



EFES MESLEK YÜKSEKOKULU

TARİHÇEMİZ

Efes Meslek Yüksekokulu; Selçuk ilçesinde 2014 yılında kurulmuştur. Yüksekokulumuz; Turizm ve Otel İşletmeciliği, Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği, Gıda Teknolojisi, İnkram Hizmetleri, Kültürel Miras ve Turizm, Deniz ve Liman İşletmeciliği, İnşaat Teknolojisi, Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri olmak üzere toplam 8 programdan oluşmaktadır.

AMACIMIZ

Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün gösterdiği hedefler ve ilkeler doğrultusunda Dokuz Eylül Üniversitesi'nin "eğitim kurumlarıyla sağlıktan ekonomiye, sanattan mühendisliğe geniş bir yelpazede yetiştirdiği ve yetiştireceği beyin gücünü ülkemize kazandırarak toplumsal kalkınmaya katkıda bulunmayı misyon edinmiş olan Efes Meslek Yüksekokulu'nun amacı; , eğitim ve bilimsel araştırmalar yoluyla insanlığın ekonomik, kültürel, sosyal zenginliğini artırmak, sektörel ve bilimsel çalışmalarda önemli bir rol oynamak, devlet - üniversite - özel sektör ilişkisi ve etkileşimi ile son derece deneyimli akademik personeli, laboratuvar ve uygulama alanları ile Türkiye'de en çok aranan ve iş kollarını oluşturan elemanları yetiştirmektedir. Bu amaçlarla kurulmuş olan Efes Meslek Yüksekokulu'nun vizyonu, sahip olduğu dört önemli kültürel varlık (Efes Antik Kenti, Meryem Ana Evi, Ayasuluk Kalesi ve Çukuriçi Höyük) ile Dünya Kültür Mirası Listesi'ne girerek bir UNESCO kenti olan Selçuk ilçesinin Efes adı altında markalaşma sürecinde söz konusu 8.000 yıllık tarihi, modern dünyanın yeme içme, ulaştırma, seyahat ve yapılaşma alanları ile özdeşleşen, uzun soluklu bir yükseköğrenim kurumu ve bilimsel araştırma merkezi olabilmektir.

ÖNE ÇIKAN TEKNİK OLANAKLAR:

Kütüphane, Konferans Salonu, Bilgisayar Laboratuvarları, 2 Çok Amaçlı Laboratuvar

Efes Meslek Yüksekokulu'ndaki tüm programlarda %100 Türkçe dilinde eğitim verilmektedir. Ders geçme sistemi ile eğitim - öğretim yapılır. Bağlı not değerlendirme sistemi uygulanır.

Not: Turizm ve Otel İşletmeciliği ön lisans programı 2016 - 2017 eğitim - öğretim yılında öğrenci alımına başlamış, 2017-2018 öğretim yılı sonunda ilk mezunlarını vermiştir. Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği ön lisans programı 2017 - 2018 öğretim yılında ilk kez öğrenci alımına başlamış, 2018-2019 öğretim yılı sonunda ilk mezunlarını vermiştir. Gıda Teknolojisi Programı ile Kültürel Miras ve Turizm programı 2020-2021 eğitim - öğretim yılında öğrenci alımına başlamıştır. Yüksekokul bünyesindeki diğer programlar; İkrâm Hizmetleri, Deniz ve Liman İşletmeciliği, Sivil Havaçılık ve Kabin Hizmetleri Programı ve İnşaat Teknolojisi olarak sıralanmaktadır. Bu programlarımız için öğrenci alımına ilişkin altyapı çalışmalarına devam edilmektedir.

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, 2016 yılı itibari ile öğrenci kabul etmeye başlamıştır. Selçuk, Efes Antik Kenti, Meryem Ana Evi, Ayasuluk Kalesi ve Çukuriçi Höyük gibi dört önemli kültürel varlık ile Dünya Kültürel Mirası Listesi'ne girerek bir UNESCO kenti haline gelmiştir. Programın amacı, teorik ve uygulamalı eğitim yolu ile turizm ve otel işletmeciliği mesleğinin becerilerine sahip, girişimci, etkili iletişim kurabilen ve alanı ile ilgili bilgisayar programlarını kullanabilen bireyler yetiştirmektir. Bölgedeki mevcut turistik tesisler ile yapılacak iş birlikleri ile öğrencilere, staj imkânları sağlanarak teorik eğitimin yanı sıra uygulama tecrübelerini de geliştirmeleri desteklenmektedir. Öğrencilere kazandırılan bilgi ve becerileri desteklemek amacıyla, 30 (otuz) işgününi kapsayan staj eğitimi zorunlu tutulmaktadır.

