



önemsiyoruz

Turizm Fakültesi
Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu



Doğu
Akdeniz
Üniversitesi



World
University
Rankings 2025

DAÜ Hakkında

DAÜ Hakkında

Eğitim, doğduğunuz andan itibaren hayatınızın bir parçası olmuştur. Her birey kendine ait birçok karakteristik özelliği ve yeteneğiyle eşsizdir. Önemli olan, bu özellik ve yetenekleri ortaya çıkarabilmektir. Yeni dünya düzeninde teknoloji her geçen gün gelişmekte, bilgiye erişim yolları değişmekte, yeni maskeler gün yüzüne çıkmakta ve sanatın, sporun, kendini geliştirmenin, kültürel etkileşimlerin değeri daha fazla takdir edilmektedir. Bu kapsamda, toplumlardaki değişimlere paralel olarak ihtiyaçlar ve beklentiler de değişmektedir. Hayatta gözlemlenen bu tür değişikliklere göre geleceğini şekillendirmelisin. Bugün hayatınızda önemli bir dönüm noktasındasınız. Vermek üzere olduğunuz karar, hayattaki hedefinize ulaşma yolculuğunuzda önemli bir dönüm noktası olacaktır. Attığınız her adımda hedefinize yaklaştığınızı hissetmelisiniz. Sizi siz yapan özelliklerinizi ortaya çıkaran, isteklerinizi gerçekleştirmenizi sağlayan ve son olarak kendinizi mutlu , iyi hissedeceğiniz bir meslek bulmanız sizin için büyük bir önem taşımaktadır. Size sunulan kaliteli eğitim ile ilgili fırsatlardan yararlanarak, çok kültürlü sistemlerin gerekliliklerine aşina olmalı, yeni ufuklara doğru yola çıkmadan önce kişisel gelişiminizde önemli rol oynayan çeşitli aktivitelerle ilgilenmeli ve sanatla, sporla iç içe olarak çok uluslu bir ortamda yeni arkadaşlar edinmelisiniz.

Doğu Akdeniz Üniversitesi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki (KKTC) ilk devlet üniversitesidir. Mükemmel altyapısı, nitelikli akademik kadrosu, İngilizce ve Türkçe dil programları, öğrenci değişim programları ve çeşitli spor, sosyal, kültürel etkinlikleriyle DAÜ, kariyer planınız için size büyük bir fırsat sunmaktadır. DAÜ, dünya çapında 109 farklı ülkeden oluşun öğrenci grubu ile çok kültürlü ve uluslararası bir yapıya sahiptir. Üniversitemiz, uluslararası anlamda kabul görmüş diplomasıyla birlikte mezun olan öğrencilerinin başarısını takip etmektedir. Yaratıcı, üretken, girişimci, analitik düşünme becerisine sahip, küresel sistemin beklentilerine ve rekabet koşullarına ayak uydurabilen, kendini farklı alanlarda geliştiren gençlerle çalışmaktayız. Uluslararası akreditasyonlara büyük önem veren üniversitemiz, sunduğu programlarının bir çoğu için önemli akreditasyonlara sahiptir. DAÜ, geniş spor tesisleri, öğrenci kulüpleri, uluslararası öğrenci dernekleri, araştırma merkezleri, DAÜ sahil kulübü, çeşitli yurt ve konaklama imkanları ile öğrencilerine her yönüyle geleceğe hazırlanma fırsatı sunmaktadır. Sizleri, uluslararası bir ortamda eğitim olanakları sunan, bireysel özelliklerinizi geliştiren, kaliteli bir akademik ortamda eğitim veren, prestijli kurumumuzun üyesi olarak ağırlamaktan son derece memnun olacağımızı belirtmek isteriz.



Turizm Fakültesi ve Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu Hakkında

Değerli Öğrenciler ve Sevgili Veliler,

Turizm, küresel bir endüstri haline gelerek birçok ülke için önemli bir ekonomik alan haline gelmiştir. Bu büyüyen sektörün insan kaynağı ihtiyacını karşılamak, Doğu Akdeniz Üniversitesi (DAÜ) Turizm Fakültesi'nin öncelikli misyonlarından biridir. Fakültemiz, günümüzde uluslararası rekabetin arttığı, ekonominin geliştiği ve teknolojik ilerlemelerin hız kazandığı bu çağda, turizm sektörüne ekonomik ve sosyal katkıda bulunacak, günümüzün gerektirdiği bilgi, beceri ve bilinç düzeyine sahip üst ve ara kademe nitelikli insan gücü yetiştirmeye devam etmektedir.

DAÜ Turizm Fakültesi, Çin merkezli dünya üniversite sıralama kuruluşu ShanghaiRanking'in Dünya Üniversiteler Akademik Sıralaması 2023 Alan Sıralamaları Listesi'nde Ağırlama ve Turizm Yönetimi alanında 44. sırada yer alarak KKTC'den listeye giren tek fakülte olma özelliğini taşımaktadır. 2023 yılında, DAÜ Turizm Fakültesi aynı başarıyı EduRank üniversite sıralamasında elde ederek Turizm ve Otelcilik alanında tüm Kıbrıs genelinde birinci sıraya yükselmiş ve Avrupa çapında da etki yaratma başarısı göstererek 24. sıraya yerleşmiştir.

DAÜ Turizm Fakültesi, öğrencilerin küresel arenada rekabet avantajı elde etmeleri için Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) ile iş birliği yaparak Gastronomi ve Mutfak Sanatları programı ile Turizm ve Otel İşletmeciliği programı öğrencilerine İtalya'da eğitim şansı sunmaktadır. Ayrıca, Virginia Tech Üniversitesi ile imzalanan eğitim iş birliği anlaşması kapsamında öğrenciler, son dönem derslerini ABD'de tamamlayabilmektedirler. Turizm Fakültesi, sadece eğitim kalitesi yüksek olan kurumların katılabildiği Fransa'nın önemli mutfak sanatları, gastronomi, yemek servisi ve ağırlama alanlarında eğitim veren kurumlarından oluşan The Alliance by Institut Paul Bocuse'un bir üyesi olarak öğrencilerine uluslararası bilgi paylaşımının kapılarını aralamaktadır. Ayrıca, Fakültemiz bünyesinde Avrupa, Asya, Amerika ve Afrika'dan birçok prestijli kurum ile öğrenci değişim ve staj anlaşmalarımız bulunmaktadır.

Fakülte, öğrencilere kuramsal derslerde öğrendiklerini destekleme fırsatı sunan tam donanımlı bir bilgisayar laboratuvarına sahiptir. Fakülte çatısı altındaki yedi uygulama mutfağı ile profesyonel bir mutfak işletmeciliği deneyimi yaşamaktadırlar. Tower Eğitim ve Uygulama Restoranı, Tower Barista Kafe ve Eğitim Laboratuvarı ile L'Apprenti Restoranı, öğrencilere yiyecek, içecek servisi ve yönetimi derslerini gerçek işletmelerde uygulama şansı vermektedir.

DAÜ Turizm Fakültesi ve Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu ön lisanstan doktora kadar Turizm ve Gastronomi ile ilişkili tüm yüksek öğrenim programlarını sunmaktadır. Sizleri uluslararası kariyer fırsatlarına erişimin anahtarı olan DAÜ Turizm Fakültesi, Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu'nda eğitim almaya davet ediyorum.

