

Οδηγός Σπουδών

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης



Ευρωπαϊκή Ένωση



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο



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

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου “Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης”.

Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Μήνυμα

Γενικού Διευθυντή ΜΙΕΕΚ

Αγαπητές φίλες και αγαπητοί φίλοι

Ζούμε σε μια εποχή ραγδαίων αλλαγών, οι οποίες αναγκάζουν τον άνθρωπο να προσαρμόζεται και να συμβαδίζει με τις συνεχώς αναδυόμενες τάσεις. Τάσεις, οι οποίες διαμορφώνουν νέα δεδομένα και οδηγούν στην ανάδυση νέων μορφών απασχόλησης και επιχειρηματικής οργάνωσης, με αποτέλεσμα να επηρεάζουν τον τρόπο που οι άνθρωποι ασκούν τα εργασιακά τους καθήκοντα. Καλούμαστε, λοιπόν, να δώσουμε στις νέες και στους νέους μας, και σε κάθε άτομο που βγαίνει στην αγορά εργασίας, το δικαίωμα να είναι ανταγωνιστικός/οί και παραγωγικός/οί.

Η ραγδαία ανάπτυξη της τεχνολογίας, η έκρηξη γνώσεων και η παγκοσμιοποίηση απαιτούν, πέραν από τη βασική γνώση στο πεδίο σπουδών, μια πολυδιάστατη ανάπτυξη του ατόμου, η οποία να είναι βασισμένη σε δεξιότητες και ικανότητες τέτοιες που να αναπτύσσουν μεταξύ άλλων την κριτική σκέψη, την ευελιξία και την προσαρμοστικότητα. Ικανότητες και δεξιότητες που αποκτούνται μόνο από μια συνεχή σχέση των πολιτών με τον χώρο της εκπαίδευσης και της κατάρτισης, η οποία είναι βασισμένη στις πραγματικές ανάγκες της αγοράς εργασίας.

Η Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ, με τη συνεχή διεύρυνση και ανάπτυξη των Προγραμμάτων Σπουδών που προσφέρει, τα οποία είναι βασισμένα στις ανάγκες της αγοράς εργασίας, είναι δεσμευμένη για την παροχή πρόσβασης στη γνώση, την εκπαίδευση και την κατάρτιση σε ένα ανώτερο επίπεδο. Υπηρετώντας το τρίπτυχο γνώση – κατάρτιση – εργασία γεφυρώνουμε τη μεταλκειακή εκπαίδευση με την εργασία, τη συνεχή κατάρτιση και, εν τέλει, την κοινωνία.

Η Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ προσφέρει ποιοτικά Προγράμματα Σπουδών, κυρίως σε απόφοιτους/ες της Μέσης Εκπαίδευσης που δεν ακολουθούν Πανεπιστημιακή Εκπαίδευση, αλλά χρειάζονται την κατάλληλη επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση, ώστε να διευκολυνθεί η πρόσβαση, η ένταξη αλλά και η ενεργή μακροχρόνια παραμονή τους στην αγορά εργασίας.

Η έκδοση αυτή είναι ένας χρήσιμος οδηγός για τους/τις υποψήφιους/ες σπουδαστές και σπουδάστριες. Περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για τη λειτουργία της Δημόσιας Σχολής Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ, τα προγράμματα σπουδών που προσφέρει και τις ευκαιρίες και προοπτικές που ανοίγονται στους/στις αποφοίτους/απόφοιτές τους.

Κλείνοντας, θα ήθελα να σας καλωσορίσω στη Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ και να σας διαβεβαιώσω ότι ως σπουδαστές/σπουδάστριες θα ενταχθείτε σε ένα **σύγχρονο εκπαιδευτικό περιβάλλον, με σπουδές, οι οποίες θα διαμορφώσουν αποτελεσματικά την επαγγελματική σας σταδιοδρομία** ενισχύοντας τις επαγγελματικές σας φιλοδοξίες.

Δρ Ηλίας Μαρκάτζης
Γενικός Διευθυντής ΜΙΕΕΚ

Γενικές Πληροφορίες

Γενικές Πληροφορίες για τη Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ

Η Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης- ΜΙΕΕΚ, του Υπουργείου Παιδείας, Πολιτισμού, Αθλητισμού και Νεολαίας, προσφέρει υψηλής ποιότητας προγράμματα εκπαίδευσης και κατάρτισης, πιστοποιημένα από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε., διετούς διάρκειας, σε αναπτυσσόμενους τομείς στοχεύοντας στην ικανοποίηση της μεγάλης ζήτησης στην αγορά εργασίας σε σύγχρονα επαγγέλματα.

Παραρτήματα της Δημόσιας Σχολής ΜΙΕΕΚ λειτουργούν στη Λευκωσία, Λάρνακα, Λεμεσό και Πάφο, και στεγάζονται στους χώρους των Τεχνικών και Επαγγελματικών Σχολών Εκπαίδευσης και Κατάρτισης της κάθε επαρχίας, όπου υπάρχει η υποδομή και τα εξειδικευμένα εργαστήρια.

Η Δημόσια Σχολή ΜΙΕΕΚ είναι ένα συγχρηματοδοτούμενο έργο από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο και την Κυπριακή Δημοκρατία και υλοποιεί τη συνεχή σχέση του Ευρωπαίου πολίτη με τον χώρο της εκπαίδευσης και κατάρτισης, η οποία αποτελεί μέρος της Ευρωπαϊκής Πολιτικής.

Όραμα και Στόχοι της Δημόσιας Σχολής Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - ΜΙΕΕΚ

Όραμα:

η προσφορά ευκαιριών στους πολίτες της Κύπρου, ιδιαίτερα στους/στις νέους/ες, για **απόκτηση, βελτίωση ή αναβάθμιση των επαγγελματικών τους προσόντων και δεξιοτήτων**, ώστε να καταστούν ικανότεροι/ες για απασχόληση και συμμετοχή στην αγορά εργασίας.

Στόχοι:

Η προσφορά Προγραμμάτων Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης, τα οποία:

1. Απευθύνονται σε αποφοίτους/απόφοιτες Μέσης Εκπαίδευσης
2. Είναι ανταγωνιστικά, ευέλικτα και βασισμένα στις πραγματικές ανάγκες της αγοράς εργασίας
3. Δημιουργούν άρτια καταρτισμένους/ες αποφοίτους/απόφοιτες
4. Παρέχουν όλα τα εφόδια για πρόσβαση και ένταξη στην αγορά εργασίας σε άτομα, τα οποία δεν επιθυμούν να ακολουθήσουν Πανεπιστημιακή Εκπαίδευση
5. Προωθούν περαιτέρω τη Δια Βίου Εκπαίδευση, με έμφαση στην υποστήριξη της προσαρμοστικότητας του εργατικού δυναμικού και τη χρήση των νέων τεχνολογιών και των σύγχρονων παραγωγικών διαδικασιών.

Πλεονεκτήματα Φοίτησης στα ΜΙΕΕΚ

ΔΩΡΕΑΝ ΦΟΙΤΗΣΗ

Γλώσσα διδασκαλίας: Ελληνική

Απόκτηση πιστοποιημένου και αναγνωρισμένου (από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε) Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης διετούς διάρκειας. Το Δίπλωμα παρέχει επίπεδο επαγγελματικής κατάρτισης 5 σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πλαίσιο επαγγελματικών προσόντων (ΕΠΕΠ)

Παροχή επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης σε εξειδικευμένα και σύγχρονα εργαστήρια

Διδασκαλία από άρτια καταρτισμένους ακαδημαϊκούς και καταξιωμένους επαγγελματίες στην αγορά εργασίας με πολυετή εμπειρία

Φοίτηση που περιλαμβάνει 6 εβδομάδες πρακτικής εξάσκησης ανά έτος, με σκοπό την ευκολότερη ένταξη των αποφοίτων στην αγορά εργασίας και τη δυνατότητα δημιουργίας σχέσεων με εργοδότες

Δικαίωμα διεκδίκησης φοιτητικής χορηγίας, νοουμένου ότι πληρούνται τα οικονομικά κριτήρια. Το φοιτητικό πακέτο περιλαμβάνει επίδομα σίτισης, στέγης, αγοράς πανεπιστημιακών βιβλίων και επίδομα αγοράς ή συντήρησης ηλεκτρονικού υπολογιστή

Παροχή βιβλιοθηκών με σύγχρονη βιβλιογραφία για όλα τα προγράμματα σπουδών, τόσο σε έντυπη όσο και σε ψηφιακή μορφή

Δυνατότητα αξιοποίησης εξ αποστάσεως εκπαίδευσης

Παροχή ευκαιρίας στους/στις σπουδαστές/σπουδάστριες να εμπλουτίσουν την εργασιακή εμπειρία και τις γνώσεις τους στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+

Παροχή Προσωπικού Συμβούλου Σπουδών

Συμμετοχή σε εξειδικευμένες διαλέξεις, σεμινάρια και εκπαιδευτικές επισκέψεις σε εταιρείες και εκθέσεις, τόσο στην Κύπρο, όσο και στο εξωτερικό

Δυνατότητα συνέχισης των σπουδών σε πανεπιστημιακό επίπεδο, για απόκτηση πτυχίου με απαλλαγή μαθημάτων

Γλώσσα Διδασκαλίας

Η γλώσσα διδασκαλίας στα Προγράμματα των ΜΙΕΕΚ είναι κυρίως η Ελληνική ή/και η Αγγλική.

Δίδαστρα

Η φοίτηση στα ΜΙΕΕΚ είναι δωρεάν.

Κριτήρια Εισδοχής Σπουδαστών/ριών

Απαραίτητη προϋπόθεση για να γίνει δεκτή η αίτηση είναι η κατοχή αναγνωρισμένου από το Υπουργείο Παιδείας, Πολιτισμού, Αθλητισμού και Νεολαίας, Απολυτηρίου εξετάξεως σχολής Μέσης Εκπαίδευσης (δημόσιας ή ιδιωτικής) και ολοκλήρωση των στρατιωτικών υποχρεώσεων (όσον αφορά στους άνδρες).

