



Mezun Öğrencilerimizin İstihdam Alanları

- Rekreasyon Yönetimi bölümü mezunları Kamu Personeli Seçme Sınavında yeterli puan almaları durumunda ilgili puan türünde alım yapan kamu kurum, işletme ve tesislerinde yönetici, uygulayıcı vb. görevlerde,
- Spor tesisleri ve birimlerinde yönetici olarak,
- Yerel yönetimlerin rekreasyon hizmetleri birimlerinde uygulayıcı olarak,
- Gençlik ve Spor Genel Müdürlüğü bünyesinde uzman olarak,
- Devlet, Üniversite ve Özel hastanelerin Gerontoloji (Yaşlılık Bilimi) bölümlerinde yardımcı personel olarak,
- Turistik tesisler, dinlenme tesisleri ve tatil köyleri bünyesinde animasyon yöneticisi ve uygulayıcısı olarak,
- Özel eğitim merkezlerinde rekreasyon eğitmeni olarak çalışma olanağı bulabilirler.

- Gastronomi uzmanları; turizm, seyahat ve ulaştırma sektörlerinde restoran veya otel gibi yoğun olarak müşterilerin yararlandığı yeme, içme, eğlenme ve konaklamanın da birlikte yapılabildiği uygun mekânları bulunan yerlerde,
- Gıda işletmelerinin ürün geliştirme bölümlerinde,
- Görsel ve yazılı basın kuruluşlarında,
- Eğitim kurumlarında yönetici, denetleyici, tasarımcı ve uygulayıcı olarak çalışabilirler.
- Kendi işletmelerini kurabilir ve yönetebilirler.
- Alanları ile ilgili akademik çalışma ve eğitimcilik yapabilirler.
- Yetenekleri doğrultusunda yurt dışında çalışma olanağı bulabilirler.



İLETİŞİM

Telefon

+90 (484) 212 11 11

Mail

tioy@siirt.edu.tr

Web sitesi

www.tioy.siirt.edu.tr

Siirt Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve
Otelcilik Yüksekokulu Kezer Kampüsü ilahiyat
Fakültesi Binası Zemin Kat Siirt/Türkiye



Siirt *Bilimin Işığında*
ÜNİVERSİTESİ



**Turizm
İşletmeciliği
ve
Otelcilik
Yüksekokulu**

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu; Siirt Üniversitesine bağlı olarak 25 Mayıs 2015 tarihinde, 28.03.1983 tarihli ve 2809 sayılı Kanun'un ek 30 maddesine göre kurulmuştur. Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı'nın 19.12.2018 tarih ve 6004 Sayılı yazıları ile Yüksekokulumuz bünyesinde "Rekreasyon Yönetimi Bölümü" açılması uygun görülerek, Yüksekokulumuzun ilk bölümü açılmıştır.



Yüksekokulumuzun amacı; öğrencileri eğiterek turizm endüstrisinin gereksinim duyduğu donanımlı yönetici adayları yetiştirmek, girişimciliğe teşvik etmek ve sektörün ihtiyaç duyduğu projeleri gerçekleştirerek tüm paydaşlar için değer üretmektir.

Yüksekokulumuz, İlahiyat Fakültesi hizmet binasının zemin katında bulunup, mevcut durumda, 1 Doçent, 5 Dr. Öğretim Üyesi, 3 Öğretim Görevlisi, 2 Araştırma Görevlisi ve 4 İdari personel görev yapmaktadır.

Rekreasyon Yönetimi Bölümü

Rekreasyon Yönetimi bölümümüzün temel amacı, turizm ve rekreasyon alanında teorik ve pratik bilgilerle donatılmış, iki yabancı dil (İngilizce ve Rusça) bilen ve analitik düşünme yeteneğine sahip nitelikli personeller yetiştirmektir.

2019-2020 Eğitim-Öğretim yılından itibaren sözel puan türü ile öğrenci kabul etmeye başlayan Rekreasyon Yönetimi bölümümüzün eğitim-öğretim dili Türkçe'dir. İngilizce destekli olarak 4 yıllık lisans eğitimi verilen bölümümüzde ikinci yabancı dil olarak Rusça dersleri verilmektedir. Öğrencilerimizin lisans diploması alabilmeleri için 8 yarıyıldaki aldıkları tüm derslerden başarılı olmalarının yanında yurt içi veya yurt dışındaki turizm ve/veya rekreasyon işletmelerinde 45 iş günü zorunlu stajlarını da başarıyla tamamlamaları gerekmektedir.

Alanında uzman akademik kadrosu ile 3 Doktor Öğretim Üyesi, 1 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi ile eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini sürdüren Rekreasyon Yönetimi bölümümüz 2023-2024 eğitim-öğretim yılında kendisine ayrılan 40 öğrenci kontenjanında % 100 doluluk oranına sahiptir.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2022-2023 akademik yılında 40 öğrenci kontenjanıyla eğitim vermeye başlamıştır. Eğitim dili Türkçe olup, öğrenci alımları sözel puan türü ile yapılmaktadır. Bölüm, 8 yarıyıl ve 4 yıl sürelidir. İlk iki yıl boyunca haftada 6 saat Temel İngilizce dersi verilirken, son iki yıl boyunca öğrenciler Fransızca veya Rusça gibi dillerden birini seçerek ikinci yabancı dil öğrenme fırsatına sahiptir.



Bölüm, öğrencilere yiyeceklerin tarihi, mutfak sanatlarına giriş, temel mutfak teknikleri ve gıda teknolojisi gibi dersler sunmaktadır. Ayrıca, yemek sunumu, tatlı, pasta ve hamur işi yapımı, dünya mutfakları, yöresel mutfak ve restoran işletmeciliği konularında da bilgi verilmektedir. Eğitim, teorik bilgi ve pratik becerilerle desteklenmektedir. Öğrenciler 2. sınıftan itibaren yaz döneminde toplam 60 gün staj yapmaktadırlar.

Bölümde 1 Doçent, 2 Doktor Öğr. Üyesi, 2 Öğretim Görevlisi ve 1 Araştırma Görevlisi bulunmaktadır. DİKA işbirliğiyle uygulama mutfağı oluşturma projesi de devam etmektedir.