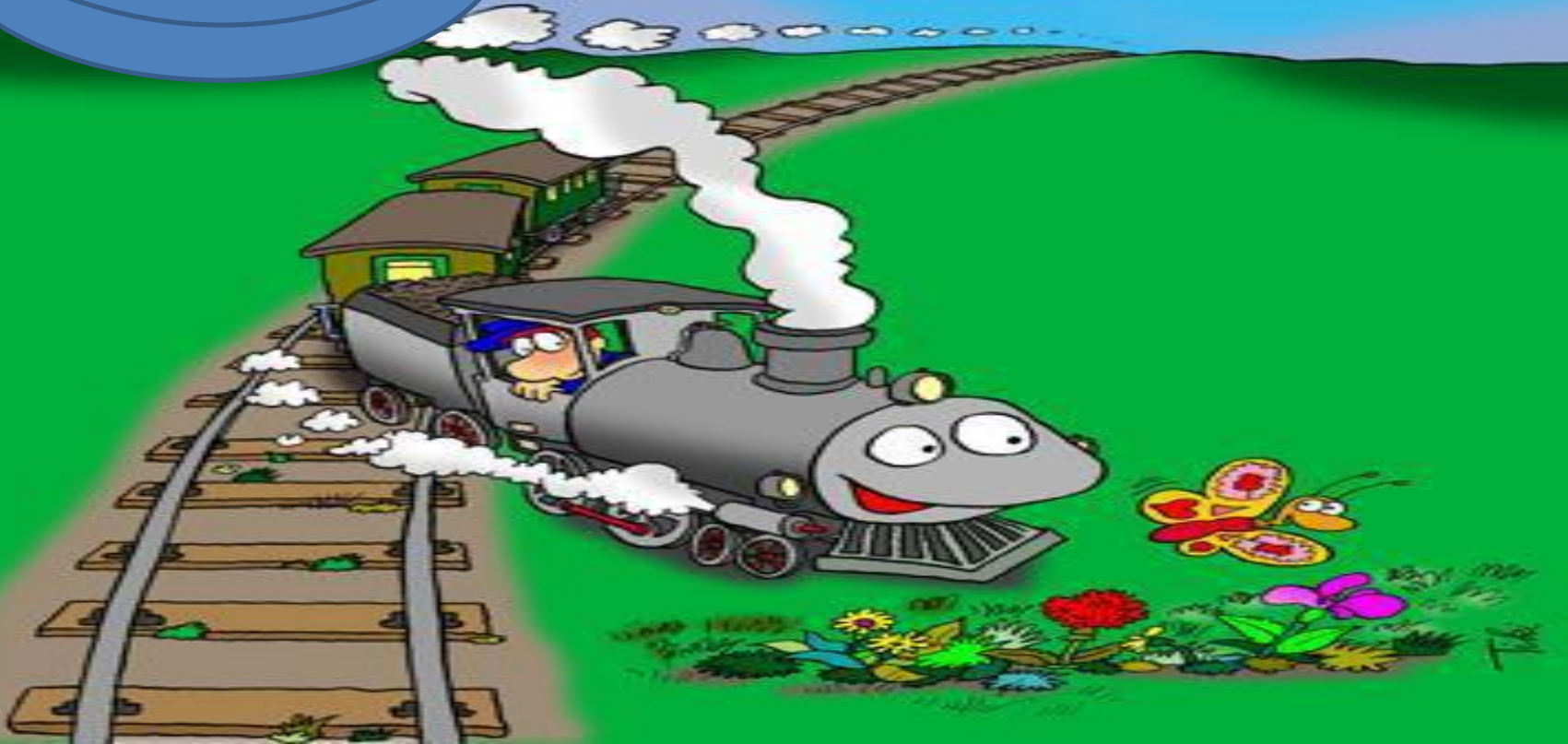
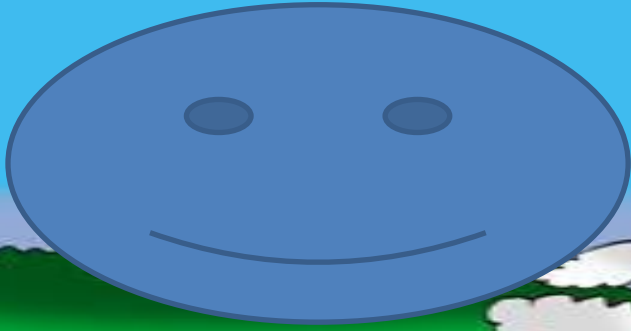