Η επιλογή των σπουδαστών/ριών, γίνεται μέσα από Σύστημα Μοριοδότησης, το οποίο διέπεται από μετρήσιμα και διαφανή κριτήρια, τα οποία έχει θεσμοθετήσει το Υπουργείο Παιδείας, Πολιτισμού, Αθλητισμού και Νεολαίας σε συνεργασία με το Συμβουλευτικό Σώμα. Το Σύστημα Μοριοδότησης είναι αναρτημένο στον ιστότοπο των ΜΙΕΕΚ www.mieek.ac.cy

Υποβολή Αιτήσεων

Οι ενδιαφερόμενοι/ες καλούνται να υποβάλουν την αίτησή τους ηλεκτρονικά, μέσω του ιστότοπου www.moes.gov.cy του Υπουργείου Παιδείας, Πολιτισμού, Αθλητισμού και Νεολαίας, κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο. Οι αιτήσεις/αιτήσεις πρέπει να προσκομίσουν στην Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης, που έχουν επιλέξει στην ηλεκτρονική τους αίτηση, φάκελο με τα απαραίτητα έγγραφα που να τεκμηριώνουν όλα τα στοιχεία που έχουν δηλώσει στην ηλεκτρονική τους αίτηση.

Αιτήσεις από Πολίτες της Ε.Ε και Τρίτων Χωρών

Αιτήσεις από πολίτες της ΕΕ και Τρίτων Χωρών γίνονται δεκτές υπό τις πιο κάτω προϋποθέσεις:

- Κατοχή Απολυτηρίου δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης ή ισάξιου διπλώματος του απολυτηρίου
- Κατοχή Πιστοποιητικού πολύ καλής γνώσης της Ελληνικής γλώσσας
- Νόμιμη διαμονή στην Κυπριακή Δημοκρατία

Εγγραφές

Οι εγγραφές όσων έχουν εξασφαλίσει θέση γίνονται μέσα σε δύο εβδομάδες από την ημέρα ανακοίνωσης των αποτελεσμάτων, σε ημερομηνίες που καθορίζονται από τα Παραρτήματα της Δημόσιας Σχολής ΜΙΕΕΚ.

Ακαδημαϊκό Ημερολόγιο

Οργάνωση Προγραμμάτων Σπουδών της Δημόσιας Σχολής ΜΙΕΕΚ

Το ακαδημαϊκό έτος αρχίζει την 1η Σεπτεμβρίου και λήγει την 31η Αυγούστου του επόμενου ημερολογιακού έτους. Η ημερομηνία έναρξης των μαθημάτων ανακοινώνεται στον ιστότοπο της Δημόσιας Σχολής ΜΙΕΕΚ. Το Αναλυτικό Ακαδημαϊκό Ημερολόγιο είναι επίσης αναρτημένο στον ίδιο ιστότοπο.

Κάθε ακαδημαϊκό έτος αποτελείται από τα ακόλουθα:

- Φθινοπωρινό Εξάμηνο:
14 εβδομάδες διδασκαλίας και δύο εβδομάδες εξετάσεις,
- Εαρινό Εξάμηνο:
14 εβδομάδες διδασκαλίας και δύο εβδομάδες εξετάσεις,
- Πρακτική Εξάσκηση:
6 εβδομάδες ανά έτος.

Τα μαθήματα διεξάγονται στη βάση ωρολογίου προγράμματος, σε απογευματινό και βραδινό ωράριο (17:00-21:05), πέντε μέρες την εβδομάδα (Δευτέρα έως Παρασκευή).

Ηλεκτρονική Μάθηση

Στη Δημόσια Σχολή ΜΙΕΕΚ εφαρμόζονται αρκετές καινοτόμες μέθοδοι διδασκαλίας, με στόχο την ενίσχυση της διαδικασίας της μάθησης με την εισαγωγή πρακτικών και μεθόδων που χρησιμοποιούνται σε διεθνή ιδρύματα ανώτερης επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης, όπως το Flip Learning Method (ανεστραμμένη μέθοδος διδασκαλίας), το Project-Based Learning, το Work-Based Learning και το Place-Based Education. Αυτές οι μέθοδοι χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με την παραδοσιακή διδασκαλία, για να ενισχύσουν τη μαθησιακή διαδικασία σε κάποια θεωρητικά μαθήματα συγκεκριμένων Προγραμμάτων Σπουδών.

Επιπλέον, εισάγονται και αξιοποιούνται στη μαθησιακή διαδικασία οι Νέες Τεχνολογίες της Πληροφορίας και των Επικοινωνιών (ΤΠΕ), όπως η ανάθεση εργασιών μέσω διαδικτύου (διαδικτυακές τηλεδιασκέψεις καθοδηγητικού χαρακτήρα) με στόχο την ομαλή προετοιμασία των σπουδαστών/ριών στη χρήση των ΤΠΕ, ακόμη και για σκοπούς πρακτικής κατάρτισης.

Σημειώνεται ότι στη Δημόσια Σχολή ΜΙΕΕΚ παρέχονται δωρεάν λογαριασμοί στους/στις σπουδαστές/σπουδάστριες για όλη τη διάρκεια των σπουδών τους, στην πλατφόρμα Office 365, η οποία περιλαμβάνει:

- Το λογισμικό Teams,
- Τα λογισμικά γραφείου Microsoft Word, Excel, PowerPoint και Outlook,
- Λογαριασμό ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (email),
- Αποθηκευτικό χώρο στο διαδίκτυο 1 TB (OneDrive),
- Τα εκπαιδευτικά λογισμικά OneNote Class Notebook και Forms

Επίσης, η εκπαιδευτική πλατφόρμα Moodle χρησιμοποιείται συνδυαστικά από τους/τις σπουδαστές/σπουδάστριες.

Προγράμματα Σπουδών

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	10
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ - ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	12
ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ	14
ΤΕΧΝΕΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ	16
ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΗΠΕΥΤΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ	18
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ - ΝΑΥΤΙΛΙΑΚΑ	20
ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΕΣ - ΨΥΚΤΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ	22
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΟΙΚΙΑΚΟΙ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΟΙ	24
ΔΙΚΤΥΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	26
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ CNC - ΞΥΛΟΥΡΓΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ	28



Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Το πρόγραμμα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής έχει σχεδιαστεί για να βοηθήσει έναν επαγγελματία αρτοποιό-ζαχαροπλάστη να αναπτύξει βασικές επαγγελματικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες. Περιλαμβάνει πρακτική εξάσκηση και βοηθά τους/τις σπουδαστές/σπουδάστριες να ενταχθούν στον κλάδο με επιτυχία, αντιμετωπίζοντας επαγγελματικά όλες τις απαιτήσεις και ιδιαιτερότητες του κλάδου.

Επίσης, το πρόγραμμα ενεργοποιεί τον/την σπουδαστή/ρια μέσα από την ενίσχυση του επιχειρηματικού πνεύματος και την παροχή εμπειρίας σε ένα ευρύ φάσμα διαδικασιών της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, οι οποίες ανταποκρίνονται στις σύγχρονες τάσεις της αγοράς και τις τελευταίες εξελίξεις της βιομηχανίας.

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος, οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή και την παρουσίαση ειδών αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής
- Παρασκευάζουν, ψήνουν, γαρνίρουν και παρουσιάζουν τα διάφορα είδη Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας, εφαρμόζοντας τις σωστές μεθόδους και τις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων για την παρασκευή και παρουσίαση των παρασκευασμάτων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής
- Αναπτύσσουν τεχνικές διακόσμησης και δημιουργικής παρουσίασης των παρασκευών
- Ερευνούν για την ποιότητα και τη θρεπτική αξία των υλικών και προϊόντων που χρησιμοποιούν, καθώς και για τις διάφορες μορφές τους που διατίθενται και αξιοποιούνται στην επισιτιστική βιομηχανία
- Γνωρίζουν τις βασικές αρχές λειτουργίας ενός Αρτοποιείου-Ζαχαροπλαστείου, όπως την οργάνωση και τη διοίκηση της επιχείρησης και των ανθρώπινων πόρων, το μάρκετινγκ, τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας τροφίμων και ποτών και την κοστολόγηση
- Λαμβάνουν αποφάσεις, επιλύουν προβλήματα, δουλεύουν ομαδικά και εφαρμόζουν τεχνικές επαγγελματικής εξυπηρέτησης και προώθησης των προϊόντων που παρασκευάζουν
- Αποκτήσουν εργασιακή εμπειρία μέσα από την πρακτική κατάρτιση σε ένα Αρτοποιείο ή ένα Ζαχαροπλασείο.

Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Ξενοδοχειακές μονάδες
- Εταιρείες τροφοδοσίας (Catering), εστιατόρια, αρτοποιεία και ζαχαροπλασεία
- Εταιρείες παροχής υπηρεσιών του Τουριστικού Τομέα
- Κατασκηνώσεις
- Επιχειρήσεις ψυχαγωγίας και διοργάνωσης εκδηλώσεων
- Επιχειρήσεις με είδη διατροφής
- Ως ελεύθεροι επαγγελματίες.

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	BAKER101	Υγιεινή Τροφίμων	3
1	BAKER102	Τεχνολογία Υλικών Ζαχαροπλαστείου/Αρτοποιείου	3
1	BAKER103	Διαδικασίες Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών	3
1	BAKER104	Βασικές Υπολογιστικές Εφαρμογές σε Αρτοποιεία Ζαχαροπλασεία	3
1	BAKER105	Εργαστήριο και Τεχνολογία Αρτοποιίας I	15
2	BAKER201	Βασικές Αρχές Κοστολόγησης	3
2	BAKER202	Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων	3
2	BAKER203	Σχεδιασμός Υποδομών Αρτοποιείου/Ζαχαροπλαστείου	3
2	BAKER204	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου	3
2	BAKER205	Εργαστήριο και Τεχνολογία Ζαχαροπλαστικής I	15
2	BAKER206	Πρακτική Άσκηση I	6
3	BAKER301	Επιχειρηματικότητα	3
3	BAKER302	Οργάνωση Διοίκηση Αρτοποιείου/Ζαχαροπλαστείου	3
3	BAKER303	Ασφάλεια Τροφίμων	3
3	BAKER304	Εξυπηρέτηση Πελατών και Εθιμοτυπία Φιλοξενίας	3
3	BAKER305	Εργαστήριο και Τεχνολογία Αρτοποιίας II	15
4	BAKER401	Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού και Εποπτικές Ικανότητες	3
4	BAKER402	Βασικές Αρχές Μάρκετινγκ	3
4	BAKER403	Διαχείριση Λειτουργιών Εστιατορίου	3
4	BAKER404	Εισαγωγή στις Λογιστικές και Οικονομικές Καταστάσεις Αρτοποιείων Ζαχαροπλασείων	3
4	BAKER405	Εργαστήριο και Τεχνολογία Ζαχαροπλαστικής II	15
4	BAKER406	Πρακτική Άσκηση II	6



Γαλακτοκομία - Τυροκομία

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Ο κλάδος της Γαλακτοκομίας και Τυροκομίας στη χώρα μας αναπτύσσεται ραγδαία τα τελευταία χρόνια. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα τη δημιουργία πολλών μονάδων παραγωγής / βιοτεχνιών, οι οποίες παράγουν προϊόντα με παραδοσιακές διαδικασίες και τρόπους παρασκευής, αλλά και την ώθηση μεγάλων βιομηχανικών μονάδων να επενδύσουν στην αυτοματοποίηση της παραγωγής, μέσα από την αξιοποίηση των ηλεκτρονικά ελεγχόμενων μηχανημάτων. Οι εξελίξεις αυτές δημιούργησαν την ανάγκη μεγάλης ζήτησης εργαζομένων με εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες.

