

BESNİ SERVİ ERDEMOĞLU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

2021-2022

Okulumuz Hakkında,

- Okulumuz genç, dinamik, çalışkan kadrosuyla yeni eğitim öğretim yılına hazırlanıyor.
- 35 Alanında uzman öğretmen ve 7 idareci ile öğrencilerimiz için biz hazırız.
- 320 Kişilik Kız Pansiyonumuz hizmete hazırdır.
- Okulumuzda 2020-2021 Eğitim Öğretim yılında Destekleme ve Yetiştirme Kursları hafta içi ve hafta sonu açılacak olup tüm şubelerimiz bu imkandan faydalanacaktır.
- Okulumuzda, 2020-2021 birçok sportif ve sosyal alanda çeşitli kurs ve egzersizler açılacaktır.
- Hem okul içinde hem de okul pansiyonumuzda birçok sosyal, sportif ve sanatsal aktiviteler yer almaktadır ve bu eğitim öğretim yılında da yer alacaktır.
- Okulumuzda şu anda kabul edilmiş iki Avrupa projemiz ile yurt dışında staj imkanının yanında, farklı illere geziler ve çeşitli illerdeki faaliyetler ile farkını ortaya koyacaktır.
- Okulumuzda koçluk sistemi ile öğrencilerimizi yönlendirme ve birçok alanda kendilerini gerçekleştirme amacı gütmekteyiz.
- Okulumuzun temel hedefi sosyal, etkili, kendine güvenen ve tüm bunları bir disiplin çerçevesinde gerçekleştiren bireyler yetiştirmektir.
- Okulumuzda toplam 6 Alanımız yer almaktadır. Bu alanlarla ilgili merak edilen her şey veli ve öğrencilerimiz için anlatılmaktadır. (İş bulma sıkıntısının yaşanmayacağı bölümler...)
- Daha detaylı bilgi almak için, okulumuzu ziyaret etmeniz yeterlidir.

BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ



A) ALAN HAKKINDA

Bilişim Teknolojileri alanı, bilgisayar sistemlerinin yazılım ve donanım kurulumu yanında alanın altında yer alan Yazılım Geliştirme , Ağ İşletmenliği ,Siber Güvenlik, Web programlama dallarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

Teknoloji hızla ilerledikçe Bilişim Teknolojileri alanına olan ihtiyaç daha da artmaya başlamıştır. Bu sebepten Bilişim Teknolojileri alanında bilgi sahibi olan bireylere ihtiyaç duyulmaktadır.

B) ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

Bilişim Teknolojileri alanı altında şu dallar bulunmaktadır:

- *Ağ İşletmenliği
- * Web Programcılığı
- *Veri Tabanı Programcılığı
- *Bilgisayar Teknik Servisi

Okulumuzda Bilişim Teknolojileri Alanında Web Programcılığı Dalı Mevcuttur.

C) WEB PROGRAMCISI

Bilgisayar sistemlerinin donanım ve yazılım olarak kurulumu bilgilerinin yanında, web sayfası tasarımına ve programlama dilleri yardımıyla etkileşimli web uygulamaları hazırlayan nitelikli kişidir.



Web Programcısı Görevleri

- * İş organizasyonu yapmak,
- * Analiz yapmak,
- * İhtiyaçları değerlendirmek,
- * Algoritma yapmak,
- * Web sitesinin görsel tasarımını yapmak,
- * Tasarlanan sitenin yerel yayını yapılarak test etmek,
- * Mesleki gelişime ilişkin faaliyetleri yürütmektir.

D) MESLEK ELEMANINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Web programcısı olmak isteyenlerin;

- * Tasarım ve görsel yeterliliğine sahip,
- * Yabancı dil bilen,
- * Ekip içinde çalışabilen,
- * Sistemli düşünebilen,
- * Matematikle ilgili konularda başarılı,
- * Kendini yenileyebilen,
- * Araştırmacı,
- * Sabırlı ve dikkatli,
- * Bir konunun çözümlenmesi için yapılması gereken işlemleri bilgisayar diline aktarabilen kimseler olmaları gerekir.

E) ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Web programcısı, büro ortamında çalışır ve genellikle tasarım ve görsel unsurlarla uğraşır. Çalışırken diğer meslektaşlarıyla ve iş sahipleriyle etkileşim hâlinindedir. İş turararak yürütülür, ortam genellikle sessizdir.

F) İŞ BULMA İMKÂNLANI

Ağ işletmenleri, bilgisayar satış ve teknik destek firmaları, bankalar, sigorta şirketleri, ticari kuruluşlar, internet servis sağlayıcıları, internet yayıncılık şirketleri, radyo televizyon şirketleri, araştırma şirketleri, borsalar, ulaştırma, lojistik firmaları ve hizmet sektöründe yer alan kamu kuruluşlarında geniş iş imkânlarına sahiptir.

