**EK**

**“ADAY ÖĞRENCİ”**

Mesleki tanıtım, rehberlik ve yönlendirme çalışmaları kapsamında okul/kurum resmi internet sayfasında "Aday Öğrenci" başlığı altında oluşturulacak bölümde yer verilecek içerik aşağıda listelenmiştir. Her okul kendi programına uygun olarak içerik ve tanıtım başlıkları belirleyebilecektir.

* Okulu niçin tercih etmesi gerektiği ile ilgili bilgiler
* Turizm Türkiye ekonomisi için önemli bir sektördür. Turizm gelirlerinin ihracata oranı %16,7'dir.[[2]](https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrkiye%27de_turizm#cite_note-2) Ülkedeki turizm faaliyetleri [Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı](https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrkiye_Cumhuriyeti_K%C3%BClt%C3%BCr_ve_Turizm_Bakanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1)'nın sorumluluk alanındadır. Türkiye'de ülkenin tarihini ve kültürünü yansıtan pek çok turistik yer mevcut olup ayrıca [Akdeniz](https://tr.wikipedia.org/wiki/Akdeniz) ve [Ege Denizi](https://tr.wikipedia.org/wiki/Ege_Denizi)'nin kıyısında turistik aktiviteler yapılmaktadır. Son yıllarda ülke, [sağlık turizminde](https://tr.wikipedia.org/w/index.php?title=Sa%C4%9Fl%C4%B1k_turizmi&action=edit&redlink=1) popüler hâle gelmiştir.
* Türkiye'nin en büyük şehri olan [İstanbul](https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0stanbul), [Bizans](https://tr.wikipedia.org/wiki/Bizans_%C4%B0mparatorlu%C4%9Fu) ve [Osmanlı İmparatorluğu](https://tr.wikipedia.org/wiki/Osmanl%C4%B1_%C4%B0mparatorlu%C4%9Fu)'nun başkenti olması dolayısıyla da antik döneme sahip birçok yapıyı barındırmaktadır. [Sultan Ahmet Camii](https://tr.wikipedia.org/wiki/Sultan_Ahmet_Camii), [Ayasofya](https://tr.wikipedia.org/wiki/Ayasofya) ve [Topkapı Sarayı](https://tr.wikipedia.org/wiki/Topkap%C4%B1_Saray%C4%B1) bunlardan birkaçıdır. Diğer önemli turizm alanları; [Roma İmparatorluğu](https://tr.wikipedia.org/wiki/Roma_%C4%B0mparatorlu%C4%9Fu) döneminden kalan [Efes](https://tr.wikipedia.org/wiki/Efes), [Troya](https://tr.wikipedia.org/wiki/Troya%22%20%5Co%20%22Troya), [Bergama](https://tr.wikipedia.org/wiki/Bergama), [Side](https://tr.wikipedia.org/wiki/Side), [Meryem Ana Evi](https://tr.wikipedia.org/wiki/Meryem_Ana_Evi)'nin yanı sıra [Kapadokya](https://tr.wikipedia.org/wiki/Kapadokya), [Nemrut](https://tr.wikipedia.org/wiki/Nemrut) ve [Pamukkale](https://tr.wikipedia.org/wiki/Pamukkale) bölgeleridir.
* Plaj bölgeleri, genellikle Türkiye'nin çeşitli şehirlerinde yaşayan insanlar ve [Batı Avrupa](https://tr.wikipedia.org/wiki/Bat%C4%B1_Avrupa)'dan gelen turistler için önemli bir turizm alanıdır. En önemli plajlar, Ege kıyılarından başlar ve Akdeniz'de [Antalya](https://tr.wikipedia.org/wiki/Antalya) yakınlarında son bulur. [Bodrum](https://tr.wikipedia.org/wiki/Bodrum%2C_Mu%C4%9Fla), [Çeşme](https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87e%C5%9Fme%2C_%C4%B0zmir), [Fethiye](https://tr.wikipedia.org/wiki/Fethiye), [Marmaris](https://tr.wikipedia.org/wiki/Marmaris), [Kuşadası](https://tr.wikipedia.org/wiki/Ku%C5%9Fadas%C4%B1), [Alanya](https://tr.wikipedia.org/wiki/Alanya) önemli tatil yöreleridir. Üç tarafı denizlerle çevrili olan Türkiye'de turistik bölge sadece Çeşme-Alanya hattında sıkışıp kalmıştır.

