



ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU

Aday Tercih Rehberi

Genel Bilgiler

- Yükseköğretim Kurulu'nun 25.01.1994 tarihli kararıyla kurulan Yüksekokulumuz, 1994-1995 eğitim-öğretim yılında Turizm ve Otelcilik programı ile Seracılık Programındaki toplam 38 öğrenci ile eğitim-öğretime başlamıştır.
- 2024 yılında 30. yaşını ve dolayısıyla çeyrek asırdan fazla zamanı geride bırakmış, deneyimli bir okul olarak sektörlerin ve daha da önemlisi ülkemizin fazlasıyla ihtiyaç duyduğu ara kademe eleman ihtiyacının karşılanmasına katkı sağlamıştır ve sağlamaktadır.

Genel Bilgiler

- Yüksekokulumuz 2024-2025 Eğitim ve Öğretim yılında 4 bölümde ve 7 programda öğretim faaliyetlerini sürdürecektir.
- Okulumuzda 10'i öğretim üyesi olmak üzere 23 öğretim elemanı ile eğitim ve öğretim faaliyetlerini yürütmektedir.



Bölümlerimiz/Programlarımız

- **Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü**
Bahçe Tarımı Programı
- **Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü**
Aşçılık Programı
Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı
- **Park ve Bahçe Bitkileri Bölümü**
Peyzaj ve Süs Bitkileri Yetiştiriciliği Programı
- **Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü**
Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı
Turizm Rehberliği Programı (%30 İngilizce)
Turizm Rehberliği Programı (Uzaktan Öğretim)

Tavan ve Taban Puanlarımız

PROGRAM ADI	Puan Türü	Kontenjan	Yerleşen	En Küçük Puan	En Büyük Puan
Aşçılık	TYT	55	56	286,59627	313,50204
Bahçe Tarımı	TYT	30	31	241,20451	352,10474
Peyzaj ve Süs Bitkileri Yet.	TYT	30	31	236,82308	305,86928
Turist Rehberliği (%30 İngilizce)	TYT	50	52	288,58961	339,82313
Turizm ve Otel İşletmeciliği	TYT	40	41	263,73215	333,34365
Turizm ve Seyahat Hizmetleri	TYT	50	52	249,85785	306,40197
Turist Rehberliği (Uzaktan Öğretim)	TYT	71	72	356,80492	432,12482



Eğitim ve Öğretim İmkanları

Yüksekokulumuz 5.560 m²'si kapalı olmak üzere 9.000 m²'lik bir alan üzerine kurulmuştur. Yüksekokulumuzda teorik dersler farklı kapasitelerde 10 derslikte yapılmaktadır. Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı ile Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı öğrencileri kontenjan dahilinde isteğe bağlı İngilizce hazırlık eğitimi alabilmektedir. Turist Rehberliği Programı'nda %30 İngilizce eğitim verilmekte ve tüm öğrenciler bir yıl zorunlu İngilizce hazırlık eğitimi almaktadır. İngilizce hazırlık eğitimi Üniversitenin merkez kampüsünde verilmektedir.



Laboratuvar ve Uygulama İmkanları

Yüksekokulumuz bünyesinde uygulamalı dersler için ;

- Servis atölyesi,
- Koleksiyon bahçesi
- Bitkisel analiz laboratuvarı,
- Uygulama seraları,
- 2 adet bilgisayar laboratuvarı vardır.

Laboratuvar ve Uygulama İmkanları



(Bitkisel Analiz Laboratuvarı)



(Bilgisayar Laboratuvarı)

Laboratuvar ve Uygulama İmkanları



(Servis Uygulama Atölyesi)

Laboratuvar ve Uygulama İmkanları



Bahçe Tarımı Programı
Uygulama Seraları



Peyzaj ve Süs Bitkileri Yetiştiriciliği
Programı Bitki retim Seraları

Sosyal İmkanlar

- Yüksekokulumuz bünyesinde bir adet basketbol ve voleybol sahası ile pasif rekreasyon alanları bulunmaktadır,
- Öğrenciler için 220m²'lik yemekhane ile 240m²'lik kantin-kafeterya mevcuttur.