Το Πρόγραμμα, μέσω της έμφασης που δίνει στον συνδυασμό θεωρίας και πράξης, **προετοιμάζει τους/τις σπουδαστές/σπουδάστριες για επιτυχή απασχόληση, τόσο στον τομέα της Γαλακτοκομικής και Τυροκομικής Βιομηχανίας**, όσο και σε άλλες βιοτεχνίες παραγωγής, οι οποίες εξειδικεύονται στην παραγωγή διαφόρων ειδών τυριού.

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος, οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Αντιληφθούν τους βασικούς κανόνες της πρωτογενούς παραγωγής γάλακτος και να κατανοούν τις βασικές φυσικοχημικές και μικροβιολογικές ιδιότητές του
- Επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά και τον απαιτούμενο εξοπλισμό και να γνωρίζουν τις διεργασίες τυροκόμησης
- Παράγουν παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα, αλλά και να εκτίθενται σε νέες τεχνολογίες παραγωγής, εφαρμόζοντας βασικές αρχές Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας των γαλακτοκομικών προϊόντων (π.χ 7 αρχές HACCP)
- Παρασκευάζουν προϊόντα γάλακτος και διάφορα είδη τυριών εφαρμόζοντας τις σωστές μεθόδους και τις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων για την παρασκευή τους
- Διενεργούν ελέγχους ποιότητας στο γάλα και τα προϊόντα του
- Οργανώνουν την παραγωγή και να έχουν την ικανότητα να εποπτεύουν τις διαδικασίες ελέγχου
- Τηρούν τους κανόνες συντήρησης εξοπλισμού και εγκαταστάσεων και εφαρμόζουν προγράμματα προληπτικής συντήρησης
- Γνωρίζουν την υφιστάμενη Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και τους Κανονισμούς που διέπουν την υγιεινή και ασφάλεια, καθώς επίσης για τη σήμανση των γαλακτοκομικών προϊόντων
- Αντιλαμβάνονται τη σημασία της επιχειρηματικότητας και του μάρκετινγκ (branding) στην εμπορία γαλακτοκομικών προϊόντων και κατανοούν την οργανωτική δομή των επιχειρήσεων
- Αναγνωρίζουν ιδιαιτερότητες, προβλήματα και ευκαιρίες στο λιανικό και χονδρικό εμπόριο και κατανοούν τις εξαγωγικές προοπτικές στην Ευρωπαϊκή Αγορά και στις Τρίτες Χώρες
- Λαμβάνουν αποφάσεις, επιλύουν προβλήματα, δουλεύουν ομαδικά, εφαρμόζουν τεχνικές επαγγελματικής εξυπηρέτησης και προώθησης των προϊόντων που παρασκευάζουν και κοστολογούν.

Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Γαλακτοβιομηχανίες της Κύπρου και του εξωτερικού
- Τυροκομεία της Κύπρου και του εξωτερικού
- Οικογενειακό (δικό τους) γαλακτοκομείο/τυροκομείο
- Μικρές Βιοτεχνίες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων
- Συμβουλευτικές εταιρείες που ασχολούνται με βιομηχανίες γάλακτος και τυριών.

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	DAIRY 0101	Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων	5
1	DAIRY 0102	Γαλακτοπαραγωγή	5
1	DAIRY 0103	Χαρακτηριστικά και Ιδιότητες Γάλακτος	6
1	DAIRY 0104	Ανάλυση Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων	7
1	DAIRY 0105	Ασφάλεια και Υγεία στο χώρο Εργασίας	3
1	DAIRY 0106	Εισαγωγή στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας	3
2	DAIRY 0201	Τεχνολογία Γάλακτος	7
2	DAIRY 0202	Τεχνολογία Γαλακτοκομικών Προϊόντων	7
2	DAIRY 0203	Παρασκευή Γαλακτοκομικών Προϊόντων	9
2	DAIRY 0204	Υγιεινή Τροφίμων	6
2	DAIRY 0205	Πρακτική Εξάσκηση I	6
3	DAIRY 0301	Τυροκομία	6
3	DAIRY 0302	Παρασκευή Τυριών	9
3	DAIRY 0303	Ασφάλεια Τροφίμων	6
3	DAIRY 0304	Μάρκετινγκ και Εμπορία Τροφίμων	5
3	DAIRY 0305	Πρακτική Άσκηση II	6
4	DAIRY 0401	Επιχειρηματικότητα για Αγρο-βιοτεχνικά Προϊόντα	5
4	DAIRY 0402	Εξοπλισμός Βιομηχανιών Επεξεργασίας Γάλακτος	5
4	DAIRY 0403	Διπλωματική Εργασία (Θεωρία)	7
4	DAIRY 0404	Διπλωματική Εργασία (Εργαστήριο)	7



Μαγειρικές Τέχνες

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Το Πρόγραμμα «Μαγειρικές Τέχνες» είναι σχεδιασμένο για να προσφέρει βασικές τεχνικές ικανότητες, επαγγελματικές δεξιότητες και γνώσεις που απαιτούνται να κατέχει ένας επαγγελματίας μάγειρας για ένα πετυχημένο ξεκίνημα καριέρας. Αποτελεί ένα επάγγελμα από τα πλέον κερδοφόρα και ακόρεστα με αυξημένη ζήτηση στην αγορά εργασίας.

Η δομή του προγράμματος, η οποία είναι βασισμένη στον συνδυασμό της διαδικασίας εκμάθησης στην τάξη, την εκτεταμένη πρακτική εφαρμογή των γνώσεων και των δεξιοτήτων στο εργαστήριο και την πρακτική κατάρτιση στη βιομηχανία καθιστά τον/την απόφοιτο/η ικανό/η να ανταποκρίνεται στις προκλήσεις ενός μεταβαλλόμενου και αναπτυσσόμενου επαγγέλματος. Παράλληλα, τους/τις κάνει ικανούς/ές να παρέχουν υψηλής ποιότητας υπηρεσίες παρασκευής φαγητού και εξυπηρέτησης πελατών, προσφέροντάς τους προοπτικές για γρήγορη επαγγελματική αποκατάσταση και ανέλιξη στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία.

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Εφαρμόζουν μοντέρνες ή κλασικές μεθόδους και τεχνικές παρασκευής και παρουσίασης εδεσμάτων κρύας ή ζεστής κουζίνας, όπως επίσης βασικά ψωμιά και γλυκά για επισιτιστικές και ξενοδοχειακές μονάδες καθώς και για ειδικές εκδηλώσεις και συμπόσια
- Εφαρμόζουν σωστά τις βασικές αρχές μαγειρέματος και παράγουν εδέσματα, λαμβάνοντας υπόψη την τεχνολογία και τη λειτουργικότητα των υλικών, της διατροφής και της επιστήμης των τροφίμων
- Ταυτοποιούν, τεμαχίζουν και επεξεργάζονται υλικά
- Κατέχουν τις απαραίτητες ικανότητες και γνώσεις στη διαχείριση της υγιεινής των τροφίμων και της ασφάλειας στην κουζίνα καθώς και στον καθορισμό ποιοτικών κριτηρίων σε σχέση με τη λειτουργία της κουζίνας
- Κατανοούν τη σημαντικότητα του σχεδιασμού και της ανάπτυξης εδεσματολογίου και της επίδρασής του, τόσο στο κόστος τροφίμων και ποτών, όσο και στην κερδοφορία του εστιατορίου
- Κατέχουν βασικές γνώσεις στη διαχείριση και οργάνωση του ανθρώπινου δυναμικού στην κουζίνα και του εστιατορίου
- Ακολουθούν τις αξίες των υπηρεσιών φιλοξενίας.

Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/εις μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Ξενοδοχειακές μονάδες
- Εταιρείες τροφοδοσίας (Catering)
- Επισιτιστικές επιχειρήσεις
- Εταιρείες παροχής υπηρεσιών του Τουριστικού Τομέα
- Κατασκηνώσεις

- Επιχειρήσεις ψυχαγωγίας και διοργάνωσης εκδηλώσεων
- Επιχειρήσεις με είδη διατροφής
- Επιχειρήσεις με είδη διατροφής
- Ως ελεύθεροι επαγγελματίες.

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	COOK0101	Υγιεινή Τροφίμων	3
1	COOK0102	Τεχνολογία Υλικών	3
1	COOK0103	Διαδικασίες Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών	3
1	COOK0104	Βασικές Υπολογιστικές Εφαρμογές	3
1	COOK0105	Μαγειρική I	15
2	COOK0201	Βασικές Αρχές Κοστολόγησης	3
2	COOK0202	Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων	3
2	COOK0203	Σχεδιασμός Υποδομών Αρτοποιείου/Ζαχαροπλαστείου	3
2	COOK0204	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου	3
2	COOK0205	Μαγειρική II	15
2	COOK0206	Πρακτική Άσκηση I	6
3	COOK0301	Επιχειρηματικότητα	3
3	COOK0302	Οργάνωση Διοίκηση Εστιατορίου κι Κουζίνας	3
3	COOK0303	Ασφάλεια Τροφίμων	3
3	COOK0304	Εξυπηρέτηση Πελατών και Εθιμοτυπία Φιλοξενίας	3
3	COOK0305	Μαγειρική III	10
3	COOK0306	Εισαγωγή στην Αρτοποιία Ζαχαροπλαστική	5
4	COOK0401	Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού και Εποπτικές Ικανότητες	3
4	COOK0402	Βασικές Αρχές Μάρκετινγκ	3
4	COOK0403	Διαχείριση Λειτουργιών Εστιατορίου	3
4	COOK0404	Εισαγωγή στις Λογιστικές και Οικονομικές Καταστάσεις Εστιατορίων	3
4	COOK0405	Μαγειρική IV	15
4	COOK0406	Πρακτική Άσκηση II	6



Τέχνες Εστίασης

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Το Πρόγραμμα «Τέχνες Εστίασης» κατάρτιζει τους/τις σπουδαστές/ριες στις βασικές έννοιες των υπηρεσιών εστίασης προκειμένου να μπορούν να αναλάβουν θέσεις εργασίας πρώτης γραμμής σε ένα διαφοροποιημένο και απαιτητικό εργασιακό περιβάλλον ενός μπαρ ή εστιατορίου.

