**ADAY ÖĞRENCİLER İÇİN OKUL TANITIM BİLGİSİ**

Lisede eğitimine devam edecek öğrenciler için hazırlanan okul tanıtım bilgilerimiz aşağıdaki gibidir. Okulumuz birçok avantajlı yapısı ile tercih edilebilecek en iyi okullar arasında yer alıyor.

**1. BU OKULU NEDEN TERCİH ETMELİYİM?**

Okulumuz "Mesleki ve Teknik Eğitim" alanında eğitim vermekte olup, alanında iyi yetişmiş öğretmen kadromuz eksiksizdir. Sınıflarda teorik olarak alınan derslerin yanında atelyelerde uygulamalı eğitimi de yapılmaktadır. Okulumuzun teknik oda imkanları da yeterli olup ekipmanlarımız eksiksizdir. Bununla birlikte öğrencilerimiz okulda aldıkları teorik ve uygulamalı dersleri 12. sınıfa geçince işletmeye stajyer olarak gidip sahada uygulama imkanı da bulmaktadır.

Okulumuzun öğrenci mevcudunun az olması (92 öğrenci) nedeniyle öğretmenlerimizin her öğrenciyle özel olarak ilgilenme imkanı bulunmaktadır. Okulumuz donanımlı bir kütüphaneye, oyun oynayabilecek büyük bir bahçeye, her türlü imkanı bulunan bir de kantine sahiptir.

"Çocuk Gelişimi ve Eğitimi, Yiyecek İçecek Hizmetleri" alanından mezun olanlar, YKS'den aldıkları puana göre lisans veya ön lisans programlarına devam edebilmektedirler. Mezun oldukları alana en yakın ön lisans programlarına yerleşirken ek puan avantajı da bulunmaktadır. Öğrencilerimiz okulumuzdan mezun olduktan sonra kamu-özel ayrımı olmaksızın anaokulu-kreş, gıda firmaları, fabrika ve tesislerde tüm işletmelerde kendilerine iş bulabilirler.

**2. OKUL TANITIM VİDEOSU**

Okulun tanıtım videosunu aşağıdaki linkten tıklayarak izleyebilirsiniz.

**3. OKUL PROGRAM TÜRLERİ**

Okulun program türü Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi kapsamındadır.

**4. EĞİTİM-ÖĞRETİM ŞEKLİ**

Okulumuzda normal öğretim yapılmaktadır.

**5. ÖĞRENCİ TÜRÜ**

Okulun öğrenci durumu kız öğrencidir.

**6. PANSİYON DURUMU**

Okulun pansiyonu bulunmamaktadır.

**7. OKULDA BULUNAN ALANLAR**

Okulumuzda bulunan alan "**ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ, YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI"dır.**

**ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI**

Mevcut Durum ve Gelecek: 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, plan yapan, uygulayan, çocuk sağlığı ve hastalıları konusunda bilgi sahibi olan, özel eğitime muhtaç çocukların gelişimlerine ve uyumlarına yardımcı olan çocukları tanıma tekniklerini uygulayan bir alandır.

Alanın kapsadığı meslekler: Okul öncesi öğretmenliği

İş Bulma İmkanları: Kamu kuruluşlarına bağlı kreşlerin, özel yuva ve anaokullarının, gündüz bakım evlerinin artmasıyla birlikte çalışma alanı genişleyen bir meslektir. Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi çocuk gelişimi ve eğitimi mezunları, kreş, yuva, anaokulları, ana sınıfı, ve çocuk kulüplerinde öğretmen yardımcısı olarak görev yapmaktadırlar. Özel kreşlerde çalışan çocuk bakıcılarında Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi çocuk gelişimi ve eğitimi bölümünü bitirmiş olma şartı aranmaktadır.

Eğitim ve Kariyer İmkanları: Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi çocuk gelişimi ve eğitimi alanından mezun olanlar, çocuk gelişimi ve eğitimi, okul öncesi eğitimi öğretmenliği, okul öncesi öğretmenliği (Açık Öğretim), İşitme engelliler öğretmenliği, görme engelliler öğretmenliği, zihinsel engelliler öğretmenliği, üstün zekalılar öğretmenliği, sosyal hizmetler yüksek okulu bölümlerini tercih edebilirler. Lisans eğitim süresi 4 yıldır.

Ayrıca Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi çocuk gelimi ve eğitimi alanında mezun olanlar, istedikleri takdirde, çocuk gelişimi ön lisans programına sınavsız geçiş için başvurabilirler. Gereken koşullara sahip oldukları takdirde yerleştirilebilirler.

