο να προετοιμάζει τους/τις μαθητές/μαθήτριες για άμεση εργοδότηση και ανέλιξη σε μέσο-διευθυντικό επίπεδο στην Υποδοχή και Οροφοκομία. Εξοικειώνει και εισάγει τον/την μαθητή/μαθήτρια στη λειτουργία του τμήματος της Οροφοκομίας και παρέχει γενικές γνώσεις γύρω από τη πολυσύνθετη διάταξή του, τα καθηκοντολόγια, τις αρμοδιότητες, την ιεραρχία του τμήματος, τις διαδικασίες που ακολουθούνται και τις αρχές που διέπουν τη λειτουργία του τμήματος της οροφοκομίας. Επιπλέον, καλύπτει τις βασικές λειτουργίες του τομέα, τον απαραίτητο εξοπλισμό και τα αναλώσιμα που απαιτούνται για τη διεκπεραίωση των εργασιών του τμήματος αυτού.

Παράλληλα, η Υποδοχή αποτελεί τον συνδετικό κρίκο της Υπηρεσίας Δωματίων κάθε ξενοδοχειακής μονάδας. Εξοικειώνει και εισάγει τον/την μαθητή/μαθήτρια στη λειτουργία του τμήματος υποδοχής και παρέχει γενικές γνώσεις γύρω από την πολυσύνθετη διάταξή του, το καθηκοντολόγιο, τις αρμοδιότητες, την ιεραρχία του τμήματος, τις βασικές λειτουργίες του, τις διαδικασίες που ακολουθούνται και τις αρχές που διέπουν τη λειτουργία του, με απώτερο σκοπό την ποιοτική και εξατομικευμένη εξυπηρέτηση των πελατών.

Η ανάγκη για εμπλουτισμό της θεωρίας μαζί με την πρακτική κατά τη διάρκεια της φοίτησης είναι μέγιστης σημασίας, γι' αυτό στο πρόγραμμα αυτό συνδυάζεται η θεωρία με την πρακτική εργαστηριακή εκπαίδευση των μαθητών/μαθητριών, τόσο στον σχολικό χώρο όσο και στη Βιομηχανία.

ΠΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ Η ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- Α' Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Λευκωσίας
- Γ' Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Λεμεσού
- Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Λάρνακας
- Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Παραλιμνίου
- Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Πάφου
- Λύκειο και Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Πόλης Χρυσοχούς
- Λύκειο και Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Αγ. Χαραλάμπους Έμπας

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΚΟΙΝΟΥ ΚΟΡΜΟΥ ΓΕΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ	Α' ΤΑΞΗ
	ΠΚ
Θρησκευτικά	1
Νέα Ελληνικά	5*
Ιστορία	1
Φυσική Αγωγή	1
Μουσική	1
Μαθηματικά	3*
Χημεία	1
Αγγλικά	3*
Γαλλικά	2
Γερμανικά ή Ρωσικά	3

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΚΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ		Α' ΤΑΞΗ
		ΠΚ
Μαθήματα Ειδικότητας	Εισαγωγή στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού	3
	Αρχές Οροφοκομίας	5*
	Αρχές Λειτουργιών Υποδοχής	5*
	Αρχές Ασφάλειας και Υγιεινής	1
Επιλεγόμενα		-

*Εξεταζόμενα μαθήματα (εντός των παρενθέσεων αναγράφονται οι ώρες ενίσχυσης των εξεταζόμενων μαθημάτων).

Τα Επιλεγόμενα μαθήματα προσφέρονται ως μονόωρα, δίωρα, τριώρα ή τετράωρα και χωρίζονται σε μαθήματα Εμβάθυνσης, Ενίσχυσης, Εμπλουτισμού και Εξειδίκευσης. Στην περίπτωση που ένα μάθημα προσφέρεται και ως μάθημα Κοινού Κορμού, τότε οι περίοδοι προστίθενται και αποτελούν ένα ενιαίο μάθημα.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΠΟΛΥΣΗΣ

Ο/η απόφοιτος/η για σκοπούς απόλυσης πρέπει να παρακαθίσει στα τρία (3) εξεταζόμενα μαθήματα Μέσης Γενικής Εκπαίδευσης και στο ένα (1) εξεταζόμενο τεχνολογικό με θέμα της ειδικότητας.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ

Ο/η απόφοιτος/η για σκοπούς πρόσβασης στα Ανώτερα και Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα της Κύπρου και Ελλάδας πρέπει να παρακαθίσει σε τρία (3) εξεταζόμενα μαθήματα Γενικής Παιδείας και σε ένα (1) εξεταζόμενο Τεχνολογικό μάθημα.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΕΡΓΟΔΟΤΗΣΗΣ

Ο/η απόφοιτος της ειδικότητας Μάγειροι και Τραπεζοκόμοι μπορεί να εργαστεί σε:

- Ελεύθερος/η επαγγελματίας

Εργοδοτούμενος/η σε:

- Τμήμα Οροφοκομίας ή Υποδοχής ξενοδοχείου
- Θέρετρα και Κέντρα Ευεξίας (Σπα)
- Κρουαζιερόπλοια, αίθουσες δεξιώσεων και Εκδηλώσεων
- Νοσοκομεία/Κλινικές
- Στρατόπεδα
- Οίκους Ευγηρίας
- Αεροδρόμια

ΚΛΑΔΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

Ο/η μαθητής/μαθήτρια μπορεί να έχει πρόσβαση σε Τμήματα ΑΑΕΙ Κύπρου και Ελλάδας, νοουμένου ότι έχει πάρει τα κατάλληλα επιλεγόμενα μαθήματα. Ενδεικτικά αναφέρονται πιο κάτω κάποια από αυτά τα Τμήματα (έκδοση ΥΣΕΑ, «Επιστημονικά Πεδία και Πλαίσια Πρόσβασης στη Δημόσια Τριτοβάθμια Εκπαίδευση Κύπρου και Ελλάδας»). Παράλληλα, μπορεί να συμβουλευτεί τον/την Καθηγητή/Καθηγήτρια Συμβουλευτικής και Επαγγελματικής Αγωγής του σχολείου του/της καθώς και να μελετά την τρέχουσα έκδοση της ΥΣΕΑ «Επιστημονικά Πεδία και Πλαίσια Πρόσβασης στη Δημόσια Τριτοβάθμια Εκπαίδευση Κύπρου και Ελλάδας». Επιπρόσθετα, ο/η μαθητής/μαθήτρια μπορεί να έχει πρόσβαση στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση χωρών εκτός Κύπρου και Ελλάδας.

- Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης, Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου
- Μαγειρικών Τεχνών, Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου
- Επικοινωνίας και Σπουδών Διαδικτύου, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
- Διοίκησης Ξενοδοχείων και Τουρισμού, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
- Επικοινωνία και Ψηφιακών Μέσων, Ελλάδα
- Ανώτερη Σχολή Τουριστικής Εκπαίδευσης, Ελλάδα
- Διοίκησης Επιχειρήσεων και Τουρισμού, Ελλάδα
- Σχολές Μονίμων Υπαξιωματικών, Ελλάδα