

## 2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI TAVAN-TABAN PUANLARI

Bölüm	Puan Türü	Taban Puan	Tavan Puan
Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	EA	250,824	303,005
Turizm İşletmeciliği(%100İngilizce)	EA	300,362	329,116
Turizm İşletmeciliği(Türkçe)	EA	275,666	332,980
Turizm Rehberliği(%30 İngilizce)	DİL	359,856	425,491
Gastronomi ve Mutfak Sanatları(%30 İngilizce)	SÖZ	372,112	405,849

### MUĞLA SITKI KOÇMAN ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

Fakültemiz, 1992 tarihli Üniversitemiz kuruluş kanununda Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu olarak yer almış daha sonra 2014 yılında Bakanlar Kurulu Kararı ile Turizm Fakültesine dönüştürülmüştür. İlk defa 2001- 2002 Eğitim-Öğretim yılından itibaren öğrenci kabul eden Konaklama İşletmeciliği ve Seyahat İşletmeciliği Bölümlerimiz Yükseköğretim Kurulu Kararı sonrasında birleşerek, 2020-2020 Eğitim-Öğretim Yılından itibaren Turizm İşletmeciliği Bölümü olarak faaliyete geçmiştir. Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümü 2013-2014 Eğitim-Öğretim yılından beri faal durumda olup Turizm İşletmeciliği Bölümümüz %100 İngilizce programına 2019-2020, Türkçe programımıza 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılında öğrenci alımına başlamıştır. Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerimiz ise 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılından itibaren öğrenci alımına başlamıştır.

Fakültemiz halen Turizm İşletmeciliği (Türkçe ve %100 İngilizce Programlar), Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Turizm Rehberliği (%30 İngilizce) ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları (%30 İngilizce) programları ile Eğitim-Öğretime devam etmektedir. Turizm Fakültesi 2017-2018 Eğitim-Öğretim yılı itibariyle tamamlanan yeni fakülte binasına taşınmış ve burada faaliyet göstermeye başlamıştır. Yeni fakülte binası 5960 m2 olup, fakültemizde 1 adet amfi, 18 adet derslik, mutfak atölyesi, servis atölyesi ve konaklama atölyesi bulunmaktadır. Yenilenen bilgisayar laboratuvarımızda öğrencilerimize, mezuniyet sonrasında çalışmayı planladıkları turizm işletmelerinde kullanılan paket programlar ile otomasyon sistemlerine ilişkin uygulamalı eğitimler, alanında uzman olan öğretim elemanlarımız tarafından verilmektedir. 3. Sınıftan itibaren öğrencilerimiz İngilizceye ilave olarak Almanca, Fransızca, Rusça, İspanyolca ve Arapça dillerinden birini seçerek ikinci yabancı dil öğrenme olanağına sahip olmaktadır. Turizm İşletmeciliği (40 gün), Yiyecek-İçecek İşletmeciliği (40 gün) ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları (60 gün ) bölümündeki tüm öğrenciler mezun olmadan önce zorunlu stajlarını ulusal/uluslararası turizm işletmeleri ya da kurumlarında yapmak zorundadırlar.

“Turizm alanında hem akademik çalışmalarla hem de eğitim kalitesiyle ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmış bir eğitim kurumu olmak, araştırmaları ve eğitimiyle turizm sektörünün ve toplumun genel refahının artmasını sağlamak” vizyonu ile hareket eden bir Turizm Fakültesi olarak amacımız, eğitim-öğretim hizmetinde kaliteyi sürekli arttıran ve turizm sektöründe adından sıkça söz ettiren; öğrencilerimizin Muğla'da ve fakültemizde olmaktan mutlu olduğu, geleceğe iyimser bakan ve alanında lider bir eğitim kurumu olan, stratejik bakış açısına sahip, geleceğin lider ve yönetici kadrolarını yetiştirebilmektir. Nitekim öğrencilerimizin sektöre yönelik hem konaklama ve hem de seyahat işletmeciliği alanları için gerekli olan bilgisayar programlarını kullanabilen, ulusal veya uluslararası işletmelerde stajlarını tamamlayan ve dolayısıyla çok yönlü düşünebilen, iletişim kurabilen, kendine güvenen, verimlilik, hizmet kalitesi, rekabet gücü elde edilmesi gibi günümüzün ekonomik ve küresel koşullarına uyum sağlayabilecek; ilkeli, dürüst, çalışkan, takım ruhunu iyi bilen bireyler olması yolunda çaba göstermekteyiz. Bir diğer önemli amacımız ise fakültemizin tüm bölümleri için geçerli olmak kaydıyla Türkiye'de en yüksek puanla öğrenci alan Turizm Fakültesi olabilmektir. Buna ilave olarak özellikle son iki yıl içerisinde Güz ve Bahar dönemi olmak üzere her iki dönemde ayda bir düzenlemiş olduğumuz panel, konferans vb. etkinliklerle, kariyer sahibi olan önemli STK temsilcilerinin başkanları ile birlikte Genel Müdür, departman/işletme müdürü vb. kişileri öğrencilerimizle buluşturmaktayız.