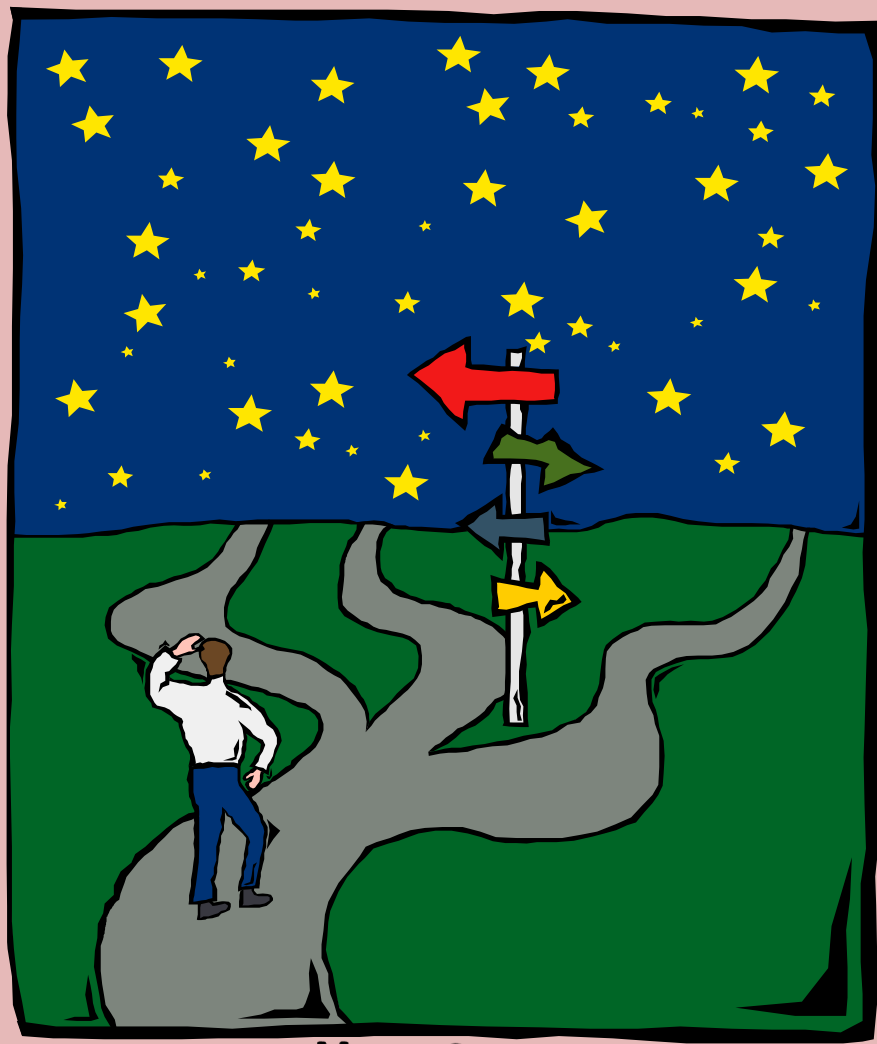




Seni neyin geliřtireceęini dűřűn ve onun peřinden koř.

HAYAL ET VE GÖRMEYE ÇALIř





**MESLEĞE İLK ADIM;
LİSE TERCİHİ**

KEMER MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

- **OKULUN GENEL BİLGİLERİ**

- **OKULUN ADI:** Kemer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

- **OKULUN ADRESİ:** Yeni Mah. Dr Derviş Eroğlu Dört Yol Bulvarı No:5 Kemer-Antalya

- **OKUL TELEFON VE FAKS:** TEL. .0242.8147346 - FAKS: 0.242 8147347

- **OKUL WEB-VE ELEKTRONİK POSTA ADRESİ:**

- **Web:** www.kemerotml.meb.k12.tr

- **e-mail:** 964620@meb.k12.tr

- **OKULUN AMACI:**

- **1. GENEL AMAÇLAR:**

- Ortaöğretim düzeyinde bir genel kültür vermek. Kişi ve toplum sorunlarını tanıma, çözüm arama, yurdumuzun ekonomik, sosyal ve kültürel kalkınmasına katkıda bulunma bilincini vermek.
- Öğrencileri, bilgi beceri ve yetenekleri ölçüsünde hem mesleğe hem de yüksek öğrenime ya da iş alanlarına hazırlamak.
- İş ve hizmet alanlarının gereksinimi olan, orta düzeyde kalifiye eleman yetiştirmek.
- Çevrenin eğitim ve öğretim ihtiyacını karşılamak okulda yapılan meslek eğitimini iş ve hizmet hayatının gerektirdiği koşullarda gerçekleştirmek ve okul çevre okul işbirliğini kurmak.

- **ÖĞRETİM ŞEKLİ:**

- Kemer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde ortaöğretim düzeyinde eğitim programı uygulamaktadır:

4 Yıllık eğitim programı çerçevesinde, 1. sınıf eğitimi öğrencilere genel bir eğitim düzeyi sunmanın yanı sıra meslek eğitimini tanıtmayı ve öğrencilere 2. yıldan itibaren 1. yılda yapılan tanıtım ve yönlendirmeler çerçevesinde ilgi duyacakları mesleki alana yönelme imkânı tanımıştır. 2008-2009 eğitim öğretim yılında açılan okulumuzda Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı olmak üzere iki alan bulunmaktadır. Bu alanlara bağlı olarak Ön Büro, Servis, Mutfak ve Pastacılık dalları bulunmaktadır. Uygulanmakta olan bu program çerçevesinde öğrencilerimiz turizm ve turizm eğitimi konularında bilgilendirilmekte ve turizm eğitimine ilk adımlarını atmaları sağlanmaktadır. 2. yılda alanlara ayrılan öğrencilere yoğun düzeyde bir turizm eğitimi sağlanması ve 3. yıldan itibaren de öğrencilerin Mutfak, Servis, Bar, Pastacılık; Ön Büro, Kat Hizmetleri, Rezervasyon, Operasyon gibi dallara ayrılması ilgili bölümlerde turizm alanında nitelikli hizmet verebilecek kalifiye meslek elemanları olarak yetişmeleri hedeflenmektedir.