Ο συνδυασμός της διαδικασίας εκμάθησης στην τάξη, η εκτεταμένη πρακτική εφαρμογή στα εργαστήρια και η επαγγελματική κατάρτιση σε εστιατόρια και μπαρ, επιτρέπουν στους/στις σπουδαστές/ριες να αναπτύξουν το γνωστικό τους υπόβαθρο σε θέματα που άπτονται των λειτουργιών των εστιατορίων και μπαρ. Ειδικότερα, θα αναπτύξουν τις επαγγελματικές ικανότητες που σχετίζονται με τις παραθέσεις τροφίμων και ποτών, τις επαγγελματικές γνώσεις στο κρασί, την παραγωγή και σερβίρισμα ποτών και κοκτέιλ, όπως επίσης και τις γνώσεις μπαρίστα. **Η μοντέρνα διάρθρωση του προγράμματος ενισχύει την προοπτική της γρήγορης απασχόλησης των αποφοίτων.**

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Γνωρίζουν τις επαγγελματικές δεξιότητες στο γνωστικό αντικείμενο και εφαρμόζουν τις σωστές διαδικασίες, μεθόδους και τεχνικές παράθεσης τροφίμων και ποτών
- Προσαρμόζονται σε διαφορετικά είδη και μεθόδους παράθεσης τροφίμων και ποτών
- Λαμβάνουν αποφάσεις και επιλύουν προβλήματα μέσα σε ένα υγιές εργασιακό περιβάλλον
- Εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές επαγγελματικής εξυπηρέτησης σε επιχειρήσεις εστιατορίων και μπαρ και προωθούν την ομαδική εργασία στον χώρο εργασίας
- Ανταποκρίνονται αποτελεσματικά σε διαφορετικά είδη κοινού, σκοπούς παραθέσεων και καταστάσεις σε εστιατόρια ή μπαρ
- Ακολουθούν τις αξίες των υπηρεσιών φιλοξενίας
- Αναπροσαρμόζονται στη μεταβαλλόμενη φύση και τις ανάγκες της βιομηχανίας υπηρεσιών και τις τάσεις της αγοράς.

Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Ξενοδοχειακές μονάδες
- Εταιρείες τροφοδοσίας (catering), εστιατόρια και μπαρ
- Εταιρείες παροχής υπηρεσιών του Τουριστικού Τομέα
- Καφετέριες, επιχειρήσεις ψυχαγωγίας και διοργάνωσης εκδηλώσεων.

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	REST 0101	Υγιεινή Τροφίμων	3
1	REST 0102	English for the Foodservice Industry I	3
1	REST 0103	Διαδικασίες Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών	3
1	REST 0104	Βασικές Υπολογιστικές Εφαρμογές σε Εστιατόρια	3
1	REST 0105	Βασικές Αρχές Παράθεσης Τροφίμων και Ποτών I	10
1	REST 0106	Γευσιγνωσία Κρασιών και Ποτών	5
2	REST 0201	Βασικές Αρχές Κοστολόγησης	3
2	REST 0202	English for the Foodservice Industry II	3
2	REST 0203	Σχεδιασμός Υποδομών Εστιατορίου και Κουζίνας	3
2	REST 0204	Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου	3
2	REST 0205	Παραγωγή Κοκτέιλ και Παράθεση Ποτών I	10
2	REST 0206	Ειδικές Μέθοδοι Παράθεσης Τροφίμων και Ποτών I	5
2	REST0207	Πρακτική Άσκηση I	6
3	REST 0301	Επιχειρηματικότητα	3
3	REST 0302	Οργάνωση και Διοίκηση Εστιατορίου και Κουζίνας	3
3	REST 0303	Ασφάλεια Τροφίμων	3
3	REST 0304	Εξυπηρέτηση Πελατών και Εθιμοτυπία Φιλοξενίας	3
3	REST 0305	Παραθέσεις Δεξιώσεων και Ειδικών Εκδηλώσεων	5
3	REST 0306	Εισαγωγή στις Δεξιότητες Μπαρίστα	10
4	REST 0401	Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού και Εποπτικές Ικανότητες	3
4	REST 0402	Βασικές Αρχές Μάρκετινγκ	3
4	REST 0403	Διαχείριση Λειτουργιών Εστιατορίου	3
4	REST 0404	Εισαγωγή στις Λογιστικές και Οικονομικές Καταστάσεις Εστιατορίων	3
4	REST 0405	Ειδικές Μέθοδοι Παράθεσης Τροφίμων και Ποτών II	5
4	REST 0406	Παραγωγή Κοκτέιλ και Παράθεση Ποτών II	5
4	REST0407	Εισαγωγή στη Μιξολογία	5
4	REST0408	Πρακτική Άσκηση II	6



**Βιολογικές
Κηπευτικές
Καλλιέργειες**

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Σε μια εποχή που οι διαμαρτυρίες για τις περιβαλλοντικές επιδράσεις των συστημάτων παραγωγής προϊόντων αυξάνονται όλο και περισσότερο, καθώς και η ζήτηση για ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα, η βιολογική γεωργία έρχεται να δώσει τη λύση δημιουργώντας τις προϋποθέσεις παραγωγής προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας μέσω μεθόδων καλλιέργειας χωρίς την οποιαδήποτε χρήση χημικών λιπασμάτων και γεωργικών φαρμάκων, προωθώντας ταυτόχρονα τη διατήρηση της βιοποικιλότητας.

Το πρόγραμμα «Βιολογικές Κηπευτικές Καλλιέργειες» έχει σχεδιαστεί για να καταστήσει τους/τις σπουδαστές/σπουδάστριες ικανούς/ές να εκτελούν εργασίες, οι οποίες σχετίζονται με την παραγωγή βιολογικών προϊόντων, σύμφωνα με τις αρχές των μεθόδων που εφαρμόζονται στη βιολογική γεωργία, χρησιμοποιώντας ένα φάσμα τεχνικών που βοηθούν στη διατήρηση των οικοσυστημάτων και την προστασία του περιβάλλοντος.

Η δομή τους προγράμματος προσφέρει στους/στις σπουδαστές/σπουδάστριες τις απαιτούμενες επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες για την ομαλή ένταξή τους στην αγορά εργασίας, είτε πρόκειται για το ευρύτερο εμπόριο / βιομηχανία, είτε για γεωργικές επιχειρήσεις παραγωγής βιολογικών κηπευτικών προϊόντων.

Χρήση φάσματος τεχνικών που βοηθούν στη διατήρηση των οικοσυστημάτων και την προστασία του περιβάλλοντος.

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος, οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Ασχολούνται με το συνολικό κύκλο φροντίδας βιολογικών κηπευτικών καλλιέργειών, την ανάπτυξη των φυτών, τη συγκομιδή, τη διαλογή, τη συσκευασία και την τήρηση των καλλιεργητικών αρχείων
- Συμμετέχουν στην κατασκευή και την εγκατάσταση του απαραίτητου για τις βιολογικές καλλιέργειες εξοπλισμού (θερμοκήπια) και μεριμνούν για τη συντήρησή του
- Ερευνούν για τις εξελίξεις στον χώρο της εμπορίας των βιολογικών προϊόντων, τις εξελίξεις στο χώρο δραστηριότητάς τους και να διαχειρίζονται μια μονάδα παραγωγής βιολογικών κηπευτικών προϊόντων
- Εφαρμόζουν καθαρές τεχνολογίες για νέες δυναμικές καλλιέργειες, καθώς επίσης να καταστρώνουν καλλιεργητικό σχέδιο για τη μετατροπή μίας συμβατικής καλλιέργειας σε βιολογική
- Τηρούν τους απαιτούμενους, από την εθνική και διεθνή νομοθεσία, κανονισμούς και οδηγίες για τη δημιουργία και τη λειτουργία μιας μονάδας βιολογικής καλλιέργειας
- Χρησιμοποιούν ένα φάσμα τεχνικών, οι οποίες βοηθούν στη διατήρηση των οικοσυστημάτων και την προστασία του περιβάλλοντος.

Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Γεωργικές επιχειρήσεις παραγωγής βιολογικών προϊόντων
- Καταστήματα προώθησης και διάθεσης προϊόντων βιολογικής γεωργίας
- Καταστήματα εμπορίας γεωπονικών προϊόντων
- Επιχειρήσεις με συστήματα παραγωγής και ελέγχου βιολογικών προϊόντων
- Ως αυτοεργοδοτούμενοι, σχεδιάζοντας και αναπτύσσοντας μια μονάδα βιολογικής καλλιέργειας.

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	CROP 0101	Εισαγωγή στην Γεωργική Χημεία	5
1	CROP 0102	Εδαφολογία και Περιβάλλον	4
1	CROP 0103	Μορφολογία – Φυσιολογία Φυτών	4
1	CROP 0104	Υπολογιστικές Εφαρμογές	4
1	CROP 0105	Ασφάλεια και Υγιεινή Εργασίας	4
1	CROP 0106	Εργαστηριακές Ασκήσεις Πεδίου (I)	6
2	CROP 0201	Μετρήσεις Τεχνικών Μεγεθών	5
2	CROP 0202	Μελισσοκομία και Βιολογικές Καλλιέργειες	4
2	CROP 0203	Αμπελουργία - Οινολογία	4
2	CROP 0204	Γεωργική Οικονομία - Οργάνωση Γεωργικών Επιχειρήσεων - Προώθηση Βιολογικών προϊόντων	4
2	CROP 0205	Αγρομετεωρολογία-Κλιματολογία	4
2	CROP 0206	Εργαστηριακές Ασκήσεις Πεδίου (II)	6
3	CROP 0301	Γεωργική Μηχανολογία	4
3	CROP 0302	Φυτοπαθολογία	4
3	CROP 0303	Λιπασματολογία-Βιολογική Λίπανση	5
3	CROP 0304	Τεχνολογία Θερμοκηπίων	4
3	CROP 0305	Αγγλική Ορολογία	4
3	CROP 0306	Εργαστηριακές Ασκήσεις Πεδίου (III)	6
4	CROP 0401	Εφαρμοσμένη Λαχανοκομία	4
4	CROP 0402	Εντομολογία - Φυτοπροστατευτικά Προϊόντα και Μέθοδοι	4
4	CROP 0403	Αρωματικά και Φαρμακευτικά Φυτά	4
4	CROP 0404	Εφαρμοσμένη Βιολογική Καλλιέργεια Κηπευτικών προϊόντων	4
4	CROP 0405	Μέθοδοι Συντήρησης Βιολογικών Προϊόντων - Νομοθεσία και Δεοντολογία Βιολογικών Καλλιέργειών	5
4	CROP 0406	Εργαστηριακές Ασκήσεις Πεδίου (IV)	6
		Πρακτική εξάσκηση 12 εβδομάδων	12



Διαχείριση Αγορών και Προμηθειών - Ναυτιλιακά

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ – ΝΑΥΤΙΛΙΑΚΑ

2 ΕΤΗ
120ECTS

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Ο κλάδος της Ναυτιλίας είναι ένας από τους σημαντικότερους τομείς εισροής συναλλάγματος στη χώρα μας, γεγονός που κατατάσσει την ενασχόληση με τα Ναυτιλιακά μεταξύ των κορυφαίων προσοδοφόρων και ενδιαφέροντων επαγγελματιών με ευκαιρίες απασχόλησης τόσο στην Κύπρο, όσο και στο εξωτερικό. Παράλληλα, ο τομέας της εφοδιαστικής αλυσίδας θεωρείται νευραλγικός για το διεθνές εμπόριο.