Diğer taraftan; “turizm alanında bilimsel bilgiler üreterek ulusal ve uluslararası turizm çevrelerinde en önde yer alan, turizm ile ilgili ihtiyaç duyulan bilgilerle donanmış, ülkemizde ve dünyada turizmi geliştirmeyi amaçlayan bireyler yetiştirmek” misyonu ile hareket eden Fakültemizin akademik anlamda kaliteli, turizm sektörünün ülke ve bölge genelindeki sorunlarına çözüm olabilecek sürdürülebilir turizm politikalarını öne çıkaran yurtdışında ve içinde yayın yapan endeksli ve nitelikli dergilerdeki yayın sayısını arttırarak bu alandaki literatüre katkı sağlamaktır. Engelli öğrencilerimizin de rahatlıkla gelip eğitim görebilecekleri, yiyecek-içecek işletmeciliği bölümündeki öğrencilerimizin uygulama yapabilecekleri hizmet binası ve daha da güçlendirilmiş, yapılandırılmış bölüm, programlar ve akademik kadrosu ile siz sevgili öğrencilerimize hizmet vermekteyiz. Nitekim Yükseköğretim Kurulu (YÖK), üniversitelerde engelsiz bir ekosistemin oluşturulmasını teşvik etmek amacıyla 2018 yılından bu yana her yıl "Engelsiz Üniversite Ödülleri" vermekte olup Fakültemiz “Eğitimde Erişilebilirlik” kategorisinde “yeşil bayrak” ve “mekânda erişilebilirlik” kategorisinde turuncu bayrak almış bulunmaktadır.

Fakültemizde; 4 Profesör, 9 Doçent, 7 Dr. Öğr. Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi, 5 Araştırma Görevlisi olmak üzere 26 akademik ve 12 idari personel, toplamda ise 38 çalışmamız ile öğrencilerimize hizmet sunmaktayız. Ayrıca Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde, Fakültemizde 2006 Yılından beri Turizm İşletmeciliği alanında yüksek lisans eğitimi verilmektedir. Ayrıca Sağlık Turizmi İşletmeciliği yüksek lisans eğitimi de 2021-2022 yılı itibariyle başlamıştır. 2014-2015 eğitim-öğretim yılında ise doktora programı açılmıştır.

## **BÖLÜMLERİMİZ:**

Turizm İşletmeciliği (Türkçe)  
Turizm İşletmeciliği (%100 İngilizce)  
Yiyecek-İçecek İşletmeciliği (Türkçe)  
Turizm Rehberliği (%30İngilizce)  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (%30 İngilizce)

## **ADAY ÖĞRENCİLER İÇİN,**

### **TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (TÜRKÇE VE %100 İNGİLİZCE PROGRAMLARI)**

<b>Program</b>	<b>Puan Tipi</b>	<b>Yıl</b>	<b>Kontenjan</b>	<b>Yerleşen Öğrenci Sayısı</b>	<b>Taban Puan</b>	<b>Tavan Puan</b>
Tourism Management (%100 İngilizce)	EA	2022	30+1	31	300,362	329,116
		2021	30+1	31	238,792	303,867
Turizm İşletmeciliği (Türkçe)	EA	2022	50+2	52	275,666	332,980
		2021	50+2	25	201,694	251,967

Turizm İşletmeciliği bölümünde Türkçe ve İngilizce (%100) olmak üzere iki farklı program bulunmaktadır. Her iki program da eşit ağırlık (EA) puan türüyle öğrenci kabul etmektedir.

### **İngilizce Hazırlık Eğitimi:**

Türkçe programa kayıt olan öğrenciler kayıt oldukları ilk yıl isteğe bağlı 1 yıllık İngilizce hazırlık programına müracaat edebilirler. İngilizce hazırlık eğitimi almak istemeyen öğrenciler doğrudan birinci sınıfa kayıt yaptırılırlar.

