



MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTAÇAMEŞLEK YÜKSEKOKULU

2014

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, 1992 tarihinde kurulmuştur.

Üniversitemizin kuruluşunda Fen-Edebiyat, Su Ürünleri, Teknik Eğitim, İktisadî ve İdarî Bilimler Fakülteleri, Fen ve Sosyal Bilimler Enstitüleri, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu yer almıştır. Mimarlık Fakültesi, Fethiye İşletme Fakültesi, İlahiyat Fakültesi ve Dalaman Sivil Havacılık Yüksekokulumuz kurulmuş ancak eğitim-öğretim faaliyetlerine henüz başlanmamıştır.

Kurulduğu günden bu yana, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi ülkemizin sosyo-kültürel, bilimsel ve teknolojik gelişmesine katkıda bulunma, yüksek kalitede yükseköğretim ve araştırma sunma amacıyla olmuştur. Üniversitemizin bu çabalarına okulumuzun hamisi Sıtkı Koçman cömert mali katkılarıyla destek olmuştur.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi bugün 13 fakülte, 4 enstitü, 6 yüksekokul, 13 meslek yüksekokulu, 18 araştırma ve uygulama merkezi ile 208.000 metrekare kapalı alan üzerinde



30.000'den fazla öğrencisi, 1000'i aşan öğretim elemanı ve 800'e yaklaşan idari personeliyle hizmet veren genç ama hızla gelişen bir üniversite olmaktan



Ortaca Meslek Yüksekokulu Tarihçe

Yükseköğretim Kurulunun 25.01.1994 tarihli kararıyla kurulan Yüksekokulumuz, 1994-1995 eğitim-öğretim yılında Turizm ve Otelcilik programı ile Seracılık Programından oluşan toplam 38 öğrenci ile eğitim-öğretime başlamıştır. Yüksekokulumuz hali hazırda 5 bölüm ve 10 program ile eğitim öğretim faaliyetine devam etmektedir.

Yüksekokulumuz maksimum hizmet ve ürün kalitesini hedef alarak bölgesel ve ulusal düzeyde sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunan, vizyonu geniş, öğrendiğini uygulayabilen, sonuçlarını değerlendirebilen mezunları ile çalışanlarının başarıyı ilke edindiği, bilimsel çalışma ve araştırmaların toplum hizmeti yararına sunulduğu kurum olma ilkesiyle; Bilimsel açıdan donanımlı öğrencilerin yetiştirilmesi, Paylaşımçı zihniyetin hâkim kılınması, Öğrenciye bilgiye ulaşım yollarını vermek, Araştırma, eğitim ve hizmet alanlarında topluma yol gösterici olmak, bilgiyi paylaşmak, Teorik ve uygulamalı eğitimle donanan mezunlarının sektörde talep edilmesini sağlamak amacımızdır.

Ortaca Meslek Yüksekokulu 5 560 m²'si kapalı olmak üzere 9.000 m²'lik bir alan üzerine kurulmuştur. Belirtilen alan dışında, öğrencilere yönelik uygulama alanları mevcuttur. Yüksekokul bahçesinde bir adet basketbol ve voleybol sahası ile pasif rekreasyon alanları bulunmaktadır. Öğrenci ve personele yönelik 1 adet 220m²'lik yemekhane, 1 adet 240m² kantin -



kafeterya mevcuttur (Kafeteryada masa tenisi ve bilardo masası bulunmaktadır). Yüksekokul yerleşkesinde Yüksek Öğrenim Kredi ve Yurtlar Kurumuna ait kız ve erkek öğrenci yurdu bulunmaktadır. Öğrencilerin, Ortaca İlçesi ile Dalyan Beldesinde özel yurtlarda ve pansiyonlarda barınma olanakları da vardır

Yüksekokul Müdürümüzün Mesajı

Sevgili Öğrencimiz;

Mesleki hayatınıza yön vereceğiniz yeni bir döneme girmektesiniz. Artık, Lise yıllarınız bitti, Üniversite yaşamınız başladı. Bu tarihten itibaren bilgisel donanımınızı ve sosyal yönünüzü geliştireceğiniz bir süreç içerisinde. Hayatınızın en güzel yıllarını geçireceğinizi umduğumuz bu tarihi yaşam kesitinizde Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Ortaca Meslek Yüksekokulumuzu tercih ettiğiniz için teşekkür ediyor ve "HOŞGELDİNİZ" diyoruz.