- **OKULUN HİZMETE GİRDİĞİ YIL:** 2005

- **OKUL MÜDÜRLERİ**

- Bekir MOTOR : Kurucu Müdür
- Metin YILDIZ : Müdür Vekili
- Kağan METİN : Müdür
- İsmet ERSALAN : Müdür
- Serkan TEKİN TURHAN : Müdür

- **OKULDA OKUTULAN YABANCI DİLLER:** İngilizce-Almanca

- **OKULDAKİ KİTAP SAYISI:** 2238

- **II. OKULUN TARİHÇESİ**

- Okulumuz Kemer’de, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücünü yetiştirmek üzere Kemer Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi ismi ile 2005 - 2006 Eğitim Öğretim döneminde 90 öğrenciyle Hakkı Saygan Hacı Hafize Saygan-3 İlköğretim okulunda eğitim öğretime başlamıştır. Kurucu Müdür, Bekir MOTOR tarafından kurulan komisyon ile 90 öğrenci mülakat ile kaydedilmiştir. 1.Dönemin sonunda İl Milli Eğitim Müdürümüz Sayın A.Sezai İRTEM ve İlçe Milli Eğitim Müdürümüz Yılmaz KAVAK’ın izni ile kendi binasına taşınmıştır.

- 2005-2006 eğitim ve öğretim yılında okulumuzun kadrolu personeli olmadığı için öğretmen ve hizmetli ihtiyacı Kemer Lisesi'nden karşılanmıştır. Okulumuz ilk mezunlarını 2008-2009 eğitim ve öğretim yılında vermiştir. Toplam 50 öğrencimiz başarı ile mezun olmuştur. Okul birincisi Şevin YURTSEVEN olmuştur.
- Okulumuz açıldığının 2.yılında (2006-2007) 50 öğrencisini beceri eğitimine göndermiş iken bu sayı 2012-2013 eğitim öğretim yılında 132 ye yükselmiştir. Bu konuda otel müdürlerinden olumlu yönde övgüler ve teşekkürler almışlardır.
- 2014-2015 eğitim öğretim yılında okulumuzun ismi Kemer Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak değiştirilmiş, müfredat ve eğitim verilen branşlar anlamında herhangi bir değişiklik yapılmamıştır.
- Okulumuz Mutfak Dalı öğrencilerinin katıldığı yarışmalarda da öğrencilerimiz uluslararası alanda yapılan yarışmalarda 3 Gümüş, 15 Bronz ve 3 adet Merit(4.lük) il içinde yapılan ulusal yarışmalarda toplamda 4 2. lik, 7 3. lük ve 4 . 4.lük elde ederek ödüller almışlardır.
- Okulumuzda şu an 23 Branş öğretmeni, ve 311 öğrenci bulunmaktadır.

III. OKULUN ÖZELLİKLERİ:

Okul, Antalya şehir merkezine 45 km mesafede Kemer merkezinde bulunmaktadır. Antalya otogarından her 10 dakikada kalkan Kemer Tur otobüsleri ile ulaşım 45 dakikada sağlanmaktadır Öğretmen ve öğrenciler okula ulaşımını, servisler ve özel araçları yardımıyla sağlamaktadırlar. İlçe içinde ise belediye toplu taşıma araçları ilçenin birçok yerinden okula ulaşımı sağlamaktadırlar.

IV. OKULUN BİNA DURUMU:

– OKUL BİNALARI (BLOKLAR HALİNDE):

Okulumuz L şeklinde ve dört katlı bir bloktan oluşmaktadır:

- Bodrum Katta-Yemekhane, pansiyon mutfağı, pastane atölyesi,uygulama oteli mutfağı,çamaşırhane,kazan dairesi,konferans salonu ve fuayesi
- Birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü katlarda Sınıflar, Öğretmenler Odası, Spor Odası, Rehberlik Odası, Mutfak Atölyesi, Kütüphane, Sayman Odası, VHKİ Odası ve İdari Odaları bulunmaktadır.

B. DERSHANELER VE EĞİTİM ODALARI

Okulumuzda;

- 14 Derslik,
- 5 Özel Eğitim Sınıfı
- 1 Yabancı Dil Odası,
- 1 Kütüphane,
- 1 Beden Eğitimi Odası,
- 1 Bilgi İşlem Odası,
- 1 Konferans Salonu
- 1 Lobi (Bekleme Salonu)

- 90 öğrenci kapasiteli pansiyon
- 1 Toplantı Odası bulunmaktadır.

C. LABORATUARLAR:

Okul binamızda 12 üniteli bilgisayar laboratuvarı bulunmaktadır.

D. ATÖLYE VE MUTFAKLAR:

Okulumuzda 1 adet uygulama mutfağı, 1 bar, 1 kat hizmetleri 1 ön büro atölyesi 1 pastane atölyesi bulunmaktadır.

E. SALON-DEPO-AMBAR-ARŞİV-SIĞINAK ve REVİR:

- 1 Konferans salonu,
- 1 Ambar,
- 2 Malzeme Odası,
- 1 Arşiv Odası,
- 1 Kırtasiye odası
- 2 Sığınak
- 1 İbadethane
- 1 Revir

F. İDARE BİNALARI:

- 1 Müdür Odası
- 4 Müdür Yardımcısı Odası
- 1 Öğretmenler Odası
- 1 VHKİ Odası
- 1 Sayman Odası
- 1 Rehberlik Odası
- 1 Spor Odası

G. SOSYAL FAALİYETLER

- 1 adet kantin
- Futbol, voleybol, basketbol oynanacak şekilde hazırlanmış okul bahçesi
- 1 Sahnesi bulunan Konferans salonu sosyal faaliyetlere imkân tanımaktadır.