Το πρόγραμμα «Διαχείριση Αγορών και Προμηθειών – Ναυτιλιακά» έχει δημιουργηθεί σε συνεργασία με το Κυπριακό Ναυτιλιακό Επιμελητήριο, το Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο, την Οργάνωση Εργοδοτών και Βιομηχάνων καθώς και με την Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού, έτσι ώστε να στοχεύει στις άμεσες ανάγκες της αγοράς εργασίας. Πιο συγκεκριμένα, η δομή του στηρίζεται σε ένα δυναμικό συνδυασμό προσωπικής ανάπτυξης και οριζόντιων δεξιοτήτων (soft skills) με όλες τις απαιτούμενες γνώσεις και τις δεξιότητες, τα οποία χρειάζονται για να υποστηρίξουν τη διοικητική και οικονομική λειτουργία όλων των τμημάτων στον ευρύτερο ναυτιλιακό και παραναυτιλιακό τομέα. Ο συνδυασμός αυτός προσφέρει στους/στις απόφοιτους/τες ένα συγκριτικό πλεονέκτημα για γρήγορη επαγγελματική αποκατάσταση και ανέλιξη εργοδότησης.

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος, οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Διαχειρίζονται τις διαδικασίες της εφοδιαστικής αλυσίδας, δηλαδή: αγορές, λήψη παραγγελιών, διαχείριση αποθήκης, διανομή και εξυπηρέτηση πελατών. Οι γνώσεις και δεξιότητές τους θα καλύπτουν τον σχεδιασμό και προγραμματισμό, τον καθορισμό κριτηρίων και προδιαγραφών για την επιλογή προμηθευτών, την εκτέλεση έρευνας αγοράς, τη διαπραγμάτευση, τη διεκπεραίωση αγορών, την παραλαβή και έλεγχο υλικών σε αποθήκη, τη διαχείριση αποθεμάτων καθώς και τη λειτουργία αποθηκευτικών χώρων
- Υπολογίζουν το κόστος προμήθειας, εισηγούνται ένα σύστημα λήψης παραγγελιών, σχεδιάζουν ένα απλό σύστημα διανομής προϊόντων και εξυπηρετούν αποτελεσματικά τις ανάγκες πελατών
- Κατανοούν πώς λειτουργεί το διεθνές εμπόριο, οι διεθνείς τάσεις της εφοδιαστικής αλυσίδας, οι υπηρεσίες συνδυασμένων μεταφορών και μπορούν, όχι απλά να διαχειρίζονται τις λειτουργίες επιμελητείας (logistics) και αλυσίδας προμηθειών και αποθεμάτων, αλλά να αναγνωρίζουν ευκαιρίες βελτίωσης, να μειώνουν τη σπατάλη και να εισηγούνται ενέργειες βάσει των αρχών της λιτής διαχείρισης
- Βελτιώνουν τις προσπάθειες και τα συστήματα των επιχειρήσεων που αφορούν την ποιότητα, την αξία, την αιεφόρο ανάπτυξη, την περιβαλλοντική συνείδηση και την ασφάλεια και υγεία
- Έχουν βασική αντίληψη για τις δραστηριότητες μιας ναυτιλιακής εταιρείας, κατανοούν τη λειτουργία των τμημάτων που την απαρτίζουν καθώς και τον ρόλο τους στη διαδικασία προσφοράς υπηρεσιών
- Έχουν τη δυνατότητα να αναγνωρίζουν τα κύρια μέλη της Ναυτιλιακής Βιομηχανίας και τον σκοπό ύπαρξής τους
- Γνωρίζουν την πολυμορφία της αγοράς ναυλώσεων, την ναυτασφαλιστική πρακτική και την αποδοτική ικανοποίηση των αναγκών του ναυλωτή, τα ναυπηγικά χαρακτηριστικά πλοίων και τη διαχείριση φορτίων και είναι ικανοί να αναγνωρίζουν τα ανάλογα ναυτιλιακά έγγραφα

- Αντιλαμβάνονται βασικούς ναυτιλιακούς οικονομικούς και νομικούς όρους
- Γνωρίζουν τον βασικό εξοπλισμό ενός πλοίου, τους τύπους των πλοίων, των φορτίων και τους τρόπους στοιβασίας
- Χρησιμοποιούν διάφορες μεθόδους και εργαλεία ανάλυσης για να αξιολογούν το εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον μιας εταιρείας/ενός τμήματος και προετοιμάζουν ανάλυση SWOT.

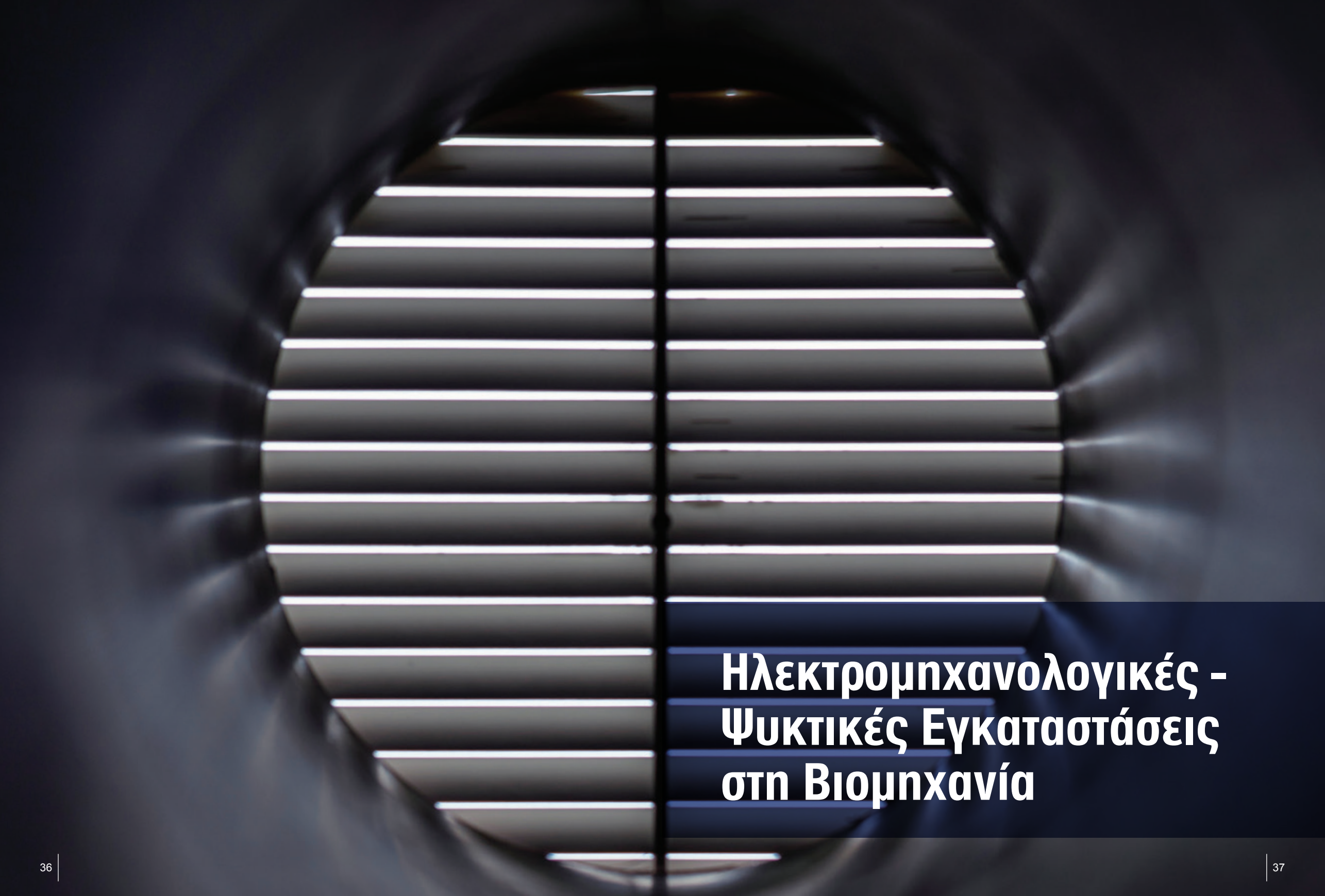
Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Ναυτιλιακές Εταιρείες
- Πρακτορεία Θαλάσσιου Τουρισμού
- Ναυτικά Πρακτορεία και Πρακτορεία Εξαγωγικού Εμπορίου
- Γραφεία Κρουαζιέρας και Ακτοπλοΐας
- Λιμενικούς και Ναυτικούς Οργανισμούς
- Διαμεσολαβητές Φορτίου
- Τελωνεία και Εκτελωνιστικά Γραφεία
- Εταιρίες Συνδυασμένων Μεταφορών και Εταιρίες Logistics
- Εμπορικές Εταιρίες
- Βιομηχανικές Μονάδες (εργοστάσια)