Turizm İşletmeciliği İngilizce (%100) programı için 1 yıl İngilizce hazırlık eğitimi zorunludur. Ayrıca, ulusal ve/veya uluslararası yabancı dil sınavlarının birinden üniversitemizde belirlenecek düzeyde başarılı olduğunu belgeleyen veya üniversitemizde öğretim yılı başında yapılacak dil yeterlik sınavında başarılı olan öğrenciler hazırlık sınıfını okumadan doğrudan birinci sınıfa kayıt yaptırabilirler.

İngilizce hazırlık eğitimi alarak, öğretim yılını başarı ile tamamlayan öğrenciler ise takip eden öğretim yılında ders kayıtlarını yaparak eğitimlerine başlarlar. Hazırlık sınıfını 2 yıl içinde başaramayan öğrencilerimiz Turizm İşletmeciliği Türkçe programımıza kayıt yaptırabilecekleri gibi isterlerse üniversitemize kayıt yaptırarak yıldaki YKS sınav puanı dikkate alınarak (puanlarının kayıt yaptırmak istedikleri program için aranan taban puanından düşük olmaması şartıyla) öğretim dili Türkçe olan programlardan birine merkezi olarak yerleştirilebilirler.

### **Turizm İşletmeciliği Bölümünün Amacı:**

Turizm İşletmeciliği bölümünün amacı, bilimsel ve kaliteli bir eğitim öğretim sağlamak suretiyle turizm sektörü için nitelikli ve yabancı dil bilgisi üst seviyede bireyler yetiştirmektir. Programın öğretim süresi hazırlık sınıfı hariç dört (4) yıldır. 240 mezuniyet kredisini kapsayan eğitim süresince 40 iş günü sektör stajı bulunmaktadır. Eğitim sürecinde temel dersler, işletmecilik ve meslek dersleri ile uygulamalı dersler bulunmaktadır (Ayrıntılı bilgi için [www.akts.mu.edu.tr](http://www.akts.mu.edu.tr) adresini ziyaret edebilirsiniz).

Turizm İşletmeciliği Bölümü,

- ulusal değerlere sahip çıkan ve savunan
- analitik düşünebilme ve sorun çözme yetileri gelişmiş
- iyi derecede yabancı dil bilen,
- işletmecilik uygulamalarına hâkim,

· hoşgörü, nezaket, saygı, dürüstlük gibi temel değerlere sahip, nitelikli bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Bölümümüzden mezun olan öğrencilerimiz yüksek lisans ve doktora eğitimlerine devam ederek akademik hayata katkı sağlayabilecekleri gibi genelde hizmet sektörünün her alanındaki işletmelerde, özelde ise;

1. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın çeşitli birimlerinde
2. Ulusal ve uluslararası turizm örgütlerinde (TÜRSAB, TUREB, UNWTO, IH-RA vb.)
3. Ulusal ve uluslararası konaklama işletmelerinde
4. Tur operatörleri ve seyahat acentalarında
5. Yiyecek ve içecek işletmelerinde
6. Havayolları ve havalimanı işletmelerinde
7. Kruvaziyer gemi, yat ve marina işletmelerinde olmak üzere çok geniş bir yelpazede iş olanağına sahip olacaktırlar.

Bu çerçevede, bunlarla sınırlı olmamakla birlikte, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümünü tercih etmenin sizlere sağlayacağı yararlar aşağıdaki gibi ifade edilebilir;

- Alanında uzman, genç ve dinamik akademik personel,
- Yoğun İngilizce eğitiminin yanı sıra Almanca, Fransızca veya Rusça dillerini öğrenebilme olanağı,
- Ulusal ve uluslararası (Farabi, Erasmus, Mevlana) öğrenci değişim programlarına katılma olanakları,
- Akademik kariyer olanakları,
- Yurtiçi ve Yurtdışında staj olanakları,
- Türkiye'nin en önemli turizm destinasyonlarına yakın ortamda Türkiye'nin en güzel kampüslerinden birinde eğitim alma imkânı,
- Tarihi ve doğal güzellikler açısından ülkemizin (ve hatta dünyanın) en zengin illerinden olan Muğla'da yaşama, kültürel bilgi birikimini arttırma imkânı,
- İstihdam olanaklarının çeşitliliği

### **Turizm İşletmeciliği(Türkçe)**

Puan Türü : EA  
Yabancı Dil Hazırlık : İsteğe Bağlı  
Eğitim Dili : Türkçe  
Eğitim Süresi : 4 Yıl  
Yüksek lisans /Doktora : Var / Var

