

Basın Bülteni

Özyeğin Üniversitesi Otel Yöneticiliği Öğrencilerine “Opera” Yazılımı Sınavı’ndan Tam Not

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Otel Yöneticiliği öğrencileri, lisans programı dahilinde verilen “Opera” Yazılımı Eğitimini başarı ile tamamladı. 14 ÖZÜ öğrencisi, yazılımı sağlayan Protel firması ile Özyeğin Üniversitesi’nin birlikte düzenlediği sınavda gösterdileri başarı sonucunda yazılım kullanım sertifikasını almaya hak kazandı.

24.02.2014, İstanbul-Özyeğin Üniversitesi Otel Yöneticiliği Lisans Programı öğrencileri, ders programları kapsamında ikinci sınıftan itibaren verilmekte olan ‘*Otellerde Bilgi Teknolojileri*’ dersi dahilinde gördükleri “Opera” Yazılımı eğitiminin sınavından başarıyla geçti. Yazılımı sağlayan Protel firması ve Özyeğin Üniversitesi’nin birlikte düzenlediği sınav sonucunda, 14 ÖZÜ Otel Yönetimi Lisans Programı öğrencisi gerekli yetkinlikleri sağlayarak yazılım kullanım sertifikasını almaya hak kazandı.

Eğitimin kapsamı ve sınav hakkında konuşan Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürü M. Teoman Alemdar “Otel Yöneticiliği Programında öğrenim gören 2. sınıf öğrencilerimizin aldıkları derslerden biri de ‘*Otellerde Bilgi Teknolojileri*’ dir. Bu ders kapsamında otelcilik endüstrisinde bilişim teknolojilerinin gelişim ve kullanımı ile güncel eğilimler yanında, öğrencilerin profesyonel yaşama adım attıklarında kullanmaları ihtimali olan bazı yazılımları da öğretiyoruz. Bunlardan biri de, dünyada ve Türkiye’de en yaygın kullanılan otel yönetimi sistemi olan “Opera” Yazılımıdır. Bu dönem, öğrencilerimizin de talebiyle burada gördükleri uygulamalı eğitimin sonucunda profesyonel yaşamlarında kullanabilecekleri somut bir kazanım elde etmelerini sağlamak için, yazılımı sağlayan Protel firması ile bir sertifika sınavı organize ettik. Sınavda 14 öğrencimiz başarılı olarak, profesyonel yaşamda artı değer olarak kullanabilecekleri önemli bir yazılım kullanım sertifikasını almaya hak kazandı. Profesyonel yaşama hazırlama konusunda eğitim programımızın sağladığı önemli olanaklardan olan ve öğrencilerimizin hevesle katılım gösterdikleri bu uygulamanın, öğrencilerimize hem stajlarında hem de mezuniyetlerinden sonraki iş yaşamlarında önemli katkıları olacağı inancındayım,” dedi.

2013 – 2014 güz döneminde ilk kez gerçekleştirilen bu uygulama bundan sonra her dönem bu dersi alan tüm öğrencilere sunulacak, onların otelcilik sektörünün gereksinimlerine uygun donanımlardan birini daha kazanarak iş yaşamına adım atmalarını sağlayacak.

Formatted: Turkish (Turkey)

Formatted: Turkish (Turkey)

Özyeğin Üniversitesi hakkında:

Yaşamla iç içe, yenilikçi, yaratıcı ve girişimci bir öğrenim merkezi olarak topluma hizmet vermek amacıyla Hüsnü M. Özyeğin Vakfı tarafından kurulan Özyeğin Üniversitesi, yükselen mesleklerde derinlemesine bilgi sahibi, yabancı dile hâkim, iletişim ve bilgi teknolojileri kullanımında yetkin, uygulama becerisi olan, girişimci, çevresinde ve çalışacağı kurumlarda fark yaratacak bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Başarılı öğrencinin, şartları ne olursa olsun kaliteli eğitime ulaşabilmesi gerektiğine inanan Özyeğin Üniversitesi, 5 yılda öğrencilerine 200 milyon TL karşılıksız burs sağladı. Kayıtlı öğrencilerinin % 87'si burslu öğrenim gören üniversite, 5 fakülte ve 3 yüksekokul çatısı altında, toplam 23 lisans programıyla eğitim vermekte; Çekmeköy'de bulunan kampüsünde toplam 220 bin metrekare alanda öğrencilerini hayata hazırlamaktadır.

Formatted: Turkish (Turkey)

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu 'Mükemmellik Merkezi' nde Uygulamalı Eğitim

Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu 3650 m2 alana yayılmış olup, 'Mükemmellik Merkezi' adı verilen uygulama binası ile öğrencilerine sadece teorik bilgiler edindirmekle kalmayıp profesyonel hayatta gerekli olan tüm bilgi ve becerileri kazandıracak bir yapıya sahiptir. Mükemmellik Merkezi'nde dört adet uygulamalı otel odası, misafir kabul ve rezervasyon alanları ile öğrencilerin mutfak sanatları derslerini alacakları gastroditoryum, demo mutfağı, pastane, çok amaçlı mutfak, duyuusal analiz laboratuvarı ve ana mutfak olmak üzere farklı uygulama alanları yer almaktadır.

Ayrıca öğrencilerin pişirdikleri yemekleri sunabilme olanağı buldukları bistro, lüks restoran (fine-dining) ve özel yemek salonu (Private Dining Room) alanlarından oluşan restoran L'Atelier Bleu, hafta içi öğlen yemeklerinde herkesi ağırlamayı amaçlamaktadır. Öğrenciler bir çok etkinliklerini, misafirlerinin beğenilerine ziyafet salonunda da sunabilmektedirler.