Akademik bilgiler ile donanmanın, bunun yanında kültürel gelişim ile harmanlanmış bir üniversiteli olmanın ne kadar zor ve haz verici olduğunun bizler kadar sizler de farkındasınız. Eğitiminizin sonunda Ortaca Meslek Yüksekokulu'ndan sadece ülkemizin birer seçkin "Mesleki Teknik Eleman" olarak ayrılmayacak, aynı zamanda evrensel değer ve insani ilkelere sahip, çevresel sorunlarına duyarlı, sorun çözme kabiliyetine sahip donanımlı bireyler olarak hayatın içerisinde aktif rol alacaksınız.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Ortaca Meslek Yüksekokulu 1994 yılında eğitim-öğretime başlamıştır. Yüksekokulumuzda Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü (Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı, Turist Rehberliği Programı), Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü (Aşçılık Programı, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı), Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü (Peyzaj ve Süs Bitkileri Programı, Süs Bitkileri Yetiştiriciliği Programı), Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü (Bahçe Tarımı Programı, Seracılık Programı, Sulama Teknolojisi Programı) ile Su Ürünleri Bölümü (Su Ürünleri Programı) faaliyet göstermektedir.

Bilimin ve çağın hızla gelişen ve değişen sahalarına donanımlı insan gücü profiline yanıt verebilmek için, 1 Profesör, 2 Doçent, 3 Yardımcı Doçent, 4 Öğretim Görevlisi Dr., 14 Öğretim Görevlisi, 2 Uzman ve 2 Okutman'dan oluşan öğretim elemanı kadromuz; buna ilaveten 19 idari personelimiz Atatürk İlke ve Devrimlerinin ışığında sürekli kendilerini geliştirme, yenileme ve donanımlarını güncelleştirme gayreti içerisinde dirler.

Eğitim ve Öğretiminizi başarıyla tamamlayıp, Mesleki Teknik Eleman olarak mezun olduğunuzda bilgiyle, kültürle, örnek gösterilir kişiliğinizle hayata daha sağlıklı bakabileceğinize güvenimiz tamdır.

Ortaca Meslek Yüksekokulumuza Hoşgeldiniz.

YÜKSEKOKUL YÖNETİM KADROSU

Doç. Dr. Önder YILDIRIM

Yüksekokul Müdürü

Yrd. Doç. Dr. Hakan ALTUNLU

Yüksekokul Müdür Yardımcısı

Öğr. Gör. Feridun DUMAN

Yüksekokul Müdür Yardımcısı

Ömer KARABULUT

Yüksekokul Sekreteri

Prof. Dr. İbrahim YOKAŞ

Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölüm Başkanı

Öğr. Gör. Dr. Hülya AKAT

Park ve Bahçe Bitkileri Bölüm Başkanı (V.)