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	PSM 0101	Διαδικασία Αγορών	6
1	PSM 0102	Βασικές Αρχές Διοίκησης Επιχειρήσεων	5
1	PSM 0103	Αγγλικά για Επιχειρήσεις I	5
1	PSM 0104	Βασικές Αρχές Λογιστικής	5
1	PSM 0105	Εισαγωγή στα Ναυτιλιακά	6
1	PSM 0106	Πρακτική Εξάσκηση I	6
2	PSM 0201	Ναυτιλιακά Οικονομικά	6
2	PSM 0202	Εισαγωγή στο Διεθνές Εμπόριο	5
2	PSM 0203	Logistics I	5
2	PSM 0204	Αγγλικά για Επιχειρήσεις II	5
2	PSM 0205	Τεχνικές Διαπραγματεύσεων	6
3	PSM 0301	Ναυλώσεις και Ναυτασφαλίσεις	6
3	PSM 0302	Τεχνολογία Πλοίων	5
3	PSM 0303	Logistics II	5
3	PSM 0304	Διαχείριση Αποθήκης και Αποθεμάτων	6
3	PSM 0305	Αγγλικά για Επιχειρήσεις III	5
3	PSM 0306	Πρακτική Εξάσκηση II	6
4	PSM 0401	Προηγμένες Ηλεκτρονικές Εφαρμογές	6
4	PSM 0402	Διαχείριση Πλοίων	6
4	PSM 0403	Διεθνή Συστήματα Προτύπων (ISO)	5
4	PSM 0404	Ναυτικό Δίκαιο	5
4	PSM 0405	Διαχείριση Φορτίων	5
	INTERN 2	Πρακτική Εξάσκηση 6 εβδομάδων	6



Ηλεκτρομηχανολογικές - Ψυκτικές Εγκαταστάσεις στη Βιομηχανία

ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΕΣ - ΨΥΚΤΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

2 ΕΤΗ
120ECTS

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Οι συνεχώς αυξανόμενες ανάγκες για εγκατάσταση και συντήρηση συστημάτων και εξοπλισμού που προσφέρουν λειτουργίες ψύξης στη βιομηχανία, στις επιχειρήσεις αλλά και στις οικιακές μονάδες, καθώς και οι εξελίξεις στην τεχνολογία, αυξάνουν συνεχώς τη ζήτηση εξειδικευμένου και άρτια καταρτισμένου προσωπικού στον κλάδο των Ηλεκτρομηχανολογικών Ψυκτικών Εγκαταστάσεων στη Βιομηχανία. Ο Τεχνικός Ηλεκτρομηχανολογικών Ψυκτικών Εγκαταστάσεων στη Βιομηχανία είναι ένα επάγγελμα με σίγουρη επαγγελματική αποκατάσταση και υψηλές αμοιβές.

Σκοπός του προγράμματος είναι να προετοιμάζει καταρτισμένο προσωπικό με τις απαραίτητες θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, γύρω από τα σύγχρονα συστήματα ψύξης και κλιματισμού. Η πρακτική εξάσκηση σε σύγχρονα και άρτια εξοπλισμένα εργαστήρια σε συνδυασμό με τη θεωρητική εκπαίδευση και καθοδήγηση από προσοντούχο και έμπειρο ακαδημαϊκό και εκπαιδευτικό προσωπικό, αποτελεί ένα δυναμικό συνδυασμό για την κατάκτηση ενός διπλώματος υψηλής ποιότητας που απαιτείται για να επιφέρει υψηλές αποδοχές.

Στα πλαίσια του προγράμματος Ηλεκτρομηχανολογικών - Ψυκτικών Εγκαταστάσεων στη Βιομηχανία, παρέχεται η προετοιμασία και η συμμετοχή των σπουδαστών/ριών στις εξετάσεις που διοργανώνει το Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος για την πιστοποίηση προσωπικού, όσον αφορά τον σταθερό εξοπλισμό ψύξης, τον εξοπλισμό κλιματισμού και αντλιών θερμότητας, καθώς και τις μονάδες ψύξης σε φορτηγά ψυγεία και ρυμουλκούμενα ψυγεία που περιέχουν φθοριούχα αέρια του θερμοκππίου, βάσει του εκτελεστικού κανονισμού της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (ΕΕ) 2015/2067.

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος, οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Εκτελούν εργασίες εγκατάστασης, συντήρησης και επισκευής εξοπλισμού ψύξης μεγάλων επαγγελματικών ψυγείων, μικρών οικιακών κλιματιστικών μονάδων, μικρών και μεγάλων κεντρικών κλιματιστικών μονάδων σε επαγγελματικούς και μεγάλους χώρους, καθώς και εγκαταστάσεων αερισμού
- Γνωρίζουν τις βασικές αρχές θερμοδυναμικής και ηλεκτροτεχνίας σε μια ψυκτική εγκατάσταση και να χρησιμοποιούν κατάλληλους πίνακες και διαγράμματα για να κάνουν στοιχειώδεις υπολογισμούς, που αφορούν την ομαλή εγκατάσταση, λειτουργία και συντήρηση της ψυκτικής μονάδας
- Τηρούν τους εθνικούς και διεθνείς κανονισμούς ασφάλειας για την προστασία των εργαζομένων, του χώρου εργασίας και του περιβάλλοντος, ακολουθώντας τις τεχνικές οδηγίες του μελετητή της εγκατάστασης, του κατασκευαστή των μηχανημάτων και των κατασκευαστικών υλικών και εξαρτημάτων
- Εφαρμόζουν τεχνικές συγκόλλησης σωλήνων διακίνησης ψυκτικών ρευστών και μεταλλικών κατασκευών της ψυκτικής εγκατάστασης και κάνουν ορθή διαχείριση των ψυκτικών ρευστών για την προστασία του περιβάλλοντος
- Εντοπίζουν βλάβες σε ένα ψυκτικό σύστημα και προχωρούν στην επιδιόρθωσή του.

Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Εταιρείες που ασχολούνται με πώληση συστημάτων Ηλεκτρομηχανολογικών - Ψυκτικών Εγκαταστάσεων
- Εταιρείες που ασχολούνται με εγκατάσταση, επιδιόρθωση και συντήρηση Ηλεκτρομηχανολογικών Ψυκτικών - Εγκαταστάσεων
- Βιομηχανίες κατασκευής μηχανημάτων Ψύξης και Κλιματισμού
- Βιομηχανίες Τροφίμων
- Ως ελεύθεροι επαγγελματίες ή ανοίγοντας τη δική τους επιχείρηση.

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	REFRIG0101	Μαθηματικά	3
1	REFRIG0102	Τεχνικό Σχέδιο (Μηχανολογικό - Ηλεκτρολογικό με Η/Υ)	9
1	REFRIG0103	Θερμοδυναμική	8
1	REFRIG0104	Ηλεκτρολογικό Εργαστήριο -Ηλεκτροτεχνία	6
1	REFRIG0105	Ασφάλεια και Υγιεινή Εργασίας	2
2	REFRIG0201	Τεχνολογία Ψύξης με Συμπύεση I – Εργαστήρια Ψύξης I	8
2	REFRIG0202	Τεχνολογία Ψύξης με Αναρρόφηση I - Ρευστομηχανική	6
2	REFRIG0203	Ηλεκτρικές Μηχανές	5
2	REFRIG0204	Ψυκτικά Ρευστά – Προστασία Περιβάλλοντος	3
2	REFRIG0205	Μηχανολογικό Εργαστήριο – Εργαστήριο Οξυγονοκολλήσεων	6
2	REFRIG0206	Πρακτική Άσκηση I	6
3	REFRIG0301	Τεχνολογία Ψύξης με Συμπύεση II – Εργαστήριο Ψύξης II	8
3	REFRIG0302	Τεχνολογία Ψύξης με Αναρρόφηση II - Κεντρικά Συστήματα Ψύξης	3
3	REFRIG0303	Αρχές Αυτόματου Ελέγχου	5
3	REFRIG0304	Εφαρμογές Υπολογιστών στην Οργάνωση Ψυκτικών Εγκαταστάσεων	5
3	REFRIG0305	Τεχνολογία Συγκολλήσεων – Εργαστήριο Ηλεκτροσυγκολλήσεων	5
4	REFRIG0401	Όργανα Μέτρησης, Αυτοματισμού και Ελέγχου Ψυκτικών Εγκαταστάσεων	5
4	REFRIG0402	Βιομηχανικές Ψυκτικές Εγκαταστάσεις – Εργαστήριο Ψύξης με Συμπύεση III - Προετοιμασία Πιστοποίησης για τη Χρήση Φθοριούχων Αερίων του Θερμοκππίου	8
4	REFRIG0403	Σχεδιασμός, Ανάλυση και Κοστολόγηση Βιομηχανικών Ψυκτικών Εγκαταστάσεων – Σχεδιομελέτη	5
4	REFRIG0404	Εισαγωγή στις Οικιακές και Βιομηχανικές Ηλεκτρικές Εγκαταστάσεις	5
4	REFRIG0405	Νομοθεσία και Δεοντολογία Επαγγέλματος - Διαχείριση Ποιότητας	3
4	REFRIG0406	Πρακτική Άσκηση II	6



Βιομηχανικοί και Οικιακοί Αυτοματισμοί

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΚΑΙ ΟΙΚΙΑΚΟΙ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΟΙ

2 ΕΤΗ
120ECTS

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Το πρόγραμμα θα καταστήσει τον/την σπουδαστή/σπουδάστρια ικανό/ή να εκτελεί εργασίες που σχετίζονται με την υλοποίηση βιομηχανικών και οικιακών αυτοματισμών, από τη σχεδίασή τους μέχρι την παράδοση στον πελάτη και την υποστήριξη της λειτουργίας τους, καθώς και εργασίες που σχετίζονται με τη διάγνωση, τον έλεγχο και την επιδιόρθωση βλαβών σε βιομηχανικούς και οικιακούς αυτοματισμούς. Ο/Η σπουδαστής/σπουδάστρια θα είναι σε θέση να επιτύχει τα πιο πάνω εφαρμόζοντας τους κανονισμούς ασφάλειας για την προστασία των εργαζομένων, του χώρου εργασίας και του περιβάλλοντος, ακολουθώντας τις τεχνικές οδηγίες του μελετητή και των κατασκευαστικών υλικών και εξαρτημάτων και χρησιμοποιώντας με ορθολογικό τρόπο τα εργαλεία, τις συσκευές και τα όργανα ελέγχου.