Web programcıları ve veri tabanı programcıları, kamu kuruluşları, bankalar ile özel sektöre ait iş yerleri, internet üzerinden ticaret (e – ticaret) yapan firmalarda çalışabilirler.

Bilgisayar teknik servisi, bilgisayar toplama ve satış işlemi yapan firmalarda, bünyesinde bilgisayar bulunduran iş yerlerinde, şirketlerde ve özel sektöre ait firmalarda çalışabilirler.



G) EĞİTİM VE KARİYER İMKÂN LARI

Web programcısı;

Meslek eğitimi meslek liselerinin Bilgisayar Kullanımı alanı web programcılığı Bu alan mezunları; meslek yüksekokullarının bilgi yönetimi (uzaktan eğitim veya açık öğretim), bilgisayar teknolojisi ve programlama (örgün veya uzaktan eğitim), bilişim yönetim, e-ticaret, İnternet ve ağ teknolojileri, Bilgisayar teknolojisi, web tasarımı ve kodlama, grafik tasarımı ve masaüstü yayıncılık ön lisans programlarına ek puanla yerleşebilirler.

Ayrıca meslek liselerinden başarılı olarak mezun olan adaylar SAY puan türünde bilgi teknolojileri, bilgisayar öğretmenliği, bilgisayar sistemleri öğretmenliği, bilgisayar ve kontrol öğretmenliği, bilgisayar ve öğretim teknolojileri öğretmenliği, bilişim sistemleri ve teknolojileri, elektronik-bilgisayar öğretmenliği, kontrol öğretmenliği bölümlerine ve EA puan türünde yönetim bilişim sistemleri 4 yıllık yüksek öğrenim programlarına girebilme şansına sahiptirler.

Bunun yanında ön lisans programlarını başarı ile bitirenler ÖSYM tarafından açılan dikey geçiş sınavında başarılı oldukları takdirde, yukarıda bahsedilen 4 yıllık bölümlere dikey geçiş yapabilirler. Mesleki eğitim merkezleri, çıraklık eğitimi uygulama kapsamına alınan illerde ve meslek dallarında aday çırak, çırak, kalfa ve ustalara eğitim vermek ve çeşitli meslek kursları açmak suretiyle sanayinin ihtiyaç duyduğu nitelikli ara insan gücünü yetiştirmek amacıyla açılan eğitim kurumlarıdır. Halk eğitimi merkezleri yaşam boyu öğrenme perspektifi içerisinde her zaman ve her yerde uygulanabilecek yaygın eğitim programları ile her yaş ve düzeyde bireylere eğitim sunmaktadır.

Mesleki eğitim merkezlerinde, Bilişim Teknolojileri alanında eğitim verilmektedir. Modüler programlarla meslek liseleri arasında paralellik sağlandığından dolayı yatay ve dikey geçişler olabilecektir.

Lisans Bölümler(4Yıllık)

- Adli Bilişim Mühendisliği
- Bilgisayar Mühendisliği
- Bilişim Sistemleri Mühendisliği
- Biyomedikal Mühendisliği
- Elektrik-Elektronik Mühendisliği
- Yazılım Mühendisliği
- Basım Teknolojileri
- Bilgisayar Teknolojisi ve Bilişim Sistemleri
- Dijital Oyun Tasarımı
- İşletme Bilgi Yönetimi
- Yönetim Bilişim Sistemleri
- Bilgisayar ve Öğretim Teknolojileri Öğretmenliği
- Sivil Hava Ulaştırma İşletmenliği

Önlisans Bölümler(2Yıllık)

- Basım ve Yayın Teknolojileri
- Bilgisayar Teknolojisi
- Coğrafi Bilgi Sistemleri
- İnternet ve Ağ Teknolojileri
- Bilgi Güvenliği ve Teknolojisi
- Mobil Teknolojileri
- Sahne ve Gösteri Sanatları Teknolojisi
- Bilgisayar Programcılığı**
- Grafik Tasarım**
- Web Tasarım ve Kodlama**

ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI

Çocuk gelişimi ve eğitimi ile ilgili hangi bilgi, beceri, tutum ve davranışların hangi yaş düzeyindeki çocuklara ve gençlere kazandırılacağı hakkında bilgi veren, çocuğun tüm gelişimlerini destekleyen (fiziksel, psiko-motor, zihinsel, dil, sosyal ve duygusal), plan yapan, uygulayan, insan ilişkileri ve empatiye önem veren, çocuk sağlığı ve hastalıkları konusunda bilgi sahibi olan, özel eğitime muhtaç çocukların gelişimlerine ve uyumlarına yardımcı olan; drama, basit beden eğitimi hareketleri, müzik çalışmaları, sanat ve ana dili etkinlikleri yapan, çocukları tanıma tekniklerini uygulayan bir alandır.

