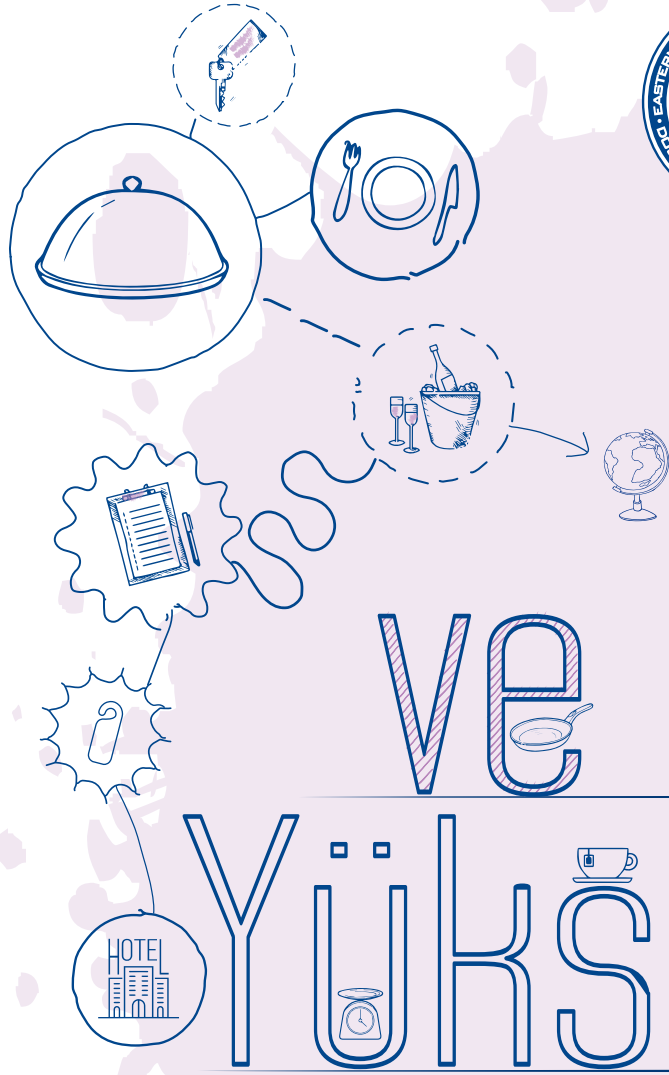




Doğu Akdeniz Üniversitesi

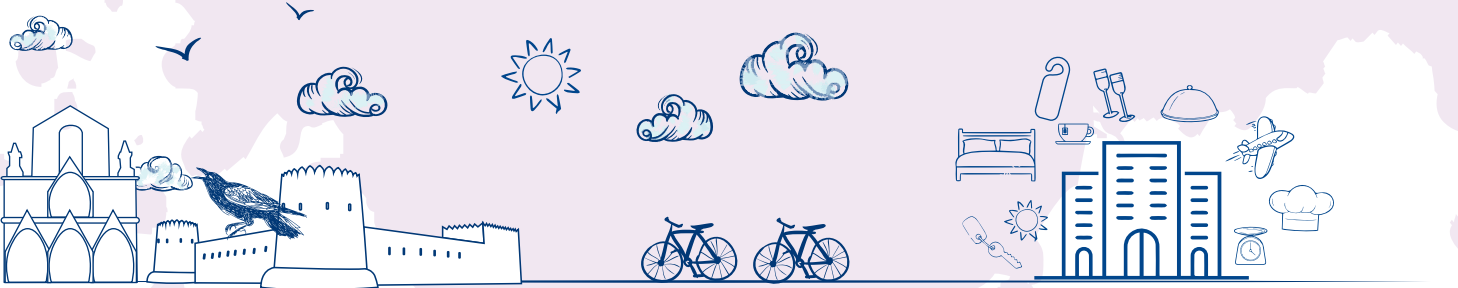
"Erdem, Bilgi, Gelişim"



Turizm

ve Otelcilik

Yüksekokulu



-Dünya'da ilk 800-1000
-Türkiye'de 10.
-KKTG'den tek Üniversite

www.emu.edu.tr

Doğu Akdeniz Üniversitesi'nin Öğrencilerine Sunduğu Ayrıcalıklı Olanaklar

- 12 fakülte ve 5 yüksekokulda 108 programda lisans ve ön lisans, 96 programda lisansüstü eğitim
- 110 farklı ülkeden öğrenci ve 35 farklı ülkeden öğretim elemanı ile uluslararası ortam
- Tüm dünyada tanınan diploma
- Çok az üniversitenin sahip olduğu uluslararası denklikler
- 3000 dönüm alana yayılmış modern kampüs
- Uluslararası standartlarda İngilizce eğitim
- Almanca, Fransızca, Rusça, İspanyolca, İtalyanca ve Yunanca gibi dilleri öğrenme imkanı
- Öğrenci değişim programları
- 7,000 m²'lik kapalı alana sahip, 160,000 kitap ve 100 civarı akademik dergi aboneliği bulunan rahat çalışma ortamları ile modern bir kütüphane
- 30'u aşkın araştırma merkezi
- Yurtlarda 12,000 öğrenciye barınma imkanı
- 3,500 kişilik kapalı spor salonu, 5,000 kişilik tartan zeminli atletizm pistine sahip stadyum, kardiyo merkezi, spinning salonu, TRX salonu ve 66,500 m²'lik açık spor alanı
- 50'yi aşkın öğrenci kulübü
- 9 uzman doktorun görev yaptığı tam donanımlı Sağlık Merkezi
- Psikolojik Danışmanlık, Rehberlik ve Araştırma Merkezi
- Mezunlarla İletişim ve Kariyer Araştırma Merkezi
- Huzurlu, güvenli ve özgür ortamda eğitim
- Mesleklerinde başarılı 60,000'i aşkın mezun
- Modern derslikler, laboratuvarlar, güçlü bilgisayar ve internet bağlantısı
- Huzur dolu, güvenli ve özgür ortam
- 30'u aşkın ülkeden, 200'den fazla yüksek öğrenim kurumu ile iş birliği

Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu Müdürü

Prof. Dr. Hasan KILIÇ

Sevgili Öğrenciler ve Veliler,

Turizm, dünyada pek çok ülke için küresel bir endüstri haline gelmiştir. Bu endüstrinin insan kaynağı ihtiyacının karşılanması Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu'nun en önemli misyonudur.

Sektörün ihtiyaçlarına uygun tam donanımlı bireyler yetiştirmeyi misyon edinen yüksekokulumuz, vizyon olarak da liderlik özellikleri gelişmiş, turizm işletmeciliğinin tüm yönlerine hakim, çevreye ve insana saygılı bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Dünyada turizm alanında akademik yayınlarda 6. sırada, Avrupa'da birinci sırada bulunan yüksekokulumuzun seçkin akademisyen kadrosu ve TedQual, FIBAA ve City and Guilds akreditasyonlarına sahip eğitim programlarımız ile siz sevgili öğrencilerimize hizmet vermekten gurur duyuyoruz.

Doğu Akdeniz Üniversitesi olarak sizleri aramızda görmekten ve ailemizin bir parçası olmanızdan mutluluk duyacağız. Başarılarla dolu bir gelecek dileklerimizle...

PROGRAMLAR

- **Turizm ve Otel İşletmeciliği**
Lisans Programı (İngilizce)

- **Turizm ve Otelcilik (Ağırlama Hizmetleri)**
Ön Lisans Programı (İngilizce)

- **Pastacılık ve Ekmekçilik**
Ön Lisans Programı (Türkçe)

- **Gastronomi ve Mutfak Sanatları**
Lisans Programı (Türkçe)

- **Aşçılık**
Ön Lisans Programı (Türkçe)

- **Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri**
Ön Lisans Programı (İngilizce)

TURİZM ve OTEL İŞLETMECİLİĞİ Lisans Programı (İngilizce)

Eğitim / Öğrenim

Turizm ve Otel İşletmeciliği Lisans Programımız; bölgemizde ve dünyada önde gelen turizm işletmelerinin ihtiyaç duyduğu, konusunda bilgili, lider ve dünyadaki konaklama sektörünü takip eden pek çok beceri ve yeteneklerle donanımlı üst, orta ve alt kademe yönetici adaylarını yetiştirmeye yönelik hazırlanmıştır.

Sunduğumuz lisans programımız, seçkin akademisyen ve uzman kadrolarımız ile öğrencilerimizi geleceğin turizm sektörüne hazırlamaktadır.

Olanaklar

Bilgisayar Laboratuvarları: CD-ROM, multimedya, internet ve elektronik posta olanakları ile donanımlı 3 bilgisayar laboratuvarı öğrencilerin kullanımına açıktır.

Çoklu Ortam Bilgisayar Laboratuvarı: Çoklu ortam (Multimedya) ile entegre programlarla öğrencilerimizin kuramsal derslerde öğrendikleri desteklenmektedir.

