

ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Η ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ-ΤΖΑΝΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ
ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

ΠΑΤΡΑ, 2010

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	5
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1	8
1.1 ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΟΡΙΣΜΟΣ	8
1.2 ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	8
1.3 ΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ	9
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2	11
2.1 ΔΕΥΤΕΡΟΒΑΘΜΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ (ΕΠΑ.Λ-ΕΠΑ.Σ)	11
2.1.1 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΛΥΚΕΙΑ (ΕΠΑ.Λ)	11
2.1.2 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ (ΕΠΑ.Σ.)	12
2.2 ΜΕΤΑΔΕΥΤΕΡΟΒΑΘΜΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ (ΣΧΟΛΕΣ ΞΕΝΑΓΩΝ-ΙΕΚ)	16
2.2.1 ΣΧΟΛΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (ΣΤΕ) – ΣΧΟΛΗ ΞΕΝΑΓΩΝ	16
2.2.2 ΣΧΟΛΕΣ ΞΕΝΑΓΩΝ –ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ-ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ-ΔΙΑΡΚΕΙΑ- ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	17
2.2.3 ΔΗΜΟΣΙΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ) ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ – ΔΙΑΡΚΕΙΑ- ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	20
2.2.4 ΣΥΝΕΧΙΖΟΜΕΝΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ (ΚΕΚ – ΟΤΕΚ)	29

2.3 ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ(ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ- ΑΝΩΤΕΡΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	30
2.3.1 ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ – ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ-ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ-ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ – ΔΙΑΡΚΕΙΑ- ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	30
2.3.1.1 ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ- ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ-ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ-ΔΙΑΡΚΕΙΑ- ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	30
2.3.2 ΑΝΩΤΕΡΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (Α.Σ.Τ.Ε.Ρ. & Α.Σ.Τ.Ε.Α.Ν.)	37
2.3.2.1 ΑΝΩΤΕΡΗ ΣΧΟΛΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΡΟΔΟΥ (Α.Σ.Τ.Ε.Ρ.)	37
2.3.2.2 ΑΝΩΤΕΡΗ ΣΧΟΛΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ, ΚΡΗΤΗΣ (Α.Σ.Τ.Ε.Α.Ν.)	41
2.4 ΙΔΙΩΤΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ)	42
2.5 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ	54
2.6 ΙΔΙΩΤΙΚΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	56
2.6.1 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ ΓΙΑ ΤΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	73
2.7 ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΤΟΜΕΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ	73
2.7.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	

2.7.2 ΦΟΡΕΙΣ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ	75
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3	88
3.1 Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ ΣΤΗΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	88
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4	91
4.1 ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΗΦΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ	91
4.2 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΑΝΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	92
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5	96
5.1 ΕΠΙΛΟΓΟΣ-ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ	96
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΠΗΓΕΣ	100

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

- Στο πρώτο κεφάλαιο θα αναλύσουμε την έννοια του τουρισμού και της τουριστικής εκπαίδευσης.
- Στο δεύτερο κεφάλαιο θα αναφερθούμε στις διακρίσεις της τουριστικής εκπαίδευσης:
 - Δευτεροβάθμια
 - Μεταδευτεροβάθμια
 - Τριτοβάθμια
 - Μεταπτυχιακά
- Στο τρίτο κεφάλαιο θα μιλήσουμε για την συμβολή του ανθρώπου στην τουριστική εκπαίδευση.
- Στο τέταρτο κεφάλαιο θα προτείνουμε μέτρα που πρέπει να ληφθούν για την βελτίωση της τουριστικής εκπαίδευσης.
- Στο πέμπτο κεφάλαιο θα αναφέρουμε τα συμπεράσματα που προκύπτουν από την παρεχόμενη τουριστική εκπαίδευση στην χώρα μας.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Ο τουρισμός είναι ένα περίπλοκο πλέγμα υπηρεσιών από τη στιγμή που θα φθάσει ο πελάτης στη χώρα μέχρι και την ώρα της αναχώρησής του.

Έτσι, στα πλαίσια της παγκοσμιοποιημένης κοινωνίας, που ζούμε σήμερα και που πολεμά κατά πολλούς τη διαφορετικότητα, έχει γίνει πλέον κοινή πεποίθηση σε όλους ότι δεν αρκούν πια η Ακρόπολη, τα ελληνικά νησιά, το ρομαντικό ηλιοβασίλεμα της Σαντορίνης, οι μαγευτικές παραλίες της Χαλκιδικής και οι χαμογελαστοί και φιλόξενοι συμπατριώτες μας για να προσελκύσουμε τουρίστες στην Ελλάδα.

Όλοι σήμερα κάνουν λόγο για την **αναγκαία πλέον ποιοτική αναβάθμιση των παρεχόμενων υπηρεσιών** μας. Συνεπώς, διαπιστώνουμε πως για παροχή ποιοτικών υπηρεσιών απαιτείται και η **κατάλληλη εκπαίδευση**, της οποίας το διδακτικό προσωπικό θα πρέπει να **απαρτίζεται από έμπειρα στελέχη** του τουρισμού, που θα έχουν καταφέρει στη καριέρα τους να συνδυάσουν τις θεωρητικές με τις πρακτικές γνώσεις τους και θα έχουν την ικανότητα να διδάξουν στους φοιτητές όχι μόνο τα περιεχόμενα ενός βιβλίου, αλλά και προσωπικά τους βιώματα, ώστε να παραδειγματίζονται οι νέοι και να συλλέγουν εμπειρίες.

Η εκπαίδευση ακόμα και η κατάρτιση, αν αυτή γινόταν σωστά δεν φτάνει από μόνη της. Το όλο θέμα δεν είναι τόσο απλό και η λύση του όχι τόσο εύκολη, καθώς οι επαγγελματίες στον τουριστικό κλάδο χρειάζονται να αλλάξουν νοοτροπία, να βάλουν βαθιά μέσα στην καρδιά τους αυτό που κάνουν και να βλέπουν την εξυπηρέτηση του πελάτη και ως λειτούργημα και όχι καθαρά ως κέρδος.

Εμείς, στα κεφάλαια που ακολουθούν θα αναλύσουμε τις βαθμίδες της δημόσιας τουριστικής εκπαίδευσης καθώς και της ιδιωτικής και πως αυτές μπορούν να βοηθήσουν στην ανάπτυξη του τουρισμού στην Ελλάδα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

- **ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΟΡΙΣΜΟΣ**
- **ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ -ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

1.1.ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΟΡΙΣΜΟΣ

Ο όρος τουρισμός προέρχεται από την αγγλική λέξη touring ή την γαλλική tour που στα ελληνικά σημαίνει περιηγησιμός. Διεθνώς επικράτησε ο όρος ‘τουρισμός’.

Τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα του τουρισμού:

α. οι διάφορες μορφές του τουρισμού περιέχουν δύο βασικά στοιχεία, το ταξίδι και τη διαμονή προς τον τουριστικό προορισμό.

β. το ταξίδι και η διαμονή λαμβάνουν χώρα εκτός της μόνιμης κατοικίας.

γ. ο τουρισμός είναι αποτέλεσμα μεμονωμένης ή ομαδικής μετακίνησης ανθρώπων με σκοπό την ικανοποίηση των τουριστικών αναγκών ή επιθυμιών τους.

δ. η μετακίνηση έχει προσωρινό ή βραχυχρόνιο χαρακτήρα (μέρες, εβδομάδες ή μήνες).

ε. οι άνθρωποι επισκέπτονται μέρη που διαφέρουν από την καθημερινή τους ζωή.

1.2.ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Στον τουρισμό ή και γενικότερα σε οποιοδήποτε επάγγελμα κι αν βρίσκεσαι πρέπει να έχεις τις απαραίτητες γνώσεις, οι οποίες αποκτώνται με:

- **Επαγγελματική εκπαίδευση:** αφορά κάθε σχήμα εκπαίδευσης που σε προετοιμάζει για την απόκτηση προσόντος σχετικού με ένα συγκεκριμένο επάγγελμα ή τέχνη ή απασχόληση.
- **Επαγγελματική κατάρτιση:** παρέχει ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και δεξιότητες με τις οποίες ολοκληρώνεται η επαγγελματική επάρκεια του εκπαιδευόμενου.
- **Επιμόρφωση:** καλύπτει κάθε δραστηριότητα πρόσθετης εκπαίδευσης, κατάρτισης και μόρφωσης που συμπληρώνουν κατά συνεχή ή μη τρόπο την εκπαίδευση και την κατάρτιση.

- **Αρχική κατάρτιση:** είναι ο πρώτος πλήρης κύκλος εξοικείωσης για ένα συγκεκριμένο επάγγελμα.
- **Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση:** αποβλέπει στη συντήρηση, ανανέωση, αναβάθμιση και εκσυγχρονισμό των επαγγελματικών γνώσεων και δεξιοτήτων του εργαζόμενου. Αυτό επιτυγχάνεται με τη συμμετοχή του σε επαγγελματικά συνέδρια, σε ειδικά επιμορφωτικά σεμινάρια και άλλα προγράμματα ταχύρυθμης επιμόρφωσης.
- **Εξειδίκευση-Ειδίκευση:** είναι το μέρος της επαγγελματικής κατάρτισης που συμπληρώνει τη βασική κατάρτιση παρέχοντας εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες για την ολοκλήρωση της επαγγελματικής επάρκειας του εκπαιδευόμενου.

1.3.ΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Το εκπαιδευτικό σύστημα της Ελλάδος διακρίνεται:

- **Στην πρωτοβάθμια εκπαίδευση:** η οποία παρέχεται δωρεάν από το κράτος. Είναι τα νηπιαγωγεία και τα δημοτικά σχολεία.
- **Στην δευτεροβάθμια εκπαίδευση:** στην οποία ανήκουν τα γυμνάσια, τα λύκεια (γενικά, τεχνικά-επαγγελματικά, ενιαία πολυκλαδικά, αθλητικά, μουσικά) και οι τεχνικές-επαγγελματικές σχολές. Η φοίτηση στο γυμνάσιο είναι υποχρεωτική και είναι τριετής.
- **Στην μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση:** στην οποία ανήκουν τα ΙΕΚ, ΚΕΚ είτε αυτά είναι δημόσια ή ιδιωτικά.
- **Στην Τριτοβάθμια εκπαίδευση:** στην οποία ανήκουν τα ΑΕΙ και τα ΤΕΙ. Η εισαγωγή των αποφοίτων λυκείων στα ΤΕΙ και στα ΑΕΙ γίνεται με πανελλήνιες εξετάσεις.

Εμείς στα κεφάλαια που ακολουθούν θα αναλύσουμε την τουριστική εκπαίδευση στην Ελλάδα στην δευτεροβάθμια, στην μεταδευτεροβάθμια και στην τριτοβάθμια εκπαίδευση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

- ΔΕΥΤΕΡΟΒΑΘΜΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
- ΜΕΤΑΔΕΥΤΕΡΟΒΑΘΜΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
- ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
- ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΑ
- ΚΕΝΤΡΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

2.1.ΔΕΥΤΕΡΟΒΑΘΜΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ (ΕΠΑ.Λ-ΕΠΑ.Σ)

Η Δευτεροβάθμια Επαγγελματική Εκπαίδευση αποβλέπει στο συνδυασμό της γενικής παιδείας με την τεχνική επαγγελματική γνώση, με ειδικότερο σκοπό:

- την ανάπτυξη των ικανοτήτων, της πρωτοβουλίας, της δημιουργικότητας και της κριτικής σκέψης των μαθητών
- την μετάδοση των απαιτούμενων τεχνικών και επαγγελματικών γνώσεων και την ανάπτυξη των δεξιοτήτων τους, ώστε μετά την αποφοίτησή τους να μπορούν να ασχοληθούν με επιτυχία σε ορισμένο τεχνικό ή επαγγελματικό κλάδο
- την παροχή στους μαθητές των απαραίτητων γνώσεων και εφοδίων για τη συνέχιση των σπουδών τους στην επόμενη εκπαιδευτική βαθμίδα (Πανεπιστήμια και Ανώτατα Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά Ιδρύματα)

Η Δευτεροβάθμια Επαγγελματική Εκπαίδευση παρέχεται στα Επαγγελματικά Λύκεια (ΕΠΑ.Λ) και στις Επαγγελματικές Σχολές (ΕΠΑ.Σ).

2.1.1.ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΛΥΚΕΙΑ (ΕΠΑ.Λ)

Τα Επαγγελματικά Λύκεια είναι αποκλειστικής αρμοδιότητας του ΥΠΕΠΘ και διακρίνονται σε ημερήσια και εσπερινά. Η φοίτηση στα ημερήσια είναι τριετής και στα εσπερινά, τετραετής.

Στην Α΄ Τάξη εγγράφονται οι κάτοχοι απολυτηρίου Γυμνασίου χωρίς εξετάσεις. Οι μαθητές στην Α΄ Τάξη παρακολουθούν τα μαθήματα γενικής παιδείας και τα μαθήματα ενός κύκλου μαθημάτων συναφών επαγγελματικών τομέων, ώστε να αποκτήσουν πλήρη γνώση των αντικειμένων του κάθε τομέα.

Η Β' Τάξη είναι διαρθρωμένη σε Επαγγελματικούς Τομείς. Οι μαθητές παρακολουθούν κοινά μαθήματα γενικής παιδείας και τα μαθήματα του τομέα που οι ίδιοι επιλέγουν.

Η Γ' Τάξη είναι διαρθρωμένη σε επαγγελματικές ειδικότητες. Οι μαθητές παρακολουθούν τα μαθήματα της ειδικότητας που επιλέγουν και τα οριζόμενα για την ειδικότητα αυτή μαθήματα γενικής παιδείας.

Στους αποφοίτους του ΕΠΑΛ με ενδοσχολικές εξετάσεις χορηγείται :

- Απολυτήριο Επαγγελματικού Λυκείου καθ' όλα ισότιμο με του Γενικού Λυκείου, ικανό να εξασφαλίσει στον κάτοχό του μετά από συμμετοχή στις Πανελλήνιες εξετάσεις, την εισαγωγή του στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση (Πανεπιστήμια και Ανώτατα Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά Ιδρύματα) σε ισότιμη βάση με τους αποφοίτους του Γενικού Λυκείου.
- Πτυχίο επιπέδου 3, που θα τους δίνει την δυνατότητα να λάβουν άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ή να εγγράφονται στα ΙΕΚ.

Για την εισαγωγή στα Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα εξετάζονται σε γενικά και επαγγελματικά μαθήματα, σε ίσο αριθμό με τα εξεταζόμενα για τους αποφοίτους του Γενικού Λυκείου. Τα μαθήματα γενικής παιδείας εξετάζονται σε κοινά θέματα με τους αποφοίτους του Γενικού Λυκείου.

2.1.2 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ (ΕΠΑ.Σ.)

Οι Επαγγελματικές σχολές (ΕΠΑΣ), απευθύνονται σε μαθητές οι οποίοι επιθυμούν να φοιτήσουν σε ειδικότητες που δεν απαιτούν ισχυρή θεωρητική υποστήριξη, αλλά επικεντρώνονται κυρίως στην πρακτική εξάσκηση, ώστε οι απόφοιτοι τους να εντάσσονται άμεσα στην αγορά εργασίας ως ειδικευμένοι τεχνίτες.

Επαγγελματικές σχολές μπορούν να ιδρύονται και να λειτουργούν υπό την εποπτεία και ευθύνη και άλλων Υπουργείων.

Η φοίτηση στις επαγγελματικές σχολές είναι διετής και εγγράφονται σε αυτές μαθητές οι οποίοι κρίνονται προακτέοι από την Α' Τάξη του

Επαγγελματικού ή γενικού λυκείου.

Η φοίτηση στις Επαγγελματικές Σχολές είναι οργανωμένη σε ειδικότητες.

Στους αποφοίτους χορηγείται πτυχίο επιπέδου 3, που τους δίνει τη δυνατότητα να λάβουν άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ή να εγγράφονται στα ΙΕΚ.

Εκπαιδευτικές μονάδες των ΕΠΑ.Σ συναντάμε στην:

- Ανάβυσσο (Αττικής)
- Μακεδονία
- Ηράκλειο
- Ρόδο
- Κέρκυρα
- Γαλαξίδι
- Θράκη
- Ναύπλιο

Με ειδικότητες:

Α - Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Υπηρεσίες

Β - Ζαχαροπλαστική Τέχνη

Γ - Μαγειρική Τέχνη

Α. ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ





Προϋποθέσεις φοίτησης-διάρκεια

Οι προϋποθέσεις φοίτησης, η διαδικασία εισαγωγής, καθώς και ο αριθμός των εισακτέων ορίζονται από προκήρυξη που δημοσιεύεται στις αρχές Ιουλίου κάθε έτους.

Οι υποψήφιοι πρέπει να είναι απόφοιτοι τουλάχιστον 1ης λυκείου.

Φοίτηση

Η φοίτηση είναι υποχρεωτική και διαρκεί δύο χρόνια.

Κάθε εκπαιδευτική περίοδος περιλαμβάνει δύο κύκλους σπουδών:

A) Τον Θεωρητικό, που αρχίζει τον μήνα Οκτώβριο κάθε σχολικού έτους και λήγει τον μήνα Μάιο του επόμενου έτους.

B) Τον Πρακτικό, που αποτελεί συνέχεια του θεωρητικού και αναπόσπαστη συνέχεια της εκπαίδευσης, αρχίζει τον μήνα Ιούνιο και λήγει στις 15 Σεπτεμβρίου.

Οι μαθητές τοποθετούνται για πρακτική άσκηση με μέριμνα του Ο.Τ.Ε.Κ. σε επιλεγμένες ξενοδοχειακές μονάδες.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ Α΄ ΤΑΞΗΣ

Λειτουργία επισιτιστικών επιχειρήσεων, Δομή και λειτουργία ξενοδοχειακών μονάδων, Λειτουργία Κουζίνας και βασικές αρχές Μαγειρικής Τέχνης, Τουριστική Γεωγραφία, Οινογνωσία και τεχνικές σερβιρίσματος οίνων, Ασφάλεια και Υγιεινή στους χώρους εργασίας, Αγγλικά ειδικότητας, Γαλλικά ή Γερμανικά ειδικότητας, Εφαρμογές προγραμμάτων Η/Υ στις επισιτιστικές επιχειρήσεις, Τουριστική Οικονομία, Λειτουργία Τμήματος Ορόφων, Τουρισμός – Πολιτισμός – Κοινωνία.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ Β΄ ΤΑΞΗΣ

Οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων, Λειτουργία υποδοχής ξενοδοχείου, Μηχανοργάνωση υποδοχής ξενοδοχείου, Λειτουργία Μπαρ, Οργάνωση τμήματος ορόφων, Έλεγχος και τιμολόγηση στις επισιτιστικές και ξενοδοχειακές επιχειρήσεις*, Σύνθεση καταλόγου και μενού*, Γαλλικά ή Γερμανικά ειδικότητας, Αγγλικά ειδικότητας, Τουριστικό Μάρκετινγκ, Τουριστική Νομοθεσία*,)

B. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Εκπαιδευτικές μονάδες συναντάμε στην:

- Ανάβυσσο (Αττικής)
- Μακεδονία
- Ηράκλειο

Προϋποθέσεις φοίτησης-διάρκεια

ΜΑΘΗΜΑΤΑ Α΄ ΤΑΞΗΣ

Ζαχαροπλαστική Τέχνη I, Λειτουργία Κουζίνας και βασικές αρχές Μαγειρικής I, Η τέχνη της Αρτοποιίας I, Διατροφική αξία τροφών – διαιτολόγια, Ασφάλεια και Υγιεινή στους χώρους εργασίας, Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων, Γαλλικά ειδικότητας, Δομή και λειτουργία ξενοδοχειακών μονάδων, Τουρισμός – Πολιτισμός – Κοινωνία

ΜΑΘΗΜΑΤΑ Β΄ ΤΑΞΗΣ

Ζαχαροπλαστική Τέχνη II, Λειτουργία Κουζίνας και βασικές αρχές Μαγειρικής II, Η τέχνη της Αρτοποιίας II, Διαχείριση τροφίμων και ποτών*, Κοστολόγηση και τιμολόγηση παρασκευών*, Εργασιακές σχέσεις στον Τουρισμό*, Τουριστική Νομοθεσία*, Νέες τεχνολογίες στον επισιτισμό, Γαλλικά ειδικότητας, Διακόσμηση παρασκευών Ζαχαροπλαστικής, Τουριστική Οικονομία.

(*τετραμηνιαία μαθήματα)

Γ. ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Εκπαιδευτικές μονάδες συναντάμε στην:

- Ανάβυσσο (Αττικής)
- Μακεδονία
- Ηράκλειο
- Ρόδο
- Κέρκυρα
- Γαλαξίδι

ΜΑΘΗΜΑΤΑ Α΄ ΤΑΞΗΣ

Ελληνική και διεθνής Κουζίνα Ι, Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης Ι, Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων, Διατροφική αξία τροφών – διαιτολόγια, Ασφάλεια και Υγιεινή στους χώρους εργασίας, Ανατομία και τεμαχισμός κρεάτων και αλιευμάτων, Γαλλικά ειδικότητας, Δομή και λειτουργία ξενοδοχειακών μονάδων, Τουρισμός – Πολιτισμός – Κοινωνία.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ Β΄ ΤΑΞΗΣ

Ελληνική και διεθνής Κουζίνα ΙΙ, Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ΙΙ, Σύνθεση καταλόγου και μενού, Διαχείριση τροφίμων και ποτών*, Κοστολόγηση και τιμολόγηση παρασκευών*, Εργασιακές σχέσεις στον Τουρισμό*, Τουριστική Νομοθεσία*, Νέες τεχνολογίες στον επισιτισμό, Γαλλικά ειδικότητας, Διακόσμηση εδεσμάτων, Τουριστική Οικονομία.

(* τετραμηνιαία μαθήματα)

2.2.ΜΕΤΑΔΕΥΤΕΡΟΒΑΘΜΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ (ΣΧΟΛΕΣ ΞΕΝΑΓΩΝ-ΙΕΚ)

2.2.1.ΣΧΟΛΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (ΣΤΕ)-ΣΧΟΛΗ ΞΕΝΑΓΩΝ

Οι Σχολές Τουριστικής Εκπαίδευσης αποτελούν τον εξειδικευμένο κρατικό φορέα παροχής τουριστικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην Ελλάδα. Έχουν τη μορφή του Ν.Π.Δ.Δ. και εποπτεύονται από το Υπουργείο Ανάπτυξης.

Οι Σ.Τ.Ε. περιλαμβάνουν σήμερα την πρώην Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών και τις Σχολές Ξεναγών.

Η νέα μορφή των Σχολών σηματοδοτεί και το σύγχρονο ρόλο τους για την αναδιοργάνωση και τον εκσυγχρονισμό της τουριστικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στη χώρα μας και τη δημιουργία ενός σύγχρονου συστήματος πιστοποίησης των επαγγελματικών προσόντων στον τουριστικό τομέα.

Στόχοι της πολιτικής των Σ.Τ.Ε.

1. Η συστηματική παρακολούθηση των συνθηκών που διαμορφώνονται στην αγορά εργασίας και η προσαρμογή του εκπαιδευτικού έργου στις ανάγκες της αγοράς αυτής.
2. Η διαμόρφωση τομεακής πολιτικής τουριστικής εκπαίδευσης και κατάρτισης με ενιαία πρότυπα και υψηλή ποιότητα.
3. Η εξυπηρέτηση των στόχων της τουριστικής πολιτικής για τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του τουριστικού προϊόντος και τη δυναμική ανάπτυξη των τουριστικών επιχειρήσεων.

2.2.2.ΣΧΟΛΕΣ ΞΕΝΑΓΩΝ –ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ- ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ-ΔΙΑΡΚΕΙΑ- ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Εκπαιδευτικές Μονάδες

Σχολές Ξεναγών λειτουργούν μόνιμα στην Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Επίσης ανάλογα με τις ανάγκες της τοπικής τουριστικής αγοράς στο Ηράκλειο, την Μυτιλήνη, την Κέρκυρα και τη Ρόδο.

Προϋποθέσεις Φοίτησης

Η εισαγωγή γίνεται κατόπιν εξετάσεων. Δικαίωμα συμμετοχής στις εισαγωγικές εξετάσεις έχουν οι υπήκοοι κρατών – μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή αλλοδαποί ελληνικής καταγωγής. Οι υποψήφιοι πρέπει να είναι απόφοιτοι Λυκείου.

Τα εξεταζόμενα μαθήματα είναι τα ακόλουθα:

1. Ξένες Γλώσσες
2. Έκθεση Ιδεών

3. Ιστορία της Ελλάδας

4. Γεωγραφία της Ελλάδας

Οι επιτυχόντες υποβάλλονται επίσης σε προφορική συνέντευξη.

Φοίτηση

Η φοίτηση διαρκεί δύομισι έτη. Η παρακολούθηση είναι υποχρεωτική. Η εκπαίδευση περιλαμβάνει θεωρητική διδασκαλία και εκπαιδευτικές επισκέψεις – εκδρομές.

ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΩΡΕΣ ΜΟΥΣΕΙΩΝ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΚΔΡΟΜΩΝ
1. Αρχαία Ιστορία	50	-	-
2. Βυζαντινή Ιστορία	50	-	-
3. Νεώτερη Ιστορία	50	-	-
4. Προϊστορική Αρχαιολογία	80	20	50
5. Κλασική Αρχαιολογία	120	60	130
6.Βυζαντινή και Μεταβυζαντινή Αρχαιολογία - Φραγκοκρατία	120	30	70
7. Ιστορία της Τέχνης	100	-	-
8. Ιστορία της Νεώτερης Αρχιτεκτονικής - Ρυθμολογία	30	-	10
9. Ιστορία του Θεάτρου	30	-	-
10.Θρησκευολογία	40	-	-
11.Μυθολογία	20	-	-
12.Ιστορία της Αρχαίας Ελληνικής Λογοτεχνίας	30	-	-
13.Νεοελληνική	20	-	-

Λογοτεχνία			
14.Ιστορία Ελληνικής Μουσικής και Χορών	20	-	-
15.Λαϊκή - Λαογραφία	30	-	-
16.Γεωγραφία (Φυσική, Τουριστική, Διαδρομική)	30	-	-
17.Οικολογία - Ελληνικό Περιβάλλον	60	-	-
18.Γεωλογία - Παλαιοντολογία - Σπηλαιολογία	20	-	-
19.Αρχαιολογική Νομοθεσία	20	-	-
20.Τουριστική Ανάπτυξη- Τουριστική Νομοθεσία	30	-	-
21.Θέματα Τουριστικών Πρακτορείων Ξενοδοχείων	30	-	-
22.Ψυχολογία του Τουρίστα	20	-	-
23.Πρώτες Βοήθειες	20	-	-
24.Ορθοφωνία	10	-	-
25.Τεχνική Ξενάγησης	30	-	-
26.Διαδρομική Ξενάγηση	30	-	130

2.2.3.ΔΗΜΟΣΙΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ) ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ-ΔΙΑΡΚΕΙΑ- ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Τα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης ιδρύθηκαν με το Ν.2009/1992.(ΦΕΚ τ.Α/18/14.2.92), με σκοπό την παροχή επαγγελματικής κατάρτισης και την πιστοποίηση της κατάρτισης αυτής με τη χορήγηση επίσημου κρατικού τίτλου σπουδών αναγνωρισμένου στην Ελλάδα και στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Τα διάφορα Τμήματα των ΙΕΚ στα οποία ανήκουν και εκείνα των τουριστικών επαγγελμάτων, μπορούν να παρακολουθήσουν απόφοιτοι Ενιαίου, Επαγγελματικού ή Πολυκλαδικού Λυκείου. Ειδικά για τους υποψήφιους Μεταφορών και Τουρισμού, απαραίτητη είναι και η γνώση της Αγγλικής γλώσσας σε επίπεδο τουλάχιστον First Certificate. Η επιλογή στα δημόσια ΙΕΚ γίνεται με το σύστημα των μορίων και με κριτήρια τη βαθμολογία του απολυτηρίου, την ηλικία, την τυχούσα επαγγελματική προϋπηρεσία και την οικογενειακή κατάσταση. Ο νέος θεσμός των ΙΕΚ εξασφαλίζει στους σπουδαστές αναβολή στράτευσης, ασφάλιση κατά παντός ατυχήματος και πλήρη ιατροφαρμακευτική περίθαλψη.

Η οργάνωση και λειτουργία των δημόσιων ΙΕΚ, που υπάγονται στην αρμοδιότητα του **Υπουργείου Παιδείας** καθώς και η εποπτεία των ιδιωτικών, ανήκει στον Οργανισμό Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΟΕΕΚ) που ιδρύθηκε με τον ίδιο νόμο για να υλοποιήσει το Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.

Οι προσφερόμενες από τα κρατικά ΙΕΚ ειδικότητες στον τουριστικό τομέα είναι Ειδικότητες:

- **Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης**
- **Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας**
- **Υπάλληλος Τουριστικού Γραφείου**
- **Συνοδός Βουνού**

- **Ειδικός Θαλασσοθεραπείας - SPA**
- **Ειδικός Λουτροθεραπείας - SPA**
- **Βοηθός Προϊσταμένου Ορόφων**

Εκπαιδευτικές μονάδες για τις παραπάνω ειδικότητες συναντάμε σε:

- Αθήνα
- Ανάβυσσο Αττικής
- Μακεδονία
- Ηράκλειο
- Ρόδο
- Καλαμπάκα
- Αιδηψό
- Σάμο
- Καστανιά Καρδίτσας
- Σταυρούπολη Ξάνθης
- Νεστόριο Καστοριάς
- Καλαμάτα

Προϋποθέσεις φοίτησης

Οι προϋποθέσεις, η διαδικασία εισαγωγής, καθώς και ο αριθμός των εισακτέων, ορίζονται από προκήρυξη που δημοσιεύεται στις αρχές Ιουλίου.

Οι υποψήφιοι πρέπει να είναι απόφοιτοι Λυκείου. Για τις ειδικότητες του Ειδικού Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας και του Υπάλληλου Τουριστικού Γραφείου, οι υποψήφιοι θα πρέπει να είναι κάτοχοι τίτλου από αναγνωρισμένο φορέα που θα πιστοποιεί τη καλή γνώση της Αγγλικής (Lower ή πιστοποιητικό γλωσσομάθειας επιπέδου B2).

Για την ειδικότητα του Βοηθού Προϊσταμένων Ορόφων, δεκτοί γίνονται απόφοιτοι Γυμνασίου.

Φοίτηση

Η φοίτηση είναι υποχρεωτική και διαρκεί τέσσερα εξάμηνα. Κάθε εξάμηνο περιλαμβάνει δύο κύκλους σπουδών:

A) Τον Θεωρητικό , που αρχίζει τον μήνα Οκτώβριο κάθε έτους και λήγει τον μήνα Ιούνιο του επομένου έτους.

B) Τον Πρακτικό , που αποτελεί συνέχεια του θεωρητικού και αναπόσπαστη συνέχεια της εκπαίδευσής τους, αρχίζει τον μήνα Ιούλιο και λήγει στο τέλος του μηνός Σεπτεμβρίου. Οι μαθητές τοποθετούνται για πρακτική άσκηση με μέριμνα του Ο.Τ.Ε.Κ. σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, τουριστικά γραφεία, αεροπορικές εταιρείες, κρουαζιερόπλοια.

Για την ειδικότητα του Βοηθού Προϊσταμένων Ορόφων, η φοίτηση είναι μονοετής.

Για την ειδικότητα του Βοηθού Προϊσταμένων Ορόφων η φοίτηση είναι μονοετής.

Διδασκόμενα μαθήματα κατά ειδικότητα:

Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης:

A' ΕΞΑΜΗΝΟ

Αρχές Οικονομικής, Τέχνη Μαγειρικής I, Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής I, Εγκαταστάσεις – Εξοπλισμός Κουζίνας, Τροφογνωσία, Η/Υ, Αγγλικά, Γαλλικά .

B' ΕΞΑΜΗΝΟ

Η/Υ, Υγιεινή Τροφίμων, Τέχνη Μαγειρικής II, Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής II, Έλεγχος Εμπορευμάτων, Διαιτητική, Στοιχεία Εστιατορικής, Αγγλικά, Γαλλικά.

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ

Κοστολόγιο παρασκευασμάτων, Τέχνη Μαγειρικής III, Σύνθεση Μενού, Τεμαχισμός κρεάτων I, Οινολογία, Λογιστικά πακέτα, Αγγλικά, Γαλλικά.

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ

Διακοσμητική παρασκευασμάτων, Τέχνη Μαγειρικής IV , Τεμαχισμός κρεάτων II, Αγγλικά, Γαλλικά.

Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας:

A' ΕΞΑΜΗΝΟ

Αρχές Οικονομικής, Τουρισμός I & II, Οργάνωση - Λειτουργία Ξενοδοχείων I & II, Αγγλικά, Γερμανικά, Χρήση Η/Υ.

B' ΕΞΑΜΗΝΟ

Τουρισμός I & II, Οργάνωση - Λειτουργία Ξενοδοχείων I & II, , Οικονομική Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων, Οργάνωση - Λειτουργία Εστιατορίου, Οργάνωση - λειτουργία Μαγειρείου, Αγγλικά, Γερμανικά, Χρήση Η/Υ.

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ

Λογιστική Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων, Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων, BAR - Οινολογία, Τροφογνώσια – Εδεσματολόγιο, Υγιεινή, Αγγλικά, Γερμανικά, Ξενοδοχειακές εφαρμογές με χρήση Η/Υ.

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ

Πρακτική άσκηση, Αγγλικά, Γερμανικά

Υπάλληλος Τουριστικού Γραφείου:

A' ΕΞΑΜΗΝΟ

Αγγλικά - Αγγλική Τουριστική Ορολογία, Γερμανικά, Γαλλικά, Χρήση Η/Υ - Εισαγωγή στην Πληροφορική - Χρήση Διαδικτύου (INTERNET), Οργάνωση και λειτουργία Τουριστικού Γραφείου, Βασικές αρχές Τουρισμού & Τουριστική Πολιτική Ευρωπαϊκής Ένωσης, Παγκόσμια Τουριστική Γεωγραφία – Ταξιδιωτικοί Οδηγοί, Διεθνείς Σχέσεις Μεταφορών, Αεροπορικοί ναύλοι - Έκδοση Εισιτηρίων - Συστήματα κρατήσεων, Ιστορία του Ελληνικού Πολιτισμού, Τουριστικό Marketing - Δεξιότητες πωλήσεων.

B' ΕΞΑΜΗΝΟ

Αγγλικά - Αγγλική Τουριστική Ορολογία, Γερμανικά, Γαλλικά, Χρήση Η/Υ - Εισαγωγή στην Πληροφορική - Χρήση Διαδικτύου (INTERNET), Οργάνωση και λειτουργία Τουριστικού Γραφείου, Βασικές αρχές Τουρισμού & Τουριστική

Πολιτική Ευρωπαϊκής Ένωσης, Παγκόσμια Τουριστική Γεωγραφία – Ταξιδιωτικοί Οδηγοί, Αεροπορικοί ναύλοι - Έκδοση εισιτηρίων - Συστήματα κρατήσεων, Περιβαλλοντική Πολιτική και προστασία στον Τουριστικό τομέα, Στοιχεία Εμπορικού Δικαίου, Τουριστικό Marketing - Δεξιότητες πωλήσεων.

Γ ΄ΕΞΑΜΗΝΟ

Αγγλικά - Αγγλική Τουριστική Ορολογία, Γερμανικά, Γαλλικά, Οργάνωση & Λειτουργία Τουριστικού Γραφείου, Αεροπορικοί ναύλοι - Έκδοση εισιτηρίων - Συστήματα κρατήσεων, Εξυπηρέτηση πελατών : Τομείς τουριστικών υπηρεσιών & Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού, Στοιχεία Τουριστικής Νομοθεσίας, Επιχειρηματικότητα – Τεχνική επικοινωνίας, Βασικές αρχές Λογιστικής, Αερομεταφορές: Αεροπορική εταιρεία - Αεροδρόμιο – Υπηρεσίες, Διαχείριση εισερχόμενου & Εξερχόμενου Τουρισμού - Οργανωμένο ταξίδι (πακέτο) - Επαγγελματικός Τουρισμός - Ταξιδιωτικές τυπικότητες .

Δ ΄ΕΞΑΜΗΝΟ

Αγγλικά - Αγγλική Τουριστική Ορολογία, Γερμανικά, Γαλλικά, Αεροπορικοί ναύλοι - Έκδοση εισιτηρίων- Συστήματα κρατήσεων, Εξυπηρέτηση πελατών: Τομείς τουριστικών υπηρεσιών & Εναλλακτικές Μορφές τουρισμού, Στοιχεία Τουριστικής Νομοθεσίας, Διαχείριση εισερχόμενου & εξερχόμενου τουρισμού - Οργανωμένο ταξίδι (πακέτο) - Επαγγελματικός Τουρισμός - Ταξιδιωτικές τυπικότητες, Συστήματα λειτουργίας Γραφείου (front / back office), Πτυχιακή εργασία.

Συνοδός βουνού:

Α ΄ΕΞΑΜΗΝΟ

Εισαγωγή στον Τουρισμό – Στοιχεία Τουριστικής Νομοθεσίας, Φυσική Γεωγραφία της Ελλάδας – Ορεινές προστατευόμενες περιοχές, Ελληνική πολιτιστική κληρονομιά – Παραδοσιακοί ορεινοί οικισμοί, Αρχές Διδακτικής και Ηγεσίας ομάδας, Βασικές αρχές ορεινής πεζοπορίας I & II, Εισαγωγή στους Η/Υ, Αγγλικά – ορολογία.

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Βασικές αρχές ορεινής πεζοπορίας I & II, Αγγλικά – Ορολογία, Φυσικό περιβάλλον – Οικολογία – Γεωλογία – Ορεινή χλωρίδα και πανίδα, Προσανατολισμός – Στοιχεία Μετεωρολογίας – Τηλεπικοινωνίες, Οικονομική διαχ/ση δραστηριοτήτων, Πρώτες Βοήθειες – αντιμετώπιση ατυχημάτων, Βασικές αρχές αναρρίχησης, Αρχές Διοίκησης.

Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Αγγλικά – Ορολογία, Μάρκετινγκ Ορεινού Τουρισμού, Κατάβαση φαραγγίων, Κατασκήνωση & υπαίθρια διανυκτέρευση στο βουνό, Σύνθετες τεχνικές συνοδείας βουνών και εκπαίδευσης, Στοιχεία διάσωσης ατόμων στο βουνό – Διαχείριση εκτάκτων καταστάσεων, Υπαίθριες δραστηριότητες ελεύθερου χρόνου – Αναψυχή στο βουνό.

Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Πρακτική άσκηση

Ειδικός θαλασσοθεραπείας - spa:

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Φυσικοί πόροι, Γεωθερμία – Τεκτονική ηφαιστειότητα, Υδρογεωλογία και Γεωθερμία των θερμομεταλλικών πηγών, Χημεία ιαματικών θερμομεταλλικών και ποσίμων νερών, Αξιοποίηση και προστασία των ιαματικών πηγών, Περιβάλλον και Ποιότητα Ζωής – Περιβαλλοντικά προβλήματα, Περιβαλλοντική διαχείριση σε τουριστικές μονάδες, Ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού, Τεχνολογία σύγχρονων υδρολουτροθεραπευτηρίων και SPA, Παγκόσμια ανάπτυξη στον ιαματικό θεραπευτικό τουρισμό - SPA , Αγγλικά – Ορολογία, Γερμανικά – Ορολογία.

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Ιστορία και αρχές της θαλασσοθεραπείας και ιαματικής υδρολουτροθεραπείας, Κλίμα – Ιατρική Βιοκλιματολογία, Φαρμακολογικές ιδιότητες των ιαματικών

νερών και προϊόντων αυτών (βαθιάς θάλασσας κ.α.), Ιατρικές ειδικότητες και ιαματική θαλασσοθεραπεία, Φαρμακολογικές ιδιότητες των ιαματικών νερών και φυτικών προϊόντων βαθιάς θάλασσας κ.α., Ποσιθεραπεία ιαματικών μεταλλικών και φυσικών υδάτων, Μορφές Υδρολουτροθεραπείας και είδη λούσεων, Σύνταξη προγράμματος υδροθεραπείας – θαλασσοθεραπείας, Υγιεινή υδρολουτροθεραπευτηρίων - θαλασσοθεραπευτηρίων και SPA, Πρώτες βοήθειες, Αγγλικά – Ορολογία, Γερμανικά - Ορολογία.

Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Φυσικοθεραπεία – Ηλεκτροθεραπεία – Είδη λούσεων και θαλασσοθεραπεία, Διαρρύθμιση και τεχνική χώρων και τμημάτων υδρολουτροθεραπείας και θαλασσοθεραπείας, Αποκατάσταση – Κινησιολογία, Προληπτική Ιατρική – Αναζωογόνηση, Φάρμα ομορφιάς – SPA, Φυσική αγωγή – Γυμναστική – Περίπατοι υγείας, Ειδική Διατροφή – Ψυχολογία, Τονωτική εκγύμναση προετοιμασίας αθλητών – Προπόνηση, Marketing θεραπευτικού τουρισμού, Διοίκηση υδρολουτροθεραπευτηρίων – νομικό πλαίσιο – κανονισμοί, Αγγλικά – Ορολογία, Γερμανικά – Ορολογία.

Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Πρακτική άσκηση

Ειδικός Λουτροθεραπείας - SPA:

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Φυσικοί πόροι, Γεωθερμία – Τεκτονική Ηφαιστειότητα, Υδρογεωλογία και Γεωθερμία των θερμομεταλλικών πηγών, Χημεία ιαματικών θερμομεταλλικών και πόσιμων νερών, Αξιοποίηση και προστασία των ιαματικών πηγών, Περιβάλλον και Ποιότητα Ζωής – Περιβαλλοντικά προβλήματα, Περιβαλλοντική διαχείριση σε τουριστικές μονάδες, Ειδικές και Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού, Τεχνολογία σύγχρονων υδρολουτροθεραπευτηρίων και SPA, Παγκόσμια ανάπτυξη στον ιαματικό θεραπευτικό τουρισμό – SPA , Αγγλικά – Ορολογία, Γερμανικά – Ορολογία.

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Ιστορία και αρχές της θαλασσοθεραπείας και ιαματικής υδρολουτροθεραπείας, Κλίμα – Ιατρική Βιοκλιματολογία, Φαρμακολογικές ιδιότητες των ιαματικών νερών και προϊόντων αυτών (βαθιάς θάλασσας κ.α.), Ιατρικές ειδικότητες και ιαματική θαλασσοθεραπεία, Φαρμακολογικές ιδιότητες των ιαματικών νερών και φυτικών προϊόντων βαθιάς θάλασσας κ.α., Ποσιθεραπεία ιαματικών μεταλλικών και φυσικών υδάτων, Μορφές υδρολουτροθεραπείας και είδη λούσεων, Σύνταξη προγράμματος υδροθεραπείας – θαλασσοθεραπείας, Υγιεινή υδρολουτροθεραπευτηρίων – θαλασσοθεραπευτηρίων και SPA, Πρώτες Βοήθειες, Αγγλικά – Ορολογία, Γερμανικά - Ορολογία.

Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Φυσικοθεραπεία – Ηλεκτροθεραπεία – είδη λούσεων, Διαρρύθμιση και τεχνική χώρων και τμημάτων υδρολουτροθεραπείας, Αποκατάσταση – Κινησιολογία, Προληπτική Ιατρική – Αναζωογόνηση, Φάρμα ομορφιάς – SPA, Φυσική αγωγή – Γυμναστική - Περίπατοι υγείας, Ειδική διατροφή – Ψυχολογία, Τονωτική εκγύμναση προετοιμασίας αθλητών – Προπόνηση, Marketing θεραπευτικού τουρισμού, Διοίκηση υδρολουτροθεραπευτηρίων – Νομικό πλαίσιο – Κανονισμοί, Αγγλικά – Ορολογία, Γερμανικά - Ορολογία.

Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Πρακτική άσκηση

Βοηθός Προϊσταμένου Ορόφων

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

Λειτουργία και Οργάνωση Τμήματος Ορόφων , Οργάνωση Λινοθήκης-Πλυντηρίου, Μέθοδοι και Τεχνικές Καθαρισμού, Δομή και Λειτουργία Ξενοδοχειακών Μονάδων , Εφαρμογές Προγραμμάτων Η/Υ στο Τμήμα Ορόφων, Στοιχεία Ξενοδοχειακής Νομοθεσίας, Εισαγωγή στον Τουρισμό, Αγγλικά (Ορολογία).

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ

Λειτουργία και Οργάνωση Τμήματος Ορόφων , Μέθοδοι και Τεχνικές Καθαρισμού, Οικολογική Διαχείριση Τμήματος Ορόφων, Δομή και Λειτουργία Ξενοδοχειακών Μονάδων , Ασφάλεια και Υγιεινή στους Χώρους Εργασίας, Εφαρμογές Προγραμμάτων Η/Υ στο Τμήμα Ορόφων, Εργασιακές Σχέσεις στο Τουρισμό, Εξυπηρέτηση Πελατών, Αγγλικά (Ορολογία).

Τρόπος λειτουργίας των ΙΕΚ

Στην έδρα κάθε Περιφέρειας λειτουργεί Τριμελής Συμβουλευτική Επιτροπή (Τ.Σ.Ε.) από εκπροσώπους των εργοδοτών, των εργαζομένων και του ΟΕΕΚ, κύριο έργο της οποίας είναι η διερεύνηση και εκτίμηση των ποσοτικών και ποιοτικών δεδομένων της αγοράς εργασίας της περιφέρειας και η ιεράρχηση των επαγγελματικών ειδικοτήτων που πρέπει να λειτουργήσουν σε κάθε ΙΕΚ για να εξυπηρετηθούν οι ανάγκες σε ανθρώπινο δυναμικό. Αυτό σημαίνει πως ο τομέας του τουρισμού μπορεί να διευρυνθεί και με άλλες ειδικότητες που έχουν ανάγκη οι επιμέρους προορισμοί, όπως ειδικούς σε ομάδες ειδικών μορφών τουρισμού, στον επαγγελματικό τουρισμό (συνέδρια, εκθέσεις, incentives κτλ.), στο τουριστικό marketing κ.α..

Για κάθε ειδικότητα συγκροτείται Τριμελής Εξεταστική Επιτροπή, ενώπιον της οποίας εξετάζονται οι σπουδαστές για να λάβουν το δίπλωμα πιστοποίησης επαγγελματικής κατάρτισης μεταδευτεροβάθμιου εκπαιδευτικού επιπέδου. Ως προς τον καθορισμό των επαγγελματικών δικαιωμάτων των αποφοίτων των ΙΕΚ προωθείται Π.Δ. με το οποίο μετατρέπεται σε εσωτερικό δίκαιο η σχετική οδηγία 92/51/ΕΟΚ και ρυθμίζεται το θέμα.

Το διδακτικό προσωπικό των ΙΕΚ είναι ωρομίσθιο και προέρχεται κυρίως από τα ΕΠΑΛ και από την ελεύθερη αγορά εργασίας ειδικών επιστημόνων, θα πρέπει ωστόσο να σημειωθεί ότι υπάρχουν σοβαρές ελλείψεις στις τουριστικές ειδικότητες, επειδή δεν υπάρχουν εκπαιδευτικοί με γνωστικό αντικείμενο τον τουρισμό. Το ίδιο συμβαίνει και με την έλλειψη βιβλίων των μαθημάτων που διδάσκονται στις ειδικότητες του τουρισμού.

2.2.4. ΣΥΝΕΧΙΖΟΜΕΝΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ (ΚΕΚ – ΟΤΕΚ)

Κάθε χρόνο ο Ο.Τ.Ε.Κ. λειτουργεί σε διάφορες πόλεις της Ελλάδας τμήματα Μετεκπαίδευσης (επιμόρφωσης), για τους ήδη εργαζομένους σε τουριστικά επαγγέλματα ή εποχιακά ανέργους, οι οποίοι διαθέτουν μόνον εμπειρική γνώση του αντικειμένου εργασίας τους.

Οι μετεκπαιδευόμενοι έχουν τη δυνατότητα να συστηματοποιήσουν και να συμπληρώσουν τις τεχνικές ικανότητές τους με τις απαραίτητες θεωρητικές γνώσεις, ώστε να βελτιώσουν την απόδοσή τους στην παροχή υπηρεσιών.

Φοίτηση: Το πρόγραμμα ξεκινά τον μήνα Δεκέμβριο και ολοκληρώνεται τον μήνα Απρίλιο.

Ειδικότητες:

- Υπάλληλοι Υποδοχής
- Υπάλληλοι Εστιατορίου
- Οροφοκόμοι
- Μάγειρες
- Ζαχαροπλάστες

Λειτουργούν 55 τμήματα σε 16 πόλεις τις Ελλάδας:

- Αθήνα
- Αγ. Νικόλαος
- Βόλος
- Έδεσσα
- Ηράκλειο
- Θεσσαλονίκη
- Ιωάννινα
- Κατερίνη

- Κέρκυρα
- Λάρισα
- Λουτράκι
- Μαρμαράς
- Πάτρα
- Πρέβεζα
- Πύργος
- Ρόδος

2.3.ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ(ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ- ΑΝΩΤΕΡΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

2.3.1.ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ

2.3.1.1.ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ-ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ-ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ-ΔΙΑΡΚΕΙΑ- ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Το τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων ανήκει στη Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας και είναι ο μοναδικός εκπρόσωπος τουριστικής εκπαίδευσης στις Ανώτατες Σχολές, με 4ετή φοίτηση. Οι εισαγόμενοι σπουδαστές του τμήματος προέρχονται από πανελλήνιες εξετάσεις. 2% των εισακτέων από κατάταξη είναι πτυχιούχοι άλλων τμημάτων ΤΕΙ αλλά και πανεπιστημίων, καθώς επίσης και πτυχιούχοι Ανώτερων Σχολών διετούς κύκλου σπουδών.

Σκοπός του τμήματος είναι να δημιουργήσει στελέχη Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ικανά να αφομοιωθούν άμεσα από την ελληνική και διεθνή τουριστική / ταξιδιωτική βιομηχανία, υποστηρίζοντας το δυναμικότερο κλάδο της οικονομίας μας.

Επιμέρους σκοποί του τμήματος είναι:

Να εκπαιδεύει επαρκώς τους σπουδαστές σε τουριστικά θέματα ώστε να τους φέρει σε ένα επίπεδο ουσιαστικής προσφοράς στην προώθηση της τουριστικής βιομηχανίας της χώρας μας.

Να παρέχει επιστημονικές και οργανωτικές συμβουλές στις τουριστικές επιχειρήσεις και να παρουσιάζει νέα δεδομένα, διαδικασίες, τρόπους προώθησης κ.λ.π. σε όλο το γίγνεσθαι του τουριστικού προϊόντος.

Να αναλαμβάνει προγράμματα εφαρμογής τουριστικών αντικειμένων στις ελληνικές επιχειρήσεις τουριστικού εν γένει ενδιαφέροντος. Το πρόγραμμα σπουδών αποτελείται από ένα σύνολο θεωρητικών και πρακτικών μαθημάτων προσφέροντας εκπαίδευση με ρεαλιστικό προσανατολισμό. Βασικό πλεονέκτημα του τμήματος είναι τα σύγχρονα εργαστήρια εφαρμογής πρακτικών μαθημάτων αφού διαθέτει μαγειρεία, εστιατόριο, μπαρ, εργαστήριο ξενοδοχειακής υποδοχής και υπηρεσίας ορόφων αλλά και εργαστήρια εφαρμογών νέων τεχνολογιών (Galileo, Ερμής και αναμένεται η προσθήκη του Fidelio).