• **V. OKULUN ARAÇ-GEREÇ VE MALZEME DURUMU:**

- Okulumuzda, mekanik ve elektronik malzeme sayısı aşağıdaki gibidir:
- Bilgisayar: 17 adet,
 - Laptop Bilgisayar: 3 adet,
 - Printer: 5 adet,
 - Fotokopi makinesi: 2 adet,
 - Projeksiyon Cihazı: 15 adet
 - Akıllı (İnteraktif) Tahta: 10 adet
 - DVD:1 adet,
 - Kamera: 1 adet,
 - Dijital fotoğraf makinesi: 1 adet,
 - Klima: 86 adet

• **VI. OKUL ALANI:**

• Okulumuzun; etrafı 2 metre yüksekliğinde beton duvar üstüne demir korkuluk ile çevrilidir. Okulun binaları haricinde kalan ön ve yan kısımda futbol, voleybol ve basketbol sahaları olarak kullanılan okul bahçesi bulunmaktadır. Geri kalan kısımda ise çimlendirme çalışmaları yapılmıştır. en son okulumuza dahil olan alanda yüzme havuzu inşası devam etmektedir.

• **VII. OKULUN PERSONEL VE ÖĞRENCİ DURUMU:**

- Okul Müdürü : 1
- Müdür Yardımcısı : 4
- Öğretmen : 25
- Usta Öğretici : 10
- Veri Hazırlama ve Kontrol İşletmeni :1
- Sayman : 1

- **BRANŞLARA GÖRE ÖĞRETMEN DAĞILIMI:**

- Türk Dili ve Edebiyatı : 3
- Meslek Grubu Dersleri : 6
- İngilizce : 3
- Almanca : 2
- Biyoloji : 1
- Kimya : -
- Fizik : 1
- Tarih : 1
- Beden Eğitim : 1
- Matematik : 2
- Coğrafya : 1
- Felsefe Grubu : 1
- Rehberlik : 1
- Bilgisayar : -
- Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi Öğretmeni : -
- Özel Eğitim Öğretmeni : 2
- ****TOPLAM : 25**

• **VIII. Okulumuzun Başarıları**

• **IX. OKULUN SORUNLARI:**

• – **DONANIMLA İLGİLİ SORUNLAR:**

• Okulumuzda yeni açılan pastacılık dalının donanım ihtiyaç listesi Milli Eğitim Bakanlığımızın mebbis sitemine 2015 Aralık ayında girilmiş olup ödenek beklenmektedir. Bakanlığımızca karşılanamayan malzemeler okul Aile Birliği ve İşletmelerle görüşülüp temin edilmeye çalışılacaktır.

• – **OKULUN KAPASİTE İLE İLGİLİ SORUNLARI:**

• Okulun kapasitesi ile ilgili sorunumuz yoktur.

• – **PERSONEL İLE İLGİLİ SORUNLAR:**

• **İdari ve Eğitim Öğretim Hizmetleri:**

• **a. İhtiyaçlar:**

- – Meslek Öğretmeni
- – Rusça Öğretmeni
- – Biyoloji Öğretmeni

• **b. Fazlalıklar**

• Yoktur

• **Yardımcı Hizmetler:**

• **a. İhtiyaçlar**

• Okulun kadrolu hizmetlisi bulunmamaktadır.

• **b. Fazlalıklar**

• Yoktur

• – **ÖĞRENCİLERLE İLGİLİ SORUNLAR:**

• Okulumuzda genel olarak devamsızlık ve disiplin problemi yoktur. Öğrenciler, Okul Personelinin titiz çalışmaları ve Okul Aile İşbirliği çerçevesinde düzenli derslerine çalışan ve saygılı öğrenci profili çizmektedirler.

- **X. TAM GÜN-TAM YIL EĞİTİMİ:**

- Okulumuz Tam Gün – Tam Yıl eğitim programına dâhildir. Yetişkinlere yönelik meslek kursları verilmektedir.

- **XI. DÖNER SERMAYE UYGULAMASI:**

- Okulumuzda Uygulama Oteli olması sebebiyle döner sermayesi de bulunmaktadır.

- **XII. AVRUPA BİRLİĞİ EĞİTİM VE GENÇLİK PROGRAMLARI:**

- Okulumuzun, gerek Türkiye’de gerekse Yurtdışında, Eğitim Kurumlarının ilgisini çekebilecek donanıma ve kaliteye sahip olduğunu düşünüyoruz. Bu kapsamda Yurtdışında birçok sayıda okulla iletişime geçerek ortak projeler üretmeyi amaçlıyoruz.
- Amaçlarımızdan birini gerçekleştirmenin gururunu yaşamaktayız. 2009 çağrı döneminde Leonardo da Vinci Programı kapsamında 2008-1-TR1-LEO01-01621 numaralı “Avrupa’da Turizm sektöründe uygulamalara mesleki eğitim öğrencileri düzeyinde katılım” isimli projemizle 11 öğrencimiz Macaristan ve Polonya’da 1 ay süre ile mesleki eğitimlerini gerçekleştirmiştir.
- 2011 çağrı döneminde İspanya’nın Sevilla şehrine 6 öğrencimiz İş Güvenliği ve Sağlığı eğitimi kapsamında 3 hafta eğitim almışlardır.
- 2016 çağrı döneminde Manavgat Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesiyle ortak olduğumuz Erasmus+ proje kapsamında 2016-1-TR01-KA102-026259 numaralı “Türk Avrupa Gastronomi Kültürü” adlı projemizle 3 öğrencimiz Almanya’daki, 2 öğrencimiz Polonya’daki otellerde 25 gün staj eğitimi almıştır.
- Aynı zamanda İtalya’nın Sicilya Özerk Bölgesinde bulunan IPSSAR Rocco Chinnichi Okulu ile Kardeş okul projemiz 2015 Eylül ayında imzalanan protokolle gerçekleşmiş olup 2015-2016 eğitim öğretim döneminin Mayıs ayından başlamak üzere 15 öğrencilerimize yurtdışında 5 ay süren staj imkânı sağlamış; 2016-2017 eğitim öğretim döneminde 18 öğrencimiz, 2017-2018 eğitim öğretim döneminde ise 18 öğrencimiz 5 ay süren iş yerinde beceri eğitimlerini tamamlamak üzere İtalya’nın Verona şehrindeki farklı otellere yerleştirilmiştir.
- 2017 çağrı döneminde okulumuzun hazırlamış olduğu Erasmus+ projesi kapsamında 2017-1-TR01-KA102-043937 numaralı “Gluten Free Mutfaklar” isimli projemiz kapsamında 5 öğretmenimiz İtalya ve İspanya’ya giderek 2 şer hafta toplamda 1 ay süreli Glutensiz Mutfaklar hakkında eğitim almışlardır.
- Polonya’nın Ostrelaka Şehriyle imzalanan kardeş okul projemiz ile yapılacak olan öğrenci-öğretmen hareketliliği ve staj çalışması 2018-2019 eğitim öğretim yılında yürürlüğe sokulması planlanmaktadır.
- Avrupa’nın çeşitli ülkeleriyle kardeş okul çalışmalarımız devam etmektedir.
- **XIII. SORUNLAR VE ÖNERİLER**
- Okulumuzun bazı branşlarda öğretmen ihtiyacı vardır. Kadrolu öğretmen sorunu atamalar yoluyla çözülmelidir.
- Okul Yardımcı Hizmetler Personel ihtiyacı acilen giderilmelidir.