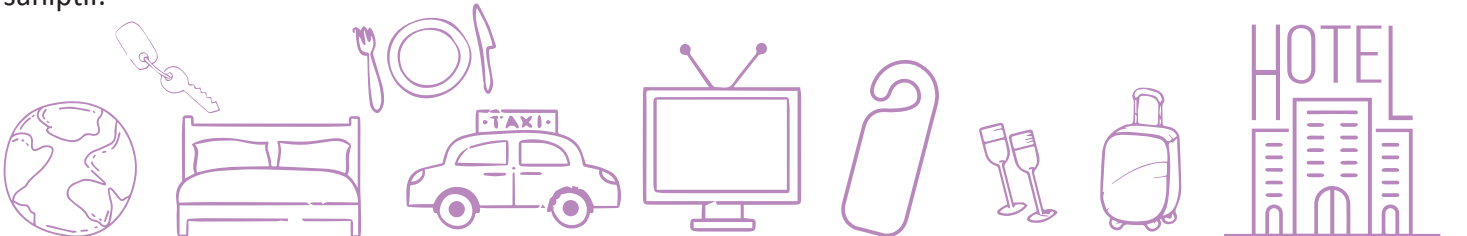
Uygulama Mutfakları: 4 uygulama mutfağı ve 1 açık mutfak ile benzerlerinin çok ötesinde teknolojik altyapıya sahip olan programımızda öğrencilere sadece uygulama dersleri değil, profesyonel mutfakların çalışma ve işletme ilkelerini kavrama olanağı da sağlanmaktadır.

Öğrenciler, 4 yıl boyunca uygulama derslerini aralarında beş yıldızlı otelleri mutfak şeflerinin de bulunduğu deneyimli mutfak kadrosu ile pastane şefleri denetiminde yapma olanağına sahip olacaklardır.

Uygulama Restoranları: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Tower Eğitim ve Uygulama Restoranı ile kampüs içerisindeki L'Apprenti Eğitim ve Uygulama Restoranı'nda, öğrencilerin servis dersleri uygulamalı olarak yapılmakta ve böylece öğrenciler meslek yaşamlarında karşılaşacakları mutfak ile restoran iş birliğini de görme imkanı bulmaktadır.

Uygulama Cafésı: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Barista Eğitim ve Uygulama Cafésinde öğrencilerimiz günümüz trend işletmeleri olan ve gelecekte kendilerine iş imkanı sağlayacak Café işletmelerinin demirbaşı olan "Barista" eğitimini de alarak kahve hazırlamanın inceliklerini öğrenirler.

Miksoloji Laboratuvarı: Gerek KKTC gerekse Türkiye'de bir ilk olan Miksoloji Laboratuvarı'nda öğrenciler, üzüm türleri, şarap üretimi, şarap tadımı ile yemek-şarap uyumu gibi konu ve dersleri uygulamalı olarak takip etme olanağına sahiptir.





Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu'nda sunulan Turizm ve Otel İşletmeciliği Lisans Programı öğrencilerimizi turizm sektöründeki alt ve orta kademe yöneticilik görevlerine en iyi şekilde hazırlamayı amaçlamaktadır. Programlarımız, sektörün günümüz gereksinimlerinin karşılanması yanı sıra gelişimine de uygun olarak düzenlenmiş olup, öğrencileri yaratıcı ve yenilikçi fikirler üretmeye yönlendirirken, geleceğe hazırlamayı hedeflemektedir. Uygulama ile desteklenen eğitim programının sağlayacağı avantajla öğrenciler, mezuniyet sonrasında turizm sektörünün oldukça geniş kariyer seçeneklerinden tercih yapma olanağına sahip olacaklardır.

Yüksekokul	Turizm ve Otelcilik
Program	Turizm ve Otel İşletmeciliği
Derece	Lisans - B.S.
Süre	4 yıl
Eğitim Dili	İngilizce
Lisansüstü Eğitim Olanakları	-Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı -Turizm İşletmeciliği Doktora Programı
Tel	0 392 630 1269
Faks	0 392 630 1584
E-posta	tourism@emu.edu.tr
Web	http://tourism.emu.edu.tr

Aktivitelerimiz / Başarılarımız

Yüksekokulumuz dünya çapında tanınmış uluslararası kurumlardan akredite edilmiş bir eğitim kurumudur. Lisans ve ön lisans programlarımız Dünya Turizm Organizasyonu'nun THEMIS Vakfınca TedQual Kalite Güvencesi Sertifika Sistemi kapsamında belgelenecek onaylanmıştır. Ayrıca, Avrupa ülkeleri üniversiteleri arasında oldukça prestijli olarak kabul edilen ve Almanya'nın prestijli akreditasyon kurumlarının başında gelen FIBAA akreditasyonuna da sahiptir.

Ayrıca, yüksekokulumuz, onaylanmış bir Edexcel Merkezi'dir. Uluslararası staj ve eğitim hizmetleri veren kuruluşlarla yapılan protokol kapsamında öğrencilerimize Avrupa ülkeleri ile Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Avustralya ve Yeni Zelanda da staj yapma olanağı sağlanmaktadır. Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu öğrencilerimizin eğitim hayatları boyunca sosyal olmaları ve sorumluluk sahibi bir birey olmalarına da katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Yüksekokulumuzdaki 85 farklı ülkeden gelen öğrenciler adeta bir kültür mozaiği oluşturmuştur. Öğrencilerimiz kulüp çatısı altında her yıl turizm haftası etkinliklerinde ve sosyal sorumluluk projelerinde görev almaktadırlar.

Program Hakkında Genel Bilgi

Eğitim dili İngilizce'dir. Ayrıca öğrencilerimiz, sektöre özgü kavramları öğrenmek ve İngilizce dil bilgilerini geliştirebilmek amacıyla programların tümünde eğitimlerinin ilk 2 yılında İngilizce dersleri almaktadırlar. İngilizce dışında, turizm sektörü için son derece önemli olan ikinci bir yabancı dil programlarımıza dahil edilmiştir. Akdeniz çanağındaki ülkelerin turizm potansiyeli dikkate alınarak öğrencilerimize Almanca, Fransızca ya da Rusça dillerinden birisini seçerek kendilerini geliştirmeleri teşvik edilmektedir. Seçmeli dersleri aracılığıyla üçüncü bir dili de öğrenme şansına sahiptirler. Derslerimizde ülkemizin seçkin otellerinde ve kurumlarında uygulama imkanları da sunulmaktadır.

Akademik Kadro

Prof. Dr. Habib ALIPOUR
Prof. Dr. Hasan KILIÇ (Müdür)
Prof. Dr. Hüseyin ARASLI
Prof. Dr. Osman Mübin KARATEPE
Prof. Dr. Turgay AVCI
Doç. Dr. Ali ÖZTÜREN (Müdür Yrd.)
Doç. Dr. Mine HAKTANIR
Yrd. Doç. Dr. İlkyay Yorgancı MALONEY
Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven ARDAHAN (Müdür Yrd.)
Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZDURAN
Yrd. Doç. Dr. Cahit EZEL
Yrd. Doç. Dr. Rüçhan KAYAMAN
Öğr. Gör. Hülya ÖZKAYA
Öğr. Gör. Kurtuluş ÖZBAŞAR
Öğr. Gör. Münevver GÜREL
Öğr. Gör. Necati Ahmet ÖZKAN
Öğr. Gör. Nejla ÇANCI
Uzm. Pınar BARUT



Kariyer Olanakları ve Mezunlar

Mezunlarımız turizm sektörünün farklı alanlarında iş bulma imkanına sahiptirler. Ulaştırma şirketlerinde, özellikle hava yolları (kabin memurluğu, yer hostesliği) ve deniz işletmelerinde (krvaziyer gemilerde), uluslararası zincir otellerde, tur operatörleri ve acentelerde çalışabilirler. Öğrencilerimiz, öğrenimleri sırasında 5 veya 4 yıldızlı konaklama, seyahat ve ulaştırma işletmeleriyle restoranlarda gerçekleştirecekleri stajları ile işletmeleri yerinde tanıma fırsatı bulmaktadırlar. Arzu eden öğrencilerimiz için, yurt dışındaki konaklama işletmelerinde staj yapma olanağı mevcuttur. Üniversitemize ait Deniz Kulübü Tesisleri de öğrencilerimizin staj yapabileceği işletmeler arasında yer almaktadır. Yüksekokulumuzdan ve fakültemizden stajyer kabul eden işletmeler arasında; Hilton, Sheraton, Swisshotel, Marriott, Kempinski, Radisson, Holiday Inn, Merit, Kaya Hotels, Noah's Ark, Arkin Group Hotels, Limak Hotels, Acapulco Resort Hotel gibi konaklama işletmeleriyle Türk Hava Yolları, Pegasus, ETS Tur, Puzzle Travel gibi havayolu ve ulaştırma işletmeleri, Michelin yıldızlı restoranlar (Tom's Kitchen, Piccolo Lago, Dolce Stil Novo alla Reggia, Spago) ve "İncili" restoranlar (Mikla, Alancha, Lacivert, Nicole, Sunset, Neolokal) bulunmakta ve mezun öğrencilerimiz staj yaptıkları bu işletmelerden iş teklifleri almaktadırlar. Mezunlarımız aynı zamanda, akademik kariyerlerine fakültemizin yüksek lisans programına katılarak devam edebilmektedirler.