ÖĞRETİM PROGRAMININ AMAÇLARI

- ❖ Çocuk gelişimi ve eğitimi; erken çocukluk eğitiminin 5 yaş zorunlu eğitim kapsamına alınması
- ❖ Esnek zamanlı ve alternatif erken çocukluk eğitim modellerinin oluşturulması ile nitelikli iş gücü ihtiyacını karşılamak
- ❖ Sektörde çalışanların alanlarındaki bilgi ve becerilerini yenilemeleri ihtiyacına yönelik hazırlanması amaçlanmıştır.

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanı Çerçeve Öğretim Programı'nda;

Erken Çocukluk ve Özel Eğitim dalı yer almaktadır.

Bu doğrultuda Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanı ve alan altında yer alan mesleklerde ulusal ve uluslararası düzeyde standartlara uygun örgün öğretim programı hazırlanmıştır. Bu programı tamamlayan öğrenciye;

- Yeni çağ becerileri ve tasarım odaklı düşünme yaklaşımı doğrultusunda “meslek etiği ve ahilik, iş sağlığı ve güvenliği, teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm, çevre koruma,
- Girişimci fikirler, iş kurma ve yürütme, fikrî ve sınai mülkiyet hakları” konularında mesleki gelişim sağlayacak beceriler kazanma,
- Doğum öncesi, doğum, doğum sonrası yeni doğanın gelişim dönemleri, annenin lohusalık, emzicilik dönemi ile çocukta sık görülen şikâyet ve hastalık dönemleri konularında kendini geliştirme,
- Çocuk ruh sağlığı, çocukları tanıma/değerlendirme ve çocuk haklarına uygun, çocuk dostu ortamlar oluşturma yöntemleri, çocuk ihmal ve istismarının önlenmesine yönelik konularda kendini geliştirme,
- Çocukların gelişim alanlarını destekleyen müzik/dramatik etkinlik çalışmaları ile müzik/dramatik etkinlikte kullanılabilecek araç gereç hazırlama ve uygulama,

- 0-72 ay çocukların fiziksel, motor, bilişsel, dil, sosyal, duygusal, cinsel ve ahlak gelişimi özellikleri hakkında edindikleri bilgiler doğrultusunda etkinlikler hazırlama,
- İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerine uygun olarak çocukların gelişim alanlarını destekleyen oyun ve oyun araç gereci hazırlama,
- Özel gereksinimli bireylerin bağımsız yaşam becerileri, sık karşılaşılan sorunlarını çözümlenmeye ve sosyal becerileri kazanmalarına yardımcı olma,

BELGELENDİRME

1. Mezun olan öğrenciye, alan ve dalını gösteren diploma ve iş yeri açma belgesi ile birlikte seçmeli meslek dersleri ile ulaşabileceği ilgili mesleklere ait sertifika verilmektedir.
2. Mesleki ve teknik ortaöğretim programlarından mezun olanlardan isteyenlere Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi kapsamında öğrenim süresince kazandıkları temel yeterlilikler hakkında bilgiler içeren Europass sertifika/diploma ekiyle alınan ve başarılı öğrenme birimini, mesleki eğitim gördüğü veya stajını yaptığı işletmenin adını gösterir belge düzenlenir.

MESLEK ELEMANINDA ARANAN ÖZELLİKLER

- ❖ Çocukları seven, sabırlı ve hoş görülür
- ❖ El becerisine sahip
- ❖ Görme ve işitme problemi olmayan
- ❖ Görgü kurallarını bilen ve uygulayan
- ❖ Fiziksel ve ruh sağlığı yönünden sağlıklı olan
- ❖ Yaratıcı, araştırmacı, gelişime açık
- ❖ Organizasyon yapabilen
- ❖ Problem çözme ve iletişim kurma becerisine sahip
- ❖ Ekip çalışma ruhuna sahip
- ❖ Kimseler olmalıdır.

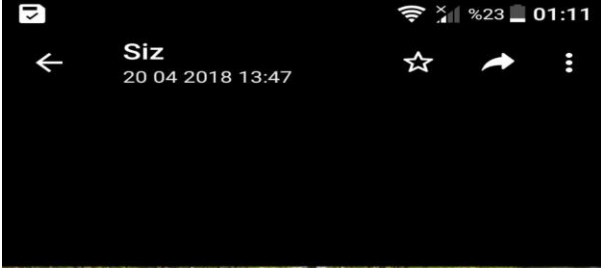
4 Yıllık Çocuk Gelişimi Bölümü Ne İş Yapar?

