

YALOVA NENE HATUN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Adres : Bahçelievler Mah. Kùltür Cad. No:4 Yalova
Telefon: 02268142581

Vizyon: Bilim ve teknoloji ışığında mesleki ve teknik alanda aranan bireylerin yetiştirildiği öncü bir eğitim kurumu olmak.

Misyon: YALOVA NENE HATUN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ olarak bizler; kültürel mirasını özümseyen ve devam ettiren, çağdaş eğitim teknolojilerini uygulayan ve ÷lke kalkınmasında etkin rol oynayan, tasarlayan, üreten ve meslek edinen bireyler yetiştirmek için varız.

Okulumuzda 23 derslik ,5 Alan, 7 Atölye , 1 Laboratuvar , 1 Kütüphane bulunmaktadır.

Okulumuzda aşağıdaki alan ve dallarda eğitim verilmektedir.

Program Türü	Alan	Dallar
ANADOLU MESLEK PROGRAMI	Çocuk Gelişimi ve Eğitimi	Erken Çocukluk
		Özel Eğitim
	Hasta ve Yaşlı Hizmetleri	Hasta Bakımı
	Yiyecek-İçecek Hizmetleri	Mutfak
		Pastacılık
	Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri	Cilt Bakımı
Grafik ve Fotoğraf	Grafik	

ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI



A. ALANIN MEVCUT DURUMU VE GELECEĞİ

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.

Meslek elemanları, Milli Eğitim Bakanlığına bağlı Anadolu kız meslek ve kız meslek liseleri, ilköğretim okulları ile resmî ve özel kurumların kreş, yuva, anaokulu, ana sınıfı, gibi Erken

Çocukluk Eğitim Kurumlarında, Rehabilitasyon Merkezlerinde ve çocuk kulüplerinde çalışabilirler.

Erken çocukluk yılları (okul öncesi eğitim) çocuğun gelişiminin en hızlı olduğu dönemdir. Kadının çalışma hayatına atılması ve okul öncesi eğitimin öneminin giderek daha da anlaşılması nedeniyle alan hızla gelişmiş, bu da okul öncesi eğitim kurumlarına olan talebi artırmıştır. Bu kurumlarda görev alacak nitelikli ve iyi yetişmiş eleman ihtiyacı da gün geçtikçe önem kazanmaktadır.

B. ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

Erken Çocuklukta Öğretmen Yardımcılığı

Özel Eğitimde Öğretmen Yardımcılığı

Bu alan altında ayrıca bakıcı annelik ve yardımcı elamanlık meslekleri de bulunmaktadır.



ERKEN ÇOCUKLUKTA ÖĞRETMEN YARDIMCISI

Tanımı

Erken çocukluk öğretmen yardımcısının sahip olduğu, çocuğun gelişim ilkelerine uygun eğitim programını uygulamada öğretmene yardımcı olma yeterliklerine sahip nitelikli kişidir.

ÖZEL EĞİTİMDE ÖĞRETMEN YARDIMCISI

Tanımı

Özel eğitimde öğretmen yardımcısının sahip olduğu, özür grubuna uygun eğitim programını uygulamada öğretmene yardımcı olma yeterliklerine sahip nitelikli kişidir.

Erken Çocuklukta ve Özel Eğitimde Öğretmen Yardımcısının Görevleri

Plan yapmak, uygulamak.

Mesleğiyle ilgili programlama yapma.

Fiziksel ortamın güvenliğini sağlamak.

Çocuk sağlığı ve hastalıkları konusunda bilgi ve beceri sahibi olmak.

Öz bakım becerilerini geliştirmek.

İnsan ilişkileri ve becerilerini geliştirmek.

Sosyal gelişimi desteklemek .

Bilişsel gelişimi desteklemek.

Psiko-motor gelişimi desteklemek.

Türkçe dil gelişimine yardımcı olan etkinlikler hazırlamak.

Duygu ve düşüncelerini ifade edebilmelerine yardımcı olmak.

Özel eğitime ihtiyaç duyan çocukların gelişimine yardımcı olmak.

Çocuğun cinsel kimliğini tanımasına destek olmak.

Animasyon çalışmalarını yapmak ve rehberlik etmek.

Organizasyon yapmak.

Yaparak yaşayarak öğrenmeyi desteklemek.

Çocukları tanıma tekniklerini uygulamak.