Program	Birinci Yıl - Güz	Birinci Yıl - Bahar
	Turizme Giriş	Kat Hizmetleri
	Konaklama Hizmetlerine Giriş	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
	Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	Dünya Turizm Destinasyonları
	İngilizce Dilinde İletişim - I	İngilizce Dilinde İletişim - II
	Temel Almanca - I	Temel Almanca - II
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Sektör Stajı - I
	İkinci Yıl - Güz	İkinci Yıl - Bahar
	Ön Büro Hizmetleri	Yiyecek Üretimi - II
	Yiyecek Üretimi - I	Maliyet Analizi ve Kontrol
	Seyahat Endüstrisinde Bilgisayar Rezervasyon Sistemleri	Konaklama Endüstrisinde Bilgisayar Rezervasyon Sistemleri
	Turizm İngilizcesi - I	Turizm İngilizcesi - II
	Turizm Almancası - I	Turizm Almancası - II
	Üçüncü Yıl - Güz	Üçüncü Yıl - Bahar
	Sürdürülebilir Turizm Gelişimi	Yiyecek ve İçecek Yönetimi
	Turizm ve Rekreasyon Pazarlaması - I	Turizm ve Rekreasyon Pazarlaması - II
Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Muhasebe - I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Muhasebe - II	
Turizm ve Rekreasyon İşletmeciliğine Giriş	Seçmeli Ders - II	
Seçmeli Ders - I	Genel Seçmeli - I	
	Sektör Stajı - II	
Dördüncü Yıl - Güz	Dördüncü Yıl - Bahar	
Turizm Politikası ve Planlaması	Turizmde Araştırma Yöntemleri	
İnsan Kaynakları Yönetimi	Turizmde Etik ve Sosyal Konular	
Turizm Ekonomisi	Turizm Endüstrisinde Finansal Yönetim	
Seçmeli Ders - III	Seçmeli Ders - IV	
Genel Seçmeli Ders - II	Genel Seçmeli - III	

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI Lisans Programı (Türkçe)

Eğitim / Öğrenim

Programımız; bölgemizde ve dünyada önde gelen otel işletmelerinin ihtiyaç duyduğu, dünya mutfakları ve yerel mutfaklar konusunda donanımlı şef aşçı adayları yetiştirmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olmakla beraber, teorik ve pratik dersler öğrencilerimize deneyimli ve sektör tecrübesi olan kadrolar tarafından verilmektedir.

Olanaklar

Bilgisayar Laboratuvarları: CD-ROM, multimedya, internet ve elektronik posta olanakları ile donanımlı 3 bilgisayar laboratuvarı öğrencilerin kullanımına açıktır.

Çoklu Ortam Bilgisayar Laboratuvarı: Çoklu ortam (Multimedya) ile entegre programlarla öğrencilerimizin kuramsal derslerde öğrendikleri desteklenmektedir.

Uygulama Mutfakları: 4 uygulama mutfağı ve 1 açık mutfak ile benzerlerinin çok ötesinde teknolojik altyapıya sahip olan programımızda öğrencilere sadece uygulama dersleri değil, profesyonel mutfakların çalışma ve işletme ilkelerini kavrama olanağı da sağlanmaktadır.

Öğrenciler, 4 yıl boyunca uygulama derslerini aralarında beş yıldızlı otelleri mutfak şeflerinin de bulunduğu deneyimli mutfak kadrosu ile pastane şefleri denetiminde yapma olanağına sahip olacaklardır.

Uygulama Restoranları: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Tower Eğitim ve Uygulama Restoranı ile kampüs içerisindeki L'Apprenti Eğitim ve Uygulama Restoranı'nda, öğrencilerin servis dersleri uygulamalı olarak yapılmakta ve böylece öğrenciler meslek yaşamlarında karşılaşacakları mutfak ile restoran iş birliğini de görme imkanı bulmaktadır.

Uygulama Cafésı: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Barista Eğitim ve Uygulama Cafésinde öğrencilerimiz günümüz trend işletmeleri olan ve gelecekte kendilerine iş imkanı sağlayacak Café işletmelerinin demirbaşı olan "Barista" eğitimini de alarak kahve hazırlamanın inceliklerini öğrenirler.

Miksoloji Laboratuvarı: Gerek KKTC gerekse Türkiye'de bir ilk olan Miksoloji Laboratuvarı'nda öğrenciler, üzüm türleri, şarap üretimi, şarap tadımı ile yemek-şarap uyumu gibi konu ve dersleri uygulamalı olarak takip etme olanağına sahiptir.



Yüksekokul	Turizm ve Otelcilik
Program	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Derece	Lisans - B.A.
Süre	4 yıl
Eğitim Dili	Türkçe
Lisansüstü Eğitim Olanakları	Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı
Tel	0 392 630 1269
Faks	0 392 630 1584
E-posta	tourism@emu.edu.tr
Web	http://tourism.emu.edu.tr

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'nın amacı, yiyecek ve içecek sektörüne mutfak şefi ve yönetici olmaya aday, ulusal ve uluslararası mutfaklardan örnekler sunabilecek şef aşçılar yetiştirmenin yanı sıra, konaklama ve yiyecek içecek sektörlerinde eksikliği hissedilen, nitelikli, eğitilmiş eleman sayısının artmasına katkı sağlamaktır. Bu amaca ulaşabilmeyi hedeflediğimiz programımız, öğrencilerimizin bilgi üreten ve bu bilgiyi geliştirip uygulayabilecek beceri ve yetenekle donanımlı yönetici adayları olarak yetişmesini sağlayacak şekilde analitik düşünme ve iletişim becerilerini yükseltecek, yaratıcı ve araştırmacı olmalarını teşvik edecek şekilde hazırlanmıştır. Dört yıl süreli programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları dalında lisans diploması alırlar. Konaklama ve yiyecek-içecek sektörlerinin yapısına uygun olarak öğrenciler, teorik eğitimlerinin yanı sıra, konaklama işletmeleri ile restoran mutfaklarında ve benzer işletmelerde birinci ve üçüncü sınıf sonunda 75'er iş günü süreli staj yapmak suretiyle mezuniyet koşullarını yerine getirmektedir.

Program	Birinci Yıl - Güz	Birinci Yıl - Bahar
	Yiyecek Üretimi-I	Yiyecek Üretimi-II
	Gastronomiye Giriş	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları için Gıda Teknolojisi	Yiyecek ve İçecek İşletme İş Güvenliği ve Sanitasyon
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Bilgisayar Uygulama	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satınalma
	Aşçılık için İletişim Becerileri-I	Aşçılık için İletişim Becerileri-II
	Haftalık İş Deneyimi-I	Haftalık İş Deneyimi-II
		Staj-I
	İkinci Yıl - Güz	İkinci Yıl - Bahar
	Yiyecek Üretimi-III	Yiyecek Üretimi-IV
	Yiyecek ve İçecek İşletme Menü Planlaması Stratejisi	Temel Pastacılık
	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	Yöresel Türk Mutfağı Uygulamaları
	Dünya Mutfak Kültürleri	Mutfak Yönetimi
	Alan Seçmeli-I	Alan Seçmeli -II
	Haftalık İş Deneyimi-III	Haftalık İş Deneyimi-IV
		Beceri Geliştirme-I
	Üçüncü Yıl - Güz	Üçüncü Yıl - Bahar
	Yiyecek Üretimi-V	Yiyecek Üretimi-VI
	Butik Pastacılık	Mutfak Planlaması ve Tasarımı
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Muhasebe	Ziyafet Yönetimi
	Alan Seçmeli-III	Alan Seçmeli -IV
	Üniversite Seçmeli-I	Üniversite Seçmeli -II
	Haftalık İş Deneyimi-V	Haftalık İş Deneyimi-VI
	Yiyecek Üretimi-V	Beceri Geliştirme-II
	Dördüncü Yıl - Güz	Dördüncü Yıl - Bahar
	Yiyecek Üretimi-VII	Yiyecek Üretimi-VIII
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yönetim	Şarap Bilimi
	Büfe Tasarımı ve Dekorasyon	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama
	Alan Seçmeli-V	Alan Seçmeli -VI
	Üniversite Seçmeli-III	Alan Seçmeli -VII
	Haftalık İş Deneyimi-VII	Haftalık İş Deneyimi-VIII
		Yiyecek Üretimi-VIII
	Seçmeliler	
Osmanlı Mutfağı Uygulamaları	Ekmek Yapımı ve Fırıncılık	
Kafe Hizmetleri	Et İşleme ve Kasapçılık	
Soğuk Mutfak Teknikleri	Vejeteryan Mutfağı Uygulamaları	
Uzakdoğu Mutfağı Uygulamaları	Moleküler Gastronomi Uygulamaları	
Türk Mutfak Tarihi	Hızlı Yemek Hizmetleri	
Yemekler ve Şarap	A La Carte Yiyecek Üretimi	
Çikolata Sanatı	Peynirler ve Zeytinyağları	
Unlu Mamüllerde Hamur İşleri	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler	
Unlu Mamüllerde Tatlılar		