Telefon : 0252 2111846  
Faks : 0252 211 1847  
posta : turizm@mu.edu.tr  
Yerleşke : Kötekli / Muğla

### **Turizm İşletmeciliği(%100 İngilizce)**

Puan Türü : EA  
Öğrenim Süresi : Zorunlu Hazırlık+5 Yıl  
Eğitim Dili : %100 İngilizce  
Yüksek lisans /Doktora : Var / Var

Telefon : 0252 2111846  
Faks : 0252 211 1847  
posta : turizm@mu.edu.tr  
Yerleşke : Kötekli / Muğla

## **FOR CANDIDATES,**

### **TOURISM MANAGEMENT (%100 İngilizce ve Türkçe)**

**There are two different programs in the Department of Tourism Management, one in Turkish and one in English (100%). Admission to both programs is on the equal weighted (EA) score type of the university exam.**

### **English Preparatory Education:**

For the students enrolled in the Turkish program, 1-year English preparatory program in the first year of registration is optional. Students who do not want to take English preparatory education directly enroll in the first year.

**For the Tourism Management English (100%) program,**

1 year of English preparatory education is obligatory. Students who have certification indicating their English is at the level determined by our university in one of the national and/or international foreign language exams or who are successful in the language proficiency exam held by our university at the beginning of the academic year can directly enroll in the first class.

Students who successfully complete English preparatory education start the program by registering courses in the following academic year. Students who fail in preparatory education for consecutive 2 years have options to enroll in Tourism Management Turkish program in our Faculty or to, if they wish, be placed centrally in one of the programs whose language of instruction is Turkish. To be able to be placed in other programs (2<sup>nd</sup> option), their score of university exam for the year they registered at our university MUST be not lower than the base score required for the program they want to enroll in.

**Purpose of Tourism Management Department:**

Providing scientific and quality education, Department of Tourism Management aims to nurture students with technical and social qualifications required by the sector. The education period of the program is four (4) years, excluding the preparatory class. The program covers 240 graduation credits and to complete the program, a minimum of 40 working days of industry internship is a MUST. The syllabus includes basic courses, management and vocational courses, and practical courses (For detailed information, please visit [www.akts.mu.edu.tr](http://www.akts.mu.edu.tr)).

The Department of Tourism Management aims to qualify the students to

- protect and defend national and international values,
- have advanced analytical thinking and problem-solving skills,
- have a good command of (at least 2) foreign languages,
- have a good command of business practices,
- have principal values such as tolerance, courtesy, respect and honesty.

Besides continuing the master and the doctoral education, our graduates have opportunities to build their career in all areas of service sector in general, and particularly,

1. in various units of the Ministry of Culture and Tourism,
2. in national and international tourism organizations (TÜRSAB, TUREB, UNWTO, IH-RA etc.),
3. in national and international accommodation businesses,
4. in tour operators and travel agencies,
5. in food and beverage businesses,
6. in airlines and airport companies,
7. in cruise ship, yacht and marina facilities.

In this context, the benefits of choosing Muğla Sıtkı Koçman University Tourism Management Department can be expressed as follows, but not limited to these;

- Young and dynamic academic staff who are well qualified in their fields,
- Opportunity to learn at least one of German, French, or Russian languages in addition to intensive English education,
- Opportunities to participate in national and international (Farabi, Erasmus, Mevlana) student exchange programs,
- Academic career opportunities,

- Domestic and international internship opportunities,
- To have university education in one of the most beautiful campuses of Turkey and in an environment close important tourism destinations,
- to live in Muğla, which is one of the richest cities of our country (and even the world) in terms of historical and natural beauties and therefore to increase cultural awareness,
- Diversity of employment opportunities.

### Facilities in Faculty Building

There are 2 computer laboratories, 1 kitchen workshop and 1 service workshop, in Faculty of Tourism.

- The 50 square meters computer laboratory, equipped with high-configuration computers, is designed to serve undergraduate and graduate students for courses and researches.
- There are 30 computers with software utilized in undergraduate and graduate education and 1 projector in the laboratory.
- A kitchen workshop where practices for hot / cold cuisine, pastry, and confectionery etc. can be made has modern equipment and a capacity of 32 students.
- The service workshop has a capacity of 40 students, and students can produce all kind of beverages and practice serving them.