- Çocuk Gelişimi bölümü, iş olanakları açısından en şanslı bölümlerden biridir. Öyle ki bu bölümü başarı ile bitirenler sayılamayacak kadar kurum ve kuruluşta çalışma olanağına sahip olurlar.
- Bu kurum ve kuruluşlar kamu yani devlet kurumları olabileceği gibi özel kuruluşlar da olabilir.
- Aile ve sosyal Politikalar Bakanlığı ve ilgili birimlerinde.
- Milli Eğitim Bakanlığında,
- Çocuk Esirgeme kurumlarında.
- Halk Eğitim Merkezlerinde (HEM),
- Rehberlik ve Araştırma Merkezlerinde (RAM),
- Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı alanında.
- Devlet üniversitelerinde,
- Üniversite araştırma hastanelerinde, üniversitelerin ilgili anabilim dalında.
- Özel anaokullarında, kreşlerde, çocuk yuvalarında ve daha bir çok alanda çalışma olanağı bulabilmektedir.
- Milli Eğitim Bakanlığına bağlı anaokullarında (okulöncesi eğitim kurumları) veya İlkokul kurumları bünyesindeki anasınıflarında okulöncesi öğretmeni olarak çalışır

2 yıllık Çocuk Gelişimi iş imkanları şunlardır:

- **Anaokulları**
- **Kreşler**
- **Özel Hastaneler veya kamuya bağlı hastaneler**
- **Aile Sağlığı Merkezleri**
- **Üniversiteler**
- **MEB'e bağlı Özel Eğitim Kurumları**
- **Rehberlik ve Araştırma Merkezleri (RAM)**
- **Çocuk ve Gençlik Merkezleri**
- **Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgeme Kurumuna bağlı Toplum Merkezleri**
- **Koruma Bakım ve Rehabilitasyon Merkezleri**
- **Emniyet Genel Müdürlüklerine bağlı Çocuk Şube Müdürlüklerinde çalışabilir** ,

Ayrıca, Öğrencilerimiz lise son sınıfta ilçemizde bulunan anaokulları, anasınıfları ve özel eğitim okullarında staj yapmaktadırlar.



EL SANATLARI TEKNOLOJİSİ ALANI

❖ ALAN TANIMI

Gelişerek çevre şartlarına göre değişimler gösteren ,ortaya çıktığı toplumun duygularını,sanatsal beğenilerini ve kültürel özelliklerini yansıtan,yeri geldiğinde ''geleneksel özellik'' taşıyan çalışmalara el sanatları denir.Toplumların var olmalarının en büyük değerlerinden biri kültürüdür.Bir ulusun kültür değerlerini en iyi yansıtmaya unsuru olan el sanatları,asırlar boyu toplumların sanat anlayışlarını ve yaşam tarzlarını aktarmada etkin rol oynamıştır.Toplumların modernleşmesinde ve gelişmesinde el sanatlarının rolü büyüktür.

❖ ALANIN AMACI

El sanatları teknolojisi alanı adı altında yer alan dallar da ,sektörün ihtiyaçları,bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlilikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmektir.Bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra ,çağımızın gereği olan güçlü insan ilişkileri ,iletişim kurabilme değişimlere ve teknolojiye uyum sağlayabilme,sistemleri anlayıp kullanabilme yeterlilikleri kazandırmak hedeflenmiştir.

1. El sanatları Teknolojisi Alanı altında yer alan dalları yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.
2. El Sanatları Teknolojisi alanı altında yer alan dallarda, sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlilikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.
3. El dokumacısının yaptığı; ipleri boyama, dokuma araç gereçlerini kullanma, dokumaya hazırlık yapma, dokuma yapma ve dokumayı bitirme yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.
4. El dokuma sektöründe el dokumacısı mesleğinin yeterliliklerine sahip nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.
5. El ve makine nakışçısının yaptığı, tekniğe uygun olarak elde ve makinede nakış işleme ve ürünü kullanıma hazır hale getirme yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.
6. Nakış sektöründe nakışçı mesleğinin yeterliliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.
7. Sanayi nakışçısının yaptığı, desen programını kullanma ve sanayi makinesinde tekniğe uygun işleme yaparak nakış ürünü oluşturma yeterliliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.
8. Nakış sektöründe sanayi nakışları mesleğinin yeterliliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

❖ EL SANATLARI TEKNOLOJİSİ ALANI ALTINDA BULUNAN

DALLAR

1. El ve makine nakışları
2. Sanayi nakışı
3. El dokumacılığı
4. Halı desinatörlüğü
5. Dekoratif el sanatları
6. Dekoratif ev tekstili

