



HARMANCIK MESLEK YÜKSEKOKULU 3. NESİL ÜNİVERSİTE



<http://www.uludag.edu.tr/harmancik>

HARMANCIK MESLEK YÜKSEKOKULU

GENEL BİLGİ

Meslek Yüksekokulumuz, 2008–2009 Yılında Eğitim-Öğretime başlamıştır. 2016–2017 Eğitim-Öğretim yılında ise toplam 6 Program ve 605 öğrenci ile eğitime devam etmektedir.

Bunlar:

Aşçılık Programı

Mobilya ve Dekorasyon Programı

Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı

Pazarlama Programı

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı

Olarak yer almaktadır.

Aşçılık Programı

Genel Bilgi

Aşçılık programı, 2008-2009 Eğitim-Öğretim yılında açılmış olup 4 dönemlik eğitim süresine sahiptir.

Öğrencilerimizin, birinci yıl veya ikinci yılsonunda 30 işgünü olan zorunlu stajını tamamlamaları gerekmektedir.

Bölüm öğrenci kontenjanı birinci sınıflarda 46, ikinci sınıflarda 40 olmak üzere toplam 86'dır.

Öğrenciler eğitimleri süresince toplam 120 AKTS'lik dersler alırlar ve Pişirme Yöntemleri I-II, Şarap Servisi, Mutfak Çeşitleri, Yöresel Mutfaklar, Soğuk Mutfağı, Ziyafet Mutfağı, Mutfak Uygulama I-II, Dünya Mutfakları, Deneysel Yiyecek Hazırlama, Pastane Ürünleri, Yemek Süsleme Sanatı, Yiyecek İçecek Servisi, vb uygulama dersleri ile öğrendikleri teorik bilgileri pekiştirirler; profesyonel iş hayatını okul içersinde mikro ölçekte yaşarlar.



Programın Amacı

Tarihi geçmişi uzun, coğrafi ve kültürel özellikleri oldukça zengin olan ülkemizde; fırsatlardan yüksek derecede faydalanarak ve kurum olarak sürekli kendini yenileyerek; uluslararası standartlarda eğitim sunmak, öğrencilerin mesleki vizyonunu genişletmek, onları her yönüyle profesyonel yaşama hazırlamak ve özel-kamu sektörlerinde aranılan-takdir edilen bireyler olmasını sağlamaktır.

Mezunların Kazanımları ve Yaptıkları İşler

Mezunlarımız; turistik belgeli işletmelerde, restoranlarda, yemek fabrikalarında (catering şirketlerinde), uçak-gemi-tren-otobüs-hastane mutfaklarında; aşçı başı, aşçı başı yardımcısı, kısım şefi, sos şefi, balık şefi, ızgara şefi, kızartmalar şefi, ızgara şefi, çorba şefi, sebze şefi, joker şef (değişim aşçısı), soğuk şefi, pastane şefi, kasap, dömi şefi, komi vb rütbelerle; araştırma şefi (test aşçısı), mutfak bilimcisi, yiyecek-icecek müdürü, yemek tedariki yöneticisi, mutfak yöneticisi, restoran denetçisi-koordinatörü, restoran müdürü vb kadrolarda çalışabilirler.

Dikey Geçiş Yapabilecekleri Lisans Programları

Aile ve Tüketici Bilimleri, Beslenme ve Diyetetik, Gastronomi bölümleri.