### YİYECEK ve İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ

Puan Tipi	Öğrenim Süresi	Yıl	Kontenjan	Yerleşen Öğrenci Sayısı	Taban Puan	Tavan Puan
EA	4 Yıl	2022	50+2	52	250,824	303,005
		2021	50+2	12	205,589	244,026

Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü'nün amacı konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri için nitelikli yöneticiler yetiştirmektir. Bu amaç doğrultusunda öğrenciler, başta İngilizce olmak üzere bilgi teknolojileri, turizm sektörü ve turizm işletmeleri, modern işletmecilik ve yöneticilik, yiyecek içecek üretim ile ilgili bilgi ve becerilerle donatılmaktadırlar. Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, akademik çalışmalar ve yeterlilikleri ile eğitim kalitesiyle ulusal ve uluslararası düzeyde akademik çevrede ve sektörde kabul görececek insan kaynağı yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bölümde eğitim alan öğrenciler isteğe bağlı olarak bir yıl devam eden yabancı dil hazırlık eğitimi alabilirler. Ayrıca, öğrencilerimiz 4 yıllık eğitimleri boyunca 40 iş günü meslek stajı yapmak zorundadırlar. Bu durum, öğrencilerimizin sektörle buluşması ve sektörde edinecekleri deneyime göre bireysel kariyer planları yapmasına olanak sağlamaktadır. Bölümümüzden mezun olan öğrencilerin, konaklama işletmelerinin yiyecek içecek departmanlarında restoran, bar vb. bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde orta ve üst kademe yönetici olarak çalışma imkanı; restoran, kafe-bar vb. işletmelerin işletmecisi olarak kendi işlerini kurabilme ayrıca başarılı ve yetenekli öğrenciler için akademik kariyer imkânları bulunmaktadır.

Puan Türü : EA  
Yabancı Dil Hazırlık : İsteğe Bağlı  
Eğitim Dili : Türkçe  
Eğitim Süresi : 4 Yıl  
Yüksek lisans /Doktora : Var / Var

Telefon : 0252 2111846  
Faks : 0252 211 1847  
posta : turizm@mu.edu.tr  
Yerleşke : Kötekli / Muğla

## GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ(%30 İNGİLİZCE)

Puan Tipi	Öğrenim Süresi	Yıl	Kontenjan	Yerleşen Öğrenci Sayısı	Taban Puan	Tavan Puan
SÖZEL	Zorunlu Hazırlık + 4 Yıl	2022	60+2	60	372,112	405,849
		2021	60+2	60	318,180	360,893

### Hazırlık Programı;

Sözel puan türüyle öğrenci kabul eden Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 1 yıl zorunlu Yabancı Dil (İngilizce) Hazırlık Sınıfı uygulaması bulunmaktadır. Eğitim-öğretim yılının başında Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi tarafından yapılan yabancı dil muafiyet sınavından başarılı olan öğrenciler, Hazırlık Programına tabi olmadan birinci sınıftan başlama hakkına sahiptir. Muafiyet sınavına girmeyen ya da başarısız olan öğrencilerin Hazırlık Programına katılmaları zorunludur.

### Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün temel amacı kendine güvenen, ulusal ve uluslararası anlamda rekabet edebilecek kapasiteye sahip, geleneksel Türk mutfağın koruyarak, buldukları destinasyona daha fazla turist gelmesini sağlayan “Gastronomi uzmanları”nı yetiştirmektir.

### Bölümün Hedefi

Lisans eğitimi süresince beslenme ilkeleri ve gıda bilimleri alanında derslere ilaveten yönetim, pazarlama, işletme, ekonomi, tarih ve coğrafya bilimleri dersleri de verilerek öğrencileri hem teorik hem de uygulamalı olarak mesleki bilgilerini geliştirmektir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yetiştirdiği bireylerin yaptığı bilimsel çalışmaların nitelikleriyle tanınmasını, sahip oldukları uzmanlık ile sözlerinin geçmesini, ulusal ve uluslararası alanda tanınmasını hedeflemektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü mezunları, konaklama işletmelerinin yiyecek ve içecek bölümünde, bu bölüme bağlı restoran, mutfak ve barlarda ve bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde yönetici ve uzman olarak çalışabilirler. Bunun yanı sıra; mutfak şefi, ulusal ve uluslararası mutfaklardan örnekler sunabilecek şef, mutfaklarda kısım şefi, araştırma şefi, yiyecek-içecek müdürü, yemek tedarik yöneticisi, yemek araştırmacısı, yemek yazarı, yemek stilisti, menü geliştirici gibi pozisyonlarda da istihdam edilebilirler.