❖ İŞ BULMA VE İSTİHDAM İMKANLARI

Bu programları bitirenlere, "el sanatları teknikeri" unvanı verilir. El sanatları teknikeri, dekoratif ürünler, el ve makine nakışları, süsleme sanatları gibi alanlarda kültür zenginliklerini modern yöntemlerle geliştirerek ülke ekonomisine ve kültürüne katkı sağlayıcı ürünler yapar. Programdan mezun olanlar, özel şirketlerde desinatör, halk eğitim merkezlerinde, hobi merkezlerinde ve sanat evlerinde usta öğretici olabildikleri gibi, ayrıca El Sanatlarından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlilikler doğrultusunda;

1. Dokuma fabrikaları,
2. Dokuma ve boya atölyeleri,
3. Halı deseni hazırlayan işletmeler,
4. Turistik ve hediyeleş eşya üretimi yapan işletmeler,
5. El halısı dokuyan atölyeler,
6. Sanayi nakışı yapan işletmeler,
7. Desen üretimi yapan işletmeler,
8. Lazerle aplike kesen firmalar,
9. Çeyiz yapan işletmeler,
10. El nakışı üretimi yapan atölyeler,
11. Makine nakışı üretimi yapan atölyeler,
12. Moda evleri,
13. Brode deseni hazırlayan firmalar,
14. Brode nakışı yapan firmalar,
15. Perdeciler,
16. Yorgancılar,
17. Döşemeciler,
18. Mefruşat mağazaları
19. Ev tekstili işletmeleri,
20. Kendi işyerinde veya evinde vb. yerlerde çalışabilirler.

- ✓ Program; geniş tabanlı ve modüler yapıda düzenlendiğinden, Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği çerçevesinde yatay ve dikey geçişlere olanak sağlar.

1. Alan/dalda sertifika, belge ve diplomaya götüren tüm programlar ve dallar arasında geçiş yapılabilir.

2. Diploma almaya hak kazanan öğrenci, El Sanatları Teknolojisi alanının devamı niteliğindeki programların veya bu alana en yakın programların uygulandığı meslek yüksek okuluna sınavsız geçiş yapabilir ya da sınav sonuçlarına göre diğer yüksek öğrenim kurumlarını tercih edebilir.

❖ MESLEK ELEMANINDA ARANAN ÖZELLİKLER

- ✓ El sanatlarını seviyor olmak,
- ✓ Yaratıcı ve estetik duygulara sahip olmak,
- ✓ Detaylara özen gösteriyor olmak,
- ✓ Renk bilgisine sahip olmak,
- ✓ Şekiller arası farklılıkları algılayabilmek,
- ✓ Araştırmacı,yeniliklere açık olmak,
- ✓ Pratik zekaya sahip olmak,
- ✓ Ellerini , gözlerini ve ayaklarını eş güdümlle kullanabilmelidir.
- ✓ Sabırlı,dikkatli ve titiz çalışabilmek,
- ✓ Temel bilgisayar bilgisine sahip olmak,
- ✓ İş birliği yapabilme, grup çalışmasında bulunabilme özelliğine sahip olmak,
- ✓ Çevreye karşı duyarlı olmak gibi özelliklere sahip olmalıdır.



HASTA VE YAŞLI HİZMETLERİ ALANI



HASTA VE YAŞLI HİZMETLERİ

Çoğunlukla gelişmiş ülkelerde daha görünür olan yaşlanma olgusu ,artık gelişmiş ülkeler kadar gelişmekte olan ülkeler açısından da önemle değerlendirilmesi gereken bir konudur.

Yaşlı, hasta ve engelli için şundaki uygun bakım; kurum bakımındır. Ve ülkemizde kurum bakımı yetersiz olmakla birlikte oldukça pahalı bir bakımdır.

ALANIN TANIMI:

Temel sağlık hizmetleri, yaşlı, engelli, hastatüm insanlara ,buldukları her ortamda ve şartta(okul,ev,iş-yeri,hastane)sağlıkhizmetiverilenalandır.Gelişenteknolojinin ve bilgiçağınıngetirdiğideğişimler,ülkemiziniçindebulduğusosyo-ekonomikdurum;kalitelisağlıkhizmetlerinininsunumundavesağlıkalanındaniteliklelemlanlaraolanihtiyacıarttırmaktadır.HastaveYaşlıHizmetlerialanınıntındayeralandallarınıyeterliklerinkazandırmayayönelikeğitimveöğretimverilenalandır.

Hasta Ve Yaşlı Hizmetleri Alanına ait 2 Dalımız Vardır;

- Hasta bakımı
- Yaşlı bakımı

10. sınıfta bölümün ortak dersleri okutulmaktadır.