Mobilya ve Dekorasyon Programı

Genel Bilgi

Mobilya ve Dekorasyon Programında eğitim 2 yıl süreli (4 yarıyıl, her yıl en az 14 hafta) olarak verilmektedir. Öğrenciler her eğitim öğretim yılı sonunda 6 haftalık Endüstriye Dayalı Eğitim yapmaktadırlar. Eğitim öğretim teknolojik ilkelere uygun, endüstrinin beklentilerine cevap verecek nitelikte yeterliliklere, esnekliğe ve çeşitliliğe sahiptir. Programdaki dersler teorik ve uygulamalı olarak verilmektedir. İlk yıldaki dersler teorik ağırlıklı olarak verilmekte ve daha çok ahşap ve ahşaptan elde edilen ürünler ile bu ürünlerin işlenmesi için kullanılan alet ve avadanlıklar ve çalışma biçimleri öğrenilip geliştirilir. İkinci yılda ise daha çok uygulamalı eğitime ağırlık verilmekte mobilya ve dekorasyon alanı içerisinde gerekli olan çizim, projelendirme, modelleme ve üretim teknikleri öğretilmekte ve dersler içerisinde çeşitli mobilya ürünlerinin tasarımı ve üretimi yapılmaktadır.



Programın Amacı

Mobilya ve Dekorasyon Programı, mobilya endüstrisinin en çok kullandığı ve ihtiyaç duyduğu malzeme türlerini ve özelliklerini, bu malzemelerin üretiminde kullanılan son teknoloji makine ve teçhizatları, proje ve tasarımlarına ilişkin teorik ve pratik bilgileri vermeyi ve piyasanın ihtiyacı olan kalifiye ara eleman olarak tekniker yetiştirmeyi amaçlar.

Mezunların Kazanımları ve Yaptıkları İşler

Bu programdan mezun olan öğrenciler ülke içerisindeki çeşitli büyüklükteki mobilya işletmelerinde Ar-Ge ve üretim kısımlarında çalışırlar. Öğrendikleri bilgiler ve beceriler sayesinde kendi atölye ve işletmelerini kurarak çalışmalarını da mümkündür.

Dikey Geçiş Yapabilecekleri Lisans Programları

Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği, Endüstri Tasarımı, Endüstri Ürünleri Tasarımı, Endüstriyel, Tasarım, İç Mimarlık, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı, İmalat Mühendisliği, Orman Endüstri Mühendisliği, Orman Mühendisliği bölümleri.

Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı

Genel Bilgi

Öğrenci alımına 2008-2009 öğretim yılında başlayan Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Programı 4 dönemlik bir öğretim süresine sahiptir. Program ilk yılında 30 örgün 30 ikinci öğretim olmak üzere 60 öğrencilik kontenjanla hayata geçmiştir. Öğrenciler bu süre içerisinde ilgi alanlarına göre Programla alakalı 30 iş günü staj yapma zorunluluğundadırlar. 3 ve 4. dönemlerde isteyen öğrencilerin iş deneyimi kazanma amacı ile derslerinin olmadığı 2 tam gün bir işyerinde çalışma şansı bulunmaktadır.



Programın Amacı

Muhasebe ve Vergi Uygulamaları programımızın amacı muhasebe ve vergi konusunda hizmet veren, muhasebe veya müşavirlik bürolarının ve ticari firmaların muhasebe ve finans bölümlerinin ihtiyacını karşılayacak elemanları yetiştirmektir. Muhasebe alanındaki temel bilgileri kavrayabilme, muhasebenin fonksiyonlarını ve önemini kavrayabilme, mesleği ile ilgili mevzuatı takip edilebilme, muhasebe kayıtlarını oluşturabilme becerisi, finansal yapıyı analiz etme ve karar verme sürecinde finansal değerleri kullanabilme becerisi kazandırılmaya çalışılmaktadır.

Mezunların Kazanımları ve Yaptıkları İşler

Muhasebe ve Vergi Uygulamaları programından mezun olan öğrenciler, mali müşavirlik bürolarında, dış ticaret ve finans kuruluşlarının ilgili departmanları ile ticari işletmelerin muhasebe servislerinde çalışabilirler. Ayrıca her türlü kuruluşun mali işlerle ilgili bölümlerinde çalışabilirler.

Dikey Geçiş Yapabilecekleri Lisans Programları

Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri, Muhasebe ve Vergi Uygulamaları, İktisat, İşletme, İşletme Bilgi Yönetimi, İşletme Enformatiği, İşletme-Ekonomi, Lojistik Yönetimi, Maliye, Muhasebe, Muhasebe Bilgi Sistemleri, Muhasebe ve Finansal Yönetim, Uluslararası Finans, Uluslararası İşletme, Uluslararası İşletmecilik, Uluslararası Ticaret, Uluslararası Ticaret ve Finansman, Uluslararası Ticaret ve İşletmecilik bölümleri.

