



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΑΝΩΤΕΡΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΚΥΠΡΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ



ΑΝΩΤΕΡΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ
ΚΥΠΡΟΥ

ΗΜΕΡΙΔΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΩΝ ΣΕΑ
24 Φεβρουαρίου 2021

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ

- ✓ Δημόσιο εκπαιδευτικό ίδρυμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης για Επαγγελματική Ειδίκευση
- ✓ Γέφυρα μεταξύ της βιομηχανίας και του εκπαιδευτικού κόσμου
- ✓ **Ιστορικό**
 - ✓ Ίδρυση το 1969
 - ✓ Κοινό Σχέδιο μεταξύ της Κυπριακής Δημοκρατίας, των Ηνωμένων Εθνών και του Διεθνούς Γραφείου Εργασίας
 - ✓ Μακρά και στενή σχέση με την ξενοδοχειακή, επισιτιστική και ευρύτερη τουριστική βιομηχανία της Κύπρου

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ /2

✓ Αποστολή

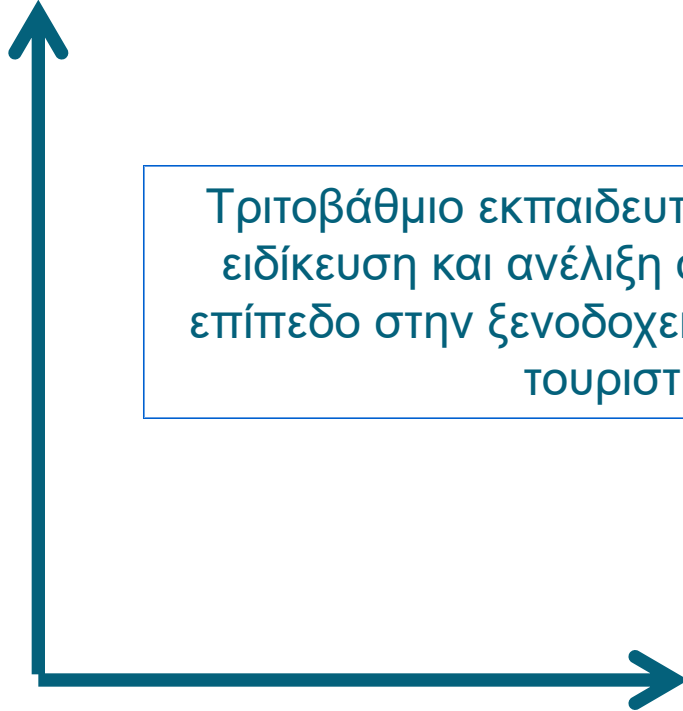
- ✓ Τριτοβάθμια εκπαίδευση για επαγγελματική ειδίκευση και ανέλιξη σε εποπτικό και μεσοδιευθυντικό επίπεδο
- ✓ Συνεχής εκπαίδευση και κατάρτιση
- ✓ Συμβουλευτικές υπηρεσίες και μελέτες σε επαγγελματικό επίπεδο
- ✓ Προώθηση πολιτικών και πρωτοβουλιών για:
 - ✓ αναβάθμιση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών,
 - ✓ επίτευξη της αειφόρου ανάπτυξης και διαχείρισης του ανθρώπινου δυναμικού της βιομηχανίας

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ /3

Πανεπιστημιακή Εκπαίδευση
(διευθυντικό/ακαδημαϊκό
επίπεδο)

Τριτοβάθμιο εκπαιδευτικό ίδρυμα για επαγγελματική
ειδίκευση και ανέλιξη σε εποπτικό/μεσοδιευθυντικό
επίπεδο στην ξενοδοχειακή, επισιτιστική και ευρύτερη
τουριστική βιομηχανία

Μέση Τεχνική Εκπαίδευση
(βασικό επίπεδο)



ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ /4

✓ Όραμα

- ✓ Σύγχρονο, ευρωπαϊκό και ποιοτικό ίδρυμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης για επαγγελματική ειδίκευση στα ξενοδοχειακά, επισιτιστικά και τουριστικά επαγγέλματα
- ✓ Άρτια προετοιμασία των φοιτητών και εκπαιδευομένων κάθε ηλικίας (Διά Βίου Μάθησης) για τις καλώς νοούμενες ανάγκες της ξενοδοχειακής, επισιτιστικής και τουριστικής βιομηχανίας
- ✓ Συνεισφορά στην αναβάθμιση των επιπέδων ποιότητας και των παρεχόμενων υπηρεσιών και επίτευξη της αιφόρου ανάπτυξης και διαχείρισης του ανθρώπινου δυναμικού της βιομηχανίας

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΚΟΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

- ✓ **Συμμετείχαν:**
 - ✓ University of Surrey (Ην. Βασίλειο)
 - ✓ Cesar Ritz (Ελβετία)
 - ✓ La Universidad de Iles Baleares (Ισπανία)
 - ✓ La Rochelle (Γαλλία)
 - ✓ Escola Superior de Hoteleria y Turismo do Estoril (Πορτογαλία)
- ✓ **Επιστημονική διαδικασία ανάπτυξης προγραμμάτων**
- ✓ **Διαβούλευση με τουριστικούς και κοινωνικούς εταίρους**