Mesleki eğitimle ilgili etkinlikleri takip etmek.

Çocukların duygu ve düşüncelerini ifade edebilmelerine yardımcı olmak.

C. MESLEK ELEMANLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Erken çocukluk eğitim kurumlarının da öğretmen yardımcısı olmak isteyenlerin; alan bilgisine sahip görme, işitme problemi olmayan Türkçeyi doğru kullanan, görgü kurallarını bilen ve uygulayan, fiziksel ve ruhsal yönden sağlıklı olan, el ve parmaklarını ustalıklarla kullanabilen, yaratıcı, araştırmacı, gelişime açık, iletişim becerisine sahip, ekip çalışmasına uygun, hoşgörülü, iş disiplinine sahip, planlı, organizasyon yapabilen, pratik, problem çözme becerisine sahip, sabırlı kimseler olmaları gerekir. Bu elemanların ayrıca çocuğun kişisel özelliklerinin ve yeteneklerinin ortaya çıkmasına yardımcı olması gerekir.

D. ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Erken çocukluk eğitim kurumlarında öğretmen yardımcısı çalışmalarını hem kapalı hem de açık alanda yapar. Öğretmen yardımcısı görevini yaparken diğer çalışanlarla iş birliği ve eş güdüm hâlinde olur. Çocukları seven, sabırlı ve yaratıcı kişiler bu meslekte mutlu olurlar.

E. İŞ BULMA İMKÂN LARI

Kamu kuruluşlarına bağlı kreşlerin, özel yuva ve anaokullarının, gündüz bakım evlerinin artmasıyla birlikte çalışma alanı genişleyen bir meslektir. Kız meslek lisesi çocuk gelişimi ve eğitimi mezunları, kreş, yuva, anaokulu, ana sınıfı rehabilitasyon merkezleri ve çocuk kulüplerinde öğretmen yardımcısı olarak görev yapmaktadırlar. Özel kreşlerde çalışan çocuk bakıcılarında kız meslek lisesi çocuk gelişimi ve eğitimi bölümünü bitirmiş olma şartı aranmaktadır.



F. EĞİTİM VE KARİYER İMKÂN LARI

Anadolu kız meslek ve kız meslek liseleri, 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, Anadolu kız meslek ve kız meslek liseleri, Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanından mezun olanlar, istedikleri takdirde, Çocuk Gelişimi ön lisans programına sınavsız geçiş için başvurabilirler. Gereken koşullara sahip oldukları takdirde yerleştirilebilirler.

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi bölümünden mezun olanların, özel okullar ve devlet okullarında okul öncesi eğitim kurumlarında, çocuk kulüplerinde, Anadolu kız meslek ve kız meslek liselerinde çalışma olanağı vardır. Bu bölümden mezun olanlar hastanelerin çocuk oyun odalarında, oyuncak sanayisinde, ana çocuk sağlığı merkezlerinde fiziki ve ruhsal gelişimin izlenmesinde danışman, televizyon ve radyo çocuk program yapımcısı, çocuk kitapları hazırlamada danışman olarak çalışabilirler. İsteyen öğrenciler üniversitelerde lisans üstü eğitim alabilirler.

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, Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanında eğitim verilmektedir. Modüler programlarla meslek liseleri arasında paralellik sağlandığından dolayı yatay ve dikey geçişler olabilecektir.

HASTA VE YAŞLI HİZMETLERİ ALANI



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 şu andaki uygun bakım kurum bakımındır ve ülkemizde yetersiz olmakla birlikte oldukça pahalı bir bakımdır. Okul olarak bu alanı açmadaki amacımız Ülkemizdeki bu eksikliği gidermek ve kalifiye eleman yetiştirmeye çalışmaktır. Okulda yeni açılan bir bölüm olmasına rağmen Hasta ve Yaşlı Hizmetleri Alanına ilgi oldukça yoğundur.