Yrd. Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN

Su Ürünleri Bölüm Başkanı

Yrd. Doç. Dr. İsa ÇELİK

Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı

Yrd. Doç. Dr. Arzu GÜRDOĞAN

Turizm Seyahat ve Eğlence Hizmetleri Bölüm

Başkanı

AKADEMİK KADRO

Doç. Dr. Önder YILDIRIM

Yrd. Doç. Dr. Hakan ALTUNLU

Öğr. Gör. Feridun DUMAN

Prof. Dr. İbrahim YOKAŞ

Yrd. Doç. Dr. Fatime ERDOĞAN

Yrd. Doç. Dr. Murat GÜNERİ

Yrd. Doç. Dr. İsa ÇELİK

Yrd. Doç. Dr. Arzu GÜRDOĞAN

Yrd. Doç. Dr. Ozan KAYA

Öğr. Gör. Dr. Hülya AKAT

Öğr. Gör. Dr. Ali TÜRKER

Öğr. Gör. Dr. Gülay ÖZALTIN TÜRKER

Öğr. Gör. Dr. Nazan KORKMAZ

Öğr. Gör. Oral ŞAHİN

Öğr. Gör. Selim IŞIK

Öğr. Gör. Mete ERDOĞAN

Öğr. Gör. Serdal TÜRKEL

Öğr. Gör. Kemal YAZAR

Öğr. Gör. Cengiz AKBULUT

Öğr. Gör. Selma ATABEY

Öğr. Gör. Serdar SELİM

Öğr. Gör. Ceren IŞÇI

Öğr. Gör. Alper GÖLBAŞ

Okt. Derya BAĞ

Uzm. Gulbin ÇETİNKALE DEMİRKAN

Egem ZAĞRALI (31. Madde)

İDARİ KADRO

Ömer KARABULUT

Recep ÇAKIR

İlyas VAR

Şermin TURAN

Muzaffer ELİKÜÇÜK

Hilmi TIMBİL

Serdar KOÇ

Gamze GÜN

Fatma KARABULUT

Ali İhsan IŞIK

Aytaç ÖZARSLAN

Ali İhsan ATEŞ

Mustafa AYDIN

Göksel SÜZEK

Şerife ARICI

AYDOĞAN

Mesut KARABULUT

İsmail ÇETİNTÜRK

Arif KARACA

Sevim YENER

Salim DAŞGIN

Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü

*Bahçe Tarımı Programı

*Sulama Teknolojisi Programı

*Seracılık Programı

Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü

*Peyzaj ve Süs Bitkileri Programı

*Süs Bitkileri Yetiştiriciliği Programı

Su Ürünleri Bölümü

*Su Ürünleri Programı

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

*Aşçılık Programı

*Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı (Normal ve İkinci Öğretim)

Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü

*Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı (Normal ve İkinci Öğretim)

*Turizm Rehberliği Programı





Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü

Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü'nde Bahçe Tarımı, Sulama Teknolojisi ile Seracılık olmak üzere 3 farklı program yer almaktadır. Bölümümüzde yer alan programlarda iki yıllık ön lisans eğitimi verilmektedir. Eğitim süresi boyunca öğrenciler tarım kuruluşları, özel işletmeler, sempozyum ve tarım fuarına götürülmekte, görsel ve işitsel yöntemlerle eğitim desteklenmektedir.

Bölüm Programları Bahçe Tarımı Programı

Bu program çerçevesinde öğrencilere; meyvecilik, bağcılık, sebzecilik, örtü altı ve mantar yetiştiriciliği alanlarında tarımı yapılan bitkilerin yetiştirme, çoğaltma, hasat ve depolama teknikleri konularında teorik ve uygulamalı olarak bilgi ve beceriler kazandırılmaktadır.

Teorik olarak verilen bilgileri, öğrenciler uygulamalarda pratiğe aktarma imkanına sahiptirler. Eğitimini başarı ile tamamlayanlara 'Bahçe Tarımı Ön Lisans Diploması' verilir.

Sulama Teknolojisi Programı

Bu program çerçevesinde öğrencilere; tarımsal mekanizasyon, toprak-bitki-su ilişkileri, bilgisayar destekli tasarım, sulama yöntemleri, hidrolik, sulama otomasyonu, fertigasyon, arazi tesviyesi ve toplulaştırması gibi konularda teorik ve uygulamalı olarak bilgi ve beceriler kazandırılmakta ve toplulaştırma projelerini yürütebilecek, özel sulama projeleri hazırlayabilecek; damla ve yağmurlama sulama yöntemlerinin uygulanmasını sağlayabilecek, niteliklere sahip eleman yetiştirmektedir.