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος, οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Συντάσσουν αναφορές πάνω στη λειτουργία εγκαταστάσεων αυτοματισμών και συμπληρώνουν πίνακες τιμών, κοστολόγησης επεμβάσεων, συντήρησης ή/και εγκατάστασης
- Συγκροτούν, σε συνεργασία με τον επιβλέποντα μηχανικό, τμήματα οικονομοτεχνικών μελετών για τον σχεδιασμό, την κατασκευή, την αναβάθμιση και τη συντήρηση βιομηχανικών και οικιακών αυτοματισμών
- Εφαρμόζουν, σε συνεργασία με τον επιβλέποντα μηχανικό, βασικές επαγγελματικές γνώσεις υπόβαθρου και δεξιότητες που αφορούν στη μελέτη, σχεδίαση, ανάλυση, κατασκευή, εγκατάσταση, συντήρηση, αναβάθμιση και επίβλεψη της λειτουργίας βιομηχανικών και οικιακών αυτοματισμών
- Επιθεωρούν, ελέγχουν και αξιολογούν υλικούς πόρους προς τις διαθέσιμες προδιαγραφές και να εξασφαλίζουν την επάρκεια και την καταλληλότητα των εργαλείων, αναλωσίμων, μέσωσν ατομικής προστασίας και υγιεινής και συντάσσουν και παρακολουθούν παραγγελίες τέτοιου είδους
- Προτείνουν τεχνικές λύσεις σε θέματα αυτοματισμού, με αυστηρή εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας και υγιεινής, και τηρούν αυστηρά τους κανονισμούς σχετικά με τηΝ προστασία του περιβάλλοντος
- Συμμετέχουν στη συντήρηση, στη διαδικασία βελτιστοποίησης των ειδικών καταναλώσεων ενέργειας και στην παραγγελία πρώτων υλών και ειδικών εξαρτημάτων και υλικών
- Αναγνωρίζουν, μετρούν, ελέγχουν και ρυθμίζουν μέρη ή ολόκληρους μηχανισμούς φυσικοχημικών διεργασιών ή/και συγκροτημάτων παραγωγής με αυτοματισμούς
- Διαπιστώνουν μεθοδολογικά δυσλειτουργίες και παίρνουν ή προτείνουν τα ενδεικνυόμενα για την εξάλειψη αυτών μέτρα
- Αποκαθιστούν τις βλάβες και εκτελούν όλες τις απαραίτητες ρυθμίσεις και προσαρμογές των συντελεστών δυναμικής συμπεριφοράς και αλγορίθμων ή/και αλλαγές εξαρτημάτων, ώστε να εξασφαλίζουν την τήρηση των προδιαγραφών του πελάτη, και εφαρμόζουν συγκεκριμένες, δεδομένες προδιαγραφές, κανονισμούς ή/και εντολές εργασίας
- Ταυτοποιούν τις παραγωγικές εγκαταστάσεις και τα κυκλώματα, αναλύουν το σύνολο των βλαβών, στις οποίες επεμβαίνουν, απεικονίζουν τις σχετικές διαδικασίες και εξασφαλίζουν την αποκατάσταση

λειτουργίας, τη συντήρηση ή/και την εγκατάσταση συσκευών και οργάνων αυτοματισμού και βαθμονομούν τα παραπάνω όργανα

- Ελέγχουν προγράμματα βιομηχανικών PLC
- Τηρούν τους απαιτούμενους, από την εθνική και διεθνή νομοθεσία, κανονισμούς και οδηγίες που σχετίζονται με βιομηχανικούς και οικιακούς αυτοματισμούς.

Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Εταιρείες που ασχολούνται με ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις και εγκαταστάσεις συστημάτων (βιομηχανικών και οικιακών) αυτοματισμών
- Εταιρείες που ασχολούνται με τη συναρμολόγηση κεντρικού εξοπλισμού συστημάτων αυτοματισμού
- Εταιρείες που ασχολούνται με τον προγραμματισμό και συντήρηση συστημάτων αυτοματισμού
- Εταιρείες που ασχολούνται με τις εγκαταστάσεις συστημάτων ασφάλειας
- Ως αυτοτελώς εργοδοτούμενοι.

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	AUTO 0101	Μαθηματικά	4
1	AUTO 0102	Τεχνικό Σχέδιο και Σχεδίαση με ΗΥ	6
1	AUTO 0103	Ηλεκτροτεχνία Ι	8
1	AUTO 0104	Λογισμικά Γραφείου	5
1	AUTO 0105	Ασφάλεια και Υγιεινή Εργασίας	3
2	AUTO 0201	Ηλεκτρικές και Ηλεκτρονικές Μετρήσεις	5
2	AUTO 0202	Ηλεκτροτεχνία ΙΙ (Οικιακές Ηλεκτρικές Εγκαταστάσεις)	6
2	AUTO 0203	Ψηφιακά Ηλεκτρονικά	6
2	AUTO 0204	Εισαγωγή στα Συστήματα Αυτοματισμών	6
2	AUTO 0205	Ηλεκτρικές Μηχανές	5
3	AUTO 0301	Αναλογικά Ηλεκτρονικά και Ηλεκτρονικά Ισχύος	5
3	AUTO 0302	Κλασσικές Εγκαταστάσεις Αυτοματισμών	7
3	AUTO 0303	Υδραυλικά και Πνευματικά Συστήματα Αυτόματου Ελέγχου	2
3	AUTO 0304	Βιομηχανικές Ηλεκτρικές Εγκαταστάσεις	7
3	AUTO 0305	Αυτοματισμοί με PLC Ι	7
4	AUTO 0401	Συστήματα Κεντρικής Διαχείρισης και Δομ. Καλωδίωση	5
4	AUTO 0402	Ασύρματα και Ενσύρματα Εσωτερικά Δίκτυα Δεδομένων	5
4	AUTO 0403	Ειδικές Ηλεκτρικές Εγκαταστάσεις	6
4	AUTO 0404	Αυτοματισμοί με PLC ΙΙ	8
4	AUTO 0405	Νομοθεσία - Κανονισμοί - Δεοντολογία Επαγγέλματος	2
		Πρακτική Εξάσκηση δώδεκα (12) εβδομάδων	12



Δίκτυα Ηλεκτρονικών Υπολογιστών και Επικοινωνιών

ΔΙΚΤΥΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

2 ΕΤΗ
120ECTS

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Η διαχείριση δικτύων ηλεκτρονικών υπολογιστών και επικοινωνιών είναι ένας από τους ταχύτερα αναπτυσσόμενους τομείς της πληροφορικής με άριστες προοπτικές εργασίας, καθώς αποτελεί αναπόσπαστο και σημαντικό εργαλείο στη λειτουργία και στη βιωσιμότητα μιας επιχείρησης και μιας παραγωγικής μονάδας. Παράλληλα, είναι μια ειδικότητα, της οποίας ο/η απόφοιτος/η μπορεί να δουλέψει παγκόσμια, καθώς έχει μια «κοινή γλώσσα», με βασική προϋπόθεση ο/η χειριστής/χειρίστρια να είναι καταρτισμένος/η και να αναβαθμίζει συνεχώς τις γνώσεις και δεξιότητές του/της.

Οι απόφοιτοι/τες του προγράμματος αποκτούν τις απαιτούμενες γνώσεις και δεξιότητες για να διαχειριστούν και να παρέχουν τεχνική υποστήριξη σε δίκτυα υπολογιστών επιχειρήσεων ή οργανισμών, ενώ παράλληλα γνωρίζουν όλες τις σύγχρονες τάσεις της αγοράς και τις τελευταίες εξελίξεις της βιομηχανίας της τεχνολογίας των Δικτύων, αποκομίζοντας σημαντική εργασιακή εμπειρία μέσα από την πρακτική εξάσκσή τους.

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος, οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Συγκροτούν, σε συνεργασία με τον επιβλέποντα μηχανικό, τμήματα οικονομοτεχνικών μελετών για τον σχεδιασμό, την κατασκευή, την αναβάθμιση και τη συντήρηση δικτύων ηλεκτρονικών υπολογιστών και τηλεπικοινωνιακών συστημάτων
- Εφαρμόζουν, σε συνεργασία με τον επιβλέποντα μηχανικό, ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και δεξιότητες, που αφορούν στη μελέτη, σχεδίαση, ανάλυση, κατασκευή, εγκατάσταση, συντήρηση, αναβάθμιση, και επίβλεψη της λειτουργίας τηλεπικοινωνιακών συστημάτων
- Τηρούν τους απαιτούμενους, από την εθνική και διεθνή νομοθεσία, κανονισμούς και οδηγίες που σχετίζονται με τις τεχνολογίες πληροφορικής και επικοινωνιών
- Αναγνωρίζουν τα βασικά υλικά των υπολογιστών και χρησιμοποιούν τον υπολογιστή για την ετοιμασία εγγράφων
- Γνωρίζουν τις βασικές αρχές του προγραμματισμού και μπορούν να δημιουργούν ένα απλό πρόβλημα με τη βοήθεια μιας γλώσσας προγραμματισμού
- Σχεδιάζουν, εγκαθιστούν, συντηρούν και διαχειρίζονται Δίκτυα Υπολογιστών για επαγγελματική και οικιακή χρήση
- Σχεδιάζουν, εγκαθιστούν, συντηρούν και διαχειρίζονται διαφόρων τύπων ασύρματα δίκτυα LAN
- Συντηρούν και διαμορφώνουν διαφόρων τύπων εξοπλισμούς δικτύων και ασύρματων επικοινωνιών
- Υποστηρίζουν τους χρήστες Δικτύων Η/Υ και Επικοινωνιών, τόσο για επαγγελματική όσο και για οικιακή χρήση, επιλύοντας προβλήματα συντήρησης και λειτουργίας
- Λαμβάνουν αποφάσεις και επιλύουν προβλήματα, χρησιμοποιώντας επαγγελματικές ιδέες, μεθόδους και τεχνικές για την εξασφάλιση προτύπων ποιότητας.

Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Εταιρείες παροχής Ιντερνέτ και τηλεφωνίας
- Εταιρείες εγκατάστασης και επιδιόρθωσης Ηλεκτρονικών Υπολογιστών
- Εταιρείες πώλησης προϊόντων συνδεδεμένων με την πληροφορική τεχνολογία (Hardware, Software, προϊόντα ψηφιακών τεχνολογιών)
- Εταιρείες παροχής διαδικτυακού εξοπλισμού και δομημένης καλωδίωσης
- Εταιρείες εγκατάστασης σταθερής και κινητής τηλεφωνίας (IP)
- Μεγάλες εταιρείες ως υπεύθυνοι τεχνικοί δικτύου
- Τηλεοπτικά Στούντιο και Ραδιοφωνικούς Σταθμούς
- Επιχειρήσεις, Οργανισμούς, Υπουργεία, που χρησιμοποιούν προϊόντα και υπηρεσίες πληροφορικής
- Ως ελεύθεροι επαγγελματίες.