2011-2012 Eğitim-Öğretim yılında Kız Meslek kısmımızda 10. sınıflardan bir şube, Anadolu Meslek kısmımızda ise 2011-2012 yılında 9. sınıflarda 1 şube olarak açılmış bulunmaktadır. Okulumuzda aynı zamanda 1 adet uygulama sınıfı bulunmaktadır. 10. ve 11. sınıflardaki öğrencilerimiz bazı derslerini bu sınıflarda görmektedir. Son sınıfta ise öğrencilerimiz 24 saatlik stajlarını alanlarıyla ilgili kurumlarda tamamlamaktadır. Okulumuz bu alanda 2013-2014 yılında ilk mezunlarını vermiştir. Mezun olan öğrencilerimiz üniversite eğitimlerini de tamamladıktan sonra kamu ve özel sektöre ait Huzurevleri, bakımevleri ile yaşlı dinlenme evleri, hastaneler, polikliniklerde istihdam imkânları bulunmaktadır. Ayrıca, yaşlı, hasta ve engellilerin evlerde bakımı giderek yaygınlaşmaktadır. Bu nedenle evlerde bakım hizmetlerinde de çalışabilirler. Kişisel bilgi ve beceriye bağlı olarak bu alandan mezun olan öğrencilerimizin işsiz kalma riski yoktur. Özellikle kurumlarda belgeli eleman çalıştırma zorunluluğu olduğu için bu eğitilmiş bakım elemanları kurumlar tarafından tercih edilmektedirler.

ALANIN TANIMI: Temel sağlık hizmetleri, yaşlı, engelli, hasta, yaşlı tüm insanlara, buldukları her ortamda ve şartta (okul, ev, işyeri, hastane) sağlık hizmeti verilen alandır. Gelişen teknolojinin ve bilgi çağının getirdiği değişimler, ülkemizin içinde bulunduğu sosyo-ekonomik durum; kaliteli sağlık hizmetlerinin sunumunda ve sağlık alanında nitelikli elemanlara olan ihtiyacı arttırmaktadır. Hasta ve Yaşlı Hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.



DAL PROGRAMLARI

1. YAŞLI BAKIMI ELEMANI Tanımı: Yaşlı bakımı elemanının sahip olması gereken iletişim, temel sağlık, vücut mekaniği ve yaşlının bakımı ile ilgili yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Bu eğitimi alanlar bilim ve teknolojinin tüm verilerinden yararlanarak, ev ve kurumlarda kendi sorumluluklarının bilinci altında; yaşlı kişilerin bakım ve danışmanlığı, vücut temizliği, sağlık personeli tarafından önerilen ilaçların kullanılması ve tespit edilen nefes, hareket çalışmaları, beslenmeleri, yaşlı kişilerin kişisel ve sosyal sorunlarının çözümünde yardımcı olan, alanıyla ilgili araç ve gereçleri yerinde ve zamanında kullanabilme becerisine sahip nitelikte kişiler olarak mezun olurlar.

2. HASTA BAKIMI ELEMANI Tanımı: Hasta bakımı elemanının sahip olması gereken iletişim, temel sağlık ve hasta bakım hizmetleri ile ilgili yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Bu eğitimi alanlar bilim ve teknolojinin tüm verilerinden yararlanarak, ev ve kurumlarda kendi sorumluluklarının bilinci altında; hasta kişilerin bakım ve danışmanlığı, vücut temizliği, sağlık personeli tarafından önerilen ilaçların kullanılması ve tespit edilen nefes, hareket çalışmaları, beslenmeleri, hasta kişilerin kişisel ve sosyal sorunlarının çözümünde yardımcı olan, alanıyla ilgili araç ve gereçleri yerinde ve zamanında kullanabilen elemandır.



Hasta ve Yaşlı Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda; 1.Huzurevi, 2.Hastaneler, 3.Bakımevleri, 4.Evlerde vb. yerlerde çalışabilirler.

YATAY VE DİKEY GEÇİŞLER: Program; geniş tabanlı ve modüler yapıda düzenlendiğinden, Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği çerçevesinde yatay ve dikey geçişlere olanak sağlanır. 1. Alan/dalda sertifika, belge ve diplomaya götüren tüm programlar ve dallar arasında geçiş yapılabilir. 2. Diploma almaya hak kazanan öğrenci, Hasta ve Yaşlı Hizmetleri 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.



