



SERVİ ERDEMOĞLU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ





Mesleki ve Teknik Eğitimin Amacı Nedir?



Mesleki yeterliliğe, meslek ahlakına ve mesleki değerlere sahip **NİTELİKLİ İŐ GÜCÜ** yetiştirmektedir.





Okul Türleri ve Programlar



• Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

- Anadolu Meslek Programı (AMP)
- Anadolu Teknik Programı (ATP)
- Ustalık Programı (MEMP)

• Mesleki Eğitim Merkezleri

- Ustalık Programı (MEMP)

Çok Programlı Anadolu Lisesi

- Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
- Anadolu Lisesi
- Anadolu İmam-Hatip Lisesi
- Ustalık Programı (MEMP)





Okul Türleri ve Programlar



Anadolu Meslek Programında, bir mesleğe yönelik bilgi ve becerilerin yanında genel bilgi dersleri yer almaktadır.

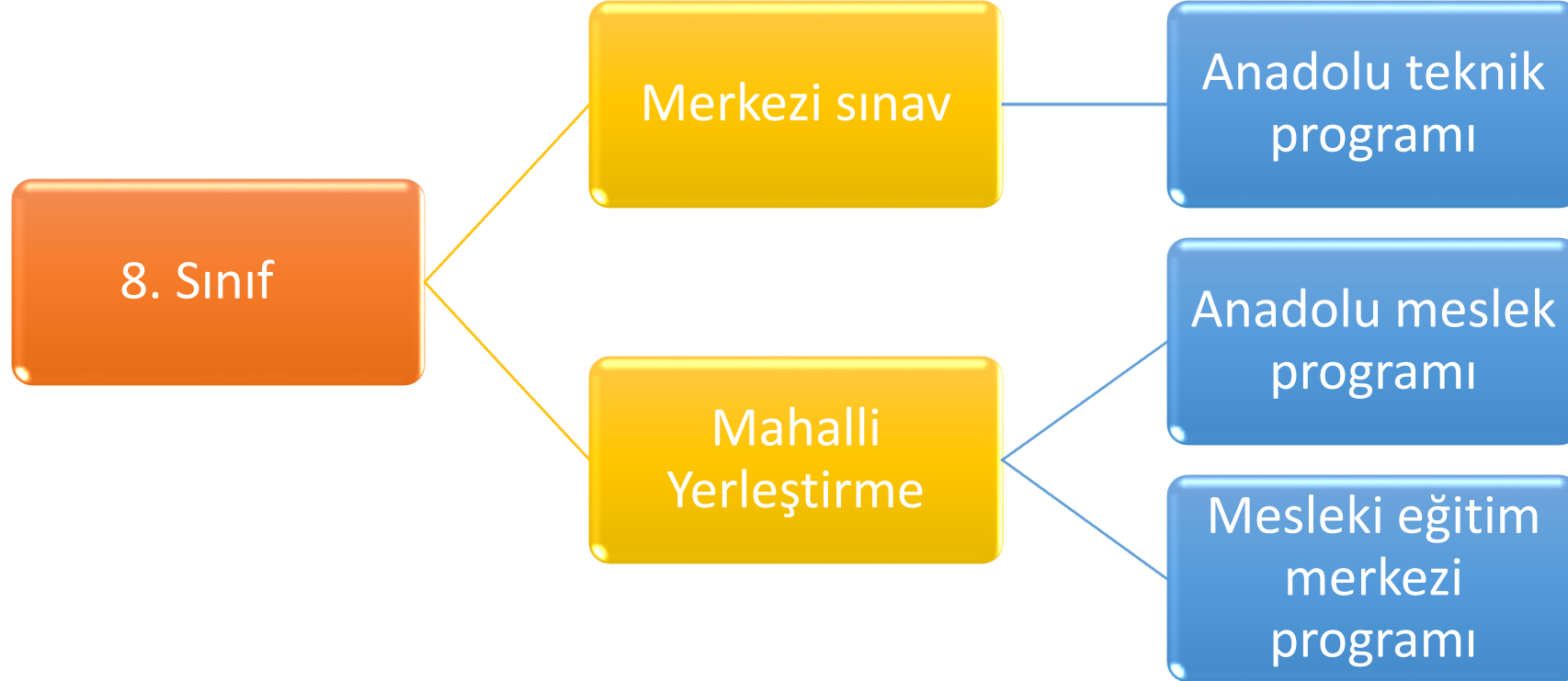
Anadolu Teknik Programında ise bir mesleğe yönelik bilgi ve becerilerin yanında matematik, fizik, kimya ve biyoloji dersleri 4 yıl boyunca ağırlıklı olarak verilmektedir.

- *Anadolu Meslek Programlarına **sınavsız geçiş ve mahalli yerleştirme** ile kayıt yapılır.*
- *Anadolu Teknik Programına **merkezi sınav ile** yerleştirme yapılır.*





Mesleki ve Teknik Eğitim Yerleşme Süreci



Mesleki ve Teknik Eđitimde Öğretim Programları

Mesleki ve teknik Anadolu liselerinde
54 alanda ve bu alanlar altındaki
206 dalda öğretim programı uygulanmaktadır.



Mezunlara Verilen Haklar ve Belgeler

T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
İŞ YERİ AÇMA BELGESİ

Fotoğraf

T.C. Kimlik No	Okul Yürütme Kurulu
İş Yeri Adı	Okul Yürütme Kurulu
Bilgi Adı	Meslek Adı
Alan Adı	Meslek Dalı
Çıkarılış Tarihi	Belge Çıkarılış Tarihi
Çıkarılış Yeri ve Tarihi	Belge Çıkarılış Tarihi
Çıkarılış Yeri ve Tarihi	Belge Çıkarılış Tarihi
Çıkarılış Yeri ve Tarihi	Belge Çıkarılış Tarihi
Çıkarılış Yeri ve Tarihi	Belge Çıkarılış Tarihi

Yabancı dil bilgisi: _____ 2008 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu'nun 20 maddesinde belirtilen şartları karşılamasına ilişkin belge verilmektedir.