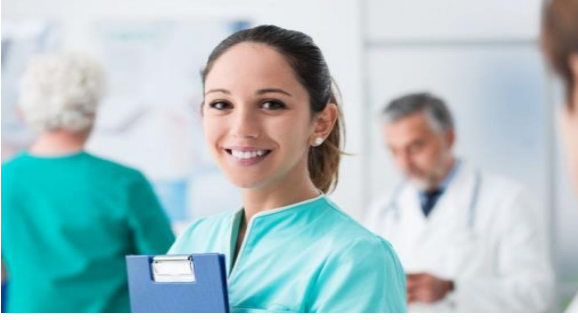
11. sınıftan itibaren dal dersleri okutulmaktadır.

Okulumuzda iş imkanı daha fazla olan Hasta Bakımı dalı seçilerek eğitime devam edilecektir..

HASTA VE YAŞLI HİZMETLERİ

Son sınıfta ise öğrencilerimiz 24 saatlik stajlarını alanlarıyla ilgili kurumlarda (Hastane, Huzurevleri Rehabilitasyon merkezleri vb.) tamamlamaktadır. Kişisel bilgi ve beceriye bağlı olarak bu alandan mezun olan öğrencilerimizin işsiz kalma riski yoktur. Özellikle kurumlarda diplomalı eleman çalıştırma zorunluluğu olduğu için bu eğitilmiş bakım elemanları kurumlar tarafından tercih edilmektedirler.

GÖREVLERİ: Bireylere beslenme, genel vücut temizliği, hareket, uygun yatak pozisyonu vb. Temel gereksinimlerini karşılayacak bakım hizmeti verir. Hekim tarafından planlanan tedavisinin uygulanmasını sağlamak için pansuman, yara bakımı, sonda bakımı vb. işlemleri yapar, ilaç tedavilerini uygulanmasına yardımcı olur. Tansiyon, ateş, nabız, solunum, kan şekeri gibi sağlık göstergelerinin kontrolünü yapar, Bireylere acil durumlarda ilkyardım kurallarını uygular.



ÇALIŞMA ALANLARI

Hasta ve Yaşlı Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

Bakımevleri, Evde bakım, Yaşlı dinlenme evleri, Huzurevleri, Geronto-psikiyatri klinikleridir.

EK PUANLA YERLEŞİLEBİLECEK ÖNLİSANS PROGRAMLARI (2 YILLIK)

Diyaliz

Fizyoterapi

İlk ve acil yardım

Fizyoterapi

Acil durum ve afet yönetimi

Elektronörofizyoloji

Yaşlı bakım

Engelli bakım ve rehabilitasyon

Sağlık kurumları işletmeciliği

Ameliyathane hizmetleri

Eczane hizmetleri

İş ve uğraş terapisi

Sosyal hizmetler

Otopsi yardımcılığı



ÖNLİSANS PROGRAMLARI SONRASI DGS SINAVI İLE GEÇİLEBİLECEK BÖLÜMLER

Beslenme ve diyetetik

Fizyoterapi ve rehabilitasyon

Hemşirelik-Ebelik

Gerontoloji(Yaşlı bilimi)

Biyoloji-Biyomühendislik

Acil yardım ve Afet Yönetimi

İşletme

Sosyal hizmetler

Sağlık yönetimi

MODA TASARIM TEKNOLOJİSİ ALANI

Moda Tasarımcısı Olmak İsteyenler İçin..

TANIM

Günümüzde ve gelecekteki giysilerin ve giysiyi tamamlayan aksesuarların tasarımını yapan, çizen, gerektiğinde çizdiği modeli kalıba dönüştürerek ilk deneme ürünün elde edilmesini gerçekleştiren kişidir.

GÖREVLER

Moda Tasarımcısının görevlerini üç ana başlık altında toparlayabiliriz.

1-Tasarlama

2-Uygun malzeme ve araç-gereci seçme, deneme üretimini gerçekleştirme ve katalog hazırlama

3-Pazarlama ve satış tekniklerini uygulayarak sunuş yapmak.

Bu ana başlıklar altında;

- Tasarım panosu hazırlar,
- Hazır giyim ve ısmarlama giyim ünitelerinde uygulanabilir giysi tasarımı yapar,
- Görsel sanatlarla ilgili bilgileri kullanarak, özgün tasarım çalışmaları yapar,
- Tasarımını teknik çizim ve moda grafikleri (artistik çizim) ile ifade eder, gerektiğinde sunum yapar,
- El veya bilgisayar desteğiyle çizdiği modelin kalıbını hazırlar veya hazırlanmasını nezaret eder,
- Tasarımına uygun tekstil ürününü (kumaş, triko, deri, elyaf..vb.) saptar ve kumaş analizi yapar,
- Kesim planı ve malzeme hesabı yapar,
- Deneme üretimini gerçekleştirir veya gerçekleştirilmesine nezaret eder,
- Ortaya çıkarılan ürüne uygun aksesuar seçimi yapar veya yeniden tasarlayarak yapımını sağlar,
- Farklı amaçlara uygun koleksiyonlar hazırlar (erkek, kadın, çocuk veya deri, triko, kumaş, vb.) ve gerektiğinde sunulmasını sağlar,

Giyim Üretim Teknolojisi alanı, Kadın, Erkek ve Çocuk Modelistinın sahip olduğu yeterlilikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretime verilen alandır. Bu alan altında bulunan dallarda, sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlilikleri kazanmış meslek elemanlarının yetiştirilmesi amaçlanmaktadır.

