

TİREBOLU HALİDE EDİP ADIVAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Okulumuzun Fiziki Yapısı Ve Personel

- ▶ Okulumuz Tirebolu Yeniköy Mahallesiinde bulunmaktadır.
- ▶ Okulumuz 2 Katlı Olup Toplam 7 Derslik Bulunmaktadır.
- ▶ Öğrencilerimizin Mesleki Becerileri İle İlgili Pratik Yapabilecekleri Örnek Uygulama Mutfağımız ve Çocuk Gelişimi Uygulama Sınıfı Bulunmaktadır.

Okulumuzun Program Türleri

- ▶ Okulumuzda Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanı ve Yiyecek-İçecek Hizmetleri (Gastronomi) alanlarında eğitim vermekteyiz.
- ▶ Okulumuzda ayrıca El Sanatları Alanında Mesleki Açık Lise Programımız Bulunmaktadır.

Okulumuzun İşbirliği Yaptığı veya Yürüttüđü Projeler

- ▶ Okulumuzda Avrupa'da öğrenci stajı olan Erasmus+ projeleri yürütölmüş olup, halen Erasmus+ ve Beslenme Dostu Okul Projeleri yürütölmektedir.
- ▶ Öğrencilerimiz Almanya'nın Wiesbaden kentinde 3 aylık staja başlamış olup ikinci grubumuz 2022-2023 Eğitim-Öğretim yılında staj için Wiesbaden'a gideceklerdir.

Eğitim Öğretim Şeklimiz

- Okulumuzda normal eğitim yapılmaktadır.

Pansiyon Olup Olmadığı, Barınma Koşulları

- Okulumuza ait pansiyon bulunmamaktadır.

Öğrencilerin staja gönderildiği kurumların bilgileri

- Okulumuz öğrencileri 12. Sınıfta staja çıkmakta olup, çocuk gelişimi bölümü öğrencilerimiz ilçemizde bulunan ana okullarında; yiyecek - içecek hizmetleri öğrencilerimiz ilçemizde bulunan kurumlarda ve özel işletmelerde staj yapabilmektedir.

Mezuniyet sonrası iş bulma imkânları

- Şuan itibariyle öğrencilerimiz İş Yeri Açma Belgesi olarak okulumuzdan mezun olmaktadır. Bu belge isteyen her öğrencimize bölümüyle ilgili iş yeri açmasına olanak sağlamaktadır. Ayrıca KOSGEB ile yapılan protokol kapsamında kendi iş yerini açan mesleki eğitim mezunlarına KOSGEB tarafından **50 bin TL hibe** ve **100 bin TL faizsiz kredi** verilmektedir.

Alanlarımız

(Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanı)

► ALAN HAKKINDA

- Okul öncesi eğitim programı hazırlama, öz bakım becerileri, yetersizlik türleri ve kaynaştırma, oyunu gelişim alanları ve etkinliklerde kullanma, oyuncak hazırlama, kostüm hazırlama ve yüz boyama çalışmaları, çocukla etkili iletişim kurma, özel eğitimde öz bakım, özel eğitim programı hazırlama, yetersizlik türleri ve eğitimi ile ilgili bilgi, becerileri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

Alanlarımız (Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanı)

- ▶ Alanın Altında Yer Alan Dallar
- ▶ 1- Erken Çocukluk ve Özel Eğitim

Alanlarımız

(Çocuk Gelişimi ve Eğitim Alanı)

► EĞİTİM VE KARIYER İMKÂN LARI

- Meslek liselerinin Çocuk Gelişimi ve Eğitim alanından mezun olanlar, “Yükseköğretim Kurumları Sınavı”nda (YKS) başarılı ise lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili programlarına devam edebilirler. Mezun olan öğrencilerin ek puanları ile yerleşebilecekleri ön lisans programları da mevcuttur.
- Okul öncesi eğitim kurumlarında, Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgeme Kurumunda, çocuk kulüplerinde, çocuk organizasyon şirketlerinde, evde çocuk bakımı hizmeti veren kuruluşlarda çalışabilirler.

Alanlarımız (Çocuk Gelişimi ve Eğitim Alanı)

ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI

<i>Çocuk Gelişimi Ve Eğitimi</i>	<i>Öğretim Programları</i>	<i>Öğretim Süresi</i>
ÖNLİSANS	Çocuk Gelişimi	2
	Sosyal Hizmetler	2
	Çocuk Koruma ve Bakım Hizmetleri	2
LİSANS	Görme Engelliler Öğretmenliği	4
	İşitme Engelliler Öğretmenliği	4
	Çocuk Gelişimi	4
	Sosyal Hizmetler	4
	Okul Öncesi Öğretmenliği	4
	Özel Eğitim Öğretmenliği	4
	Üstün Zekalılar Öğretmenliği	4
	Zihin Engelliler Öğretmenliği	4

Alanlarımız

(Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı)

► ALAN HAKKINDA

- Yiyecek ve içecek hizmetleri otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, ulaştırma araçlarının (gemi, uçak, tren gibi) mutfakları ve servis hizmetleri vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip konuklara sunulduğu hizmet alanıdır.

Alanlarımız (Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı)

- ▶ Alanın Altında Yer Alan Dallar
- ▶ 1- Yiyecek İçecek Hizmetleri

Alanlarımız

(Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı)

► 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.

Alanlarımız

(Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

<i>Yiyecek İçecek Hizmetleri</i>	<i>Öğretim Programları</i>	<i>Öğretim süresi</i>
ÖN LİSANS	Aşçılık	2
	Gıda Teknolojisi	2
	İkram Hizmetleri	2
	Kültürel Miras ve Turizm	2
	Otobüs Kaptanlığı	2
	Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri	2
	Turist Rehberliği	2
	Turizm Animasyon	2
	Turizm ve Otel İşletmeciliği	2
	Turizm ve Seyahat Hizmetleri	2
	LİSANS	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Gastronomi		4
Konaklama İşletmeciliği		4
Konaklama ve Turizm İşletmeciliği		4
Seyahat İşletmeciliği		4
Seyahat İşletmeciliği		4
Turizm İşletmeciliği		4
Turizm ve Otelcilik		4
Turizm Rehberliği		4
Yiyecek-İçecek İşletmeciliği	4	