Okul Yürütme Kurulu Başkanı
Okul Yürütme Kurulu Başkanı

Açıklama: Bu belge, 2008 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu gereğince "İşyeri Açma Belgesi" ile karıştırmak sakıncalıdır.

T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
ANADOLU MESLEK LİSESİ DİPLOMASI

T.C. Kimlik No: _____ Okul Bilgi No: _____
Adı Soyadı: _____ Dipl. No: _____ Yabancı Dil: _____
Bilgi Adı: _____ Diploma Numarası: _____ Diploma Alanı: _____
Alan Adı: _____ Diploma Tarihi: _____ Öğrenim Durumu: _____
Çıkarılış Yeri ve Tarihi: _____ Diploma Çıkarılış Tarihi: _____ Alan / Dal: _____
Çıkarılış Yeri ve Tarihi: _____
Diploma Yürütme Kurulu Başkanı: _____
Okul Yürütme Kurulu Başkanı: _____

Okul Yürütme Kurulu Başkanı



- Alan ve dalda diploma (MTAL)
- Ustalık ve kalfalık belgesi (MEMP)
- Teknisyenlik unvanı
- İşyeri açma belgesi
- EUROPASS belgesi

T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
USTALIK BELGESİ

Fotoğraf

T.C. Kimlik No	Bilgi Adı
Alan Adı	Bilgi Adı
Bilgi Adı	Bilgi Adı
Alan Adı	Bilgi Adı
Çıkarılış Tarihi	Bilgi Adı
Çıkarılış Yeri ve Tarihi	Bilgi Adı
Çıkarılış Yeri ve Tarihi	Bilgi Adı
Çıkarılış Yeri ve Tarihi	Bilgi Adı
Çıkarılış Yeri ve Tarihi	Bilgi Adı

Yabancı dil bilgisi: _____ 2008 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu'nun 20 maddesinde belirtilen şartları karşılamasına ilişkin belge verilmektedir.

Okul Yürütme Kurulu Başkanı
Okul Yürütme Kurulu Başkanı

T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
ANADOLU TEKNİK LİSESİ DİPLOMASI

T.C. Kimlik No: _____ Okul Bilgi No: _____
Adı Soyadı: _____ Dipl. No: _____ Yabancı Dil: _____
Bilgi Adı: _____ Diploma Numarası: _____ Diploma Alanı: _____
Alan Adı: _____ Diploma Tarihi: _____ Öğrenim Durumu: _____
Çıkarılış Yeri ve Tarihi: _____ Diploma Çıkarılış Tarihi: _____ Alan / Dal: _____
Çıkarılış Yeri ve Tarihi: _____
Diploma Yürütme Kurulu Başkanı: _____
Okul Yürütme Kurulu Başkanı: _____

Okul Yürütme Kurulu Başkanı

Mezunlara Verilen Haklar

- Bütün mesleki ve teknik eğitim mezunlarına **teknisyen** unvanı verilmektedir.
- Mesleki ve teknik ortaöğretimden meslek yüksek okullarına geçişte sınav sonucuna göre alanında eğitim yapmak isteyen mezunlara **ek puan** verilmektedir.
- 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.



SERVİ ERDEMOĞLU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

- Okulumuz Gaziantep'in en gözde meslek liselerinden biridir.
- Konum olarak **Güvenevler Mahallesi**nde bulunmaktadır. Tramvay ve otobüs ile kolayca ulaşım sağlanmaktadır.
- 6 farklı alanda **sadece kız öğrencilere** yönelik eğitim verilmektedir.
- Bu alanlar Aile ve Tüketici Hizmetleri, Çocuk Gelişimi, Gıda Teknolojileri, Hasta ve Yaşlı Bakımı, Laboratuvar Hizmetleri ve Plastik Sanatlar'dır.
- Çok sayıda derslik ve atölye imkanı bulunan okulumuz bu sayede **düşük sayıda sınıf mevcutları** ile ders işlemektedirler.





SERVİ ERDEMOĞLU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

- Okulumuzda mesleki eğitimin yanında bir çok **sporatif, kültürel ve sanatsal faaliyetler** düzenlenmektedir.
- Öğrencilerimize **Yurt Dışı Projeleri** ile staj imkanları sağlanmaktadır.
- Mezunlarımız mesleki eğitimin yanında Hukuk Fakültesi, Öğretmenlik, İktisat gibi gözde bir çok bölümü kazanmışlardır.

AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

ALANIN AMACI

- Birey, aile, toplum ile ilgili temel bilgileri kazandırarak sağlıklı, bilinçli , mutlu birey, aile ve toplumun oluşturulması.
- Bilinçli tüketici anlayışıyla ihtiyaçların doğru karşılanması, üretimin yönlendirilmesi.
- Çevreyi koruma bilinci oluşturularak, çevre kirliliğinin tahribatının önlenmesi.
- Toplumun, yardıma ve bakıma muhtaç durumdaki, dezavantajlı grupların (**çocuk , genç , yaşlı , engelli , kadın ve ailelerin**) ihtiyaçlarının en üst düzeyde karşılanması yaşam, standardının iyileştirilerek yükseltilmesi amacıyla bu hizmetlerinin yürütülmesinde etkili ve nitelikli bireyler yetiştirmektir.





AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

- **ALANIN DALLARI**
 - Sosyal Destek Hizmetleri
 - Tüketici Hizmetleri
- **OKULUMUZDA AÇIK OLAN DALIMIZ**
 - Sosyal Destek Hizmetleri
- **MEZUNLARIN ÇALIŞABİLECEKLERİ
HİZMET SEKTÖRLERİ**
 - Tüketici Hizmetleri
 - Sosyal Hizmetler
 - Eğitim Hizmetleri
 - Sağlık Hizmetleri



AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

ALANIN KAPSADIĞI MESLEKLER

- Tüketici Hizmetleri Uzmanı
- Sosyal Hizmet Uzmanı , Sosyal Çalışmacı
- Sosyal Yardımcı, Sosyal Destek Hizmetleri Elemanı, Sosyal Tekniker
- Aile Ve Tüketici Hizmetleri Öğretmeni

İSTENEN KİŞİLİK ÖZELLİKLERİ

- İnsanlarla sağlıklı ve etkili iletişim kurabilen
- İkna edebilme ve empati kurabilme becerisine sahip olmak
- Kişisel ve toplumsal sorunlara karşı duyarlı olmak
- Planlama ve uygulama yeteneğine sahip olmak
- Kendisini ve çevresini geliştirmeye istekli olmak
- Liderlik özelliklerine sahip olmak
- Aktif , dinamik , çözüm odaklı ve üretken olmak
- Güler yüzlü , sevecen , hoşgörülü , sabırlı olmak
- Bedenen ve ruhen sağlıklı olmak





AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

MEZUNLARIMIZIN İSTİHDAM ALANLARI

- Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığına bağlı müdürlüklerde,
- Kamu ve özel kuruluşlara bağlı hastane, otel, tatil köyü, yatılı okullar, huzurevi, misafirhane, öğrenci yurtlarında,
- Çeşitli kamu kurum ve kuruluşlarının bünyesindeki rehabilitasyon merkezlerinde,
- Yaşlı, hasta ve engelli bireylere hizmet veren kurum ve kuruluşlarda,
- Ev ve aile hizmetleri ile sosyal hizmetlere yönelik tüm kurum ve kuruluşlarda,
- Üniversitelerde,
- Yerel yönetim ve sivil toplum kuruluşlarının sosyal destek hizmetleri birimlerinde,
- Çocuk ve yaşlı bakımevleri vb. toplu yaşanan sosyal tesislerde,
- Sağlık turizmine yönelik hizmet veren kurumlarda,
- Ulusal ve uluslararası yardım kuruluşlarının bakım merkezlerinde,
- Kamu ve özel kuruluşların bünyelerinde,
- Kaymakamlıkların bünyesinde bulunan Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakıf Müdürlüklerinde çalışabilmektedirler



AİLE VE TÜKETİCİ HİZMETLERİ

MEZUNLARININ GİDEBİLECEKLERİ LİSANS PROGRAMLARI

- ☞ Aile ve Tüketici Bilimleri
- ☞ Sosyal Hizmetler

EK PUAN ALARAK GİDEBİLECEKLERİ İKİ YILLIK ÖN LİSANS PROGRAMLARI

- ☞ Ev idaresi
- ☞ Sosyal Hizmetler
- ☞ Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi
- ☞ Gıda teknolojisi
- ☞ Turizm ve Seyahat Hizmetleri
- ☞ Turizm ve Otel İşletmeciliği
- ☞ İkram Hizmetleri
- ☞ Aşçılık
- ☞ Organik Tarım
- ☞ Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi
- ☞ Süt ve Ürünleri Teknolojisi
- ☞ Yağ Endüstrisi
- ☞ Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi(Değirmencilik)
- ☞ Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi
- ☞ Et ve ürünleri Teknolojisi
- ☞ Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği
- ☞ Çay Tarımı ve işleme teknolojisi



ÇOCUK GELİŞİMİ

- **Tanımı :**

- Çocuk Gelişimi ve Eğitimi ile ilgili bilgi, beceri tutum ve davranışların hangi yaş düzeyindeki çocuklara ve gençlere kazandırılacağı hakkında bilgi veren, çocuk sağlığı ve hastalıkları konusunda bilgi sahibi olan, özel eğitime muhtaç çocukların gelişimine ve uyumlarına yardımcı olan, drama, müzik çalışmaları, sanat ve ana dili etkinlikleri yapan, çocukları tanıma tekniklerini uygulayan bir alandır.