Öğrencilerimiz, yıl boyunca bilgi ve becerilerini geliştirerek mezun olurken hayatlarına birer meslek sahibi olarak devam edeceklerdir.

Giyim Üretim Teknolojisi bölümü öğrencileri, müfredat programına göre ald



ığı kültür dersleri yanında, bölüm dersleri olan Model Tasarımı, Hazır Giyimde Kalıp elde etme ve Atölyede Uygulama derslerini de görürler.

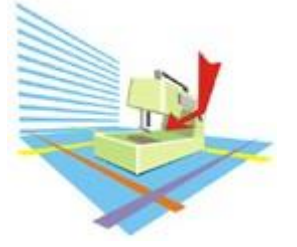
Bölüm ğrencileri yıl içinde atölyelerinde diktikleri günlük giysileri, spor kıyafetlerini, abiye elbiseleri ve gelinlikleri yılsonu defilesinde ğrenci velilerine ve davetlilere sunarlar.

Ders yılı içinde çeşitli işletmelere veya fabrikalara gözlem gezisi yaparak bir iş yerinde nasıl çalışıldığını, kumaşın kesimden dikimine kadar hangi aşamalardan geçtiğini gözlemleyip bilgi sahibi olurlar.

Blmmzden mezun olan öğrencilerimiz, sınav sonuçlarına göre yükseköğrenime gidebilirler. Yükseköğrenime gidemeyip hayata erken atılacak öğrencilerimiz için de meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda, Atölyeler, Hazır Giyim İşletmeleri, Modaevi-Butik, gibi yerlerde çalışarak veya kendi iş yerlerini açarak hayatlarını kazanabilirler.

YÜKSEKÖĞRETİM PROGRAMI

Lise öğrenimlerini başarı ile tamamlayan öğrenciler, meslek yüksek okullarının; Tekstil, Deri Konfeksiyon, Kostüm Tasarımı bölümlerine devam edebilirler. Üniversite giriş sınavında başarılı oldukları takdirde;



- o Tekstil mühendisliği
- o Giyim Endüstrisi ğretmenliği,
- o Moda Tasarımı ğretmenliği,
- o Deri Konfeksiyon
- o Kostüm tasarımı lisans programlarına devam edebilirler.

n lisans programlarını başarı ile bitirenler açılan dikey geçiş sınavında başarılı oldukları takdirde;

- o Tekstil Mühendisliği
- o Giyim Endüstrisi ğretmenliği
- o Hazır Giyim ğretmenliği,
- o Moda Tasarım,
- o Moda Tasarım ğretmenliği lisans programlarına devam edebilirler.

OKULDA YAPILAN ÇALIŞMALAR



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Alanın Tanımı

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

Alanın Amacı

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Alanın Mevcut Durumu ve Geleceği

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı otel, restoran, kafeterya, bar, pastane, toplu beslenme kurumları, vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hale getirilip müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır. Turizm sektöründeki gelişmelerin yanı sıra, toplumdaki sosyo-kültürel ve ekonomik değişimler; insanların birçoğunun ev dışında hazırlanmış yiyeceklerle beslenmelerine ve yiyecek içecek hizmetleri alanının hızla gelişmesine sebep olmuştur.

Yiyecek içecek hizmetlerinin sunulduğu yerlerde besinlerin hazırlanması ve servisinde görevli olan personelin mutfak hijyeni konusunda eğitilmiş ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Küçük bir ihmâl yüzlerce insanın sağlığını bozarak besin zehirlenmelerine yol açabilmektedir. Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren pek çok işletme vardır. Kamu ve özel sektörde çalışanlara yemek servisi yapılan mutfakların yanı sıra çeşitli fabrikalar, işyerleri, restoranlar, oteller, barlar, fastfood tüketimi yapılan yerler vb. bunların içinde yer alır. Yiyecek içecek hizmetleri hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Bu alanda; rekabet koşullarına ayak uydurabilmek için sektörün istediği yeterlikleri kazanmış, dünya standartlarında hizmet verecek kaliteli insan gücüne ihtiyaç duyulmaktadır.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ ALT DALLARI

MUTFAK DALI

Tanımı: Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

PASTACILIK DALI

Tanımı: Pastane mutfağı araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun pastane ürünlerini yapma süsleme ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Pastacılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