Kariyer Alanları

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı mezunları; konaklama işletmelerinin (ön büro, kat hizmetleri, mutfak, servis, bar, satın alma, pazarlama ve satış, insan kaynakları) departmanlarında, yiyecek içecek işletmelerinde, seyahat acentalarının (rezervasyon, operasyon, biletleme, muhasebe vb.) departmanlarında, havayolu şirketlerinin yer hizmetlerinin çeşitli pozisyonlarında istihdam edilebilmektedirler.

İKRAM HİZMETLERİ PROGRAMI

İkrâm Hizmetleri Programı'nda öğrencilere, öğrenim süresince en temelden en ileri seviyeye kadar yemek sanatının tüm inceliklerinin öğretimi, yiyecek - içecek işletmeciliğinin temel bilgileri verilmektedir. Bilgi ve beceriyle donatılmış, ikram hizmetlerini uluslararası anlamda ve ihtiyaçlara cevap verecek nitelikte uygulayan, yenilikçi, mesleki yeterliliğe ve özgüvene sahip kalifiye meslek elemanı yetiştirmek misyonunu benimseyen İkrâm Hizmetleri Programı'nın vizyonu; gıda sektörünün gerektirdiği yüksek standart ve becerilere sahip, çağının gelişimlerine uyum sağlayabilen bilgi ve birikim bakımından değerler üreten bireyler olarak, özellikle hava ve deniz ticari araçlarında bulunan restoran ve ikram hizmetlerini yürütecek, iş dünyasının tercih edebileceği nitelikte elemanları yetiştirmektir. Bu branş içerisindeki öğrencilere; gıda teknolojisi, mutfak teknolojisi temelleri, beslenme ilkeleri ve menü planlama, gıda hijyeni ve sanitasyon, aşçılık tarihi ve gelişimi, yiyecek içecek hizmetleri yönetimi ve işletmeciliği, mutfak hizmetleri yönetimi, yiyecek içecek servis yöntemleri, insan kaynakları yönetimi, gastronomi ve mutfak sanatlarına giriş, yiyecek içecek işletmelerinde maliyet analizleri, ziyafet ve ikram hizmetleri vb. dersler verilmektedir.

Kariyer Alanları

İkram Hizmetleri Program'ından mezun olanlar, turizm sektörünün her alanında özellikle konaklama ve yiyecek içecek işletmeciliği alanında istihdam edilebilecek nitelikli profesyonel bir eleman olarak çalışabilirler.

ULAŞTIRMA HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

SİVİL HAVA ULAŞTIRMA İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

Son derece kompleks bir yapıya sahip olan, oldukça maliyetli ve kapsamlı yatırımlar gerektiren, yoğun rekabetin yaşandığı havacılık sektöründe, şirketler; ekonomik etken ve emniyetli uçuşun sağlanması, işletmenin amaçlarına ulaşmada etkin kararların alınması konularında en önemli unsur olarak, işletme yöneticileri ve yetişmiş personeli göstermektedir. Bu sebeple, temel işletmecilik bilgisinin yanı sıra havayolu lojistiği, tedarik zinciri yönetimi ve hizmet yönetimi konularında hem teorik hem pratik donanımı ile yerel ve küresel havacılık sektörüne değer katan nitelikli işgücü yetiştiren bir program olma vizyonu ile yola çıkan Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği Programı, sivil havacılık sektörünün ihtiyaç duyduğu yenilikçi, değişen ve gelişen dinamik unsurları dikkate alan, ileri düzeyde yabancı dil bilgisine sahip, havacılık sektöründe kendilerini fark edilebilir kılan öğrenciler yetiştirmeyi misyon edinmiştir. Havacılık sektöründe kendilerini fark edilebilir kılan öğrenciler yetiştirmeyi misyon edinmiştir.