Pazarlama Programı

Genel Bilgi

Öğrenci alımına 2010-2011 öğretim yılında başlayan Pazarlama Programı 4 dönemlik bir öğretim süresine sahiptir. Program 40 öğrencilik kontenjanla hayata geçmiştir. Öğrenciler bu süre içerisinde ilgi alanlarına göre Programla alakalı 30 iş günü staj yapma zorunluluğundadırlar. 3 ve 4. dönemlerde isteyen öğrencilerin iş deneyimi kazanma amacı ile derslerinin olmadığı 2 tam gün bir işyerinde çalışma şansı bulunmaktadır.



Programın Amacı

Pazarlama programı amacı; pazarlamayı kariyerleri olarak düşünen öğrencileri bir pazarlama uzmanı olarak yetiştirmek ve yerel, ulusal ve uluslararası örgütlerin iş gücü ihtiyaçlarını karşılamaktır. Örgütsel pazarlama amaçlarını gerçekleştirmek ve tüketici tatminini sağlamak sadece iyi yetişmiş pazarlama elemanları ile sağlanabilir. Okulumuzda bu yönde pratik yanı olan iş dünyasına katkı sağlayabilecek eleman yetiştirilmeye yönelik bir öğretim için çaba harcanmaktadır.

Mezunların Kazanımları ve Yaptıkları İşler

Pazarlama mezunları Pazarlama Uzmanı olarak firmaların pazarlama, satış, reklam, müşteri ilişkileri departmanlarında çalışabilecekleri gibi sağlık sektörü, inşaat sektörü gibi sektörlerde ve reklam ajansları, danışmanlık firmaları gibi kurumlarda da çalışabilmektedirler.

Dikey Geçiş Yapabilecekleri Lisans Programları

Halkla İlişkiler, Halkla İlişkiler ve Reklamcılık, Halkla İlişkiler ve Tanıtım, İletişim-Bilimleri, İşletme, İşletme Enformatiği, İşletme-Ekonomi Lojistik Yönetimi, Pazarlama Reklam Tasarımı ve İletişimi, Reklamcılık, Reklamcılık ve Halkla İlişkiler, Uluslararası İşletme, Uluslararası İşletmecilik Uluslararası Ticaret, Uluslararası Ticaret ve Finansman, Uluslararası Ticaret ve İşletmecilik.

Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

Genel Bilgi

Turizm ve Otel İşletmeciliği programı, lise öğrenimi sonrasında iki yıllık eğitim vermektedir. Öğrencilerin mesleği ile ilgili alanlarda 30 iş gününü kapsayan bir stajı tamamlaması da zorunludur. Öğrenciler, programda bulunan toplamda 120 AKTS'lik dersleri almak ve geçmek zorundadır.

Programın Amacı

Turizm ve Otel İşletmeciliği programımızın amacı; teorik ve pratik eğitim yoluyla otel işletmeciliği mesleğinin temel becerilerine sahip, girişimci, etkin iletişim becerisi olan ve alanı ile ilgili bilgisayar programlarını kullanabilen bireyler yetiştirmektir.



Mezunların Kazanımları ve Yaptıkları İşler

Turizm ve Otel İşletmeciliği programından mezun olan öğrenciler, konaklama işletmeleri ile yiyecek-içecek işletmeleri ve ağırlama hizmeti veren kamu kurum ve kuruluşlarında istihdam edilmektedirler.

Dikey Geçiş Yapabilecekleri Lisans Programları

İşletme, İşletme Enformatiği, İşletme-Ekonomi Konaklama İşletmeciliği, Konaklama ve Turizm İşletmeciliği, Otel Yöneticiliği, Turizm İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Turizm ve Otelcilik.