Prof. Dr. Habib ALIPOUR
Prof. Dr. Hasan KILIÇ (Müdür)
Prof. Dr. Hüseyin ARASLI
Prof. Dr. Osman Mübin KARATEPE
Prof. Dr. Turgay AVCI
Doç. Dr. Ali ÖZTÜREN (Müdür Yrd.)
Doç. Dr. Mine HAKTANIR
Yrd. Doç. Dr. İlkyay Yorgancı MALONEY
Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven ARDAHAN (Müdür Yrd.)
Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZDURAN
Yrd. Doç. Dr. Cahit EZEL
Yrd. Doç. Dr. Rüçhan KAYAMAN
Öğr. Gör. Hülya ÖZKAYA
Öğr. Gör. Kurtuluş ÖZBAŞAR
Öğr. Gör. Münevver GÜREL
Öğr. Gör. Necati Ahmet ÖZKAN
Öğr. Gör. Nejla ÇANCI
Uzm. Pınar BARUT
Şef Richard O CONNELL
Şef Claudio CHINALI
Şef Rene KLINKMÜLLER

Aktivitelerimiz / Başarılarımız

Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu dünya çapında tanınmış uluslararası kurumlardan akredite edilmiş bir eğitim kurumudur. Lisans ve ön lisans programlarımız Dünya Turizm Örgütü'nün THEMIS Vakfınca TedQual Kalite Güvencesi Sertifika Sistemi kapsamında belgelenecek onaylanmıştır. Avrupa ülkeleri üniversiteleri arasında oldukça prestijli olarak kabul edilen ve Almanya'nın prestijli akreditasyon kurumlarının başında gelen FIBAA akreditasyonu da programın bir cazibe merkezi olacağına işaretleri arasında yer almaktadır. Ayrıca uluslararası staj ve eğitim hizmetleri veren kuruluşlarla yapılan protokol kapsamında öğrencilerimize Avrupa ülkeleri ile Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Avustralya ve Yeni Zelanda'da staj yapma olanağı sağlanmaktadır. Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, öğrencilerimizin eğitim hayatları boyunca sosyal ve sorumluluk sahibi bir birey olmalarına da katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Yüksekokulumuz 40'ın üzerinde farklı ülkeden gelen öğrencilerle adeta bir kültür mozaiki oluşturmuştur.



Öğrencilerimiz Turizm Kulübü çatısı altında her yıl turizm haftası etkinliklerinde bu mozaığe uygun olarak çeşitli etkinliklerde görev almakta ve özellikle farklı ülke mutfaklarını tatma ve öğrenme imkanı bulmaktadır.

Kariyer Olanakları ve Mezunlar

Mezunlarımız turizm sektörünün farklı alanlarında iş bulma imkanına sahiptirler. Ulaştırma şirketlerinde, özellikle hava yolları (kabin memurluğu, yer hostesliği) ve deniz işletmelerinde (kruvaziyer gemilerde), uluslararası zincir otellerde, tur operatörleri ve acentelerde çalışabilirler. Öğrencilerimiz, öğrenimleri sırasında 5 veya 4 yıldızlı konaklama, seyahat ve ulaştırma işletmeleriyle restoranlarda gerçekleştirecekleri stajları ile işletmeleri yerinde tanıma fırsatı bulmaktadır. Arzu eden öğrencilerimiz için, yurt dışındaki konaklama işletmelerinde staj yapma olanağı mevcuttur.

Üniversitemize ait Deniz Kulübü Tesisleri de öğrencilerimizin staj yapabileceği işletmeler arasında yer almaktadır. Yüksekokulumuzdan ve fakültemizden stajyer kabul eden işletmeler arasında; Hilton, Sheraton, Swisshotel, Marriott, Kempinski, Radisson, Holiday Inn, Merit, Kaya Hotels, Noah's Ark, Arkin Group Hotels, Limak Hotels, Acapulco Resort Hotel gibi konaklama işletmeleriyle Türk Hava Yolları, Pegasus, ETS Tur, Puzzle Travel gibi havayolu ve ulaştırma işletmeleri, Michelin yıldızlı restoranlar (Tom's Kitchen, Piccolo Lago, Dolce Stil Novo alla Reggia, Spago) ve "İncili" restoranlar (Mikla, Alancha, Lacivert, Nicole, Sunset, Neolokal) bulunmakta ve mezun öğrencilerimiz staj yaptıkları bu işletmelerden iş teklifleri almaktadırlar. Mezunlarımız aynı zamanda, akademik kariyerlerine fakültemizin yüksek lisans programına katılarak devam edebilmektedirler.



TURİZM ve OTELCİLİK (Ağırlama Hizmetleri) Ön Lisans Programı (İngilizce)

Eğitim / Öğrenim

Programımız; bölgemizde ve dünyada önde gelen otel işletmelerinin ihtiyaç duyduğu, konusunda bilgili, lider ve dünyadaki otel sektörünü takip eden pek çok beceri ve yeteneklerle donanımlı orta ve alt kademe yönetici adaylarını yetiştirmeye yönelik hazırlanmıştır. Sunduğumuz lisans ve ön lisans eğitim programlarımız, seçkin akademisyen ve uzman kadrolarımız ile öğrencilerimizi geleceğin turizm sektörüne hazırlamaktadır.

Olanaklar

Bilgisayar Laboratuvarları: CD-ROM, multimedya, internet ve elektronik posta olanakları ile donanımlı 3 bilgisayar laboratuvarı öğrencilerin kullanımına açıktır.

Çoklu Ortam Bilgisayar Laboratuvarı: Çoklu ortam (Multimedya) ile entegre programlarla öğrencilerimizin kuramsal derslerde öğrendikleri desteklenmektedir.

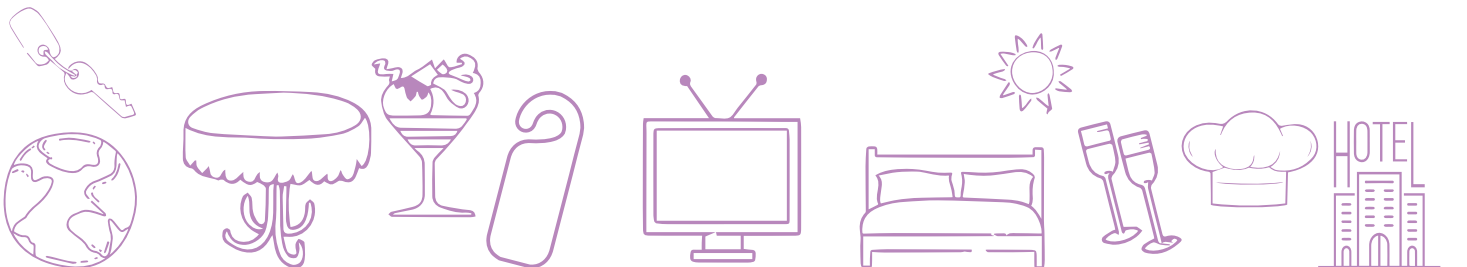
Uygulama Mutfakları: 4 uygulama mutfağı ve 1 açık mutfak ile benzerlerinin çok ötesinde teknolojik altyapıya sahip olan programımızda öğrencilere sadece uygulama dersleri değil, profesyonel mutfakların çalışma ve işletme ilkelerini kavrama olanağı da sağlanmaktadır.

Öğrenciler, 4 yıl boyunca uygulama derslerini aralarında beş yıldızlı otelleri mutfak şeflerinin de bulunduğu deneyimli mutfak kadrosu ile pastane şefleri denetiminde yapma olanağına sahip olacaklardır.

Uygulama Restoranları: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Tower Eğitim ve Uygulama Restoranı ile kampüs içerisindeki L'Apprenti Eğitim ve Uygulama Restoranı'nda, öğrencilerin servis dersleri uygulamalı olarak yapılmakta ve böylece öğrenciler meslek yaşamlarında karşılaşacakları mutfak ile restoran iş birliğini de görme imkanı bulmaktadır.

Uygulama Cafésı: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Barista Eğitim ve Uygulama Cafésinde öğrencilerimiz günümüz trend işletmeleri olan ve gelecekte kendilerine iş imkanı sağlayacak Café işletmelerinin demirbaşı olan "Barista" eğitimini de alarak kahve hazırlamanın inceliklerini öğrenirler.

Miksoloji Laboratuvarı: Gerek KKTC gerekse Türkiye'de bir ilk olan Miksoloji Laboratuvarı'nda öğrenciler, üzüm türleri, şarap üretimi, şarap tadımı ile yemek-şarap uyumu gibi konu ve dersleri uygulamalı olarak takip etme olanağına sahiptir.





Yüksekokul	Turizm ve Otelcilik
Program	Turizm ve Otel İşletmeciliği
Derece	Ön Lisans - A.A.S.
Süre	2 yıl
Eğitim Dili	İngilizce
Lisans Eğitim Olanakları	Turizm ve Otel İşletmeciliği Lisans Programı
Tel	0 392 630 1269
Faks	0 392 630 1584
E-posta	info@tourism.emu.edu.tr
Web	http://tourism.emu.edu.tr

Turizm ve Otelcilik Ön Lisans (Ağırlama Hizmetleri) Programı öğrencilerimizi turizm ve otel sektöründeki orta düzey yöneticilik görevlerine en iyi şekilde hazırlamayı amaçlamaktadır. Programımız sektörün, günümüz gereksinimlerinin karşılanmasının yanı sıra, gelişimine de uygun olarak düzenlenmiş olup, öğrencileri yaratıcı ve yenilikçi fikirler üretmeye yönlendirirken geleceğe hazırlamayı hedeflemektedir. Uygulama ile desteklenen eğitim programının sağlayacağı avantajla öğrenciler, mezuniyet sonrasında turizm sektörünün oldukça geniş kariyer seçeneklerinden tercih yapma olanağına sahip olacaktır.