Turizm hizmetine nitelikli, elemen yetiştirmeyi hedefleyen Turizm otelcilik okulları mezunları bu sektörde kolaylıkla iş bulabilmektedir.okul döneminde öğrenilen teorik bilgiler yaz döneminde yapılan stajla pratiğe dönüştürülmektedir.

Bu staj 9.sınıfın 1.dönem bitiminde başlıyor ve 2 hafta sürüyor. Stajda okulu daha iyi kavramış, yapıp yapamayacağımıza karar vermiş oluyoruz. Bu süreçte okuldan ayrılmayı düşünenler ilk yılda derslerin aynı seviyede olması sebebiyle herhangi bir zorluk yaşamadan başka bir okula nakil olabiliyor.

Kalmak isteyenler ise turizme ilk adımı atmış oluyorlar. Bu dönemde en alt seviyeden başlamış olmak sizi hayal kırıklığına asla uğratmasın onlar sizi ilerisi için hazırlayan birer basamak mezun olup bir işletmede çalıştığınızda bunu daha iyi anlıyorsunuz. Çünkü her meslekte olduğu gibi işin başlangıcını görmeden ilerlemek imkansız. Turizm meslek liseleri çok erken yaşta bizi en baştan başlatıyor .

Hatta biz fark etmeden bizi meslek içinde pişiriyor. Yazın yaptığımız stajlar sayesinde hem okulda öğrendiğimiz teorik bilgileri işletmelerdeki pratik bilgiyle birleştiriyoruz hem de erken yaşta kendi paramızı kazanıyoruz ve bu bizi hayata hazırlayan , olgunlaştıran büyük bir adım aslında. Çünkü yaşıtlarımız tatilin keyfini çıkarırken bizler çalışıyor işletmelerden bir şeyler öğrenmek için emek veriyoruz. Küçük yaşlarda bir sistemin parçası olabilmek ,bir işletme de görev ve sorumluluklarımızın olmadı ileride bu kavramlara yabancı olmamamızı sağlıyor. Stajlarda öğrendiğimiz bir çok şey de okulda öğrendiğimiz bilgiler kadar değerli.

Stajlarımızda kendimizi ne kadar geliştirir ve öğrenmeye açık olursak mezun olduğumuzda birikmiş bir turizm bilgimiz oluyor. Aynı zamanda otelde hangi departmanda olursak olalım otel bir bütün olduğu için diğer departmanları da gözlemleyebiliyor oradaki ilerleyişi de yakından takip etmiş oluyoruz .

Birde bizimle aynı yollardan geçmiş bize göre çok tecrübeli insanlardan öğrendiğimiz şeyler bize sadece iş hayatında değil kendi normal hayatımızda da yol gösterici ve ilham verici olabiliyor. Lisede zor gelen yapmak istemediğimiz şeyler ileride bir şekilde karşınıza çıkıyor ve siz bu duruma hazırlıklı oluyorsun. Severek çalıştığınızda çok eğlenceli günlerinizde oluyor ve ileriye dair ilk iş deneyiminize dair anılarınız. Mezun olduğunuzda kapısını çalabileceğiniz kocaman bir ailede kazanıyorsunuz.