ΚΥΡΙΑ ΠΟΡΙΣΜΑΤΑ

ΚΟΙΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ /2

- ✓ **Προγράμματα Σπουδών πλήρους φοίτησης (3 έτη)**
 - ✓ Επίπεδο 5 Ευρωπαϊκού/Εθνικού Πλαισίου Επαγγελματικών Προσόντων
 - ✓ Δίπλωμα (3 έτη, 180 ECTS)
 - ✓ Πιστοποιητικό (2 έτη, 120 ECTS)
- ✓ **Δυνατότητα συνέχισης σπουδών στην Κύπρο ή το εξωτερικό**
 - ✓ Ευρωπαϊκό Σύστημα Μεταφοράς και Συσσώρευσης Πιστωτικών Μονάδων (ECTS)
- ✓ **Κάλυψη όλων των παραμέτρων της σύγχρονης τριτοβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης**

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

- ✓ **Ξενοδοχειακή και Τουριστική Διεύθυνση**
(Hospitality and Tourism Management)

Γλώσσα Διδασκαλίας: Αγγλική



- ✓ **Μαγειρικές Τέχνες** *(Culinary Arts)*

Γλώσσα Διδασκαλίας: Αγγλική, Ελληνική



ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΙΣΔΟΧΗΣ

✓ Σύστημα Παγκύπριων Εξετάσεων

✓ Προγράμματα

✓ Ξενοδοχειακή και Τουριστική Διεύθυνση

✓ Μαγειρικές Τέχνες

Γλώσσα
διδασκαλίας
Αγγλική



2 υποχρεωτικά μαθήματα - *Νέα Ελληνικά και Αγγλικά*
1 επιλεγόμενο

✓ Μαγειρικές Τέχνες (γλώσσα διδασκαλίας *Ελληνική*)



1 υποχρεωτικό μάθημα - *Νέα Ελληνικά*
2 επιλεγόμενα



C:\Users\
na\Desktop\??????

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

✓ Στόχος

- ✓ Προετοιμασία για άμεση εργοδότηση και ανέλιξη σε εποπτικό/μεσο-διευθυντικό επίπεδο
- ✓ Συνέχιση σπουδών (ανώτερο επίπεδο)

✓ Δυνατότητες/τομείς απασχόλησης

- ✓ Ξενοδοχεια και εστιατόρια
- ✓ Τουριστικά θέρετρα και σπα
- ✓ Κρουαζιερόπλοια και αερογραμμές
- ✓ Τουριστικά γραφεία και οργανισμοί
- ✓ Θεματικά πάρκα και αξιοθέατα
- ✓ Οργανισμοί διοργάνωσης εκδηλώσεων, συνεδρίων, κτλ.
- ✓ Εκπαίδευση/Κατάρτιση

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ /2

- ✓ **Περιεχόμενο προγράμματος**
 - ✓ 1^{ος} χρόνος γενικής προετοιμασίας
 - ✓ Εξειδίκευση από το 2^ο χρόνο (3 ειδικότητες)
 - ✓ Διαμονής
 - ✓ Τροφίμων και ποτών
 - ✓ Τουριστικών
 - ✓ 3^ο έτος επικέντρωση σε εποπτικό/μεσοδιευθυντικό επίπεδο
- ✓ **Ευρεία πρακτική εφαρμογή**
- ✓ **Καλλιέργεια σύγχρονου τουριστικού επαγγελματία**
- ✓ **Κυπριακή παράδοση, διεθνές περιβάλλον**
- ✓ **Πρώθηση δια βίου μάθησης**

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ /3

✓ Θεματικές ενότητες

- ✓ Γενικά
- ✓ Επαγγελματικά
- ✓ Εποπτικά/Διευθυντικά
- ✓ Ξένες Γλώσσες
 - ✓ Αγγλικά
 - ✓ + 2^η ξένη γλώσσα επιλογής
(Γαλλικά/Γερμανικά/Ρωσικά)
 - ✓ + προαιρετική 3^η ξένη γλώσσα επιλογής
- ✓ Πρακτική Εξάσκηση στη βιομηχανία (4 μήνες * 2 έτη)

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ

✓ Στόχος

- ✓ Προετοιμασία για άμεση εργοδότηση και ανέλιξη σε εποπτικό/μεσο-διευθυντικό επίπεδο
- ✓ Συνέχιση σπουδών (ανώτερο επίπεδο)

✓ Δυνατότητες/τομείς απασχόλησης

- ✓ Ξενοδοχεία και εστιατόρια
- ✓ Επισιτιστικές επιχειρήσεις
- ✓ Κρουαζιερόπλοια και αερογραμμές
- ✓ Ιδρύματα π.χ. Νοσοκομεία, κλινικές, γηροκομεία
- ✓ Εκπαίδευση/Κατάρτιση
- ✓ Συμβουλευτικές Υπηρεσίες