Serkan TEKİN TURHAN
Okul Müdürü

- **İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ (STAJ) YÖNÜNDEN AMAÇLAR:**
- Mesleki ve Teknik Lisesi'ndeki (Otelcilik Ve Turizm Meslek Lisesi) eğitim ve öğretim 1986 yılından beri 3308 sayılı "Mesleki ve Teknik Eğitim Kanunu" esaslarına göre beceri eğitimi çeşitli işletmelerde gerçekleştirilmektedir. Öğrenciler staj eğitimleri süresince;
- İşletmelerde meslek eğitimi süresince yaşlarına uygun asgari ücret alırlar.
- İşletmelerin sağladığı sosyal imkânlardan faydalanırlar.
- Öğrenciler, hastalık, iş kazası ve meslek hastalıklarına karşı sigortalanırlar. Sigorta primleri bakanlığımızca karşılanır.
- Okul atölyelerinde bulunmayan araç ve gereçleri iş yerlerinde görme, bunları kullanma bilgi ve becerisi kazanırlar.
- Meslek becerilerini, işyerlerinde gerçek iş ortamında, uygulamak suretiyle kazanırlar. Öğrencilerin ihtiyaç duyduğu, iş alanlarına uygun programlarla daha çok uygulama yaparak eğitilirler.
- Mezun olabilmek için yapılması zorunlu olan beceri uygulaması stajını yapmış sayılırlar.
- İşletmelerde meslek eğitimi görmüş olan öğrenciler, iş hayatına kolay uyum sağlarlar.

8. Sınıf Sonrası Lise Eğitimine Yönelirken;

*İLGİ, İSTEK ve YETENEKLERİME uygun mu?

*LİSE sonrası HEDEFLERİME uygun mu?

*Benim MESLEK ALANIMA uygun mu?

*Seçeceğim alanda BAŞARILI OLABİLECEK MİYİM?

Lise Seçimi

Lise tercihi istenilen mesleğe karar vermek açısından önemlidir. Liseden sonra sizler isterseniz üniversite sınavı ile akademik eğitiminize devam edebilir yada seçmeyi düşündüğünüz meslekle iş hayatına da atılabilirsiniz.

İřgücü niteliđini yükseltmek,
tüm sektörlerde istihdam olanaklarını artırmak ve
dünya ülkeleriyle rekabet gücünü arttırmak için, sizlere
Mesleki ve Teknik Eğitim Kurumlarını TANITARAK
İLGİ, İSTEK ve YETENEKLERİNİZ doğrultusunda YÖNELTMEK zorundayız.

Bu hedefe ulaşabilmek için;
AKADEMİK BAŞARISI YÜKSEK OLAN GENÇLERİNDE
Meslekî ve Teknik Eğitim veren kurumları
tercih etmeleri önemlidir.

Siz Kendinizi Tanımalısınız!

Tüm geleceğinizi etkileyecek
meslek seçiminde doğru karar vermeniz için;

Kişisel özelliklerinizi, meslekleri,
eğitim seçeneklerini tanımanız ve
bilinçli tercih yapabilmeniz için;

**MESLEKİ YÖNLENDİRME İLE İLGİLİ
BİLGİ SAHİBİ OLMANIZ GEREKİR.**

Kendinize Őu Soruyu Hiç Sordunuz mu?

10 Yıl Sonra Nasıl Bir Yaşam İstiyorum?

*Nasıl Bir İş?

