



# TEZ-TUR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ 2020-2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI ÖĞRENCİ ADAYLARI İÇİN TANITIM REHBERİ



## MİSYONUMUZ

- Öğrencilerimizin kişisel potansiyelini ve yeteneklerini sonuna kadar geliştirmelerine olanak sağlayan bir eğitim-öğretim ortamı sunarak 'dünya insanı' yetiştirmek.

## VİZYONUMUZ

- Eğitim öğretimi çağdaş bir altyapıyla evrensel standartlarda yürütmek, ülkemizde örnek gösterilen kurumlar arasında yer almak ve evrensel değerler ışığında turizm sektörünün ihtiyacını karşılayacak sektöre yön verecek akademik ve mesleki yeterliliği olan bireyler yetiştirmek.



## OKUL PROGRAM TÜRÜ

Okulumuzda Anadolu Meslek Programı Uygulanmaktadır.

## OKULUMUZDA YÜRÜTÜLEN PROJE VE PROTOKOLLER

- Sıfır Atık Projesi
- Güvenli Okul Projesi
- Veli Gurur Mektubu Projesi
- Gönüllü Torun Projesi
- Meslek Lisesi Öğrencileri Ailelerimizle Buluşuyor Projesi
- Ben Doğa Fotoğrafçısıyım Projesi
- Tanıtım Günleri ve Sen Ne İstersin Projesi
- Geleceğe Nefes Projesi
- "SokağındaYım Gör" Projesi











## PROJE OKUL

Okulumuz 2019-2020 Eğitim Öğretim Yılında, Milli Eğitim Bakanlığı ve Kültür ve Turizm Bakanlığı arasında imzalana Mesleki ve Teknik Eğitimi Geliştirme İş Birliği Protokolü kapsamında okulumuz Diana Otel Yatırımları ve İşletmeciliği ile eşleşerek Proje Okul ilan edilmiştir.



1. Uygulanmakta olan bu program çerçevesinde öğrencilerimiz 3 yabancı dil, alan, dal ve kültür dersleri alarak mesleki eğitimini tamamlamaları sağlanmaktadır
2. 4 Yıllık eğitim programı çerçevesinde(proje kapsamında) 9. Sınıflar yabancı dil ağırlıklı (İNGİLİZCE – Haftada 20 ders) , Türk Dili ve Edebiyatı, Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi ve 10 saatlik meslek dersi görmektedirler.
3. 10. Sınıfta 2. ve 3. yabancı dil eğitimi başlayacak ve kültür derslerinin ağırlığı artacaktır.
4. Öğrencilerimiz İşletmelerde beceri eğitimini (staj) 10. Ve 11. Sınıfın sonunda Nisan ayının son haftası başlayıp, Ekim ayında bitirirler.



5. 10. Sınıftan itibaren de öğrencilerin Aşçılık, Servis, Pastacılık, Ön Büro, Operasyon gibi dallara ayrılmasıyla ilgili bölümlerde turizm alanında nitelikli hizmet verebilecek kalifiye meslek elemanları olarak yetişmeleri hedeflenmektedir.
6. Ayrıca öğrencilerimize proje kapsamında protokol imzalanan işletme tarafından burs ve mezun olduktan sonra iş imkânı verilmektedir.







## **EĞİTİM ÖĞRETİM ŞEKLİ ( Normal-İkili Öğretim )**

Normal Eğitim

## **ÖĞRENCİ TÜRÜ (Kız-Erkek-Karma)**

Karma

## **PANSİYON**

Okulumuza ait Pansiyon Bulunmamaktadır.

# ALAN VE DALLARIMIZ

Okulumuzda 2 Alan Bulunmaktadır.

1. Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı
  - Yiyecek İçecek Hizmetleri Dalı



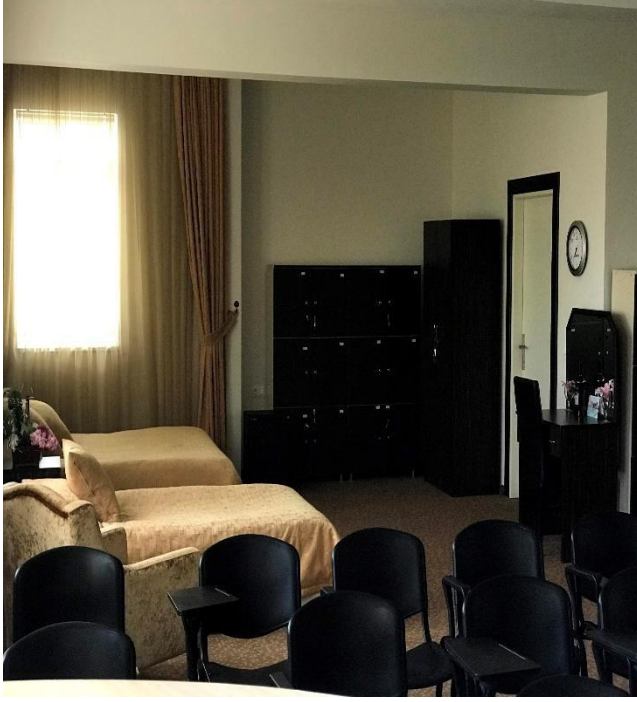






## 2. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı

- Konaklama Hizmetleri Dalı
- Seyahat Acenteciliđi Dalı







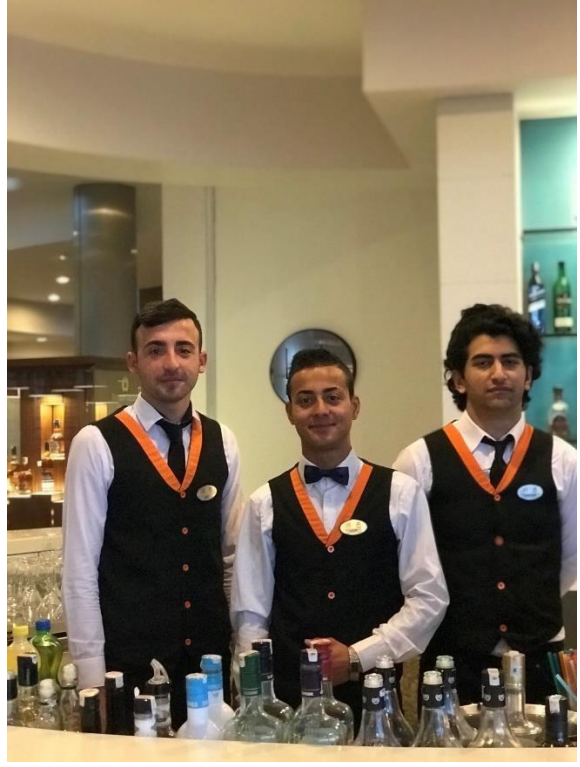






## İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ (Staj) KURUMLARI

İşletmelerde beceri öncelikli olarak proje partnerimiz olan Paloma (Diana) Grup otellerinde ve staj komisyonu tarafından belirlenen diğer işletmelerde fiili olarak uygulamalı eğitim görmektedirler.



## MEZUNLARIMIZ

Mezun öğrencilerimiz akademik eğitimlerine devam etmeyi veya işletmelerde çalışmayı tercih edebiliyorlar. Yapmış oldukları stajlarda edindikleri tecrübeler ve kurdukları bağlantılar kendilerine mezuniyet sonrası iş bulmakta yardımcı oluyor. Ayrıca öğrencilerimize proje kapsamında protokol imzalanan işletme tarafından iş imkânı verilmektedir. Mezun olan öğrencilerimiz **diploma** ile birlikte **iş yeri açma belgesi** (ustalık belgesi), ve **europass** sertifikası almaktadırlar.

