



Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
GAZİPAŞA MUSTAFA RAHMİ BÜYÜKBALLI MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
İKRAM HİZMETLERİ

Program Bilgileri

İKRAM HİZMETLERİ

Dili	: Türkçe
Bölüm Başkanı	: Dr. Öğr. Üyesi Fikret IŞIK
Bölüm ECTS ve Erasmus Koordinatörü	:
Koordinatör Yardımcısı	: Öğr. Gör. Hakan Görür, Öğr. Gör. Hilmiye Kısa, Öğr. Gör. Mehmet Burak Yılmaz
Bölüm Sekreteri	:
Süresi (Yıl)	: 2
Azami Süresi (Yıl)	: 4
Kontenjanı	: 25
Ek Kontenjanı	:
Staj Durumu	: 0
Mezuniyet Ünvanı	: İkram Hizmetleri
ÖSYM Tipi	: TYT

Tarihçe

Program 2012-2013 Güz yarıyılında eğitime başlamıştır.

Alınacak Derece

Öğrenciler müfredat programındaki tüm şartları ve mezuniyet gerekliliklerini başarıyla tamamladıktan sonra, "İkram Hizmetleri" alanında Önlisans derecesi ile mezun olurlar. Bu bölümü bitiren öğrenciler önlisans diploması ve Meslek Elemanı unvanı almaya hak kazanırlar.

Kabul Koşulları

Programa kayıt yaptırmak isteyen öğrenci, üniversitenin akademik ve yasal mevzuatı çerçevesinde ÖSYM tarafından belirlenen süreçleri tamamlamak zorundadır. Yurtiçi veya dışında eşdeğer programda öğrenimine başlamış bir öğrenci yatay geçiş için başvuru yapabilir.

Üst Kademeye Geçiş

Ön lisans programını tamamlayan ve mezuniyet koşullarını sağlayan öğrenciler DGS (Dikey Geçiş Sınavı) sınavına girme hakkı kazanır. Bu sınavdan aldıkları puanlara göre dört yıllık fakülte ve yüksekokullardan Aile ve Tüketici Bilimleri, Beslenme ve Diyetetik, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerine geçiş yapabilirler.

Mezuniyet Koşulları

Programdan mezun olabilmek için, yönetmeliğinin ilgili maddeleri gereği program içeriğindeki dersleri almak, aldığı derslerden başarılı olmak ve ağırlıklı genel not ortalamasını 2.00 ile tamamlamak esastır.

Mezun İstihdamı

Otellerin yiyecek içecek departmanlarında, hazır yemek şirketlerinde, pastane, restoran, bar gibi işletmelerde servis ve mutfak personeli olarak görev yapabilirler.

Ölçme ve Değerlendirme

Sınavlar, ölçme ve değerlendirmeler Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim – Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine uygun olarak

Program Öğrenme Çıktıları

Sıra No Açıklama

- 1 İkram Hizmetleri ile ilgili temel kavram ve teorileri bilir.
- 2 Çalıştığı ortamda işin yapılması için gerekli olan işleyişi bilir, işyerindeki araç gereç ve malzemeleri kullanabilir.
- 3 Mesleğin gerektirdiği ahlaki kuralları bilir ve uygular.
- 4 Alanı ile ilgili bilgisayar programlarını kullanabilir.
- 5 Alanı ile ilgili yerli ve yabancı yayınları takip eder.
- 6 Takım çalışması içinde takımın bir üyesi olarak görev alır, ortaklaşa çalışmalar yürütür.
- 7 Türkiye’de ve dünyada alanı ile ilgili gelişmeleri izler ve karşılaştırır.