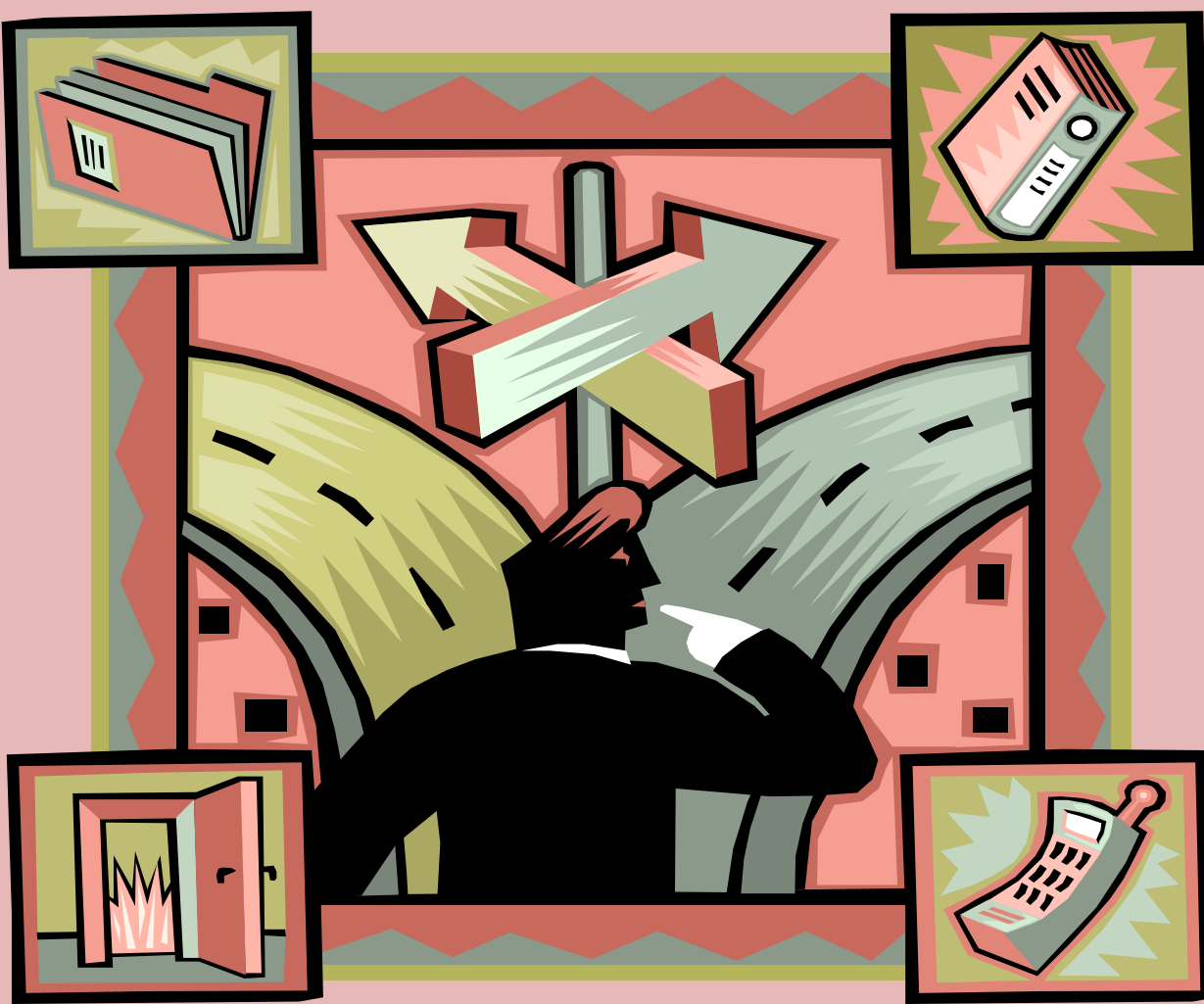
*Nasıl Bir İşyeri?

*Nasıl Bir Ev?

*Nasıl Bir Aile?

*Nasıl Arkadaşlar?

*Nasıl Bir Sosyal Yaşam? Vb.



Mesleğe Yönelmek İçin;

Mesleğe Yönelmek İçin;

Kendinizi ve Mesleğin özelliklerini tanımanız, kendi özellikleriniz ile mesleğin özellikleri arasındaki ortak noktaları araştırmanız geleceğiniz açısından önemlidir.

KENDİNİ TANIMA:
Sağlığınız, Değerleriniz.
Yetenekleriniz ve İlgileriniz

MESLEĞİN ÖZELLİKLERİNİ TANIMA:
Öğrenim Biçimi ve Süresi,
İşe Girme Olanakları,
İşin Özelliği, Çalışma Ortamı,
İşte İlerleme, Kazanç Durumu,
Avantaj ve Dezavantajları.

Meslek Seçiminde Yapılan Önemli Yanlışlıklar

**GRUP ARKADAŞLIKLARI,
AİLE BİREYLERİNİN
YANLIŞ YÖNLENDİRMESİ ve
ÇEVRE'NİN etkisinde kalarak**

**İLGİ, İSTEK ve YETENEKLERİNE uygun olmayan bir
ORTAÖĞRETİM kurumunda BAŞARISIZ OLACAĞI
bir ALANI seçerek yanlış Mesleğe yönelebilmektedir.**

Meslek Seçiminde Karar Kişiyeye Aittir.

**Doğru karar verebilmek için;
Bilimsel Programlardan,
Uzman Kişilerden ve
Çevremizde bulunan mesleklerinde deneyimli
kişilerden yardım alınması yararlı olacaktır.**

Meslek Seçiminin Önemi

Hayatta mutlu olmanın, iyi bir kariyer elde etmenin ilk adımı; kendinize uygun bir meslek seçmenizdir. Kendine uygun meslek seçmiş olan kişilerin işlerini severek yaptığı, mesleğinde ilerlediği, mutlu ve verimli olarak yaşamlarını sürdürdüğü gözlemlenmektedir.