AYNI ALANDAKİ LİSANS PROGRAMI (EK PUANLA GİRİLEBİLECEK)

- EBELİK
- HEMŞİRELİK

SINAVSIZ YERLEŞİLEBİLECEK ÖNLİSANS PROGRAMLARI

- DİYALİZ
- ELEKTRONÖROFİZYOLOJİ
- EVDE HASTA BAKIMI
- FİZYOTERAPİ
- İLK VE ACİL YARDIM
- İŞ VE UĞRAŞI TERAPİSİ
- LABORANT VE VETERİNER SAĞLIK
- LABORATUVAR TEKNOLOJİSİ
- PATOLOJİ LABORATUVAR TEKNİKLERİ
- PERFÜZYON TEKNİKLERİ • SAĞLIK KURUMLARI İŞLETMECİLİĞİ
- TIBBİ LABORATUVAR TEKNİKLERİ
- TIBBİ TANITIM VE PAZARLAMA
- YAŞLI BAKIMI
- AMELİYATHANE HİZMETLERİ
- İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
- İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ
- SOSYAL HİZMETLER

GRAFİK VE FOTOĞRAF ALANI



Grafik ve Fotoğraf alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik, eğitim ve öğretim verilen alandır. Grafik ve fotoğraf sanatının temel işlevi bir mesajı iletmek, bir ürün ya da hizmeti tanıtmaktır.



GRAFİK VE FOTOĞRAF ALANIN TANIMI

Grafik ve Fotoğraf alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik, eğitim ve öğretim verilen alandır. Grafik ve fotoğraf sanatının temel işlevi bir mesajı iletmek, bir ürün yada hizmeti tanıtmaktır.

ALANIN AMACI

Grafik ve Fotoğraf alanı altında yer alan dallarda, sektörün ihtiyaçları bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazandıran nitelikli meslek elemanlarını yetiştirmek amaçlanmaktadır.

ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

1 - GRAFİK

Tanımı: Bir mesajı görsel yolla belirli bir hedef kitleye ulaştırmak amacıyla tasarımları elle ve bilgisayarla sanatsal ölçütler içinde hazırlama yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Grafik ve Fotoğraf alanı altında grafikerlik mesleğinin yeterliklerine sahip, yaratıcı olan, bilgiyi estetikle birleştirebilen, konusunda yaratıcı atılımlar yapabilecek düzeyde tasarımcı yetiştirmeyi hedefler. Öğrencilerin resim ve/veya yazı elemanlarını kullanarak bir fikri en doğru biçimde görselleştirmeleri ve yaratıcı yönlerini geliştirerek, yeni buluşlara yönelmeleri sağlanır. Grafik Bölümü'ndeki eğitimde; grafik sanatına ilişkin temel ilkeleri, teknik bilgileri, alana ilişkin birikimi özümsemiş, çağdaş bir grafik dille grafik tasarımlar yapabilecek yetkinlikte eleman yetiştirmeyi aynı zamanda çağdaş sanat konularında da bilgilenmelerini amaçlanır.

2- FOTOĞRAF ÇEKİM

Tanımı: Ürün veya konunun fotoğrafını çekme, çektiği fotoğrafları baskıya hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Grafik ve Fotoğraf alanı altında fotoğraf çekim elemanı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

3- FOTOĞRAF BASKI

Tanımı: Çeşitli özelliklerdeki, klasik veya otomatik banyo ve baskı sistemlerinin çalışmaları hakkında yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Grafik ve Fotoğraf alanı altında fotoğraf baskı operatörlüğü mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.



**** Okulumuzda Sadece “Grafik Alanı” faaliyet göstermektedir. ****

MESLEK ELEMANLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Grafiker olmak isteyenlerin;

- § Şekil ve uzay ilişkilerini görebilen,
- § Renk ve şekilleri en ince ayrıntıları ile algılayabilen,
- § Estetik görüş sahibi, güzel sanatlara karşı ilgili olan,
- § Hayal gücü zengin, yaratıcı, özgün,
- § Tasarımlarını çizgi yolu ile ifade edebilen,
- § Sosyal, psikolojik, sanatsal alanlara ilgili,

- § Yeniliklere açık, teknolojiyi yakından izleyen,
- § Dikkatini belli bir noktaya yoğunlaştırabilen kimseler olmaları gerekir.

Fotoğraf çekim elemanı veya fotoğraf baskı operatörü olmak isteyenler;

- § Yaratıcı, atik, hızlı karar alabilen, isabetli zamanlama yapabilen,
- § İyi gözlem yapabilen, iletişim becerilerine vakıf,
- § Estetik duygusuna sahip, görsel hafızası güçlü,
- § El becerileri gelişmiş, pratik zekâsı olan,
- § İş ahlakına sahip, dikkatli, problem çözme yeteneği olan, hızlı öğrenebilen,
- § Protokol bilgisine sahip,
- § İnsan psikolojisi mesleki alanında yeni teknolojik gelişmelere açık,
- § Dış görünüşüne özen gösteren nitelikte kimseler olmaları gerekir.