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ 12

- ✓ **Ανάπτυξη δεξιοτήτων, καλλιέργεια ταλέντου**
- ✓ **Κάλυψη σύγχρονων τάσεων και εξελίξεων στον τομέα της παρασκευής και παράθεσης τροφίμων**
- ✓ **Ευρεία πρακτική εφαρμογή**
- ✓ **Καλλιέργεια σύγχρονου τουριστικού επαγγελματία**
- ✓ **Κυπριακή παράδοση, διεθνές περιβάλλον**
- ✓ **Προώθηση δια βίου μάθησης**

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ /3

✓ Θεματικές ενότητες

✓ Γενικά

✓ Επαγγελματικά

✓ Εποπτικά/Διευθυντικά

✓ Ξένες Γλώσσες

✓ Αγγλικά

✓ + 2^η ξένη γλώσσα επιλογής
(Γαλλικά/Γερμανικά/Ρωσικά)

✓ Πρακτική Εξάσκηση στη βιομηχανία (4 μήνες * 2 έτη)

ΟΦΕΛΗ ΦΟΙΤΗΣΗΣ ΣΤΟ ΑΞΙΚ

- ✓ **Δημόσιο** τριτοβάθμιο εκπαιδευτικό ίδρυμα για επαγγελματική ειδίκευση στα ξενοδοχειακά, επισιτιστικά και τουριστικά επαγγέλματα
- ✓ **Μακρά ιστορία** και **στενή σχέση** με την ξενοδοχειακή, επισιτιστική και **ευρύτερη τουριστική βιομηχανία της Κύπρου**
- ✓ **Σύγχρονα προγράμματα σπουδών**
- ✓ **Προετοιμασία** και **εξειδίκευση** για άμεση απασχόληση
- ✓ **Ευρεία πρακτική εφαρμογή**
- ✓ **Δυνατότητα συνέχισης των σπουδών** στην Κύπρο και στο εξωτερικό

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΕΓΚΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ



WINDAHAN BAKPISYON



GUNDEL-PANCAKE



Károly Gundel (1863–1976) became a restaurateur following in the footsteps of his father Árpád Gundel. In two hundred years, at least twenty members of the Gundel family chose this vocation, each more outstanding than the rest. Gundel was only 25 years old when he became director of a hotel in Timaronevia. Then in 1810 he took over from János Wamprecht the recent bankrupt restaurant at the City Park in Budapest. From 1903 he was the leaseholder of the restaurants at the Hotel Royal Budapest and the Hotel Gellert. In 1906 at the New York World Expo, he was the head of the restaurant at the Hungarian Pavilion. The New York Times wrote: Gundel did more to advance Hungary's reputation than a dozen of his kind ever could have done!



Gundel's recipe for pastries are standard works to this day. His restaurant was nationalized in 1949, but the name Gundel was left on the menu.

One of his most famous creations, the dessert bearing his name, the pancake with a filling of walnut cream, white or vanilla ice cream and orange peel, covered in shiny chocolate sauce and topped with a small cup of whipped cream.

















Παρουσιάσεις Εργασιών



Παρουσίαση Μελέτης Ζαχαροπλαστικής



Handwritten label with a diagram of a loaf of bread and text describing the recipe.

Handwritten label with a diagram of a cake and text describing the recipe.

Handwritten label with text describing the recipe for a jar of sweets.

Handwritten label with text describing the recipe for small cakes.

Handwritten label with text describing the recipe for macarons.

Handwritten label with a diagram of a chocolate cake and text describing the recipe.

Handwritten label with text describing the recipe for a chocolate cake.

Handwritten label with text describing the recipe for a chocolate cake.

Handwritten label with text describing the recipe for a jar of sweets.



Ημερίδα Ενημέρωσης για την Πρακτική Κατάρτιση







Ημερίδα Ενημέρωσης Erasmus+





Εσωτερικός Διαγωνισμός Μαγειρικής



Εσωτερικός Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής



Συμμετοχή σε Διεθνείς Διαγωνισμούς





Εκδήλωση με τη Γερμανική Πρεσβεία





Εκδήλωση Goût de France με τον Σεφ Ανδρέα Μαυρομμάτη





CO
INSTITUTE
OF
CULINARY
ARTS
&
HOSPITALITY

EXIT





Συμπόσιο για τον Πολιτιστικό Τουρισμό





Δεξίωση Εθελοντών Ερυθρού Σταυρού



Εκδήλωση με το Υπουργείο Γεωργίας για παιδιά Δημοτικών Σχολείων



Χριστουγεννιάτικο Φιλανθρωπικό Παζαράκι



Αιμοδοσία



Καθαρισμός τουριστικής παραλίας από τον Περιβαλλοντικό Όμιλο



Συλλογή εσπεριδοειδών από τα περιβόλια του Ινστιτούτου



Παρασκευή και πώληση χυμών για φιλανθρωπικούς σκοπούς



Χριστουγεννιάτικη Εκδήλωση