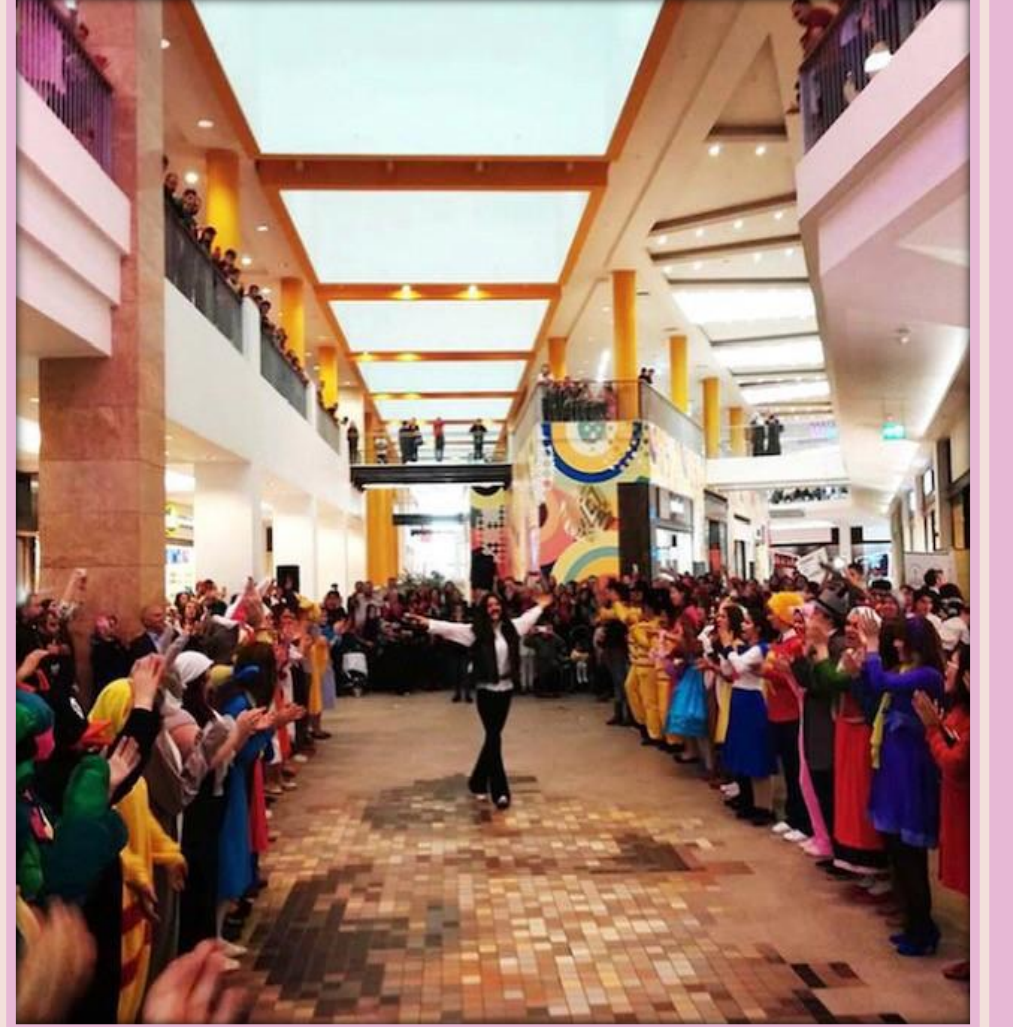


ÇOCUK GELİŞİMİ

Çocuk Gelişimi Bölümü'nün Amacı; 0-18 yaşlar arasındaki normal gelişim gösteren, engeli olan, korunmaya muhtaç, çalışan, mülteci, suçlu çocuklar ile hastanede yatan çocukların zihinsel, dil, motor, sosyal, duygusal gelişimlerini ve öz bakım becerilerini değerlendirebilen, tüm gelişim ve beceri alanlarını destekleme konusunda çocuğa, aileye, eğitime ve topluma hizmet sunan **Çocuk Gelişimcisi** yetiştirmektedir

İSTENİLEN KİŞİLİK ÖZELLİKLERİ

- ✓ 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 olan
- ✓ Organizasyon yapabilen
- ✓ Problem çözme ve iletişim kurma becerisine sahip olan
- ✓ Ekip çalışma ruhuna sahip olan
- ✓ Kimseler olmalıdır



ÇOCUK GELİŞİMİ

- **PUAN TÜRÜ:**
- **OKUL ÖNCESİ ÖĞRETMENLİĞİ :SÖZEL**
- **ÇOCUK GELİŞİMİ :EŞİT AĞIRLIK**

- **ÇOCUK GELİŞİMİ MEZUNLARININ GİDEBİLECEĞİ BÖLÜMLER**
- **ÇOCUK GELİŞİMİ**
- **ÜSTÜN ZEKALILAR VE ÖZEL YETENEKLİLER ÖĞRETMENLİĞİ**
- **ÖZEL EĞİTİM ÖĞRETMENLİĞİ**
- **OKUL ÖNCESİ ÖĞRETMENLİĞİ**
- **SOSYAL HİZMET UZMANLIĞI**
- **İŞİTME ENGELLİLER EĞİTİM ÖĞRETMENLİĞİ**
- **ZİHİNSEL ENGELLİLER ÖĞRETMENLİĞİ**
- **GÖRME ENGELLİLER ÖĞRETMENLİĞİ**



ÇOCUK GELİŞİMİ

• İSTİHDAM ALANLARI

- Çocuk Esirgeme Kurumlarında bakıcı anne olarak çalışabilirler.
- Ayrıca, Kreş, Yuva, Anaokulu, Ana sınıfı ve Çocuk Kulüplerinde öğretmen yardımcısı olarak görev yapılabilmektedir.
- Özel rehabilitasyon merkezlerinde öğretmen yardımcısı olarak görev yapılabilmektedir.



GIDA TEKNOLOJİSİ

- **ALANIN TANIMI**

- Gıda teknolojisi alanı, tarım ve hayvancılığa dayalı ham maddeleri modern teknolojileri uygulayarak işleyen ve güvenli gıda üretimini sağlamak için duysal, fiziksel, kimyasal, enstrümantal ve mikrobiyolojik yönden gıda kontrol hizmetlerini gerçekleştirerek tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji alanıdır.
- Öğrencilerimiz alanımızdan GIDA TEKNİSYENİ unvanı ile mezun olmaktadır.





GIDA TEKNOLOJİSİ

- **ALANIN AMACI:**

- Gıda Teknolojisi alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçlarına ve gıda mevzuatlarına uygun üretim ve gıda kontrolünü yapabilen, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

- Ayrıca okulumuzda Anadolu Meslek programı yanında sadece **Anadolu Teknik Programı** mevcuttur.

- Anadolu Teknik Lisesinin temel farkı 12. sınıfta 40 saat akademik ders programı işlenmektedir. Ayrıca Teknik Liseler yaz ayında 40 iş günü staj yaparken, Anadolu Meslek grubu ise 12. sınıfta haftada 3 gün işletmede mesleki eğitim dersini İşletmelerde almaktadır.

GIDA TEKNOLOJİSİ

ALANIN AMACI

Gıda analizleri için gerekli temel fiziksel-kimyasal işlemler, ham maddelerde ve işlenmiş gıdalarda duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizleri, üretim süreci kontrolleri, gıda ambalajları, etiketleri ve kontrolleri, Süt ve süt ürünleri, taze meyve sebzeler ve ürünleri, et ve et ürünleri, hububat ve hububat ürünleri, bitkisel yağ, alkollü ve alkolsüz içecekler, çay, özel gıdalar işleme ile ilgili bilgi, becerileri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.