Staj Durumu:

- § Orta ve büyük ölçekli matbaa ve yayın kuruluşlarında,
- § Grafik tasarım stüdyolarında,
- § Reklam ajanslarında,
- § Televizyon, gazete vb. basın kuruluşları,
- § Fotoğraf stüdyoları,
- § Fotoğraf laboratuvarları,
- § Bünyesinde tanıtım birimi bulunan tüm kurum ve kuruluşlarda vb. yerlerde çalışabilirler.



EĞİTİM VE KARIYER İMKANLARI

Meslek eğitimi: meslek liselerinin **Grafikerlik** dalında sertifika verilecektir. Lise eğitimi sonrasında meslek yüksek okullarının;

- Grafik Tasarım
- Fotoğrafçılık
- Fotoğrafçılık ve Kameramanlık

- Matbaacılık
- Mimari ve Dekoratif Sanatlar
- Tasarım ve Basım Yayıncılığı
- Açık hava Reklâm Ürünleri ve Serigrafi
- Endüstriyel Tasarım
- Tasarım ve Basım-Yayıncılık bölümlerine sınavsız geçiş yapabilirler.
- Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarının Grafik / Grafik Sanatlar, Grafik Tasarımı alanlarından mezun olanlar yükseköğretim lisans programlarına ek puan ile girebilecekleri
- Matbaa Öğretmenliği
- Tasarım ve Konstrüksiyon Öğretmenliği'dir.
- Güzel Sanatlar Fakültelerinin özel yetenek sınavı ile öğrenci alan ilgili bölümlerine girebilirler.



İŞ BULMA İMKÂN LARI

Grafikerlik dalından mezun olan öğrenciler;

- Orta ve büyük ölçekli matbaa ve yayın kuruluşlarında,
- Grafik tasarım stüdyolarında,
- Reklam ajanslarında,
- Televizyon, gazete vb. basın kuruluşları,
- Bünyesinde tanıtım birimi bulunan tüm kurum ve kuruluşlarda vb. yerlerde çalışabilirler.

GÜZELLİK VE SAÇ BAKIM HİZMETLERİ ALANI



Tanımı

Güzellik ve Sa Bakım Hizmetleri alanı , ilk çağdan günümüze kadar insanlığın sağlıklı ve güzel (ya da güzel ve bakımlı) görünme çabasına (yada isteğine) yön verebilmek için , sağlık ve sanatın bir arada yer aldığı alan programıdır. Bu alanda verilen eğitimde Güzellik ve Sa Bakım Hizmetleri sektörüne eleman yetiştirilir.

Amacı

Güzellik ve Sa Bakım Hizmetleri alanı altında yer alan dallarda, sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanlarını yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Vizyonu

Güzellik ve bakımı sağlık, bilim ve sanatla birleştirebilen kalifiye meslek elemanları yetiştirmek.

Bireylerin güzelliğine el yordamıyla değil ;sağlık, bilim ve sanatla yön verebilen kalifiye meslek elemanları yetiştirmek.

Kişiye özel cilt,sa ve vücut bakımlarını bilgi,beceri ve tecrübeyle gerçekleştirebilecek kalifiye meslek elemanları yetiştirmek.

Misyonu

Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri alanında meslek sahibi olacak bireylere zanaatlarını sanat ve sağlıkla birleştirebilecekleri bilgi ve tecrübeyi kazandırmak.



BÖLÜMÜN DALLARI

1. SAÇ BAKIMI

Tanımı: Kuaförün sahip olduğu, saç şekillendirme, saç renklendirme, saç kesimi ve saç bakımı yapma yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri alanında kuaförlük mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

2.GÜZELLİK HİZMETLERİ

Tanımı: Güzellik uzmanının sahip olduğu, yüz ve vücut bakımı ile ilgili temel işlemleri tekniğine uygun yapma yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri alanında güzellik uzmanlığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.



3. VÜCUT BAKIMI VE MASAJ

Tanımı: Vücut bakımı ve masaj elemanının sahip olduğu, özel masaj ve vücut bakımlarıyla ilgili işlemleri tekniğine uygun yapma yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri alanında vücut bakımı ve masaj bakım elemanı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır

4.MAKYAJ

Tanımı: Makyaj elemanının sahip olduğu, makyaj, artistik ve plastik makyaj, ileri makyaj teknikleri ile ilgili işlemleri tekniğine uygun yapma yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri alanında makyaj elemanı(makyöz-makyör) mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.