Akademik Kadro	Prof. Dr. Habib ALIPOUR
	Prof. Dr. Hasan KILIÇ (Müdür)
	Prof. Dr. Hüseyin ARASLI
	Prof. Dr. Osman Mübin KARATEPE
	Prof. Dr. Turgay AVCI
	Doç. Dr. Ali ÖZTÜREN (Müdür Yrd.)
	Doç. Dr. Mine HAKTANIR
	Yrd. Doç. Dr. İlkey Yorgancı MALONEY
	Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven ARDAHAN (Müdür Yrd.)
	Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZDURAN
	Yrd. Doç. Dr. Cahit EZEL
	Yrd. Doç. Dr. Rüçhan KAYAMAN
	Öğr. Gör. Hülya ÖZKAYA
	Öğr. Gör. Kurtuluş ÖZBAŞAR
	Öğr. Gör. Münevver GÜREL
	Öğr. Gör. Necati Ahmet ÖZKAN
Öğr. Gör. Nejla ÇANCI	
Uzm. Pınar BARUT	

Aktivitelerimiz / Başarılarımız

Mezunlarımız turizm sektörünün farklı alanlarında iş bulma imkanına sahiptirler. Ulaştırma şirketlerinde, özellikle hava yolları (kabin memurluğu, yer hostesliği) ve deniz işletmelerinde (krvaziyer gemilerde), uluslararası zincir otellerde, tur operatörleri ve acentelerde çalışabilirler. Öğrencilerimiz, öğrenimleri sırasında 5 veya 4 yıldızlı konaklama, seyahat ve ulaştırma işletmeleriyle restoranlarda gerçekleştirecekleri stajları ile işletmeleri yerinde tanıma fırsatı bulmaktadırlar. Arzu eden öğrencilerimiz için, yurt dışındaki konaklama işletmelerinde staj yapma olanağı mevcuttur. Üniversitemize ait Deniz Kulübü Tesisleri de öğrencilerimizin staj yapabileceği işletmeler arasında yer almaktadır. Yüksekokulumuzdan ve fakültemizden stajyer kabul eden işletmeler arasında; Hilton, Sheraton, Swissotel, Marriott, Kempinski, Radisson, Holiday Inn, Merit, Kaya Hotels, Noah's Ark, Arkın Group Hotels, Limak Hotels, Acapulco Resort Hotel gibi konaklama işletmeleriyle Türk Hava Yolları, Pegasus, ETS Tur, Puzzle Travel gibi havayolu ve ulaştırma işletmeleri, Michelin yıldızlı restoranlar (Tom's Kitchen, Piccolo Lago, Dolce Stil Novo alla Reggia, Spago) ve "İncili" restoranlar (Mikla, Alancha, Lacivert, Nicole, Sunset, Neolokal) bulunmakta ve mezun öğrencilerimiz staj yaptıkları bu işletmelerden iş teklifleri almaktadırlar. Mezunlarımız aynı zamanda, akademik kariyerlerine fakültemizin yüksek lisans programına katılarak devam edebilmektedirler.

Program	Birinci Yıl - Güz	Birinci Yıl - Bahar
	Turizme Giriş	Kat Hizmetleri
	Konaklama Hizmetlerine Giriş	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
	Tur Operatörlüğü ve Seyahat Acenteciliği	Dünya Turizm Destinasyonları
	İngilizce Dilinde İletişim - I	İngilizce Dilinde İletişim - II
	Temel Almanca - I	Temel Almanca - II
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Sektör Stajı - I
	İkinci Yıl - Güz	İkinci Yıl - Bahar
	Ön Büro Hizmetleri	Yiyecek Üretimi - II
	Yiyecek Üretimi - I	Maliyet Analizi ve Kontrol
	Seyahat Endüstrisinde Bilgisayar Rezervasyon Sistemleri	Konaklama Endüstrisinde Bilgisayar Rezervasyon Sistemleri
	Turizm İngilizcesi - I	Turizm İngilizcesi - II
	Turizm Almancası - I	Turizm Almancası - II

Program Hakkında Genel Bilgi

Eğitim dili İngilizce'dir. Ayrıca öğrencilerimiz, sektöre özgü kavramları öğrenmek ve İngilizce dil bilgilerini geliştirebilmek amacıyla programların tümünde eğitimleri süresince İngilizce dersleri almaktadırlar. İngilizce dışında, turizm sektörü için son derece önemli olan ikinci bir yabancı dil programlarımıza dahil edilmiştir. Akdeniz çanağındaki ülkelerin turizm potansiyeli göz önüne alınarak öğrencilerimize Almanca, Fransızca ya da Rusça dillerinden birisini seçerek kendilerini geliştirmeleri teşvik edilmektedir. Seçmeli dersleri aracılığıyla üçüncü bir dili de öğrenme şansına sahiptirler. Derslerimizde ülkemizin seçkin otellerinde ve kurumlarında uygulama imkanları da sunulmaktadır.

Kariyer Olanakları ve Mezunlar

Mezunlarımız turizm sektörünün farklı alanlarında iş bulma imkanına sahip olmaktadır. Ulaştırma şirketlerinde özellikle havayolları (kabin memurluğu, yer hostesliği) ve deniz işletmelerinde (krvaziyer gemilerde), uluslararası zincir otellerde, tur operatörleri ve acentelerde çalışabilirler. Öğrencilerimiz, öğrenimleri sırasında 5 veya 4 yıldızlı , seyahat ve ulaştırma işletmeleriyle restoranlarda gerçekleştirecekleri sektör stajları ile işletmeleri yerinde tanıma fırsatı bulmaktadırlar. Arzu eden öğrencilerimiz için, yurt dışındaki konaklama işletmelerinde staj yapma olanağı mevcuttur. Üniversitemize ait Deniz Kulübü Tesisleri de öğrencilerimizin staj yapabileceği işletmeler arasında yer almaktadır. Yüksekokulumuzdan stajyer kabul eden işletmeler arasında; Hilton, Sheraton, Swisshotel, Marriott, Kempinski, Radisson, Holiday Inn, Four Seasons, Accor Hotels, Limak Hotels, Salamis Bay Conti Resort, Merit Hotels, Kaya Hotels, Noahs Ark, Arkin Group Hotels gibi konaklama işletmeleriyle Türk Hava Yolları, Atlas Global, Pegasus, ETS Tur, Puzzle Travel gibi havayolu ve ulaştırma işletmeleri, Michelin yıldızlı restoranlar (Tom's Kitchen, Piccolo Lago, Dolce Stil Novo alla Reggia, Spago) ve "İncili" restoranlar (Mikla, Alancha, Lacivert, Nicole, Sunset, Neolokal) bulunmakta ve mezun öğrencilerimiz staj yaptıkları bu işletmelerden iş teklifleri almaktadırlar. Mezunlarımız aynı zamanda, akademik kariyerlerine fakültemizin lisans programına katılarak devam edebilmektedirler.





AŞÇILIK

Ön Lisans Programı (Türkçe)

Eğitim / Öğrenim

Programımız; bölgemizde ve dünyada önde gelen otel işletmelerinin ihtiyaç duyduğu, dünya mutfakları ve yerel mutfaklar konusunda donanımlı aşçı adayları yetiştirmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olmakla beraber, teorik ve pratik dersler öğrencilerimize deneyimli ve sektör tecrübesi olan kadrolar tarafından verilmektedir.

Olanaklar

Bilgisayar Laboratuvarları: CD-ROM, multimedya, internet ve elektronik posta olanakları ile donanımlı 3 bilgisayar laboratuvarı öğrencilerin kullanımına açıktır.

Çoklu Ortam Bilgisayar Laboratuvarı: Çoklu ortam (Multimedya) ile entegre programlarla öğrencilerimizin kuramsal derslerde öğrendikleri desteklenmektedir.

Uygulama Mutfakları: 4 uygulama mutfağı ve 1 açık mutfak ile benzerlerinin çok ötesinde teknolojik altyapıya sahip olan programımızda öğrencilere sadece uygulama dersleri değil, profesyonel mutfakların çalışma ve işletme ilkelerini kavrama olanağı da sağlanmaktadır.

Öğrenciler, 4 yıl boyunca uygulama derslerini aralarında beş yıldızlı otelleri mutfak şeflerinin de bulunduğu deneyimli mutfak kadrosu ile pastane şefleri denetiminde yapma olanağına sahip olacaklardır.

Uygulama Restoranları: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Tower Eğitim ve Uygulama Restoranı ile kampüs içerisindeki L'Apprenti Eğitim ve Uygulama Restoranı'nda, öğrencilerin servis dersleri uygulamalı olarak yapılmakta ve böylece öğrenciler meslek yaşamlarında karşılaşacakları mutfak ile restoran iş birliğini de görme imkanı bulmaktadır.

