



**İSÜ** | İSTİNYE  
ÜNİVERSİTESİ  
İ S T A N B U L

**MESLEK  
YÜKSEKOKULU**





Dr. Öğr. Üyesi M. Fatih ÇINAR  
Meslek Yüksekokulu Müdürü

Meslek Yüksekokulumuzda öğrencilerimizin kariyer bilincini oluştururken aynı zamanda sosyal hayattan da koparmadan kültürel ve sanatsal gelişimlerini sağlamak için etkinliklerle desteklenen bir eğitim planladık. Ayrıca, öğrencilerimizin kişisel ve profesyonel gelişimlerini desteklemek, uzmanlık alanları ile ilgili vizyon oluşturmalarını sağlamak amacıyla, farklı alanlardan uzman kişileri okulumuza davet ederek bilgi ve deneyimlerini öğrencilerimizle paylaşacakları seminerler düzenliyoruz. Mesleki uygulamalar, stajlar vb. faaliyetlerle daha az teori daha çok uygulamaya yer vererek öğrencilerimizi sektöre hazır mezun ediyoruz. Ulusal Meslek Standartlarına göre yapılandırılmış ve üniversitemizin lisans programları ile dikey geçiş açısından uyumlu olan programlarımıza dahil olmanızı bekliyoruz.

## İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU

Çağımızın en değerli kaynağı olan insan kaynağının en verimli şekilde değerlendirilmesine katkıda bulunmayı hedefleyen eğitim programları ile İstinye Üniversitesi, ülkemizin genç insan kaynağını geleceğe hazırlıyor.

İstinye Üniversitesi Meslek Yüksekokulu gerek ülkemizin ve toplumumuzun, gerekse bireylerin faydasını düşünerek oluşturulan programları ile bugün ve gelecekte en çok ihtiyaç duyulan alanlarda, iş dünyasına nitelikli mesleki personel yetiştiriyor.

## MESLEK YÜKSEKOKULU PROGRAMLARI

- Adalet\*
- Aşçılık
- Bilgisayar Destekli Tasarım ve Animasyon
- Bilgisayar Programcılığı
- Gıda Teknolojisi
- Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri\*
- Uçak Teknolojisi

\*İkinci Öğretim Programı Mevcuttur.





## ADALET PROGRAMI

Adalet Programı; teknolojinin sunduğu modern eğitim araç ve gereçleri kullanarak, en iyi öğrenme olanağı sunacak şekilde dizayn edilmiş sınıflarda, hukuk alanındaki değişimleri takip eden uygulama ile teoriyi birleştirmiş güçlü akademisyen kadrosu ile ülkemizin ihtiyaç duyduğu adalet meslek elemanlarını yetiştirmekte, ayrıca hakimlik, savcılık, avukatlık, noterlik gibi hukuk mesleklerine geçiş yapmak isteyenleri desteklemekte ve uygun temeller atmaktadır.

## AŞÇILIK PROGRAMI

Aşçılık Programı; uygulama mutfak laboratuvarında çift yönlü 3 ana istasyon mevcuttur. Her istasyonda öğrencilerin kendilerini geliştirmeleri ve mesleği öğrenmeleri için bireysel olarak ihtiyaç duyabilecekleri modern alet ve ekipmanlar bulunmaktadır. Mezuniyetiniz ile alacağınız "Aşçı Meslek Elemanı" unvanı ile turistlik belgeli işletmelerde, araştırma şefi, mutfak bilimcisi, yiyecek-icecek müdürü, yemek tedarikçi yöneticisi, mutfak yöneticisi, restoran koordinatörü, restoran müdürü vb. kadrolarda çalışabilirsiniz.



## BİLGİSAYAR DESTEKLİ TASARIM VE ANİMASYON PROGRAMI

Bilgisayar Destekli Tasarım ve Animasyon Programı; öğrencilerimizin eğitimlerinde kullanılmak üzere, Mac (Apple) ve Windows olmak üzere 2 adet bilgisayar laboratuvarı, Wacom grafik çizim tabletleri, Sanatsal Anatomi ve Sanatsal Tasarım Atölyeleri mevcuttur. Öğrencilerimize sunduğumuz yazılımlar; "Autodesk Maya, Zbrush, Adobe Illustrator, Photoshop, Indesign, After Effects, Premiere Pro, Audition, Animate, Toon Boom Harmony, Houdini, Nuke, Substance Painter, Phyton Unreal Engine, Unity 3D" olmak üzere son teknolojinin uygulanmasına olanak sunan en gelişmiş yazılımlardır.

## BİLGİSAYAR PROGRAMCILIĞI PROGRAMI

Bilgisayar Programcılığı Programı; programlama derslerinin uygulamaları 45 adet dizüstü bilgisayardan oluşan laboratuvarımızda yapılmaktadır. Ayrıca Tıbbi Yapay Zekâ Laboratuvarımızın kapıları bu alanda çalışmak; projeler üretmek isteyen tüm öğrenci ve hocalarımıza açıktır.