Kariyer Alanları

Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği Programı mezunları, sivil hava ulaştırma işletmecisi unvanı ile hava limanlarının ve terminallerin verimli bir biçimde yönetilmesinden sorumlu olup, yolcuların güven içinde ve rahatlıkla seyahat etmelerini sağlamaya çalışırlar. İşletmede para, malzeme ve insan gücünün en verimli şekilde kullanılabilmesi ve uçakların optimum karlılıkla çalıştırılabilmesi için yönetim planları hazırlarlar. Kazanmış oldukları yeteneklerle kamu ve özel sivil havacılık sektöründe iş bulabilme imkanına sahip olurlar.

DENİZ VE LIMAN İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

Deniz ve Liman İşletmeciliği Programı, bu amaçla kurulmuş işletmelerin kuruluşu ve hukuki yapıları, finansman, personel ve halkla ilişkilerden oluşan temel işlevler, planlama, örgütleme, yönetme ve etkileme, kontrol, karar verme, iletişim alanlarında kalifiye eleman yetiştirmeyi amaçlar. Kıyı kuruluşlarının işletmesi ile ilgili birimlerde çalışacak elemanlar bu branş içinde eğitilecektir. Kendisini iyi yetiştirmiş, bilgisayar programlarını kullanabilen, en az bir yabancı dil bilen ve yaptığı işi seven kişilere bu sektörde oldukça fazla ihtiyaç vardır.

Kariyer Alanları

Deniz ve Liman İşletmeciliği Programı mezunları, limanlara giren ve limanlardan çıkan yüklerin gümrük işlemlerinin yapılması, gemilerin deniz ticaret hukuku kurallarına göre işletilmesi ve denizcilikte çalışan personelin yönetimi alanlarında, deniz ve liman işletmelerinde yardımcı eleman olarak çalışırlar ve gerektiğinde küçük gemilerde kaptanlık yapabilirler. Gümrük işletme meslek elemanları, gümrük müdürlüklerinde, ithalat ve ihracat bürolarında, gümrük müşavirliklerinde iş bulma olanağına sahiptirler.

SİVİL HAVACILIK VE KABİN HİZMETLERİ PROGRAMI

Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri Programının amacı, havacılık sektöründeki büyümeye paralel olarak artan kabin hizmetleri personeli talebini karşılamaya yönelik takım çalışmasına yatkın, müşteri ilişkileri kuvvetli, çözüm odaklı, etkin iletişim becerisine sahip, dinamik ve operasyonel düzeydeki faaliyetlere hakim personel yetiştirmektir. Küresel ekonomide ve ülkemizde büyük bir ivme kazanarak en hızlı büyüyen dinamik sektörlerin başında sivil havacılık gelmektedir. Dünyada havayolları tarafından taşınan yıllık yolcu sayısının artmasıyla birlikte, çok sayıda havayolu şirketi sektöre katılmakta ya da var olan havayolları uçtuğu destinasyonların sayısını arttırmaktadır.

Kariyer Alanları

Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri programından mezun olanlar, “Kabin Memuru” unvanını alacaktır. Havacılık sektöründeki gelişmeler paralelinde öğrencilerimiz eğitimlerini ve kişisel gelişimlerini başarı ile tamamlamaları neticesinde rahatlıkla havayolu şirketlerinin Genel Müdürlükleri, Yurt içi ve Yurt dışı yolcu taşıyan özel havayolu şirketleri, Yabancı Havayolu şirketleri, Sivil havacılıkla ilgili her türlü firma ve şirketler, bölümün istihdam alanlarını oluşturmaktadır.

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Gıda Teknolojisi Programın amacı, gıda hammaddeleri, gıdaların bileşimi, işlenmesi, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrolü, gıda güvenliği ve gıda mevzuatı hakkında teorik ve pratik bilgilere sahip olan, bu bilgi birikimi ile gıda sanayiinde üretim ve kalite kontrol laboratuvarlarında çalışabilecek nitelikte ara eleman yetiştirmektir. Gıda ve hizmet sektöründe çalışacak iletişim yeteneği yüksek, temel bir yabancı dil bilgisi ve bilgisayar kullanımına sahip, gündemi ve gıda mevzuatını yakından takip edebilen aynı zamanda edindiği teorik ve pratik bilgileri çağdaş yaşam ile ilişkilendirip uygulayabilen, problem çözme becerisine sahip, etik bilgisi yeterli, duyarlı ve sorumluluk sahibi bireyler yetiştirmek hedeflenmektedir.