Saygı ve Sevgilerimle,

Dekan / Müdür: Yrd. Doç. Dr. İlkay Yorgancı
Dekan Yrd. / Müdür Yrd.: Yrd. Doç. Dr. Ali Özduvan
Yrd. Doç. Dr. Tuna Karatepe

Programlar

■ Turizm Fakültesi

- Turizm İşletmeciliği Lisans Programı (İngilizce)
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı (Türkçe - İngilizce)
- Rekreasyon Lisans Programı (İngilizce)

■ Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu

- Aşçılık Ön Lisans Programı (Türkçe)
- Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı (Türkçe)
- Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri Ön Lisans Programı (İngilizce)
- Turizm ve Otel İşletmeciliği Ön Lisans Programı (İngilizce)

Turizm Fakültesi

Bölüm Hakkında Genel Bilgi



Başlangıç Yılı
1990



Öğrenci - Öğretim
Elemanı Oranı
17:1



Farklı Uyruklar
39



Öğrenci Sayısı
950+



Mezunlar
5000+

Bir Öğrencinin Bölüm ile İlgili Mesajı

“DAÜ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, benim için gastronomi tutkusunu profesyonel bir kariyere dönüştürme yolculuğumun kapısını araladı. Burada, yemeklerin ötesindeki detayları keşfetme şansı buldum; her bir tarifin ardındaki sanatı öğrenmek beni büyüledi. Uluslararası bir perspektifle eğitim almak, gelecekteki kariyerim için beni hazırlamada önemli bir rol oynadı. DAÜ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,

sadece lezzetleri değil, aynı zamanda kültürleri birleştiren bir platform sunuyor. Bu benzersiz deneyimle, dünya çapında fark yaratan bir şef olma yolundaki adımları atmaktan dolayı gurur duyuyorum.”

Günseli Kafa
DAÜ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencisi
TÜRKİYE



Akademik Kadro

Dekan: Yrd. Doç. Dr. İLKAY YORGANCI Dekan Yardımcıları: Yrd. Doç. Dr. ALİ ÖZDURAN ve Yrd. Doç. Dr. TUNA KARATEPE

- Prof. Dr. Ali ÖZTÜREN (Rektör Yardımcısı)
- Prof. Dr. HASAN KILIÇ (Rektör)
- Prof. Dr. OSMAN M. KARATEPE (Rektör Yardımcısı)
- Doç. Dr. MİNE HAKTANIR
- Yrd. Doç. Dr. CAHİT EZEL
- Yrd. Doç. Dr. HAMED REZAPOURAGHDAM
- Yrd. Doç. Dr. ÖZLEM ALTUN
- Yrd. Doç. Dr. RÜÇHAN KAYAMAN
- Öğr. Gör. KURTULUŞ ÖZBAŞAR
- Öğr. Gör. MİNE ADALIER
- Öğr. Gör. MÜNEVVER GÜREL
- Uzm. Şef PINAR BARUT
- Uzm. Öğr. Gör. KORAL KARAMANOĞLU

İmkanlar

Fakültemizin misyonu girişimci ve mesleki becerilere sahip, diğer bireylere, topluma ve çevreye karşı etik değerlere sahip bireyler yetiştirmek ve kaliteli bilimsel araştırmalarla fark yaratmak amacıyla uluslararası standartta eğitim vermektir.



Akreditasyonlar ve Üyelikler



Ted.Qual UNWTO.THEMIS:
Turizmde Eğitim Kalitesinin Öğretilmesi



WACS
Dünya Aşçılar Dernekleri Birliği



EURHODIP
Turizm ve Boş Zaman, Eğitim ve
Araştırma Derneği



EDEXCEL
Yüksek Ulusal Diploma-HND-UK



HOSCO
Dünyanın en büyük sektörel
kariyer, staj ve iş ağı



The Alliance by Institut Paul Bocuse Fransa'nın,
dünyaca tanınan en önemli mutfak sanatları, gastronomi,
yemek servisi, ve konaklama işletmeciliği birliği



IWSA
Uluslararası Şarap ve Alkollü
İçkiler Akademisi



FIBAA
Uluslararası İşletme Yönetimi Akreditasyonu
Vakfı



LCCI
Londra Ticaret Odası Endüstriyel Nitelikler



EURHODIP
Konaklama ve Turizm Eğitim ve Öğretimi
Destekleyen Uluslararası Birlik



AEHT
Avrupa Otelcilik ve Turizm Okulları Birliği



AMFORHT
Dünya Otelcilik ve Turizm Eğitim ve Öğretim
Birliği



WSET
Şarap ve Ruh Eğitim Vakfı



City & Guilds
DAÜ Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü City & Guilds üyesidir.



Aktiviteler

Uluslararası Sıralamalardaki Başarı: DAÜ Turizm Fakültesi, Çin merkezli dünya üniversite sıralama kuruluşu ShanghaiRanking'in 2023 Dünya Üniversiteler Akademik Sıralaması'nda Ağırlama ve Turizm Yönetimi alanında 44. sırada yer alarak KKTC'den listeye giren tek fakülte olma özelliğini taşımaktadır. Aynı başarıyı EduRank üniversite sıralamasında da elde ederek Turizm ve Otelcilik alanında tüm Kıbrıs genelinde birinci sıraya yükselmiş ve Avrupa çapında da etki yaratma başarısı göstererek 24. sıraya yerleşmiştir.

Uluslararası İş Birlikleri: DAÜ Turizm Fakültesi, öğrencilerin küresel arenada rekabet avantajı elde etmeleri için Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) ile iş birliği yaparak Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Turizm ve Otel İşletmeciliği programları öğrencilerine İtalya'da eğitim şansı sunmaktadır. Ayrıca, Virginia Tech Üniversitesi ile imzalanan eğitim iş birliği anlaşması kapsamında öğrenciler, son dönem derslerini ABD'de tamamlayabilmektedirler. Fakülte, The Alliance by Institut Paul Bocuse'un bir üyesi olarak Fransa'nın önemli mutfak sanatları, gastronomi, yemek servisi ve ağırlama alanlarında eğitim veren kurumlarıyla öğrencilerine uluslararası bilgi paylaşımının kapılarını aralamaktadır.

Öğrenci Değişim ve Staj Olanakları: Fakültemiz bünyesinde Avrupa, Asya, Amerika ve Afrika'dan birçok prestijli kurum ile öğrenci değişim ve staj anlaşmalarımız bulunmaktadır. Bu sayede öğrencilerimiz farklı kültürleri tanıma ve uluslararası deneyim kazanma fırsatına sahip olmaktadır.

Donanımlı Eğitim Ortamı: Fakülte, öğrencilere kuramsal derslerde öğrendiklerini destekleme fırsatı sunan tam donanımlı bir bilgisayar laboratuvarına sahiptir. Ayrıca, yedi uygulama mutfağı ile profesyonel bir mutfak işletmeciliği deneyimi yaşama imkanı bulmaktadırlar.

Uygulama Ağırlıklı Deneyimler: Fakülte çatısı altındaki yedi mutfak, Tower Eğitim ve Uygulama Restoranı, Tower Barista Kafe ve Eğitim Laboratuvarı ile L'Apprenti Restoranı, öğrencilere yiyecek, içecek servisi ve yönetimi derslerini gerçek işletmelerde uygulama şansı vermektedir. Bu sayede öğrenciler teorik bilgilerini pratikte uygulama şansına sahip olmaktadır.

- Facebook: /tourismemu
- Twitter: /tourism_emu
- Instagram: /tourismemu
- Tel: +90 392 630 1269
- E-posta: tourism@emu.edu.tr
- Web: https://tourism.emu.edu.tr



Münevver Gül
Chef/İstanbul

programlarımız

Turizm İşletmeciliği Lisans Programı (İngilizce)

Turizm İşletmeciliği Lisans Programımız; bölgemizde ve dünyada önde gelen turizm işletmelerinin ihtiyaç duyduğu, konusunda bilgili, lider ve dünyadaki konaklama sektörünü takip eden pek çok beceri ve yeteneklerle donanımlı üst, orta ve alt kademe yönetici adaylarını yetiştirmeye yönelik hazırlanmıştır. Sunduğumuz lisans programımız, seçkin akademisyen ve uzman kadrolarımız ile öğrencilerimizi geleceğin turizm sektörüne hazırlamaktadır. Turizm Fakültesi'nde sunulan Turizm İşletmeciliği Lisans Programı öğrencilerimizi turizm

sektöründeki alt ve orta kademe yöneticilik görevlerine en iyi şekilde hazırlamayı amaçlamaktadır. Programlarımız, sektörün günümüz gereksinimlerinin karşılanmasının yanı sıra gelişimine de uygun olarak düzenlenmiş olup, öğrencileri yaratıcı ve yenilikçi fikirler üretmeye yönlendirirken, geleceğe hazırlamayı hedeflemektedir. Uygulama ile desteklenen eğitim programının sağlayacağı avantajla öğrenciler, mezuniyet sonrasında turizm sektörünün oldukça geniş kariyer seçeneklerinden tercih yapma olanağına sahip olacaklardır.