Βασικά αντικείμενα διδασκαλίας, μελέτης καθώς και ερευνητικά ενδιαφέροντα του τμήματος αφορούν στα παρακάτω:

- Οργάνωση και Διοίκηση Ξενοδοχειακών Μονάδων
- Διοίκηση και Σχεδιασμός Επισιτιστικών Μονάδων
- Διαχείριση Ανθρωπίνων Πόρων Τουριστικών Επιχειρήσεων
- Οργανωσιακή Συμπεριφορά στις τουριστικές Επιχειρήσεις και Διοίκηση της Αλλαγής
- Νέες Τεχνολογίες και Τουρισμός
- Λογιστικά Πρότυπα και Ανάλυση Στρατηγικών Τιμολόγησης
- Οργάνωση και Διοίκηση Τουριστικών Γραφείων
- Τουριστική Οικονομία
- Τουριστικός Σχεδιασμός και Ανάπτυξη

Διδακτικό έργο

Το διδακτικό έργο κατανέμεται σε εξαμηνιαία μαθήματα και περιλαμβάνει:

α. Θεωρητική διδασκαλία μαθημάτων.

β. Πρακτικές, φροντιστηριακές ή εργαστηριακές ασκήσεις ή ασκήσεις σε χώρους εργασίας, που αποσκοπούν στην εμπέδωση και εφαρμογή της θεωρίας και την απόκτηση επαγγελματικών δεξιοτήτων.

γ. Σεμινάρια, επισκέψεις σε παραγωγικές εγκαταστάσεις και άλλες ανάλογες δραστηριότητες.

δ. Πτυχιακές εργασίες.

Τομείς Τμήματος:

- Τομέας Μαθημάτων Υποδομής
- Τομέας Μαθημάτων Εφαρμογής
- Τομέας Τουριστικών Μαθημάτων

Εργαστήρια Τμήματος:

- Εργαστήριο Επαγγελματικής Μαγειρικής I & II
- Εργαστήριο Εστιατορικής
- Εργαστήριο Μπαρ – Ποτά – Οινολογία
- Εργαστήριο Υπηρεσίας Ορόφων
- Εργαστήριο Υποδοχής
- Εργαστήριο Η/Υ
- Εργαστήριο Ξενοδοχειακών Εφαρμογών, με Η/Υ
- Εργαστήριο Προσομοίωσης Τουριστικών – Ναυτιλιακών Γραφείων

Πρόγραμμα Σπουδών του Τμήματος

A' Εξάμηνο

- Μικροοικονομική
- Μαθηματικά των Επιχειρήσεων
- Γενική Λογιστική
- Εργασιακές Σχέσεις
- Επαγγελματική Μαγειρική I
- Τουριστική Ψυχολογία
- Τουριστική Κοινωνιολογία

B' Εξάμηνο

- Μακροοικονομική
- Αρχές Τουρισμού
- Λογιστική Εταιριών
- Υπηρεσία Ορόφων
- Επαγγελματική Μαγειρική II
- Δίκαιο Ευρωπαϊκής Ένωσης
- Εμπορικό Δίκαιο

Γ' Εξάμηνο

- Τουριστική Οικονομία
- Στατιστική των Επιχειρήσεων
- Εφαρμογές Πληροφορικής
- Μπαρ – Ποτά – Οινολογία
- Οργάνωση και Λειτουργία Εστιατορίου
- Τουριστική Γεωγραφία Ελλάδος
- Παγκόσμια Τουριστική Γεωγραφία

Δ' Εξάμηνο

- Τουριστική Πολιτική
- Αεροπορικοί Ναύλοι – Έκδοση Εισιτηρίων
- Υπηρεσία Υποδοχής
- Οργάνωση & Λειτουργία Τουριστικών & Ναυτιλιακών Γραφείων
- Διαδίκτυο και Τουριστικές Επιχειρήσεις
- Έρευνα Τουριστικής Αγοράς
- Διαφήμιση

Ε' Εξάμηνο

- Οργάνωση Συνεδρίων & Εκδηλώσεων
- Διαχείριση Λογαριασμών Πελατών
- Τουριστικό Μάρκετινγκ
- Συστήματα Κρατήσεων με Η/Υ
- Τουριστική Νομοθεσία
- Προμήθειες – Έλεγχος – Κοστολόγηση

- Ξενοδοχειακή Λογιστική

ΣΤ' Εξάμηνο

- Ξενοδοχειακό Μάρκετινγκ
- Ξενοδοχειακές Εφαρμογές με Η/Υ
- Επικοινωνιακή Πολιτική – Δημόσιες Σχέσεις
- Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων
- Ψυχαγωγία και Άθληση Πελατών
- Διεθνείς Μεταφορές και Λειτουργία Αεροδρομίων
- Σύνθεση Τουριστικού Πακέτου και Εκτέλεση Ταξιδιού

Ζ' Εξάμηνο

- Σεμινάριο Τελειοφοίτων
- Διοίκηση Ανθρώπινων Πόρων
- Χρηματοδότηση Τουριστικών Επιχειρήσεων
- Αγγλική Τουριστική Ορολογία
- Γαλλική Τουριστική Ορολογία
- Γερμανική Τουριστική Ορολογία
- Ιταλική Τουριστική Ορολογία

Η' Εξάμηνο

- Πτυχιακή Εργασία
- Πρακτική Άσκηση στο Επάγγελμα

Φοίτηση

Το διδακτικό έτος αρχίζει την 1η Σεπτεμβρίου και λήγει την 5η Ιουλίου του επόμενου έτους. Το διδακτικό έτος περιλαμβάνει δυο αυτοτελείς διδακτικές περιόδους ή διδακτικά εξάμηνα. Το χειμερινό εξάμηνο που αρχίζει κατά το τρίτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου και το εαρινό που αρχίζει στο τέλος Φλεβάρη και λήγει στις 5 Ιουλίου του ίδιου έτους. Κάθε διδακτικό εξάμηνο περιλαμβάνει 15 εβδομάδες διδασκαλίας. Μετά τη λήξη κάθε διδακτικού εξαμήνου, ακολουθούν δυο περίοδοι εξετάσεων με διάρκεια δυο εβδομάδων η καθεμία. Η δεύτερη εξεταστική περίοδος του εαρινού εξαμήνου γίνεται το πρώτο 15ήμερο του Σεπτεμβρίου του επόμενου διδακτικού έτους.

Οι σπουδαστές των ΤΕΙ, προκειμένου να αποκτήσουν το πτυχίο τους, εκπονούν, υποχρεωτικά, πτυχιακή εργασία, υπό την επίβλεψη του εκπαιδευτικού προσωπικού, σε θέματα που σχετίζονται άμεσα με τα πραγματικά προβλήματα της παραγωγής και των υπηρεσιών.

Απαραίτητη προϋπόθεση για τη λήψη του πτυχίου, είναι επίσης και η διεξαγωγή, από τους σπουδαστές ΤΕΙ εξάμηνης πρακτικής άσκησης μετά το πέρας των θεωρητικών και εργαστηριακών μαθημάτων.

Η άσκηση αυτή στο επάγγελμα, πραγματοποιείται, τόσο σε θεσμοθετημένες θέσεις του δημοσίου τομέα, όσο και σε ιδιωτικές επιχειρήσεις, με την καταβολή αποζημίωσης και ειδικής ασφαλιστικής κάλυψης των ασκουμένων σπουδαστών, σε κάθε περίπτωση.

Επαγγελματικά δικαιώματα

Οι πτυχιούχοι του τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων της Σχολής Διοίκησης και Οικονομίας, στα πλαίσια της άσκησης του επαγγέλματός τους μπορούν να ασχοληθούν με τα παρακάτω αντικείμενα και δραστηριότητες.

1. Τροφοδοσία Ξενοδοχείων & Γενικότερα Επιστημονικών, Επισιτιστικών Μονάδων
2. Προμήθεια Τροφίμων, Ποτών και Εξοπλισμού
3. Προγραμματισμό Επιχειρηματικής Δραστηριότητας Τουριστικών Επιχειρήσεων
4. Χρηματοδότηση, Τουριστικών Επιχειρήσεων
5. Τήρηση Λογαριασμών Πελατών (Main Courante)
6. Εποπτεία Οροφών
7. Άσκηση εποπτείας & Διοίκησης στο Προσωπικό των Τουριστικών Επιχειρήσεων
8. Διαχείριση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων
9. Παροχή Τουριστικών Πληροφοριών
10. Έκδοση Εισιτηρίων
11. Σχεδιασμός & Σύνθεση τουριστικού πακέτου
12. Σχεδιασμός & Εκτέλεση Ταξιδιού
13. Καθοδήγηση Ταξιδιωτικών Ομάδων (Tour Leaders)
14. Άσκηση Επαγγέλματος Υπευθύνου Διευθυντή Ξενοδοχειακής Επιχείρησης / Ταξιδιωτικού Γραφείου

15. Εκπόνηση Μελετών Σκοπιμότητας για την Ίδρυση -Επέκταση Τουριστικών Επιχειρήσεων

Συμπεράσματα και προτάσεις

Από την ανάλυση που προηγήθηκε σχετικά με την δομή, τη λειτουργία και τα προγράμματα των Τμημάτων επιχειρήσεων των ΤΕΙ προέκυψαν ορισμένα συμπεράσματα, που συνοψίζονται παρακάτω:

1. Δημιουργία κατευθύνσεων που θα καλύπτουν τους επί μέρους κλάδους της Τουριστικής Βιομηχανίας. Στην επιλογή των κατευθύνσεων αποφασιστικό κριτήριο πρέπει είναι η χωροταξική διάταξη των Σχολών, ώστε να δημιουργηθούν σε περιοχές που υπάρχει επιχειρηματική δραστηριότητα της κατεύθυνσης για επί τόπου πρακτικές εφαρμογές.
2. Κατάλληλος συνδυασμός γενικών θεωρητικών μαθημάτων και ειδικών γνώσεων που αποκτούνται με πρακτική και εμπειρική εξάσκηση, η οποία προϋποθέτει ειδικές εγκαταστάσεις και τεχνικό εξοπλισμό.
3. Οργανική σύνδεση με ισόβαθμες Σχολές του εξωτερικού για ανταλλαγή εμπειριών, σπουδαστών και υποτρόφων για εξειδίκευση σε συγκεκριμένους τομείς της Τουριστικής βιομηχανίας.
4. Στελέχωση των Τμημάτων με εκπαιδευτικό προσωπικό εφαρμογών, που θα ανταποκρίνεται στα γνωστικά αντικείμενα των πρακτικών μαθημάτων των επί μέρους κατευθύνσεων.
5. Επαγγελματική κατοχύρωση των αποφοίτων των Τμημάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων των ΤΕΙ, όμοια με εκείνη των αποφοίτων των κρατικών Σχολών Τουριστικών Επαγγελματιών.

2.3.2.ΑΝΩΤΕΡΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (Α.Σ.Τ.Ε.Ρ. & Α.Σ.Τ.Ε.Α.Ν.)

2.3.2.1.ΑΝΩΤΕΡΗ ΣΧΟΛΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΡΟΔΟΥ (Α.Σ.Τ.Ε.Ρ.)

Ο Οργανισμός Τουριστικής Εκπαίδευσης & Κατάρτισης αποτελεί τον εξειδικευμένο κρατικό φορέα παροχής τουριστικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην Ελλάδα. Έχει τη μορφή του Ν.Π.Δ.Δ και εποπτεύεται από το Υπουργείο Τουριστικής Ανάπτυξης . Από το 1937 που ιδρύθηκε μέχρι σήμερα έχει στελεχώσει την αγορά εργασίας με 200.000 επαγγελματίες του τουρισμού.

Ο Ο.Τ.Ε.Κ. περιλαμβάνει σήμερα τις Σχολές Τουριστικών Επαγγελματιών και τις Σχολές Ξεναγών. Η νέα μορφή των Σχολών σηματοδοτεί και το σύγχρονο ρόλο τους για την αναδιοργάνωση και τον εκσυγχρονισμό της τουριστικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στη χώρα μας και τη δημιουργία ενός σύγχρονου συστήματος πιστοποίησης των επαγγελματιών προσόντων στον τουριστικό τομέα.

Ο Ο.Τ.Ε.Κ. παρέχει :

- Δωρεάν φοίτηση στους Έλληνες μαθητές και στους μαθητές της Ευρωπαϊκής Ένωσης
- Δυνατότητα διαμονής και σίτισης στα οικοτροφεία του
- Αμειβόμενη πρακτική άσκηση
- Υποτροφίες για σπουδές στο εξωτερικό σε μεταπτυχιακό επίπεδο.

Προϋποθέσεις φοίτησης

Οι προϋποθέσεις φοίτησης και η διαδικασία εισαγωγής ορίζονται από το Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων ανάλογα με το εκάστοτε ισχύον Εθνικό Σύστημα Εισαγωγής στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση, τα δε μαθήματα επιλογής που θα πρέπει ο υποψήφιος να δηλώσει για να εξετασθεί είναι μία Ξένη Γλώσσα και το μάθημα Αρχές Οικονομικής Θεωρίας (ΑΟΘ).

Φοίτηση

Η φοίτηση διαρκεί επτά εξάμηνα. Κάθε εξάμηνο περιλαμβάνει δύο κύκλους σπουδών.

A) Τον Θεωρητικό, που αρχίζει τον μήνα Οκτώβριο κάθε ακαδημαϊκού έτους και λήγει τον Ιούνιο του επόμενου έτους, περιλαμβάνοντας δύο διδακτικά εξάμηνα χειμερινό και εαρινό, και

B) Τον Πρακτικό, που αποτελεί συνέχεια του Θεωρητικού και αναπόσπαστη συνέχεια της εκπαίδευσης, αρχίζει τον Ιούλιο και λήγει στο τέλος του μηνός Σεπτεμβρίου. Οι μαθητές τοποθετούνται με μέριμνα της Σχολής σε επιλεγμένες Ξενοδοχειακές και Τουριστικές Επιχειρήσεις 5* και 4*, στον Ελλαδικό χώρο.

Πρόγραμμα σπουδών

Μαθήματα Α' έτους

Εστιατοριακή Τέχνη, Οινολογία, Μπαρ, Μαγειρική, Εδεσματολόγιο, Εμπορευματογνωσία, Υγιεινή, Λογιστική, Τεχνικές Εγκαταστάσεις, Εργασιακές Σχέσεις, Τουριστική Γεωγραφία, Οροφοκομία, Ξένες Γλώσσες.

Μαθήματα Β' έτους

Ξενοδοχειακή Τέχνη, Main Courante, Οροφοκομία, Αλληλογραφία, Εδεσματολόγιο, Κοστολόγιο-Έλεγχος, Λογιστική, Management, Μηχανοργάνωση, Δακτυλογραφία/Επεξεργασία Κειμένου, Γενικές Αρχές Μάρκετινγκ, Η/Υ, Αρχές Οικονομικής, Οικονομική Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Ξένες Γλώσσες.

Μαθήματα Γ' έτους

Τουριστική Πολιτική, Ξενοδοχειακό Μάρκετινγκ, Δημόσιες Σχέσεις, Management, Στατιστική, Αρχιτεκτονικός Εξοπλισμός, Αρχές Δικαίου, Η/Υ, Διοικητική Λογιστική, Οικονομικά Μαθηματικά, Ξένες Γλώσσες.

Επαγγελματική αποκατάσταση και δικαιώματα του πτυχιούχου του Τμήματος

Με την ολοκλήρωση των σπουδών του, ο απόφοιτος του Τμήματος ανακηρύσσεται "Πτυχιούχος", διαθέτει δε τις απαραίτητες επιστημονικές και τεχνολογικές γνώσεις και δεξιότητες, ώστε να μπορεί να δραστηριοποιηθεί επαγγελματικά σε όλους τους τομείς του γνωστικού αντικειμένου του Τμήματος

είτε ως στέλεχος τουριστικών επιχειρήσεων, οργανισμών και υπηρεσιών του ιδιωτικού και δημόσιου τομέα, είτε ως αυτοαπασχολούμενος. Ειδικότερα ο πτυχιούχος της ΑΣΤΕΡ έχει τα ίδια επαγγελματικά δικαιώματα με τους αποφοίτους των ΤΕΙ, Τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων και συγκεκριμένα:

Οι πτυχιούχοι της ΑΣΤΕΡ με βάση τις εξειδικευμένες επιστημονικές και τεχνικές γνώσεις τους, ασχολούνται επαγγελματικά είτε αυτοδύναμα, είτε σε συνεργασία με άλλους επιστήμονες, στον ιδιωτικό και δημόσιο τομέα όπως αυτός προσδιορίζεται από τις διατάξεις που ισχύουν κάθε φορά είτε ως αυτοαπασχολούμενοι με τη μελέτη, έρευνα και εφαρμογή της σύγχρονης τεχνολογίας στην τουριστική οικονομία και ειδικότερα στην παραγωγή και διάθεση τουριστικών αγαθών και υπηρεσιών καθώς επίσης με την άσκηση διοίκησης στις διάφορες τουριστικές μονάδες και ταξιδιωτικά γραφεία.

1. Στα πλαίσια της άσκησης του επαγγέλματός τους, ασχολούνται με τα παρακάτω αντικείμενα και δραστηριότητες:

- Τροφοδοσία ξενοδοχείων και γενικότερα επισιτιστικών μονάδων.
- Προμήθεια τροφίμων, ποτών και εξοπλισμού.
- Προγραμματισμό επιχειρηματικής δραστηριότητας τουριστικών επιχειρήσεων.
- Χρηματοδότηση τουριστικών επιχειρήσεων.
- Τήρηση λογαριασμών πελατών (MAIN COURANTE).
- Εποπτεία ορόφων.
- Άσκηση εποπτείας και διοίκησης στο προσωπικό των τουριστικών επιχειρήσεων.
- Έρευνα αγοράς πωλήσεων τουριστικών αγαθών και υπηρεσιών.
- Διαχείριση επισιτιστικών επιχειρήσεων (εστιατόρια, καφετέριες κ.λ.π.), μπαρ, κέντρων διασκέδασης και κυλικείων σε τουριστικούς χώρους που ανήκουν στην κατηγορία Πολυτελείας και Α'.
- Κατάρτιση προϋπολογισμών εσόδων-εξόδων.
- Οι πτυχιούχοι του τμήματος ασκούν τις πιο πάνω αναφερόμενες δραστηριότητες και όταν αυτές αφορούν σε ξενοδοχειακές – επισιτιστικά κ.λ.π. τμήματα επιβατικών πλοίων και κρουαζιερόπλοιων.
- Παροχή τουριστικών πληροφοριών.

- Έκδοση εισιτηρίων.
- Σχεδιασμός και σύνθεση τουριστικού πακέτου.
- Σχεδιασμός και εκτέλεση ταξιδιού.
- Προγραμματισμός και εκτέλεση μαζικής διακίνησης ατόμων.
- Καθοδήγηση ταξιδιωτικών ομάδων (TOUR LEADERS).
- Άσκηση επαγγέλματος υπευθύνου διευθυντή ταξιδιωτικών γραφείων.
- Παροχή υπηρεσιών στη Διεύθυνση επιθεώρησης του Ε.Ο.Τ. και άλλες διοικητικές και επισιτιστικές Διευθύνσεις του.
- Εκπόνηση μελετών σκοπιμότητας για την ίδρυση – επέκταση τουριστικών επιχειρήσεων.

2. Οι παραπάνω πτυχιούχοι καλύπτουν όλο το φάσμα της διοικητικής ιεραρχίας της σχετικής με την ειδικότητά τους.

3. Οι πτυχιούχοι του τμήματος απασχολούνται στην εκπαίδευση, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

4. Επίσης μπορούν να απασχοληθούν σε έρευνα θεμάτων της ειδικότητάς τους.

5. Οι πτυχιούχοι του τμήματος με την απόκτηση του πτυχίου τους ασκούν το επάγγελμα είτε ως στελέχη μονάδων, είτε ως αυτοαπασχολούμενοι στο πλαίσιο των παραπάνω επαγγελματικών δικαιωμάτων.

6. Οι πτυχιούχοι του τμήματος προσλαμβάνονται στο Δημόσιο, σε θέσεις αποφοίτων Τριτοβάθμιας εκπαίδευσης.

7. Επίσης ως απόφοιτος της ΑΣΤΕΡ, μπορεί να εγγραφεί μετά από κατατακτήριες εξετάσεις σε αρκετά τμήματα των Πανεπιστημίων Αιγαίου, Αθηνών, Πειραιώς, Μακεδονίας, Πάντειου Κρήτης, όπως για παράδειγμα στο τμήμα Πληροφορικής Πανεπιστημίου Πειραιώς, τμήμα Οικονομικής Επιστήμης σε όλα τα ως άνω Πανεπιστήμια, τμήμα Μάρκετινγκ και Επικοινωνίας Πανεπιστημίου Αθηνών, τμήμα Δημόσιας Διοίκησης Παντείου κ.ά., για συνέχιση των σπουδών του.

8. Οι απόφοιτοι της ΑΣΤΕΡ, μπορούν επίσης να παρακολουθήσουν Μεταπτυχιακά προγράμματα στην Ελλάδα (ΕΑΠ) ή στο εξωτερικό με υποτροφίες από το Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) ή τον ΟΤΕΚ.

2.3.2.2.ΑΝΩΤΕΡΗ ΣΧΟΛΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ, ΚΡΗΤΗΣ (Α.Σ.Τ.Ε.Α.Ν.)

Η Ανώτερη Σχολή Αγίου Νικολάου του Ο.Τ.Ε.Κ. δημιουργήθηκε το 1995. Στην αρχή η Σχολή εγκαθίσταται στην Ελούντα του Δήμου Αγ. Νικολάου στο ξενοδοχείο 'MARMIN'. Το 1999 η Σχολή μεταστεγάζεται στο Κτιριακό συγκρότημα 'Ξερόκαμπος του Δήμου Αγ. Νικολάου' δίπλα από το Λύκειο στην περιοχή Ξερόκαμπος.

Το 2006 η Σχολή μεταφέρεται στο κτίριο που στεγάζεται σήμερα, στην οδό Λατούς 25 στον Άγιο Νικόλαο. Την Σχολή στελεχώνουν μόνιμοι καθηγητές σε θέσεις Επίκουρου και Τεχνικών Μαθημάτων, στις παρακάτω ειδικότητες:

- Επίκουρος Καθηγητής στην Μαθηματική Επιστήμη, Οικονομικά, Στατιστική, Πληροφορική.
- Επίκουρος Καθηγητής στο Μάρκετινγκ, Τουριστικό – Ξενοδοχειακό – Έρευνα Αγοράς.
- Καθηγητές Τεχνικών Μαθημάτων σε:

1. Οργάνωση και λειτουργία των Εστιατορικών Μονάδων, Εστιατορική τεχνική – Μπαρ – Ποτά – Οινολογία.

2. Οργάνωση και λειτουργία Υποδοχής Ξενοδοχείων, Υποδοχή – Κρατήσεις – Τήρηση Λογαριασμών.

3. Διαχείριση Επισιτιστικών Μονάδων – Μαγειρική Τέχνη – Μαζική Παραγωγή Φαγητών και Διαχείριση Τροφίμων.

4. Μηχανοργάνωση Ξενοδοχείων, Ξενοδοχειακό Λογισμικό.

Το εκπαιδευτήριο με όλα τα τμήματα που λειτουργεί παρέχει στους νέους και στις νέες, όλες εκείνες τις γνώσεις που απαιτούνται για να κάνουν στο μέλλον μια αξιοζήλευτη καριέρα ως Ανώτερα Τουριστικά Στελέχη-Manager, προσφέροντας υπηρεσίες υψηλού επιπέδου, συνεισφέροντας έτσι στην αναβάθμιση του Ελληνικού Τουριστικού Προϊόντος.

Όσον αφορά την φοίτηση και το πρόγραμμα σπουδών, ισχύουν τα ίδια με την ΑΣΤΕΡ.

2.4.ΙΔΙΩΤΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ)

Τα Εργαστήρια Ελευθέρων Σπουδών, είναι ιδιωτικές Σχολές αδιαβάθμητες μη αναγνωρισμένες από το κράτος, οι οποίες εποπτεύονται από το Υπουργείο Εμπορίου, ενώ τα προγράμματα σπουδών τους και γενικά η οργάνωση και λειτουργία τους, ρυθμίζονται χωρίς την παρέμβαση του Υπουργείου Παιδείας.

Τα Εργαστήρια Ελευθέρων Σπουδών απευθύνονται κυρίως σε αποφοίτους Λυκείου και η διάρκεια σπουδών κυμαίνεται από 1 έως 4 έτη. Στους αποφοίτους χορηγούνται βεβαιώσεις σπουδών και όχι τίτλοι αφού δεν είναι αναγνωρισμένα ιδρύματα. Από τα τέλη του 1990 πολλά από τα Εργαστήρια αυτά έχουν υπογράψει συμβάσεις συνεργασίας, με Πανεπιστήμια και εκπαιδευτικά Ιδρύματα του εξωτερικού, δίνοντας έτσι τη δυνατότητα στους αποφοίτους τους, εφόσον το επιθυμούν, να συνεχίσουν τις σπουδές τους και να αποκτήσουν Πανεπιστημιακό δίπλωμα στο εξωτερικό, το οποίο όμως δεν αναγνωρίζεται από τις αρμόδιες Ελληνικές Αρχές (ΔΙΚΑΤΣΑ). Το θέμα αυτό εκκρεμεί στο Σ.Τ.Ε. ύστερα από προσφυγή κατόχων τέτοιων τίτλων, οι οποίοι επικαλούνται το δικαίωμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι λειτουργούντες ιδιωτικές σχολές τουριστικής εκπαίδευσης στην Ελλάδα με τα αντίστοιχα προγράμματά τους είναι οι ακόλουθες:

- **ALPINE**

Η σχολή ιδρύθηκε το 1987 ως Εργαστήριο Ελευθέρων Σπουδών, σύμφωνα με την επικείμενη νομοθεσία. Η σχολή συνεργάζεται με το ΙΗΤΤΙ (International Hotel and Tourism Training Institutes). Η σχολή χορηγεί τα αντίστοιχα προγράμματα μάθησης:

1. Swiss Diploma in Hotel Management Leading to Bournemouth University BA in International Hospitality & Tourism Management (top-up) degree (Ελβετικό Δίπλωμα στην Διοίκηση Ξενοδοχείων, το οποίο οδηγεί στην

απόκτηση του πτυχίου BACHELOR OF ART σε συνεργασία με το Bournemouth University στη «Διεθνής Ξενοδοχειακή & Τουριστική Διοίκηση»).

