



EFES MESLEK YÜKSEKOKULU

TARİHÇEMİZ

Efes Meslek Yüksekokulu; Selçuk ilçesinde 2014 yılında kurulmuştur. Yüksekokulumuz; Turizm ve Otel İşletmeciliği, Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği, Gıda Teknolojisi, Kültürel Miras ve Turizm, Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri olmak üzere toplam 5 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 yetiştirmektir. 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 yükseköğretim kurumu ve bilimsel araştırma merkezi olabilmektir.

ÖNE ÇIKAN TEKNİK OLANAKLAR:

DEÜ Efes Gıda Laboratuvarı, Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Gıda Analiz Laboratuvarı, Bilgisayar Laboratuvarı, Kütüphane, Konferans Salonu.

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 önlisans 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 ile Kültürel Miras ve Turizm önlisans programları, 2020 - 2021 öğretim yılında ilk kez öğrenci alımına başlamış, 2021-2022 öğretim yılı sonunda ilk mezunlarını vermiştir. Yüksekokul bünyesindeki Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri Programı için öğrenci alımı 2022-2023 eğitim - öğretim yılında ilk kez gerçekleştirilmiştir.

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, 2016 yılı itibarı 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, 40 (kırk) işgünü 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.

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 liman-larının ve terminalerin verimli bir biçimde yönetilmesinden sorumlu olup, yolcuların güven içinde ve rahat-lıkla 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.

SİVİL HAVACILIK KABİN HİZMETLERİ PROGRAMI

Sivil Havacılık 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 gel-mektedir. Dünyada havayolları tarafından taşınan yıllık yolcu sayısının artmasıyla birlikte, çok sayıda havayolu şirketi sektöre katılmakta ya da var olan havayolları uçuşu 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 alan-larını oluşturmaktadır.

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Gıda Teknolojisi Programının 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 mirası 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 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 şehircilik 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.





- 📍 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