Faaliyetleri (Görevleri)

Bireyleri, Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri alanında ihtiyaç duyulan uluslararası işgücüne sahip yeterlilik ve standartlarda yetiştirmek.

Bireye mesleği ile ilgili bilgi ve becerilerinin yanında problem çözme, yeniliklere uyum sağlama, alanında kendini geliştirme becerilerini kazandırmak.

Bireye program içerisinde yer alan meslekteki ortak becerileri ve seçtiği daldaki mesleki becerileri kazandırmak.

Bireyin alanı ile ilgili öğrendiği bilgi ve becerileri, işletmelerde uygulayabilme becerisi yanında kendi iş yerini kurabilme bilicini kazandırabilmek.

Alanı ile ilgili teknolojik yenilikleri takip becerisi kazandırmak.

Yardımlaşma ve işbirliği içerisinde, ekonomik ve ekip halinde çalışma bilincini kazandırmak.

Çalışırken iş güvenliğini sağlamak ve sağlık kurallarına uygun davranma alışkanlığını kazandırmak.

Sanatsal, kültürel, bilimsel ve teknolojik gelişmeleri yenilikleri takip etme alışkanlığı kazandırmak.

Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri alanında, haftalık ders çizelgesinde yer alan dersler ve bu derslerin altındaki modüllerin içeriğindeki eğitim öğretim faaliyetlerini yapma alışkanlığı kazandırmak.



İş İmkanları

Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlilikler doğrultusunda;

1. Bayan ve erkek kuaför salonlarında,
2. Güzellik salonları ve merkezlerinde,
3. Masaj salonları ve merkezlerinde,
4. Kaplıca ve banyo tesislerinde,
5. Termal otellerde,
6. SPA, thallosso terapi ve bakım merkezlerinde,
7. Spor merkezleri ve salonlarında,
8. TV kanallarında,
9. Tiyatro salonlarında,
10. Sinema stüdyolarında,
11. Kozmetik satış noktaları,
12. Kozmetik imalatçılarında,
13. Kamu kurum kuruluşları içerisindeki kuaför ve güzellik salonları vb. yerlerde çalışabilirler.



Eğitim ve Kariyer İmkânları

Güzellik ve Saç Bakımı Hizmetleri alanında; Kuaförlük Ve Güzellik Uzmanlığı, Vücut Bakımı Ve Masaj programında diploma verilmektedir. Güzellik ve Saç Bakımı Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler; Kuaförlük Ve Güzellik Bilgisi Öğretmenliği bölümünde 4 yıllık lisans eğitimi alıp öğretmen olabilirler veya akademik kariyer yapabilirler. Bunun yanı sıra sınavsız geçiş hakkından yararlanarak Meslek Yüksek Okullarının (Ön Lisans) programlarına devam edebilirler. Bu bölümler şunlardır:

- Kuaförlük
- Cilt Bakımı ve Güzellik
- Kozmetik Teknolojisi
- Tıbbi ve Aromatik Bitkiler

Meslek Yüksek Okullarını başarıyla bitirenler, ÖSYM tarafından yapılan dikey geçiş sınavında başarılı oldukları takdirde, alanları ile ilgili dört yıllık fakültelerde (lisans) de okuyabilirler. Bu bölümlerin; Kuaförlük, Cilt Bakımı ve Güzellik, Kozmetik Teknolojisi mezunları, Kuaförlük ve Güzellik Bilgisi Öğretmenliğine; bunun yanı sıra Kozmetik Teknolojisinden mezun olanlar Kimya ve Kimya Mühendisliğine; Tıbbi ve Aromatik Bitkilerden mezun olanlar ise Kültür Bitkileri Üretimi ve Pazarlaması, Ziraat Mühendisliği lisans programlarına devam edebilirler.