OKULUMUZDA AÇILAN MESLEK ALANLARI

- Konaklama Ve Seyahat Hizmetleri Alanı
- Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı

KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI

- **ALANIN ALTINDA YER ALAN Dallar**
 - **Ön Büro Hizmetleri Dalı**
 - **Kat Hizmetleri Dalı**
 - **Operasyon Hizmetleri Dalı**
 - **Rezervasyon Hizmetleri Dalı**
- *** Okulumuzda sadece Ön Büro dalında eğitim verilmektedir.**



• ÖN BÜRO ELEMANI (RESEPSİYONİST)

Tanımı;

Tesis yönetiminin belirlediği prosedüre uygun olarak konukları karşılama, etkili ve verimli bir şekilde oda satışı yapma, konuk istek ve şikâyetleriyle ilgilenme, göreviyle ilgili raporları hazırlayabilme bilgi ve becerisine sahip sorumluluk alan nitelikli kişidir.

Görevleri

- Ön büroda hazırlık yapmak.
- Konuk ilişkilerini yürütmek.
- Ön büroda danışma ve santral hizmetlerini yürütmek.
- Rezervasyon ile ilgili işlemleri yürütmek.
- Konuk giriş işlemlerini yapmak.
- Vardiya işlemleri yürütmek.
- Konuk çıkış işlemlerini yapmak.
- Gece kontrolörlüğü yapmak.
- İstatistikî raporlar hazırlamak.



THE MARMARA
COLLECTION



MESLEK ELEMANLARINDA ARANAN ÖZELLİKLER

Bu alandaki mesleklerde çalışmak isteyenler;

- Sabırlı ve düzenli,
- Zamanında iş yapmaktan hoşlanan,
- Saygılı, nazik, güler yüzlü, hoş görülü, soğukkanlı,
- İş arkadaşları ile uyumlu çalışan,
- Türkçeyi iyi konuşan ve yazan kişiler olmaları gerekmektedir.
- Pozisyona göre mesleğini ifade edebilecek seviyede yabancı dil bilmek.

ALAN ÖĞRENCİLERİN TERCİH EDEBİLECEĞİ LİSANS PROGRAMLARI :

- Mutfak
- Gastronomi (Yüksekokul) 4 YGS-4
- Konaklama İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Konaklama ve Turizm İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Turizm İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Turizm ve Otel İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Turizm ve Otelcilik (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Yiyecek-İçecek İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Otel İşletmeciliği
- Otelcilik ve Turizm
- Konaklama
- Konaklama Hizmetleri
- Konaklama ve Seyahat Hizmetleri

• **ALAN ÖĞRENCİLERİN TERCİH EDEBİLECEĞİ LİSANS PROGRAMLARI :**

- Seyahat Acenteciliği / Seyahat Acenteciliği
- Seyahat İşletmeciliği
- Tur Operatörlüğü
- Turizm
- Konaklama İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Konaklama ve Turizm İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Otel Yöneticiliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Seyahat İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği (YO) 4 YGS-5
- Turizm İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Turizm Rehberliği (Yüksekokul) 4 DİL-1
- Turizm ve Otel İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Turizm ve Otelcilik (Yüksekokul) 4 YGS-6
- 4422-Pazarlama ve Perakende
- Pazarlama (Yüksekokul) 4 YGS-6
- Sivil Hava Ulaştırma İşletmeciliği (Yüksekokul) 4 YGS-6

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Yiyecek ve içecek hizmetleri alanı ; konaklama işletmeleri (otel, motel, tatil köyleri vs), restoran kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları ve yeme içme hizmetinin verildiği diğer işletmelerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak yiyecek ve içeceklerin servise hazır hale getirilip, müşteriye sunulduğu hizmet alanıdır.

ALT ALAN DALLARI

- 1. Mutfak,**
- 2. Servis,**
- 3. Pastacılık,**
- 4. Bar,**
- 5. Host - Hosteslik (uçak, tren ve otobüs) dalları yer almaktadır.**

İŞ İMKÂN LARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanını başarı ile bitiren öğrenciler iş hayatına yönelebilecekleri gibi yüksek öğrenime de devam edebilirler. Mezun olan öğrenciler; BİSKÜVİ, MEYVE SUYU ÜRETİMİ, SALÇA, YOĞURT, SÜT DONDURMA, ÇEŞİTLİ KONSEVE YİYECEK ÜRÜNLERİNİN ÜRETİMLERİNDE ÇALIŞABİLİRLER.

- Konaklama işletmelerinin restoran ve mutfaklarında,
- Pastanelerde,
- Restoran ve kafeteryalarda,
- Kurum mutfaklarında,
- Yemek fabrikalarında,
- Ulaşım araçlarında yiyecek içecek ünitelerinde çalışabilirler.

OKULUMUZDAN FOTOĞRAFLAR



KARDEŞ OKULLARIMIZ



POLONYA



ITALYA



KÜTÜPHANEMİZ





ÖDÜLLERİMİZ VE YARIŞMALAR





ANTALYA
**KEMER MESLEKİ ve
TEKNİK ANADOLU LİSESİ**



















WC
↓

YAKILAR



Caner YÜCE

Participating



EMİN DÖNMEZ





İTALYA VE ALMANYA STAJINDAN





Young man in a light blue button-down shirt and dark pants.

Young woman in a bright yellow-green t-shirt with '33 Queens' and black pants with 'Vintage' written on the side. She is making a peace sign.

Young man in a dark grey t-shirt and black pants.

Young man in a white t-shirt with a bird pattern and denim shorts.

Young man in a white t-shirt with a 'New York Riders' logo and blue jeans. The logo includes 'EST. 1987', 'FREE RIDE ON THE MOTORCYCLE', 'SPECIAL EDITION VINTAGE MOTORCYCLE DIVISION', and 'Custom Special NEW YORK'.

Young man in a red baseball cap and a white t-shirt.

Young man in a bright cyan button-down shirt.

Young man in a dark t-shirt.

Young man in a dark patterned t-shirt.

