**UBY**

**Hochschule für Angewandte Wissenschaften / School of Applied Sciences**

Über die Fakultät

Unsere Berufsschule, die am 3. November 2010 innerhalb der Universität Dokuz Eylül mit der Aus- und Weiterbildung auf dem Associate Degree-Niveau als Berufsschule begonnen hat, wurde am 12. November 2015 von der Generalversammlung von YÖK aufgelöst. Auf unseren Antrag hin wurde es beschlossen, statt der Berufsschule die Seferihisar Fevziye Hepkon Hochschule für Angewandte Wissenschaften (School of Applied Sciences) zu gründen, die ein 4-jähriges Studium auf Bachelor-Niveau anbietet.

Im Studienjahr 2016 - 2017 hat unsere Hochschule mit dem Studium in den Fachbereichen **Tourismusmanagement**, **Hotelmanagement**, **Gastronomie und Kochkunst** und **Internationaler Handel** auf Bachelor-Niveau begonnen.

Unsere Hochschule zog im Schuljahr 2020-2021 auf den Campus Tınaztepe und wurde **School of Applied Sciences** genannt.

UNSER ZIEL

Das Ziel der **Hochschule für Angewandte Wissenschaften** ist es, junge Menschen zu befähigen, im Lichte der Wissenschaft zu hinterfragen, zu interpretieren und Lösungen zu finden und die Kenntnisse und Fähigkeiten zu erwerben, um sich mit der zivilisierten Welt zu messen.

Es gehört auch zu den Zielen, dass die Studierenden vom Tag ihres Eintritts zur **Hochschule für Angewandte Wissenschaften** bis zum Tag ihres Abschlusses berufliche Fähigkeiten erwerben und die Fähigkeit haben, zu sie praktizieren.

.

Ausstattung

Ausbildungsküche, Weltküche, Computerlabor, Konferenzsaal, Praxisraum des Fachbereichs Tourismusmanagement

AUSGEWÄHLTE BILDUNGSPROGRAMME

Austauschprogramme Erasmus und Farabi

**Fachbereich Gastronomie und Kochkunst**

Ziel des Fachbereichs Gastronomie und Kulinarik ist die Ausbildung von kompetenten Führungskräften,

die in allen Bereichen der Gastronomiewissenschaft auf internationaler Ebene fachliche Grundkenntnisse haben, globale Entwicklungen verfolgen und die individuelle Entwicklung beschleunigen,

über ausgereifte Managementkompetenzen, analytisches Vorgehen und Problemlösung verfügen,

Fähigkeiten haben, strategisch zu denken und kreativ zu sein,

ethische und wissenschaftliche Regeln Priorität geben,

über verschiedenen Themen zu der Lebensmittel-/Getränkebranche Meinungen bilden und darüber diskutieren können,

effektiv kommunizieren,

ein ausgeprägtes soziales Verständnis haben und die Rollen und Wirkungen von Interessenten verstehen,

den kritischen Stellenwert der gastronomischen und touristischen Integration intellektuell und aktiv reflektieren,

sich immer weiterentwickeln,

die Entwicklungen in der Gastronomiebranche von Geschäfts- und Verbraucheraspekten betrachten und davon profitieren,

die in der Branche relevante Fremdsprachen beherrschen,

die Rechtspraxis und Funktionsweise des Arbeitsmarktes der Lebensmittel-/Getränkebranche kennen,

lebenslanges Lernen erzielen,

sowohl im Team und als auch selbstständig arbeiten können,

einen Mehrwert für die Lebensmittel-/Getränkeindustrie und den internationalen Gastronomiemarkt schaffen,

sich die türkische Küche aneignen, lernen und sie danach auf dem globalen Gastronomiemarkt werben können.

In dem Fachbereich Gastronomie und Kochkunst werden die Vorlesungen zu 100% in türkischer Sprache gehalten. Das Studium erfolgt nach dem Kurspass-System. Es wird ein relatives Bewertungssystem angewendet.

**öncelikle konaklama işletmelerinde ve bağımsız yiyecek/**

Karrierebereiche

Absolventen der Gastronomie- und Kochkunst können hauptsächlich in Hotels und unabhängigen gastronomischen Betrieben, in gastronomischen Einrichtungen auf Flughäfen, Kreuzfahrtschiffen, in Catering-Betrieben, öffentlichen Einrichtungen mit gastronomischen Einrichtungen und allen gastronomischen Betrieben arbeiten.

