

MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ



TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

Turizm sektöründeki arzın ülkemizde büyük oranda artması sonucunda, turizm ve otelcilik alanında birçok hizmet kuruluşu müşteri beklentilerini en üst düzeyde karşılayabilecek nitelikli mesleki elemana her gün biraz daha fazla gereksinim duymaktadır. Ülke ekonomisinde, döviz geliri sağlamada, geniş istihdam olanakları yaratmada turizmin etkinliği her geçen yıl daha da artmaktadır.

Hızlı bir şekilde gelişen ve değişen turizm sektöründe Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı; sektör ile ilişki ve işbirliği içerisinde sektörün ihtiyacını karşılamak için teorik ve pratik eğitim yoluyla otel işletmeciliği mesleğinin temel becerilerine sahip, girişimci, etkin iletişim becerisi olan ve alanı ile ilgili bilgisayar programlarını kullanabilen uygun nitelikte eleman yetiştirilmesini, yetiştirilen elamanların sektörde istihdam edilmesini, akademik ve mesleki yeterlilikleri kazandırmayı amaçlayan dört yarıyılık bir önlisans programıdır.



Mezunların Alacağı Ünvanlar, İstihdam Alanları:

Mezunlar Turizm Meslek Elamanı ünvanını alırlar. Oteller, tatil köyleri, seyahat acenteleri vb. işletmelerde mezun öğrencilerin, Ön büro, yiyecek-içecek, kat hizmetleri, otel muhasebe elemanı, acente rezervasyon memuru, müşteri ilişkileri vs. çeşitli branşlarda iş imkanları bulunmaktadır.



Dikey Geçiş Olanakları:

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programından mezun olan öğrenciler Dikey Geçiş Sınavına girerek (DGS) veya sınavsız aşağıda isimleri belirtilen Lisans Bölümlerine devam edebilmektedirler.

DGS sınavı ile

- İşletme
- İşletme Enformatiği
- İşletme Ekonomisi
- Konaklama İşletmeciliği
- Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği
- Konaklama ve Turizm İşletmeciliği
- Konaklama İşletmeciliği
- Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Turizm ve Otelcilik

AŞÇILIK PROGRAMI

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü altında yer alan Aşçılık Programı; otel, lokanta, yemek fabrikası, fast-food, pastane vb yerlerde yiyecek-içecek hazırlayan ve sunumunu sağlayan, bir iş planını uygulayabilen, koku ve tat alma duyusu gelişmiş, çabuk ve düzenli çalışabilen, dikkatli ve titiz, sorumluluk duygusu yüksek, hijyen ve sağlık konularına dikkat eden, yurt içi ve yurt dışı yiyecek içecek işletmelerinde aranan insan gücü yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Öğrenciler, öğrenimleri boyunca ikram hizmetleri alanının temel ilkelerini ve mesleği ile ilgili çağdaş teknolojilerin önemini kavrayacak, alanı ile ilgili konularda, ferdi veya grup olarak araştırma, geliştirme ve yürütme konularının önemini, ikram hizmetleri işletmecisi olarak hukuki sorumluluğunu bilecek bir eğitim programı ile yetiştirileceklerdir.



Mezunların Alacağı Ünvanlar, İstihdam Alanları:

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı'ndan mezun olanlar, "Aşçı" ünvanını kazanarak; turistik belgeli işletmelerde, restoranlarda, yemek fabrikalarında (catering şirketlerinde), uçak-gemi-tren-otobüs-hastane mutfaklarında; aşçı başı, aşçı başı yardımcısı, kısım şefi, sos şefi, balık şefi, ızgara şefi, kızartmalar şefi, ızgara şefi, çorba şefi, sebze şefi, joker şef (değişim aşçısı), soğuk şefi, pastane şefi, kasap, dömi şefi, komi vb rütbelerle; araştırma şefi (test aşçısı), mutfak bilimcisi, yiyecek-içecek müdürü, yemek tedariki yöneticisi, mutfak yöneticisi, restoran denetçisi-koordinatörü, restoran müdürü vb kadrolarda çalışabilirler. Ayrıca yemek araştırmacısı, yemek yazarı, gıda işleyicisi, yemek stilisti, yemek mimarı, menü geliştirici, tarif geliştirici, yiyecek-içecek eğiticisi vb isimler altında da topluma hizmet sunabilmektedirler.



Dikey Geçiş Olanakları:

- Aile ve Tüketici Bilimleri
- Beslenme ve Diyetetik
- Gastronomi
- Mutfak Sanatları ve Yönetimi



MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ
ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ



Fiziki Varlıkları:

Otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümü bünyesinde

Turizm ve Otel işletmeciliği ve Aşçılık programlarının kullanımına sunulan alanlar

UYGULAMA ALANI	ADET	Alan (m2)
Önbüro Paket Prog. Bilgisayar Laboratuvarı	2	60x2
Kat Hizmetleri Uygulama Odası	1	30
Kat Hizmetleri & Çamaşırhane	1	30
Servis Uygulama Salonu	1	160
Mutfak	1	30
Mutfak Deposu	1	30

Kadro Dağılımı

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü'nde 7 öğretim elemanı görev yapmaktadır. Öğretim elemanlarının programlara göre dağılımı aşağıdaki gibidir.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı:

2 Doç. Dr.

1 Dr. Öğretim Üyesi

1 Öğretim Görevlisi

Aşçılık Programı:

1 Doç. Dr.

1 Dr. Öğretim Görevlisi



Neden Bu Bölüm Tercih Edilmeli

- ✓ Dinamik, sektörel ve akademik gelişmeleri yakından takip eden akademik kadro,
- ✓ Teorik eğitimlerin yanı sıra uygulama alanlarında pratik yapabilme 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.