Uygulama Cafési: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Barista Eğitim ve Uygulama Cafésinde öğrencilerimiz günümüz trend işletmeleri olan ve gelecekte kendilerine iş imkanı sağlayacak Café işletmelerinin demirbaşı olan "Barista" eğitimini de alarak kahve hazırlamanın inceliklerini öğrenirler.

Miksoloji Laboratuvarı: Gerek KKTC gerekse Türkiye'de bir ilk olan Miksoloji Laboratuvarı'nda öğrenciler, üzüm türleri, şarap üretimi, şarap tadımı ile yemek-şarap uyumu gibi konu ve dersleri uygulamalı olarak takip etme olanağına sahiptir.



Aktivitelerimiz / Başarılarımız

Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu dünya çapında tanınmış uluslararası kurumlardan akredite edilmiş bir eğitim kurumudur. Lisans ve ön lisans programlarımız Dünya Turizm Organizasyonu'nun THEMIS Vakfı'nca TedQual Kalite Güvencesi Sertifika Sistemi kapsamında belgelenerek onaylanmıştır. Ayrıca, Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, onaylanmış bir Edexcel Merkezi'dir. Uluslararası staj ve eğitim hizmetleri veren kuruluşlarla yapılan protokol kapsamında öğrencilerimize Avrupa ülkeleri ile Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Avustralya ve Yeni Zelanda'da staj yapma olanağı sağlanmaktadır. Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, öğrencilerimizin eğitim hayatları boyunca sosyal ve sorumluluk sahibi bir birey olmalarına da katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Yüksekokulumuz 25 farklı ülkeden gelen öğrencilerle adeta bir kültür mozaiki oluşturmuştur. Öğrencilerimiz kulüp çatısı altında her yıl turizm haftası etkinliklerinde ve sosyal sorumluluk projelerinde görev almaktadırlar.

Program Hakkında Genel Bilgi

Eğitim dili Türkçe'dir. Öğrencilere İngilizce seçmeli olarak verilmektedir. Derslerde mutfak sanatları ve kültürüne yönelik teorik altyapının yanı sıra ülkemizin seçkin otellerinde ve kurumlarında uygulama imkanları da sunulmaktadır. Akademik kadromuzda seçkin akademisyenler ve sektörün önde gelen isimleri yer almaktadır. Derslerin yanı sıra öğrencilerimiz çeşitli konularda seminer ve çalıştaylar vasıtasıyla sektörle eş zamanlı olarak bilgi ve beceri kazanmaktadırlar.

Program	Birinci Yıl - Güz	Birinci Yıl - Bahar
	Konaklama Hizmetlerine Giriş	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
	Gastronomiye Giriş	Yiyecek Üretimi - I
	Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon	Mönü Planlaması
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Bilgisayar Uygulamaları	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satın Alma
	İngilizce Dilinde İletişim - I	Dünya Mutfak Kültürleri
		İngilizce Dilinde İletişim - II
		Staj
	İkinci Yıl - Güz	İkinci Yıl - Bahar
	Yiyecek Üretimi - II	Yiyecek Üretimi - III
	Gıda Mevzuatı ve Mesleki Etik	Yiyecek ve İçecek Yönetimi
	Maliyet Analizi ve Kontrol	Mesleki İngilizce - II
	Mesleki İngilizce- I	Seçmeli Ders - III
	Seçmeli Ders - I	Seçmeli Ders - IV
	Seçmeli Ders - II	Seçmeli Ders - V
		Atatürk ilkeleri ve İnkılap Tarihi
	Seçmeliler	
	Osmanlı Mutfağı Uygulamaları	Ekmeğin Yapımı ve Fırıncılık
	Kafe Hizmetleri	Et İşleme ve Kasapçılık
	Soğuk Mutfak Teknikleri	Vejeteryan Mutfağı Uygulamaları
	Uzakdoğu Mutfağı Uygulamaları	Moleküler Gastronomi Uygulamaları
	Türk Mutfak Tarihi	Hızlı Yemek Hizmetleri
	Yemekler ve Şarap	A La Carte Yiyecek Üretimi
	Çikolata Sanatı	Peynirler ve Zeytinyağları
Unlu Mamüllerde Hamur İşleri	Dünya Mutfaklarında Yeni Eğilimler	
Unlu Mamüllerde Tatlılar		

Akademik Kadro	Prof. Dr. Habib ALIPOUR
	Prof. Dr. Hasan KILIÇ (Müdür)
	Prof. Dr. Hüseyin ARASLI
	Prof. Dr. Osman Mübin KARATEPE
	Prof. Dr. Turgay AVCI
	Doç. Dr. Ali ÖZTÜREN (Müdür Yrd.)
	Doç. Dr. Mine HAKTANIR
	Yrd. Doç. Dr. İlkey Yorgancı MALONEY
	Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven ARDAHAN (Müdür Yrd.)
	Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZDURAN
	Yrd. Doç. Dr. Cahit EZEL
	Yrd. Doç. Dr. Rüçhan KAYAMAN
	Öğr. Gör. Hülya ÖZKAYA
	Öğr. Gör. Kurtuluş ÖZBAŞAR
	Öğr. Gör. Münevver GÜREL
	Öğr. Gör. Necati Ahmet ÖZKAN
	Öğr. Gör. Nejla ÇANCI
	Uzm. Pınar BARUT
	Şef Richard O CONNELL
	Şef Claudio CHINALI
	Şef Rene KLINKMÜLLER

Aşçılık Ön Lisans Programı'nın amacı, yiyecek ve içecek sektörüne mutfak şefi olmaya aday, ulusal ve uluslararası mutfaklardan örnekler sunabilecek aşçı yetiştirmenin yanı sıra, konaklama ve yiyecek-içecek sektörlerinde eksikliği hissedilen, nitelikli, eğitilmiş eleman sayısının artmasına katkı sağlamaktır. İki yıl süreli programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, aşçılık dalında ön lisans diploması alırlar. Konaklama ve yiyecek-içecek sektörlerinin yapısına uygun olarak öğrenciler, teorik eğitimlerinin yanı sıra, konaklama işletmeleri ile restoran mutfaklarında ve benzer işletmelerde 60 iş günü süreli staj yapmak suretiyle pratik yaparak mezuniyet koşullarını yerine getirmektedir.



Yüksekokul	Turizm ve Otelcilik
Program	Aşçılık
Derece	Ön Lisans - A.A.S.
Süre	2 yıl
Eğitim Dili	Türkçe
Lisans Eğitim Olanakları	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı
Tel	0 392 630 1269
Faks	0 392 630 1584
E-posta	tourism@emu.edu.tr
Web	http://tourism.emu.edu.tr

Kariyer Olanakları ve Mezunlar

Mezunlarımız turizm sektörünün farklı alanlarında iş bulma imkanına sahip olmaktadır. Ulaştırma şirketlerinde özellikle havayolları (kabin memurluğu, yer hostesliği) ve deniz işletmelerinde (krvaziyer gemilerde), uluslararası zincir otellerde, tur operatörleri ve acentelerde çalışabilirler. Öğrencilerimiz, öğrenimleri sırasında 5 veya 4 yıldızlı , seyahat ve ulaştırma işletmeleriyle restoranlarda gerçekleştirecekleri sektör stajları ile işletmeleri yerinde tanıma fırsatı bulmaktadır. Arzu eden öğrencilerimiz için, yurt dışındaki konaklama işletmelerinde staj yapma olanağı mevcuttur. Üniversitemize ait Deniz Kulübü Tesisleri de öğrencilerimizin staj yapabileceği işletmeler arasında yer almaktadır.



Yüksekokulumuzdan stajyer kabul eden işletmeler arasında; Hilton, Sheraton, Swissotel, Marriott, Kempinski, Radisson, Holiday Inn, Four Seasons, Accor Hotels, Limak Hotels, Salamis Bay Conti Resort, Merit Hotels, Kaya Hotels, Noahs Ark, Arkin Group Hotels gibi konaklama işletmeleriyle Türk Hava Yolları, Atlas Global, Pegasus, ETS Tur, Puzzle Travel gibi havayolu ve ulaştırma işletmeleri, Michelin yıldızlı restoranlar (Tom's Kitchen, Piccolo Lago, Dolce Stil Novo alla Reggia, Spago) ve "İncili" restoranlar (Mikla, Alancha, Lacivert, Nicole, Sunset, Neolokal) bulunmakta ve mezun öğrencilerimiz staj yaptıkları bu işletmelerden iş teklifleri almaktadırlar. Mezunlarımız aynı zamanda, akademik kariyerlerine fakültemizin lisans programına katılarak devam edebilmektedirler.

PASTACILIK ve EKMEKÇİLİK

Ön Lisans Programı (Türkçe)

Eğitim / Öğrenim

Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programının amacı, yiyecek ve içecek sektörüne pastane şefi olmaya aday ulusal ve uluslararası tatlı, pasta ve benzeri ürünlerin yer aldığı mutfaklardan örnekler sunabilecek geleceğin pasta şeflerini yetiştirmektir.

Günümüzde oldukça popüler olan fırın ve ekmekçilik alanında eksikliği hissedilen, nitelikli ve eğitimli eleman sayısının artmasına katkı sağlamak da programın amaçları arasındadır. Bu doğrultuda öğrencilerimizin bilgi üreten ve bu bilgiyi geliştirip uygulayabilecek beceri ve yetenekle donanımlı yönetici adayları olarak yetişmesini sağlayacak şekilde analitik düşünme ve iletişim becerilerini yükseltecek, yaratıcı ve araştırmacı olmalarını teşvik edecek bir eğitim programı sunulmaktadır.

