



UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU

TARİHÇEMİZ

3 Kasım 2010 tarihinde Dokuz Eylül Üniversitesi bünyesinde Meslek Yüksekokulu olarak ön lisans düzeyinde eğitim ve öğretime başlayan okulumuz, başvurumuz üzerine 12 Kasım 2015 tarihinde YÖK Genel Kurulu tarafından tasfiye edilerek yerine lisans düzeyinde eğitim verecek olan 4 yıllık Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun kurulması kararlaştırılmıştır.

Yüksekokulumuz 2016 – 2017 öğretim yılından itibaren Turizm İşletmeciliği Otelcilik, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Uluslararası Ticaret Bölümlerine öğrenci alarak lisans düzeyinde eğitim öğretime başlamıştır. Yüksekokulumuz 2020-2021 öğretim yılında Tınaztepe Yerleşkesine taşınıp Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu adını almıştır.

AMACIMIZ

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun amacı, gençlerin bilimin ışığında sorgulama, yorumlama ve sağlıklı sonuçlar çıkararak çözümler üretme yeteneklerini ve uygar dünya ile yarışacak bilgiyi, beceriyi kazanmasını sağlamaktır. Öğrencilerin yüksekokula geldiği günden mezun oldukları güne kadar mesleki beceri kazanmaları ve uygulama kapasitesine sahip olmaları da amaçlananlar arasındadır.

ÖNE ÇIKAN TEKNİK OLANAKLAR:

Uygulama Mutfağı, Dünya Mutfağı, Bilgisayar Laboratuvarı, Konferans Salonu, Turizm İşletmeciliği Bölümü Uygulama Odası

ÖNE ÇIKAN EĞİTİM PROGRAMLARI:

Erasmus + ve Farabi Değişim Programları

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün amacı Türk ve Dünya mutfakları kültür ve uygulamaları temelinde gıda, turizm, tarım, güzel sanatlar ve işletme gibi çok disiplinli alanlar ile öğrencilere bilgi, beceri ve yetkinlik kazandırmaktır. Bu kapsamda Gastronomi Biliminin tüm alanlarında uluslararası düzeyde temel mesleki bilgi sahibi; en az bir yabancı dili iyi düzeyde, ikinci yabancı dili orta düzeyde kullanabilen; gastronomi teknolojilerindeki gelişmeleri takip eden ve yiyecek/içecek sektöründe kullanabilen; analitik düşünebilen ve sorun çözme becerisi olan; stratejik düşünebilen, yaratıcı, etik ve bilimsel kuralları öncelikli gören; yaşam boyu öğrenmeyi benimseyen, takımla ve bağımsız olarak çalışma yapabilen; yiyecek/içecek sektörüne ve uluslararası gastronomi pazarına katma değer sağlayabilen ve Türk mutfağının küresel gastronomi pazarında tanıtımı sağlayabilen yetkinlikte yönetici adayları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün eğitim dili **%100 Türkçedir**. Bölümde isteğe bağlı bir yıl hazırlık eğitimi verilmekte olup, öğretim sürecinde yoğun olarak yabancı dil dersleri de verilmektedir. **Ders geçme** sistemi ile eğitim-öğretim yapılmaktadır. **Bağlı** not değerlendirme sistemi uygulanmaktadır. Öğrencilerin 40 iş günü zorunlu yaz stajı bulunmakta olup, öğrencilere isteğe bağlı staj imkanı da sağlanmaktadır. Uygulama dersleri Yemek Laboratuvarında yapılmaktadır.

Kariyer Alanları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları öncelikle konaklama işletmelerinde ve bağımsız yiyecek/içecek işletmeleri olmak üzere, havalimanlarındaki yiyecek/içecek birimlerinde, kruvaziyer gemilerde, catering işletmelerinde, yiyecek/içecek hizmeti sunan kamu kurumlarında ve yiyecek/içecek hizmeti sunan tüm işletmelerde çalışabilmektedirler.



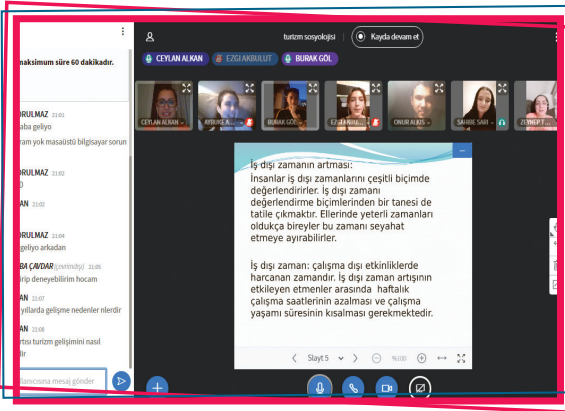
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ

Turizm İşletmeciliği Bölümü'nün amacı, turizm sektörü ile ilgili teorik olarak edindiği bilgileri kullanabilme ve analiz edebilme yeteneği ile donatılmış, turizm işletmelerinin orta ve üst yönetim kademelerinde çalışabilecek, etik değerlere önem veren, alanında sektördeki ve dünyadaki gelişmeleri takip edip yorumlayabilen, özgüvenli bireyler yetiştirmektir. Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencileri, turizm sektörü ile ilgili teorik dersler yanında, bilgisayar laboratuvarında verilen ön büro ve kat hizmetleri otomasyon sistemleri ve yiyecek ve içecek hizmetleri otomasyon sistemleri gibi uygulamalı dersler ile teorik bilgilerini kullanabilme becerilerini geliştirebilmektedirler. Bölüm öğrencileri İngilizce'ye ek olarak Fransızca, Almanca ya da Rusça gibi yabancı dil dersleri alabilme imkânına sahiptirler. Ayrıca Bölüm Öğrencilerimiz, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde yan dal yapma imkanına sahiptirler.

Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde %100 Türkçe dilinde eğitim verilmektedir. Ders geçme sistemi ile eğitim - öğretim yapılır. Bağlı not değerlendirme sistemi uygulanır.

Kariyer Alanları

Turizm İşletmeciliği Bölümü mezunları, otel işletmeleri, yiyecek-içecek işletmeleri, tatil köyleri, turizm bilgi büroları, turizm seyahat acenteleri ve tur operatörlüğü bürolarında, kamu kurumlarının ilgili bölümlerinde çalışabilmektedirler.



ULUSLARARASI TİCARET BÖLÜMÜ

Uluslararası Ticaret Bölümü dış ticaret yapan sektörlerin ihtiyaç duyduğu işgücünü yetiştirmek için kurulmuştur. Ticaretin küresel ölçekte serbestleşmesi, Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde uluslararası ticaret ve işletmeciliğe ilişkin bilgi ve yeteneğe sahip işgücünü gerekli kılmaktadır. Uluslararası Ticaret Bölümü, uluslararası ticaret ve işletmeciliğe ilişkin temel disiplinlerin kavram, kuram ve teknikler hakkında bilgi ve beceri sahibi öğrenciler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Uluslararası Ticaret programı öğrencilerin uluslararası ticaret ve işletmeciliğe ilişkin edindiği bilgilerle iş hayatında karşılaştığı durumları; sektörel, ulusal ve uluslararası iş çevresindeki gelişmeleri anlayabilmesi, açıklayabilmesi, tartışabilmesi ve mücadele edebilmesi için gerekli teorik ve pratik altyapıyı sağlamak üzere tasarlanmıştır. Öğretim planı, temel olarak işletme yönetimi, muhasebe ve finans, üretim ve pazarlama, uluslararası işletmecilik, hukuk, iktisat, uluslararası ilişkiler gibi farklı disiplinlerden dersleri içermektedir.

Uluslararası Ticaret programı ayrıca 40 iş günü staj gerektirmektedir. Staj, öğrencilerin programın amacına uygun bir iş tipinde tecrübe edinmek amacıyla bir şirket ya da kurum için belirli bir süre çalışmaları anlamına gelmektedir. Stajyerliğin öğrencilere sağladığı faydalar, aldıkları teorik bilgileri uygulayabilme, kişisel becerilerini ve kariyer alanlarını keşfetme, işle ilgili tecrübe edinme, önemli iş fırsatları veya referanslar elde etme olarak sıralanabilir.

Uluslararası Ticaret Bölümü'nde %100 Türkçe dilinde eğitim verilmektedir. **Ders geçme** sistemi ile eğitim öğretim yapılır. **Bağıl** not değerlendirme sistemi uygulanır.

Kariyer Alanları

Uluslararası Ticaret Bölümü mezunları, yerel veya uluslararası düzeyde faaliyet gösteren her türlü firmada; dış ticaret, bankacılık, finansman vb. alanlardaki hükümet kurumlarında; belediye, yerel ve bölgesel ticaret ajanslarında, ticaret odalarında, serbest bölgelerde, ekonomik kalkınma ajanslarında ve ihracatçı birliklerinde çalışma olanağına sahip olacaklardır. Ayrıca gerekli yeterlilikleri (sınav ve staj) sağladıklarında gümrük müşavir yardımcısı ve gümrük müşaviri olma hakkını elde edebileceklerdir.



- 📍 Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Tınaztepe Yerleşkesi - Kuruçesme,
205/60 sokak No:1 35390 - Buca / İZMİR
☎ 0 (232) 301 69 52 📠 0 (232) 301 69 53
@ uby@deu.edu.tr 🌐 uby.deu.edu.tr