Ders Programı

	1. Dönem	2. Dönem
Birinci Yıl	Turizme Endüstrisine Giriş	Kat Hizmetleri
	Otelcilik Endüstrisine Giriş	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
	Tur Operatörleri ve Seyahat Acenteleri	Ön Büro Hizmetleri
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Temel Almanca - I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Temel Almanca - II
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İletişim Becerileri - I	Eleştirel Düşünme Becerileri
	İkinci Dil Olarak Türkçe / Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İletişim Becerileri-II
	Seminer - I	Haftalık İş Deneyimi-I
	3. Dönem	4. Dönem
İkinci Yıl	Sektör Stajı - I	Turizm Endüstrisinde Etik ve Sosyal Konular
	Yiyecek Üretimi - I	Turizm Pazarlaması - I
	Turizm ve Konaklama Endüstrisinde Bilgi Sistemleri - I	Muhasebesi - I
	Turizm ve Konaklama Endüstrisinde Yönetim	Yiyecek ve İçecek Yönetimi
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Almanca - I	Turizm ve Konaklama Endüstrisinde Bilgi Sistemleri - II
	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Almanca - II
	5. Dönem	6. Dönem
Üçüncü Yıl	Sürdürülebilir Turizm Gelişimi	Turizm Politika ve Planlaması
	İnsan Kaynakları Yönetimi	Turizm Endüstrisinde Finansal Yönetim
	Turizm Pazarlaması - II	Mezuniyet Projesi
	Turizm Muhasebesi - II	Alan seçmeli ders
	Turizm Ekonomisi	Alan Seçmeli ders
	Alan Seçmeli Dersi I	Üniversite Genel Seçmeli - I
	7. Dönem	8. Dönem
Dördüncü Yıl	Dönemlik Sektör Stajı - I	Dönemlik Sektör Stajı - II



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı (Türkçe-İngilizce)

Programımız; bölgemizde ve dünyada önde gelen otel işletmelerinin ihtiyaç duyduğu, dünya mutfakları ve yerel mutfaklar konusunda donanımlı, uzman şef aşçılar yetiştirmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olmakla beraber, teorik ve pratik dersler dünyaca tanınan, deneyimli ve sektör tecrübesi olan uzmanlar tarafından verilmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'nın amacı, yiyecek ve içecek sektörüne mutfak şefi ve yönetici olmaya aday, ulusal ve uluslararası mutfaklardan örnekler sunabilecek şef aşçılar yetiştirmenin yanı sıra, konaklama ve yiyecek içecek sektörlerinde eksikliği hissedilen, nitelikli, eğitilmiş elemanların kazandırılmasına da katkı sağlamaktır. Bu amaca ulaşabilmeyi

hedeflediğimiz programımız, öğrencilerimizin bilgi üreten ve bu bilgiyi geliştirip uygulayabilecek beceri ve yetenekle donanımlı yönetici adayları olarak yetişmesini sağlayacak şekilde analitik düşünme ve iletişim becerilerini yükseltecek, yaratıcı ve araştırmacı olmalarını teşvik edecek şekilde hazırlanmıştır. Dört yıl programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları dalında lisans diploması alırlar. Konaklama ve yiyecek-içecek sektörlerinin yapısına uygun olarak öğrenciler, teorik eğitimlerinin yanı sıra, konaklama işletmeleri ile restoran mutfaklarında ve benzer işletmelerde birinci ve üçüncü sınıf sonunda 75'er iş günü süreli staj yapmak suretiyle mezuniyet koşullarını yerine getirmektedir.

Ders Programı

	1. Dönem	2. Dönem
Birinci Yıl	Yiyecek Üretimi-I	Yiyecek Üretimi-II
	Gastronomiye Giriş	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon	Yiyecek ve İçecek İşletmeleri için Beslenme ve Gıda Teknolojisi
	Gıda Temelleri ve Ürün Bilgisi	Temel Pastacılık
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları için Bilgisayar Uygulamaları	Aşçılık için İletişim Becerileri-II
	Aşçılık için İletişim Becerileri-I	Staj
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Beceri Geliştirme-I
	İkinci Dil Olarak Türkçe	Haftalık İş Deneyimi-II
	3. Dönem	4. Dönem
İkinci Yıl	Yiyecek Üretimi-III	Yiyecek Üretimi-IV
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Stratejileri	Şarap Bilimi
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satın alma ve Maliyet Kontrolü	Yöresel Mutfak Uygulamaları
	Butik Pastacılık	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Bilgisayar Uygulamaları
	Mutfak Sanatlarında Mesleki Gelişim-I	Mutfak Sanatlarında Mesleki Gelişim-II
	Haftalık İş Deneyimi- III	Haftalık İş Deneyimi- IV
		Seminer-I
	5. Dönem	6. Dönem
Üçüncü Yıl	Yiyecek Üretimi-V	Yiyecek Üretimi-VI
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Yönetim
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Muhasebe	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama
	Yiyecek ve İçecek Yönetimi	Alan Seçmeli Dersi-II
	Alan Seçmeli Dersi-I	Alan Seçmeli Dersi-III
	Üniversite Geneli Seçmeli-I	Mezuniyet Projesi
	Haftalık İş Deneyimi-V	
	7. Dönem	8. Dönem
Dördüncü Yıl	Dönem Stajı ve Proje-I	Dönem Stajı ve Proje-II

Olanaklar

Öğrencilerimiz staj dönemlerinde dahi iş teklifleri almaktadırlar. Mezunlarımız turizm sektörünün yeme-içme alt dallarında geniş bir iş yelpazesine sahiptir. Programdaki öğrenciler, stajlarını 5 ve 4 yıldızlı otellerde veya birinci sınıf tatil köylerinde yaparak, yiyecek içecek işletmeciliği konusunda derinlemesine bilgi sahibi olurlar. DAÜ Beach Club da öğrencilere staj imkanı sunan bir diğer mekandır. Hilton, Sheraton, Swiss Hotel, Marriott, Kempinski, Radisson SAS, Holiday Inn, Merit Hotels, Dedeman, Kaya Hotels, Golden Tulip, Nuh's Ark ve Arkin Grup Otelleri öğrencilerimizin staj yapabilecekleri yerlerden sadece birkaçı.

Ben DAÜ Mezunuyum

DAÜ Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden birincilikle mezun oldum. Ardından DAÜ Turizm İşletmeciliği alanında yüksek lisans yaptım. Gastronomi bölümünde birinci ve ikinci sınıflara yarı zamanlı öğretim görevlisi olarak ders vermekteyim. Aldığım kaliteli eğitim sayesinde "Masterchef Turkey 2020" final turuna seçilmemde ve birçok başarıya imza atmamda bana yardımcı oldu.

Tanya Kilitkayalı
Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mezunu
Kıbrıs

Rekreasyon Lisans Programı (İngilizce)

Rekreasyon lisans programımız, seçkin akademisyen ve uzman kadrolarımız ile öğrencilerimizi geleceğin rekreasyon uzmanları olarak yetiştirmeye odaklanmaktadır. Lisans programımız, rekreasyon yönetimi alanındaki kaliteli eğitimi ile, öğrencilerini üstün beceri ve yetenekler kazanarak mezun eden lider bir eğitim kurumu olmayı hedeflemektedir.

Rekreasyon programları, son yıllarda, tüm dünyada en çok talep edilen eğitim programları içerisinde yer almaktadır. Mezunların sektörde oldukça yoğun bir talep göreceği

varsayılmaktadır. Programlarımız, sektörün günümüz gereksinimlerinin karşılanmasının yanı sıra gelişimine de uygun olarak düzenlenmiş olup, öğrencileri yaratıcı ve yenilikçi fikirler üretmeye yönlendirirken, geleceğe hazırlamayı hedeflemektedir. Uygulama ile desteklenen eğitim programının sağlayacağı avantajla öğrenciler, mezuniyet sonrasında turizm sektörünün oldukça geniş kariyer seçeneklerinden tercih yapma olanağına sahip olacaklardır.