GIDA TEKNOLOJİSİ

Çalışma Alanları:

- Gıda üretimi yapan fabrikalarının laboratuvarlarında,
- Özel gıda kontrol laboratuvarları
- Hizmet sektöründe; Marketler, Yemek fabrikaları, Pastane
- Hububat ve Hububat Ürünleri (un, ekmek , bulgur, makarna)
- Süt ve Süt ürünleri üreten fabrikalar (süt ,tereyağı, peynir, ayran)
- Özel Gıdalar (Çikolata, bisküvi, şekerli mamuller, tahin ,helva)
- Kuruyemiş, Bitkisel Yağ
- Sebze ve Meyve Üretim (konserve ,turşu, meyve suyu ,kurusu)
- Et ve Et ürünleri (salam, sucuk, pastırma, kavurma, sosis)
- Gazlı ve Toz içecekler (limonata, maden suyu, kola)

yerlerde de gıda işleme veya kalite kontrol elemanı olarak çalışabilirler.



GIDA TEKNOLOJİSİ

Üniversite Yerleşme Durumu:

Meslek liselerinde okuyan öğrenciler; fen, sosyal bilimler ve Anadolu liselerinde okuyan öğrenciler gibi tüm fakültelere gidebilirler. Örneğin ;

Gıda teknolojisi alanından mezun olup üniversitelerin

- Mühendislik fakültelerinde (gıda, çevre, fizik, kimya vb.),
- Eğitim ve fen fakültelerinde (matematik, biyoloji, kimya, edebiyat, sosyoloji, psikoloji vb.),
- Sağlık bilimleri (ebe, hemşirelik vb.),
- Beslenme ve diyetetik,
- İktisadi ve idari bilimler fakültesi,
- Beden eğitimi ve spor öğretmenliği ve
- Hukuk fakültesini

kazanma başarısı gösteren öğrencilerimiz mevcuttur.



HASTA VE YAŞLI BAKIMI

- **ALANIN AMACI**

- Hasta ve Yaşlı Hizmetleri alanı, dünyada insan hakları gelişimine paralel olarak son yıllarda ülkemizde de hızlı bir değişim süreci içerisine girmiştir. Bu alanda yetişmiş nitelikli iş gücüne ihtiyaç gün geçtikçe artmaktadır. Değişim süreci ve artan iş gücü ihtiyacı, alanda faaliyet gösteren çalışanların bilgi ve becerilerini artırarak kendilerini yenilemeleri VE bu hizmetleri yürütülmesinde etkili bireyler yetiştirmektir.

- Hasta ve Yaşlı Hizmetleri alanında verilen eğitim yoluyla hasta/yaşlı bakımı ile ilgili bilgi ve becerilerin kullanılarak bakıma muhtaç kişilere bakım ve rehabilitasyon hizmeti sunulması amaçlanmaktadır.