Κάτοχοι του ΙΗΤΤΙ/ALPINE διπλώματος στη διοίκηση ξενοδοχείων, έχουν τώρα τη δυνατότητα να ολοκληρώσουν τις σπουδές τους με την απόκτηση του Bachelor's Degree στο ALPINE campus στη Γλυφάδα, Ελλάδα, σε συνεχιζόμενη ή διακεκομμένη σειρά.

Η φοίτηση στη σχολή για την απόκτηση του διπλώματος στη Διοίκηση Ξενοδοχείου, είναι τριετής.

Το “Swiss Diploma in Hotel Management” καλύπτει όλα τα κύρια θεωρητικά και πρακτικά στοιχεία μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης, όπως επίσης και τις επιχειρησιακές ικανότητες που χρειάζονται, για να διοικήσει κανείς μια επιχείρηση με κέρδος. Η σχολή, ρίχνει ιδιαίτερη βαρύτητα στην επιστήμη της οργάνωσης και διοίκησης, γι’ αυτό και στα δύο πρώτα εξάμηνα οι σπουδαστές της σχολής απασχολούνται σε εντατικά προγράμματα πρακτικής εξάσκησης (23 εβδομάδες) σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις.

2. Η σχολή της ALPINE χορηγεί επίσης το “Higher National Diploma” (HND) in Travel and Tourism Management – Διεθνές Δίπλωμα στην Διοίκηση Τουρισμού και Ταξιδιών.

Το ανώτατο δίπλωμα στην Διοίκηση Τουρισμού και Ταξιδιών είναι ένα πρόγραμμα σπουδών δύο ετών, το οποίο σχεδιάστηκε για να εφοδιάσει τους σπουδαστές με γνώση, μόρφωση και γενικές επιχειρησιακές ικανότητες, στοιχεία που χρειάζονται για ένα επιτυχημένο αποτέλεσμα στην διοίκηση και επιθεώρηση στις επιχειρήσεις τουρισμού και ταξιδιών. Κάτοχοι του διπλώματος BTEC-HND έχουν τη δυνατότητα να συνεχίσουν τις σπουδές τους για την απόκτηση του πτυχίου BA σε ένα από τα πολλά πανεπιστήμια στο Ηνωμένο Βασίλειο.

Το πρόγραμμα ‘Διοίκηση Τουρισμού και Ταξιδιών’ καλύπτει μια περίοδο δύο ετών, κάθε χρόνος περιλαμβάνει 6 μήνες θεωρητικής πρακτικής στη σχολή της ALPINE και ακολουθεί μία περίοδο πρακτικής εξάσκησης σε μία εταιρία ταξιδιών.

Το πιστοποιητικό της IATA/UFTAA Foundation, το οποίο έχει κερδίσει βιομηχανική αναγνώριση στο χώρο του τουρισμού, είναι πολύ σημαντικό για όσους επιθυμούν να αναβαθμίσουν τις επαγγελματικές ικανότητές τους ή να αρχίσουν καριέρα στη βιομηχανία ταξιδιών. Περιλαμβάνει ένα από τα απαραίτητα

που χρειάζονται για να ανοίξει κανείς εξουσιοδοτημένος από την IATA (International Association Travel Agent) τουριστικό γραφείο.

Αυτό το πρόγραμμα σχεδιάστηκε αρχικά για συμβούλους ταξιδιών που εργάζονται σε εξουσιοδοτημένα από την IATA τουριστικά γραφεία και είναι πολύ χρήσιμο για το προσωπικό στις αεροπορικές εταιρίες και τους τουριστικούς πράκτορες. Επιπλέον αυτό το πρόγραμμα θα αποτελέσει σημαντικό προσόν για το προσωπικό μεγάλων εταιριών, που είναι υπεύθυνοι για τις ρυθμίσεις ταξιδιών και για σπουδαστές που επιθυμούν να κάνουν καριέρα στην ταξιδιωτική βιομηχανία. Παρακολουθώντας επιτυχώς το πρόγραμμα, οι σπουδαστές θα μπορέσουν να χρησιμοποιήσουν τα αρχικά CTTF (Certificate Travel and Tourism Foundations) μετά το όνομά τους.

3. Επιπλέον η σχολή χορηγεί και το **“Swiss Diploma in Culinary Arts for Chef Training” (Ελβετικό Δίπλωμα Μαγειρικής).**

Οι σπουδές για την απόκτηση αυτού του διπλώματος είναι τριετείς. Οι απόφοιτοι μπορούν να μεταγραφούν στο Johnson and Wales University στην περιοχή Providence των Η.Π.Α. για να ολοκληρώσουν τις σπουδές τους με την απόκτηση του “Bachelor of Science Degree in Culinary Arts”.

4. Ένα άλλο πρόγραμμα σπουδών της ALPINE είναι και το **“Foundation Year in Hospitality Management”**. Αυτό το πρόγραμμα των 6 μηνών, έχει σχεδιαστεί για σπουδαστές που θέλουν να βελτιώσουν την αγγλική τους γλώσσα.

5. Ένα τελευταίο πρόγραμμα σπουδών είναι και το **“Distance Learning Program”** (Μάθηση από Απόσταση).

- **Center International De Glion**

Το European Center of Tourism Studies (Ευρωπαϊκό Κέντρο Τουριστικών Σπουδών) επέλεξε ένα ιδανικό χώρο για ξενοδοχειακή εκπαίδευση υψηλού επιπέδου, το CORFU HOLIDAY PALACE (πρώην Hilton). Η πανέμορφη και παραδοσιακά τουριστική Κέρκυρα και το πολυτελές αυτό συγκρότημα φιλοξενούν στην Ελλάδα τη γνωστή Ελβετική Σχολή Center International De Glion. Το

European Center of Tourism Studies προσφέρει με franchise από το 1993 το πρόγραμμα του Center International De Glion σε Έλληνες και ξένους φοιτητές.

Το Center International De Glion εισήγαγε την πιο άρτια ξενοδοχειακή και τουριστική εκπαίδευση, που αποτελεί προϋπόθεση για μια γρήγορη και επιτυχημένη σταδιοδρομία στον ταχύτατα αναπτυσσόμενο κλάδο του τουρισμού. Η εκπαίδευση που προσφέρει, στηρίζεται στην παροχή πλήρους θεωρητικής γνώσης και στην απόκτηση πλούσιας πρακτικής εμπειρίας. Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Center International De Glion ακολουθεί κατά γράμμα το σύστημα και το περιεχόμενο του ελβετικού προγράμματος το οποίο οδηγεί μετά από σπουδές δύο ετών στο Diploma in Hospitality Administration (Δίπλωμα Διοίκησης Ξενοδοχείων).

Επαγγελματική Αποκατάσταση

Οι απόφοιτοι του European Center of Tourism Studies που λαμβάνουν το παραπάνω δίπλωμα έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν:

1. Την άμεση ένταξή τους στο επάγγελμα, την οποία εξασφαλίζουν πριν ακόμα αποφοιτήσουν χάρη στην πρακτική άσκηση σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις της Ελλάδας και του εξωτερικού, καθώς και χάρη στις συναρτήσεις (interviews) με Διευθυντές ξενοδοχειακών και τουριστικών επιχειρήσεων, που η σχολή οργανώνει προγραμματισμένα για τους σπουδαστές της.

2. Τη συνέχιση της εκπαίδευσης σε προγράμματα Ευρωπαϊκών ή Αμερικάνικων Πανεπιστημίων που προσφέρονται στην Ελλάδα από το European Center of Tourism Studies ή στο εξωτερικό από τα Πανεπιστημιακά Ιδρύματα. Τα προγράμματα αυτά οδηγούν σε ανώτερους ακαδημαϊκούς τίτλους σπουδών (όπως π.χ. Δίπλωμα Τριετούς Εκπαίδευσης, αναγνωρισμένο σε όλες τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης από το Manchester College and Technology ή το Bachelor's Degree).

Τα διδασκόμενα μαθήματα στο European Center of Tourism Studies είναι τα ίδια που διδάσκονται στο ελβετικό Center International De Glion. Έμφαση δίνεται στο συνδυασμό της θεωρητικής γνώσης (classroom theoretical knowledge) με την πρακτική άσκηση (practical training), στην άριστη εκμάθηση ξένων γλωσσών (Αγγλική, Γαλλική, Γερμανική), στη χρήση προηγμένης τεχνολογίας

(computers), στην επαγγελματική καθοδήγηση από έμπειρα στελέχη και στις επισκέψεις ξενοδοχειακών και τουριστικών επιχειρήσεων.

- **Chef d’Oeuvre**

Η Chef d’Oeuvre είναι αποκλειστικά εξειδικευμένη στην Επαγγελματική Γαστρονομική εκπαίδευση και συγκεκριμένα στις ειδικότητες της Επαγγελματικής Μαγειρικής, της Ζαχαροπλαστικής και του Επαγγελματικού Μπαρ.

Η εκπαίδευση είναι υψηλοτάτων προδιαγραφών και γίνεται με τις πιο σύγχρονες μεθόδους τόσο στα θεωρητικά όσο και στα εργαστηριακά μαθήματα. Οι καθηγητές και οι chefs που διδάσκουν στην Chef d’Oeuvre είναι από τους πλέον γνωστούς και επαγγελματικά καταξιωμένους στον ελληνικό και στο Διεθνή χώρο.

Το πρόγραμμα σπουδών περιλαμβάνει μαθήματα και τεχνικές που έχουν σκοπό να δημιουργήσουν σύγχρονους επαγγελματίες με άριστη θεωρητική κατάρτιση και εμπειρία, που αποκτάται με τα εργαστήρια και την πρακτική εξάσκηση των σπουδαστών. Το σημαντικότερο μέρος της εκπαίδευσης που είναι οι εργαστηριακές εφαρμογές, γίνεται σε ιδιόκτητα σύγχρονα εργαστήρια και με τη συμμετοχή όλων των σπουδαστών στις παραγωγικές διαδικασίες.

Η φοίτηση στην Chef d’Oeuvre είναι διετής για όλες τις ειδικότητες εκτός του Μπαρ.

Οι ειδικότητες που περιλαμβάνει είναι:

1. Τμήμα Επαγγελματικής Μαγειρικής
2. Τμήμα Ζαχαροπλαστικής
3. Μεταπτυχιακό Τμήμα (Διοίκησης Επισιτιστικών Επιχειρήσεων)

- **BCA**

Η δομή και ο τρόπος λειτουργίας του BCA σας προσφέρουν μια σειρά από πλεονεκτήματα. Σας δίνουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσετε έναν ολοκληρωμένο κύκλο σπουδών, μέσα σε ένα ανθρώπινο και άνετο ακαδημαϊκό περιβάλλον.

Στη διάθεσή σας υπάρχει ο πλέον σύγχρονος τεχνολογικός εξοπλισμός, αποτελούμενος σε κάθε αίθουσα από Η/Υ, projectors, οπτικοακουστικά μέσα και σε επιλεγμένες αίθουσες, smart blackboards τελευταίας γενιάς. Τα ενημερωμένα συγγράμματα, οι εκπαιδευτικές επισκέψεις, τα projects , τα case studies , οι διαλέξεις και οι εισηγήσεις από καταξιωμένα στελέχη του επιχειρηματικού

κόσμου, συνθέτουν το χαρακτήρα μιας συμπαγούς εκπαίδευσης, εμπλουτίζουν τις γνώσεις σας και συμβάλλουν στην ανάπτυξη της προσωπικότητας και των ικανοτήτων σας.

Το διοικητικό και εκπαιδευτικό προσωπικό του BCA είναι δίπλα σας, σύμβουλοι και φίλοι στις μικρές και μεγάλες στιγμές της φοιτητικής σας ζωής. Ο Σύλλογος Αποφοίτων, σε συνεργασία με το Γραφείο Επαγγελματικού Προσανατολισμού του BCA, φροντίζει για την καλύτερη δυνατή επαγγελματική σας αποκατάσταση.

Επιπλέον, όσον αφορά στη συνέχιση των σπουδών σας, το Γραφείο Σχέσεων Εξωτερικού σας καθοδηγεί στις επαφές σας με τα ξένα πανεπιστήμια. Η περίοδος της φοίτησής σας στο BCA θα είναι πλούσια, ευχάριστη και ενδιαφέρουσα, με γνώσεις και εμπειρίες ουσίας και με εφόδια που βρίσκουν σίγουρο αντίκρισμα στον επαγγελματικό χώρο.

Οι σπουδές στο BCA δεν απευθύνονται μόνο σε αριστούχους ή σε σπουδαστές με εξαιρετικά προσόντα. Είναι προσιτές σε οποιονδήποτε, αρκεί να αντιληφθεί ότι η φοιτητική περίοδος είναι επένδυση ζωής. Γι' αυτό, η φοίτηση στο BCA έχει ορισμένες απαιτήσεις οι οποίες συνθέτουν μια διαφορετική εικόνα από αυτήν που έχουμε για την πανεπιστημιακή εκπαίδευση στην Ελλάδα: Η παρακολούθηση των μαθημάτων είναι υποχρεωτική με όριο απουσιών κατά μάθημα (σε κάθε εξάμηνο). Φυσικά, ο σεβασμός των χώρων εκπαίδευσης και η προστασία της υλικοτεχνικής υποδομής θεωρούνται υποχρεώσεις.

Τα προγράμματα σπουδών του BCA υλοποιούνται από το πλέον κατάλληλο ανθρώπινο δυναμικό. Επιστήμονες που βρίσκονται στην καρδιά της οικονομικής ζωής, ακαδημαϊκοί καθηγητές που είναι ταυτόχρονα σύμβουλοι και στελέχη επιχειρήσεων, ερευνητές με πλούσια διεθνή εμπειρία. Κοντά τους θα θέσετε τις βάσεις για την αυριανή επαγγελματική σας καταξίωση και την εξασφάλιση μιας επιτυχημένης καριέρας.

BCA-Hotel & Tourism Management

Οι σπουδές που προσφέρει **το πρόγραμμα Hotel & Tourism Management του BCA** έχουν διεθνή χαρακτήρα και βασίζονται, από την αρχή της λειτουργίας τους, στη συνεργασία του BCA με κορυφαία πανεπιστημιακά ιδρύματα.

Το BCA και το τμήμα Hotel & Tourism Management δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην πρακτική άσκηση των σπουδαστών για την βελτίωση και εκμάθηση

συγκεκριμένων δεξιοτήτων, τόσο κατά τη διάρκεια των μαθημάτων με διάφορες τεχνικές π.χ. Videos - DVDs και εργαστήρια, όσο και σε πραγματικό χρόνο μέσα σε ξενοδοχείο.

Το BCA έχει εξασφαλίσει αποκλειστική συνεργασία με το ξενοδοχείο CROWNE PLAZA Hotel 5*, το οποίο ανήκει στην αναγνωρισμένη Διεθνή αλυσίδα Inter Continental Hotels Group και βρίσκεται δίπλα από το campus της Αθήνας, για την κύρια πρακτική άσκηση των σπουδαστών, ώστε να είναι σε θέση να ανταποκρίνονται άμεσα και αποτελεσματικά στις ανάγκες των σύγχρονων Ξενοδοχειακών και Τουριστικών Επιχειρήσεων.

Η πρακτική άσκηση των σπουδαστών του προγράμματος Hotel & Tourism Management, επικεντρώνεται στους παρακάτω τομείς και μαθήματα:

1 . Managing service in food and Beverage operation

- a) Food & Beverage Service Practical's
- b) Practical's (50h – 16 days training)

2 . Managing front office Operations

- a) Managing Rooms Division Operations Practical's
- b) Practical's (30h – 9 days training)

3 . Housekeeping Management

- a) Managing Rooms Division Operations Practical's
- b) Practical's (20h – 7 days training)

Minoan International College – Κρήτη

Προσφάτως, τελέστηκε η 1^η Τελετή Αποφοίτησης του MIC, με τη συμμετοχή του Υφυπουργού Παιδείας κ. Ανδρέα Λυκουρέντζου. Πολλοί απόφοιτοί μας ήδη εργάζονται σε διευθυντικές θέσεις στον τομέα Τουρισμού και Φιλοξενίας και άλλοι ετοιμάζονται για τη συνέχιση των σπουδών τους σε διάφορα μεταπτυχιακά προγράμματα.

Από την 21η Σεπτεμβρίου 2009, το **Minoan College μεταστεγάζεται σε νέο σύγχρονο, αυτόνομο κτήριο** στη γωνία των οδών Ελ Γκρέκο και Δαιδάλου, στην **Αμμουδάρα Γαζίου**, Ηράκλειο Κρήτης (απέναντι σε τρία πολυτελή

ξενοδοχεία) και από τον Σεπτέμβριο 2009, ξεκινά το νέο τριετές πρόγραμμα BBA στη Διοίκηση Επιχειρήσεων, με δυο κατευθύνσεις: Διοίκηση Μάρκετινγκ και Διαχείριση Ανθρώπινων Πόρων. Ένα πρόγραμμα που θα προσφέρεται και στην Ελληνική γλώσσα.

Το φοιτητικό σώμα του MIC είναι πολυεθνικό, με τους φοιτητές μας να προέρχονται από 20 διαφορετικές χώρες. Τέλος, για πρώτη φορά στην Ελλάδα και σε συνεργασία με το D' Youville College στο Buffalo της Νέας Υόρκης, **οι φοιτητές του MIC έχουν τη δυνατότητα να αποκτήσουν δυο πτυχία Bachelor και ένα μεταπτυχιακό τίτλο Master σε συνολικά πέντε έτη και παράλληλα να εργαστούν νόμιμα για έναν ολόκληρο χρόνο στις Ηπα**

Δομή του Προγράμματος Τουριστικού και Ξενοδοχειακού Μάνατζμεντ

Το MIC προσφέρει πτυχίο Bachelor (BSc) στο Τουριστικό και Ξενοδοχειακό Μάνατζμεντ με τρεις επιλογές εξειδίκευσης. Κατά τη διάρκεια των δυο πρώτων ετών, οι φοιτητές και οι φοιτήτριες θα παρακολουθήσουν ένα συγκεκριμένο πρόγραμμα μαθημάτων το οποίο έχει σχεδιαστεί για να τους παράσχει όλες τις ικανότητες και δεξιότητες που απαιτούνται από τον τομέα Τουρισμού καθώς και τις ακαδημαϊκές γνώσεις που θα τους δώσουν τη δυνατότητα να συνεχίσουν τις σπουδές τους σε ανώτερο επίπεδο.

Τουριστικό και Ξενοδοχειακό Μάνατζμεντ

Σ' αυτή την εξειδίκευση, οι φοιτητές και οι φοιτήτριες εξοικειώνονται με την πολυπλοκότητα των τουριστικών και ξενοδοχειακών συστημάτων για να είναι καλύτερα σε θέση να αναλάβουν τις διευθυντικές ευθύνες και να αντιμετωπίσουν τις ποικίλες προκλήσεις του τουρισμού. Οι φοιτητές αποκτούν βιωματικές εμπειρίες με μαθήματα στο μάρκετινγκ και σε τεχνολογικές εφαρμογές με στόχευση στον τουρισμό, στη φιλοξενία και στη διαχείριση των ξενοδοχειακών εσόδων.

Μάνατζμεντ Συνεδρίων, Εκδηλώσεων και Εκθέσεων

Αυτή η εξειδίκευση καλύπτει όλες τις ουσιώδεις πλευρές του σχεδιασμού της έρευνας, του προγραμματισμού, του συντονισμού και της αξιολόγησης συνεδρίων και εκθέσεων διαφόρων τύπων και μεγεθών. Οι φοιτητές αποκτούν ζωτικής σημασίας ικανότητες στην προβολή και στην οργάνωση. Το πρόγραμμα

παρέχει επίσης στους φοιτητές τις γνώσεις της τρέχουσας επαγγελματικής εξέλιξης και ευκαιριών απασχόλησης σε συνεχή συνεργασία με εμπειρογνώμονες και λειτουργούς του τομέα

Πρόγραμμα σπουδών του Τουριστικού Μάνατζμεντ

Τίτλος Μαθήματος

Εισαγωγή στη Λογιστική

Διοικητική Λογιστική

Μέθοδοι επιχειρηματικής έρευνας

Αρχές Διοίκησης Συνεδρίων, Εκδηλώσεων και Εκθέσεων

Διοίκηση Συνεδριακών Χώρων

Πωλήσεις και Μάρκετινγκ Συνεδρίων και Εκδηλώσεων

Διοίκηση Σχεδιασμού Συνεδρίων και Εκδηλώσεων

Διαχείριση Τροφοδοσίας και Ειδικών Εκδηλώσεων

Εισαγωγή στην ανθρώπινη επικοινωνία

Εισαγωγή στους Ηλεκτρονικούς υπολογιστές

Αρχές Μικροοικονομικής

Αρχές της Μακροοικονομικής

Αγγλικά για τη Συγγραφή Επιχειρηματικών Κειμένων

Προετοιμασία και Συγγραφή Ερευνητικών Εργασιών

Αρχές Διαχείρισης Τροφίμων και Ποτών

Αρχές Επαγγελματικής Μαγειρικής

Διαχείριση Παραγωγής Εδεσμάτων

Διοίκηση Υπηρεσιών Εστιατορίου

Οινολογία και Διαχείριση Ποτών και Ροφημάτων

Προαιρετικό μάθημα

Προαιρετικό μάθημα

Η Πληροφορική στον Τομέα Τουρισμού και Φιλοξενίας

Εισαγωγή στη Διαχείριση Ανθρώπινων Πόρων

Εισαγωγή στον Τομέα Τουρισμού και Φιλοξενίας

Διαχείριση Τμήματος Δωματίων

Τουρισμός και Περιβάλλον

Αρχές Αειφόρας Ανάπτυξης

Δημόσιες Σχέσεις στον Τομέα Τουρισμού και Φιλοξενίας

Κοστολόγηση και Προμήθειες στον Τομέα Τουρισμού και Φιλοξενίας

Τουριστική Πολιτική, Σχεδιασμός και Ανάπτυξη

Νομικές Πτυχές στον Τομέα Τουρισμού και Φιλοξενίας

Κλαδικά Συστήματα στον Τομέα Τουρισμού και Φιλοξενίας

Διαχείριση Αποδόσεων στα Ξενοδοχεία

Νέες και Εναλλασσόμενες Τάσεις στον Τομέα Τουρισμού και Φιλοξενίας

Διοίκηση Ξενοδοχειακών Λειτουργιών

Εισαγωγή στο Μάρκετινγκ

Εφαρμογές Βασικών Μαθηματικών

Εισαγωγή στην Ψυχολογία

Εισαγωγή στη Στατιστική

Πρόγραμμα Πρακτικής Άσκησης MIC

Όλοι οι φοιτητές του MIC που ακολουθούν το πρόγραμμα Bachelor στο Τουριστικό και Ξενοδοχειακό Μάνατζμεντ είναι υποχρεωμένοι να αποκτήσουν πρακτική εργασιακή εμπειρία πριν την αποφοίτησή τους. Αυτή η εμπειρία θα τους δώσει τη δυνατότητα να εκπαιδευτούν σε πραγματικό περιβάλλον εργασίας σε έναν πολύπλοκο τομέα όπως είναι αυτός του τουρισμού και της φιλοξενίας. Η

πρακτική άσκηση είναι ένα αμειβόμενο ολοκληρωμένο εργασιακό πρόγραμμα και αποφέρει στον κάθε φοιτητή και φοιτήτρια 4 ακαδημαϊκές μονάδες για κάθε περίοδο πρακτικής άσκησης (Συνολικά πραγματοποιούνται τρεις πρακτικές ασκήσεις). Η πρακτική άσκηση όλων των φοιτητών λαμβάνει χώρα τους καλοκαιρινούς μήνες των τριών ακαδημαϊκών ετών και οι φοιτητές έχουν τη δυνατότητα να εργαστούν μεταξύ άλλων, σε: ξενοδοχεία, εστιατόρια, θέρετρα, κρουαζιερόπλοια, ταξιδιωτικά πρακτορεία κ.α στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Οι φοιτητές με την ολοκλήρωση κάθε πρακτικής άσκησης παραδίδουν μια ερευνητική εργασία σε σχέση με την πρακτική τους άσκηση. Η εργασία αυτή αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του φακέλου προόδου του κάθε φοιτητή και είναι υπό την εποπτεία και καθοδήγηση του Professional Development Manager του MIC.