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	NETW0101	Αγγλικά I	3
1	NETW0102	Μαθηματικά	3
1	NETW0103	Δίκτυα Υπολογιστών I	6
1	NETW0104	Ηλεκτρονικά I	5
1	NETW0105	Ηλεκτρολογία	5
1	NETW0106	Εισαγωγή στους ΗΥ	4
2	NETW0201	Αγγλικά II	3
2	NETW0202	Επικοινωνίες I	4
2	NETW0203	Δίκτυα Υπολογιστών II	6
2	NETW0204	Αρχιτεκτονική Υπολογιστών	6
2	NETW0205	Ψηφιακά Ηλεκτρονικά	6
2	NETW0206	Εισαγωγή στον Προγραμματισμό	3
3	NETW0301	Λειτουργικά Συστήματα I	4
3	NETW0302	Επικοινωνίες II	5
3	NETW0303	Δίκτυα Υπολογιστών III	7
3	NETW0304	Διαχείριση Δικτύων	6
3	NETW0305	Ηλεκτρονικά II	5
4	NETW0401	Λειτουργικά Συστήματα II	5
4	NETW0402	Τηλεπικοινωνίες	5
4	NETW0403	Διαθεματική Εργασία και Πρακτική Άσκηση	8
4	NETW0404	Ασφάλεια Δικτύων	7
4	NETW0405	Νομοθεσία – Κανονισμοί – Δεοντολογία Επαγγέλματος	2
4	NETW0403	Πρακτική Εξάσκηση δώδεκα (12) εβδομάδων	12



Τεχνολογία CNC - Ξυλουργική Βιομηχανία

Απόκτηση πιστοποιημένου από τον Φορέα ΔΙ.ΠΑ.Ε. και αναγνωρισμένου από το ΚΥ.Σ.Α.Τ.Σ Διπλώματος Ανώτερης Εκπαίδευσης

Η ενασχόληση με τη βιομηχανία ξύλινων κατασκευών και επίπλων αποτελεί μια δημιουργική και συνάμα εξελισσόμενη τεχνολογικά ειδικότητα, με ψηλές προοπτικές εργοδότησης. Η αυτοματοποίηση της παραγωγής μέσα από την αξιοποίηση εργαλειομηχανών αριθμητικού ελέγχου C.N.C. (Computer Numerical Control), έχει δημιουργήσει μια νέα εικόνα για το σύγχρονο χώρο εργασίας και έχει βοηθήσει στη βελτίωση της ποιότητας των κατασκευών και της αύξησης της παραγωγικότητας των μονάδων.

Σκοπός του προγράμματος σπουδών «Τεχνολογία CNC – Ξυλουργική Βιομηχανία» είναι η προετοιμασία των σπουδαστών/ριών για σταδιοδρομία στον τομέα της μεταποιητικής Βιομηχανίας, αλλά και άλλων βιομηχανιών παραγωγής με εξειδίκευση στις εργαλειομηχανές αριθμητικού ελέγχου C.N.C. (Computer Numerical Control).

Στόχοι Προγράμματος:

Με το τέλος του Προγράμματος, οι σπουδαστές/σπουδάστριες θα είναι σε θέση να:

- Προγραμματίζουν και χειρίζονται εργαλειομηχανές CNC για κατεργασίες σε σύγχρονα τμήματα παραγωγής στη βιομηχανία, ιδιαίτερα στην Ξυλουργική Βιομηχανία
- Επιλέγουν και συντηρούν τον απαραίτητο εξοπλισμό, όπως συσκευές, όργανα, εργαλεία και υλικά, για τη μέγιστη απόδοση των εργαλειομηχανών CNC
- Εντοπίζουν προληπτικά κινδύνους που μπορεί να εμφανισθούν κατά την εργασία σε μηχανές CNC και μεριμνούν για την αποφυγή αυτών των κινδύνων ή λαθών που μπορεί να γίνουν, διασφαλίζοντας την υψηλή ποιότητα της εργασίας τους και του τελικού αποτελέσματος, χωρίς ζημιές
- Προγραμματίζουν εκπαιδευτικό ρομπότ για να εκτελούν προκαθορισμένη λειτουργία
- Λύνουν προβλήματα γεωμετρίας, συστημάτων συντεταγμένων, σημείων αναφοράς, επιλογής φάσεων, παραμέτρων κατεργασίας και ελαχιστοποίησης χρόνου κατεργασίας που χρειάζονται για τη διόρθωση των προγραμμάτων CNC
- Επικοινωνούν, σχεδιάζοντας με ελεύθερο χέρι και με όργανα σχεδίασης, τις ιδέες σε σχέση με την εργασία τους
- Διαβάζουν και κατανοούν μηχανολογικό και κατασκευαστικό σχέδιο
- Σχεδιάζουν με ηλεκτρονικό υπολογιστή και αξιοποιούν προγράμματα CAD/CAM
- Προβαίνουν σε κοστολόγηση της παραγωγής, σε ό,τι αφορά τόσο στα υλικά όσο και στα εργατικά
- Οργανώνουν και διαχειρίζονται έργα παραγωγής, ορίζοντας τα κατάλληλα χρονοδιαγράμματα
- Γνωρίζουν και εφαρμόζουν ορθή συμπεριφορά ως ευσυνειδητοι/ες επαγγελματίες σε ένα καλά οργανωμένο και σύγχρονο περιβάλλον
- Χειρίζονται λογισμικά όπως Word-processing, Spread sheet, Power Point, Search engines κ.ά.
- Χρησιμοποιούν και εφαρμόζουν συστηματικά τα μέσα και τα μέτρα ατομικής προστασίας και υγιεινής που επιβάλλει η ισχύουσα νομοθεσία.

Ευκαιρίες Εργοδότησης:

Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να εργοδοτηθούν σε:

- Βιοτεχνίες και βιομηχανίες σχεδίασης και κατασκευής επίπλων και άλλων χρηστικών αντικειμένων
- Σύγχρονες και αυτοματοποιημένες μονάδες μεταποίησης παραγωγής προϊόντων και κατασκευών
- Εταιρίες οργάνωσης και υλοποίησης εκθέσεων και εκδηλώσεων
- Ομάδες σχεδίασης, κατασκευής και εξέλιξης προϊόντων (ως υπάλληλοι, συνεργαζόμενοι αυτοεργοδοτούμενοι)
- Μηχανουργεία που κατασκευάζουν ή επισκευάζουν ξύλινα, μηχανολογικά και άλλα αντικείμενα (ανταλλακτικά επίπλων, αυτοκινήτων, γεωργικών μηχανημάτων κ.ά.)
- Βιομηχανίες και άλλες επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν εργαλειομηχανές, συμβατικές ή CNC, για την κατασκευή των προϊόντων τους (επαγγελματικός εξοπλισμός, έπιπλα, μεταλλικά και άλλα συνθετικά προϊόντα, μεταλλικές κατασκευές κ.ά.)
- Γραφεία πολιτικών μηχανικών και αρχιτεκτόνων
- Ως ελεύθεροι επαγγελματίες, δημιουργώντας τη δική του βιοτεχνία ή βιομηχανική μονάδα.

Δομή Προγράμματος:

ΕΞΑΜΗΝΟ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ECTS
1	CNC 0101	Μαθηματικά	3
1	CNC 0102	Τεχνικό Σχέδιο	5
1	CNC 0103	Υπολογιστικές Εφαρμογές	7
1	CNC 0104	Σχεδιασμός με H.Y I	6
1	CNC 0105	Ασφάλεια και Υγιεινή στην Εργασία	3
1	CNC 0106	Αγγλική Ορολογία	3
2	CNC 0201	Ψηφιακά Ελεγχόμενες Μηχανές Παραγωγής I	3
2	CNC 0202	Προγράμματα CAD/CAM	6
2	CNC 0203	Τεχνολογία Υλικών και Κατεργασιών I	2
2	CNC 0204	Κοστολόγηση I	5
2	CNC 0205	Σχεδιασμός με HY II	5
2	CNC 0206	Εισαγωγή στις Εργαλειομηχανές CNC	6
3	CNC 0301	Εργαστήρια Εργαλειομηχανών CNC I	5
3	CNC 0302	Τόρνος και Ρούτερ CNC I	6
3	CNC 0303	Τεχνολογία Υλικών και Κατεργασιών II	6
3	CNC 0304	Κοστολόγηση II	5
3	CNC 0305	Ψηφιακά Ελεγχόμενες Μηχανές Παραγωγής II	3
3	CNC 0306	Τεχνολογία Κοπής Laser	2
4	CNC 0401	Εργαστήρια Εργαλειομηχανών CNC II	12
4	CNC 0402	Τεχνολογία Παραγωγής Επίπλου	5
4	CNC 0403	Μηχανές Επεξεργασίας Ξύλου	5
4	CNC 0404	Ψηφιακά Ελεγχόμενες Μηχανές Παραγωγής III	5
		Πρακτική Εξάσκηση δώδεκα (12) εβδομάδων	12

Στοιχεία επικοινωνίας

ΔΗΜΟΣΙΑ ΣΧΟΛΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ – ΜΙΕΕΚ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ

Διεύθυνση: Γωνία Κίμωνος και Θουκυδίδου, Ακρόπολη, 2006 Λευκωσία

Τηλ. +357 22800651 / 22800652 / 22800653 Φαξ: + 357 22428273

Ηλ. Ταχυδρομείο: info@mieek.ac.cy / mieek@mieek.ac.cy

Ιστοσελίδα: www.mieek.ac.cy

ΜΙΕΕΚ ΛΕΥΚΩΣΙΑΣ

Α' ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΛΕΥΚΩΣΙΑΣ

Διεύθυνση: Λεωφ. Αρχιεπισκόπου Μακαρίου Γ', Τ.Θ. 20553, 1660 Λευκωσία

Τηλ. +357 22447354 Φαξ: +357 22377102

Ηλ. Ταχυδρομείο: grammateia.lef@mieek.ac.cy

ΜΙΕΕΚ ΛΕΜΕΣΟΥ

Γ' ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΛΕΜΕΣΟΥ

Διεύθυνση: Τ.Θ. 51949, 3509, Λεμεσός

Τηλ. +357 25872034 Φαξ: +357 25385456

Ηλ. Ταχυδρομείο: grammateia.lem@mieek.ac.cy

ΜΙΕΕΚ ΛΑΡΝΑΚΑΣ

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΛΑΡΝΑΚΑΣ

Διεύθυνση: Λεωφ. Αγίων Αναργύρων 58, 6302, Λάρνακα

Τηλ. +357 24821326 / 24821261 Φαξ: +357 24304524

Ηλ. Ταχυδρομείο: grammateia.lar@mieek.ac.cy

ΜΙΕΕΚ ΠΑΦΟΥ

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΠΑΦΟΥ

Διεύθυνση: Ανεξαρτησίας 15, 8028, Πάφος

Τηλ. +357 26932572 Φαξ: +357 26306303

Ηλ. Ταχυδρομείο: grammateia.paf@mieek.ac.cy

