**ÉCOLE DES SCIENCES APPLIQUÉES**

**NOTRE HISTOIRE**

Notre école, qui a commencé l'enseignement et la formation au niveau du diplôme d'associé en tant qu'école professionnelle au sein de l’Université Dokuz Eylul le 3 novembre 2010, a été liquidée par l'Assemblée générale de YÖK le 12 novembre 2015 à notre demande et l'a remplacée par un diplôme de premier cycle. Il a été décidé de créer la Seferihisar Fevziye Hepkon School of Applied Sciences, d'une durée de 4 ans, qui dispensera un enseignement au plus haut niveau.

Notre école a commencé l'enseignement au niveau du premier cycle en emmenant les étudiants dans les départements de gestion du tourisme, de gestion hôtelière, de gastronomie et d'arts culinaires et de commerce international à partir de la rentrée 2016 – 2017. Notre école a déménagé sur le campus de Tınaztepe au cours de l'année universitaire 2020-2021 et a été nommée École des sciences appliquées.

**NOTRE BUT**

L'objectif de l'École des sciences appliquées est de permettre aux jeunes de questionner, d'interpréter et de produire des solutions à la lumière de la science et d'acquérir les connaissances et les compétences nécessaires pour rivaliser avec le monde civilisé. L'un des objectifs est également que les étudiants acquièrent des compétences professionnelles et aient la capacité de pratiquer dès le jour de leur arrivée à l'université jusqu'au jour de l'obtention de leur diplôme.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES IMPORTANTES:**

Cuisine d'application, Cuisine du monde, Laboratoire informatique, Salle de conférence, Gestion du tourisme, Salle de pratique du département

**PROGRAMMES ÉDUCATIFS IMPORTANTS :**

Programmes d'échange Erasmus + et Farabi

**DÉPARTEMENT GASTRONOMIE ET ​​ARTS CULINAIRES**

L'objectif du Département de la gastronomie et des arts culinaires est d'avoir des connaissances professionnelles de base au niveau international dans tous les domaines de la science de la gastronomie, de suivre les développements mondiaux et d'accélérer le développement individuel, d'avoir des compétences de gestion matures, d'avoir une approche analytique et résolution de problèmes compétences, à penser stratégiquement et à être créatif,

Priorisant les règles éthiques et scientifiques, capable de se forger et de discuter des opinions sur diverses questions liées au secteur de l'alimentation/des boissons, de communiquer efficacement, de développer la compréhension sociale et de comprendre les rôles et les effets des parties prenantes, de refléter intellectuellement et activement la valeur critique de l'intégration de la gastronomie et du tourisme , adopter un développement continu en examinant les développements des technologies de la gastronomie dans le secteur de l'alimentation / des boissons du point de vue des entreprises et des consommateurs.

qui peut en bénéficier, peut apprendre et utiliser la langue étrangère pertinente selon les normes mondiales en matière d'éducation et de carrière dans l'industrie, connaître la pratique juridique et le fonctionnement du marché du travail de l'industrie alimentaire / des boissons, adopter l'apprentissage tout au long de la vie, travailler en équipe et de manière indépendante, entrer l'industrie agro-alimentaire et le marché international de la gastronomie.

Former des candidats cadres capables d'apporter une valeur ajoutée, d'adopter et d'apprendre la cuisine turque, puis de la promouvoir sur le marché mondial de la gastronomie.

Dans le département Gastronomie et arts culinaires, l'enseignement est dispensé en langue 100% turque. L'éducation se fait avec le système de passage de cours. Le système d'évaluation des notes relatives est appliqué. Les cours pratiques ont lieu dans le laboratoire alimentaire.

**Domaines de carrière**

Les diplômés en gastronomie et arts culinaires peuvent travailler principalement dans des entreprises d'hébergement et des entreprises indépendantes de restauration/boissons, dans des unités de restauration/boissons dans les aéroports, des navires de croisière, des entreprises de restauration, des institutions publiques qui fournissent des services de restauration/boissons et toutes les entreprises qui offrent des services de restauration/boissons.

