



Akdeniz Üniversitesi



C. Birim Hakkında Genel Bilgiler (Turizm Fakültesi)

Birim Yöneticisi (Dekan / Müdür)	Prof. Dr. Beykan ÇİZEL	
Dekan/Müdür Yardımcıları	1. Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN 2. Doç. Dr. Ebru İÇİGEN	
İdari Yöneticisi	Veli KOŞAR	
Genel Tanıtım	<p>1986 yılından bu yana eğitim- öğretim hizmetlerini sürdüren Yüksekokulumuz 9000 m²'lik kapalı alanına sahip olan binasında hizmet vermektedir. "Turizm İşletmeciliği", "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" ve "Turizm Rehberliği" ve "Rekreasyon Yönetimi" olmak üzere dört farklı bölümde eğitimini sürdürmektedir. Ayrıca yüksek lisans ve doktora programları da mevcuttur. Şu anda 1.400 öğrencisi olan Fakültemiz, bugüne kadar 3000 civarında mezun vermiştir. Mezunlarımızın birçoğu yurt içi ve yurt dışında turizm sektöründe önemli mevkilerde görev yapmaktadır. Yüksekokulumuz EURHODIP (Avrupa Otelcilik Okulları Diploması), AMFORHT (Dünya Turizm Eğitimi Birliği), ATLAS (Turizm ve Eğlence Eğitimi Birliği), Shoot the Chef (Mutfak sanatları alanında faaliyet gösteren okullara hizmet veren eğitim videolarının paylaşıldığı bir platform) ve Dünya Turizm Örgütü Resmi Yayınlar Kütüphanesi üyeliğine sahiptir. Yüksekokulumuzda Erasmus ve Farabi değişim programları uygulanmaktadır.</p>	
Koordinatörler	1. Bologna(AKTS/DE): 2. Erasmus Değişim: Uzm.Dilek Hale AYBAR 3. Farabi Değişim:	
Eğitim Öğretim Sistemi		
Örgün Öğretim (x)	İkinci Örgün Öğretim (x)	Uzaktan Öğretim()
Telefon	Belge Geçer (Faks)	Elektronik Posta
0 242 227 45 50	0 242 227 46 70	turizm@akdeniz.edu.tr
Posta Adresi	İnternet Adresi	
Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Konyaaltı / Antalya / TÜRKİYE	http://turizm.akdeniz.edu.tr/tr	
Birimin Tarihçesi	<p>2547 Sayılı Kanun gereği 41 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile kurulmasına 1982 yılında karar verilen Yüksekokulumuz fiziksel alan yokluğu ve eğitici kadrosunun olmayışı nedeniyle lisans düzeyinde (dört yıllık) eğitim öğretime ancak 1986-1987 yılında başlayabilmıştır. 27 öğrenci ile eğitsel çalışmalara başlayan yüksekokulumuz 1992-1993 eğitim - öğretim yılında ikinci öğretime de (gece öğretimi) ilk kez öğrenci almıştır. Yüksekokulumuz 1997-1998 eğitim - öğretim yılından itibaren 9000 m²'lik kapalı alanına sahip olan yeni binasında hizmet vermektedir. Daha önce sadece Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik adı altında eğitim veren Yüksekokulumuzda Konaklama İşletmeciliği ve Seyahat İşletmeciliği programları 1998 yılında açılmıştır. 2010-2011 Eğitim Öğretim yılından itibaren ise Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Programı da öğrenci olarak eğitim vermeye başlamıştır. Yüksekokulumuz 2010 yılında kalite yönetim sistemi çalışmalarına başlamış ve 2011 Ocak ayında TSE tarafından gerçekleştirilen dış tetkik sonrasında ISO 9001 Kalite Yönetim Belgesi almaya hak kazanmıştır.</p> <p>1986-2011 yılları arasında "Konaklama İşletmeciliği", "Seyahat İşletmeciliği" ve "Yiyecek İçecek İşletmeciliği" olmak üzere üç farklı programda eğitim veren yüksekokul 2012 yılından itibaren Turizm Fakültesi adı altında faaliyetlerini sürdürmektedir.</p> <p>Turizm Fakültemizin "Konaklama İşletmeciliği" ve "Seyahat İşletmeciliği" Programları Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü TedQual denetleme sürecinden başarıyla geçerek Temmuz 2012'den itibaren akredite olmuş ve Turizm Eğitiminde Kalite Belgesini (Tedqual) almıştır.</p>	