Kariyer Alanları

Gıda Teknolojisi Programı mezunları, ‘Gıda Teknikeri’ ünvanıyla, gıda maddelerinin sağlık koşullarına uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması, depolanması ve tüketiciye ulaştırılmasını sağlayarak, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapıp, yorumlarlar. Tarım ve Orman Bakanlığı Kontrol Laboratuvarları, Hıfzıssıhha Enstitüsü, Belediyeler, İl Sağlık Müdürlükleri vb. gibi kamu kuruluşları ile özel sektör kuruluşlarında (su ürünleri ile sebze ve meyve ürünlerinin işlendiği ve depolandığı işletmeler, içme, kullanma, sanayi sularının, et, süt ürünleri, şekerli ve unlu gıda ürünlerinin üretildiği işletmelerin kalite kontrol merkezlerinde, çevre koruma laboratuvarları ve ilaç işletmelerinde) ara teknik eleman olarak çalışırlar. Ayrıca kendi kurabilecekleri özel gıda işletmelerin de çalışma alanı bulabilmektedirler.

SEYAHAT - TURİZM VE EĞLENCE HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

KÜLTÜREL MİRAS VE TURİZM PROGRAMI

Kültürel Miras ve Turizm Programı öğrencileri özellikle Anadolu coğrafyasının kültür tarihine bir uzman olarak katkıda bulunur ve kültürel çevrenin korunması için uygun projeler geliştirebilecek beceri kazanırlar. Turizm alanında kültürel mirasın öneminin kavranmasını, turizm ve medyayı çevreleyen kültürel mirasa ilişkin güncel konuların yorumlanmasını, kültürel mirasın yönetimi ve korunması ile ilgili temel ilkeleri, tarihsel ve kültürel bir bağlam içinde tanınmasını, kültürel miras koruma süreçlerinin ve uygulamalarının tanımlanmasını, arkeolojik, doğal ve tarihi güzellikleri içeren miras kavramının anlam ve değerlerinin çokluğunun açıklanmasını akademik düzeyde ele alırlar.

Kariyer Alanları

Kültürel Miras ve Turizm Programı'ndan mezun olanlar, arkeolojik ve define amaçlı kazılarda bulunan, arkeoloji müzelerinde depolanmakta olan eserlerin hem envanterlenmesi hem de konservasyonunu yapabilecek arkeogemoloji uzmanı yetkisini kazanacaklardır. Kültürel varlıkların belgelenmesi, yaş tاینleri, röleve ve restorasyonlarının yapılması, geleneksel yapı sistem ve elemanlarının ayrıntılı olarak incelenmesi ve uygun koruma projeleri ile değerlendirilmesi konularında belediyenin imar ve şehirçilik birimlerinde, Koruma Uygulama ve Denetim Büroları'nda (KUDEB), özel restorasyon projelerinde tekniker olarak çalışma imkanı bulabileceklerdir. Sivil toplum kuruluşları, seyahat, ulaştırma, turizm, konaklama ilgili sektörler ile, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ulaştırma Denizcilik ve Haberleşme Bakanlığı gibi kamu kurumlarında çalışabilirler. Ayrıca, profesyonel turist rehberliği yapmak için de Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın düzenlediği kursları tamamlayarak belge alabilirler.

İNŞAAT BÖLÜMÜ

İNŞAAT TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

İnşaat Teknolojisi Programı'nın amacı, sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikler kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmektir. Türkiye'deki toplam yatırımların yaklaşık %50'sini inşaat sektörü oluştururken, plansız ve kalitesiz bina üretimi de hızla artmaktadır. Bu yüzden, inşaat sektöründe teknik ara eleman yetiştiren bölümlerin sayısının çoğaltılması ülkemiz açısından büyük önem taşımaktadır.

Kariyer Alanları

İnşaat Teknolojisi Programı mezunları, kamu kurumlarında, inşaat şirketlerinde, yapı denetim firmalarında ve proje bürolarında yardımcı teknik ara eleman olarak çalışabilmektedirler.



- 📍 Efes Meslek Yüksekokulu, 14 Mayıs Mah. 4103 Sok. No:2 35920 - Selçuk / İZMİR
- ☎ 0 (232) 892 87 76
- 📞 0 (232) 892 87 72
- ✉ efesmyo@deu.edu.tr
- 🌐 efesmyo.deu.edu.tr