Ders Programı

	1. Dönem	2. Dönem
Birinci Yıl	Spor ve Rekreasyon Endüstrisine Giriş	Toplumlar için Spor
	Konaklama Hizmetleri	Fizyoloji ve İlk Yardım
	Açık hava Sporları ve Rekreasyon	Salon Sporları ve Rekreasyon
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İletişim Becerileri-I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İletişim Becerileri-II
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Temel Almanca-I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Temel Almanca- II
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Sektör Stajı-I
	İkinci Dil Olarak Türkçe	
	3. Dönem	4. Dönem
İkinci Yıl	Spor ve Rekreasyon Hizmetleri	Etkinlik Yönetimi
	Su Sporları ve Rekreasyon	Macera Sporları ve Rekreasyon
	Seyahat Endüstrisinde Bilgisayar Rezervasyon Sistemleri	Konaklama Endüstrisinde Bilgisayar Rezervasyon Sistemleri
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İngilizce-I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İngilizce-II
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Almanca-I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Almanca-II
	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Almanca - II
	5. Dönem	6. Dönem
Üçüncü Yıl	Sağlık, Egzersiz ve Yaşam Tarzı	Rekreasyonda Liderlik ve Spor
	Turizm ve Rekreasyon Pazarlaması-I	Spor ve Rekreasyon Pazarlaması
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Muhasebe-I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Muhasebe-II
	Turizm ve Rekreasyon İşletmesine Giriş	Alan Seçmeli Dersi-I
	Özel Amaçlı Spor ve Rekreasyon	Üniversite Geneli Seçmeli-I
		Sektör Stajı-II
	7. Dönem	8. Dönem
Dördüncü Yıl	Ekoloji ve Rekreasyon	Rekreasyon ve Spor Sosyolojisi
	İnsan Kaynakları Yönetimi	Finansal Yönetim
	Turizm ve Rekreasyon Ekonomisi	Alan Seçmeli Dersi-III
	Alan Seçmeli Dersi-II	Alan Seçmeli Dersi-IV
	Üniversite Geneli Seçmeli-II	Üniversite Geneli Seçmeli-III



Olanaklar

Mükemmel kapalı spor kompleksi ve uluslararası kalitede birçok açık hava tesisi ile üniversitemiz çok çeşitli spor olanakları sunmaktadır. Bu olanaklar arasında futbol, basketbol, voleybol, hentbol, atletizm, tenis, squash, JIU-JITSU, masa tenisi, bilardo, satranç, güreş, bisiklet, triatlon ve futbol tenisi faaliyetleri ile ilgili imkanlar yer almaktadır. Üniversiteyi liglerde temsil eden öğrencilerimize üniversite tarafından burs verilmektedir. Son olarak, kriket, bowling, dart, yüzme, futsal ve futbol takımları üniversiteler arası turnuvalarda ve liglerde üniversitemizi başarıyla temsil etmektedir.

Mezunlarımız rekreasyon ve turizm sektörünün farklı alanlarında iş bulma imkanına sahiptirler. Mezunlarımız, rekreasyon, eğlence ve spor endüstrisinin herhangi bir sektöründe kariyerlerine başlayabilirler. Olası işverenler arasında eğlence

merkezleri, sağlık ve spor kulüpleri, turizm işletmeleri, spor bakanlıkları, turizm bakanlıkları, spor turizmi tesisleri, sağlık turizmi tesisleri, konaklama işletmeleri, sosyal tesisler, dinlenme tesisleri, huzurevleri, tatil köyleri, sosyal hizmet ve tesisler, çocuk rekreasyon tesisleri, spor ve rekreasyon tesisleri, sosyo-kültürel rekreasyon tesisleri, misafirperverlik ve idari hizmet alanları, animasyon işletmeleri, özel okullar, üniversiteler, özel eğitim merkezleri, spor tesisleri, yerel yönetimler (belediyeler), kayak merkezleri, sahil tesisleri, kumarhaneler, yaz kampları, turizm büroları, tur operatörleri, ticari rekreasyon işletmeleri, milli parklar, eğlence parkları, gençlik müdürlükleri ve gençlik kampları gösterilebilir. Mezunlarımız aynı zamanda, akademik kariyerlerine fakültemizin lisansüstü programlarına katılarak devam edebilmektedirler.



Ben DAÜ Mezunuyum

Rekreasyon endüstrisi çok geniş bir çalışma alanına sahiptir. Birçok iş fırsatını bizlere sunmaktadır. Üniversite düzeyinde rekreasyon eğitimi çok eğlenceli ve zevklidir. Doğu Akdeniz Üniversitesi Rekreasyon programını üniversitenin imkanları ve donanımı diğer üniversitelere göre çok daha iyi olduğu için tercih ettim. Diploması geçerli olan bir üniversitedir. Kendimi çok şanslı hissediyorum.

Aida Krivdic
Bosna Hersek

Olanaklar

Mezunlarımız turizm sektöründe geniş bir iş olanakları yelpazesine sahiptir. Ulaşım şirketleri, havayolları, yolcu gemileri, uluslararası otel zincirleri, turizm operatörleri ve seyahat acenteleri bunlardan sadece birkaçıdır. Turizm İşletmeciliği Programı öğrencileri stajlarını Türkiye, KKTC ve diğer birçok ülkedeki 5 ve 4 yıldızlı otellerde ve birinci sınıf tatil köylerinde (örneğin Hilton, Sheraton, Swissotel, Marriott, Kempinski, Radisson SAS, Holiday Inn, Merit ve Dedeman) yanı sıra Türk Hava Yolları, Pegasus veya tur operatörleri gibi ünlü havayolu şirketleri. Mezunlarımıza stajlarını tamamlamalarının ardından bu kuruluşlarda iş imkanı sunulmaktadır.



Ben DAÜ Mezunuyum

“Doğu Akdeniz Üniversitesi, eğitime başladığı ilk günden itibaren sürekli yükselen bir eğri çizerek başarılı bir eğitim yuvasına dönüştü. Aynı zamanda üniversite, sadece Gazimağusa'nın çehresini birçok yönden değiştirmekle kalmamış, hem ada halkı tarafından hem de uluslararası platformda tercih edilir hale gelmiştir. Kurulduğu günden bu yana birçok mesleki alanda başarılı bireyler yetiştirmiş ve geniş bir mezun yelpazesine sahiptir. DAÜ'de Turizm ve Otel İşletmeciliği okudum. Her şeyden önce insan hayatı hayal etmekle başlar, hayalleri, yetenekleri ve yetkinlikleri her zaman bireyle birlikte vardır. Bu eğitim süreçleri sayesinde bireyler kendilerini keşfeder, doğru olana yönlendirir ve yapmak istediklerini şekillendirir. Üniversiteler bunun son ve en önemli sürecidir, iyi ve doğru

bir üniversite seçmek şarttır. DAÜ, Kıbrıs'ta kurulmuş, sürekli gelişerek kaliteli bir eğitim verme misyonunu daima ilerlemiş çok iyi bir yükseköğretim kurumudur. Her zaman iyi bir turizm profesyoneli olmak gibi bir hedefim ve hayalim vardı. Ancak, bunun gerçekleşmesi için iyi bir altyapı, eğitim, teorik ve pratik bilgi gereklidi. DAÜ bunu ve hayallerimi benim için en iyi şekilde sağladı.”

Süleyman KANSU
Genel Müdür, Salamis Bay Conti Resort Hotel
Kuzey Kıbrıs

Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu

Bölüm Hakkında Genel Bilgi



Başlangıç Yılı
1990



Öğrenci - Öğretim
Elemanı Oranı
17:1



Farklı Uyruklar
39



Öğrenci Sayısı
950+



Mezunlar
5000+

Bir Öğrencinin Bölüm ile İlgili Mesajı

İki yıldır okulumuzun öğrenci temsilcisi olarak görev yapıyorum. Bu süre zarfında okulumuzun eğitim kalitesi, sosyal çevresinin zenginliği ve sunduğu kariyer olanakları hakkında çok şey öğrendim. Okulumuzda aldığımız eğitim, sektördeki en güncel bilgi ve becerileri kazanmamızı sağlıyor. Mezunlarımız, dünyanın her yerindeki otel ve turizm işletmelerinde başarılı kariyerler kurabiliyorlar. Okulumuzun sosyal çevresi de çok zengin. Farklı kültürlerden gelen öğrencilerle bir arada olma

fırsatı buluyoruz. Bu sayede, kişisel gelişimimize ve sosyal becerilerimizi geliştirmemize büyük katkı sağlıyor. DAÜ Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, turizm ve otel işletmeciliği alanında kariyer yapmak isteyen öğrenciler için en doğru adrestir.