Akdeniz Üniversitesi



Özaltın Holding Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Nuri ÖZALTIN'ın destekleriyle, 2010 yılı itibariyle Yüksekokulumuzun uygulamalı dersler için gerekli olan altyapısı geliştirilmiştir. Bu kapsamda bir adet otel ve acenta uygulama sahası, bir adet özel donanımlı sınıf, bir adet tam donanımlı konferans salonu, bir adet uygulama mutfağı ve bir adet restoran uygulama alanı yaptırılmıştır. Bu alanlardan tüm öğrencilerimiz uygulamalı derslerinde yararlanmaktadırlar. Özellikle Konaklama İşletmeciliği ve Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği programlarında okuyan öğrencilerimiz mutfak, restoran, önbüro, misafir ilişkileri ve bar alanlarını yoğun bir şekilde kullanmaktadır. Seyahat İşletmeciliği programında eğitim alan öğrencilerimiz de acenta uygulama sahası içerisinde Sejour, Web tabanlı online satış, Amadeus ve Galilelo eğitimlerini uygulamalı olarak görmektedirler. Yüksekokulumuzda turizm sektörünün gelişimine katkı vermek üzere her şey dahil sistemi, turist profili, turist tatmini ve sadakati gibi konularda geniş kapsamlı sektörel araştırmalar yürütülmüş ve sonuçlar raporlar halinde Sektörlerle paylaşılmıştır. Yüksekokulumuz Avrupa Birliği fonlarından yararlanarak iki önemli proje gerçekleştirmiştir.

Misyon	Vizyon
<p>Türkiye turizminin kalbi olan Antalya'da bulunan Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olarak misyonumuz turizm sektörünün gelişimine yönelik çözümler üretmek üzere;</p> <ul style="list-style-type: none">• Temel işletmecilik ve turizm meslek formasyonuna (en az iki yabancı dile hakim, turizm sektöründe kullanılan bilgisayar yazılımlarına hakim, yurt içi ve/veya yurt dışı stajı yapmış, temel turizm meslek derslerinde teorik ve uygulamalı eğitim almış) sahip bireyler yetiştirmek,• Bilimsel ve sektörel araştırmalar yapmak,• Eğitim ve danışmanlık hizmetleri vermek,• Projeler üretmek,• Ulusal ve uluslararası toplantılar düzenlemektir.	<p>Turizm ve akademi çevrelerinde; yetiştirdiği bireyler, yaptığı bilimsel çalışmalar ve yenilikler ile tanınan, sahip olduğu deneyim ve uzmanlık ile sözü geçen, geleceğe bakışı ve değişim yeteneği ile liderlik eden dünya çapında bir okul olmak.</p>

Birimin Amacı

- Turizm sektörüne ve turizm işletmelerine en az iki dili çok iyi düzeyde bilen ve uluslararası alanda da çalışabilecek yönetici adayları yetiştirmek,
- Turizm sektöründeki yenilikleri sürekli olarak incelemek, bu konuda akademik araştırma yapmak ve bu araştırmaları yapacak öğretim elemanları yetiştirmek,
- Turizm sektörü ile sürekli işbirliği ve eşgüdüm içinde olmak, sektörden gelen talepler doğrultusunda projeler hazırlamak, işletmelerde oluşan sorunların çözümüne katkıda bulunmak,
- Ulusal ve uluslararası alanda gerek kuramsal gerekse uygulamaya dönük araştırma sonuçlarını yayın haline getirmek ve bu amaçla bilgi üretimine katkıda bulunmak,
- Ulusal ve uluslararası alanda turizm eğitimi veren, benzer statüdeki eğitim kurumları ile işbirliği yaparak, gerek öğrencilerin daha iyi yetişmesi ve gerekse öğretim elemanlarının bilgi düzeyini arttırmak için çalışmalarda bulunmak,
- Sektörü ilgilendiren konularda ulusal, uluslararası düzeyde toplantı, seminer, kongre düzenlemek ve diğer kurumlar tarafından düzenlenen toplantılara aktif veya dinleyici olarak katılmak,
- Topluma açık, sürekli eğitim programları düzenleyerek ve eğitim potansiyelinden toplumun da yararlanmasını sağlayarak toplumsal gelişmeye katkıda bulunmaktır.

Eğitim öğretim sistemi hakkında genel bilgiler

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulunda Konaklama İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği ve Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği olmak üzere üç farklı programda dört yıllık yükseköğretim eğitimi verilmektedir. Konaklama İşletmeciliği ve Seyahat İşletmeciliği programlarında ikinci öğretimde de eğitim yapılmaktadır. Eğitimler ve sınavlar Akdeniz Üniversitesi Eğitim Öğretim Sınav Yönetmeliği çerçevesinde gerçekleştirilmektedir.



Programlar arası değişim ve geçiş koşulları

Geçişler "Yükseköğretim Kurumları Arasında Öğrencilerin Yatay Geçiş Esasları"na uygun olarak hazırlanan "Yükseköğretim Kurumları Arasında Önlisans ve Lisans Düzeyinde Yatay Geçiş Esaslarına İlişkin Yönetmelik" çerçevesinde yapılır.