HASTA VE YAŞLI BAKIMI

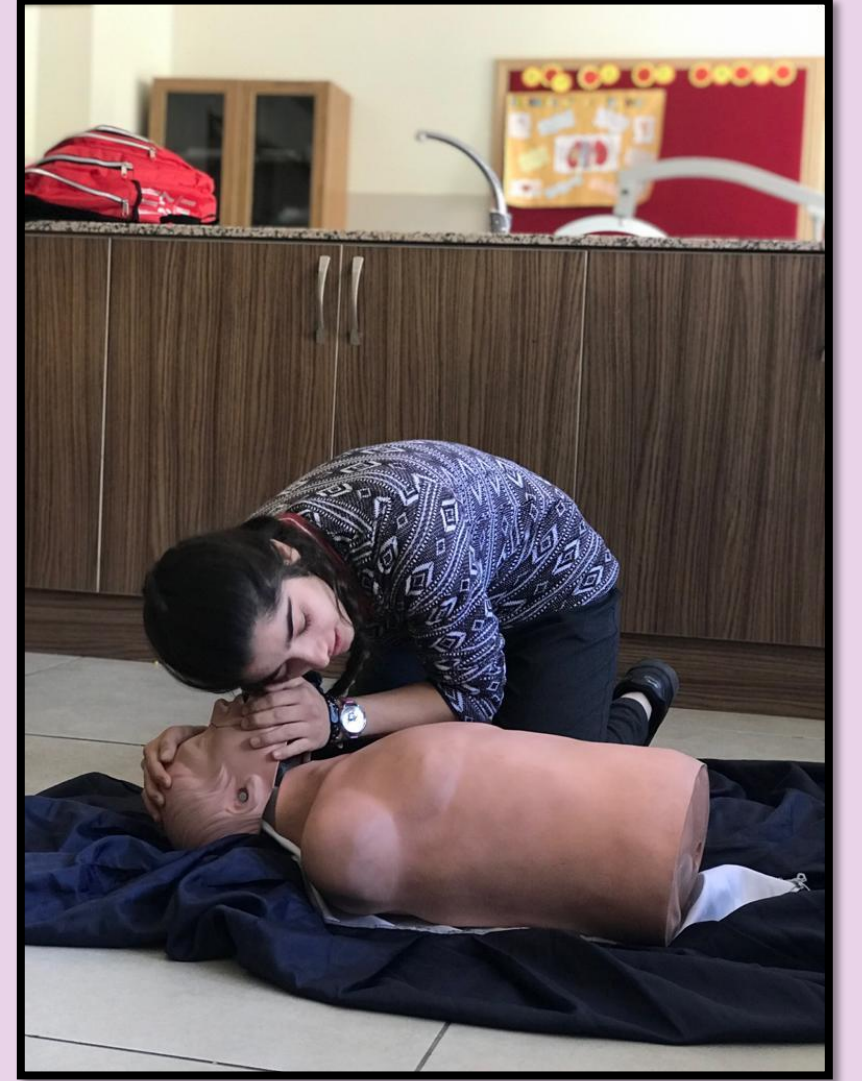
HASTA VE YAŞLI HİZMETLERİ ALANI DALLARI

1. HASTA BAKIMI
2. YAŞLI BAKIMI

OKULUMUZDA FAALİYETTE OLAN DALIMIZ "HASTA BAKIMI" DALI

Hasta Bakımı Dalımızın Amacı

Amacımız, hastanın yaşam kalitesini yükselten, hastanın özelliklerini tanıyabilen, günlük bakımını yapabilen, fizyoterapi ve meşguliyet terapisi yapabilen, hasta odası düzenleyebilen, yatak içi ve dışı egzersizler yaptırabilen, hastayı rahatlatabilen, hastayı yataktan kaldırabilen, özel hastalıklarda bakım yapabilen, ilk yardım uygulayabilen evde hasta bakımı yapabilen eğitimli hasta bakım elemanı yetiştirmektir.



HASTA VE YAŞLI BAKIMI

MESLEK ELEMANLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Bu alandaki mesleklerde çalışan meslek elamanlarının;

- Etkili ve güzel konuőmalı,
- Çalıőkan olmalı,
- Sabırlı ve duyarlı olmalı,
- Dikkatli olmalı,
- Dürüst olmalı,
- Enerjik olmalı,
- Güler yüzlü olmalı,
- İnsan iliőkilerine zen göstermeli,
- İő disiplinine sahip olmalı,



HASTA VE YAŞLI BAKIMI

İstihdam Alanları

- Huzurevleri,
- Bakımevleri,
- Evde bakım,
- Yaşlı dinlenme evleri,
- Hastaneler,
- Fizik tedavi ve rehabilitasyon merkezleri
- Diyaliz merkezleri
- Özel eğitim ve uygulama okulları
- Geronto-psikiyatri klinikleridir.



HASTA VE YAŞLI BAKIMI

Bu programı tamamlayan öğrencilerimiz

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hasta ve yaşlıya ilk yardım ve beslenme uygulamaları yapma, İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda enfeksiyon hastalıklarından korunma yolları ile ilgili tedbirleri alma,

Sağlıkta iletişim teknikleri ve tıbbi etik ilkelerini kullanarak hasta ve yaşlı ile etkili iletişim kurma, Hasta ve yaşlının durumuna uygun beslenme ve beslenme ilkelerini açıklama,

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hasta ve yaşlıya durumuna uygun bakım ve rehabilitasyon uygulamaları yapma,

Hasta ve yaşlı psikolojisi, aktif yaşlanma ile ilgili kavramları açıklama,

Sistem hastalıkları ve kullanılan ilaçları açıklama ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklere sahip olur.



HASTA VE YAŞLI BAKIMI

HASTA VE YAŞLI HİZMETLERİ ALANI MEZUNLARININ GİDEBİLECEKLERİ LİSANS PROGRAMLARI

- Hemşirelik
- Ebelik
- Fizyoterapi
- Ergoterapi

HASTA VE YAŞLI HİZMETLERİ ALANI MEZUNLARININ EK PUAN ALARAK GİDEBİLECEKLERİ İKİ YILLIK ÖN LİSANS PROGRAMLARI

Acil Durum ve Afet Yönetimi
Ameliyathane Hizmetleri
Çevre Koruma ve Kontrol
Çevre Sağlığı Dezenfeksiyon, Sterilizasyon ve Antisepsi Teknikerliği
Diyaliz
Eczane Hizmetleri Elektronörofizyoloji
Engelli Bakımı ve Rehabilitasyon Evde Hasta Bakımı
Fizyoterapi
İlk ve Acil Yardım
İş ve Uğraş Terapisi
Otopsi Yardımcılığı
Sağlık Kurumları İşletmeciliği
Sağlık Turizmi İşletmeciliği
Sosyal Hizmetler
Yaşlı Bakımı



LABORATUVAR HİZMETLERİ

ALANIN TANIMI

- Laboratuvar Hizmetleri alanı; gıda, tarım ve hayvancılık dalı altında sektörün çevre tahrip edilmeden güvenli, verimli ve kaliteli ürünlerin elde edilebilmesi amacı ile laboratuvar çalışmalarını yürütmektedir.
- Günümüzde tüketicinin bilinçlenmesi, eğitim seviyesinin yükselmesi, ürün çeşitliliği ve işleme tekniklerinin artması sonucu laboratuvar analizleri önem kazanmıştır.
- Öğrencilerimiz alanımızdan **LABORATUVAR TEKNİSYENİ** unvanı ile mezun olmaktadır.



LABORATUVAR HİZMETLERİ

• ALANIN AMACI

- Laboratuvar hizmetleri alanı ile ilişkili sektörel beklenti, bu alanda geçerli yöntem ve teknikleri kullanarak laboratuvar çalışmalarını yürüten ve mesleki gelişmeleri takip ederek kendini geliştiren bireylerin yetiştirilmesidir.
- Bu programda öğrenciye; mesleki gelişim, laboratuvar temel işlemleri, laboratuvar güvenliği ve analizlere hazırlık ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin yanı sıra; Gıda, Tarım ve Hayvan Sağlığı Laboratuvarı dalında; mikrobiyolojik analizler, tarım analizleri, gıda analizleri, hayvan sağlığı laboratuvarı, yem analizleri ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir.



LABORATUVAR HİZMETLERİ

Lise öğrenimlerini bu alanda tamamlayan öğrenciler TYT'de başarılı oldukları takdirde alanları ile ilgili 2 yıllık fakültelerin (ön lisans) ilgili bölümlerine ek puan avantajıyla girebileceklerdir.