Επιχειρήσεις στις οποίες πραγματοποιούν την πρακτική τους άσκηση οι φοιτητές του MIC:

- Hilton Cavaliere, The Waldorf Astoria Collection, Ρώμη Ιταλία
- Intercontinental - Βουκουρέστι Ρουμανία
- Hilton – Σόφια Βουλγαρία
- Sandals Hotels and Resorts, Σάντα Λουτσία, Καραϊβική
- Hilton – Κωνσταντινούπολη, Τουρκία
- IMEX/ MPI – Κουάλα Λουμπουρ Μαλαισία
- Maris Hotels and Resorts – Creta Maris, Terra Maris
- Moevenpick Resort and Thalasso, Ηράκλειο
- Sbokos Hotel Group – Agapi Beach Ηράκλειο, Blue Palace Πλάκα Ελούντα, Malia Park Μάλια
- Nana Beach Hotel – Σταλίδα
- Aldemar Hotels – Royal Mare Thalasso and Knossos Royal Village Χερσόνησος, Paradise Royal Mare Ρόδος
- Grecotel – Amirandes - Ηράκλειο
- Helios Hotels and Resorts – Elounda Beach and Bay Hotels - Ελούντα
- St John and Palladium Hotels – Μύκονος
- Epirus Palace Hotel – Ιωάννινα

CARIERRA

Λειτουργεί, ως φορέας-μέλος του ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΟΜΙΛΟΥ ΞΥΝΗ, από το 1988 και έχει δημιουργήσει παράδοση, βασιζόμενη στην εμπειρία της, στα ολοένα εξελισσόμενα προγράμματά της και στις διεθνείς συνεργασίες της.

Στόχος της είναι να προσφέρει:

- ✓ Υψηλού επιπέδου επαγγελματική κατάρτιση και εξειδίκευση με μακρόχρονη εκπαίδευση
- ✓ Συνεχή επιμόρφωση σε κάθε ενδιαφερόμενο με ταχύρυθμη εκπαίδευση και σεμινάρια
- ✓ Προγράμματα-πακέτα σπουδών σε εξειδικεύσεις μοντέρνες και απαραίτητες στη σύγχρονη αγορά εργασίας, δημιουργώντας αξία και πλήρως καταρτισμένα στελέχη με δυνατότητες επαγγελματικής σταδιοδρομίας στην Ελληνική και Διεθνή αγορά εργασίας.

Τομέας Τουριστικών - Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων έχει τις ακόλουθες ειδικότητες:

- Διοίκηση Ξενοδοχειακών επιχειρήσεων (Hotel Management)
- Front Office Management
- Food & Beverage Management
- Τουριστικό Management

Τομέας Επισιτιστικών Επιχειρήσεων - Food & Beverage Management Επιχειρήσεων έχει τις ακόλουθες ειδικότητες

- Επαγγελματική Μαγειρική - Food & Beverage Management

- Επαγγελματική Μαγειρική - Διεθνής Κουζίνα
- Επαγγελματική Μαγειρική - Παραδοσιακή Ελληνική Κουζίνα
- Επαγγελματική Μαγειρική - Ντεκόρ
- Επαγγελματική Μαγειρική - Τεμαχισμός Κρεάτων - Ψαριών

Η αποκλειστική Ακαδημαϊκή συνεργασία με το Βρετανικό Κρατικό LOWESTOFT College, βασίζεται στο τέλεια οργανωμένο σύστημα ποιοτικού ελέγχου και στην τεράστια εμπειρία του Κολεγίου και του Εργαστηρίου, όπου τα προγράμματα σπουδών οδηγούν στην απόκτηση του κολεγιακού τίτλου σπουδών.

2.5.Συμπεράσματα και προτάσεις για τα κέντρα ελεύθερων σπουδών

Τα κέντρα ελεύθερων σπουδών που αναφέραμε πιο πάνω είναι τα πιο σημαντικά που λειτουργούν την Ελλάδα, υπάρχουν και αλλά όμως, όπως :

ΑΚΤΟ (Αθήνα) – Στελέχη Τουριστικών Επιχειρήσεων.

A.S.T. (Αθήνα) – Τουριστικά Επαγγέλματα.

EUROPEAN STUDIES VASSILAKIS (Αθήνα) – Διοίκηση Τουριστικών Γραφείων – Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων.

ΠΑΣΚΑΛ (Θεσσαλονίκη) – Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων – Ξεναγοί.

GRANITS (Αθήνα) – Τουριστικών Πρακτόρων – Hotel Management.

S.B.S. (Αθήνα) – Στελεχών Τουριστικών Επιχειρήσεων. Συνεργάζεται με τα Πανεπιστήμια των Η.Π.Α. STATE UNIVERSITY OF NEW YORK και NEW PALTZ.

ERGASTIRI STUDIES (Θεσσαλονίκη) – Μαγείρων – Σερβιτόρων – Bar (men, women) – Receptionist – Ξεναγός Εκδρομών.ΕΚΕΣ (Θεσσαλονίκη) – Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων – Ξεναγών – Μαγειρική Τέχνη.

ALPHA COMPACT COURSES (A.C.C.) (Θεσσαλονίκη) – Ξενοδοχειακών Σπουδών. Συνεργάζεται με Βρετανικά Πανεπιστήμια.

NORTH (Θεσσαλονίκη, Ιωάννινα) – Διοίκηση Τουρισμού και Τουριστικών Μονάδων. Συνεργάζεται με τα Βρετανικά Πανεπιστήμια ABERTAY και DUNDEE INSTITUTE OF TECHNOLOGY.

Η περιορισμένη παρουσίαση που έγινε παραπάνω ,σε συνδυασμό και με την έλλειψη επίσημων στοιχείων για τη δραστηριότητα των Εργαστηρίων Ελευθέρων Σπουδών, δεν επιτρέπουν τη συναγωγή συγκεκριμένων συμπερασμάτων για το ρόλο που διαδραματίζουν στην τουριστική εκπαίδευση τα εργαστήρια αυτά. Ωστόσο γενικά μπορούν να διατυπωθούν τα ακόλουθα:

Η παρεχόμενη εκπαίδευση των κέντρων ελεύθερων σπουδών δεν υπάγεται σε κρατικό έλεγχο πλην μιας υποτυπώδους εποπτείας του Υπουργείου Εμπορίου που αντιμετωπίζει τις σχολές αυτές ως εμπορικές επιχειρήσεις οι οποίες δραστηριοποιούνται με κριτήρια ελεύθερης αγοράς. Αυτό ανεξάρτητα από το προσφερόμενο εκπαιδευτικό έργο, δηλαδή το ουσιαστικό περιεχόμενο των σπουδών που σε ορισμένες περιπτώσεις μεταλυκειακής κυρίως βαθμίδας είναι υψηλού επιπέδου.

Οι Σχολές αυτές καθώς δεν είναι αναγνωρισμένες, δεν παρέχουν τίτλους σπουδών, αλλά πιστοποιητικά παρακολούθησεως. Ακόμα και στις περιπτώσεις που συνεργάζονται με ξένα εκπαιδευτικά ιδρύματα, οι παρεχόμενοι τίτλοι των ξένων Πανεπιστημίων ή κολεγίων δεν αναγνωρίζονται από τις ελληνικές αρμόδιες αρχές (ΔΙΚΑΤΣΑ) με το αιτιολογικό ότι μέρος των σπουδών έχει πραγματοποιηθεί στην Ελλάδα.

Το κόστος της παρεχόμενης από τα Εργαστήρια αυτά εκπαίδευσης είναι υψηλό με αποτέλεσμα να μην είναι προσιτά στις ασθενέστερες κοινωνικά ομάδες, που θέλουν να ακολουθήσουν τουριστικά επαγγέλματα αλλά δεν μπορούν να εξασφαλίσουν την εισαγωγή τους στις Κρατικές Σχολές όπου η εκπαίδευση παρέχεται δωρεάν.

Οι αδυναμίες αυτές θα μπορούσαν να αντιμετωπιστούν εφόσον οι Σχολές υπαχθούν σε ένα νομικό πλαίσιο που θα περιγράφει τις προϋποθέσεις κάτω από τις οποίες τα Εργαστήρια Ελευθέρων Σπουδών θα είναι δυνατόν να λειτουργούν και να καταρτίζουν στελέχη για τουριστικές επιχειρήσεις, παρέχοντας στους αποφοίτους τους αναγνωρισμένους τίτλους σπουδών. Αυτό σε τελική ανάλυση μπορεί να πραγματοποιηθεί με τους εξής εναλλακτικούς τρόπους:

α) Να μετατραπούν σε Τεχνικές Επαγγελματικές Σχολές και να υπαχθούν στο ίδιο καθεστώς με τις κρατικές Σχολές (Ν.1566/85).

β) Να μετεξελιχθούν σε Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) του Ν.2009/92.

γ) Να αναγνωριστούν ως Παραρτήματα ή Προπαρασκευαστικά Τμήματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης ξένων πανεπιστημίων, όπως λειτουργούν μερικά από αυτά σήμερα, αυτό όμως προϋποθέτει συνταγματική μεταρρύθμιση.

Είναι αυτονόητο ότι ένα Εργαστήριο Ελευθέρων Σπουδών μπορεί όπως συμβαίνει και με την ισχύουσα πρακτική σήμερα να διατηρεί αθροιστικά και τα τρία παραπάνω επίπεδα εκπαίδευσης.

Τέλος θα πρέπει να διευκρινιστεί ότι οι απόψεις που διατυπώνονται παραπάνω για τα Εργαστήρια Ελευθέρων Σπουδών αναφέρονται στο τυπικό μέρος της λειτουργίας τους και δεν αναφέρονται στο ουσιαστικό μέρος που εκφράζεται από το εκπαιδευτικό έργο, το οποίο σε πολλές περιπτώσεις ιδιαίτερα σε εκείνες που προσφέρονται ολοκληρωμένες ξενοδοχειακές σπουδές είναι υψηλού επιπέδου.

2.6.ΙΔΙΩΤΙΚΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Τα ιδιωτικά ΙΕΚ ιδρύονται σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν.2009/92 (άρθρο 5, παράγραφος 7) από φυσικά πρόσωπα (ιδιώτες) ή νομικά πρόσωπα ιδιωτικού δικαίου που αναγνωρίζονται από τον αστικό κώδικα (ΑΚ) ή τον εμπορικό νόμο (ΕΝ). Η ίδρυσή τους εγκρίνεται με απόφαση του ΟΕΕΚ, που δημοσιεύεται στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Οι προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία χορήγησης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας ιδιωτικών ΙΕΚ καθορίζεται με την υπ' αριθμό Ζ/3578/12.5.93 (ΦΕΚ τ. Β/956/17.5.93) απόφαση του Υπουργείου Παιδείας. Τα ιδιωτικά ΙΕΚ είναι υποχρεωμένα να ακολουθούν τα αναλυτικά προγράμματα των ειδικοτήτων, τα οποία έχουν εγκριθεί από τον ΟΕΕΚ και ισχύουν και για τα δημόσια ΙΕΚ και υπόκεινται σε μία σειρά περιορισμών που αφορούν τις εγκαταστάσεις, τα εργαστήρια, τον εξοπλισμό κτλ. Οι αυστηροί όροι και οι προϋποθέσεις λειτουργίας τους ελέγχεται από τον ΟΕΕΚ, ο οποίος ασκεί και την εποπτεία.

Οι αυστηροί αυτοί περιορισμοί δεν ευνόησαν την μετεξέλιξη των Εργαστηρίων Ελευθέρων Σπουδών σε ΙΕΚ, όπως προσδοκούσαν οι εμπνευστές του θεσμού, γι' αυτό και τα λειτουργούντα σήμερα ιδιωτικά ΙΕΚ είναι σχετικά περιορισμένου αριθμού (74 τον Σεπτέμβριο του 1994).

τα πιο γνωστά και φημισμένα

Παρακάτω θα πιο αναφέρουμε μερικά από τα πιο γνωστά και φημισμένα Ιδιωτικά Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης:

1. ΙΕΚ LE MONDE

Ειδικότητες

- α) Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας – Hotel Management**
- β) Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου – Tourism Management**
- γ) Ειδικός Ξενοδοχειακής Ψυχαγωγίας – Hotel Animation**
- δ) Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Chef**
- ε) Ζαχαροπλάστης – Pastry Chef**

Αναλυτικά:

α) Ειδικός Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων και Τροφοδοσίας (Hotel Management)

Οι απόφοιτοι της ειδικότητας θα μπορούν να λαμβάνουν αποφάσεις για θέματα οικονομικά, μάρκετινγκ, προσωπικού. Να προγραμματίζουν τις παραγγελίες και την τροφοδοσία του ξενοδοχείου. Να υποδέχονται τους πελάτες, να προγραμματίζουν τις κρατήσεις τους, να συνδιαλέγονται με τους εκπροσώπους ταξιδιωτικών γραφείων και να φροντίζουν για την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση των πελατών τους. Με την πάροδο του χρόνου εξελίσσονται στη θέση του Γενικού Διευθυντή (Hotel Management) που έχει την ευθύνη της διοίκησης όλων των τμημάτων μιας ξενοδοχειακής μονάδας.

Σταδιοδρομία

1. Ξενοδοχεία
2. Κρουαζιερόπλοια
3. Καζίνο και Hotel Resorts, Συνεδριακοί χώροι
4. Ακόμη μπορούν να διευθύνουν αποτελεσματικά τη δική τους τουριστική επιχείρηση

Η διάρκεια σπουδών είναι διετής.

β) Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου (Tourism Management)

Ο απόφοιτος της ειδικότητας αυτής, είναι ένα στέλεχος που ασχολείται με τη διοίκηση, οργάνωση και λειτουργία των τουριστικών γραφείων – πρακτορείων. Οργανώνει μετακινήσεις για άτομα ή ομάδες με σκοπό τον τουρισμό, την εργασία, την υγεία, τις σπουδές. Φροντίζει για τη διαμονή τους, την ενημέρωση σχετικά με τον προορισμό τους (αξιοθέατα, καιρός, συνήθειες), οργανώνει ξεναγήσεις, ασχολείται με τις μετακινήσεις (αεροπορικά, ακτοπλοϊκά εισιτήρια), δημιουργεί πακέτα διακοπών και μαζικών συνεδρίων. Επίσης αντικείμενό του είναι να ενοικιάζει για λογαριασμό των πελατών του αυτοκίνητα, μικρά ή μεγάλα σκάφη για θαλάσσιο τουρισμό και γενικότερα να προωθεί τουριστικές υπηρεσίες.

Σταδιοδρομία

Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ LE MONDE μπορούν να σταδιοδρομήσουν σε τουριστικά πρακτορεία, αεροπορικές και ακτοπλοϊκές εταιρίες, εταιρίες διοργάνωσης συνεδρίων, ξενοδοχειακές μονάδες, δημόσιους και ιδιωτικούς οργανισμούς τουρισμού και βέβαια αν θέλουν να ιδρύσουν το δικό τους τουριστικό γραφείο.

Η φοίτηση είναι διετής.

γ) Ειδικός Ξενοδοχειακής Ψυχαγωγίας (Hotel Animation)

Ο Ειδικός Ξενοδοχειακής Ψυχαγωγίας, οργανώνει χορευτικές και αθλητικές εκδηλώσεις, εορταστικές βραδιές, παιχνίδια, παιδικές εκδηλώσεις, διαγωνισμούς μεταξύ πελατών και γενικότερα συντονίζει και επιβλέπει διάφορες ψυχαγωγικές δραστηριότητες. Ήδη τα περισσότερα μεγάλα ξενοδοχεία, συμπεριλαμβάνουν στο προσωπικό τους μία ομάδα 6 έως 12 animateurs.

Σταδιοδρομία

Οι απόφοιτοι θα μπορούν να απασχοληθούν σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες, κρουαζιερόπλοια, θεματικά πάρκα, casino κτλ.

Η φοίτηση είναι διετής.

δ) Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Chef)

Οι απόφοιτοι Chef θα μπορούν να διαμορφώνουν το εδεσματολόγιο, να επιμελούνται την τροφοδοσία, να οργανώνουν την παρασκευή των εδεσμάτων και να φροντίζουν την καλλιτεχνική τους παρουσίαση.

Σταδιοδρομία

Οι Chef θα μπορούν να εργαστούν σε επιχειρήσεις ξενοδοχειακής και επισιτιστικής μορφής, τόσο στον ιδιωτικό όσο και στο δημόσιο τομέα, όπως ξενοδοχεία, catering, restaurants, κρουαζιερόπλοια, casino, ιδρύματα, νοσοκομεία.

Οι Chef απολαμβάνουν μισθούς και αναγνώριση που κανένα τεχνικό επάγγελμα δεν προσφέρει.

Η φοίτηση είναι διετής.

ε) Ζαχαροπλάστης (Pastry Chef)

Ο ζαχαροπλάστης σταδιοδρομεί σε ξενοδοχειακές μονάδες, catering, restaurants, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιία, εταιρίες πρώτων υλών, βιομηχανίες τυποποιημένων προϊόντων ζαχαροπλαστικής, κρουαζιερόπλοια, ιδρύματα.

2. ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ

Ο Εκπαιδευτικός Οργανισμός ΔΕΛΤΑ , βρίσκεται στον χώρο της εκπαίδευσης εδώ και πολλά χρόνια. Με αυτή τη συνεχή και έντονη παρουσία, δικαιούται να έχει θέση και άποψη στην εξειδικευμένη επαγγελματική κατάρτιση. Η ανταπόκριση στις απαιτήσεις και στις προσδοκίες των νέων, είναι φιλοσοφία και στόχος του Εκπαιδευτικού Οργανισμού ΔΕΛΤΑ.

Ειδικότητες

α).Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας

β) Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου

γ) Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης

δ) Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης

ε) Βοηθός Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

α) Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας Εικόνα Επαγγέλματος.

Ξενοδοχεία, τουριστικές μονάδες, εξυπηρέτηση πελατών, οικονομικοί διακανονισμοί, κοσμοπολίτικοι χώροι και φυσικά άνθρωποι. Αυτός είναι ο κόσμος των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, ένας κόσμος φωτεινός, ενεργητικός, δημιουργικό. Ένας κόσμος που απαιτεί υπεύθυνη νοοτροπία από υπεύθυνους ανθρώπους. Οι ξενοδοχειακές Επιχειρήσεις, αποκαλύπτουν ένα πραγματικά αλλιώτικο επάγγελμα, αλλά μόνο εάν έτσι αντιμετωπιστεί. Σ 'αυτό το χώρο δεν

ταιριάζουν οι αδιάφοροι, οι μέτριοι, ή εκείνοι που δεν έχουν όνειρα και φιλοδοξίες.
Εδώ ταιριάζουν νέοι που έχουν όρεξη για ζωή.

Μαθήματα

Οι κυριότερες γνώσεις που χρειάζονται για το επάγγελμα είναι:

- Αρχές Οικονομικής και Διοικητικής των Επιχειρήσεων
- Τουρισμός
- Οργάνωση και λειτουργία ξενοδοχείων
- Management Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων
- Οργάνωση και λειτουργία Εστιατορίου
- BAR
- Οινολογία
- Χρήση ΗΝ
- Αγγλικά
- Γερμανικά
- Πρακτική Άσκηση σε Ξενοδοχειακές Επιχειρήσεις
- Λογιστική Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων
- Τροφογνωσία
- Εδεσματολογία
- Χώροι - Εργαστήρια.

β) Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου

Με τα μαθήματα που διδάσκονται στην ειδικότητα αυτή αποκτούνται οι παρακάτω ικανότητες :

A) Ικανότητα Πωλήσεων

B) Ικανότητα Επικοινωνίας με συναδέλφους και πελάτες

Γ) Δυνατότητα Εντοπισμού νέων τομέων τουριστικής εκμετάλλευσης

Δ) Ικανότητα άμεσης επίλυσης προβλημάτων.

Όλα αυτά βέβαια, με τις βασικές απαραίτητες γνώσεις που είναι:
Γνώση του τουριστικού αντικειμένου - Γνώσεις της οργάνωσης και λειτουργίας
Τουριστικού γραφείου - Γνώσεις Οικονομικής Διαχείρισης και Προγραμματισμού
- Γνώσεις Εμπορικής Αλληλογραφίας (Ελληνικά, Αγγλικά) - Γνώσεις
Επικοινωνίας και Δημοσίων Σχέσεων - Γνώσεις χρήσεως μηχανών τουριστικού
γραφείου.

Εργαστήρια.

Οι χώροι που απαιτούνται για την σωστή εκπαίδευση του επαγγέλματος,
είναι ιδιαίτερα εξειδικευμένοι. Βέβαια το ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ , έχει την άνεση, ώστε να
καλύψει τις ανάγκες απαιτητικών ειδικοτήτων. Ακόμη προσφέρει στους
καταρτιζόμενους επαφή με ξενοδοχειακά και τουριστικά γραφεία, έτσι ώστε να
υπάρχει μια ολοκληρωμένη προσομοίωση εργασιακού περιβάλλοντος.

Σταδιοδρομία.

Με τη μόνιμη ανοδική πορεία που παρουσιάζει ο τουρισμός, αναμένεται τα
επόμενα χρόνια να φτάσει στην κορυφή των οικονομικών δραστηριοτήτων των
χωρών της Ε.Ε. Έχουμε λοιπόν ένα επάγγελμα μοντέρνο, κοινωνικό, κερδοφόρο
και ιδιαίτερα ευχάριστο. Θέσεις εργασίας παρουσιάζονται με χαρακτηριστική
ευκολία σε Ταξιδιωτικά Πρακτορεία, Αεροπορικές Εταιρείες, Ξενοδοχεία,
Εταιρείες Ενοικίασης Αυτοκινήτων, Τουριστικών Γραφείων, Γιώτ κλπ. όπως και
σε Ναυτιλιακές Εταιρίες.

γ) Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης

Οι διεθνείς κανονισμοί αλλά και η ανάπτυξη της οικονομικής αγοράς τόσο
στον τουριστικό όσο και στον κυρίως επισιτιστικό τομέα προβάλλει την ανάγκη
της σωστής οργάνωσης και διοίκησης της επαγγελματικής κουζίνας. Ο Chef
Διεθνούς και Ελληνικής Κουζίνας πρέπει να είναι απόλυτα εξειδικευμένος για να
προσφέρει υπηρεσίες που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του κοινού με εδέσματα
γευστικά, ελκυστικά και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής διατροφής.

Γνώσεις - Εξειδίκευση.

Το ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ έχει οργανώσει λοιπόν, το εξειδικευμένο πρόγραμμα με
πλήρη ανάπτυξη εξοπλισμού σε εργαστήρια για ολοκληρωμένη κατάρτιση νέων

επαγγελματιών. Ο Chef Μαγειρικής Τέχνης πρέπει να εφοδιαστεί με επαγγελματικές γνώσεις που θα του επιτρέπουν:

- Να διοικεί το προσωπικό κουζίνας και να επιτηρεί τη σωστή οργάνωση.
- Να συντονίζει και να προγραμματίζει τις προμήθειες πρώτων υλών σε συνεργασία με τα άλλα διοικητικά τμήματα της επιχείρησης.
- Να επιλέγει τις κατάλληλες πρώτες ύλες σύμφωνα με τους κανόνες της σωστής διατροφής.
- Να φροντίζει για τη σωστή συντήρηση των τροφίμων και τη σωστή παρασκευή εδεσμάτων ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής.
- Να συνθέτει και να κοστολογεί το μενού.
- Να γνωρίζει τρόπους σωστής παρουσίασης και διακόσμησης των εδεσμάτων.
- Οργάνωση και λειτουργία κουζίνας σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνική αντίληψη και το νόμο.
- Απαιτούμενες εγκαταστάσεις και εξοπλισμός για την λειτουργία μιας Επαγγελματικής κουζίνας.
- Ποιοτικός Έλεγχος - Συντήρηση και σωστή αξιοποίηση των τροφίμων.
- Σωστή και επιμελημένη υγιεινή των τροφίμων.
- Παρασκευή εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας.
- Τεμαχισμός και προετοιμασία κρεάτων - πουλερικών κυνηγιών - ψαριών - θαλασσινών καθώς και τη σωστή χρήση του κάθε τεμαχίου.
- Σύνθεση μενού με βάση τις ισχύουσες αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις.

- Παρουσίαση και διακόσμηση εδεσμάτων.
- Τέχνη ζαχαροπλαστικής.

Εργαστήρια

Τα ειδικά διαμορφωμένα εργαστήρια έχουν εξοπλιστεί με το πιο σύγχρονο εξοπλισμό που απαιτεί η ειδικότητα του Chef Μαγειρικής όπως Κουζίνες Ηλεκτρικές, επαγγελματικές, Μπεν μαρί, Φούρνος πίτσας, Φριτέζες , Ηλεκτρικές σχαριέρες, Φούρνοι μικροκυμάτων, ζαμπονομηχανές , Μηχανές κοπής (φρούτων και λαχανικών), Μίξερ μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, Ζυγαριές , Ψυγεία συντήρησης κρεάτων και λαχανικών, Καταψύκτης, Κάβα κρασιών, σκεύη μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής. Ακόμα χρησιμοποιούνται σύγχρονα εργαστήρια πληροφορικής, εργαστήριο Εστιατορικής, αμφιθέατρο διαλέξεων καθώς και εκπαιδευτικά βοηθήματα και εποπτικά μέσα για τις ανάγκες των μαθημάτων.

Σταδιοδρομία.

Οι απόφοιτοι Τεχνικοί Μαγειρικής Τέχνης είναι κατάλληλα προετοιμασμένοι για να καλύψουν θέσεις σε κάθε μικρή ή μεγάλη επαγγελματική Κουζίνα, σε κάθε τύπου επιχείρηση του επισιτιστικού κλάδου: Ξενοδοχεία, Λέσχες, FAST FOOD, Κέντρα Διασκέδασης, Εστιατόρια παραδοσιακής ελληνικής ή διεθνούς κουζίνας.

δ) Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης (Για αποφοίτους γυμνασίου διάρκειας 2 εξαμήνων)

Ο κάτοχος Διπλώματος Ι.Ε.Κ στην ειδικότητα Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης έχει πιστοποιήσει τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις επαγγελματικές στάσεις οι οποίες τον καθιστούν ικανό να εργάζεται σε κάθε φύσεως σχετική επιχείρηση.