Fiziksel ve Teknik Altyapı

Fakültemiz derslikler ve idari bina ile toplam 9000 m² kapalı alana sahiptir. Yüksekokulumuzda 182 kişilik 1 çok amaçlı salon, 1 mini otel, 1 mini seyahat acentesi, 1 uygulama mutfağı, 1 kantin, 1 referans kitaplığı, 1 projeksiyon odası, 1 doktora dersliği, 1 yüksek lisans dersliği, 1 fotokopi ve kitap satış odası, toplam 240 kişi kapasiteli 1 amfi derslik, en az 50 en fazla 96 kişi kapasiteli 12 derslik, 66 bilgisayara sahip tam donanımlı 2 bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır.

Otel ve acenta uygulama sahası

Yaklaşık 300 metrekare alan üzerine kurulu olan otel ve acenta uygulama sahası içerisinde otelcilikle ilgili olarak resepsiyon ve arka ofisi, bagaj odası ve kat ofisi, lobi alanı, bar alanı ve beş yıldızlı bir otelin standartlarına uygun olarak bir otel odası bulunmaktadır. Acenta uygulama sahasında ise bir adet seyahat acentası ofisi yer almaktadır. Tüm bu alanlar otel ve acenta standartlarına uygundur, öğrencilerimizin nitelikli bir otel ya da acentanın atmosferini gözlemleyebilmelerine olanak tanıyacak şekilde işlevsel ve estetik açılarından eksiksiz tasarlanmıştır. Bahsi geçen tüm bu sahalardaki uygulamalar gerek Yüksekokulumuzun seçkin akademik kadrosu tarafından ve gerekse sektörden davet edilecek konunun profesyonelleri tarafından dönüşümlü olarak verilecektir.

Özel donanımlı sınıf

Daha önce var olan bir sınıfımızın yeniden tefrişi ile oluşturulan derslikte 28 kişilik son derece modern sıra ve koltuklar, projeksiyon cihazı, bilgisayar ve akıllı tahta yer almaktadır. Yaratılan atmosfer ile öğrencilerimiz konforlu bir ortamda estetik duygularına da hitap edebilecek şekilde ders alabilecekleri bir sınıfa kavuşmuşlardır.

Konferans salonu

182 kişi kapasiteye sahip konferans salonu ses düzeni, havalandırma sistemi, çeviri kabinleri, projeksiyon cihazı ve perdesi ile tam donanımlı olarak çeşitli toplantılara ve etkinliklere ev sahipliği yapabilecek şekilde kullanıma hazır hale getirilmiştir. Akustiğin de düşünüldüğü salon, modern tasarımlı dekorasyonu ile göz doldurmaktadır.

Mutfak ve restoran uygulama alanı

Yiyecek üretimi eğitimi ve uygulamalarının yapılabilmesine olanak tanıyacak şekilde tasarlanan mutfak uygulama alanından 30 öğrenci aynı anda yararlanabilmektedir. Biri ders verecek öğretim elemanına tahsis edilmiş olan 6 ayrı çalışma alanının her birinde gazla çalışan ocak, tezgah ve evye bulunmaktadır. Gaz kaçağı tehlikesine karşı alarm ve güvenlik sistemi de düşünülmüş ve yapılmıştır. Çalışma tezgahlarına ek olarak genel kullanım amaçlı modern bir fırın, devirmeli tencere, fritöz, ızgara, bıçak steril dolabı, sebze doğrama robotu, salamander gibi cihazlar da yer almaktadır. Mutfaktaki donanımın her biri beş yıldızlı bir otel mutfağında bulunan donanım standardındadır. Mutfakta ayrıca bulaşık yıkama ve depolama alanları ile bir adet ofis bulunmaktadır. Mutfakla bağlantılı olarak yiyecek-içecek servisi uygulamalarının yapılabileceği bir restoran uygulama alanı da oluşturulmuştur. Mevcut donanım değerlendirildiğinde yiyecek üretim sürecinde en başından (üretim) en sonuna kadar (servis) tüm aşamalarda eğitimler uygulamalı bir şekilde yapılabilmektedir.

Birim Yeterlilikleri

- 1.
- 2.
- 3.

Mezun olanların çalışma alanları

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokul mezunları eğitim aldıkları programlara göre yurt içinde ve yurt dışında otel işletmeleri, seyahat işletmeleri, yiyecek-içecek işletmeleri, deniz turizmi işletmeleri, animasyon işletmeleri, kongre ve fuar organizasyonları ve kamu kurumlarında istihdam edilmektedir.