Meslek Elemanlarında Aranılan Özellikleri

Kuaför, güzellik uzmanı, vücut bakımı ve masaj elemanı olmak isteyenlerin; görme ve duyu organının işlevini tam olarak yerine getirir durumda olması, el ve parmaklarını ustalıklı, göz ve ellerini eş güdümlü kullanabilme yeteneğine sahip, iş organizasyonunu yapan, hijyene önem veren, estetik görüşü gelişmiş, insan psikolojisinden anlayan, iletişimi kuvvetli, girişimci, kişisel bakıma özen gösteren, tam sağlıklı, koku ve kimyasal maddelere karşı alerjik ve bulaşıcı rahatsızlığı bulunmayan, alanını seven, mesleki eğitim almış kimseler olmaları gerekir.

Çalışma Ortamı ve Koşulları

Kuaförler çalışmalarını kapalı, gürültülü, kimyasal kokuların olduğu ortamda yürütürler. Kuaför, görevini yaparken diğer çalışanlarla etkileşimde bulunarak işlerini organize şekilde yürütmek durumundadır. İş hem aletle hem de insanla ilgilenmeyi gerektirmektedir. Sürekli ayakta bulunmayı gerektiren mesleğin çalışma saatleri fazladır. Yaratıcı gücü yüksek, estetik yönü gelişmiş, el becerisi fazla, araştırmacı kişiler bu meslekte başarılı olabilirler. Güzellik uzmanları, kuaförlerden farklı olarak daha sakin ve ayakta fazla durmayı gerektirmeyen çalışma koşullarına sahiptirler.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı...



TANIMI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve beceriler ile özel mesleki bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra, iyi insan ilişkileri ve iletişim kurabilen, teknolojiyi kullanabilen, alanda kazandığı bilgi ve becerileri kullanarak üretim yapan ve bunları pazarlayan, alanı ile ilgili sektörün ihtiyaç duyduğu kalitede hizmet sunabilen kendi işyerini kurma düşüncelerini faaliyete geçirmeyi planlayan üreten ve kaliteden sorumlu bireyler yetiştirmeyi amaçlayan alandır. Program geliştirme çalışmalarında sanayi ve hizmet sektörünün ihtiyaç duyduğu meslekler esas alınmış, bu mesleklerde faaliyet gösteren bireylerden beklenen nitelikler belirlenerek, bu nitelikleri kazandıracak modüller planlanmıştır. Buradan hareketle servis elemanı ,mutfak elemanı, kat hizmetleri elemanı, gıda analizcisi ve kurum mutfak beslenmecisi mesleklerinde, bireylerin örgün eğitim programlarında yetiştirilmesi planlanmıştır.

AMAÇLAR:

- Bireyleri, **Yiyecek İçecek Hizmetleri sektörüne** ihtiyaç duyduğu niteliklerde yetiştirmek.

- Bireye mesleği ile ilgili bilgi ve becerilerinin yanında problem çözme, yeniliklere uyum sağlama, alanında kendini geliştirme becerilerini kazandırmak.
- Modüler öğretim yapısını bireylere tanıtmak ve benimsetmek.
- Bireye program içinde yer alan mutfak elemanı, servis elemanı, kat hizmetleri elemanı, gıda analizcisi ve kurum beslemecisi mesleklerindeki ortak becerileri ve seçtiği daldaki mesleki becerileri kazandırmak.
- Programa katılan bireye maliyet hesaplama ,insan ilişkileri ,girişimcilik konularında bilgi ve beceri kazandırmak.
- Bireyin alanı ile ilgili öğrendiği bilgi ve becerileri işletmelerde uygulayabilme becerisi yanında kendi iş yerini kurabilme bilincini kazandırmak.
- Mesleğinin gerektirdiği planlama, üretme ,kalite kontrol ve pazarlama becerilerini kazandırmak.
- Bireyin alanı ile ilgili bilgi ve becerilerini kullanarak üretim yapmasını, bu yolla aile ve ülke ekonomisine katkı da bulunmasını sağlamaktır.



Alanın Mevcut Durumu ve Geleceği

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.

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 ihmal 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.

Ulaşım sektöründeki yolcu hareketlerindeki artış ve yolcu hizmetlerinin önem kazanması, hosteslik mesleğinin gelişmesine ve istihdam alanlarının artmasına neden olmuştur. Hostesler seyahat sırasındaki yolcu hizmetlerinin yanı sıra yiyecek içecek

hizmetlerini de vermektedirler. Bu ortak yeterlikleri sebebiyle de hosteslik mesleğinin yiyecek içecek hizmetleri alanı içinde yer alması uygun görülmüştür.