Hava, deniz, demiryolu taşımacılığı bünyesindeki yiyecek içecek hizmet alanlarında, kamu kuruluşları, okullar, hastaneler ve diğer büyük ölçekli organizasyonların yiyecek içecek üretim alanlarında yukarıda sayılan pozisyonlarda istihdam imkânları bulunmaktadır. Ayrıca, bölüm mezunlarının akademik kariyer yapmaları da mümkündür.

### Bölümün Misyonu

Ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi vermek amacıyla turizm bölgesi olan Muğla'da kurulan bölüm olmanın verdiği sorumlulukla; uluslararası alanda çalışabilecek, hem teorik hem uygulama bilgisine hakim, yönetim ve iletişim becerilerine sahip, topluma fayda sağlama sorumluluğunda olan, sektörü takip edebilen, bu konularda hem kurumsal hem de uygulamaya yönelik akademik araştırmalar yapabilen, farklı teknolojiler uygulayarak gıdaların hazırlanmasını sağlayan, gıda güvenliğinin ve güvencesinin sağlanmasında üzerine düşen görevleri yerine getiren “uzmanlar” yetiştirmektir.

### **Neden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü (%30 İngilizce) seçmelisiniz?**

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitiminin Türkiye'nin en önemli turizm destinasyonlarından biri olan Muğla'da verilmesi,
- Bölümün bulunduğu yerleşkenin konumu itibarıyla turizm sektörünü yakından tanıma şansı,
- Alanında uzman, genç ve dinamik akademik personel,
- İngilizce eğitiminin yanı sıra Almanca/Fransızca/Rusça dillerinden birini seçmeli ikinci dil olarak öğrenme şansı,
- Ulusal ve uluslararası (Farabi, Erasmus, Mevlâna) öğrenci değişim programlarına katılma olanakları,
- Akademik kariyer olanakları,
- İstihdam olanaklarının çeşitliliği

### **Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün kazanımları**

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının yönetim, pazarlama, işletme, ekonomi, tarih ve coğrafya bilimleri ile olan ilişkisi hakkında bilgi sahibi olur.
- Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek düzeyde yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir.
- Yiyecek içecek üretim sürecinde maliyet analizi ve kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırması yapar.
- Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlar; araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımlarını yaparak korur.
- Yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçlere hâkim olur; bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları bilir ve bu sorunlara analitik çözümler üretir.
- Ulusal ve uluslararası mutfakları, klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.
- Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- Bilimsel araştırma yöntemlerini bilir; bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir ve görsel sunum teknikleriyle uygular.
- Ulusal ve uluslararası iş etiği, gıda güvenliği, iş güvenliği, çalışan sağlığı, hijyen kontrolü ve yönetimi ilkelerini bilir ve uygular.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki değişimleri inceler; yeni eğilimleri, yeni yaklaşımları, yeni pazarlama, işletme ve yönetim anlayışlarını, hizmet süreçlerini bilir.
- Takım çalışmasına yatkınlık ve sorumluluk alabilme özelliklerini kazanır.
- Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü C1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri kazanır.

### **Mezuniyet Koşulları;**

- 8 yarıyıllık eğitim sonucunda belirlenen zorunlu ve seçmeli dersleri en az 240 AKTS kredilik başarıyla tamamlamak;
- 240 mezuniyet kredisinin en az %30'unu (72 AKTS) İngilizce dersler ile tamamlamak.
- 60 İş günü zorunlu stajı tamamlamak.



**TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ (%30 İNGİLİZCE)**

Puan Tipi	�ğrenim Süresi	Yıl	Kontenjan	Yerleşen �ğrenci Sayısı	Taban Puan	Tavan Puan
DİL	Zorunlu	2022	30+1	31	359,856	425,491
	Hazırlık + 4 Yıl	2021	30+1	31	313,598	364,005

**Hazırlık Programı;**

Yabancı Dil (YD) puan türüyle  ğrenci kabul eden Turizm Rehberliği bölümünde 1 yıl zorunlu Yabancı Dil (İngilizce) Hazırlık Sınıfı uygulaması bulunmaktadır. Eğitim- ğretim yılının başında Muğla Sıtkı Koçman  niversitesi tarafından yapılan yabancı dil muafiyet sınavından başarılı olan  ğrenciler, Hazırlık Programına tabi olmadan birinci sınıftan başlama hakkına sahiptir. Muafiyet sınavına girmeyen ya da başarısız olan  ğrencilerin Hazırlık Programına katılmaları zorunludur.