Ο απόφοιτος, είναι ένας εξειδικευμένος παραγωγός παρασκευασμάτων που καλύπτουν σωστά τις ανάγκες διατροφής των ατόμων που σιτίζονται εκτός της οικίας τους. Είναι επίσης κατάλληλα εκπαιδευμένος να διευθύνει και να διοικεί το προσωπικό που εργάζεται στην ομάδα του.

Οι σπουδαστές έχουν στη διάθεσή τους πλήρως οργανωμένη επαγγελματική κουζίνα και τα απαραίτητα υλικά. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ παρασκευάζουν κάθε είδους εδέσματα ως πραγματικοί chef.

Οι απόφοιτοι Βοηθού Μαγειρικής Τέχνης είναι κατάλληλα προετοιμασμένοι για να καλύψουν θέσεις σε κάθε μικρή ή μεγάλη επαγγελματική κουζίνα, σε κάθε τύπου επιχείρηση του επισιτιστικού κλάδου: Ξενοδοχεία, Λέσχες, FAST FOOD, Κέντρα Διασκέδασης, Εστιατόρια παραδοσιακής ελληνικής ή διεθνούς κουζίνας.

ε) Βοηθός Ζαχαροπλαστικής Τέχνης (Για αποφοίτους γυμνασίου, διάρκειας 2 εξαμήνων)

Η Ζαχαροπλαστική Τέχνη είναι μεγάλο κομμάτι του επισιτιστικού κλάδου. Οι απαιτήσεις των καταναλωτών δεν σταματούν στο καλό φαγητό και ποτό. Το εμπόριο ειδών Ζαχαροπλαστικής παρουσιάζει αυξημένη κίνηση στην αγορά και μεγάλες απαιτήσεις για εξειδικευμένους επαγγελματίες.

Οι απόφοιτοι αποκτούν δεξιότητες και εμπειρίες που σχετίζονται με τον χειρισμό κατάλληλων αναλογιών των υλικών για τη δημιουργία διαφόρων σκευασμάτων της Ζαχαροπλαστικής.

Το ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ διαθέτει για τους σπουδαστές του πλήρως οργανωμένη επαγγελματική κουζίνα και τα απαραίτητα υλικά. Έχουν λοιπόν όλα τα μέσα για παρασκευές Ζαχαροπλαστικής κάθε είδους (ζεστές και κρύες) παγωτά, ροφήματα.

Ο κάτοχος Διπλώματος Ι.Ε.Κ στην ειδικότητα Βοηθός Ζαχαροπλαστικής Τέχνης έχει πιστοποιήσει τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις επαγγελματικές στάσεις και έχει την δυνατότητα απασχόλησης σε κάθε είδους επιχείρηση σχετική με τον επισιτιστικό και εμπορικό τομέα.

3. ΙΕΚ ΠΑΣΤΕΡ

Στο ΙΕΚ ΠΑΣΤΕΡ συναντάμε τις εξής ειδικότητες:

- **Ειδικός Ναυτιλιακής Κατεύθυνσης**
- **Επιμελητής Πτήσεων**

- **Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας**
- **Ειδικός Αεροπορικών Εταιρειών**
- **Υποτροφίες με τα Προγράμματα Leonardo da Vinci**
- **Έμπειροι Εκπαιδευτές με συνεχή μετεκπαίδευση σε χώρες της Ευρώπης**
- **Πλήρη εργαστηριακό και εποπτικό εξοπλισμό στη διάθεση των καταρτιζόμενων για Πρακτική άσκηση.**
- **Απαλλαγή διδασκτρων στους Αριστούχους καταρτιζόμενους.**
- **Ασφάλιση καταρτιζόμενων.**
- **Ειδικό τμήμα επαγγελματικής αποκατάστασης καταρτιζόμενων και αποφοίτων.**
- **Επικοινωνία με το δίκτυο INTERNET.**
- **Πλούσια ενημερωμένη βιβλιοθήκη.**
- **Συνεχή ενημέρωση με διοργάνωση σεμιναρίων, διαλέξεων και ταξιδιών στο εξωτερικό κ.α.**

4.ΙΕΚ ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ

Στο ΙΕΚ ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ συναντάμε τις εξής ειδικότητες:

- **Ειδικότητες & Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας**
- **Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου**
- **Επιμελητής πτήσεων**

Προϋποθέσεις φοίτησης: Απόφοιτοι όλων των Λυκείων για 4 εξάμηνα.

Ειδικά διαμορφωμένα εργαστήρια, πρακτική άσκηση, εκμάθηση τουλάχιστον δύο ξένων γλωσσών (Αγγλικά, Γερμανικά), είναι οι βάσεις των ειδικοτήτων του τουριστικού τομέα. Οι εκπαιδευτές είτε προέρχονται απ' ευθείας από την αγορά - διευθυντές ή στελέχη ξενοδοχειακών μονάδων, τουριστικών πρακτορείων και της Ολυμπιακής Αεροπορίας - είτε είναι καθηγητές Τ.Ε.Ι. και Σ.Τ.Ε., προετοιμάζουν τους καταρτιζόμενους για να στελεχώσουν οποιαδήποτε θέση αντιστοιχεί στην ειδικότητα τους και τους βοηθούν στην επαγγελματική τους αποκατάσταση. Η μεγάλη εμπειρία των εκπαιδευτών χαρακτηρίζει τις ειδικότητες αυτές αφού η κατάρτιση γίνεται με αυστηρούς κανόνες σε φυσικό εργαστηριακό χώρο καθώς και με εργαστηριακή αναπαράσταση του περιβάλλοντος αυτού.

1)Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών & Τροφοδοσίας

Η βασική ενέργεια ενός στελέχους Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων είναι η οργάνωση και η διοίκηση μεγάλων και μικρών Ξενοδοχειακών Μονάδων.

Ο Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας αποκτά γνώσεις οργάνωσης και λειτουργίας ξενοδοχείων, εστιατορίων και μαγειρείων και έτσι καταρτίζεται ώστε να μπορεί να στελεχώσει οποιοδήποτε τμήμα της ξενοδοχειακής μονάδας.

Έχοντας την εποπτεία όλων των τμημάτων του ξενοδοχείου, φροντίζει για την απρόσκοπτη λειτουργία του αλλά και για τη σωστή εξυπηρέτηση των πελατών.

Στο ΙΕΚ ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ οι καταρτιζόμενοι έρχονται σε επαφή με τις πραγματικές συνθήκες εργασίας, μέσα σε ειδικά εργαστήρια ενώ παράλληλα μπορούν να παρακολουθήσουν

σεμινάρια και ημερίδες και να κάνουν πρακτική άσκηση στα μεγαλύτερα ξενοδοχεία με τα οποία είναι συμβεβλημένο το ΙΕΚ ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ.

Οι εκπαιδευτές είναι διευθυντές ή στελέχη ξενοδοχειακών επιχειρήσεων και προετοιμάζουν τους καταρτιζόμενους για να στελεχώσουν οποιαδήποτε θέση αντιστοιχεί στην ειδικότητά τους. Με το πρόγραμμα των μαθημάτων επιλογής,

τους δίνεται επίσης η δυνατότητα να αποκτήσουν πτυχίο ξένης γλώσσας στα Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά, Ιταλικά και Ρωσικά, χωρίς επιπλέον επιβάρυνση, με σκοπό την πιστοποίηση των γνώσεών τους και την ταχεία επαγγελματική τους εξέλιξη.

2) Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου

Ο Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου είναι σε θέση να αντεπεξέλθει με επιτυχία σε όλες τις λειτουργίες ενός γραφείου Γενικού Τουρισμού.

Στο ΙΕΚ Πυθαγόρας οι καταρτιζόμενοι αποκτούν ολοκληρωμένη θεωρητική γνώση οργάνωσης και λειτουργίας Τουριστικού Γραφείου, Οικονομικής Διαχείρισης, Προγραμματισμού, Επικοινωνίας και Δημοσίων Σχέσεων που συνδυάζεται με την πρακτική άσκηση στα ειδικά εργαστήρια του ΙΕΚ και στα τουριστικά πρακτορεία. Έμπειροι εκπαιδευτές και διήμερα τουρισμού συμπληρώνουν την εκπαίδευσή τους και έτσι οι απόφοιτοι του ΙΕΚ ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ μπορούν να καλύψουν την ανάγκη για εξειδικευμένα και ικανά στελέχη με τον καλύτερο τρόπο.

3) Επιμελητής Πτήσεων

Ο Επιμελητής Πτήσεων μελετά και σχεδιάζει την εκτέλεση μιας πτήσης κατά τον ασφαλέστερο και οικονομικότερο τρόπο, βάσει των νόμων και κανονισμών της πολιτικής αεροπορίας.

Στη διάρκεια της υπηρεσίας του συνεργάζεται με όλες τις κρατικές και ιδιωτικές υπηρεσίες που έχουν σχέση με την πτητική εκμετάλλευση, καθώς και με τα μέλη πληρωμάτων που προετοιμάζουν μια πτήση αφού η βάση όλης της εργασίας του είναι η πρόβλεψη και η ταχεία εκτίμηση διαφόρων καταστάσεων που καθιστούν μια πτήση ασφαλή.

Εξαιτίας της ιδιαίτερης σοβαρότητας και συνέπειας που χαρακτηρίζουν αυτό το επάγγελμα, η εκπαίδευση των καταρτιζομένων στο ΙΕΚ ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ γίνεται με λεπτομερή προγραμματισμό και μεγάλη αυστηρότητα από τους εκπαιδευτές του, που έχουν μεγάλη εμπειρία στο χώρο. Η πρακτική άσκηση των καταρτιζομένων είναι απαραίτητη.

ΤΟ ΙΕΚ ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ έχει εξασφαλίσει συνεργασία με τις περισσότερες ελληνικές και ξένες αεροπορικές εταιρίες και έτσι οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις ιδανικές προδιαγραφές για σίγουρη επαγγελματική αποκατάσταση, με μεγάλες προοπτικές για ανερχόμενη καριέρα στο χώρο των τουριστικών επαγγελμάτων.

5. ΙΕΚ ΩΜΕΓΑ

- **Ειδικός Αεροπορικών Εταιρειών**
- **Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου**
- **Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας**

Τα Ι.Ε.Κ. ΩΜΕΓΑ παρέχουν μεταλυκειακή κατάρτιση και εξειδίκευση σε ενδιαφέρουσες, μοντέρνες και πολύ χρήσιμες ειδικότητες που ανανεώνονται σύμφωνα με τις ανάγκες της αγοράς εργασίας , προσφέροντας εποικοδομητική διέξοδο για την επαγγελματική αποκατάσταση των νέων.

Ο χρόνος κατάρτισης είναι για τους απόφοιτους ΕΠΑΛ είναι 2 εξάμηνα, ενώ για τους απόφοιτους Γενικού Λυκείου είναι 4 εξάμηνα. Κάθε έτος κατάρτισης περιλαμβάνει 2 αυτοτελή εξάμηνα, το χειμερινό και το εαρινό.

Οι απόφοιτοι αποκτούν:

- Δίπλωμα Μεταδευτεροβάθμιας Εκπίσης.
- Δίπλωμα αναγνωρισμένο σε όλες τις χώρες της Ε.Ο.Κ.
- Αναγνωρισμένα επαγγελματικά δικαιώματα στην Ελλάδα κι στο Εξωτερικό.

- Δυνατότητα συνέχισης σπουδών στο 3ο έτος του Πανεπιστημίου (Staffordshire) της Αγγλίας , σε όλες τις ειδικότητες για την απόκτηση Bachelor Honors.

6. ΙΕΚ ΞΥΝΗ

Στο ΙΕΚ ΞΥΝΗ συναντάμε τις εξής ειδικότητες:

- **Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου**
- **Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας**
- **Ειδικός Μαγειρικής Τέχνης(Chef)**
- **Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης**
- **Βοηθός Ζαχαροπλαστικής Τέχνης**
- **Βοηθός Εστιατορικής Τέχνης**

Α)Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου

Ο απόφοιτος της εξειδίκευσης αυτής διαθέτει την κατάρτιση που του επιτρέπει να:

- Πληροφορεί για δρομολόγια και ναύλους μεταφορικών μέσων, καθώς και τιμές και άλλα χρήσιμα στοιχεία, σχετικά με ξενοδοχεία, κρουαζιέρες και κάθε είδους τουριστικές υπηρεσίες (π.χ. έκδοση VISA)
- Εξασφαλίζει θέση, δωμάτιο, συμμετοχή, σε ξενοδοχεία, μεταφορικά μέσα, εκδρομές, κρουαζιέρες και κάθε είδους τουριστικές υπηρεσίες

- Διοργανώνει εκδρομές στο εσωτερικό - εξωτερικό, καλύπτοντας όλες τις πιθανές ταξιδιωτικές ανάγκες
- Διοργανώνει συνέδρια, σεμινάρια, εκθέσεις, αθλητικές πολιτιστικές αποστολές, φροντίζοντας για τη συμμετοχή, μετάβαση και διαμονή των συμμετεχόντων ατόμων.
- Αντιπροσωπεύει και προμηθεύει τουριστικές υπηρεσίες σε άλλους τουριστικούς πράκτορες και τουριστικούς επαγγελματίες, είτε σαν GSA αεροπορικών ή άλλων εταιριών είτε σαν HRC, για λογαριασμό ξενοδοχείων, είτε σαν αντιπρόσωπος ξένων Tour Operators ή παραγωγών του ρισηκού προϊόντος
- Νοικιάζει για λογαριασμό των πελατών του μικρά ή μεγάλα σκάφη για θαλάσσιο τουρισμό, αλλά και μικρά αεροσκάφη και ελικόπτερα, καθώς και άλλου είδους μέσα που καλύπτουν τις τουριστικές ανάγκες των πελατών.

Απαιτούμενα προσόντα

Εκτός από τη θεωρητική υποδομή, που θα αποκτήσει στη διάρκεια της κατάρτισής του, ο Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου πρέπει να διαθέτει ακόμα:

- ✓ Οργανωτικές ικανότητες
- ✓ Ευχάριστη προσωπικότητα ./ Επικοινωνιακή ευχέρεια
- ✓ Ευρηματικότητα και δυναμικό χαρακτήρα
- ✓ Επαγγελματική σταδιοδρομία

Σε μια χώρα προσανατολισμένη στον τουρισμό, ο απόφοιτος της εξειδίκευσης αυτής έχει να επιλέξει από ένα ευρύ φάσμα δραστηριοτήτων και αναλυτικότερα να απασχοληθεί σε:

- ✓ Οργανισμούς και Δημόσιες Υπηρεσίες (ΕΟΤ, Καζίνο, Γενική Γραμματεία Απόδημου Ελληνισμού κ.λπ) ./ Ξενοδοχειακές Επιχειρήσεις
- ✓ Τουριστικές Επιχειρήσεις
- ✓ Επιχειρήσεις Camping
- ✓ Κατασκηνώσεις
- ✓ Εταιρίες παροχής υπηρεσιών ./ Σύμβουλος Επιχειρήσεων
- ✓ Ελεύθερος Επαγγελματίας

Διδασκόμενα Μαθήματα:

Χρήση Η/Υ, Business English & Tourism Termination, Τουριστική & Αεροπορική Βιομηχανική Μεταφορά, Ταξιδιωτικοί Γεωγραφικοί & Ταξιδιωτικοί Οδηγοί, Οργάνωση και Λειτουργία Γραφείου και Αεροπορικής Εταιρίας, Τουριστικό και Αεροπορικό Marketing, Αεροπορικό Δίκαιο και Διεθνείς Σχέσεις, Αεροπορικοί Ναύλοι, Μεταφορά Εμπορευμάτων Cargo, Συστήματα Κρατήσεων, Αρχές Λογιστικής, Τουριστικές Υπηρεσίες, Δημιουργία Πακέτων Διακοπών, Διαχείριση Εισερχόμενου Τουρισμού, Business Travel – Congress – Incentives.

Η εξειδίκευση αυτή προσφέρεται στα ΙΕΚ ΞΥΝΗ ΠΕΙΡΑΙΑ, ΓΛΥΦΑΔΑΣ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ.

Β) Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας

Στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων του, ο Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας ασχολείται αναλυτικότερα με τις ακόλουθες εργασίες:

- Υποδοχή των πελατών στο ξενοδοχείο και εκτέλεση των σχετικών διαδικασιών στην υποδοχή (reception) και το θυρωρείο

- Προμήθεια και διαχείριση του αποθέματος εμπορευμάτων και υλικού
- Πώληση και σερβίρισμα φαγητών και ποτών στο εστιατόριο ή στο μπαρ της μονάδας.

Απαιτούμενα προσόντα

Η εξειδίκευση του Ειδικού Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας περιλαμβάνει ευρύ φάσμα δραστηριοτήτων και πρέπει - κατά συνέπεια - να διαθέτει, εκτός από την απαραίτητη κατάρτιση και:

- ✓ Γνώση ξένων γλωσσών
- ✓ Ευχάριστη προσωπικότητα
- ✓ Επικοινωνιακό χαρακτήρα
- ✓ Οργανωτικές ικανότητες
- ✓ Ικανότητα να αντιμετωπίζει θετικά οποιαδήποτε αντιξοότητα

Επαγγελματική σταδιοδρομία

Ο κάτοχος του διπλώματος της εξειδίκευσης αυτής έχει τη δυνατότητα να επιλέξει ανάμεσα στην απασχόληση σε:

- ✓ Ξενοδοχειακές μονάδες
- ✓ Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών, σχετικές με το χώρο του τουρισμού (camping, τουριστικά γραφεία, εστιατόρια, επιχειρήσεις ενοικίασης σκαφών και αυτοκινήτων)
- ✓ Εποχιακά επαγγέλματα σχετικά με τον τουρισμό

- ✓ Εστιατόρια, μπαρ κ.λ.π .
- ✓ Ναυτιλιακές και τουριστικές επιχειρήσεις
- ✓ Κατασκηνώσεις

Διδασκόμενα μαθήματα:

Αρχές Οικονομικής, Τουρισμός I, Οργάνωση Λειτουργία Ξενοδοχείων I, Οικονομική Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων, Τουρισμός II, Οργάνωση – Λειτουργία Ξενοδοχείων II, Οργάνωση – Λειτουργία Εστιατορίου, Οργάνωση – Λειτουργία Μαγειρείου, Λογιστική Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων, Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων, Bar – Οινολογία, Τροφογνωσία, Εδεσματολόγιο, Υγιεινή, Αγγλικά, Γερμανικά, Χρήση Η/Υ.

Η εξειδίκευση αυτή προσφέρεται στα ΙΕΚ ΞΥΝΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΘΗΝΑΣ.

Η ανάλυση που αφορά τις άλλες τέσσερις ειδικότητες δεν ήταν εφικτό να βρεθεί.

2.6.1.ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ ΓΙΑ ΤΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Το γενικό συμπέρασμα από την ανάλυση που κάναμε πιο επάνω είναι πως τα ΙΕΚ είτε δημόσια είναι είτε ιδιωτικά προσφέρουν τέτοια εκπαίδευση που οι απόφοιτοι της εύκολα μπορούν να αποκατασταθούν μετά την αποφοίτησή τους.

2.7.ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΤΟΜΕΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

2.7.1.Γενικές Πληροφορίες

Ο όρος Μεταπτυχιακές Σπουδές αναφέρεται σε προγράμματα μετεκπαίδευσης ή και εξειδίκευσης των αποφοίτων της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, στο επιστημονικό πεδίο που τους ενδιαφέρει, με τελικό στόχο την προώθηση της

έρευνας και της τεχνολογίας. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται στη χώρα μας, μιας συνεχούς αύξηση της ζήτησης μεταπτυχιακών σπουδών από πτυχιούχους ΑΕΙ/ΤΕΙ ενώ, συγχρόνως, αυξάνεται ο αριθμός εργοδοτικών φορέων, που επιθυμούν ή και απαιτούν, την κατοχή ενός μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών ως τυπική απόδειξη επιθυμητών ικανοτήτων, εμπειριών και επιστημονικών γνώσεων. Οι τάσεις αυτές κάνουν επιτακτική την ανάγκη πληροφόρησης για τις δυνατότητες μεταπτυχιακών σπουδών, ώστε οι ενδιαφερόμενοι πτυχιούχοι να μπορούν να επιλέξουν τα μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών που ανταποκρίνονται στο επίπεδο γνώσεων, τα ενδιαφέροντα και τις επαγγελματικά; προσδοκίες τους.

Οι σημαντικότεροι λόγοι για τους οποίους οι απόφοιτοι στρέφονται προς τις μεταπτυχιακές σπουδές είναι:

- 1 Να αυξήσουν τις πιθανότητες ανεύρεσης απασχόλησης. γρήγορα και με τους καλύτερους δυνατούς όρους.
- 2 Να βελτιώσουν το επίπεδο γνώσεων τους στην επιστήμη όπου εντάσσονται και οι προπτυχιακές σπουδές τους ή σε κάποια άλλη επιστήμη.

Είναι γνωστό ότι οι μεταπτυχιακές σπουδές μπορούν να βοηθήσουν την επαγγελματική αποκατάσταση των αποφοίτων, οπωσδήποτε όμως δεν θα πρέπει να θεωρήσουμε ότι επιτυγχάνεται αυτόματα η εξασφάλιση απασχόλησης. Γι 'αυτό κατά την επιλογή του αντικειμένου των μεταπτυχιακών σπουδών, θα πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη και την επαγγελματική αξία των σπουδών. Πρέπει τέλος να γίνει σαφές, ότι η ακαδημαϊκή γνώση ενός αντικειμένου από μόνη της δεν είναι αρκετή για να εξασφαλίσει μια επαγγελματική σταδιοδρομία.

Προϋποθέσεις εισαγωγής

Στα προγράμματα των μεταπτυχιακών σπουδών γίνονται δεκτοί πτυχιούχοι και των ισοτίμων του εξωτερικού με τη προϋπόθεση να αναγνωριστεί από το ΔΙΚΑΤΣΑ το πτυχίο τους καθώς και οι πτυχιούχοι ΤΕΙ (σύμφωνα με τον Ν.2327/95 άρθρο 16, παρ 1), οι οποίοι μετά την εισαγωγή τους στο προμεταπτυχιακό σύστημα, πρέπει να περάσουν τα μαθήματα του Ζ' και Η' εξαμήνου του προπτυχιακού προγράμματος.

Ο υποψήφιος μεταπτυχιακός φοιτητής πρέπει να εξεταστεί σε επίπεδο αγγλικής γλώσσας Proficiency ή TOELF.

2.7.2. ΦΟΡΕΙΣ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Τα μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών που αναφέρονται πάνω στο αντικείμενο σπουδών Τουριστικών Επαγγελμάτων, Διοίκηση Ξενοδοχείων & Διαιτητικής οργανώνονται από 3 φορείς Πανεπιστημίων.

1. Πανεπιστήμιο Πειραιώς

Φορέας: Τμήμα Οργάνωσης & Διοίκησης Επιχειρήσεων

Αντικείμενο Σπουδών: Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων-Μάνατζμεντ τουρισμού

Είναι διάρκειας τριών εξαμήνων για φοιτητές πλήρους απασχόλησης για σπουδές και απαιτεί την καταβολή διδάκτρων.

Οι σκοποί του Προγράμματος είναι:

- Η προαγωγή των γνώσεων στη Διοίκηση Επιχειρήσεων [συνδυασμένη με πρόσθετη γνώση του ευρύτερου τουριστικού τομέα (hospitality, travel and leisure industries)].
- Η δημιουργία υψηλού επιπέδου επιχειρηματικών στελεχών με σύγχρονες διοικητικές! επαγγελματικές γνώσεις.
- Η προαγωγή της έρευνας (οικονομική - επιχειρηματική, κοινωνική, περιβαλλοντική και πολιτισμική) για την ανάπτυξη των επιχειρήσεων (και ιδιαίτερα των τουριστικών) σε τοπικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο.

Προϋποθέσεις εγγραφής

Οι υποψήφιοι πρέπει να προσκομίσουν στη Γραμματεία Μεταπτυχιακών Σπουδών τα παρακάτω:

1. Έντυπη αίτηση

2. Αντίγραφο πτυχίου
3. Αναλυτική βαθμολογία όλων των ετών
4. Αντίγραφο σχετικού μεταπτυχιακού τίτλου (εάν υπάρχει)
5. Αναγνώριση από τον ΔΟΑΤΑΠ για όσους έχουν τίτλους από ΑΕΙ της αλλοδαπής
6. Αποδεικτικό γνώσης Αγγλικής Γλώσσας (πχ Proficiency ή TOEFL ή IELTS ή κπη
7. Βιογραφικό Σημείωμα
8. Δύο (2) συστατικές επιστολές από Μέλη ΔΕΠ και μία (1) από εργοδότη, αν υπήρξε ή υπάρχει (σε έντυπα του Τμήματος)
9. Αποδεικτικά επαγγελματικής εμπειρίας (εάν υπάρχουν)
10. Τέσσερις (4) φωτογραφίες, μεγέθους διαβατηρίου, οπισθογραφημένες

Τα υπ' αριθμόν 2 έως 6 δικαιολογητικά πρέπει να είναι επικυρωμένα.

Κατηγορίες πτυχιούχων που γίνονται δεκτοί

Γίνονται δεκτοί πτυχιούχοι τμημάτων ΑΕΙ της ημεδαπής ή αναγνωρισμένων ομοταγών ιδρυμάτων της αλλοδαπής. Οι κάτοχοι τίτλου ΑΕΙ της αλλοδαπής οφείλουν να προσκομίσουν την αναγνώριση του τίτλου τους από το ΔΟΑΤΑΠ. Οι Έλληνες πτυχιούχοι θα πρέπει να γνωρίζουν την αγγλική γλώσσα, οι δε αλλοδαποί και την ελληνική. Η ικανοποιητική γνώση της αγγλικής γλώσσας αποτελεί βασική προϋπόθεση για την αξιολόγηση των υποψηφίων και διαπιστώνεται με ικανοποιητικό βαθμό σε αποδεικτικό γνώσης Αγγλικής Γλώσσας.