GADAM JUMANYAZOV
DAÜ Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu
Türkmenistan



Akademik Kadro

Dekan: Yrd. Doç. Dr. İLKAY YORGANCI Dekan Yardımcıları: Yrd. Doç. Dr. ALİ ÖZDURAN ve Yrd. Doç. Dr. TUNA KARATEPE

- Prof. Dr. ALİ ÖZTÜREN (Rektör Yardımcısı)
- Prof. Dr. HASAN KILIÇ (Rektör)
- Prof. Dr. OSMAN M. KARATEPE (Rektör Yardımcısı)
- Doç. Dr. MİNE HAKTANIR
- Yrd. Doç. Dr. ALİ ÖZDURAN
- Yrd. Doç. Dr. CAHİT EZEL
- Yrd. Doç. Dr. HAMED REZAPOURAGHDAM
- Yrd. Doç. Dr. ÖZLEM ALTUN
- Yrd. Doç. Dr. RÜÇHAN KAYAMAN
- Yrd. Doç. Dr. TUNA KARATEPE
- Öğr. Gör. KURTULUŞ ÖZBAŞAR
- Öğr. Gör. MİNE ADALIER
- Öğr. Gör. MÜNEVVER GÜREL
- Uzm. Şef PINAR BARUT
- Uzm. Öğr. Gör. KORAL KARAMANOĞLU

İmkanlar

Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, küresel turizm sektörü ile ilgili uzun vadeli taleplere uygun, entelektüel açıdan gelişmiş uzmanlar ve profesyoneller yetiştirme misyonunu benimsemektedir. Programlarımız, sadece sektörel ihtiyaçlara karşılık vermekle kalmayıp aynı zamanda öğrencilerimizi profesyonel hayata en iyi şekilde hazırlamakta, onları yaratıcı ve yenilikçi bireyler olarak motive etmektedir. Uygulamalı eğitim programımız, sektörle birebir ilişki içinde olup, öğrencilere geniş bir yelpazede iş fırsatları sunmaktadır. Mezunlarımız, sunduğumuz avantajlar sayesinde sektörde başarıyla yer alacaklarına dair güçlü bir temele sahiptir.



Akreditasyonlar ve Üyelikler



Ted.Qual UNWTO.THEMIS:
Turizmde Eğitim Kalitesinin Öğretilmesi



WACS
Dünya Aşçılar Dernekleri Birliği



EURHODIP
Turizm ve Boş Zaman, Eğitim ve
Araştırma Derneği



EDEXCEL
Yüksek Ulusal Diploma-HND-UK



HOSCO
Dünyanın en büyük sektörel
kariyer, staj ve iş ağı



The Alliance by Institut Paul Bocuse Fransa'nın,
dünyaca tanınan en önemli mutfak sanatları, gastronomi,
yemek servisi, ve konaklama işletmeciliği birliği



IWSA
Uluslararası Şarap ve Alkollü
İçkiler Akademisi



FIBAA
Uluslararası İşletme Yönetimi Akreditasyonu
Vakfı



LCCI
Londra Ticaret Odası Endüstriyel Nitelikler



EURHODIP
Konaklama ve Turizm Eğitim ve Öğretimi
Destekleyen Uluslararası Birlik



AEHT
Avrupa Otelcilik ve Turizm Okulları Birliği



AMFORHT
Dünya Otelcilik ve Turizm Eğitim ve Öğretim
Birliği



WSET
Şarap ve Ruh Eğitim Vakfı



City & Guilds
DAÜ Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü City & Guilds üyesidir.



programlarımız

Aşçılık Ön Lisans Programı (Türkçe)

Programımız, bölgemizde ve dünyada önde gelen otel işletmelerinin ihtiyaç duyduğu, dünya mutfakları ve yerel mutfaklar konusunda donanımlı aşçı adayları yetiştirmektedir. Programımızın eğitim dili Türkçe olmakla beraber, teorik ve pratik dersler öğrencilerimize deneyimli ve sektör tecrübesi olan kadrolar tarafından verilmektedir. Eğitim dili Türkçe'dir. Öğrencilere İngilizce seçmeli olarak verilmektedir. Derslerde mutfak sanatları ve kültürüne yönelik teorik altyapının yanı sıra ülkemizin seçkin otellerinde ve kurumlarında uygulama imkanları da sunulmaktadır. Akademik kadromuzda seçkin akademisyenler ve sektörün önde gelen isimleri yer almaktadır. Derslerin yanı sıra öğrencilerimiz çeşitli konularda seminer ve çalıştaylar vasıtasıyla sektörle eş zamanlı olarak bilgi ve beceri kazanmaktadırlar.

Aşçılık Ön Lisans Programı'nın amacı, yiyecek ve içecek sektörüne mutfak şefi olmaya aday, ulusal ve uluslararası mutfaklardan örnekler sunabilecek aşçı yetiştirmenin yanı sıra, konaklama ve yiyecek-içecek sektörlerinde eksikliği hissedilen, nitelikli, eğitilmiş eleman sayısının artmasına katkı sağlamaktır. İki yıl süreli programı başarıyla tamamlayan öğrenciler, aşçılık dalında ön lisans diploması alırlar. Konaklama ve yiyecek-içecek sektörlerinin yapısına uygun olarak öğrenciler, teorik eğitimlerinin yanı sıra, konaklama işletmeleri ile restoran mutfaklarında ve benzer işletmelerde 60 iş günü süreli staj yapmak suretiyle pratik yaparak mezuniyet koşullarını yerine getirmektedir.

Ders Programı

	1. Dönem	2. Dönem
Birinci Yıl	Yiyecek Üretimi-I	Yiyecek Üretimi-II
	Gastronomiye Giriş	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
	Gastronomi & Mutfak Sanatları İçin Gıda Teknolojisi	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İş Güvenliği ve Sanitasyon
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Bilgisayar Uygulamaları	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satınalma
	Turizm Endüstrisi İçin İletişim Becerileri - I	Aşçılık için İletişim Becerileri-II
	Haftalık İş Deneyimi - I	Staj
		Haftalık İş Deneyimi-II
	3. Dönem	4. Dönem
İkinci Yıl	Yiyecek Üretimi-III	Yiyecek Üretimi-IV
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Stratejileri	Temel Pastacılık
	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	Yöresel Mutfak Uygulamaları
	Dünya Mutfak Kültürleri	Mutfak Yönetimi
	Alan Seçmeli Dersi I	Alan Seçmeli Dersi I
	Haftalık İş Deneyimi- III	Haftalık İş Deneyimi- IV
		Beceri Geliştirme - I
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	

Olanaklar

Mezunlarımız turizm sektörünün farklı alanlarında iş bulma imkanına sahiptirler. Ulaştırma şirketlerinde, özellikle hava yolları (kabin memurluğu, yer hostesliği) ve deniz işletmelerinde (kruvaziyer gemilerde), uluslararası zincir otellerde, tur operatörleri ve acentelerde çalışabilirler. Öğrencilerimiz, öğrenimleri sırasında 5 veya 4 yıldızlı konaklama, seyahat ve ulaştırma işletmeleriyle restoranlarda gerçekleştirecekleri stajları ile işletmeleri yerinde tanıma fırsatı bulmaktadırlar. Arzu eden öğrencilerimiz için, yurt dışındaki konaklama işletmelerinde staj yapma olanağı mevcuttur. Üniversitemize ait Deniz Kulübü Tesisleri de öğrencilerimizin staj yapabileceği işletmeler arasında yer almaktadır. Yüksekokulumuzdan ve fakültemizden stajyer kabul eden işletmeler arasında; Hilton, Sheraton, Swissotel, Marriott, Kempinski, Radisson, Holiday Inn, Merit, Kaya Hotels, Noah's Ark, Arkin Group Hotels, Limak Hotels, Acapulco Resort Hotel gibi konaklama işletmeleriyle Türk Hava Yolları, Pegasus, ETS Tur, Puzzle Travel gibi havayolu ve ulaştırma işletmeleri, Michelin yıldızlı restoranlar (Tom's Kitchen, Piccolo Lago, Dolce Stil Novo alla Reggia, Spago), uluslararası zincir restoranlar (örneğin COYA Restoran Grubu, Le Petite Maison) ve "İncili" restoranlar (Mikla, Alancha, Lacivert, Nicole, Sunset, Neolokal), bulunmakta ve mezun öğrencilerimiz staj yaptıkları bu işletmelerden iş teklifleri almaktadırlar. Mezunlarımız aynı zamanda, akademik kariyerlerine fakültemizin yüksek lisans programına katılarak devam edebilmektedirler.