**Turizm Rehberliği Bölümü**

Turizm Rehberliği Bölümünde lisans düzeyinde verilecek teorik ve uygulamalı  ğretim ile iyi derecede yabancı dil bilen, tarihi, kültürü ve coğrafyasıyla Türkiye'yi en iyi şekilde tanıyan, etkili iletişim becerisine sahip, problem  zezebilen, analitik d şunebilen, yönetim ve organizasyon bilgisi ve yeteneği gelişmiş, hoşgörü, nezaket, saygı, dürüstlük gibi temel sosyal değerlere sahip, liderlik ve temsil yeteneği olan, dünya turizmindeki en son gelişmeleri yakından izleyen, vizyonu geniş ve sürekli gelişime açık, mesleğin gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip nitelikli turist rehberleri ve yönetici adayları yetiştirilmesi hedeflenmektedir. Turizm Rehberliği bölümünün amacı; Türkiye'nin  zg n kültürünün ve değerlerinin yerli ve yabancı turistlere tanıtılmasında gereksinim duyulan nitelikli turist rehberlerinin yetiştirilmesidir. Bununla birlikte turizm çatısı altında yer alan farklı sektörlere nitelikli çalışan yetiştirmektir. Bölümümüz  ğrencileri, eğitim ve öğretimlerini Muğla-K teklı Kampüsü'nde alacak, mesleki bilgi birikimlerini arttıracak ve gerçekleştirilecek uygulamalı turlarla sektörel alanlarda eğitim alma fırsatına sahip olacaktır.

Mesleğin gerektirdiği bilgi alt yapısını edinen öğrenciler eř zamanlı olarak İngilizce ve seçecekleri diğer yabancı dil becerilerini geliştirecektir. Turizm Rehberliği bölüm müfredatında temel yabancı dil İngilizcenin yanı sıra seçmeli yabancı dil Almanca/Fransızca/ Rusça/  ince/ Arapça/ İspanyolca dilleri yer almaktadır. Programın  ğretim süresi hazırlık sınıfı hariç 4 (dört) yıldır. Ayrıca, adaylara temel turizm ve yönetim dersleri, meslek dersleri ve mesleğe yönelik uygulama dersleri sunulmaktadır.

**Bölümün Hedefi**

Adayların Turizm Rehberliği ile ilişkili Genel Turizm, Anadolu Uygarlıkları, Sanat Tarihi, Arkeoloji, Dinler Tarihi, Mitoloji, İkonografi, Turizm Coğrafyası, Flora ve Fauna, Turizm Pazarlaması, Rehberlik Meslek Bilgisi, Turizm Mevzuatı, İletişim, İşletme, Yönetim ve Organizasyon, İlk Yardım ve Sağlık Bilgisi gibi alanlarda ileri düzeyde bilgi ve donanım sahibi olması hedeflenmektedir.

Bu hedef doğrultusundan bölümden mezun olan öğrencilerimiz, turist rehberleri meslek birliğinin düzenlemiş oldukları uygulama gezilerine katılmaları ve yabancı dil yeterlilik

sınavında başarılı olmaları halinde Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan lisanslı “Profesyonel Turist Rehberi” olmaya hak kazanmaktadırlar. Profesyonel Turist Rehberi olmaya hak kazanan adaylar yurt içi ve yurtdışı münferit ya da grup turlarında istenilen dilde profesyonel turist rehberliği hizmeti verebilecektir.

Bununla birlikte öğrencilerimiz; eğitim öğretim hayatlarına yüksek lisans ve doktora gibi lisansüstü eğitimle devam edebilecekleri gibi Seyahat Acentaları, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turizm İl Müdürlükleri, Kamu Müze ve Sarayları, Otel İşletmeleri, Hava Yolu İşletmeleri ve benzeri birçok alanda çalışma olanaklarına sahip olacaktır.

### **Bölümün Misyonu**

Bölümün misyonu; bilimsel yöntemlerin uygulandığı eğitim-öğretim ışığında sürekli gelişim gösteren turizm sektörü için nitelikli profesyonel turist rehberleri yetiştirmektir. Bu doğrultuda, iyi derecede yabancı dil bilen, Türkiye'yi tarihi, kültürü, coğrafyası ve tüm değerleriyle en iyi şekilde tanıyan ve tanıtan, etkili iletişim becerilerine sahip, analitik düşünebilen, sorun çözme, yönetim ve organizasyon, kriz yönetme bilgisi ve yeteneği gelişmiş, hoşgörü, nezaket, saygı, dürüstlük gibi temel değerlere sahip, liderlik ve temsil yeteneği olan profesyonel turist rehberleri yetiştirmek bölümün misyonudur.