Olanaklar

Bilgisayar Laboratuvarları: CD-ROM, multimedya, internet ve elektronik posta olanakları ile donanımlı 3 bilgisayar laboratuvarı öğrencilerin kullanımına açıktır.

Çoklu Ortam Bilgisayar Laboratuvarı: Çoklu ortam (Multimedya) ile entegre programlarla öğrencilerimizin kuramsal derslerde öğrendikleri desteklenmektedir.

Uygulama Mutfakları: 4 uygulama mutfağı ve 1 açık mutfak ile benzerlerinin çok ötesinde teknolojik altyapıya sahip olan programımızda öğrencilere sadece uygulama dersleri değil, profesyonel mutfakların çalışma ve işletme ilkelerini kavrama olanağı da sağlanmaktadır.

Öğrenciler, 4 yıl boyunca uygulama derslerini aralarında beş yıldızlı otelleri mutfak şeflerinin de bulunduğu deneyimli mutfak kadrosu ile pastane şefleri denetiminde yapma olanağına sahip olacaklardır.

Uygulama Restoranları: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Tower Eğitim ve Uygulama Restoranı ile kampüs içerisindeki L'Apprenti Eğitim ve Uygulama Restoranı'nda, öğrencilerin servis dersleri uygulamalı olarak yapılmakta ve böylece öğrenciler meslek yaşamlarında karşılaşacakları mutfak ile restoran iş birliğini de görme imkanı bulmaktadır.

Uygulama Cafesi: Yüksekokulumuz bünyesinde yer alan Barista Eğitim ve Uygulama Cafesinde öğrencilerimiz günümüz trend işletmeleri olan ve gelecekte kendilerine iş imkanı sağlayacak Café işletmelerinin demirbaşı olan "Barista" eğitimini de alarak kahve hazırlamanın inceliklerini öğrenirler.

Miksoloji Laboratuvarı: Gerek KKTC gerekse Türkiye'de bir ilk olan Miksoloji Laboratuvarı'nda öğrenciler, üzüm türleri, şarap üretimi, şarap tadımı ile yemek-şarap uyumu gibi konu ve dersleri uygulamalı olarak takip etme olanağına sahiptir.





Program	Birinci Yıl - Güz	Birinci Yıl - Bahar
	Temel Pastacılık - I	Unlu Mamuller - I
	Ekmek Yapımı ve Fırıncılık - I	Ekmek Yapımı ve Fırıncılık - II
	Yiyecek ve İçecek İş.lerinde Beslenme İlkeleri	Yiyecek ve İçecek İş.lerinde Hijyen ve Sanitasyon
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Bilgisayar Uyg.	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satınalma
	Turizm Endüstrisi İçin İletişim Becerileri - I	Aşçılık için İletişim Becerileri - II
	Haftalık İş Deneyimi - I	Haftalık İş Deneyimi - II
		Sektör Stajı
	İkinci Yıl - Güz	İkinci Yıl - Bahar
	Temel Pastacılık - II	Butik Pastacılık
	Unlu Mamuller - II	Kafe ve Pastane Yönetimi
	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol	Dondurma, Sorbe ve Buzlu İçecekler
	Çikolata Sanatı	Mutfak Sanatlarında Profesyonel Gelişim - II
	Mutfak Sanatlarında Profesyonel Gelişim - I	Alan Seçmeli Dersi I
Haftalık İş Deneyimi - III	Haftalık İş Deneyimi - IV	
	Beceri Geliştirme - I	
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	
Seçmeliler		
Türk Tatlıları	Pasta ve Tatlı Büfeleri	
Temel Fransız Pasta ve Tatlıları	Klasik ve Modern Tatlılar	
Dünya Mutfaklarında Börekler	Soslar ve Kremalar	

Akademik Kadro	Prof. Dr. Habib ALIPOUR
	Prof. Dr. Hasan KILIÇ (Müdür)
	Prof. Dr. Hüseyin ARASLI
	Prof. Dr. Osman Mübin KARATEPE
	Prof. Dr. Turgay AVCI
	Doç. Dr. Ali ÖZTÜREN (Müdür Yrd.)
	Doç. Dr. Mine HAKTANIR
	Yrd. Doç. Dr. İlkey Yorgancı MALONEY
	Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven ARDAHAN (Müdür Yrd.)
	Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZDURAN
	Yrd. Doç. Dr. Cahit EZEL
	Yrd. Doç. Dr. Rüçhan KAYAMAN
	Öğr. Gör. Hülya ÖZKAYA
	Öğr. Gör. Kurtuluş ÖZBAŞAR
Öğr. Gör. Münevver GÜREL	
Öğr. Gör. Necati Ahmet ÖZKAN	
Öğr. Gör. Nejla ÇANCI	
Uzm. Pınar BARUT	
Şef Richard O CONNELL	
Şef Claudio CHINALI	
Şef Rene KLINKMÜLLER	



Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı günümüzde oldukça popüler olan fırın ve ekmekçilik alanında eksikliği hissedilen, nitelikli ve eğitilmiş eleman sayısının artmasına katkı sağlamak da programın amaçları arasındadır. Bu doğrultuda öğrencilerimizin bilgi üreten ve bu bilgiyi geliştirip uygulayabilecek beceri ve yetenekle donanımlı yönetici adayları olarak yetişmesini sağlayacak şekilde analitik düşünme ve iletişim becerilerini yükseltecek, yaratıcı ve araştırmacı olmalarını teşvik edecek bir eğitim programı sunulmaktadır.

Program Hakkında Genel Bilgi

Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı öğrencilere iki yıllık öğrenimleri süresince, tüm dünyada yeni trend olan pastacılık sektörünün yanı sıra, klasikten modern pastacılığa ve artisan ekmek yapımına kadar farklı alanlarda kariyer yapmaya uygun eğitim sağlar. Ülkemizde bir ilk olan program zengin bir ders yelpazesinde uluslararası standartlara uygun temel pastacılık ve ekmekçilik derslerinin yanı sıra seçmeli derslerle de öğrencileri sektöre hazırlar.

Kariyer Olanakları ve Mezunlar

Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı eğitimini başarıyla tamamlayan öğrenciler, "Pastacılık ve Ekmekçilik Teknikeri" unvanı alırlar. Mezunlar, sektörün aradığı niteliklere sahip olacağından konaklama işletmeleri (otel, motel, tatil köyü ve benzeri), restoran, café, pastane ve fırın ve unlu mamuller işletmeleri gibi işletmeler tarafından öncelikli olarak tercih edilecektir.

Yüksekokul	Turizm ve Otelcilik
Program	Pastacılık ve Ekmekçilik
Derece	Ön Lisans - A.A.S.
Süre	2 yıl
Eğitim Dili	Türkçe
Lisans Eğitim Olanakları	
Tel	0 392 630 1269
Faks	0 392 630 1584
E-posta	tourism@emu.edu.tr
Web	http://tourism.emu.edu.tr



SİVİL HAVACILIK KABİN HİZMETLERİ Ön Lisans Programı (İngilizce)

Eğitim / Öğrenim

Doğu Akdeniz Üniversitesi (DAÜ) Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri Programı, uçuş güvenliğini en üst düzeyde tutan, müşteri memnuniyeti odaklı, etkili iletişim becerilerine sahip, çözüm üreten ve yüksek nitelikli insan kaynağı yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Mezunlarımız, deneyimli eğitim kadrosunun sağladığı güncel bilgiler ile donatılmış olarak sorunları etkili bir şekilde çözebilecek, kaynakları en verimli şekilde kullanabilecektir.

Olanaklar

Bilgisayar Laboratuvarları: Çoklu ortam (Multimedya), internet ve elektronik posta olanakları ile donanımlı bilgisayar laboratuvarları öğrencilerimizin kullanımına açıktır.

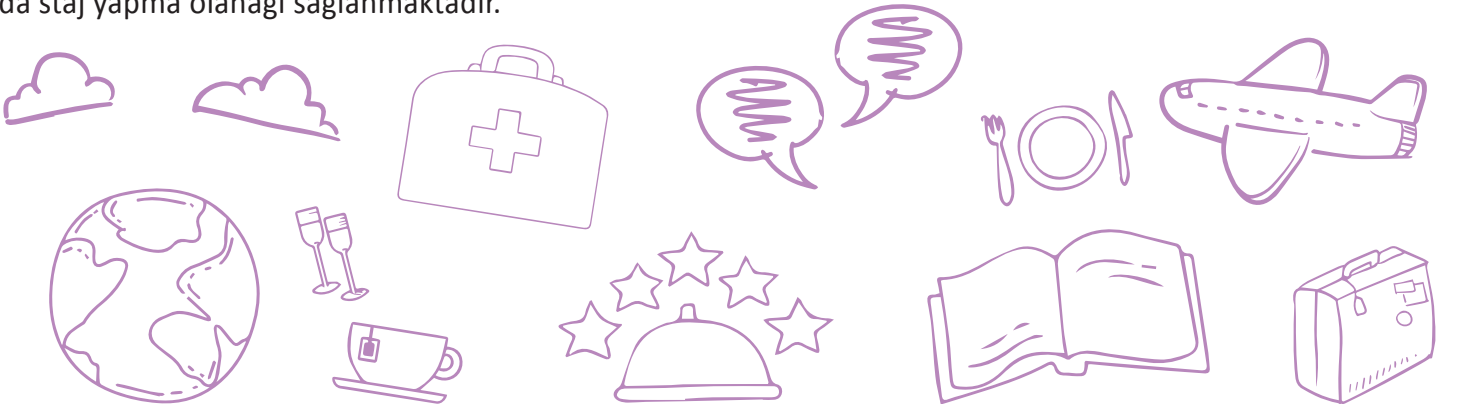
Havacılık Sistemleri Laboratuvarı: Öğrencilerimiz, dünyanın en önde gelen hava yolları tarafından tercih edilen Galileo ve Amadeus gibi havacılık programlarına yönelik uygulamalı eğitim alabilmektedirler.

