

500 EVLER MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Diyarbakır'ın gelişmekte olan Kayapınar İlçesinin Şanlıurfa yolu üzerinde olan okulumuz 2002 yılında genel lise olarak açılmıştır.

2002 yılında lise 1. sınıfla öğretime başlamış olan okulumuz, ilk mezunlarını 2005 yılında vermiştir. Günümüze kadar 9 dönem genel lise olarak mezun veren okulumuz Bakanlığımızın okul dönüşümleri projesi kapsamında 2012 yılında Kız Teknik ve Meslek lisesine Dönüştürülmüş ve Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlanmıştır. Okulumuz bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri, Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanı, Hasta ve Yaşlı Hizmetleri Alanı ve Güzellik ve Saç Bakımı Alanları açılmıştır. Okulumuzun genel lise öğrencileri mezun oluncaya kadar okulumuzda eğitim öğretimlerine devam edeceklerdir.

Okulumuzda normal eğitim yapılmakta genel lise öğrencilerimiz karma Kız Meslek Lisesi öğrencileri ise sadece kız öğrencilerinden oluşmaktadır. Ayrıca okulumuz Kayapınar ilçesinin taşımalı ortaöğretim okuludur. Yaklaşık 50 Köy ve köy altı birimlerinde okulumuza taşıma ile öğrenciler gelmektedirler. Bunun yanı sıra Bağlar ilçesinin ve Ergani ilçesinin Karacadağ tarafındaki köylerin taşıma kapsamındaki öğrencileri de okulumuza gelmektedirler.

ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI



2010 yılında yeni binamıza taşınmamızla birlikte okulumuza açılan bölümlerden ilki Çocuk Gelişimi Alanı oldu. Ülkemizde okul öncesi eğitimin öneminin giderek artması bizim de bu alana daha fazla ilgi göstermemize neden oldu. Anadolu kısmımızda 9. ve 10. sınıflardan birer şube, Meslek kısmımızda ise 10. ve 11. sınıflardan birer şube bulunmaktadır. Okulumuzda aynı zamanda 2 adet uygulama anasınıfı bulunmaktadır. 10. ve 11. sınıflardaki öğrencilerimiz bazı derslerini bu sınıflarda görmektedir. Son sınıfta ise öğrencilerimiz 24 saatlik stajlarını alanlarıyla ilgili kurumlarda tamamlamaktadır. Bu alanda okuyan toplam öğrenci sayımız şu an 124' tür. Okulumuz bu alanda halen mezun vermiş değildir.

Okul olarak amacımız Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmektir.

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; drama, basit beden eğitimi hareketleri, müzik çalışmaları, sanat ve ana dili etkinlikleri yapan, çocukları tanıma teknikleri uygulayan bir alandır.

Mezun olan öğrencilerimiz üniversite eğitimlerini de tamamladıktan sonra Milli Eğitim Bakanlığına bağlı kız meslek liseleri, ilköğretim okulları ile resmi ve özel kurumların kreş, yuva, anaokulu, anasınıfı gibi okul öncesi eğitim kurumlarında ve çocuk kulüplerinde çalışabilirler.

ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI

ALANIN TANIMI: Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

ALANIN AMACI: Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Okulumuzda Erken Çocukluk Eğitim Dalı Bulunmaktadır.

DAL PROGRAMLARI

1. ERKEN ÇOCUKLUK EĞİTİMİ DALI

Tanımı: Erken çocukluk öğretmen yardımcısının sahip olduğu, çocuğun gelişim ilkelerine uygun eğitim programını uygulamada öğretmene yardımcı olma yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

Amacı: Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanında erken çocukluk öğretmen yardımcılığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

2. ÖZEL EĞİTİM DALI

Tanımı: Özel eğitimde öğretmen yardımcısının sahip olduğu, özür grubuna uygun eğitim programını uygulamada öğretmene yardımcı olma yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen

daldır. Amacı: Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanında özel eğitimde öğretmen yardımcılığı mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

EĞİTİM PROGRAMI

Genel Amaçlar:

Çocuk gelişimi ve eğitimi öğretim programı bireylere temel bilimleri içeren bilgi ve becerileri kazandırmanın yanısıra, çağımızın gereği olan insan ilişkileri, iletişim kurabilme, değişimlere ve teknolojiye uyum sağlayabilme, sistemleri anlayıp kullanabilme yeterliklerini kazandırmayı hedeflemiştir.

Çocuk gelişimi ve eğitimi öğretim programı;

- 1- Çocuk gelişimi ve eğitiminin önemini kavrar.
- 2- 0-6 yaş çocuklarının gelişim özelliklerini ve gelişimlerine etki eden etmenleri kavrar.
- 3- Anne ve çocuk sağlığının önemini kavrar
- 4- Özel eğitime gereksinim duyan çocukları tanır.
- 5- Temel beslenme ilke ve esaslarına dayalı olarak süt çağı, oyun çağı, okul çağı çocuğunun özelliklerini, beslenme alışkanlıklarını, problemlerini ve yetersizliklerini kapsar.
- 6- 0-6 yaş çocuklarına, hamile ve emzikiilere uygun menü hazırlama ve uygulama becerisi kazanır.
- 7- Çocukta beden ve ruh sağlığının önemini benimser.

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 Anadolu kısmımızda 9. ve 10. sınıflardan birer şube, Meslek kısmımızda ise 10. ve 11. sınıflardan birer şube 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. Bu alanda okuyan toplam öğrenci sayımız şu an 124' tür. Okulumuz bu alanda halen mezun vermiş değildir.

