



T.C.
ÇANAKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
GÖKÇEADA MESLEK YÜKSEKOKULU

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

BÖLÜM

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

PROGRAM

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

Turizm ve otel işletmeciliği, otel, lokanta ve ikram hizmetleri alanında üretim aşamasından pazarlamaya kadar turizm hareketlerinin tüm aşamalarında bulunabilecek, teorik bilgiyi, uygulamalı bilimle bağdaştırarak, araştırmacı ruhunu benimsemiş, sektörün ahlaki, hukuki ve ticari yönlerinin farkında olan çalışma arkadaşları yetiştirmekte olmakla birlikte sektöre kazandıran bir ön lisans programıdır.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Mesleđi

Gelişmekte ve büyümekte olan turizm endüstrisine entelektüel ve kültürel bilgi birikimi ile birlikte gereken meslek bilgisini almış, nitelikli insan gücünü yetiştiren ve turizm endüstrisinde çeşitli iş kolları sunan meslek türüdür.

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI MİSYONU

Gökçeada Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, uzman kadrosu ile üniversitemizin benimsediği değerler ile birlikte cumhuriyetin ve demokrasinin sağladığı ilkelere bağlı kalarak şehir, bölge, ülke ve dünya insanların yaşam standartlarını kaliteli hale getirmeyi amaçlayarak, otel, lokanta ve ikram hizmetleri alanında nitelikli eğitim, araştırma ve geliştirilen projelerle bilgi ve kültürel birikimlere katkı sağlamaktadır.

Turistik kurum ve kuruluşlarda otel, lokanta, ikram hizmetlerinin önemini bilen, görevini layıkıyla yerine getirebilecek, iletişim düzeyi yüksek, mesleki teknolojiye duyarlı sosyal çalışma arkadaşları yetiştirmektedir.

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI VİZYONU

Yaşam süresince öğrenmeye odaklanmış, yenilikçi gelişmeleri sürekli takip eden, güncel gelişmelerle yakından ilgilenen, turizm sektörüne kültürel öğelerini benimsemiş ve sosyal iletişimi güçlü nitelikli iş gücü sağlayan yaratıcı bir meslek yüksekokulu olmaktır.

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI TARİHİ

Çanakkale Onsekiz Mart üniversitesi Gökçeada Meslek Yüksekokulu, YÖK Yürütme Kurulu'nun 15.12.1997 tarihli kararıyla kurulmuştur. Yüksekokulumuz 1998–1999 akademik yılında İktisadi ve İdari Programlar Bölümü'ne bağlı İşletmecilik ve Turizm İşletmeciliği programına otuz öğrenci alarak eğitime başlamıştır.

Gökçeada Meslek Yüksekokulu 1999-2000 Akademik Yılında ilk mezunlarını vermiştir.

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAM ÖZETİ

Meslek yüksekokulumuzdan mezun olmak için gereken program özeti şu şekildedir;

- Önlisans seviyesinde iki yıl akademik eğitim verilmektedir.
- Akademik Eğitim dili Türkçe'dir. Tercihe bağlı olarak İngilizce hazırlık sınıfı bulunmaktadır.
- ikinci akademik eğitim yarıyılıının sonunda mezun olabilmek için 30 işgünü zorunlu staj uygulaması bulunmaktadır.

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

ÖĞRENCİ KONTENJANI

Otel, lokanta ve ikram hizmetleri;

35+1 (Okul birincisi kontenjanı)=36

AKADEMİK EĞİTİM SÜRESİNCE SON 5 YILIN DOLULUK ORANLARI

- 2018 %100
- 2019 %100
- 2020 %100
- 2021 %100
- 2022 %100

Doluluk oranı görülmüştür.

GÖKÇEADA MESLEK YÜKSEKOKULU TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ

2022 YKS YERLEŐTİRME SONUÇ İSTATİSTİĞİ

PUAN TÜRÜ: TYT

KONTENJAN: 35

OKUL BİRİNCİSİ: 1

EN DÜŐÜK YERLEŐME PUANI: 202,03009

EN YÜKSEK YERLEŐME PUANI:

Öğrenci Sayıları

Toplam: 119 ÖĞRENCİ

Hazırlık : ... ÖĞRENCİ

1. Sınıf : 35 ÖĞRENCİ

2. Sınıf : 84 ÖĞRENCİ

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI DERSLERİ

Turizm ve otel işletmeciliği ön lisans programında öğrenciler, iki yıl olmak üzere akademik eğitim almaktadır. Verilen akademik dersler ve staj neticesinde, öğrencilerin mesleki bilgi ve becerilerinin alt yapısı oluşturulmaktadır. Bu doğrultuda sektöre yabancılaşma engellenmektedir.