Ben DAÜ Mezunuyum

DAÜ Turizm Fakültesi laboratuvarlarında edindiğim pratik deneyim, bana mutfak sektöründe başarılı olmak için ihtiyaç duyduğum becerileri geliştirme fırsatı verdi. Bu güçlü uygulamalı öğrenme bileşeninin, öğrencileri gerçek dünyadaki başarıya hazırlamak için gerekli olduğuna inanıyorum. Bana başarılı olmak için güven ve motivasyonun yanı sıra inanılmaz bir endüstri becerileri ve bilgisi temeli verdi. DAÜ'de öğrenim görmek şimdiye kadar verdiğim en iyi kararlardan biriydi. Şu an kariyerime İngiltere'de devam ediyorum.

Ali Kasabali



Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı (Türkçe)

Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programı öğrencilere iki yıllık öğrenimleri süresince, tüm dünyada yeni trend olan pastacılık sektörünün yanı sıra, klasikten modern pastacılığa ve artisan ekmek yapımına kadar farklı alanlarda kariyer yapmaya uygun eğitim sağlar. Ülkemizde bir ilk olan program zengin bir ders yelpazesinde uluslararası standartlara uygun temel pastacılık ve ekmekçilik derslerinin yanı sıra seçmeli derlerle de öğrencileri sektöre hazırlar. Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Programının amacı, yiyecek ve içecek sektörüne pastane şefi olmaya aday ulusal ve uluslararası tatlı, pasta ve

benzeri ürünlerin yer aldığı mutfaklardan örnekler sunabilecek geleceğin pasta şeflerini yetiştirmektir. Ggünümüzde oldukça popüler olan fırın ve ekmekçilik alanında eksikliği hissedilen, nitelikli ve eğitilmiş eleman sayısının artmasına katkı sağlamak da programın amaçları arasındadır. Bu doğrultuda öğrencilerimizin bilgi üreten ve bu bilgiyi geliştirip uygulayabilecek beceri ve yetenekle donanımlı yönetici adayları olarak yetişmesini sağlayacak şekilde analitik düşünme ve iletişim becerilerini yükseltecek, yaratıcı ve araştırmacı olmalarını teşvik edecek bir eğitim programı sunulmaktadır.

Ders Programı

	1. Dönem	2. Dönem
Birinci Yıl	Temel Pastacılık - I	Unlu Mamuller - I
	Ekmek Yapımı ve Fırıncılık - I	Ekmek Yapımı ve Fırıncılık - II
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Beslenme İlkeleri	Yiyecek ve İçecek İşl.lerinde Hijyen ve Sanitasyon
	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Bilgisayar Uygulamaları	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Satınalma
	Turizm Endüstrisi İçin İletişim Becerileri - I	Aşçılık için İletişim Becerileri - II
	Haftalık İş Deneyimi - I	Haftalık İş Deneyimi - II
		Sektör Stajı
	3. Dönem	4. Dönem
İkinci Yıl	Temel Pastacılık - II	Butik Pastacılık
	Unlu Mamuller - II	Kafe ve Pastane Yönetimi
	Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü	Dondurma, Sorbe ve Buzlu İçecekler
	Çikolata Sanatı	Mutfak Sanatlarında Profesyonel Gelişim - II
	Mutfak Sanatlarında Profesyonel Gelişim - I	Alan Seçmeli Dersi I
	Haftalık İş Deneyimi - III	Haftalık İş Deneyimi - IV
		Beceri Geliştirme - I
		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi

Olanaklar

Mezunlarımız turizm sektörünün farklı alanlarında iş bulma imkanına sahiptirler. Ulaştırma şirketlerinde, özellikle hava yolları (kabin memurluğu, yer hostesliği) ve deniz işletmelerinde (kruvaziyer gemilerde), uluslararası zincir otellerde, tur operatörleri ve acentelerde çalışabilirler. Öğrencilerimiz, öğrenimleri sırasında 5 veya 4 yıldızlı konaklama, seyahat ve ulaştırma işletmeleriyle restoranlarda gerçekleştirecekleri stajları ile işletmeleri yerinde tanıma fırsatı bulmaktadırlar. Arzu eden öğrencilerimiz için, yurt dışındaki konaklama işletmelerinde staj yapma olanağı mevcuttur. Üniversitemize ait Deniz Kulübü Tesisleri de öğrencilerimizin staj yapabileceği işletmeler arasında yer almaktadır. Yüksekokulumuzdan ve fakültemizden stajyer kabul eden işletmeler arasında; Hilton, Sheraton, Swissotel, Marriott, Kempinski, Radisson, Holiday Inn, Merit, Kaya Hotels, Noah's Ark, Arkın Group Hotels, Limak Hotels, Acapulco Resort Hotel gibi konaklama işletmeleriyle Türk Hava Yolları, Pegasus, ETS Tur, Puzzle Travel gibi havayolu ve ulaştırma işletmeleri, Michelin yıldızlı restoranlar (Tom's Kitchen, Piccolo Lago, Dolce Stil Novo alla Reggia, Spago), uluslararası zincir restoranlar (örneğin COYA Restoran Grubu, Le Petite Maison) ve "İncili" restoranlar (Mikla, Alancha, Lacivert, Nicole, Sunset, Neolokal), bulunmakta ve mezun öğrencilerimiz staj yaptıkları bu işletmelerden iş teklifleri almaktadırlar. Mezunlarımız aynı zamanda, akademik kariyerlerine fakültemizin yüksek lisans programına katılarak devam edebilmektedirler.

Ben DAÜ Mezunuyum

Pastacılık ve Ekmekçilik programı bana pastacılık ve kafe yönetimi kariyerimi başarılı kılmak için ihtiyaç duyduğum becerilerden çok daha fazlasını verdi. Bu programın mezunu olarak, en yüksek standartlarda profesyonel pasta şefi eğitim ve öğretimi almaktan gurur duyuyoruz.

Zehra Özge Güder



Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri Ön Lisans Programı (İngilizce)

Doğu Akdeniz Üniversitesi (DAÜ) Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri Programı, uçuş güvenliğini en üst düzeyde tutan, müşteri memnuniyeti odaklı, etkili iletişim becerilerine sahip, çözüm üreten ve yüksek nitelikli insan kaynağı yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Mezunlarımız, deneyimli eğitim kadrosunun sağladığı güncel bilgiler ile donatılmış olarak sorunları etkili bir şekilde çözebilecek, kaynakları en verimli şekilde kullanabileceklerdir.

Hava ulaşımı günümüzün küreselleşen dünyasında ulaşım ihtiyacının karşılanmasında çok önemli roller üstlenmektedir. Toplumumuzun ve ekonomimizin hayati bir sektörüdür. Havacılık sektörü hızla gelişirken, sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli personel sayısı da artmaktadır. Yolcu ilişkileri, acil durum kuralları, ilk yardım, iletişim becerileri ve yabancı dilde donanımlı kabin görevlileri ihtiyacı da bu gelişim doğrultusunda artmaktadır.