## UYGULAMALARIMIZDAN ÖRNEKLER



















## ULUSAL/ULUSLARARASI BAŞARILARIMIZ (2019-2020 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI)

### 17. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri (Aralık 2019)

- Lise Düzeyi Okulları Öğrenci Restoran Tatlı Tabağı – Altın Madalya
- Gençler Modern Turta – Altın Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Öğrenci Balık Tabağı – Altın Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Aşçı Ana Yemek Tabağı – Gümüş Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Modern Türk Mutfağı Ekip Yarışması – Bronz Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Aşçı Ana Yemek Tabağı – Merit Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Aşçı Makarna Tabağı – 2 Merit Madalya

### Uluslararası GastroANTALYA Yemek Yarışması ( Aralık 2019)

- **En İyi Lise Kategorisi – En İyi Lise Birincisi ve Altın Madalya**
- Lise Düzeyi Okulları Modern Türk Mutfağı – Gümüş Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Öğrenci Restoran Tatlı Tabağı – Gümüş Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Aşçı Makarna Tabağı – Gümüş Madalya
- Pratik Gençler Pizza/Pide – Gümüş Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Öğrenci Balık Tabağı – Bronz Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Öğrenci Ana Yemek Tabağı - Bronz Madalya
- Lise Düzeyi Okulları Öğrenci Turta - Bronz Madalya











## YÜKSEKÖĞRETİME YERLEŞTİRME ORANI

Son 4 yılda yüksek öğretime yerleşen yerleşen öğrenci ortalamamız mezunlarımızın ortalamasının %50 'sidir.

### TANITIM, REHBERLİK VE YÖNLENDİRME İÇİN;

- OKULUN ADRESİ:** Ermenek Mahallesi 43.Sokak No:19 Muratpaşa / ANTALYA
- OKUL TELEFON VE FAKS:** TELEFON 02423511785 - 86 FAKS: 02423511877
- OKUL WEB-VE ELEKTRONİK POSTA ADRESİ:**  
Web: <http://tezturotml.meb.k12.tr/>  
e-mail: [970151@meb.k12.tr](mailto:970151@meb.k12.tr) , [tezturmtal07@gmail.com](mailto:tezturmtal07@gmail.com)
- OKUL SOSYAL MEDYA HESAPLARI**  
İnstagram : tezturmtal07  
Facebook : Tez Tur Mtal  
Twitter : tezturmtal



# KAYIT KOŞULLARI VE KAYIT İÇİN GEREKLİ BELGELER

2019-2020 Eğitim Öğretim Yılı itibariyle Proje Okul olan okulumuza kayıt olabilmek için öncelikle Liselere Giriş Sınavı (LGS) ile okul tercihi yapıp merkezi sistem tarafından okulumuza yerleştirilmeniz gerekmektedir. Okulumuzda her yıl yapılan mülakata (sözlü sınav) LGS sonuç belgesi, ilköğretim başarı puanını gösterir belge ve 2 adet fotoğraf ile başvurmanız gerekmektedir. Mülakatta başarılı olan öğrencilerin kayıtları bakanlık tarafından yapılmaktadır.

**Yabancı Dil:** İngilizce

**Kontenjan:** Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan - 60 Kişi **Tercih Kodu:**61028

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı - 60 Kişi **Tercih Kodu:**61027

## ULAŞIM İMKÂN LARI

Okul, şehir merkezine 10 km mesafededir. Öğretmen ve öğrenciler okula ulaşımını Servisler ve Özel Araçları yardımıyla sağlamaktadırlar. Ayrıca sürekli olarak belediye halk otobüsleri (TC16 – TC16/A – KC34) şehrin birçok merkezine ulaşımı sağlamaktadırlar.

## İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ (STAJ)

Okulumuzda yoğunlaştırılmış eğitim verilmektedir. Öğrencilerimiz 10. ve 11. sınıf sonunda işletmelerde beceri eğitimine (staj) tabi tutulmaktadır. İşletmelerde beceri eğitimi 5 ay sürmekte ve bu süreçte öğrencilerimiz haftada 6 gün, günde 8 saat öncelikli olarak proje partnerimiz olan Paloma (Diana) Grup otellerinde ve staj komisyonu tarafından belirlenen diğer işletmelerde fiili olarak uygulamalı eğitim görmektedirler. İşletmelerde beceri eğitimi süresince stajyer öğrencilerimiz iş kazaları ve meslek hastalıklarına karşı okul tarafından sigortalanmakta ve işletmeler tarafından aylık ücretleri ödenmektedir.