- Laboratuvar Teknolojisi
- Laborant ve Veteriner Sağlığı
- Kimya Teknolojisi
- Tıbbi Laboratuvar Teknikleri
- İlk ve Acil Yardım
- Patoloji Laboratuvar Teknikleri
- Elektronörofizyoloji
- Diyaliz
- Biyokimya
- Gıda Teknolojisi
- Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi

Meslek yüksekokullarını (2 yıllık) başarıyla bitirenler, ÖSYM tarafından yapılan dikey geçiş sınavında başarılı oldukları takdirde alanları ile ilgili 4 yıllık fakültelerde de öğrenim görebilirler.

- Hemşirelik
- Veterinerlik
- Beslenme ve Diyetetik
- Gıda Mühendisliği
- Çevre Mühendisliği
- Kimya Mühendisliği
- Ziraat Mühendisliği
- Biyoloji
- Kimya
- Genetik ve Biyomühendislik
- Fizyoterapi ve Rehabilitasyon

Ayrıca lise öğrenimlerini tamamlayan öğrenciler TYT ve AYT sınavlarında başarılı oldukları takdirde istedikleri 4 yıllık fakültelerin ilgili bölümlerine yerleşebileceklerdir.

LABORATUVAR HİZMETLERİ

Laboratuvar hizmetleri alanından mezun olup üniversitelerin

- Türk Dili Ve Edebiyatı
- Felsefe, Psikoloji, Sosyoloji
- İlahiyat
- Hemşirelik
- Matematik
- Muhasebe
- Tıbbi Laboratuvar
- İlk ve Acil Yardım
- Paramedik
- Patoloji
- Anestezi
- Kimya
- Halkla İlişkiler ve Tanıtım

bölümlerini kazanma başarısı gösteren öğrencilerimiz mevcuttur.

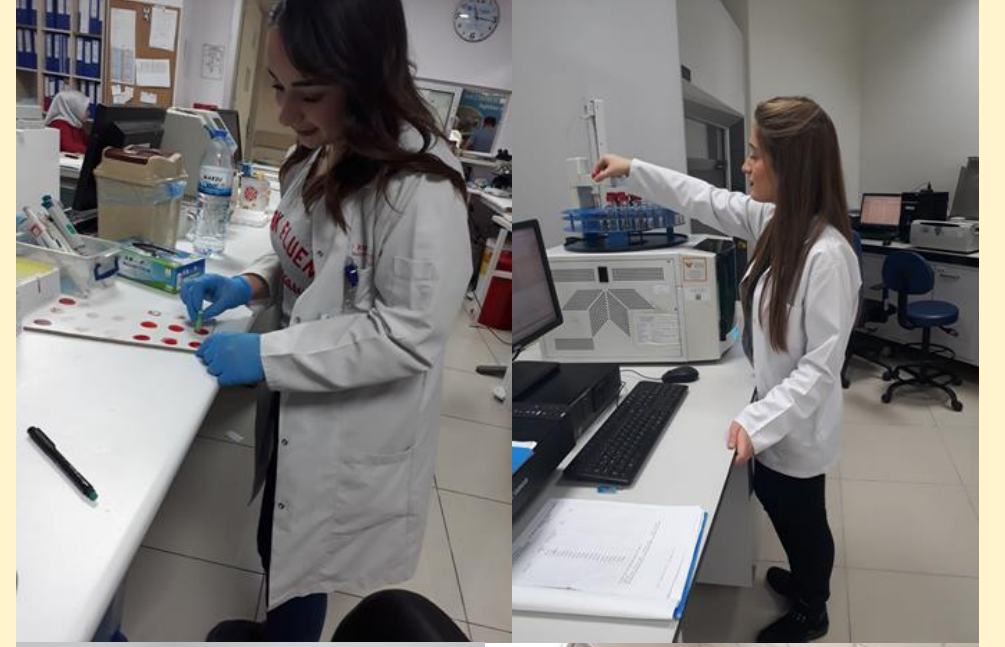


LABORATUVAR HİZMETLERİ

ÇALIŞMA ALANLARI

Laboratuvar hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda ;

- 1. Gıda (Un, Bulgur, Nişasta, Yağ vb.) fabrikaları,
- 2. Yem fabrikaları,
- 3. Kimya (Boya, Plastik, Temizlik Ürünleri vb.) fabrikaları,
- 4. Tekstil fabrikaları,
- 5. Halı ve iplik fabrikaları,
- 6. Toprak analiz laboratuvarları,
- 7. Yaprak ve Gübre analiz laboratuvarları,
- 8. Su analiz laboratuvarları vb. yerlerde çalışabilirler.



LABORATUVAR HİZMETLERİ

ÖĞRENCİLERİMİZİN STAJ YAPMA İMKANINA SAHİP OLDUĞU FİRMALAR

- FISTIK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ
- ORMAN İŞLETME İL MÜDÜRLÜĞÜ
- ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK İL MÜDÜRLÜĞÜ
- TİCARET BORSASI
- TIRYAKI AGRO
- ALTUNSA
- ÖZMERMER UN
- OKAN UN
- YENİGÜLER UN
- ACARSAN
- BESLEN MAKARNA
- BEŞAN NIŞASTA
- SANKO SÜPERFİLM
- BOYAR KİMYA
- ERGÜN KİMYA
- GAZİ KİMYA
- GÖRAL GIDA
- GÜLÇEK GIDA
- BEŞ YEM
- PROYEM
- İPEK YEM
- AKADEMİ HASTANESİ
- AMERİKAN HASTANESİ
- KEMAL BAYINDIR HASTANESİ
- HATEM HASTANESİ
- SEVGİ HASTANESİ
- ŞÖLEN
- ZER YAĞ
- MERİDOS HALI

PLASTİK SANATLAR

BÖLÜMÜN AMACI

Toplumun ve bireylerin ihtiyaçları gözetilerek özel sektörün ihtiyaçları, bilimsel-teknolojik gelişmeler ve aynı zamanda devletin bu alandaki istihdamları doğrultusunda mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır. Mezun olduklarında meslekleri ne olursa olsun daha bilinçli toplumların oluşmasında ve gelecek nesillerin yetişmesindeki etkinliğinin bilincinde olarak; *yaratıcı ve özgün çözümler üretebilen, eleştirel düşünme becerileri gelişmiş, disiplinler arası düşünebilen, sanata ve sanatçıya değer veren, cesur, katılımcı, üretken, çağdaş, duyarlı* bireyler yetiştirmeyi amaçlar.



