

Fakultät für Tourismus

Unsere Geschichte

Unsere Institution, die 2009 als Reha Midilli Foça Tourismus- und Hotelmanagementschule mit ihrem Grundstudium in Foça begann, wurde 2014 eine Fakultät. Seit 2020 wird dieses Studienprogramm auf dem Buca Tinaztepe Campus der Dokuz Eylül Universität an der Fakultät für Tourismus fortgesetzt.

Unser Ziel

Unsere Fakultät zielt darauf ab, unternehmerische Persönlichkeiten auszubilden, indem sie die Entwicklungen im globalen Tourismus verfolgt, innovatives Wissen und Werte schafft und eine effektive Zusammenarbeit mit Interessengruppen aufbaut.

Die Fakultät trägt mit ihren wissenschaftlichen Studien und der national und international anerkannten Qualität ihrer Bildung im Bereich Tourismus dazu bei, das Wohlergehen des Sektors und der Gesellschaft zu steigern.

Besondere technische Ausstattung:

Gastronomie Ausbildungsküche, Mini Ausbildungsküche (World Cuisine), Konditorei, Multifunktionsöfen, Konferenzsaal, Besprechungsraum, Generator und USB-Booster für ununterbrochene Bildung, Mehrzweckhalle, voll ausgestattete moderne Klassenzimmer (Computer, Projektions- und Soundsysteme)

Besondere Bildungsprogramme:

Austauschprogramme Erasmus+ und Farabi

FACHBEREICH TOURISMUSMANAGEMENT

Unsere Abteilung bietet ein einjähriges Englisch-Vorbereitungsprogramm an. 30 % unseres Lehrplans besteht aus Englischunterricht. In unserem Fachbereich werden das Kurspasssystem und ein relatives Notenbewertungssystem angewendet. Damit unsere Studierenden Kompetenz im Bereich Wirtschaftsinformatik erlangen, werden Lehrveranstaltungen angeboten, in denen Programme wie Opera (Hotelautomatisierungsprogramm) und SPSS (Statistical Data Analysis Automation) gelehrt werden. Unser Fachbereich hat mit verschiedenen Universitäten in Europa Erasmus+ Abkommen (Studentenaustauschprogramm) abgeschlossen, um unseren Studierenden die Möglichkeit eines Auslandsstudiums zu bieten.

Karrierebereiche

Absolventen der Abteilung Tourismusmanagement können in folgenden Bereichen beruflich tätig sein: Beherbergungsbetriebe mit Tourismusbetriebszertifikat, Feriendörfer mit Tourismusbetriebszertifikat und Hotels mit speziellen Zertifikaten des Ministeriums für Kultur und Tourismus, A-Gruppenreisebüros, erstklassige Gastronomie- und Cateringbetriebe, ausländische Tourismusbetriebe, Yachthäfen und Jachtbetriebe, öffentlichen und privaten Fremdenverkehrsämter, Bildungs- und Freizeiteinrichtungen etc. Sie haben außerdem die Möglichkeit, Karriere in Fluggesellschaften und touristischen Transportunternehmen zu machen.

FACHBEREICH GASTRONOMIE UND KOCHKUNST

Die Abteilung für Gastronomie und Kochkunst hat ihr Studienprogramm im Jahr 2018 aufgenommen. Während es ein optionales 1-jährige Vorbereitungsjahr für Englisch gibt, besteht das Bachelorstudium Gastronomie und Kochkunst aus vier Studienjahren. Ab dem dritten Semester können die Studenten berufsbezogene Sprachkurse in der zweiten Fremdsprache (Deutsch oder Französisch) belegen.

Karrierebereiche

Absolventinnen und Absolventen der Gastronomie und Kochkunst können in Beherbergungsbetrieben und selbstständigen Gastronomiebetrieben, im Gastronomiebereich auf Flughäfen und Kreuzfahrtschiffen, in Cateringbetrieben, öffentlichen Einrichtungen mit Gastronomiebetrieben und in allen Betrieben mit Gastronomieangebot arbeiten.