



*Okulumuz Çeşme'nin  
ilk beslenme dostu  
okuludur.*



*Okulumuz beyaz  
bayrak sahibidir.*



*Genç şefler  
Uluslararası İstanbul  
Mutfak Günlerinden 14  
ödül ile döndüler*



*Çeşme  
Yahya Kerim Onart  
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi*

*Telefon:  
0232 716 76 07  
0232 716 02 04*

*Web Adresi:  
<http://yahyakerimonartktml.meb.k12.tr>*



**ÇEŞME  
YAHYA KERİM ONART  
MESLEKİ VE TEKNİK  
ANADOLU LİSESİ**

**Okul ve Alan/Dal Tanıtımı**



## BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ ALANI



### ALANIN TANIMI:

Bilişim Teknolojileri alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

### ALANIN AMACI:

Bilişim Teknolojileri alanı altında yer alan dallarda, sektörün ihtiyaçları ve bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazandıran nitelikli meslek elemanlarını yetiştirmek amaçlanmaktadır.

### OKULUMUZDA BULUNAN DAL PROGRAMI:

#### WEB PROGRAMCILIĞI

**Tanımı:** Bilgisayar sistemlerinin donanım ve yazılım olarak kurulumu bilgilerinin yanında, web sayfası tasarımına ve programlama dilleri yardımıyla etkileşimli web uygulamaları hazırlanmasına yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.

**Amacı:** Bilgisayar sistemlerinin donanım ve yazılım olarak kurulumu bilgilerinin yanında web sayfası tasarımı ve programlama dilleri yardımıyla etkileşimli web uygulamaları hazırlama yeterliklerine sahip teknik elemanlar yetiştirmek, amaçlanmaktadır.

#### İSTİHDAM ALANLARI

Bilişim Teknolojileri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

1. Bilgisayar teknik servisi hizmeti veren bilgisayar firmalarında, kamu kurum ve kuruluşlarında,
2. Ağ kurulum ve yönetimi hizmeti veren ya da bu hizmete ihtiyaç duyan firma, kamu kurum ve kuruluşlarında,
3. Kullanıcı ara yüzüne sahip uygulama ve veri tabanı programları kullanımı ve yönetimi hizmeti veren ya da bu hizmetlere ihtiyaç duyan firma, kamu kurum ve kuruluşlarında,
4. Web tasarımı hizmeti veren veya web ortamında çalışan etkileşimli programlar hazırlayan yazılım şirketlerinde ya da bu hizmetlere ihtiyaç duyan firma, kamu kurum ve kuruluşlarında vb. yerlerde çalışabilirler

## ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI



### ALANIN TANIMI

Çocuk gelişimi ve eğitimi alanı altında yer alan erken çocukluk eğitimi ve özel eğitim dallarının 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 mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmektir.

### OKULUMUZDA BULUNAN DAL PROGRAMI:

#### ERKEN ÇOCUKLUK EĞİTİMİ

**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 yetiştirmektir.

#### İSTİHDAM ALANLARI

Çocuk gelişimi ve eğitimi alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dalda kazandıkları yeterlikler doğrultusunda eğitim sektöründe;

1. Erken çocukluk eğitim kurumlarında,
2. Özel eğitim ve rehabilitasyon merkezlerinde çalışabilirler.

## YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



### ALANIN TANIMI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı altında yer alan dalların yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

### ALANIN AMACI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı altında yer alan mutfak dalı ile aşçı, pastacılık dalı ile pastacı, servis dalı ile servis elemanı, bar dalı ile barmen/barmaid, hosteslik dalı host-hostes meslek elemanlarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

### OKULUMUZDA BULUNAN DAL PROGRAMI:

#### MUTFAK

**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.

#### İSTİHDAM ALANLARI

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
2. Pastanelerde,
3. Kurum mutfaklarında,
4. Kafeterya, bar ve restoranlarda,
5. Yemek fabrikalarında,
6. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde,
7. Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb. yerlerde çalışabilirler.