Ders Programı

	1. Dönem	2. Dönem
Birinci Yıl	Ulaştırma Sektörüne Giriş	İkram ve Servis Hizmetleri
	Sivil Havacılık Esasları	Temel İlk Yardım
	Sivil Havacılık Kabin Hizmetlerine Giriş	Dünya Turizm Destinasyonları
	İngilizce'de İletişim - I	İngilizce'de İletişim - II
	Temel Almanca - I	Temel Almanca - II
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	Sektör Stajı - I
		Seminer
	3. Dönem	4. Dönem
İkinci Yıl	Diksiyon ve Anons	Ekip Kaynak Yönetimi
	Temel Uçuş Bilgileri	Temel Meteoroloji
	Nezaket ve Sosyal Davranış Kuralları	Havacılıkta Müşteri İlişkileri Yönetimi
	Havacılık İngilizcesi - I	Havacılık İngilizcesi - II
	Havacılıkta Emniyet Kuralları ve Usulleri	Yolcu Hizmetleri
	Haftalık İş Deneyimi - II	

Olanaklar

Dünyanın en büyük havayolu topluluğu olan Star Alliance üyesi Türk Hava Yolları ve Pegasus Hava Yolları ile yapılan anlaşmalar ile öğrencilerimizin eğitim seviyeleri en üst düzeye çıkarılacak ve bu seviye sertifikalanacaktır. Üniversitemiz sivil havacılık sektörü ile ilişkili birçok kamu ve özel kurum (örneğin KKTC Sivil Havacılık Dairesi, Ercan Devlet Havalimanı, Ercan Havalimanı Meydan İşletmesi, Türk Hava Yolları, Pegasus Hava Yolları, Atlasglobal, Lufthansa Hava Yolları vs.) ile işbirliği yapmaktadır. Bu çerçevede yapılan ortak projeler ve çeşitli çalışmalar sayesinde öğrencilerimiz eğitim, staj ve istihdam imkânlarına sahip olmaktadır. Avrupa, Amerika, Orta Doğu ve Asya'da yer alan diğer eğitim kurumları ile yapılan eğitim anlaşmaları aracılığı ile öğrencilerimizin yurtdışı deneyimleri de sağlanmaktadır. Bununla birlikte, iki yıllık sivil havacılık kabin hizmetleri programından mezun olan öğrencilerimiz, turizm işletmeciliği ile ilişkili lisans, yüksek lisans ve doktora yaparak kariyerlerinde ilerleme fırsatlarını da yakalamaktadırlar. Uluslararası akreditasyonlarımız eğitim kalitemizin göstergeleri niteliğinde olup, mezunlarımızın sektörün en çok tercih edilen kişileri olmasını sağlamaktadır.



Ben DAÜ Mezunuyum

DAÜ Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri programından mezun oldum. Bence kabin memuru olmak dünyanın en havalı kariyerlerinden biridir. Kariyer hedefime ulaşmamda bana destek olan, bilgi ve birikimlerini benden esirgemeyen tüm değerli hocalarıma teşekkür ederim.

Sümeyye Hoşafcı

Turizm ve Otel İşletmeciliği Ön Lisans Programı (İngilizce)

Programımız; bölgemizde ve dünyada önde gelen otel işletmelerinin ihtiyaç duyduğu, konusunda bilgili, lider ve dünyadaki otel sektörünü takip eden pek çok beceri ve yeteneklerle donanımlı orta ve alt kademe yönetici adaylarını yetiştirmeye yönelik hazırlanmıştır. Sunduğumuz lisans ve ön lisans eğitim programlarımız, seçkin akademisyen ve uzman kadrolarımız ile öğrencilerimizi geleceğin turizm sektörüne hazırlamaktadır.

Turizm ve Otelcilik Ön Lisans (Ağırlama Hizmetleri) Programı öğrencilerimizi turizm ve otel sektöründeki orta düzey yöneticilik

görevlerine en iyi şekilde hazırlamayı amaçlamaktadır. Programımız sektörün, günümüz gereksinimlerinin karşılanmasının yanı sıra, gelişimine de uygun olarak düzenlenmiş olup, öğrencileri yaratıcı ve yenilikçi fikirler üretmeye yönlendirirken geleceğe hazırlamayı hedeflemektedir. Uygulama ile desteklenen eğitim programının sağlayacağı avantajla öğrenciler, mezuniyet sonrasında turizm sektörünün oldukça geniş kariyer seçeneklerinden tercih yapma olanağına sahip olacaktır.

Ders Programı

	1. Dönem	2. Dönem
Birinci Yıl	Turizme Giriş	Kat Hizmetleri
	Konaklama Hizmetleri	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri
	Tur Operatörleri ve Seyahat Acenteleri	Dünya Turizm Destinasyonları
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İletişim Becerileri - I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İletişim Becerileri-II
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Temel Almanca - I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Temel Almanca - II
	İkinci Dil Olarak Türkçe	
	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi	
İkinci Yıl	3. Dönem	4. Dönem
	Sektör Stajı - I	Maliyet Analizi ve Kontrolü
	Önbüro Hizmetleri	Yiyecek Üretimi - II
	Yiyecek Üretimi - I	Konaklama Endüstrisinde Bilgisayar Rezervasyon Sistemleri
	Seyahat Endüstrisinde Bilgisayar Rezervasyon Sistemleri	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İngilizce - II
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için İngilizce - I	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Almanca - II
	Turizm ve Rekreasyon Endüstrisi için Almanca - I	

Olanaklar

Mezunlarımız turizm sektörünün farklı alanlarında iş bulma imkanına sahiptirler. Ulaştırma şirketlerinde, özellikle hava yolları (kabin memurluğu, yer hostesliği) ve deniz işletmelerinde (krvaziyer gemilerde), uluslararası zincir otellerde, tur operatörleri ve acentelerde çalışabilirler. Öğrencilerimiz, öğrenimleri sırasında 5 veya 4 yıldızlı konaklama, seyahat ve ulaştırma işletmeleriyle restoranlarda gerçekleştirecekleri stajları ile işletmeleri yerinde tanıma fırsatı bulmaktadırlar. Arzu eden öğrencilerimiz için, yurt dışındaki konaklama işletmelerinde staj yapma olanağı mevcuttur. Üniversitemize ait Deniz Kulübü Tesisleri de öğrencilerimizin staj yapabileceği işletmeler arasında yer almaktadır. Yüksekokulumuzdan ve fakültemizden stajyer kabul eden işletmeler arasında; Hilton, Sheraton, Swissotel,

Marriott, Kempinski, Radisson, Holiday Inn, Merit, Kaya Hotels, Noah's Ark, Arkın Group Hotels, Limak Hotels, Acapulco Resort Hotel gibi konaklama işletmeleriyle Türk Hava Yolları, Pegasus, ETS Tur, Puzzle Travel gibi havayolu ve ulaştırma işletmeleri, Michelin yıldızlı restoranlar (Tom's Kitchen, Piccolo Lago, Dolce Stil Novo alla Reggia, Spago), uluslararası zincir restoranlar (örneğin COYA Restoran Grubu, Le Petite Maison) ve "İncil" restoranlar (Mikla, Alancha, Lacivert, Nicole, Sunset, Neolokal), bulunmakta ve mezun öğrencilerimiz staj yaptıkları bu işletmelerden iş teklifleri almaktadırlar. Mezunlarımız aynı zamanda, akademik kariyerlerine fakültemizin lisans programına katılarak devam edebilmektedirler.

Ben DAÜ Mezunuyum

Dünyanın her yerinden birçok harika insanla tanıştım ve yeni arkadaşlar edindim. Kaliteli turizm ve otelcilik eğitiminin bir parçası olduğumu her zaman hissettim. DAÜ'deki eğitimim sırasında çeşitli turizm alanlarında becerilerimi deneme ve sektöre pratik açıdan da bakma şansım oldu. DAÜ Turizm ve Otel İşletmeciliği programı bana önemli bir kariyer elde etme imkanı sundu.