Turizm ve Seyahat Hizmetleri Programı

Genel Bilgi

Turizm ve Seyahat Hizmetleri programı; hizmetlerinin giderek çeşitlendiği ve ziyaretçi sayılarının giderek arttığı günümüzde; turistlerin tüm tatil süreçleri içinde ihtiyaç duydukları hizmetleri bir bütün içerisinde sunan donanımlı ve kalifiye elemanlar yetiştirilmeyi ilke edinmektedir.

Turizm ve Seyahat Hizmetleri programı, lise öğrenimi sonrasında iki yıllık eğitim vermektedir. Öğrencilerin mesleği ile ilgili alanlarda 30 iş gününü kapsayan bir stajı tamamlaması da zorunludur. Öğrenciler, programda bulunan toplamda 120 AKTS'lik dersleri almak ve geçmek zorundadır.



Programın Amacı

Bu program; turizm ve seyahat sektöründe hizmet üretim süreçlerinde görev alabilecek ve yönetime yardımcı olabilecek veya kendi adına işyeri açıp çalıştırabilecek nitelikli insan gücünü, teorik ve pratik eğitim yoluyla seyahat hizmetleri mesleğinin temel becerilerine sahip, girişimci, etkin iletişim becerisi olan ve alanı ile ilgili bilgisayar programlarını kullanabilen bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Mezunların Kazanımları ve Yaptıkları İşler

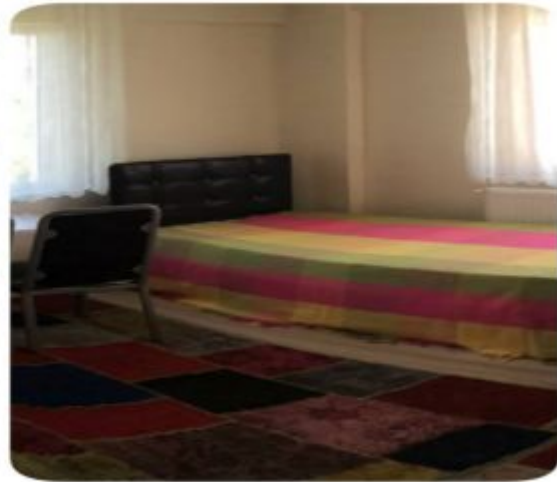
Bu programdan mezun olan öğrenciler; acente operasyon işlemleri, rezervasyon işlemleri ve biletleme işlemleri organizasyonlarını yapabilme becerisi kazanarak özellikle seyahat işletmeleri ve acenteleri, tur operatörleri, havayolu şirketleri, büyük turistik yolcu gemileri ve havaalanları gibi yerlerde çalışabilmektedirler

Dikey Geçiş Yapabilecekleri Lisans Programları

Seyahat İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Öğretmenliği, Turizm İşletmeciliği, İşletme, İşletme-Ekonomi, İşletme Enformatiği,

YURT VE BARINMA İMKÂN LARI

Harmancık ilçesinde bir belediye yurdu ve 6 adet apart bulunmaktadır. Her bütçeye uygun barınma imkânı bulunan ilçede öğrencilerin barınma sorunu bulunmamaktadır.



EĞİTİM İLE İLGİLİ FAALİYETLER

Okumuzda öğrencilerimizin mesleki ve kültürel olarak geliştirilmesi amacı ile kariyer günleri kapsamında alanında uzman kişiler ile bir araya gelmesi sağlanmaktadır. Bununla birlikte öğrencilerin ileride yapacakları meslekleri ile ilgili teknik geziler yapılarak sektörle iç içe olmaları imkânları verilmektedir.

İletişim Bilgileri

Merkez Ofis

Web Sayfamız: <http://www.uludag.edu.tr/harmancik>

Mail: harmancik@uludag.edu.tr

Adres: Merkez Mah. Zekai Gümüşdiş Cad. No:1 16770 Harmancık/BURSA

Tel.:+90(224) 294 26 92

Tel.:+90(224) 881 32 11

Fax.:+90(224) 881 32 18