Uygulama Laboratuvarları: Kabinde yiyecek ve içecek servisi konusunda da uzmanlaşan öğrencilerimiz uygulama laboratuvarlarımızda servis tekniklerini uygulayarak öğrenme şansına sahip olmaktadır.

Aktivitelerimiz / Başarılarımız

Yüksekokulumuz dünya çapında tanınmış uluslararası kurumlardan akredite edilmiş bir eğitim kurumudur. Lisans ve ön lisans programlarımız Dünya Turizm Örgütü'nün THEMIS Vakfınca TedQual Kalite Güvencesi Sertifika Sistemi kapsamında belgelenecek onaylanmıştır.

Ayrıca, Avrupa ülkeleri üniversiteleri arasında oldukça prestijli olarak kabul edilen ve Almanya'nın prestijli akreditasyon kurumlarının başında gelen FIBAA akreditasyonuna da sahiptir. Ayrıca yüksekokulumuz, onaylanmış bir Edexcel Merkezi'dir. Uluslararası staj ve eğitim hizmetleri veren kuruluşlarla yapılan protokol kapsamında öğrencilerimize Avrupa ülkeleri ile Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Avustralya ve Yeni Zelanda da staj yapma olanağı sağlanmaktadır.



Yüksekokulumuz dünya çapında tanınmış uluslararası kurumlardan akredite edilmiş bir eğitim kurumudur. Lisans ve ön lisans programlarımız Dünya Turizm Örgütü'nün THEMIS Vakfı'nca TedQual Kalite Güvencesi Sertifika Sistemi kapsamında belgelenecek onaylanmıştır.

Ayrıca, Avrupa ülkeleri üniversiteleri arasında oldukça prestijli olarak kabul edilen ve Almanya'nın prestijli akreditasyon kurumlarının başında gelen FIBAA akreditasyonuna da sahiptir.

Ayrıca yüksekokulumuz, onaylanmış bir Edexcel Merkezi'dir.

Uluslararası staj ve eğitim hizmetleri veren kuruluşlarla yapılan protokol kapsamında öğrencilerimize Avrupa ülkeleri ile Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Avustralya ve Yeni Zelanda da staj yapma olanağı sağlanmaktadır.

Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu öğrencilerimizin eğitim hayatları boyunca sosyal olmaları ve sorumluluk sahibi bir birey olmalarına da katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Yüksekokulumuzdaki 85 farklı ülkeden gelen öğrenciler adeta bir kültür mozaği oluşturmuştur. Öğrencilerimiz kulüp çatısı altında her yıl turizm haftası etkinliklerinde ve sosyal sorumluluk projelerinde görev almaktadırlar.



Yüksekokul	Turizm ve Otelcilik
Program	Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri
Derece	Ön Lisans - A.A.S.
Süre	2 yıl
Eğitim Dili	İngilizce
Tel	0 392 630 1269
Faks	0 392 630 1584
E-posta	tourism@emu.edu.tr
Web	http://tourism.emu.edu.tr

Program Hakkında Genel Bilgi

Hava ulaşımı günümüzün küreselleşen dünyasında ulaşım ihtiyacının karşılanmasında çok önemli roller üstlenmektedir. Toplumumuzun ve ekonomimizin hayati bir sektörüdür.

Havacılık sektörü hızla gelişirken, sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personel sayısı da artmaktadır.

Yolcu ilişkileri, acil durum kuralları, ilk yardım, iletişim becerileri ve yabancı dilde donanımlı kabin görevlileri ihtiyacı da bu gelişim doğrultusunda artmaktadır.

Kariyer Olanakları ve Mezunlar

Dünyanın en büyük havayolu topluluğu olan Star Alliance üyesi Türk Hava Yolları ile yapılan anlaşma ile öğrencilerimizin eğitim seviyeleri en üst düzeye çıkarılacak ve bu seviye sertifikalanacaktır.

Üniversitemiz sivil havacılık sektörü ile ilişkili birçok kamu ve özel kurum (Örneğin; KKTC Sivil Havacılık Dairesi, Ercan Devlet Havalimanı, Ercan Havalimanı Meydan İşletmesi, Türk Hava Yolları, Pegasus Hava Yolları, Lufthansa Hava Yolları vs.) ile iş birliği yapmaktadır. Bu çerçevede yapılan ortak projeler ve çeşitli çalışmalar sayesinde öğrencilerimiz eğitim, staj ve istihdam imkanlarına sahip olmaktadır.

Avrupa, Amerika, Orta Doğu ve Asya'da yer alan diğer eğitim kurumları ile yapılan eğitim anlaşmaları aracılığı ile öğrencilerimizin yurt dışı deneyimleri de sağlanmaktadır. Bununla birlikte, iki yıllık sivil havacılık kabin hizmetleri programından mezun olan öğrencilerimiz, turizm işletmeciliği ile ilişkili lisans, yüksek lisans ve doktora yaparak kariyerlerinde ilerleme fırsatlarını da yakalamaktadırlar.

Uluslararası akreditasyonlarımız eğitim kalitemizin göstergeleri niteliğinde olup, mezunlarımızın sektörün en çok tercih edilen kişileri olmasını sağlamaktadır.

Gelişen havacılık sektörü yeni yapılan havalimanları, filosu genişleyen hava yolları ve hava ulaşımının kullanılmasındaki artışla birlikte sektör içinde çok çeşitli istihdam olanağı sağlayabilmektedir.

Mezunlarımız hava yollarında; Kabin Memuru, Kabin Amiri, Eğitim Kabin Amiri, Kontrol Kabin Amiri, Kabin Eğitim Müdürü, Kabin Hizmetleri Müdürü, Yolcu Hizmetleri Memuru olarak çalışabilmektedir.



Akademik Kadro

Prof. Dr. Habib ALIPOUR
Prof. Dr. Hasan KILIÇ (Müdür)
Prof. Dr. Hüseyin ARASLI
Prof. Dr. Osman Mübin KARATEPE
Prof. Dr. Turgay AVCI
Doç. Dr. Ali ÖZTÜREN (Müdür Yrd.)
Doç. Dr. Mine HAKTANIR
Yrd. Doç. Dr. İlkey Yorgancı MALONEY
Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven ARDAHAN (Müdür Yrd.)
Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZDURAN
Yrd. Doç. Dr. Cahit EZEL
Yrd. Doç. Dr. Rüçhan KAYAMAN
Dr. Gülsün BEKTAŞ
Öğr. Gör. Hülya ÖZKAYA
Öğr. Gör. Kurtuluş ÖZBAŞAR
Öğr. Gör. Münevver GÜREL
Öğr. Gör. Necati Ahmet ÖZKAN
Öğr. Gör. Nejla ÇANCI
Öğr. Gör. Nevin YAVUZ
Pilot Murat CİNAN
Uzm. Pınar BARUT
Uzm. Aslı AKI
Uzm. Mehmet ALİBEYOĞLU

Program	Birinci Yil - Güz	Birinci Yil - Bahar
	Ulaştırma Sektörüne Giriş	İkram ve Servis Hizmetleri
	Sivil Havacılık Esasları	Temel İlk Yardım
	Sivil Havacılık Kabin Hizmetlerine Giriş	Dünya Turizm Destinasyonları
	İngilizce'de İletişim - I	İngilizce'de İletişim - II
	Temel Almanca - I	Temel Almanca - II
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Sektör Stajı - I
		Seminer
		Haftalık İş Deneyimi - I
	İkinci Yil - Güz	İkinci Yil - Bahar
	Diksiyon ve Anons	Ekip Kaynak Yönetimi
	Temel Uçuş Bilgileri	Temel Meteoroloji
	Nezaket ve Sosyal Davranış Kuralları	Havacılıkta Müşteri İlişkileri Yönetimi
	Havacılık İngilizcesi - I	Havacılık İngilizcesi - II
Havacılıkta Emniyet Kuralları ve Usulleri	Yolcu Hizmetleri	
Haftalık İş Deneyimi - II		





Doğu Akdeniz Üniversitesi

"Erdem, Bilgi, Gelişim"

www.emu.edu.tr



Tel: +90 392 630 1269

Faks: +90 392 365 1584

E-posta: tourism@emu.edu.tr

99628, Gazimağusa / Kuzey Kıbrıs