Yiyecek içecek hizmeti veren yerlerde, her aşamada hijyen ve sanitasyon kurallarının sağlanarak güvenli gıda sunumunun gerçekleştirilmesi ile kaliteli bir hizmetin yapılması halk sağlığı açısından çok önemlidir. 27.05.2004 tarihli Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine dair 5179 Sayılı Kanunla yiyecek içecek hizmetleri veren yerlerin denetim ve kontrolü sağlanmaktadır.

Beslenme sistemlerinde çok önemli olan HACCP (Hazard Analyzis of Critical Control Points=Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) gıda güvenliğini sağlamayı hedefleyen bir yaklaşımdır. İlk kez 1988 yılında HACCP sistemi yasal boyut kazanarak Avrupa'da önemli mesafeler kat etmiştir. HACCP sistemi tehlikelerin ve kritik kontrol noktalarının belirlenmesi ve bunların takip edilerek kontrol altına alınmasında diğer kontrol sistemlerine göre daha ucuz bir yoldur. Çünkü bu sistem, önleyici tedbirleri alarak yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar geçen süreç içinde üretimin her aşamasını kontrol altında tutarak problemlerin ortaya çıkmasını önler.

Gerek Uluslararası gerekse ulusal düzeyde güvenli, sağlıklı gıdalar ve kaliteli bir hizmet için HACCP yönetim sistemi etkinliğinin kavranması, yetkili kuruluşlar ve tüketicilerin bilinçlenmesi HACCP uygulamalarını yaygınlaştıracaktır.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanının Alt Dalları

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.

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

Meslek Elemanlarında Aranılan Özellikler

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında yer alan meslekleri seçecek kişilerin mesleklerin gerektirdiği niteliklere sahip olması, çalışma hayatındaki başarılarında önemli olacaktır.

Yiyecek içecek sektöründe çalışmak isteyenler;

- Yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan,
- Tat ve koku alma duyuları gelişmiş,
- Temiz, titiz, dikkatli çalışan,
- Sorumluluk sahibi,
- Hızlı hareket edebilen,
- Planlama ve uygulama yeteneğine sahip,
- İş güvenliğine dikkat eden,
- Araştırmacı ve yaratıcı,
- İnsanlarla iyi iletişim kurabilen,
- Düzgün bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan



kişiler olmalıdır.

Aşçı olmak isteyenlerin; yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan, bedence güçlü ve sağlıklı, tat ve koku alma duyuları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, eli çabuk, hızlı hareket edebilen, bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip, iş güvenliğine dikkat eden, bulaşıcı hastalığı olmayan, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Pastacı olmak isteyenlerin; bedence güçlü ve sağlıklı, tat ve koku alma duyuları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, el ve parmak becerisine sahip, estetik görüşü olan ve yeni ürünler geliştirebilen, iş güvenliğine dikkat eden, bulaşıcı hastalığı olmayan, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Servis elemanı olmak isteyenlerin; uzun süre ayakta çalışabilecek kadar bedence sağlam ve dayanıklı, iş disiplinine sahip, mesleği ile ilgili etik ilkelere bağlı, güler yüzlü, saygılı, kibar, dışa dönük, insanlarla iyi iletişim kurabilen, insanların istek ve duygularını anlayabilen, ikna etme yeteneğine sahip, sabırlı, görgü ve protokol kurallarını bilen, etkili ve güzel konuşan, dikkatli, temiz, titiz, düzenli, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Barmen olmak isteyenlerin; İş disiplinine sahip, uzun süre ayakta çalışabilecek kadar bedence sağlam ve dayanıklı, ellerini çabuk ve ustalıkla kullanabilen, mesleği ile ilgili etik ilkelere bağlı, güler yüzlü, saygılı, kibar, sabırlı, sır tutan, insanlarla iyi iletişim kurabilen, etkili ve güzel konuşan, insan psikolojisinden anlayan, dikkatli, temiz, titiz, düzenli, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Host/hostes olmak isteyenlerin; hosteslikle ilgili konulara ilgi duyan, fiziksel ve psikolojik yönden sağlıklı, güçlü, dayanıklı, düzgün bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, güler yüzlü ve düzgün diksiyonu olan, pratik, zeki, sabırlı ve yüksek ikna kabiliyeti olan, iş güvenliğine dikkat eden, insanlarla kolay iletişim kuran, mesleki eğitim almış olması gereklidir.