Staj İmkanları

- Öğrencilerimizin Bahçe Tarımı Programı'nda 60 iş günü, Peyzaj ve Süs Bitkileri Yetiştiriciliği Programı'nda 60 iş günü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı'nda 40 iş günü, Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı'nda 40 iş günü, Aşçılık Programı'nda ise 30 iş günü meslek stajı yaparak beceri eğitimini sağlamaları beklenmektedir.
- Yüksekokulumuzda staj yapmak isteyen öğrencilerimizi sektör temsilcileri bir araya getirmek amacıyla her yıl Mart ayının ilk haftası İSTİHDAM FUARI düzenlenmektedir



Mezuniyet Sonrası İş İmkanları

- Yüksekokulumuzun Bahçe Tarımı Programı mezunlarına “Bahçe Tarımı Ön Lisans Diploması verilir ve tekniker unvanı ile mezun olurlar. Bahçe tarımı teknikerleri, tarım ile ilgili özel sektöre işletmelerinde ve kamu kurumlarında istihdam olanağı bulmaktadır.
- Peyzaj ve Süs Bitkileri Yetiştiriciliği Programı mezunları, kamu kurumlarında, peyzaj mimarlığı proje ve uygulama bürolarında inşaat firmalarının peyzaj uygulamalarında, ss bitkileri üretimi ve satışı yapan fidanlıklarda, seralarda teknik eleman olarak çalışabilmekte veya kendi uygulama ve üretim firmalarını kurabilmektedir.
- Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı mezunları, konaklama işletmeleri ile yiyecek ve içecek işletmelerinin farklı alanlarında uzmanlık alanlarına göre istihdam olanağı bulmaktadır.

Mezuniyet Sonrası İş İmkanları

- Aşçılık programı mezunları, konaklama işletmelerinin mutfak departmanında, yiyecek ve içecek işletmelerinin mutfaklarında ya da catering işletmelerin üretim ünitelerinde istihdam olanağı yakalamaktadır.
- Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı mezunları, seyahat acentalarının operasyon birimlerinde, rezervasyon birimlerinde, biletleme birimlerinde istihdam olanağı bulmaktadır. Mezunlar seyahat acentaları dışında havayolu şirketlerinde ve havalimanı işletmelerinde istihdam olanağı bulmaktadır.
- Turist rehberliği programı mezunları, TUREB'in (Türkiye Turist Rehberleri Birliği) düzenlediği uygulama gezilerine katılmaları ve yabancı dil yeterlilik sınavında başarılı olmaları halinde Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan lisanslı profesyonel turist rehberi olmaya hak kazanmaktadırlar. Ayrıca dileyen öğrencilerimiz için; Kültür ve Turizm Bakanlığı, Seyahat Acentaları, Otel işletmeleri, Hava Yolu İşletmeleri, Turizm İl Müdürlükleri ve benzeri birçok alanda çalışma olanakları mevcuttur.

Barınma Olanakları

Yüksekokul bünyesinde Kredi ve Yurtlar Kurumuna bağılı Yüksekokulumuz öğrencilerinin barınması amacıyla yapılmış 220 kişilik kız/erkek öğrenci vardır. Okula yürüme mesafesinde öğrenci apartları bulunmaktadır. Dalyan bölgesinde öğrencilerin konaklaması için uygun apart oteller vardır.