PLASTİK SANATLAR

MEZUNLARIN ÇALIŞABİLECEKLERİ HİZMET SEKTÖRLERİ

- 🌸 Heykel Atölyeleri,
- 🌸 Tasarım Atölyeleri,
- 🌸 Seramik Atölyeleri,
- 🌸 İç Mimarlık ve Dekorasyon Firmaları,
- 🌸 Mobilya Tasarım ve İmalatı Şirketleri,
- 🌸 Resim ve Sanat Atölyeleri
- 🌸 Bilgisayarlı tasarım büroları,
- 🌸 Seramik atölyeleri,
- 🌸 Prodüksiyon şirketleri,
- 🌸 Vitrin mankeni üretim atölyeleri,
- 🌸 Mozaik resim tasarım atölyeleri,
- 🌸 Grafik ajansları,
- 🌸 Vitray tasarım atölyeleri,
- 🌸 Bezeme restorasyon,
- 🌸 Tekstil desen uygulama atölyeleri,
- 🌸 Sahne ve tiyatro dekorasyonu

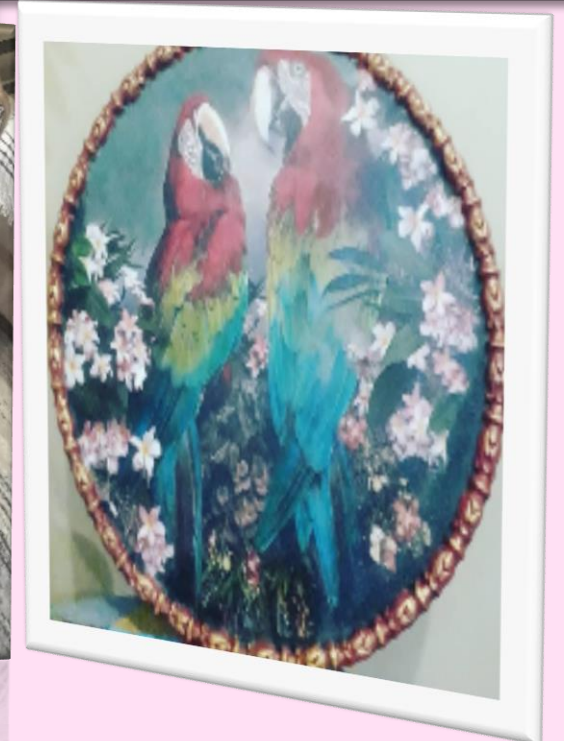


PLASTİK SANATLAR

ÖZEL YETENEK SINAVIYLA GİDEBİLECEKLERİ BÖLÜMLER

- ❖ Baskı Sanatları
- ❖ Çizgi [Film](#) (Animasyon)
- ❖ El Sanatları Tasarımı ve Üretimi
- ❖ Endüstri Ürünleri Tasarımı
- ❖ Fotoğrafçılık
- ❖ Geleneksel Türk Sanatları
- ❖ Görsel İletişim Tasarımı
- ❖ Grafik Tasarımı
- ❖ Heykel
- ❖ İç Mimarlık
- ❖ İletişim Tasarımı
- ❖ Resim
- ❖ Sahne Dekorları ve Kostümü
- ❖ Sanat Yönetimi
- ❖ Seramik ve Cam Tasarımı
- ❖ Tekstil ve Moda Tasarımı

Kamu sektöründe **Güzel Sanatlar Fakültelerinde akademisyen, sanat danışmanı olarak görev üstlenebilmektedir. Eğitimlerinin yanında pedagojik formasyon sahibi öğrenciler mezun olduklarında ilk veya orta dereceli kurumlarda eğitmen olarak görev alabilmektedir.**



PLASTİK SANATLAR

GİDEBİLECEKLERİ LİSANS PROGRAMLAR

- Endüstriyel Tasarım Mühendisliği
- Geleneksel Türk Sanatları
- Grafik Tasarımı
- Kuyumculuk ve Mücevher Tasarımı
- Moda Tasarımı
- Tekstil Tasarımı
- Basım Teknolojileri
- Restorasyon ve Konservasyon
- Ağaç işleri endüstri mühendisliği
- El sanatları
- Resim öğretmenliği
- Heykel

ÖN LİSANS PROGRAMLARI

- Basım ve Yayın Teknolojileri
- Endüstriyel Cam ve Seramik
- Eser Koruma
- Fotoğrafçılık ve Kameramanlık
- Geleneksel El Sanatları
- Görsel İletişim
- Grafik Tasarımı
- Halıcılık ve Kilimcilik
- İç Mekan Tasarımı
- Kuyumculuk ve Takı Tasarımı
- Marka İletişimi
- Mimari Dekoratif Sanatlar
- Mimari Restorasyon
- Reklamcılık
- Seramik ve Cam
- Seramik, Cam ve Çinicilik



PLASTİK SANATLAR

ALANDA OKUTULAN DERSLER

- 9.sınıfta, Mesleki gelişim atölyesi
- Temel desen
- Temel tasarım
- 10.sınıfta, Bilgisayarda ikiboyutlu çizim
- Resim uygulamalar atölyesi
- Temel sanat tarihi
- Teknik resim
- 11.sınıfta Heykel sanatı atölyesi, Sanal modelleme, Tasarım uygulamalar atölyesi
- 12.sınıfta, işletmelerde mesleki eğitim