Yüksekökol bünyesinde, öğrencilerin teorik derslerde öğrendikleri bilgileri pratiğe aktarabilecekleri toplam 12 dekar bitkisel üretim alanı ile peyzaj ve sera alanları bulunmaktadır. Eğitimini başarı ile tamamlayanlara 'Sulama Teknolojisi Programı Ön Lisans Diploması' verilir.

Seracılık Programı

Bu program çerçevesinde öğrencilere; Örtüaltı yetiştiricilik yapılan, örtüaltı meyveciliği ve sebzeciliği, mantar yetiştiriciliği, örtüaltında yetiştiriciliği yapılan bitkilerin yetiştirme, çoğaltma, hasat ve depolama teknikleri, topraksız tarım uygulamaları konularında teorik ve uygulamalı olarak bilgi ve beceriler kazandırılmaktadır.

Yüksekökol bünyesinde, öğrencilerin teorik derslerde öğrendikleri bilgileri pratiğe aktarabilecekleri toplam 1304 m2 örtü altı uygulama alanları bulunmaktadır. Eğitimini başarı ile tamamlayanlara 'Seracılık Programı Ön Lisans Diploması' verilir.

Bölüm Mezunlarının İş Bulabileceği Sahalar

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Belediyeler, Karayolları Genel Müdürlüğü, Devlet Su İşleri Müdürlüğü, Sulama Birlikleri, Özel ve Devlet Fide ve Fidan Üretim Merkezleri, Özel Kişi ve Firmaların Meyve ve Sebze Bahçeleri, Seralar,

Tohum, İlaç, Gübre Firmaları ve Bayileri, Kendi Özel



İşletmeleri.

Bahçe tarımı, Sulama Teknolojisi ve Seracılık ve programı mezunları ÖSYS tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında (DGS) başarılı oldukları takdirde Ziraat, Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültelerine, Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültelerine, Tarım ve Doğa Bilimleri Fakültelerine lisans dikey geçişi yapabilmektedirler.

Neden Bu Bölüm Tercih Edilmeli

**Dinamik, sektörel ve akademik gelişmeleri yakından takip eden akademik kadro,*

**Teorik eğitimlerin yanı sıra uygulama alanlarında pratik yapabilmeye olanağı,*

**Öğrenciler ve öğretim elemanları arasında yakın ilişki,*

**Tarım sektörüyle işbirliği,*

**Yüksekökolün konum itibarıyla tarım bölgesinde bulunması,*

**Yüksekökolün geniş uygulama alanları,*

**Tarım sektörü, hiçbir zaman geçerliliğini yitirmemesi*

**Tarımdaki son yıllardaki teknolojikleşme, hazır fide, fidan ve topraksız tarım şirketleri*

**DGS geçiş imkanı ile Ziraat Müh. geçiş imkanları*

Bölüm/Program	Puan Türü	Minimum Puan
Bahçe Tarımı	YGS-6	167.40
Sulama Teknolojisi	YGS-2	162.10
Seracılık	Öğrenci alımı yapılmamıştır	



Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü

Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü'nde "Peyzaj ve Süs Bitkileri" programı ile "Süs Bitkileri Yetiştiriciliği" programı bulunmaktadır. Süs Bitkileri Yetiştiriciliği programına şu an aktif bir şekilde öğrenci alımı olmamaktadır. Eğitim süresi boyunca öğrenciler kamu kuruluşları, özel işletmeler, sempozyum ve tarım fuarına götürülmekte, görsel ve işitsel yöntemlerle eğitim desteklenmektedir.