Fachbereich Tourismusmanagement

Ziel des Fachbereichs Tourismusmanagement ist es, selbstbewusste Fachkräfte heranzubilden,

die in der mittleren und oberen Führungsebene arbeiten können,

mit der Fähigkeit ausgestattet sind, das theoretische Wissen über die Tourismusbranche anzuwenden und zu analysieren,

auf ethische Werte achten,

und die Entwicklungen in der Branche und in der Welt verfolgen und interpretieren können.

Zusätzlich zu den theoretischen Kursen in Bezug auf den Tourismussektor können die Studenten des Fachbereichs Tourismusmanagement ihre theoretischen Kenntnisse mit angewandten Kursen wie Front-Office- und Housekeeping-Automatisierungssystemen sowie Automatisierungssystemen für Lebensmittel- und Getränkedienste verbessern.

Neben Englisch haben die Studierenden des Fachbereichs die Möglichkeit, Fremdsprachenkurse wie Französisch, Deutsch oder Russisch zu belegen.

In dem Fachbereich Tourismusmanagement werden die Vorlesungen zu 100% in türkischer Sprache gehalten. Das Studium erfolgt nach dem Kurspass-System. Es wird ein relatives Bewertungssystem angewendet.

Arbeitsbereiche

Absolventen des Fachbereichs Tourismusmanagement können in Hotelbetrieben, Gastronomiebetrieben, Ferienanlagen, Tourismusinformationsbüros, Tourismusreisebüros und Reiseveranstalterbüros sowie verwandten Abteilungen öffentlicher Einrichtungen arbeiten.

Fachbereich internationaler Handel

Der Fachbereich internationaler Handel wurde eingerichtet, um die von den Außenhandelssektoren benötigten Arbeitskräfte auszubilden.

Die Liberalisierung des Handels auf globaler Ebene erfordert Arbeitskräfte mit Kenntnissen und Fähigkeiten in Bezug auf internationalen Handel und Management in Entwicklungsländern wie der Türkei.

Der Fachbereich Internationaler Handel zielt darauf ab, Studenten auszubilden, die über Kenntnisse und Fähigkeiten zu den Konzepten, Theorien und Techniken der grundlegenden Disziplinen des internationalen Handels und der Wirtschaft verfügen.

Der Studiengang Internationaler Handel deckt die Situationen ab, denen die Studierenden im Wirtschaftsleben begegnen, mit dem Wissen, das sie über internationalen Handel und Wirtschaft erworben haben; Es soll die notwendige theoretische und praktische Grundlage bereitstellen, um Entwicklungen im sektoralen, nationalen und internationalen Geschäftsumfeld verstehen, erklären, diskutieren und bekämpfen zu können.

Das Curriculum umfasst im Wesentlichen Lehrveranstaltungen aus verschiedenen Disziplinen wie Betriebswirtschaftslehre, Rechnungswesen und Finanzen, Produktion und Marketing, Internationale Betriebswirtschaftslehre, Recht, Volkswirtschaftslehre und Internationale Beziehungen.

Das International Trade-Programm erfordert außerdem 40 Arbeitstage Praktikum.

Praktikum bedeutet, dass die Studierenden für einen bestimmten Zeitraum in einem Unternehmen oder einer Institution tätig sind, um Erfahrungen in einem für das Studium geeigneten Berufsbild zu sammeln.

Die Vorteile eines Praktikums für Studenten können darin aufgeführt werden, dass sie das erworbene theoretische Wissen anwenden können, ihre persönlichen Fähigkeiten und Arbeitsbereiche entdecken, arbeitsbezogene Erfahrungen sammeln und wichtige Jobmöglichkeiten oder Referenzen erhalten.

In dem Fachbereich internationaler Handel werden die Vorlesungen zu 100% in türkischer Sprache gehalten.

Das Studium erfolgt nach dem Kurspass-System. Es wird ein relatives Bewertungssystem angewendet.

Arbeitsbereiche

Absolventen des Fachbereichs internationaler Handel haben die Möglichkeit, in allen Arten von Unternehmen, die auf lokaler oder internationaler Ebene tätig sind; in staatlichen Institutionen in den Bereichen wie Außenhandel, Banken, Finanzen etc.; in kommunalen, lokalen und regionalen Handelsagenturen, Handelskammern, Freizonen, Wirtschaftsförderungsagenturen und Exporteur-Verbänden zu arbeiten.

Außerdem können sie bei Erbringung der erforderlichen Qualifikationen (Prüfung und Praktikum) die Berechtigung zum Zollfachassistenten und Zollberater erwerben.