Διαδικασία αξιολόγησης αιτήσεων υποψηφίων

- α. Βαθμός πρώτου πτυχίου
- β. Μεταπτυχιακός τίτλος (αν υπάρχει)
- γ. Συστατικές επιστολές
- δ. επαγγελματική εμπειρία

Δομή και περιεχόμενο προγράμματος σπουδών

1. Το πρόγραμμα έχει διαμορφωθεί τόσο από τις γενικές προδιαγραφές των αντίστοιχων προγραμμάτων ελληνικών και ξένων ΑΕΙ όσο και από την ανάγκη το περιεχόμενο και η έμφαση στο πρόγραμμα να αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά των ελληνικών, κυρίως, επιχειρήσεων (με έμφαση στον ευρύτερο τομέα των τουριστικών υπηρεσιών).
2. Το πρόγραμμα διαρκεί τρία εξάμηνα. Για την απόκτηση του Μεταπτυχιακού Διπλώματος ο μεταπτυχιακός φοιτητής θα πρέπει να παρακολουθήσει και να εξετασθεί επιτυχώς σε όλα τα μαθήματα του προγράμματος (δύο εξάμηνα) και στο τρίτο εξάμηνο να εκπονήσει διπλωματική εργασία.
3. Τα μαθήματα του προγράμματος διδάσκονται κατά κανόνα στην ελληνική γλώσσα, από αγγλική κυρίως βιβλιογραφία.

Οι διδάσκοντες είναι καθηγητές του Τμήματος Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων του Πανεπιστημίου Πειραιώς καθώς και αναγνωρισμένα στελέχη της αγοράς με πλούσια εμπειρία και γνώση των θεμάτων διοίκησης (με έμφαση στις υπηρεσίες και τον ευρύτερο Τουριστικό Τομέα). Το πρόγραμμα είναι, ενδεικτικά, το ακόλουθο:

Προκαταρκτικά Μαθήματα

Στοιχεία Στατιστικής

Εισαγωγή στη Διοίκηση Επιχειρήσεων

Αρχές Λογιστικής

Αρχές Οικονομικής Επιστήμης

Α' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Αρχές Τουρισμού & Τουριστική Πολιτική

Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων

Διοίκηση Ταξιδιωτικών και Μεταφορικών Επιχ/σεων

Μάρκετινγκ Τουριστικών και Μεταφορικών Επιχ/σεων

Χρηματοοικονομική

Διοικητική Λογιστική

Μάνατζμεντ Ε. Κονδύλης

Οικονομική για Διοίκηση

Β' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Μαθήματα Διδάσκοντες

Στρατηγικό Μάνατζμεντ Έρευνα Μάρκετινγκ

Οικονομοτεχνικές Μελέτες

Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων

Τουριστική Νομοθεσία

Τουριστικές Επενδύσεις Ποιότητα σε Υπηρεσίες

Νέες Τεχνολογίες στον Τουρισμό

Σεμινάριο

Γ' Εξάμηνο

Συγγραφή Διπλωματικής Εργασίας

Λειτουργία προγράμματος σπουδών

Οι μεταπτυχιακοί φοιτητές είναι υποχρεωμένοι να παρακολουθούν ανελλιπώς τις παραδόσεις, τα εργαστήρια και άλλες δραστηριότητες που προβλέπονται για κάθε μάθημα. Για αριθμό αδικαιολόγητων απουσιών πέρα από το ένα πέμπτο του συνολικού αριθμού ωρών διδασκαλίας για ένα μάθημα, ο φοιτητής θα υποχρεούται είτε στην εκπόνηση ειδικής συμπληρωματικής εργασίας με την έγκριση του διδάσκοντα είτε σε επανάληψη του μαθήματος σε άλλο εξάμηνο.

Υποχρεώσεις φοιτητών

Οι μεταπτυχιακοί φοιτητές που γίνονται δεκτοί είναι υποχρεωμένοι:

1. Να παρακολουθούν κανονικά τα μαθήματα του ισχύοντος προγράμματος σπουδών.
2. Να εφοδιάζονται εγκαίρως με τα απαραίτητα συγγράμματα και φωτοτυπίες επιστημονικών άρθρων που καλύπτουν τη διδακτέα ύλη.
3. Να υποβάλλουν μέσα στις προβλεπόμενες προθεσμίες τις απαιτούμενες εργασίες για το κάθε μάθημα.
4. Να προσέρχονται για τις προβλεπόμενες εξετάσεις.

Η μη τήρηση των παραπάνω στο βαθμό που δυσχεραίνει την παρακολούθηση μαθημάτων και εξέταση σε αυτά, χωρίς σοβαρή και τεκμηριωμένη δικαιολογία, αποτελεί βάση απορριπτικού βαθμού ή αποκλεισμού από το πρόγραμμα μετά από απόφαση της Συντονιστικής Επιτροπής.

Διαδικασία εκπόνησης διπλωματικής εργασίας

Μετά την ολοκλήρωση των μαθημάτων του Α' και του Β' εξαμήνου ο μεταπτυχιακός φοιτητής θα πρέπει να ετοιμάσει ένα προκαταρκτικό περίγραμμα έρευνας για την εκπόνηση της διπλωματικής εργασίας και να προτείνει επιβλέποντα καθηγητή (μετά τη σύμφωνη γνώμη του). Σε αυτό θα πρέπει να προσδιορίζεται το πρόβλημα που θα αναλυθεί, ο τυχόν οργανισμός ή επιχείρηση με τον οποίο θα γίνει η απαραίτητη συνεργασία και η μεθοδολογία που θα χρησιμοποιηθεί. Η αποδοχή της προτάσεως για έρευνα γίνεται με κριτήρια τη συνάφεια του θέματος με τη Διοίκηση Επιχειρήσεων, τη συμβολή από αναμενόμενα οφέλη και τυχόν στοιχεία πρωτοτυπίας στην προσέγγιση. (Επιθυμητό, αλλά σε καμία περίπτωση υποχρεωτικό, είναι το θέμα να έχει σχέση με υπηρεσίες, ιδίως του ευρύτερου Τουριστικού Τομέα - Hospitality, Travel and Leisure Industries).

Η διπλωματική εργασία μπορεί να αρχίζει αμέσως μετά την περάτωση του Β' Εξαμήνου (Ιούνιος) και πρέπει να παραδίδεται μέχρι το τέλος του Γ' εξαμήνου. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις μπορεί να δοθεί τρίμηνη παράταση, μετά από έγκριση της Συντονιστικής Επιτροπής (ΣΕ) του προγράμματος.

Ανάλογα με την εξέλιξη στην εκπόνηση της εργασίας ο φοιτητής υποβάλλει εκθέσεις προόδου στον επιβλέποντα καθηγητή (ο οποίος σε συνεργασία με τον τυχόν οργανισμό ή επιχείρηση παρακολουθούν αν τηρούνται οι στόχοι και οι προδιαγραφές της έρευνας).

Με την ολοκλήρωση της συγγραφής της διπλωματικής εργασίας συγκροτείται τριμελής εξεταστική επιτροπή, στην οποία ο φοιτητής παρουσιάζει τα κύρια σημεία της εργασίας και τα συμπεράσματα.

Δίδακτρα

1. Το ύψος των διδάκτρων ανά εξάμηνο είναι 2.500 ευρώ (Τα δίδακτρα μπορούν να αναπροσαρμοστούν με απόφαση της Συντονιστικής Επιτροπής).

2. Οι επιτυχόντες υποψήφιοι του προγράμματος οφείλουν να προκαταβάλουν το 20% των διδάκτρων του Α' εξαμήνου για την εγγραφή τους εντός δεκαπέντε ημερών από την ενημέρωσή τους. Διαφορετικά, λόγω του περιορισμένου αριθμού θέσεων, επιλέγονται οι αμέσως επόμενοι κατά σειρά επιτυχίας, από τον κατάλογο επιλαχόντων.

3. Οι μεταπτυχιακοί φοιτητές για τα επόμενα εξάμηνα φοίτησής τους στο Πανεπιστήμιο Πειραιώς οφείλουν να καταβάλουν τα προβλεπόμενα δίδακτρα το αργότερο έως μία εβδομάδα πριν από την έναρξη των μαθημάτων, κάθε εξαμήνου.

4. Η αδυναμία ή απροθυμία έγκαιρης τακτοποίησης των οικονομικών υποχρεώσεων των φοιτητών, επιτρέπει στη Συντονιστική Επιτροπή την ακύρωση ή αναβολή μαθημάτων του προγράμματος, τον αποκλεισμό τους από το μεταπτυχιακό πρόγραμμα ή την άρνηση χορήγησης πιστοποιητικών ή βεβαιώσεων από τις υπηρεσίες του Παν/μίου Πειραιώς.

5. Το Τμήμα καταβάλει κάθε προσπάθεια για την εξασφάλιση πρόσθετων πόρων από επιχειρήσεις του ιδιωτικού ή δημόσιου τομέα, μέρος των οποίων θα διατίθεται για υποτροφίες σε μεταπτυχιακούς φοιτητές.

2. Πανεπιστήμιο Χίου- Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Φορέας: Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων

Αντικείμενο Σπουδών: Σχεδιασμός, Διοίκηση & Πολιτική του Τουρισμού.

Προϋποθέσεις Εισόδου

Το Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Ειδίκευσης δέχεται ετησίως έως (25) είκοσι πέντε φοιτητές. Γίνονται δεκτοί, μετά από συνέντευξη και συνεκτίμηση των τυπικών και ουσιαστικών προσόντων σύμφωνα με τον Ν.2083/1992, πτυχιούχοι των ακόλουθων Τμημάτων:

- Οικονομικών Σπουδών και Διοίκησης Επιχειρήσεων
- Περιβάλλοντος, Πολιτικής Επιστήμης και Δημόσιας Διοίκησης
- Κοινωνικής Ανθρωπολογίας και Ιστορίας
- Κοινωνιολογίας
- Γεωγραφίας
- Περιφερειακής Ανάπτυξης και Χωροταξίας
- Πολυτεχνικών Σχολών
- Αρχιτεκτονικής, Χωροταξίας, Πολεοδομίας και Μηχανικών
- Νομικών
- Φιλοσοφικών Σχολών
- Πληροφορικής
- Θετικών Επιστημών
- Μ.Μ.Ε.
- Οικονομικής και Διοίκησης Ναυτιλιακών Επιχειρήσεων, ΑΕΙ της ημεδαπής ή αντίστοιχων Τμημάτων της αλλοδαπής καθώς και πτυχιούχοι των αντίστοιχων Τμημάτων ΤΕΙ σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Σε περιπτώσεις κατηγοριών πτυχιούχων που τα προηγούμενα προγράμματα σπουδών τους παρουσιάζουν ελλείψεις, για την επιτυχή παρακολούθηση του ΔΠΜΣ, η ΕΔΕ, αποφασίζει σχετικά με τη μεταφορά πιστωτικών μονάδων ή την παραπομπή των πτυχιούχων σε εξέταση μαθημάτων του Τμήματος Διοίκησης Επιχειρήσεων. Η εξέταση αυτή απαιτείται, προκειμένου να συμμετάσχουν επιτυχώς στις διαδικασίες επιλογής του ΔΠΜΣ. Οι εκπληρούντες επιτυχώς τις διαδικασίες αυτές μετέχουν ισότιμα με τους λοιπούς πτυχιούχους ΑΕΙ στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών.

Η επιλογή γίνεται βάσει των ακόλουθων κριτηρίων:

- 1.γενική βαθμολογία του πτυχίου
- 2.επίδοση σε προπτυχιακά μαθήματα σχετικά με την ειδίκευση
- 3.αποδεδειγμένη επάρκεια Αγγλικής ή άλλης ξένης γλώσσας
- 4.προηγούμενη ερευνητική και επαγγελματική δραστηριότητα
- 5.συστατικές επιστολές
- 6.προσωπική συνέντευξη και κάθε άλλο στοιχείο σχετικό με τα προσόντα του/της υποψηφίου/ας που αποδεικνύονται με δικαιολογητικά.

Η δημοσίευση της προκήρυξης και η συγκέντρωση των υποψηφιοτήτων πραγματοποιούνται τον Απρίλιο κάθε χρόνου. Η διαδικασία επιλογής των μεταπτυχιακών φοιτητών ολοκληρώνεται μέχρι τον Σεπτέμβριο, οπότε και ανακοινώνεται ο πίνακας των επιτυχόντων και των επιλαχόντων. Οι επιτυχόντες οφείλουν να εγγραφούν στο ΔΜΠΣ εντός καθορισμένου χρονικού διαστήματος. Μετά την παρέλευση του χρονικού αυτού διαστήματος ειδοποιούνται κατά σειρά οι επιλαχόντες, προκειμένου να καλύψουν τυχόν κενές θέσεις.

Προγράμματα Σπουδών

Τα μαθήματα, η διδακτική και ερευνητική απασχόληση, η πρακτική άσκηση και οι κάθε άλλου είδους εκπαιδευτικές και ερευνητικές δραστηριότητες για την απονομή του Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης ορίζονται ως εξής:

Το Πρόγραμμα υποδιαιρείται σε τρία (3) εκπαιδευτικά εξάμηνα:

Τα δύο πρώτα περιλαμβάνουν **διδασκαλία μαθημάτων** και **ερευνητικές εργασίες**. Η παρακολούθηση των μαθημάτων είναι υποχρεωτική.

Σε περίπτωση που ο φοιτητής υπερβεί το όριο των απουσιών διαγράφεται από το μεταπτυχιακό.

Η εξέταση των μαθημάτων γίνεται με γραπτές εξετάσεις ή εργασίες ή συνδυασμό και των δύο. Η επιλογή του τρόπου εξέτασης επαφίεται στην κρίση του διδάσκοντα.

Το τρίτο εξάμηνο αφιερώνεται **στην εκπόνηση διπλωματικής εργασίας**.

Τα θέματα των διπλωματικών εργασιών προτείνονται είτε από τον φοιτητή σε συνεννόηση με τον επιβλέποντα καθηγητή είτε από τους διδάσκοντες ως την αρχή του τρίτου εξαμήνου. Η υποβολή της Διπλωματικής Εργασίας πραγματοποιείται στο τέλος του ιδίου ή του επόμενου εξαμήνου.

Πρόγραμμα σπουδών

Ο κάθε φοιτητής παρακολουθεί 5 υποχρεωτικά και 2 μαθήματα επιλογής ανά εξάμηνο, τα οποία είναι:

Υποχρεωτικά Α εξαμήνου

- Οικονομική του Τουρισμού (Γ. Ζαχαράτος, Δ. Λαγός)
- Κοινωνιολογία του Τουρισμού (Π. Τσάρτας)
- Ποσοτικές Μέθοδοι (Β. Αγγελής)
- Γεωγραφία του Τουρισμού (Θ. Τερκενλή)
- Ανθρωπολογία του Τουρισμού (Β. Μουτάφη)

Επιλογής Α' εξαμήνου (2 από τα 4)

- Γεωγραφικά Συστήματα Πληροφοριών (Σ. Κουκούλας)
- Μέθοδοι Κοινωνικής Έρευνας (Μ. Στογιαννίδου)
- Οικονομική των Τουριστικών Επιχειρήσεων (Θ. Σταυρινούδης)
- Τουρισμός και Μεταφορές (κ. Παπαθεοδώρου)

Υποχρεωτικά Β' εξαμήνου

- Τεχνολογίες Πληροφορίας και Επικοινωνίας στον Τουρισμό (κ. Σακελλαρίδης)
- Περιφερειακή Ανάπτυξη και Τουρισμός (κ. Σπιλάνης)
- Σχεδιασμός και Περιβαλλοντική Διαχείριση στον Τουρισμό (κ. Κοκκώσης, κ. Λαγός, κ. Παρπαιρης)
- Ανάπτυξη και Διοίκηση Ειδικών και Εναλλακτικών Μορφών Τουρισμού (κ. Τσάρτας)
- Τουριστική Ανάπτυξη και Πολιτική (κ. Παπαθεοδώρου)

Επιλογής Β' εξαμήνου (2 από τα 4)

- Το πολιτισμικό προϊόν στον τουρισμό: Από την παραγωγή έως την κατανάλωσή του (κ. Μουτάφη)
- Νέες Τεχνολογίες στη Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων (κ. Σιγάλα, κ. Μαρούδας)
- Ελληνική Οικονομία και Τουρισμός (κ. Οικονομάκης, κ. Λαγός, κ. Σταυρινούδης)
- Τουριστικό Μάρκετινγκ (κ. Χρήστου)

3. Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο (Έδρα του η Πάτρα)

Αντικείμενο Σπουδών: Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων.

Σκοπός - Περιγραφή

Σκοπός του προγράμματος είναι η παροχή εξειδικευμένων γνώσεων στη Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων.

Προϋποθέσεις Εισαγωγής

Γίνονται δεκτοί:

- α) Πτυχιούχοι Πανεπιστημίων των Τμημάτων Τουρισμού Πανεπιστημίων της αλλοδαπής με ισοτιμία από το ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α. ή το Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π..
- β) Πτυχιούχοι Πανεπιστημίων των Τμημάτων Διοίκησης Επιχειρήσεων και Οργανισμών του Ελληνικού Ανοικτού Πανεπιστημίου, Διοίκησης, Οικονομίας, Κοινωνιολογίας, Πολιτικών Επιστημών, Λογιστικής, Χρηματοοικονομικής, Μάρκετινγκ, Διεθνών και Ευρωπαϊκών Σπουδών, Διαχείρισης Ανθρώπινων Πόρων, Νομικής, Ναυτιλιακών Σπουδών, Μετάφρασης, Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Οικονομικής και Περιφερειακής Ανάπτυξης, Γεωγραφίας, Διεθνών Οικονομικών Σχέσεων και Ανάπτυξης, Μάρκετινγκ και Επικοινωνίας, Μεθοδολογίας Ιστορίας και Θεωρίας της Επιστήμης καθώς και πτυχιούχοι Πολυτεχνικών Σχολών.
- γ) Πτυχιούχοι Α.Τ.Ε.Ι. Τμημάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων, Διοίκησης Επιχειρήσεων, Εμπορίας και Διαφήμισης, Λογιστικής, Στελεχών Συνεταιριστικών Οργανώσεων και Εκμεταλλεύσεων, καθώς και Διπλωματούχοι της σχολής Α.Σ.Τ.Ε. με ισοτιμία Α.Τ.Ε.Ι..

Η γνώση μιας ξένης γλώσσας, πρωτίστως της Αγγλικής, αποδεικνυόμενη με την υποβολή ανάλογων δικαιολογητικών, είναι απαραίτητη για την παρακολούθηση του προγράμματος.

Σημείωση: Όπου στα προηγούμενα γίνεται αναφορά σε: α. Πτυχιούχους Τμημάτων Πανεπιστημίων ή Α.Τ.Ε.Ι., εννοούνται οι πτυχιούχοι τμημάτων ελληνικών Πανεπιστημίων ή Α.Τ.Ε.Ι. και οι έχοντες ισότιμους και αντίστοιχους τίτλους της αλλοδαπής αναγνωρισμένους από το ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α. ή το Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π. ή το Ι.Τ.Ε. αντίστοιχα. β. Πτυχιούχους Πανεπιστημίων ή Α.Τ.Ε.Ι., εννοούνται οι πτυχιούχοι ελληνικών Πανεπιστημίων ή Α.Τ.Ε.Ι. και οι έχοντες ισότιμους τίτλους της

αλλοδαπής αναγνωρισμένους από το ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α. ή το Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π. ή το Ι.Τ.Ε. αντίστοιχα. Με τον όρο δε Πανεπιστήμια εννοούμε Πανεπιστημιακές Σχολές, Πολυτεχνεία και την Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών.

Ίδρυση

Το πρόγραμμα «Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων» ξεκίνησε τη λειτουργία του το ακαδημαϊκό έτος 2000-2001 προσφέροντας 4 Θεματικές Ενότητες.

1ο έτος σπουδών

- 1.Γενικές Αρχές Μάνατζμεντ, Τουριστική Νομοθεσία και Οργάνωση Εργοδοτικών και Συλλογικών Φορέων
- 2.Τουριστικός τομέας

2ο έτος σπουδών

- 3.Διοίκηση Τουρισμού και Τουριστικών Επιχειρήσεων
- 4.Τουριστικό Μάρκετινγκ Φορέων, Οργανώσεων και Επιχειρήσεων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ ΣΤΗΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

3.1. Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ ΤΗΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Ο ρόλος του ανθρώπινου παράγοντα στην τουριστική βιομηχανία είναι σημαντικός για δύο λόγους:

Ο πρώτος λόγος είναι γιατί η βιομηχανία του τουρισμού αποτελεί δραστηριότητα όχι μόνο εντάσεως κεφαλαίου αλλά κυρίως εντάσεως εργασίας με προοπτική διατήρησης αυτού του χαρακτήρα, αφού οι τεχνολογικές εξελίξεις και ο αυτοματισμός δεν φαίνεται να εκτοπίζουν τον άνθρωπο ως "παραγωγό" τουριστικών υπηρεσιών. Σύμφωνα με τις διεθνείς μετρήσεις υπολογίζεται ότι κάθε 1000 ξενοδοχειακές κλίνες δημιουργούν 460 θέσεις εργασίας άμεσα σε ξενοδοχειακά καταλύματα και έμμεσα σε διάφορες συμπληρωματικές του τουρισμού δραστηριότητες. Αυτό σημαίνει πως στην Ελλάδα απασχολούνται πάνω από 450.000 άτομα άμεσα και έμμεσα στον ευρύτερο τουριστικό τομέα, αν λάβουμε υπόψη ότι η δυναμικότητα των ξενοδοχειακών και άλλων μορφών καταλυμάτων πλησιάζει τις 900.000 κλίνες. Τη θέση του ανθρώπινου παράγοντα στη ξενοδοχειακή ιδιαίτερα επιχείρηση επιβεβαιώνει και το γεγονός ότι οι μισθοί και οι εισφορές των εργαζομένων αντιπροσωπεύουν το 50% των συνολικών εσόδων της επιχείρησης.

Ο δεύτερος ρόλος είναι γιατί ο ανθρώπινος παράγοντας συμμετέχει άμεσα στη διαμόρφωση του τουριστικού προϊόντος και επομένως αποτελεί συστατικό του στοιχείο που επηρεάζει την ποιότητα του. Το προσωπικό των τουριστικών επιχειρήσεων που έρχεται άμεσα σε επικοινωνία με τους πελάτες, δεν περιορίζεται να ικανοποιήσει τις συμβατικές προς αυτούς υποχρεώσεις αλλά αναζητεί τις επιθυμίες τους και τις εκπληρώνει - πρέπει να τις εκπληρώνει - με τον καλύτερο τρόπο, με χαμόγελο, με προθυμία και επαγγελματισμό. Αυτό προϋποθέτει προσωπικό με κατάλληλη παιδεία και εδώ ακριβώς έγκειται και η σπουδαιότητα της τουριστικής εκπαίδευσης, που καλείται να εφοδιάσει τον κλάδο όχι μόνο με κατάλληλο προσωπικό για την παραγωγή του τουριστικού προϊόντος αλλά κυρίως με προσωπικό που με την στάση του θα διαμορφώνει την ποιότητα του προϊόντος και θα δημιουργεί τη δυναμική της προώθησης του.

Ο ρόλος του ανθρώπινου παράγοντα στον τομέα του τουρισμού αποκτά ιδιαίτερη σημασία σε μία εποχή έντονου ανταγωνισμού, όπως είναι η σημερινή, όπου τα προσφερόμενα από τους επιμέρους προορισμούς τουριστικά προϊόντα έχουν περίπου τις ίδιες "φυσικές" προδιαγραφές και διαφοροποιούνται κατά κανόνα στο επίπεδο των προσφερόμενων υπηρεσιών, το οποίο διαμορφώνουν οι εργαζόμενοι στις τουριστικές επιχειρήσεις. Για το λόγο αυτό οι Μεσογειακές κυρίως χώρες δίνουν ιδιαίτερη βαρύτητα στην τουριστική εκπαίδευση για να δημιουργήσουν συγκριτικό πλεονέκτημα που θα καταστήσει ανταγωνιστικό το τυποποιημένο μεσογειακό τουριστικό προϊόν.