**Dona Maria
Allam Saab**





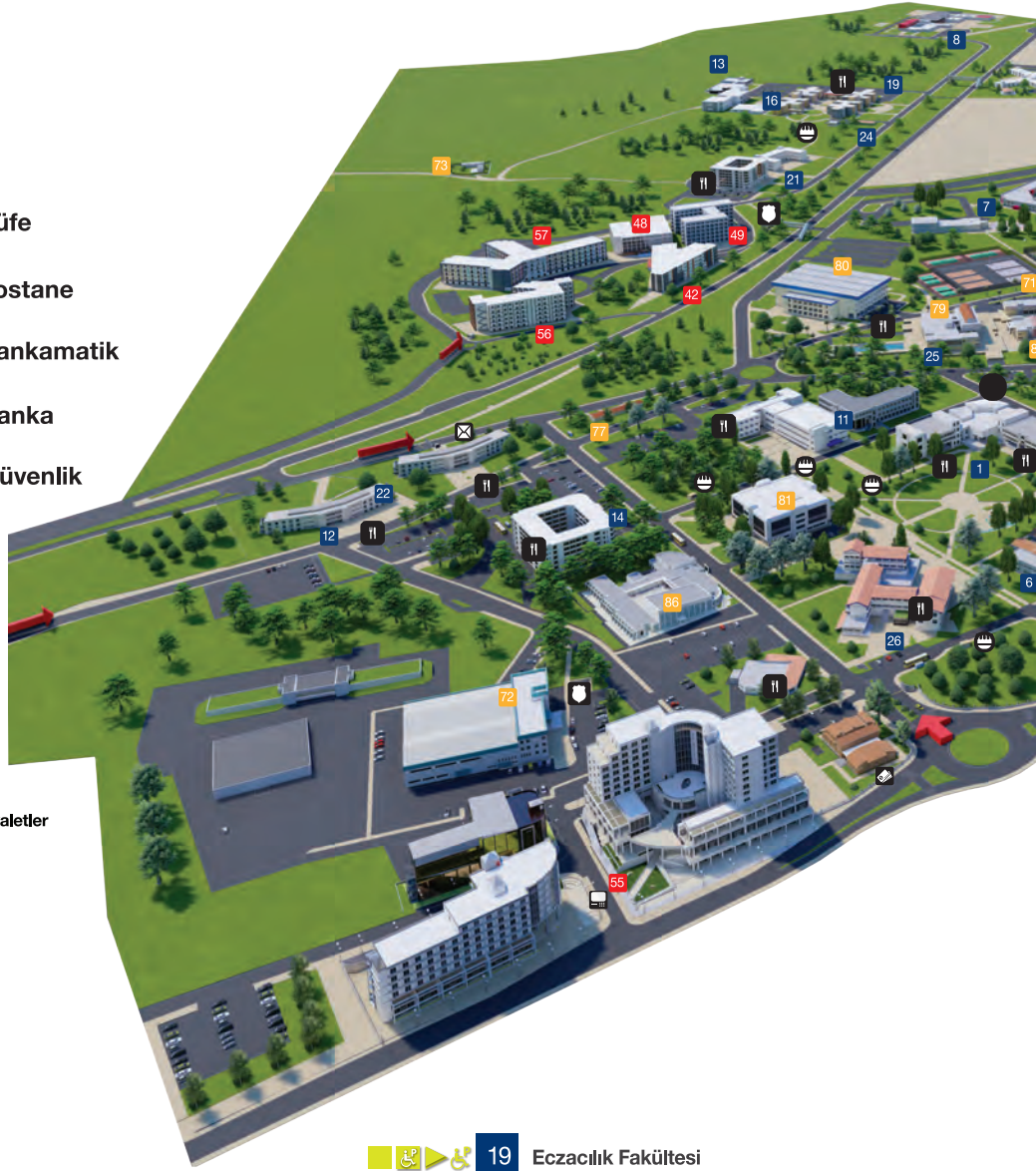







-  Akademik
-  Yurt
-  Yönetsel
-  Yiyecek Mekanları
-  Giriş
-  Büfe
-  Postane
-  Bankamatik
-  Banka
-  Güvenlik

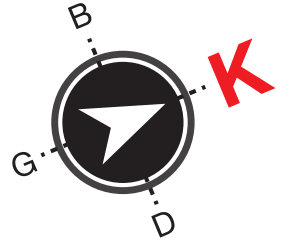
Tekerlekli Sandalye Erişim Bilgisi

-  Tüm katlara giriş
-  Genelde erişilebilir
-  Sadece zemin kat
-  Tekerlekli Sandalye kullanıcı erişimine uygun tuvaletler
-  Tekerlekli sandalye erişimine uygun giriş
-  Rampalı giriş
-  >>> 10%'dan fazla eğim
-  Engelli sürücüler için araba park alanı



-  1 Merkezi Derslikler
-  2 İnşaat Mühendisliği Bölümü
-  3 Bilgisayar Mühendisliği Bölümü
-  4 Elektrik-Elektronik Mühendisliği Bölümü
-  5 Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü
-  6 Makine Mühendisliği Bölümü
-  7 Doğu Akdeniz Doğa Koleji
-  8 Doğu Akdeniz Doğa İlkokulu
-  9 Mimarlık Fakültesi
-  10 Fen ve Edebiyat Fakültesi
-  11 İşletme ve Ekonomi Fakültesi - İşletme ve Finans Yüksekokulu
-  12 İletişim Fakültesi
-  13 Diş Hekimliği Fakültesi
-  14 Eğitim Fakültesi
-  15 Mühendislik Fakültesi-Endüstri Müh. Bölümü
-  16 Sağlık Bilimleri Fakültesi - Sağlık Hizmetleri Yüksekokulu
-  17 Hukuk Fakültesi - Adalet Meslek Yüksekokulu
-  18 Tıp Fakültesi-Klinik Uygulama Merkezi

-  19 Eczacılık Fakültesi
-  20 Turizm Fakültesi
-  21 Yabancı Diller ve İngilizce Hazırlık Okulu ve Ek Binası
-  22 Yabancı Diller ve İngilizce Hazırlık Okulu, Modern Diller Birimi
-  23 Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Araştırma Enstitüsü
-  24 Protez Ortez ve Biyomekanik Merkezi
-  25 Rektörlük
-  26 Bilgisayar ve Teknoloji Yüksekokulu
-  27 Görsel Sanatlar ve Görsel İletişim Tasarımı Bölümü - Tekno Park
-  41 Alfam Vista Yurdu
-  42 Astra Plus Yurdu
-  43 DAÜ Akdeniz Yurdu
-  45 DAÜ 2 Yurdu - DAÜ Yurtlar Müdürlüğü
-  46 DAÜ 3 Yurdu
- 47 DAÜ 4 Yurdu
- 48 Golden Plus Yurdu



1800 metre ilerde



DAÜ Harita

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 49 | Grand Aras Yurdu | 73 | Hayvan Barnağı |
| 50 | Halide Edip Misafirhanesi - I | 74 | DAÜ Deniz Tesisleri |
| 51 | Inn Dorm Yurdu | 75 | Kilise |
| 52 | Longson Yurdu | 76 | Bilgi İşlem Merkezi |
| 53 | Marmara Yurdu | 77 | Sürekli Eğitim Merkezi - Toplam Kalite Yönetimi Merkezi |
| 54 | Namık Kemal Misafirhanesi - II | 78 | Sağlık Merkezi - PDRAM |
| 55 | Novel Centrepoint Yurdu | 79 | Uluslararası Ofis |
| 56 | Nural Yurdu | 80 | Lala Mustafa Paşa Spor Sarayı |
| 57 | Pop Art Yurdu | 81 | Kütüphane |
| 58 | Prime Living Yurdu | 82 | Cami |
| 59 | Ramen Yurdu | 83 | Spor Sahaları |
| 60 | T.C. Yurtkur Necmettin Erbakan Yurdu Blok A | 84 | Rauf Raif Denктаş Kültür ve Kongre Sarayı |
| 61 | T.C. Yurtkur Necmettin Erbakan Yurdu Blok B | 85 | Öğrenci İşleri |
| 62 | T.C. Yurtkur Necmettin Erbakan Yurdu Blok C | 86 | Sosyal ve Kültürel Aktiviteler Merkezi - DAÜ Koop Ltd. |
| 63 | T.C. Yurtkur Necmettin Erbakan Yurdu Blok D | 87 | Stadyum |
| 64 | Uğursal Yurdu | 88 | Tabldot Restoran - Lapprenti |
| 71 | Mali İşler ve Personel İşleri | 89 | Teknik İşler |
| 72 | Yönetmel Hizmetler Binası | | |



emu.edu.tr

tourism.emu.edu.tr



+90 392 630 12 69

tourism.bilgi@emu.edu.tr

99628 Gazimağusa, KUZHEY KIBRIS, Mersin 10, TÜRKİYE