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 eğitimi bakım elemanları kurumlar tarafından tercih edilmektedirler

HASTA VE YAŞLI HİZMETLERİ ALANI

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 yaşlıların 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

3. ENGELLİ BAKIMI ELEMANI:

Tanımı: Engelli bakımı elemanının sahip olması gereken iletişim, temel sağlık, engelliler ve engelli bakım hizmetleri ile ilgili yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Bilim ve teknolojinin tüm verilerinden yararlanarak, ev ve kurumlarda kendi sorumluluklarının bilinci altında; engelli kişilerin bakım ve danışmanlığı, vücut temizliği, sağlık personeli tarafından önerilen ilaçların kullanılması ve tespit edilen nefes, hareket çalışmaları, beslenmeleri, engelli kişilerin kişisel ve sosyal sorunlarının çözümünde yardımcı olan, alanıyla ilgili araç ve gereçleri yerinde ve zamanında kullanabilme becerisine sahip nitelikte kişiler olarak mezun olurlar.

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 sağlar.

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 ALNADAKİ 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

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü

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 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 eğitimi 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.

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.

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, Traşör, 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 sekt6r6nde çalışmak isteyenler;

Yiyecek-içecek ile ilgili konulara ilgi duyan,
Tat ve koku alma duyumları gelişmiş,
Temiz, titiz, dikkatli alışan,
Sorumluluk sahibi,
Hızlı hareket edebilen,
Planlama ve uygulama yeteneğine sahip,
İş g6venliğine dikkat eden,
Araştırmacı ve yaratıcı,
İnsanlarla iyi iletişim kurabilen,
D6zg6n bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan

kişiler olmalıdır.

Aşçı olmak isteyenlerin; yiyecek-içeceklerle ilgili konulara ilgi duyan, bedence g6l6 ve sağlıklı, tat ve koku alma duyumları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, eli çabuk, hızlı hareket edebilen, bir işi planlama ve uygulama yeteneğine sahip, iş g6venliğine dikkat eden, bulaşıcı hastalığı olmayan, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Pastacı olmak isteyenlerin; bedence g6l6 ve sağlıklı, tat ve koku alma duyumları gelişmiş, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, el ve parmak becerisine sahip, estetik g6r6ř6 olan ve yeni 6r6nler geliştirebilen, iş g6venliğine dikkat eden, bulaşıcı hastalığı olmayan, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Servis elemanı olmak isteyenlerin; uzun s6re ayakta çalışabilecek kadar bedence sağlam ve dayanıklı, iş disiplinine sahip, mesleği ile ilgili etik ilkelere bağlı, g6ler y6z l6, saygılı, kibar, dışa d6n6k, insanlarla iyi iletişim kurabilen, insanların istek ve duygularını anlayabilen, ikna etme yeteneğine sahip, sabırlı, g6rg6 ve protokol kurallarını bilen, etkili ve g6zel konuşan, dikkatli, temiz, titiz, d6zenli, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Barmen olmak isteyenlerin; İş disiplinine sahip, uzun s6re ayakta çalışabilecek kadar bedence sağlam ve dayanıklı, ellerini çabuk ve ustalıkla kullanabilen, mesleği ile ilgili etik ilkelere bağlı, g6ler y6z l6, saygılı, kibar, sabırlı, sır tutan, insanlarla iyi iletişim kurabilen, etkili ve g6zel konuşan, insan psikolojisinden anlayan, dikkatli, temiz, titiz, d6zenli, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

Host/hostes olmak isteyenlerin; hosteslikle ilgili konulara ilgi duyan, fiziksel ve psikolojik y6nden sağlıklı, g6l6, dayanıklı, d6zg6n bir fiziksel yapı ve istenen boy ve kiloya sahip olan, temiz, titiz, dikkatli, sorumluluk sahibi, g6ler y6z l6 ve d6zg6n diksiyonu olan, pratik, zeki, sabırlı ve y6ksek ikna kabiliyeti olan, iş g6venliğine dikkat eden, insanlarla kolay iletişim kuran, mesleki eğitim almış olması gereklidir.

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 Anadolu kısmımızda 9. ve 10. sınıflardan birer şube, Meslek kısmımızda ise 10. ve 11. sınıflardan birer şube 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. Bu alanda okuyan toplam öğrenci sayımız şu an 124' tür. Okulumuz bu alanda halen mezun vermiş değildir.

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 eğitimi 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 çağına 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 yaşlıların 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.

3. ENGELLİ BAKIMI ELEMANI:

Tanımı: Engelli bakımı elemanının sahip olması gereken iletişim, temel sağlık, engelliler ve engelli bakım hizmetleri ile ilgili yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Bilim ve teknolojinin tüm verilerinden yararlanarak, ev ve kurumlarda kendi sorumluluklarının bilinci altında; engelli kişilerin bakım ve danışmanlığı, vücut temizliği, sağlık personeli tarafından önerilen ilaçların kullanılması ve tespit edilen nefes, hareket çalışmaları, beslenmeleri, engelli kişilerin kişisel ve sosyal sorunlarının çözümünde yardımcı olan, alanıyla ilgili araç ve gereçleri yerinde ve zamanında kullanabilme becerisine sahip nitelikte kişiler olarak mezun olurlar.

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

1. Huzurevi,
2. Hastaneler,
3. Bakımevleri,
4. Evlerdevb. yerlerde çalışabilirler.

geçiş yapabilir ya da sınav sonuçlarına göre diğer yüksek öğrenim kurumlarını tercih edebilir

AYNI ALNADAKİ 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