Είναι φανερό ότι οι νέες εξελίξεις που σημειώνονται στον τομέα της τουριστικής ζήτησης, αλλά και ο έντονος ανταγωνισμός που επικρατεί στον τομέα της τουριστικής προσφοράς με την, εμφάνιση νέων προορισμών που ανταγωνίζονται τα παραδοσιακά πρότυπα, αναδεικνύουν τον ανθρώπινο παράγοντα και κατ' επέκταση την τουριστική παιδεία, σε βασικό και αποφασιστικό συντελεστή διατήρησης και παραπέρα βελτίωσης της ανταγωνιστικότητας της σύγχρονης τουριστικής βιομηχανίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΜΕΤΡΑ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗΣ ΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

4.1 ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΗΦΘΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

Για την αναβάθμιση των Τουριστικών Σπουδών και την εξομάλυνση της αγοράς εργασίας, πρέπει να ληφθούν ορισμένα μέτρα:

1. Να γίνονται δεκτά για φοίτηση σε σχολές της βασικής, μεταλυκειακής, ανώτερης και τριτοβάθμιας τουριστικής εκπαίδευσης, μόνο άτομα που συνειδητά έχουν αποφασίσει να ασχοληθούν επαγγελματικά με τον τουρισμό.
2. Να αναβαθμιστούν οι σπουδές στις σχολές, κυρίως της βασικής, μεταλυκειακής και ανώτερης τουριστικής εκπαίδευσης και να βελτιωθεί, τόσο σε αυτές όσο και στις σχολές της τριτοβάθμιας τουριστικής εκπαίδευσης, ή υλικοτεχνική τους υποδομή και να αυξηθούν ακόμα περισσότερο τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα των διδασκόντων.
3. Να αναλάβουν την λειτουργία των βασικών τουριστικών σπουδών, οι μεγάλες ενώσεις ξενοδόχων και τουριστικών πρακτόρων των χωρών υποδοχής και φιλοξενίας τουριστών, ώστε να έχουν αυτές την απόλυτη ευθύνη και την ποιότητα της παρεχόμενης βασικής τουριστικής εκπαίδευσης, αλλά ταυτόχρονα και την υποχρέωση απορρόφησης και παραγωγικής απασχόλησης των αποφοίτων των σχολών αυτών στις επιχειρήσεις των μελών τους.
4. Να πάψουν οι ασκούμενοι στην τουριστική βιομηχανία, τελειόφοιτοι τουριστικών σχολών, όλων των βαθμίδων της τουριστικής εκπαίδευσης, να αποτελούν αντικείμενο εκμετάλλευσης από την εργοδοσία, δηλαδή να βλέπονται και να αντιμετωπίζονται εκ μέρους της σαν φθηνά εργατικά χέρια.
5. Να καθιερωθεί ο θεσμός της υποχρεωτικής δια βίου εκπαίδευσης και κατάρτισης των απασχολουμένων στην τουριστική βιομηχανία.
6. Να αυξηθεί ο αριθμός των χορηγουμένων κρατικών υποτροφιών για μεταπτυχιακές τουριστικές σπουδές και σπουδές εξειδίκευσης στο εξωτερικό.
7. Να τηρηθούν με μεγάλη αυστηρότητα οι νόμοι και τα διατάγματα, που υποτίθεται ότι κατοχυρώνουν τα επαγγελματικά δικαιώματα των αποφοίτων, της βασικής ανώτερης τριτοβάθμιας τουριστικής εκπαίδευσης.
8. Να επιμηκυνθεί η τουριστική περίοδος με την ανάπτυξη αναλυτικών μορφών τουρισμού και κυρίως με την ανάπτυξη του επαγγελματικού τουρισμού, έτσι ώστε

να περιοριστεί στο ελάχιστο δυνατό, η διάρκεια της νεκρής τουριστικής περιόδου, κατά επέκταση δε και αυτή της ανεργίας των απασχολουμένων στον τουρισμό.

4.2 Προτάσεις αναμόρφωσης της τουριστικής εκπαίδευσης

Με βάση τις διαπιστώσεις της προηγούμενης παραγράφου, προτείνονται τα ακόλουθα μέτρα, που σταδιακά θα οδηγήσουν σε βελτίωση της ποιότητας της παρεχόμενης τουριστικής εκπαίδευσης και κατάρτισης.

Ενοποίηση εποπτικών αρχών: Προτείνεται όλα τα ιδρύματα και σχολές που παρέχουν τουριστική εκπαίδευση και κατάρτιση να υπαχθούν στον έλεγχο του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων.

Αυτό αφορά ειδικότερα τα υπαγόμενα στο Υπουργείο Ανάπτυξης εκπαιδευτικά ιδρύματα, δηλαδή, τις ελεγχόμενες από τον Ε.Ο.Τ. Σχολές Τουριστικής Εκπαίδευσης (ΣΤΕ) - και τα Εργαστήρια Ελευθέρων Σπουδών Τ.Ε.Ι.

Έλεγχος-πιστοποίηση τουριστικών σπουδών: Σε όλα τα επίπεδα σπουδών τουριστικής κατεύθυνσης είναι απαραίτητη η άμεση έναρξη λειτουργίας μηχανισμών αξιολόγησης (εσωτερικής και, κυρίως, εξωτερικής) και η συνακόλουθη λήψη πιστοποίησης σύμφωνα με τα διεθνώς κρατούντα.

Εισαγωγή αρχών μανάτζμεντ ολικής ποιότητας: Η επιτυχής πιστοποίηση των σπουδών προϋποθέτει τη λειτουργία κατά την εκπαιδευτική διαδικασία των αρχών του μανάτζμεντ ολικής ποιότητας, όπως συμβαίνει σε πολλές παραγωγικές διαδικασίες. Δεν νοείται αυξημένη παραγωγικότητα, ποσοτικά και ποιοτικά, χωρίς την εισαγωγή των ως άνω αρχών. Όμως, για να εφαρμοσθούν οι παραπάνω αρχές, χρειάζεται να καταπολεμηθούν όλες οι αγκυλώσεις που προκύπτουν από το δημόσιο χαρακτήρα της τουριστικής εκπαίδευσης, όπως περιγράφηκαν στην προηγούμενη παράγραφο, και η πρόσληψη ειδικών μανάτζερ εκλεγμένων αξιοκρατικά.

Αναβάθμιση των τριτοβάθμιων τουριστικών σπουδών: Πολλοί εκπρόσωποι τουριστικών οργανισμών, οικτίρουν το γεγονός ότι δεν υφίστανται πανεπιστημιακές τουριστικές σπουδές, παραγνωρίζοντας ή ακόμη και υποτιμώντας την προσφορά των Τμημάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΤΤΕ) των Τ.Ε.Ι. Παράλληλα, μερικά Α.Ε.Ι., ενίοτε υποκινούμενα ή υποστηριζόμενα από τους τοπικούς φορείς επαρχιακών πόλεων, επιδιώκουν την ίδρυση αντίστοιχων

τημημάτων. Τα Α.Ε.Ι. έχουν την τάση να παρεισδύουν σε ειδικότητες που ήταν αντικείμενο σπουδών μόνον των Τ.Ε.Ι.. Καταυτό τον τρόπο δημιουργείται μια παιδεία δύο ταχυτήτων, εις βάρος βεβαίως των θεωρούμενων από μερικούς πανεπιστημιακούς κύκλους «παιδιών ενός κατώτερου θεού». δηλαδή των Τ.Ε.Ι..

Παρά τα παραπάνω αναγραφόμενα, στο πλαίσιο της ανταγωνιστικότητας, δεν έχουμε αντίρρηση στη δημιουργία πανεπιστημιακών τμημάτων τουριστικών σπουδών, με την προϋπόθεση όμως ότι θα σταματήσει ο «εκπαιδευτικός ρατσισμός» εκ μέρους κάποιων πανεπιστημιακών και θα μεταβληθεί η στάση της Πολιτείας, που πάντα αντιμετώπιζε τα Τ.Ε.Ι. ως υποδεέστερα, ακόμη και μετά την δήθεν «ανωτατοποίησή» τους. Τα Τ.Ε.Ι. πρέπει, επιτέλους, να μετονομαστούν σε Τεχνολογικά Πανεπιστήμια και να αναγνωριστεί το δικαίωμα αυθύπαρκτης λειτουργίας κατά τα πρότυπα των Polytechnics, της Μ. Βρετανίας, των Fachhochschulen, της Γερμανίας και των Hogeschools της Ολλανδίας. Πιο συγκεκριμένα, πρέπει:

Να αναβαθμισθούν τα Τ.Ε.Ι. με εξίσωση μισθών, όρων απασχόλησης, πιστώσεων κλπ κατά τα αντιστοίχως ισχύοντα για τα Α.Ε.Ι.. Να επιτραπούν και στα Τ.Ε.Ι. να λειτουργήσουν αυθύπαρκτα τμήματα μεταπτυχιακών σπουδών χωρίς την κηδεμονία των Α.Ε.Ι..

Πρέπει εδώ να τονιστεί ότι η λειτουργία αυθύπαρκτων μεταπτυχιακών τμημάτων στα Τ.Ε.Ι. θα συντελέσει αποφασιστικά και στην αναβάθμιση των προπτυχιακών σπουδών. Να ιδρύονται τμήματα τουριστικών σπουδών μόνον σε πόλεις και περιοχές με ανεπτυγμένη τουριστική προσφορά, τα δε υπάρχοντα να μεταφερθούν επίσης σε αντίστοιχες περιοχές.

Ενίσχυση της τουριστικής επιστημονικής έρευνας: Η ίδρυση μεταπτυχιακών τμημάτων τουριστικών σπουδών σε Α.Ε.Ι. και Τ.Ε.Ι. θα δώσει σημαντική ώθηση στην επιστημονική έρευνα, που σημαντικά υπολείπεται του επιθυμητού. Παράλληλα, πρέπει να ιδρυθούν ερευνητικά ινστιτούτα από Α.Ε.Ι. και Τ.Ε.Ι. κατά περιφέρειες, όπως λ.χ. την περιφέρεια της Μακεδονίας-Θράκης. Υπενθυμίζεται το έλλειμμα σε πληροφόρηση και η απροθυμία και υστέρηση (και όχι μόνον χρονική) των σχετικών υπηρεσιών του Ε.Ο.Τ. στη δημοσιοποίηση των αναγκαίων στατιστικών στοιχείων, στοιχείο ανασταλτικό για εκπόνηση σοβαρών τουριστικών μελετών.

Ενίσχυση των δεσμών της εκπαίδευσης με την τουριστική βιομηχανία: Απαιτείται ισχυροποίηση των χαλαρών δεσμών της τουριστικής εκπαίδευσης με

τον επιχειρηματικό κόσμο, όχι μόνο με τη δημιουργία αποτελεσματικότερης διασύνδεσης για την πρακτική άσκηση και την επαγγελματική αποκατάσταση των αποφοίτων αλλά σε πολλά άλλα σημεία διεπαφής, όπως είναι η κατάρτιση ρεαλιστικών προγραμμάτων σπουδών κ.α.. Εν προκειμένω, πρέπει να ενισχυθούν τα γραφεία διασύνδεσης και να ενεργοποιηθούν, επιτέλους, τα συμβούλια τεχνολογικής εκπαίδευσης με τη συμμετοχή εκπροσώπων των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων και των επιχειρήσεων.

Τα περισσότερα από τα προτεινόμενα στην προηγμένη παράγραφο μέτρα δεν αφορούν μόνον την τουριστική εκπαίδευση και κατάρτιση αλλά όλο το εκπαιδευτικό σύστημα. Θεωρούμε, όμως, ότι η αναμόρφωση της παρεχόμενης τουριστικής εκπαίδευσης και κατάρτισης αποτελεί προτεραιότητα, μια και η όλη προσπάθεια οικονομικής προόδου βασίζεται σε πολύ σημαντικό βαθμό, σε αυτόν το τομέα, που αποτελεί την ατμομηχανή της οικονομίας μας.

Η όλη προσπάθεια αναβάθμισης της τουριστικής εκπαίδευσης και κατάρτισης δεν μπορεί να είναι βραχυχρόνια. Απαιτείται μακροχρόνιος σχεδιασμός και εφαρμογή των αναμορφωτικών μέτρων. Επιπλέον απαιτείται ευελιξία, θάρρος και αποφασιστικότητα και, φυσικά, πολιτική βούληση για ανατροπές στην καθεστηκυία τάξη και παγιωμένες νοοτροπίες, ιδιότητες που είναι είδος σε ανεπάρκεια στη χώρα μας. Το όλο σύστημα πρέπει να σχεδιασθεί έτσι ώστε να διαθέτει το στοιχείο της προσαρμοστικότητας στις διαρκώς μεταβαλλόμενες συνθήκες της διεθνούς τουριστικής αγοράς.

Φυσικά κατά την μελέτη, σχεδιασμό και εφαρμογή των απαραίτητων μέτρων για την αναβάθμιση της παρεχόμενης τουριστικής εκπαίδευσης και κατάρτισης πρέπει να προσεχθεί ιδιαίτερα η ανάθεση των σχετικών αρμοδιοτήτων σε ειδικούς επιστήμονες και έμπειρα στελέχη του τουριστικού τομέα και όχι σε παντελώς άσχετους προς το αντικείμενο, όπως, δυστυχώς, είναι η πρακτική μέχρι τώρα.

Εν κατακλείδι, πρέπει να συνειδητοποιηθεί από τους αρμόδιους ότι η τόσο σημαντική τουριστική εκπαίδευση έχει ιδιαιτερότητες και δεν πρέπει να «τσουβαλιάζεται», τρόπος του λέγειν, με τις λοιπές ειδικότητες, που παρέχονται στα διάφορα επίπεδα εκπαίδευσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

- ΕΠΙΛΟΓΟΣ
- ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

5.1.ΕΠΙΛΟΓΟΣ-ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Η ποιότητα της εκπαίδευσης έχει θεμελιώδη σημασία για την τουριστική ανάπτυξη των εργαζομένων σε όλες τις βαθμίδες της τουριστικής βιομηχανίας. Σε μια χώρα όπως η Ελλάδα, όπου αφ' ενός η τουριστική βιομηχανία παίζει ρόλο καθοριστικό στην εθνική οικονομία, την απασχόληση και στην οικονομική επιβίωση περιοχών, που χωρίς την τουριστική κίνηση θα είχαν προ πολλού ερημώσει, αφ' ετέρου θα περίμενε κανείς να έχει αναπτυχθεί το κατάλληλο σύστημα εκπαίδευσης, μετεκπαίδευσης και επιμόρφωσης σε όλες τις βαθμίδες μια και η ποιοτική αναβάθμιση και διαφοροποίηση του προσφερόμενου τουριστικού προϊόντος, αποτελούν βασικά στοιχεία βελτίωσης της ανταγωνιστικότητας και, της επιβίωσης του.

Όμως τα πράγματα δεν είναι ακριβώς έτσι. Το υφιστάμενο σύστημα, ιδίως της δημόσιας εκπαίδευσης στον τουρισμό εμφανίζει ποικίλα προβλήματα, τα οποία θα καταγράψω στην συνέχεια.

Να τονίσω καταρχήν ότι, οι υπάρχουσες μορφές τουρισμού πρέπει να προσαρμοστούν στις σύγχρονες μεθόδους οργάνωσης, διοίκησης και διαχείρισης και οι νέες μορφές θα πρέπει να υποστηριχθούν από το κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό.

Η δημόσια τουριστική εκπαίδευση, πρέπει κατά την γνώμη μου να έχει στόχο, την εκπαίδευση βασικού προσωπικού σε επίπεδα κυρίως λειτουργικά (operations). Στόχος που είναι εξίσου σημαντικός με αυτόν που υπηρετούν οι Ανώτερες τουριστικές σχολές. Η καλή λειτουργία μιας ξενοδοχειακής μονάδας, για παράδειγμα, χρειάζεται ένα άψογα εκπαιδευμένο προσωπικό ορόφων, εστιατορίου, μπαρ κτλ. Το προσωπικό αυτό πρέπει να εκπαιδεύεται σε σχολές βασικής εκπαίδευσης με έμφαση τις τεχνικές δεξιότητες (skills). Εκεί λοιπόν ο ρόλος και η συμβολή των ΣΤΕ (Σχολές Τουριστικών Επαγγελματιών) είναι σημαντικοί παράγοντες.

Παράλληλα, όμως, οι αυξημένες ανάγκες για σωστό μάνατζμεντ απαιτούν εκπαίδευση που συνδυάζει και να εμπλουτίζει τους μαθητές ανάλογα με τις ανάγκες της αγοράς, της φύσης του εκάστοτε τουριστικού προϊόντος, των νέων

τάσεων του διεθνούς πελάτη, του ανταγωνισμού κ.α.. Εδώ ακριβώς η ευελιξία στην επιλογή του περιεχομένου της εκπαίδευσης είναι το πλεονέκτημα της ιδιωτικής ανώτερης πανεπιστημιακής εκπαίδευσης, που εκπαιδεύει στελέχη με επαρκείς γνώσεις στα λειτουργικά θέματα και πλήρεις γνώσεις στο management, στα οικονομικά, την επικοινωνία της ψυχολογίας, την έρευνα, το marketing. Γνώσεις που παρέχονται μέσω ενός Επίσημου Ευρωπαϊκού Πανεπιστημιακού Προγράμματος.

Τα στελέχη αυτά, διαθέτοντας τις κατάλληλες γνώσεις και εφόδια, συμβάλλουν καθοριστικά τόσο στην ποιοτική αναβάθμιση των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται όσο και στην συνολικότερη αναβάθμιση του τουριστικού προϊόντος στην χώρα μας.

Η δημόσια και ιδιωτική εκπαίδευση πρέπει, βέβαια, να έχουν τον ίδιο στόχο: την υψηλή εκπαίδευση του σπουδαστή και την άμεση απορρόφηση του από την τουριστική αγορά εργασίας.

Στην τουριστική ανώτερη ιδιωτική πανεπιστημιακή εκπαίδευση θα ήταν ίσως σκόπιμο να γινόταν ο ποιοτικός έλεγχος με κρατική παρέμβαση, όμως τον πραγματικό ποιοτικό έλεγχο διενεργεί η ίδια η αγορά! Εκεί βρίσκεται και η ουσία του ανταγωνισμού, ο οποίος πάντα λειτουργεί θετικά. Είναι διεθνώς γνωστό και αποδεδειγμένο, ότι η ιδιωτική Τουριστική Πανεπιστημιακή Εκπαίδευση βρίσκεται σε συνεχή επαφή με την αγορά, αφουγκράζεται τις ανάγκες και προσαρμόζεται γρήγορα και αποτελεσματικά.

Η ιδιωτική Πανεπιστημιακή Εκπαίδευση έχει την ευελιξία και τη δυνατότητα να ενισχύσει τα εκπαιδευτικά της προγράμματα με γνωστικά αντικείμενα άμεσης προτεραιότητας και ανάγκης και να συνεργάζεται εποικοδομητικά με τους αρμόδιους φορείς. Επίσης έχει το προνόμιο να ελέγχεται και να πιστοποιείται συνεχώς έστω και αν πρόκειται για την αλλαγή ενός από τα διδασκόμενα μαθήματα. Είναι πιο ευέλικτη στους νεωτερισμούς και τις καινοτομικές πρωτοβουλίες.

Η ιδιωτική Πανεπιστημιακή Τουριστική Εκπαίδευση, κατά την γνώμη μου, μέσω διεθνών προσανατολισμών μπορεί να εξελιχθεί ως το κέντρο της τουριστικής εκπαίδευσης σε όλα τα επίπεδα. Μπορεί να λειτουργήσει άριστα σαν "φυτώριο" εξειδικευμένου προσωπικού υψηλής ποιότητας. Είναι εμφανές από την Ελληνική εμπειρία ότι το δημόσιο Ελληνικό Πανεπιστήμιο, μέχρι σήμερα, δεν έχει πετύχει τη συνεργασία με τον ιδιωτικό τομέα, δημιουργώντας ένα ευδιάκριτο χάσμα.

Η αποτελεσματική και υψηλών προδιαγραφών ιδιωτική πανεπιστημιακή εκπαίδευση στον τουρισμό πρέπει να κινείται στις ακόλουθες βασικές αρχές

- Ανταγωνιστικά εκπαιδευτικά Ευρωπαϊκά προγράμματα που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης τουριστικής επιχείρησης με εμπειρίες από όλο το κόσμο και χωρίς να περιορίζονται μόνο στις Ελληνικές εμπειρίες.

- Εγκαταστάσεις και εξοπλισμό σπουδών που επιτρέπουν στον σπουδαστή να αποκτήσει πρακτικές γνώσεις και δεξιότητες και όχι μόνο θεωρητική γνώση. Επίσης και επαφές με τις σχετικές επιχειρήσεις της αγοράς.

- Διδακτικό προσωπικό που ελέγχεται και ανανεώνεται ταχύτατα όταν δεν ανταποκρίνεται στις αναγκαίες απαιτήσεις υψηλών προδιαγραφών διδασκαλίας με σύγχρονα μέσα, δεν περιορίζονται σε ένα σύγγραμμα και δεν περιορίζεται στην μονόπλευρη ελληνική βιβλιογραφία.

- Την καλή γνώση και χειρισμό της αγγλικής γλώσσας και τη συμφιλίωση των σπουδαστών με τη συγγραφή εργασιών, και τα 2 πολύ χρήσιμα για την εργασιακή ένταξη του φοιτητή αργότερα.

- Τάξεις με μικρό αριθμό σπουδαστών, έτσι ώστε να μπορεί να καλλιεργηθεί κλίμα συνεργασίας μεταξύ διδασκόντων και φοιτητών.

Για μια χώρα όπως η Ελλάδα που επιδιώκει την ταχεία τουριστική ανάπτυξη, ιδίως μετά την έμφαση που έδωσε η κυβέρνηση στη σημασία του τουρισμού το σύστημα τουριστικής εκπαίδευσης πρέπει να αποτελείται από διαφορετικά επίπεδα, τα οποία να επικοινωνούν αλλά και να ανταγωνίζονται μεταξύ τους, ώστε να τροφοδοτούν την ελληνική αγορά με άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό. Πρέπει να συνδυαστεί μια μακροχρόνια πολιτική ανάπτυξης της χώρας με πολιτική στην τουριστική εκπαίδευση.

Πρέπει να λυθούν τα πολλαπλά προβλήματα που έχουν συσσωρευτεί στη δημόσια εκπαίδευση: κτίρια που απωθούν, ελλιπή παρουσία νέων τεχνολογιών στο μάθημα, πολλές φορές έλλειψη σύγχρονης βιβλιογραφίας, δηλαδή ένα σύγγραμμα για κάθε μάθημα, απουσία ουσιαστικού ερευνητικού έργου που θα μπορούσε να δώσει δυναμική στα ιδρύματα.

Αρνητικά λειτουργεί και η «αιώνια» φοίτηση. Οι τέσσερις στους δέκα φοιτητές στα Ελληνικά Πανεπιστήμια έχουν ξεπεράσει τον κανονικό χρόνο ολοκλήρωσης των σπουδών τους. Η ανώτατη Δημόσια Τουριστική Εκπαίδευση θα πρέπει να αντιμετωπίσει αποτελεσματικά τις παραπάνω δυσκολίες που αυξάνονται από την συσσώρευση σπουδαστών και την πίεση της αγοράς τουριστικής εργασίας.

Από την άλλη πλευρά και η ιδιωτική εκπαίδευση θα πρέπει να δώσει ιδιαίτερη σημασία σε παράγοντες όπως:

1. Την επιλογή ενός καλού αξιόπιστου Ευρωπαϊκού Προγράμματος Σπουδών
2. Την εγκυρότητα και την πείρα ενός καλού συνεργαζόμενου ξένου Πανεπιστημίου
3. Την σωστή συνεργασία του ξένου ιδρύματος με το Ελληνικό
4. Τον έλεγχο της ποιότητας των προσφερόμενων προγραμμάτων όχι μόνο από τον ανταγωνισμό αλλά και από ειδικούς φορείς με συμμετοχή σχετικών ειδικών φορέων αλλά και του κράτους.

Με αυτές τις προϋποθέσεις, θα μπορούσε να πει κανείς ότι η ιδιωτική εκπαίδευση αποτελεί συμπλήρωμα της δημόσιας τουριστικής εκπαίδευσης και οι δυο μαζί αποτελούν αναγκαία προϋπόθεση της σωστής και αποτελεσματικής τουριστικής πολιτικής της χώρας.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

INTERNET

<http://www.chios.aegean.gr/tourism/sdpt/index.php>

<http://www.glion.ch>

<http://www.shi.ch>

<http://www.chefoeuvre.gr>

<http://www.scow.auth.gr/Greeek>

Πληροφορίες για φορείς μεταπτυχιακών προγραμμάτων σπουδών

<http://www.alpine.edu.gr>

<http://www.otek.edu.gr/index.html>

<http://www.teipat.gr>

<http://www.teiath.gr>

<http://www.teithe.gr>

<http://www.teilar.gr>

<http://www.teihir.gr>

<http://www.teiamf.gr>

BIBΛΙΑ- ΜΕΛΕΤΕΣ

Πρινιανάκη- Τζωρακολευθεράκη, Ε. (1997) Τουριστικές και ξενοδοχειακές επιχειρήσεις: η σημασία της ποιότητας των υπηρεσιών. Τουρισμός και Οικονομία, Ιούνιος, σελ. 102-103.

Christou E. & Mavrodontis, T. (1999) In search for service quality in the hospitality industry: concepts and problems. ATLAS Conference' 99 European Association for Tourism and Leisure Education, Fachhochschule Munchen.

Planet A.E- INTEGRATION ΕΠΕ, ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 1994(Μελέτη Δ/σης Ι Εκπαίδευσης)

"Μελέτη Σκοπιμότητας ίδρυσης Σχολής Τουριστικής Εκπαίδευσης για την ανάδειξη στελεχών σε Βαλκανικές και Ανατολικές χώρες" .

Δρ Μιλτ. Λογοθέτης , Διευθυντής Ι.Τ.Ξ.Ε. - Ρόδος 1996 - Αναβάθμιση και εκσυγχρονισμός της Τουριστικής Εκπαίδευσης.

Νίκος Γ. Ηγουμενάκης - Εκδόσεις INTERBOOKS - Τουρισμός και Ανάπτυξη

Ι. Λάσκαρης - Εισαγωγή στον Τουρισμό

Διδακτικές σημειώσεις της Χ. Τερζοπούλου - Τουριστική Ψυχολογία

Νικολάου Αιγινήτη - Τουριστική Ψυχολογία

Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων Ινστιτούτο Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (ΙΤΕ) Σειρά: Μελέτες-Έρευνες - Θ. Βακαλιός, Αθήνα 1985/90 - Η Αποτελεσματικότητα Των Προγραμμάτων Σπουδών- Πορίσματα έρευνας

ΦΥΛΛΑΔΙΑ

Ενημερωτικό φυλλάδιο από το Ιδιωτικό Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης (Chef D'oeuvre)

Ενημερωτικό φυλλάδιο του Ιδιωτικού Ινστιτούτου Επαγγελματικής Κατάρτισης (Le Monde)

ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

Τουρισμός και Οικονομία Αύγουστος 2001