Bölüm Programları

Peyzaj ve Süs Bitkileri Programı

Günümüzde hızla gelişen kentleşme ve giderek artan yapılaşmalar sonucunda oluşan çevresel sorunların giderilmesinde ve yaşanabilir mekânların oluşturulmasında, peyzaj mimarlığı çalışmalarında uygulama sürecinde yer alan, metraj ve maliyet hesabı çıkarabilen, bunların yanında bitkisel materyallerin üretiminde, bakımında, pazarlamasında ve aplikasyonunda görev alan elemandır. Peyzaj ve Süs Bitkileri ön lisans programının temel amacı; sektörün ihtiyaç duyduğu ve aradığı nitelikleri taşıyan kaliteli, yetenekli, tecrübeli, girişimci, dinamik ve meslekler arası bilgi-koordinasyon tabanına sahip üstün vasıflı bireyler yetiştirmektir. Eğitimi başarı ile bitirenlere "Peyzaj ve Süs Bitkileri Ön Lisans Diploması" verilir.

Süs Bitkileri Yetiştiriciliği Programı

Bu program çerçevesinde öğrencilere; kesme çiçek, iç mekan süs bitkileri, dış mekan süs bitkileri, doğal çiçek soğanlarının tanıtımı, üretimleri, yetiştiriciliği ve pazarlanması ile örtüaltı yetiştiriciliği, topraksız tarım uygulamaları konularında teorik ve uygulamalı olarak bilgi ve beceriler kazandırılmaktadır. Eğitimi başarı ile bitirenlere "Süs Bitkileri Yetiştiriciliği Ön Lisans Diploması" verilir.

Bölüm Mezunlarının İş Bulabileceği Sahalar

Belediye Park ve Bahçe Müdürlükleri, Karayolları Genel Müdürlüğü'nde, Devlet Su İşleri Müdürlüğü, Tarım İl ve İlçe Müdürlüğü, Özel ve Devlet Fide ve Fidan Üretim Merkezleri,

Peyzaj Mimarlığı Hizmeti Veren Firmalar, Kendi Özel İşletmeleri

Peyzaj ve Süs Bitkileri programı mezunları iki yıllık eğitim sonunda yapılan ÖSYS tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında (DGS) başarılı oldukları takdirde ilgili üniversitelerin Ziraat Fakültelerine veya Peyzaj Mimarlığı bölümlerine geçerek eğitimlerine devam edip bu bölümleri bitirenler "Ziraat Mühendisi" veya "Peyzaj Mimarı" unvanı alabilirler.

Neden Bu Bölüm Tercih Edilmeli

**Dinamik, sektörel ve akademik gelişmeleri yakından takip eden akademik kadroya sahip olmamız,*

**Öğrenciler ve öğretim elemanları arasında yakın ilişki,*

Teorik eğitimlerin yanı sıra uygulama alanlarında pratik yapabilmeye olanağı,

**Yüksekökolün peyzaj açısından bir okulun sahip olabileceği en iyi ve en geniş peyzaj uygulama sahalarına sahip olması,*

**Yüksekökolün konumu itibarıyla tarım ve turizm açısından*

Peyzaj Mimarlığı çalışma alanına iyi bir temel hazırlaması,

**DGS geçiş imkanı ile Peyzaj Mimarlığı ve Ziraat *Mühendisliğine geçiş imkanları,*

**Bölümümüzde alınan eğitim ile Peyzaj Mimarlığı Bölümü'ne geçişte çok iyi bir alt yapı oluşturması,*

**Yörede faaliyet gösteren süs bitkisi fidanlıklarında öğrenimleri süresince yarı zamanlı çalışarak bilgilerini pekiştirebilme ve gelir sağlayabilme imkânına sahip olmaları*

**Bölgede bir çok turistik otel ve süs bitkisi fidanlıklarının bulunması sebebiyle mezunların iş bulabilme olanağının yüksek olması,*