**DEPARTEMENT DE GESTION DU TOURISME**

L'objectif du Département de la gestion du tourisme est de former des personnes sûres d'elles, capables d'utiliser et d'analyser les connaissances théoriques sur le secteur du tourisme, qui peuvent travailler aux niveaux de gestion intermédiaire et supérieur des entreprises touristiques, qui attachent de l'importance aux valeurs éthiques, qui peuvent suivre et interpréter les évolutions du secteur et du monde. En plus des cours théoriques liés au secteur du tourisme, les étudiants du Département de gestion du tourisme peuvent améliorer leurs compétences en utilisant leurs connaissances théoriques avec des cours appliqués tels que les systèmes d'automatisation de la réception et de l'entretien ménager et les systèmes d'automatisation des services de restauration dans l'ordinateur. laboratoire. En plus de l'anglais, les étudiants du département ont la possibilité de suivre des cours de langues étrangères comme le français, l'allemand ou le russe.

Au Département de gestion du tourisme, l'enseignement est dispensé en langue turque à 100%. L'éducation se fait avec le système de passage de cours. Le système d'évaluation des notes relatives est appliqué.

**Domaines de carrière**

Les diplômés du département de gestion du tourisme peuvent travailler dans des entreprises hôtelières, des entreprises de restauration et de boissons, des centres de villégiature, des bureaux d'information touristique, des agences de voyages touristiques et des bureaux de voyagistes, ainsi que dans les départements connexes des institutions publiques.

**DEPARTEMENT COMMERCE INTERNATIONAL**

Le Département du commerce international a été créé pour former la main-d'œuvre nécessaire aux secteurs du commerce extérieur. La libéralisation du commerce à l'échelle mondiale nécessite une main-d'œuvre ayant des connaissances et des compétences en matière de commerce international et de gestion dans les pays en développement comme la Turquie.

La situation des étudiants du programme Commerce international dans la vie des affaires avec les connaissances qu'ils ont acquises sur le commerce et les affaires internationales; Il est conçu pour fournir l'infrastructure théorique et pratique nécessaire pour pouvoir comprendre, expliquer, discuter et combattre les évolutions de l'environnement commercial sectoriel, national et international. Le programme comprend essentiellement des cours de différentes disciplines telles que la gestion d'entreprise, la comptabilité et la finance, la production et le marketing, l'administration des affaires internationales, le droit, l'économie, les relations internationales.

Le programme de commerce international nécessite également 40 jours ouvrables de stage. Le stage signifie que les étudiants travaillent pour une entreprise ou une institution pendant une certaine période afin d'acquérir de l'expérience dans un type d'emploi adapté aux objectifs du programme. Les avantages du stage pour les étudiants peuvent être répertoriés comme la possibilité d'appliquer les connaissances théoriques qu'ils ont acquises, de découvrir leurs compétences personnelles et leurs domaines de carrière, d'acquérir une expérience professionnelle et d'obtenir des opportunités d'emploi ou des références importantes.

Au Département du commerce international, l'enseignement est dispensé en langue turque à 100 %. L'éducation est effectuée avec le système de passage de cours. Le système d'évaluation des notes relatives est appliqué.

**Domaines de carrière**

Diplômés du Département du Commerce International, dans toutes sortes d'entreprises opérant au niveau local ou international; commerce extérieur, banque, finance, etc. dans les institutions gouvernementales dans les domaines; municipales, locales et ils auront la possibilité de travailler dans des agences commerciales régionales, des chambres de commerce, des zones franches, des agences de développement économique et des syndicats d'exportateurs. De plus, les qualifications nécessaires (examen et stage)ils pourront obtenir le droit de devenir consultant adjoint en douane et consultant en douane.

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Tınaztepe Yerleşkesi - Kuruçeşme,

205/60 sokak No:1 35390 - Buca / İZMİR

0 (232) 301 69 52 0 (232) 301 69 53

uby@deu.edu.t uby.deu.edu.tr