

Faculté de tourisme

NOTRE HISTOIRE

Notre institution, qui a commencé ses études de premier cycle en tant qu'école de tourisme et de gestion hôtelière Reha Midilli Foça à Foça en 2009, est devenue une faculté en 2014. Notre institution poursuit ses études de premier cycle sur le campus de Buca Tınaztepe sous le nom de Faculté de tourisme de l'Université Dokuz Eylül depuis 2020.

NOTRE BUT

Notre faculté vise à produire des connaissances innovantes qui créent de la valeur et à former des individus entrepreneuriaux en surveillant les développements de l'écosystème touristique mondial et en établissant une coopération efficace avec les parties prenantes. Augmenter le bien-être du secteur et de la société en continuant à être un établissement d'enseignement reconnu et reconnu au niveau national et international avec ses études scientifiques et la qualité de son enseignement dans le domaine du tourisme.

ARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EN VEDETTE :

Gastronomie Cuisine d'Application, Mini Cuisine d'Application (Cuisine du Monde), Pâtisserie, Fours Multifonctionnels, Salle de conférence, salle de réunion, générateur et amplificateur USB pour une formation ininterrompue, événement polyvalent Hall, salles de classe modernes équipées (ordinateur, barcovision et systèmes de sonorisation),

PROGRAMMES ÉDUCATIFS EN VEDETTE :

Programmes d'échange Erasmus + et Farabi

Le Département De GESTION DU TOURISME

Notre département a un programme préparatoire d'anglais d'un an. 30% de notre programme se compose de cours d'anglais. Le système de réussite des cours et d'évaluation des notes relatives est appliqué dans notre département. Afin que nos étudiants acquièrent des compétences dans le domaine des systèmes d'information, des cours dans lesquels des programmes tels qu'Opera (programme d'automatisation hôtelière) et SPSS (automatisation de l'analyse de données statistiques) sont enseignés sont dispensés. Notre département a conclu des accords Erasmus + (programme d'échange d'étudiants) avec différentes universités en Europe afin d'offrir à nos étudiants la possibilité d'étudier à l'étranger.

Domaines de carrière

Diplômés du département de gestion du tourisme, établissements d'hébergement avec certificat d'exploitation touristique, villages de vacances avec certificat d'exploitation touristique et hôtels avec certificats spéciaux du ministère de la Culture et du Tourisme, agences de voyages du groupe A, établissements de restauration et de restauration de première classe, établissements de tourisme étrangers, marinas et les établissements de plaisance, les bureaux d'information touristique, les établissements d'enseignement et de loisirs, etc. appartenant à des institutions publiques et privées. Ils ont la possibilité de faire carrière dans des compagnies aériennes et de transport touristique.

Le Département GASTRONOMIE ET ARTS CULINAIRES

Le Département Gastronomie et Arts Culinaires a démarré ses activités pédagogiques en 2018. Bien qu'il existe une formation préparatoire en anglais facultative d'un an, quatre années d'enseignement pour le diplôme de premier cycle en gastronomie et arts culinaires sont proposées. Étudiants, III. Dès le premier semestre, ils peuvent suivre des cours de deuxième langue étrangère (allemand ou français) à usage professionnel.

Domaines de carrière

Les diplômés en gastronomie et arts culinaires peuvent travailler principalement dans des entreprises d'hébergement et des entreprises indépendantes de restauration / boissons, dans des unités de restauration / boissons dans des aéroports, des navires de croisière, des entreprises de restauration, des institutions publiques fournissant des services de restauration / boissons et toutes les entreprises proposant des services de restauration / boissons.