SERVİS DALI

Tanımı: Servise hazırlık, servis yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Servis elemanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

BAR DALI

Tanımı: Bar hazırlıkları ve düzenini sağlama, içecek hazırlama ve servisini yapma, hesabın takdimi ve tahsili yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Barmen/barmaid mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

HOST-HOSTESLİK DALI

Tanımı: Otobüs, tren ve havayollarında seyahat öncesi, sonrası ve seyahat sırasındaki yolcu/müşteri hizmetlerini ve servis hizmetlerini yapma yeterliklerini kazandıracak eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Hosteslik mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

- Aşçılık
- Pastacılık
- Servis elemanlığı(Garson)
- Barmenlik/Barmaid
- Hostluk/Hosteslik

Bu meslek elemanlarının dışında Sos Aşçısı, Sıcak Yemek Aşçısı, Soğuk Yemek Aşçısı, Kahvaltı Aşçısı Baklavacı, Börekçi, Pizzacı, Muhallebici, Yufkacı, Hamurkar Kasap, Barlar Şefi, Bar Kaptanı, Şarap Servis Elemanı, Tranşör, Kahveci Güzeli, Komi, Bulaşıkçı gibi meslekler bulunmaktadır. Host/Hosteslik meslek dalında da Uçak Hostesi, Yer Hizmetleri Hostesi, Tren Hostesi, Otobüs Hostesi, Fuar/Kongre Hostesi meslekleri yer almaktadır.

İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

- Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
- Pastanelerde,
- Kurum mutfaklarında,
- Kafeterya, bar ve restoranlarda,
- Yemek fabrikalarında,
- Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,
- Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda,

vb. yerlerde çalışabilirler.

İŞ BULMA İMKANLARI

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanından mezun olanlar, konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, pastanelerde, Özel ve kamu kuruluşlarının (hastane, okul, işyeri, fabrika, ordu vb.) mutfaklarında, Yemek fabrikalarında, Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde vb. yerlerde çalışabilirler. Unlu mamul üreten fırınlarda, kurum mutfaklarında, ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde, eğlence yerlerinde, resmi-özel havayollarında, otobüs şirketleri ve demiryollarında, fuarlar, sergiler, oteller, mağazalarda iş bulabilirler. Ayrıca, mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile yiyecek ve içecek hizmeti veren iş yerlerinde görev alabilirler.

Ayrıca fuar/kongre Host/Hostesleri, otobüs/tren, havayollarında ilgili departmanlarında iş bulma imkanına sahiptir

EĞİTİM VE KARIYER İMKÂN LARI

Yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olduktan sonra "Yükseköğretim Kurumları Sınavında" (YKS) başarılı olanlar, lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümlerine devam edebilirler. Mezun olan öğrencilerin ek puanları ile yerleşebilecekleri ön lisans programları da mevcuttur.

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olanlar, her türlü konaklama ve seyahat işletmelerinde dalları ile ilgili bölümlerde çalışabilirler. Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının ilgili bölümlerinde çalışabilirler. Ayrıca mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile her türlü yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe görev alabilirler.

YÜKSEKÖĞRETİM PROGRAMLARI

ÖNLİSANS (2 YIL)

- Aşçılık
- Gıda Teknolojisi
- İkram Hizmetleri
- Kültürel Miras ve Turizm
- Otobüs Kaptanlığı
- Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri
- Turist Rehberliği
- Turizm Animasyon
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Turizm ve Seyahat Hizmetleri

LİSANS (4 YIL)

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- Gastronomi
- Konaklama İşletmeciliği
- Konaklama ve Turizm İşletmeciliği
- Seyahat İşletmeciliği
- Turizm İşletmeciliği
- Turizm ve Otelcilik
- Turizm Rehberliği
- Yiyecek-İçecek İşletmeciliği

Okulumuzda

- 9. Sınıflara 7saat temel yiyecek üretimi servis atölyesi,2saat beslenme ilkeleri hijyen dersleri verilmektedir.
- 10.sınıflara 6 saat temel yiyecek üretimi,4saat servis hazırlıkları dersleri verilmektedir
- 11. sınıflara mutfak dalında eğitim verilmektedir. Mutfak dalına ait dersler şunlardır Türk mutfağı, mutfak uygulamaları, Tatlı yapım teknikleri, Hamur ürünleri
- 12. sınıfta öğrencilerimiz sektörde alanlarıyla ilgili işletmelerde haftada 24 saat beceri eğitimi yapmaktadır. Ayrıca okulda uygulamalı olarak 2saat açık büfe dersi verilmektedir.

MUTFAK DALI UYGULAMALI ÇALIŞMALARINA ÖRNEKLER





