**ECOLE PROFESSIONNELLE D’ ÉPHÈSE**

**NOTRE HISTOIRE**

École professionnelle d'Éphèse ; Il a été créé dans le district de Selcuk en 2014. Notre école; Il se compose d'un total de 5 programmes: tourisme et gestion hôtelière, gestion du transport aérien civil, technologie alimentaire, patrimoine culturel et tourisme, services de cabine de l'aviation civile.

**NOTRE BUT**

Conformément aux objectifs et principes fixés par le Grand Leader Mustafa Kemal Atatürk, l'objectif de l'école professionnelle Efes, qui s'est donné pour mission de contribuer au développement social en apportant la puissance cérébrale que l'Université Dokuz Eylül a formée et formera dans un large éventail d'établissements d'enseignement, de la santé à l'économie, de l'art à l'ingénierie ; richesse économique, culturelle et sociale de l'humanité par l'éducation et la recherche scientifique.

Augmenter le nombre d'étudiants, jouer un rôle important dans les études sectorielles et scientifiques, former les relations et l'interaction entre l'État, l'université et le secteur privé, et le personnel académique hautement expérimenté, les domaines de laboratoire et d'application, et les secteurs d'activité les plus recherchés dans Dinde. La vision de l'école professionnelle d'Ephèse, qui a été créée à ces fins, est de devenir une marque sous le nom d'Ephèse du district de Selçuk, une ville de l'UNESCO, en entrant sur la Liste du patrimoine culturel mondial avec ses quatre atouts culturels importants (ancienne ville d'Ephèse, Virgin Mary House, Ayasuluk Castle et Çukuriçi Höyük) Devenir un établissement d'enseignement supérieur à long terme et un centre de recherche scientifique identifié avec l'histoire vieille de 8 000 ans, la nourriture et les boissons, les transports, les voyages et les zones de construction du monde moderne .

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES IMPORTANTES :**

DEU Éphèse Laboratoire alimentaire, Laboratoire de microbiologie, Laboratoire d'analyse alimentaire, Laboratoire informatique, Bibliothèque, Salle de conférence.

Tous les programmes de l'école professionnelle Efes proposent un enseignement 100% turc. L'éducation se fait avec le système de passage de cours. Le système d'évaluation des notes relatives est appliqué.

Remarque: le programme de diplôme d'associé en tourisme et gestion hôtelière a commencé à admettre des étudiants au cours de l'année universitaire 2016-2017 et a donné ses premiers diplômés à la fin de l'année universitaire 2017-2018. Gestion du transport aérien civil

Le programme de diplôme d'associé a commencé à admettre des étudiants pour la première fois au cours de l'année universitaire 2017-2018 et a donné ses premiers diplômés à la fin de l'année universitaire 2018-2019. Programmes de diplôme d'associé en technologie alimentaire et patrimoine culturel et tourisme,

Il a commencé à admettre des étudiants pour la première fois au cours de l'année universitaire 2020-2022 et a donné ses premiers diplômés à la fin de l'année universitaire 2021-2022. Étudiant pour le programme de services en cabine de l'aviation civile au sein de l'École

Le recrutement aura lieu au cours de l'année académique 2022-2023.

**SERVICE HÔTEL, RESTAURATION ET RESTAURATION**

**PROGRAMME TOURISME ET GESTION HÔTELIÈRE**

Le programme de gestion du tourisme et de l'hôtellerie a commencé à accepter des étudiants à partir de 2016. Selçuk ; La ville antique d'Éphèse est devenue une ville de l'UNESCO en entrant sur la liste du patrimoine culturel mondial avec quatre biens culturels importants tels que la maison de la Vierge Marie, le château d'Ayasuluk et Çukuriçi Höyük. L'objectif du programme est de former des personnes ayant les compétences du métier de la gestion du tourisme et de l'hôtellerie, qui peuvent communiquer efficacement et qui peuvent utiliser des programmes informatiques liés à leur domaine, par un enseignement théorique et appliqué.

Grâce à la coopération à établir avec les installations touristiques existantes dans la région, des opportunités de stages sont proposées aux étudiants et ils sont soutenus pour développer leur expérience pratique ainsi que leur formation théorique. Afin de soutenir les connaissances et les compétences acquises par les étudiants, une formation en stage couvrant 40 (quarante) jours ouvrables est obligatoire.