### **Neden Turizm Rehberliği Bölümünü (%30 İngilizce) seçmelisiniz?**

- Turizm Rehberliği lisans eğitiminin Türkiye'nin en önemli turizm destinasyonlarına yakın yer olan Muğla'da verilmesi,
- Bölümün bulunduğu yerleşkenin konumu itibariyle turizm sektörünü yakından tanıma şansı,
- Alanında uzman, genç ve dinamik akademik personel,
- İngilizce eğitiminin yanı sıra Almanca/Fransızca/Rusça/Çince/Arapça/İspanyolca dillerinden birini seçmeli ikinci dil olarak öğrenme şansı,
- Ulusal ve uluslararası (Farabi, Erasmus, Mevlâna) öğrenci değişim programlarına katılma olanakları,
- Akademik kariyer olanakları,
- İstihdam olanaklarının çeşitliliği.

### **Turizm Rehberliği bölümünün kazanımları**

- İngilizce dilinde Avrupa Dil Portföyü B2 seviyesinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerine sahiptir.
- Rusça, İspanyolca ve Arapça dillerinde Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerilerine sahiptir.
- Turizm alanında yazılı, sözlü, sözsüz ve görsel olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- Alanında elde ettiği verilerden mesleki bilgi üretir, üretilen bilgileri sentezler, analizini yapar, yorumlar ve değerlendirir; mesleğinde kullanmak üzere hazır hale gelir.
- Edindiği bilgileri turların yönetilmesinde ve karşılaşılabilecek sorunların çözümünde kullanır.
- Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışlara sahiptir.
- Turizm alanına yönelik ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri bilir ve mesleki standartları yerine getirir.
- Bireysel ve ekip halinde aktif bir şekilde çalışır.

- Turizm sektörünün gerektirdiği şekilde kişisel bakımına, hijyene, giyim ve görünümüne özen gösterir, bu bağlamda kendisinin bir kültür elçisi olduğunu bilir.
- Farklı kültürleri tanır ve anlar, böylece farklı kültürlerden misafirlerle iletişim kurabilir, onlara rehberlik ederek ülkesinin gezdirilmesinde ve tanıtılmasında aktif rol alır.

#### **Mezuniyet Koşulları;**

- 8 yarıyıllık eğitim sonucunda belirlenen zorunlu ve seçmeli dersleri en az 240 AKTS kredilik başarıyla tamamlamak;
- 240 mezuniyet kredisinin en az %30'unu (72 AKTS) İngilizce dersler ile tamamlamak.

#### **Profesyonel Turist Rehberi Olmak İçin Gerekli Koşullar;**

- **Uygulama Gezisi:** TUREB tarafından Kültür ve Turizm Bakanlığının gözetim ve denetimi altında düzenlenen uygulama gezisini tamamlamak ve gezi sonunda yapılan sınavda başarılı olmak.
- **Yabancı Dil Yeterliliği:** YDS'den alınan geçerlilik süresini yitirmemiş ve en az ilgili mevzuat gereğince belirlenen puanda (75 puan) veya bu puana denkliği ÖSYM tarafından belirlenen eşdeğer başarı belgesine sahip olmak veya TUREB tarafından Kültür ve Turizm Bakanlığının gözetim ve denetiminde yapılan yabancı dil sınavında (Sözlü + Yazılı) başarılı olmak.

Puan Türü : DİL  
Öğrenim Süresi : Zorunlu Hazırlık+5 Yıl  
Eğitim Dili : %30 İngilizce

Telefon : 0252 2111846  
Faks : 0252 211 1847  
posta : turizm@mu.edu.tr  
Yerleşke : Kötekli / Muğla

#### **ERASMUS Öğrenci Değişim Programı**

Başarılı olan öğrencilerimiz, ERASMUS programı kapsamında farklı AB ülkelerinden ikili anlaşma yapılan üniversitelerde eğitim-öğrenimlerine devam etmektedirler. Anlaşma yapılan ülkeler arasında Avusturya, İspanya, İtalya, Macaristan, Portekiz, Polonya, Slovakya, Letonya ve Litvanya bulunmaktadır. Bu sayının ilerleyen yıllarda hem anlaşmalı üniversiteler olarak ve hem de gönderilen/kabul edilen öğrenci sayısı olarak arttırılması hedeflenmektedir.