**Mezuniyet sonrası özel sektörle yapacağı anlaşmada; kişinin bilgi birikimi, yeteneği, çalışma kapasitesi gibi faktörler kazanç durumunu etkilemekte olup, dolgun ücretle sektörde çalışabilme imkanına sahip olmaları*

**Sektörde kişinin özelliklerine ve işverenin durumuna bağlı olarak yöneticiliğe kadar yükseltilme olanağına sahip olmaları.*



Bölüm/Program	Puan Türü	Minimum Puan
Bahçe Tarımı	YGS-6	168.959
Süs Bitkileri Yetiştiriciliği	Öğrenci alımı yapılmamıştır	



Su Ürünleri Bölümü

Su Ürünleri Bölümü'nde Su Ürünleri programı yer almaktadır. Bölümümüzde yer alan programda iki yıllık ön lisans eğitimi verilmektedir. Eğitim süresi boyunca öğrenciler bakanlık kuruluşları, özel işletmeler, sempozyum ve fuarlara götürülmekte, görsel ve işitsel yöntemlerle eğitim desteklenmektedir.



Bölüm Programları Su Ürünleri Programı

Su Ürünleri Programı, 1998-1999 Eğitim Öğretim Yılı'nda eğitimine başlamıştır. Programın amacı; mesleki teknik eğitimin bilincinde bir misyonla dünyadaki su ürünlerindeki yetiştiricilik gelişmelerine uzak kalmadan sektörde balık üretim ve yetiştiricilik, işleme değerlendirme, yem üretimi alanlarında teorik ve pratik çalışmalarla mesleki bilgileri tam olarak almış bireyler yetiştirmektir. Eğitimi başarı ile bitirenler "Su Ürünleri Ön Lisans Diploması" alırlar.

Bölüm Mezunlarının İş Bulabileceği Sahalar

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Devlet Su İşleri Müdürlüğü, Balık Kuluçkahaneleri, Balık Yetiştiricilik Tesisleri, Balık İşleme, Değerlendirme ve Paketleme Tesisleri, Balık Yem Fabrikaları, Balık Sağlığı Yönetimi (Balık aşılama ve tedavi



hizmetleri), Deniz Balığı Kuluçkahanelerine Canlı ve Cansız Besin Sağlama, Süs Balıkları Üretim Tesislerinde, Kendi Özel İşletmelerinde

Su Ürünleri programı mezunları ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında (DGS) başarılı oldukları takdirde Su Ürünleri Fakülteleri, Deniz Bilimleri ve Teknoloji Fakültesi ve Ziraat Fakültesi Su Ürünleri Bölümlerinin lisans programlarına dikey geçiş yapabilmektedirler.

Neden Bu Bölüm Tercih Edilmeli

- *Dinamik, sektörel ve akademik gelişmeleri yakından takip eden akademik kadro,*
- *Teorik eğitimlerin yanı sıra uygulama alanlarında pratik yapabilmeye olanağı,*
- *Öğrenciler ve öğretim elemanları arasında yakın ilişki,*
- *Su Ürünleri sektörüyle işbirliği,*
- *Yüksekokulun konum itibarıyla Su Ürünleri Deniz balıkları ve alabalık üretimi, yetiştiriciliğinin en yoğun olduğu bölgede bulunması,*
- *Yüksekokulun geniş uygulama alanları,*
- *Su Ürünleri sektörü devamlı ve en hızlı büyüyen gıda sektörü olması nedeniyle hiçbir zaman geçerliliğini yitirmemesi*
- *DGS geçiş imkanı ile Su Ürünleri Fakülteleri, Deniz Bilimleri ve Teknoloji Fakültesi ve Ziraat Fakültesi Su Ürünleri Bölümlerinde Lisans Öğrenimine devam edilebilmesi.*

Bölüm/Program	Puan Türü	Minimum Puan
Su Ürünleri	YGS-6	189,98



Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Turizm ve Otel İşletmeciliği(N.Ö. ve İ.Ö) ve Aşçılık olmak üzere iki programla eğitim öğretime devam etmektedir. Bölümümüzde yer alan programlarda iki yıllık ön lisans eğitimi verilmektedir. Eğitim süreleri boyunca bölüm öğrencileri çeşitli sempozyum, fuar, vb. etkinliklere götürülmekte, uygulama alanları sayesinde de eğitim faaliyetleri desteklenmektedir.