**Domaines de carrière**

Diplômés du programme de gestion du tourisme et de l'hôtellerie ; dans les services des métiers de l'hébergement (front office, housekeeping, cuisine, service, bar, achats, marketing et ventes, ressources humaines), des métiers de bouche, des services des agences de voyages (réservation, exploitation, billetterie, comptabilité, etc.), les services d'assistance en escale des compagnies aériennes peuvent occuper divers postes.

**MINISTÈRE DES SERVICES DE TRANSPORT**

**PROGRAMME DE GESTION DU TRANSPORT AÉRIEN CIVIL**

Dans l'industrie aéronautique, qui a une structure extrêmement complexe, nécessite des investissements très coûteux et importants, et où la concurrence est intense, les entreprises ; Les chefs d'entreprise et le personnel qualifié sont les facteurs les plus importants pour assurer le facteur économique et la sécurité des vols, et pour prendre des décisions efficaces dans la réalisation des objectifs de l'entreprise.

Pour cette raison, le programme de gestion du transport aérien civil, qui a pour vision d'être un programme qui forme une main-d'œuvre qualifiée qui ajoute de la valeur à l'industrie aéronautique locale et mondiale grâce à ses connaissances théoriques et pratiques en logistique aérienne, en gestion de la chaîne d'approvisionnement et en gestion des services ainsi que des connaissances commerciales de base, est le programme de l'aviation civile.

Notre mission est de former des étudiants qui prennent en compte les éléments dynamiques innovants, changeants et en développement dont l'industrie a besoin, ont des connaissances avancées en langues étrangères et se font remarquer dans l'industrie aéronautique. Il s'est donné pour mission d'éduquer les étudiants qui se font remarquer dans l'industrie aéronautique.

**Domaines de carrière**

Les diplômés du programme de gestion du transport aérien civil sont responsables de la gestion efficace des aéroports et des terminaux avec le titre d'opérateur de transport aérien civil et essaient de garantir que les passagers voyagent en toute sécurité et confortablement. Ils préparent des plans de gestion afin d'utiliser l'argent, le matériel et la main-d'œuvre de la manière la plus efficace et d'exploiter les avions avec une rentabilité optimale. Grâce aux compétences qu'ils ont acquises, ils ont la possibilité de trouver un emploi dans le secteur de l'aviation civile publique et privée.

**PROGRAMME DE SERVICES EN CABINE DE L'AVIATION CIVILE**

L'objectif du programme Services en cabine de l'Aviation civile est de former du personnel enclin au travail d'équipe, à de solides relations avec la clientèle, orienté vers les solutions, à des compétences de communication efficaces, dynamique et compétent dans les activités opérationnelles, afin de répondre à la demande croissante de personnel des services en cabine dans parallèlement à la croissance du secteur de l'aviation. L'aviation civile est l'un des secteurs dynamiques à la croissance la plus rapide, qui prend un essor considérable dans l'économie mondiale et dans notre pays.

Avec l'augmentation du nombre annuel de passagers transportés par les compagnies aériennes dans le monde, de nombreuses compagnies aériennes rejoignent le secteur ou les compagnies aériennes existantes augmentent le nombre de destinations qu'elles desservent.

**Domaines de carrière**

Les diplômés du programme Services de cabine de l'aviation civile recevront le titre de "Cabinet Officer". Parallèlement à l'évolution du secteur aéronautique, à la suite de la réussite de leur formation et de leur développement personnel, nos étudiants peuvent facilement trouver les Directions Générales des compagnies aériennes, les compagnies aériennes privées transportant des passagers nationaux et internationaux, les compagnies aériennes étrangères, toutes sortes d'entreprises et entreprises liées à l'aviation civile constituent les bassins d'emploi du département.

**DÉPARTEMENT DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE**

**PROGRAMME DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE**

Technologie alimentaire L'objectif du programme est d'examiner les matières premières alimentaires, la composition des aliments, la transformation, la physique, la chimie et la microbiologie.

Former du personnel intermédiaire ayant des connaissances théoriques et pratiques sur le contrôle de la qualité, la sécurité alimentaire et la législation alimentaire, et pouvant travailler dans les laboratoires de production et de contrôle de la qualité de l'industrie alimentaire avec ces connaissances. Avoir de grandes compétences en communication, des connaissances de base en langues étrangères et l'utilisation de l'ordinateur pour travailler dans le secteur de l'alimentation et des services,

Il vise à former des personnes capables de suivre de près l'agenda et la législation alimentaire, ainsi que d'associer et d'appliquer les connaissances théoriques et pratiques qu'elles ont acquises avec la vie contemporaine, d'avoir des compétences en résolution de problèmes, d'avoir des connaissances éthiques suffisantes, d'être sensibles et responsables.