Meslek Yüksekokulumuzun Konumu

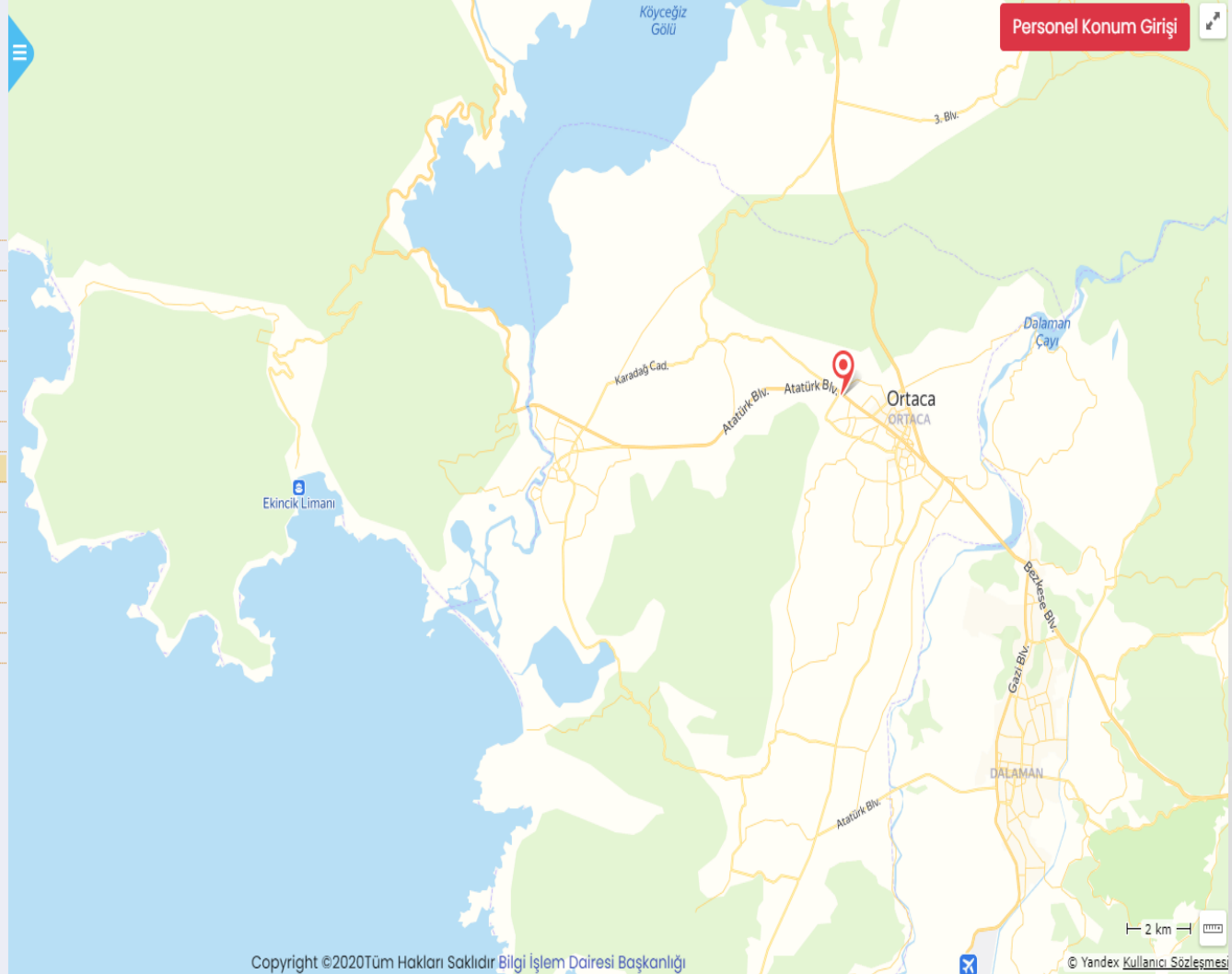
MSKÜ Konum Servisi

yer yada kişi arayın

< Geri

Meslek Yüksekokulları

- Bodrum Denizcilik MYO
- Dalaman MYO
- Datça Kazım Yılmaz MYO
- Fethiye Ali Sıtkı Meharet Koçman MYO
- Marmaris Turizm MYO
- Köyceğiz MYO
- Milas MYO
- Muğla MYO
- Ortaca MYO**
- Sağlık Hizmetleri MYO
- Ula Ali Koçman MYO
- Yatağan MYO
- Kavaklıdere MYO
- Fethiye Sağlık Hiz. MYO
- Köyceğiz Sağlık Hizmetleri MYO






Teşekkürler

Daha fazla bilgi için

<http://www.ortacamyomu.edu.tr/>

 <https://www.facebook.com/ortacamyomuedutr/>

 <https://www.instagram.com/ortacamyomuedutr/>