Bölüm Programları

Turizm ve Otel İşletmeciliği

Turizm ve otel işletmeciliği programı, öğrencilerini turizm ve otel sektöründeki orta düzey yöneticilik görevlerine en iyi şekilde hazırlamayı amaçlamaktadır. Programımız sektörün, gelişimine uygun olarak düzenlenmiş olup öğrencilerimizi sektörde ön plana çıkartacak yaratıcı ve yenilikçi fikirler üretmek geleceğe hazırlamakta uygulama ile desteklenen ders müfredatı sayesinde turizm sektörüne yönelik bilgi ve beceri kazandırılmaktadır. Eğitimi başarı ile tamamlayanlara 'Turizm Otelcilik Ön Lisans Diploması' verilmektedir.

Aşçılık

Aşçılık programı; temelden en ileri seviyeye kadar yemek sanatının tüm inceliklerini öğretmenin yanı sıra yiyecek-içecek işletmeciliğinin temel bilgilerinin de verilerek, öğrencilerimizin başta konaklama işletmeleri olmak üzere işletmelerin mutfak departmanlarında çalışabilecek düzeyde



getirilmesini amaçlamaktadır.

Bölüm Mezunlarının İş Bulabileceği Sahalar
Konaklama İşletmeleri, Seyahat Acenteleri, Yiyecek İçecek İşletmeleri, Turizm İl/İlçe Müdürlükleri, Turizm Ataşelikleri, Müzeler ve Ören Yerleri, Özel veya Resmi Kurum Mutfakları, Yemek Fabrikaları, Turizm ve Otel İşletmeciliği ve Aşçılık programı mezunları ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında (DGS) başarılı oldukları takdirde İşletme Fakülteleri, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi (İİBF), Turizm Fakülteleri ve Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokullarının ilgili Lisans programlarına dikey geçiş yapabilmektedirler.

Neden Bu Bölüm Tercih Edilmeli

- *Dinamik, sektörel ve akademik gelişmeleri yakından takip eden akademik kadro,*
- *Teorik eğitimlerin yanı sıra uygulama alanlarında pratik yapabilmeye olanağı,*
- *İngilizcenin yanı sıra ikinci yabancı dil öğrenebilme imkanı,*
- *Turizmin sürekli büyüyen bir sektör olması,*
- *Öğrenciler ve öğretim elemanları arasında yakın ilişki,*
- *Turizm sektörüyle işbirliği içinde olunması,*
- *Yüksekokulun konum itibarıyla turizm bölgesinde bulunması.*

Bölüm/Program	Puan Türü	Minimum Puan
Aşçılık	YGS-4	350,300
Turizm ve Otel İşletmeciliği (NÖ)	YGS-6	225,427
Turizm ve Otel İşletmeciliği (İÖ)	YGS-6	172,345



Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü

Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri bölümünde Turizm ve Seyahat Hizmetleri ve Turizm Rehberliği olmak üzere iki farklı program yer almaktadır. Bölümümüzde yer alan programlarda iki yıllık ön lisans eğitimi verilmektedir. Öğrencilerimiz her iki programımızda ön lisans düzeyinde 2 yıl boyunca mesleki eğitim almaktadır. Turizm ve Seyahat Hizmetleri programı öğrencilerinin mesleki eğitimleri Sejour ve Galileo paket programları ile desteklenmektedir.