L'objectif du programme Technologie alimentaire est d'examiner les matières premières alimentaires, la composition des aliments, la transformation, la physique, la chimie et la microbiologie.

Former du personnel intermédiaire ayant des connaissances théoriques et pratiques sur le contrôle de la qualité, la sécurité alimentaire et la législation alimentaire, et pouvant travailler dans les laboratoires de production et de contrôle de la qualité de l'industrie alimentaire avec ces connaissances. Avoir de grandes compétences en communication, des connaissances de base en langues étrangères et l'utilisation de l'ordinateur pour travailler dans le secteur de l'alimentation et des services,

Il vise à former des personnes capables de suivre de près l'agenda et la législation alimentaire, ainsi que d'associer et d'appliquer les connaissances théoriques et pratiques qu'elles ont acquises avec la vie contemporaine, d'avoir des compétences en résolution de problèmes, d'avoir des connaissances éthiques suffisantes, d'être sensibles et responsables.

**Domaines de carrière**

Les diplômés du programme de technologie alimentaire, avec le titre de "Technicien alimentaire", effectuent et interprètent les analyses chimiques et microbiologiques des denrées alimentaires en veillant à ce qu'elles soient produites, emballées, stockées et livrées au consommateur conformément aux conditions sanitaires. Laboratoires de contrôle du Ministère de l'agriculture et des forêts, Institut d'hygiène,

Municipalités, Directions provinciales de la santé, etc. dans les institutions publiques et les établissements du secteur privé tels que (dans les entreprises où sont transformés et stockés les produits aquatiques, les produits végétaux et fruitiers, dans les centres de contrôle de la qualité des entreprises où l'eau potable, domestique, industrielle, la viande, les produits laitiers, les produits alimentaires sucrés et farineux sont produits, laboratoires de protection de l'environnement et entreprises pharmaceutiques) Ils travaillent comme personnel technique intermédiaire. De plus, ils peuvent trouver un espace de travail dans des entreprises alimentaires privées qu'ils peuvent créer eux-mêmes.

**VOYAGE - SERVICE TOURISME ET DIVERTISSEMENT**

**PROGRAMME PATRIMOINE CULTUREL ET TOURISME**

Les étudiants du programme Patrimoine culturel et tourisme contribuent en particulier à l'histoire culturelle de la géographie anatolienne en tant qu'expert et acquièrent les compétences nécessaires pour développer des projets appropriés pour la protection de l'environnement culturel. Comprendre l'importance du patrimoine culturel dans le domaine du tourisme, interpréter les enjeux actuels liés au patrimoine culturel entourant le tourisme et les médias, reconnaître les principes de base de la gestion et de la protection du patrimoine culturel dans un contexte historique et culturel,

Ils traitent de la définition des processus et des pratiques de préservation du patrimoine culturel et de l'explication de la multitude de significations et de valeurs du concept de patrimoine, qui comprend les beautés archéologiques, naturelles et historiques, à un niveau académique.

**Domaines de carrière**

Les diplômés du programme du patrimoine culturel et du tourisme obtiendront le pouvoir d'inventorier et de préserver les artefacts trouvés dans les fouilles archéologiques et les trésors et stockés dans les musées archéologiques. Travail en tant que technicien dans des projets spéciaux de restauration dans les unités de développement et d'urbanisme de la municipalité, dans les bureaux de mise en œuvre et d'inspection de la conservation (KUDEB), sur la documentation des biens culturels, leur détermination de l'âge, l'enquête et la restauration, l'examen détaillé de la construction traditionnelle systèmes et éléments et leur évaluation avec des projets de conservation appropriés. Ils peuvent travailler dans des organisations non gouvernementales, des voyages, des transports, du tourisme, des secteurs liés à l'hébergement et dans des institutions publiques telles que le ministère de la Culture et du Tourisme, le ministère des Transports, des Affaires maritimes et des Communications.

Efes Meslek Yüksekokulu, 14 Mayıs Mah. 4103 Sok. No:2 35920 - Selçuk / İZMİR

0 (232) 892 87 76

0 (232) 892 87 72

efesmyo@deu.edu.tr

efesmyo.deu.edu.tr