Young man in a dark t-shirt.











COPERTA
ANTIFIAMMA



























food
bistro
restaurant















STAJ YAPILAN KONAKLAMA TESİSLERİMİZ

- AKKA ANTEDON



PHASELIS ROSE HOTEL



RIXOS PREMIUM





ROBINSON CLUB



MARCO POLO





QUEENS PARK TEKIROVA





LIMAK LIMRA





PGS KIRIŞ RESORT







MAXX ROYAL





ORANGE COUNTRY





FAME PARK





FAME RESIDENCE





AMARA WING COMFORT



AMARA
WING RESORT
KEMER



PALMET RESORT





PGS ROSE RESIDENCE





PALMIYE HOTEL





VOGUE AVANTGARD





PALOMA RENAISSANCE





RIXOS SUNGATE





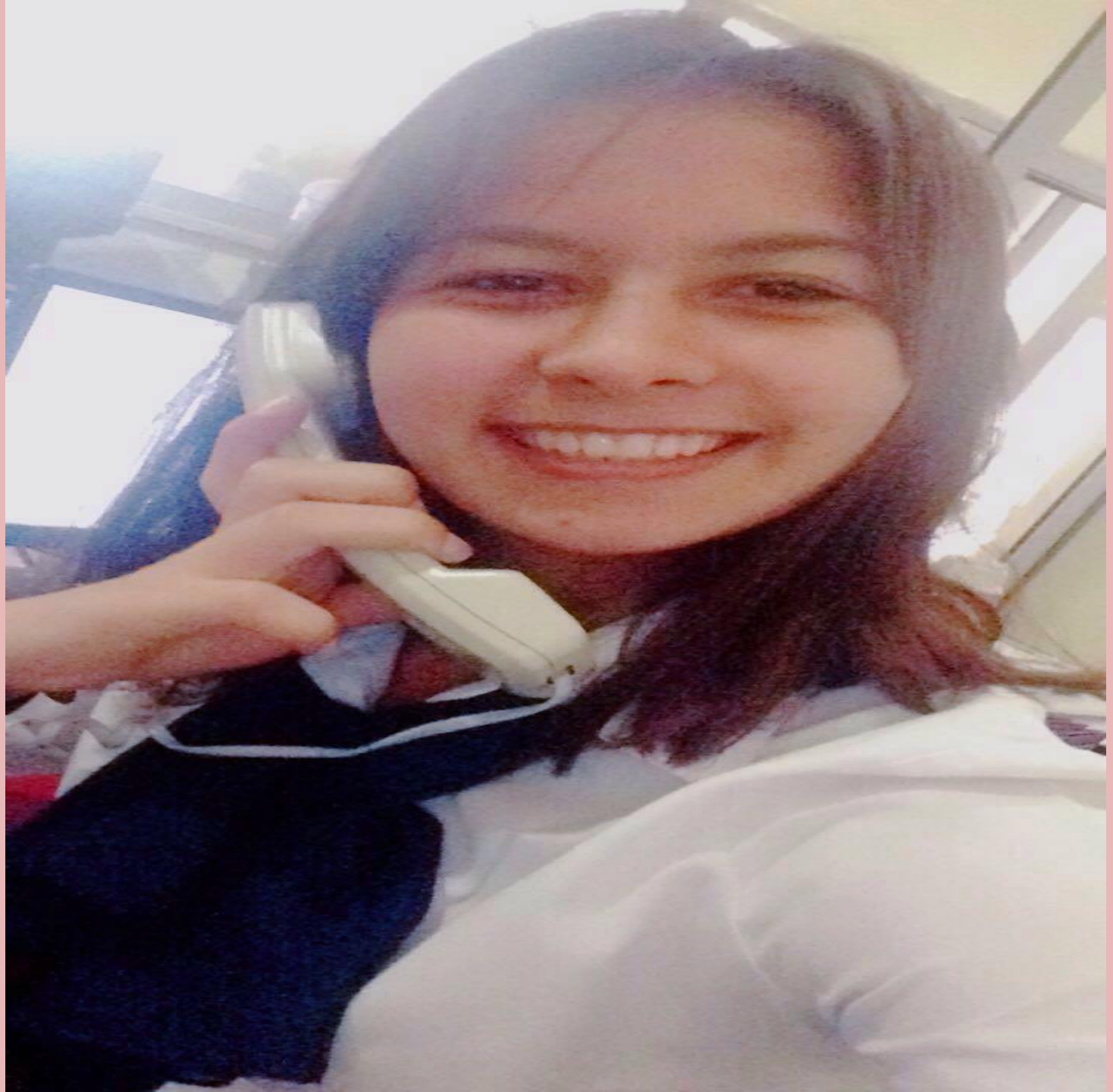
STAJ YAPAN ÖĞRENCİLERİMİZ





ICE SU

caliente







Meslek Seçiminin Önemi

Hayatta mutlu olmanın, iyi bir kariyer elde etmenin ilk adımı; kendinize uygun bir meslek seçmenizdir. Kendine uygun meslek seçmiş olan kişilerin işlerini severek yaptığı, mesleğinde ilerlediği, mutlu ve verimli olarak yaşamlarını sürdürdüğü gözlemlenmektedir.

DOĞRU MESLEK SEÇİMİ
MUTLU BİR GELECEĞİN TEMELİDİR.

HERŞEY HIZLA GELİŞEN VE BÜYÜYEN
ÜLKEMİZ İÇİN.

SON OLARAK DİYORUZ Kİ !!!
İYİ Kİ VARSINIZ !!!

YARIN SİZLERLE
DAHA GÜZEL OLACAK.

TEŞEKKÜRLER