* Okulda bulunan alanların tanıtım bilgileri

|  |
| --- |
| **KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI** |
| **DALLAR**22\_01:Ön Büro Elemanı Dalı22\_02:Kat Hizmetleri Elemanı Dalı22\_03:Rezervasyon Elemanı Dalı22\_04:Operasyon Elemanı Dalı |
| **ALANIN AMACI:**Günümüzde turizm sektörünün ekonomik, sosyal ve toplumsal açıdan kazandığı önem her geçen gün artmaktadır. Bu sektör için devlet olarak özel planlamalar yapılmaktadır. Ülkeler bu sektörün korunması ve rekabet gücünün geliştirilmesi için özel politikalar uygulamaktadır.Turizm sektöründe ara eleman ve orta kademe yöneticisine ciddi şekilde ihtiyaç olduğu belirtilmektedir. Ayrıca konaklama hizmetlerine yönelik reklam ve sigorta hizmetleri, oto kiralama şirketleri, oto park hizmetleri, konaklama destek hizmetleri, satış ve satış sonrası hizmetlere paralel hizmetler de düşünüldüğünde iş kolunun geniş boyutta dolaylı istihdama yol açtığı da bir gerçektir.Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanının yapısal özelliğinden kaynaklanan emek yoğun üretim tarzı nedeniyle, otomasyona geçme olanaklarının son derece sınırlı olması insan faktörünü ön plana çıkarmaktadır.Çağdaş turizmin gereği; istihdam edilen personelin meslekî formasyonunun ve öğrenim düzeylerinin yüksek olması, kaliteli hizmetin sağlanmasını, turist ile turiste hizmet edenler arasındaki ilişkilerin nitelikli olarak gerçekleşmesini doğurmaktadır. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanının, Turizm sektörünün gelişmesine bağlı olarak çalışma alanları oldukça geniştir. Özellikle tatil bölgelerinde nitelikli personele ihtiyaç duyulmaktadır. Meslek elemanları; her türlü otel, motel, tatil köyü, sosyal tesis gibi konaklama ve dinlenme tesislerinde, misafirhanelerde, seyahat acentelerinde çalışmaktadırlar. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanı uygulamalarında yer alan meslek elemanlarını sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan meslekî yeterlikleri kazanmış, nitelikli kişiler olarak yetiştirmek amaçlanmaktadır. |
| **BU ALANDAKİ MESLEKLER:**Ön Büro Elemanlığı (Resepsiyonist), Kat Elemanlığı, Operasyon Elemanlığı, Rezervasyon Elemanlığı**-ÖN BÜRO ELEMANLIĞI (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 hazırlamaktır

**-KAT ELEMANLIĞI*****Tanımı***Kat hizmetleri departmanında, konaklama tesisi standartlarına uygun kalitede temizlik ve düzeni, kişiye özel hizmetleri, bölümü ile ilgili tüm işlerin yapılmasını sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olan sorumluluk sahibi, nitelikli kişidir.***Görevleri**** Kat hizmetlerinde organizasyon yapmak,
* Oda hazırlığı yapmak,
* Gün içi hizmetleri yürütmek,
* Çamaşırhane hizmetlerini yürütmek,
* Periyodik temizlik ve bakım hizmetlerini yürütmektir.

Alanın TanımıYiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.Alanın AmacıYiyecek-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 GeleceğiYiyecek 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 eğitimli ve bilgili olması hem hizmet verilen yerin kalitesi ve sürekliliği hem de tüketici sağlığının korunması açısından çok önemlidir. Küçük bir ihmal 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 hedefleyenbir 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 DallarıMUTFAK 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.* Eğitim öğretim şekli ; Normal
* Öğrenci türü ; Kız-Erkek-Karma
* Okulumuzda 90 kız 90 erkek öğrenci kontenjanlı pansiyon bulunmaktadır.

Öğrencilerimiz oteller ,restoranlar gibi kurumlarda ortalama 4,5 ay staj yapmak* Öğrencilerimiz mezuniyet sonrası turizm alanında mutfak servis ön büro ve kat hizmetlerinde rahatlıkla iş bulabilmektedir. Okulumuz Vakfıkebir şehir merkezindedir. Okulumuzun iletişim bilgileri wep sayfamızda bulunmaktadır.
 |