Bölüm Programları

Turizm Rehberliği Programı

Bu program çerçevesinde; Türkiye ve dünya turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu; turizm alanında gerekli olan tüm teorik bilgiye hakim, mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip, yabancı dile hakim, karar verebilme ve uygulayabilme yeteneğine sahip, dünya turizmindeki en son gelişmeleri yakından izleyen, insan ilişkilerinde uzmanlığa sahip olan, vizyonu geniş, ve sürekli gelişime açık kaliteli insan gücünü sağlayacak öğrenciler yetiştirmek amaçlanmaktadır. Ayrıca, turizm rehberliği programı öğrencilerimiz, öğrenimleri boyunca turizm rehberliği alanında mesleki bilgi birikimlerini arttıracak alanlarda eğitim almaktadır. Mesleğin gerektirdiği bilgi alt yapısını edinen öğrenciler bir taraftan da yabancı dil ve iletişim becerilerini geliştirmektedir.

Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı

Bu program çerçevesinde öğrencilere; hizmetlerinin giderek genişlediği ve ziyaretçi sayılarının giderek arttığı yeni yüzyılda turistlerin tüm tatil süreçleri içinde ihtiyaç duydukları tüm hizmetleri bir bütün içinde sunacak donanımlı ve kalifiye elemanlar yetiştirmek amacıyla eğitim verilmektedir.

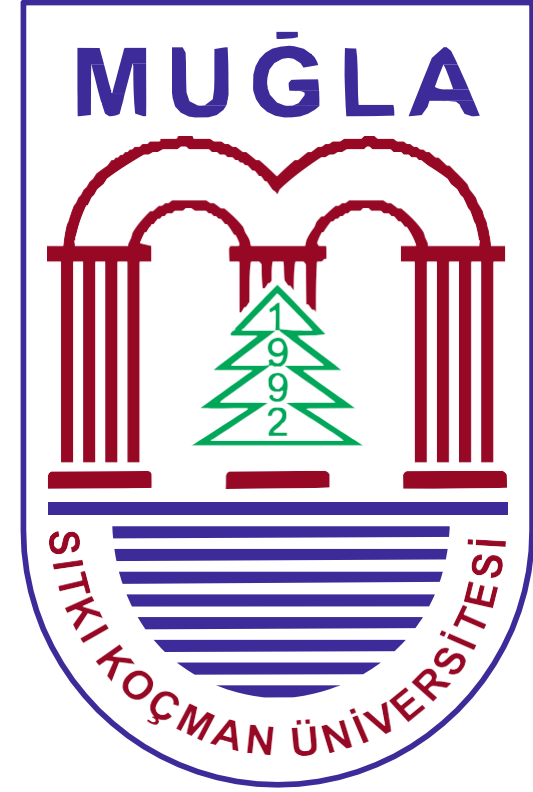
Bölüm Mezunlarının İş Bulabileceği Sahalar

Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turizm İl Müdürlükleri, Seyahat Acentaları, Havayolu İşletmeleri, Hava Alanı Karşılama Hizmetleri, Ulaşım firmaları, Uçak bilet satış işletmeleri, Diğer Turizm İşletmeleri, Ülkesel ya da Bölgesel Turist Rehberliği, Kendi Özel İşletmeleri

Turizm ve Seyahat Hizmetleri programı ve Turizm Rehberliği Programı mezunları ÖSYM tarafından yapılan Dikey Geçiş Sınavında (DGS) başarılı oldukları takdirde programlarına uygun olan Seyahat İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği, Turizm ve Otel İşletmeciliği lisans programlarına



Bölüm/Program	Puan Türü	Minimum Puan
Turizm Rehberliği	YGS-6	255.85
Turizm ve Seyahat Hizmetleri (NÖ)	YGS-6	239.53
Turizm ve Seyahat Hizmetleri (İÖ)	YGS-6	205.73



MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU



Dalyan Yolu Üzeri Ortaca/Muğla
Tel : 0252 2825619 - 0252 2111996
Faks : 0252 282 2579 - 0252 2111343
www.ortacamyoyu.mu.edu.tr