Çocuk gelişimi ve eğitiminden mezun olanlara, özel okullar ve devlet okullarında, okul öncesi eğitim kurumlarında, çocuk kulüplerinde, çalışma olanağı vardır. Bu bölümden mezun olanlar hastanelerin çocuk oyun odalarında, oyuncak sanayisinde, ana çocuk sağlığı merkezlerinde fiziki ve ruhsal gelişimi izlenmesinde danışman, televizyon ve radyo çocuk program yapımcısı, çocuk kitapları hazırlama da danışman olarak çalışabilirler. İsteyen öğrenciler üniversitelerde lisansüstü eğitim alabilirler.

**YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

Mevcut Durum ve Gelecek: Yiyecek ve içecek hizmetleri olan 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.

Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında kamu ve özel sektörde çalışanlara yemek servisleri yapılan mutfakların yanı sıra çeşitli fabrikalar, iş yerleri, restoranlar, oteller, barlar, fast food tüketimi yapılan yerler vb. bunların içinde yer alır. Yiyecek içecek hizmetleri hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı haline gelmiştir.

Alanın kapsadığı meslekler:

• Aşçı

• Pastacı

• Servis elemanı (Garson)

• Barmen/Barmait

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, kahveci güzeli, komi, bulaşıkçı gibi meslekler bulunmaktadır.

İş Bulma İmkanları: Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, pastanelerde, özel ve kamu kuruluşlarının mutfaklarında, kafeterya, bar ve restoranlarda, yemek fabrikalarında, eğlence yerlerinde, unlu mamül üreten fırınlarda, ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde çalışabilirler.

Eğitim ve Kariyer İmkanları: Mesleki eğitimi 2006-2007 eğitim-öğretim yılından itibaren meslek liselerinin yiyecek ve içecek alanlarında diploma programında verilecektir. Mezun olan öğrenciler YKS’ de başarılı oldukları takdirde okuyabilecekleri meslek yüksek okullarının bölümleri:

Aşçılık, El endüstrisi, Süt ve süt ürünleri, gıda teknolojisi, turizm otelcilik vb..

Bu alanla ilgili ÖSYM tarafından yapılan dikey geçiş sınavından sonra okuyabilecekleri lisans bölümleri;Aşçılık, hazır yemek ve aşçılık, endüstriyel tavukçuluk, et endüstrisi vb.

Bu alanda okuyabilecekleri 4 yıllık fakülteler:Aile ekonomisi ve beslenme öğretmenliği, Otelcilik ve turizm öğretmenliği, Konaklama işletmeciliği öğretmenliği vb.

**8. ALANLARA AİT DAL LİSTESİ VE DALLARIN ÖZELLİKLERİ**

Okulumuzda;

9 Sınıfta Yiyecek İçecek Hizmetleri ve Çocuk Gelişimi ve Eğitimi

10 Sınıfta Yiyecek İçecek Hizmetleri ve Çocuk Gelişimi ve Eğitimi

11 ve 12. Sınıflarda Dal eğitimi öğretimi yapılmaktadır.

**9. ÖĞRENCİ STAJ BİLGİLERİ**

Öğrencilerimiz Okulların Anasınıfında ve Belediye Tesisleri ile gerektiğinde Özel veya Kamu Kurum ve kuruluşlarında staj yapabilmektedirler.

Öğrencilere staj süresince ücretsiz yemek verilmekte ve staj ücreti ödenmektedir.

**10. MEZUNİYET SONRASI İŞ İMKAN DURUMU**

Kreş, yuva, anaokulları, ana sınıfı, ve çocuk kulüplerinde öğretmen yardımcısı olarak görev yapmaktadırlar.

Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde, pastanelerde, özel ve kamu kuruluşlarının mutfaklarında, kafeterya, bar ve restoranlarda, yemek fabrikalarında, eğlence yerlerinde, unlu mamül üreten fırınlarda, ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde çalışabilirler.

**11. OKUTULAN DERSLER**

Bakanlığın sınıf seviyesindeki dersleri okutulmaktadır.

**12. OKULUN YÜRÜTTÜĞÜ PROJELER, PROTOKOLLER**

Okulumuzda KA102;Mesleki ve Teknik Hareketlilik Projeleri kapsamında proje başvurusu bulunmaktadır.

**13. YÜKSEKÖĞRETİME YERLEŞTİRME DURUMU**

Okulumuz “Yükseköğretim Kurumları Sınavında" (YKS) başarılı ise lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili programlarına devam edebilirler veya bu alana en yakın programların uygulandığı meslek yüksekokuluna ek puanları ile yerleşebileceklerdir.

**14. KAYIT İÇİN GEREKLİ BELGELER**

Kayıt E-okul sistemi üzerinden gerçekleşmektedir.

**15. İLETİŞİM**

Tel: 0266 8653909

Faks: 0266 8653040

E-Posta: 130405@meb.k12.tr

Web: http://haymeanamtal.meb.k12.tr

**16. OKUL ULAŞIM BİLGİLERİ**

Adres: Sultaniye Mahallesi Yeni Sanayi 1. Sk. No:2 Susurluk/BALIKESİR