Verilen iki yıllık eğitim süresince turizmin teorik tanımları, turizm türleri, sektör tanımlamaları, turizmin ilişkili olduğu sektörler hakkında teorik bilgiler ve meslek hakkında uygulamalı eğitimler verilmektedir.

STAJ

Turizm ve Otel İşletmeciliği Önlisans Program'ında eğitim alan her öğrenci, sektörde deneyim kazanmak ve sektör deneyimlerini arttırmak amacıyla mezun olmadan önce zorunlu staj görevini yerine getirmektedir. Üniversitemiz bünyesinde uygun görülen kurum ve kuruluşlarda staj yeri bulma sorumluluğu öğrencilere aittir. Kurum ve ya kuruluşların uygunluğu bölüm başkanlığı tarafından onaylanmaktadır. Üniversitemizin staj konusunda öğrenciler ile turizm sektörünü buluşturarak kariyer günleri düzenleyerek öğrencilere kolaylık sağlamaktadır. İkinci yarıyılın sonunda toplam 30(otuz) iş günü yedi yüz yirmi (240) saat olarak staj görevini yerine getirmelidirler.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Mezunlarının İş Görevlerinin Tanımı

Kısaca turizm çalışanlarının sektörde üç ana başlıkta; karşılama, ağırlama, uğurlama olarak tanımlanır.

- Karşılama; otel, restoran, lokanta departmanlarında misafirle ilk teması sağlayan kişilerdir. (well-coming, bell-boy, resepsiyonist, lift-boy)
- Ağırlama; turistik tesiste misafirin ihtiyaçlarını sağlayan konaklama standartlarını kaliteli şekilde sağlayan kişilerdir. (servis personeli, bar personeli, aşçı, housekeeper)
- Uğurlama; turistik tesiste misafirin konaklama sonunda tüm ilişkisi kesildikten sonra otelden ayrılmasını sağlayan kişilerdir. (resepsiyon, bell-boy, clock-boy, lift-boy mini bar personeli, house-keeper)

Turizm ve Otel İşletmeciliği Mesleđi

Çalışma Ortamı ve şartları

Turizm sektörü zorlu ve hassasiyet isteyen bir meslek türüdür. Ana malzemesi insandır. Turizm sektöründe çalışacak bireylerin sosyal ve kültürel bilgilerinin alt yapısının oluşması gerekmektedir. Emek-yoğun bir sektör olduğundan herkese uygun bir sektör olmamakla birlikte iletişimin, teknolojinin ve hukuki politikaların hassasiyetle takip edilmesi gerekmektedir. Evrensel bir meslek olduğundan her etnik köken ve insan ile iletişim halinde olunmaktadır. Bu nedenle turizm sektöründe çalışanlarının ve bütün departmanlarının saygı ve hoşgörü politikasını benimsemesi gerekmektedir.

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ MEZUNLARININ İŞ İMKANLARI

Turizm ön lisans eğitimini başarı ile tamamlayan bireylerin iş olanakları şu şekildedir;

- Oteller
- Restoran ve lokantalar
- Turistik tesisler
- Hava yolu şirketleri
- Catering hizmeti veren işletmeler
- Banket işletmeleri
- Yiyecek-içecek işletmeleri
- Pazarlama şirketleri
- Organizasyon şirketleri gibi birçok işletmelerde görev alabilmektedirler.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programından DGS ile Geçiř Yapılana bilinecek bölümler

- Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri
- İktisat
- Kamu Yönetimi
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Uluslararası İlişkiler
- İşletme
- Konaklama İşletmeciliği
- Halkla İlişkiler gibi birçok bölüme geçiş sağlanabilmektedir.

Turizm ve Otel işletmeciliği Programı Öğrencilerinin Geliřtirmesi Gereken Yönler;

- Dış görünüşüne ve kişisel bakımına özen göstermelidir.
- Sosyal iletişimi güçlü olmalıdır.
- İnsan ilişkilerinde kendini geliştirmelidir.
- İşletmeyi iyi tanımalıdır. (sigorta, su şebekesi, depo, ürün vs.)
- Saygılı ve hoşgörülü olmalıdır.
- Yeterli bilgi düzeyine sahip olmalıdır.
- Gereken sorumlulukları layıkıyla yerine getirmelidir.
- Araştırmacı ve yardımsever kimliğini benimsemelidir.

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI

OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AKADEMİK KADROSU

Öğr.Gör. Coşkun KAYABALI

(Otel, Lokanta ve İkram Hiz. Böl. Bşk.)

**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ
PROGRAMI
OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜM ÜYESİ**

Öğr.Gör. Coşkun KAYABALI
(Otel, Lokanta ve İkram Hiz. Böl. Bşk.)