## Okutulacak Dersleri ve Saatlerini Gösteren Haftalık Ders Çizelgeleri

### MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN ANADOLU MESLEK PROGRAMI KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI (KONAKLAMA HİZMETLERİ DALI) HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	4	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	-	-	4	2
	MATEMATİK	-	6	5	-
	T.C. İNKILÂP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	FİZİK	-	3	-	-
	KİMYA	-	-	3	-
	BİYOLOJİ	-	-	-	3
	COĞRAFYA	-	-	-	3
	FELSEFE	-	-	-	3
	BİRİNCİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE)	20	6	6	6
	İKİNCİ YABANCI DİL (RUSÇA)	-	8	6	6
	ÜÇÜNCÜ YABANCI DİL (ALMANCA/ARAPÇA/ ÇİNCE/FRANSIZCA)	-	2	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR/GÖRSEL SANATLAR/MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	-	1
<b>TOPLAM</b>		<b>28</b>	<b>33</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	GENEL TURİZM (*)	3	-	-	-



<b>MESLEK DERSLERİ</b>	SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM	2	-	-	-
	KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ATÖLYESİ	6	-	-	-
	ÖN BÜRODA REZERVASYON	-	2		-
	KONUK GİRİŞ ÇIKIŞ İŞLEMLERİ	-	2	-	-
	KAT HİZMETLERİ ATÖLYESİ (*)	-	2	3	2
	ÖN BÜRO HİZMETLERİ ATÖLYESİ (*)	-	3	3	2
	KONAKLAMA İŞLETMECİLİĞİ (*)	-	-	-	2
<b>ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAMI</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
<b>REHBERLİK VE YÖNLENDİRME</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (***)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	



**MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**  
**PROTOKOL KAPSAMINDAKİ OKULLAR İÇİN**  
**ANADOLU MESLEK PROGRAMIYİYECEK İÇECEK**  
**HİZMETLERİ ALANI**  
**(YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ DALI)**  
**HAFTALIK DERS ÇİZELGESİ**

DERS KATEGORİLERİ	DERSLER	9. SINIF	10. SINIF	11. SINIF	12. SINIF
ORTAK DERSLER	TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI (*)	4	4	4	4
	DİN KÜLTÜRÜ VE AHLAK BİLGİSİ	2	2	2	2
	TARİH	-	-	4	2
	MATEMATİK	-	6	5	-
	T.C. İNKILÂP TARİHİ VE ATATÜRKÇÜLÜK	-	-	-	2
	FİZİK	-	3	-	-
	KİMYA	-	-	3	-
	BİYOLOJİ	-	-	-	3
	COĞRAFYA	-	-	-	3
	FELSEFE	-	-	-	3
	BİRİNCİ YABANCI DİL (İNGİLİZCE)	20	6	6	6
	İKİNCİ YABANCI DİL (RUSÇA)	-	8	6	6
	ÜÇÜNCÜ YABANCI DİL (ALMANCA/ARAPÇA / ÇİNCE/FRANSIZCA)	-	2	4	4
	BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR/GÖRSEL SANATLAR/MÜZİK	2	2	2	-
	SAĞLIK BİLGİSİ VE TRAFİK KÜLTÜRÜ	-	-	-	1
<b>TOPLAM</b>		<b>28</b>	<b>33</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
MESLEK DERSLERİ	MESLEKİ GELİŞİM ATÖLYESİ	2	-	-	-
	BESLENME İLKELERİ VE HİJYEN	2	-	-	-
	KONUK İLİŞKİLERİ	2	-	-	-
	TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	7	-	-	-
	AŞÇILIK VE SERVİS ATÖLYESİ (*)	-	9	6	6
<b>ALAN/DAL DERSLERİ TOPLAMI</b>		<b>13</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>REHBERLİK VE YÖNLENDİRME</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>SEÇMELİ DERS SAATİ TOPLAMI (**)</b>		<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>TOPLAM DERS SAATİ</b>		<b>43</b>	<b>43</b>	<b>43</b>	<b>43</b>
<b>İŞLETMELERDE MESLEKİ EĞİTİM (***)</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>24</b>