Bu bölümden mezun olduğunuzda, yazılım ve sistem desteği ve çözümleri üreten kuruluşlarda veya direkt yazılım sektöründe bulunan IT firmalarında uygulama programcısı, ağ programcısı, sistem çözümleyici gibi birçok farklı pozisyonda görev alabilirsiniz.





## GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Gıda Teknolojisi Programı; öğrencilerimizin meslek derslerinde yaş kimya, enstrümantal gıda analizleri, mikrobiyolojik analizler, gıda kimyası analizleri yapılmasına olanak sağlayan kapsamlı gıda laboratuvarına sahiptir.

“Gıda Teknikeri” ünvanı ile gıda endüstrisi ile ilgili kamu ve özel kuruluşlarda, gıda kontrol laboratuvarlarında, gıda üreten fabrikaların üretim ve laboratuvarlarında, hazır yemek sektöründe teknik eleman olarak çalışabilirsiniz.

## SİVİL HAVACILIK KABİN HİZMETLERİ PROGRAMI

Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri Programı; hem teorik hem de pratik uygulamaları birlikte yürütmektedir. Uygulamalı dersler için uçak kabini şeklinde tasarlanmış bir laboratuvar kullanılmaktadır.

“Kabin Memuru” ünvanını alan mezunlar, kazandıkları yetiler doğrultusunda, havacılık sektöründe ulusal ve uluslararası hizmet veren işletmelerin uçuş operasyonunda istihdam imkanı bulabilir.



## UÇAK TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Uçak Teknolojisi Programı; Kara Havacılık Komutanlığı tarafından üniversitemize hibe edilen Bell 206 Askeri Tıp Helikopterinin bulunduğu uygulama laboratuvarına sahiptir. Program öğrencilerimiz gerçek parçalar ve malzemeler ile pratik eğitimlerini en üst seviyeye taşıyacak şekilde bu laboratuvarı kullanmaktadır.

“Uçak Teknolojisi Teknikeri” ünvanı alan mezunlar, havacılık sektöründe imalat yapan firmalarda veya büyük çaplı bakım onarım yapan firmalarda teknik personel olarak çalışabilmektedirler.

# MESLEK YÜKSEKOKULU

## İMKANLARI



- Dikey Geçişe olanak veren, lisans programları ile uyumlu ön lisans programları,
- Bilgi birikimine ve beceri geliştirmeye dayalı eğitim,
- Bölüm ihtiyaçlarına uygun derslik ve laboratuvarlar,
- Alanında yetkin akademik kadro ile bölüm ihtiyaçlarına göre tasarlanmış, sektör gereksinimlerine uyumlu dual eğitim,
- Bilgi temelli - uygulamalı eğitim,
- Ulusal meslek standartlarına uygun eğitim,
- Akıllı teknolojilere dayalı eğitim imkânı,
- Çift Anadal (ÇAP) yapabilme kolaylığı,
- Öğrencilerin kendilerini sosyal alanlarda da geliştirmelerine olanak sağlamak için serbest zamanı azami seviyede tutan, gerçekçi ihtiyaçlara göre planlanmış eğitim programı,
- Öğrencilerimizin sosyalleşebileceği birçok farklı öğrenci kulübü,
- Sektör ile yakın iş birliği, mesleki uygulamalar, stajlar ve mesleki İngilizce programları ile öğrencilerimizin kariyer hedeflerine ulaşabilmeleri için planlanmış eğitim programı,
- İstinyelilik Manifestosu dersi kapsamında uluslararası standartlarda planlanmış ders programları,
- Öğrencilerin kişisel ve profesyonel gelişimlerini desteklemek ve uzmanlık alanları ile ilgili vizyon oluşturmalarını sağlamak amacıyla, farklı alanlardan uzman kişilerle düzenlenen seminer programları.

# İSTİNYELİ OLMANIN AYRICALIKLARI

Güçlü  
Akademik  
Kadro

Çift Anadal  
Yapabilme  
Kolaylığı

Alanında  
Dünya ile Yarışan  
Araştırma  
Laboratuvarları

Yoğun  
İngilizce Eğitim

Girişimciliği  
Destekleyen  
Üniversite  
Kültürü

Kültürel ve  
Sosyal Gelişimi  
Destekleyen  
İmkânlar

Etkin Uzaktan  
Eğitim Platformu

Uluslararası  
Eğitim İmkânları

NONA  
İstinyelilik  
Diploması ile  
Mezun Olarak  
Kariyer Hayatına  
Önde Başlamak

Alanında  
Lider İsimlerden  
Ders Alma  
İmkânı

Kesintisiz ve  
Yüksek Oranlı  
Burs İmkânları

Sektör  
Temsilcileri ile  
Tasarlanan  
Güncel  
Müfredatlar

Öğrenci  
Odaklı,  
Etkinliklerle  
Zenginleştirilmiş  
Kampüs  
Hayatı

Zengin  
Kütüphane ve  
Online Erişim

Dört Yıllık  
Üniversiteye  
Geçiş Destekleyen  
Programlar

Deneyimleyerek  
Öğrenme