



ACIGÖL 15 TEMMUZ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Cumhuriyet Mah. Damat İbrahim Paşa Sok. No:23
ACIGÖL

Tel:0384 311 20 30

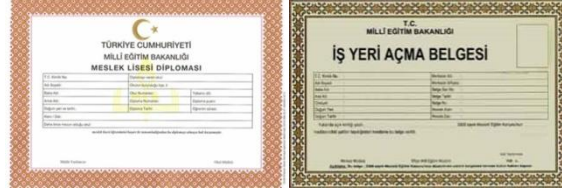
e-posta:acigol15temmuzmtal@gmail.com

Web: <http://acigol15temmuzmtal.meb.k12.tr/>

NEDEN MESLEKİ EĞİTİM

Bilim, sanayi ve teknolojinin sürekli geliştiği bir dünyada bireylerin hayal ettikleri meslekte çalışmalarını için; yeniliğe açık, girişimci ve yaratıcı olmaları beklenmektedir. Bu yolda amaçlarına ulaşmış, mesleklerinde yetkin bireyler olabilmeleri için öğrencilerimize mesleki ve teknik eğitim okullarında tercih ettikleri alan ve dalda eğitim alma şansını sağlanmaktadır.

Öğrencilerimiz liseyi bitirdiklerinde eğitim gördükleri alan ve dalda hem DİPLOMA hem de İŞYERİ AÇMA belgesine sahip olup teknisyen unvanını kazanırlar. Ayrıca mezun olan öğrencilerimiz; aldığı ve başardığı modülleri, dersleri ve kredileri gösteren belge ve yurt dışı iş başvurularında, eğitim sertifikalarını ve diplomalarını sunma ve açıklama konusunda yardımcı olan EUROPASS sertifika eklerine sahip olurlar.



ANADOLU MESLEK PROGRAMI:

Okulumuzda 9. Sınıfta ortak programda eğitim verilir. 9. Sınıfın sonunda öğrenciler Anadolu Meslek programında yer alan alanlara ayrılır. Anadolu Meslek programında, bir mesleğe yönelik bilgi ve becerilerin yanında genel bilgi dersleri de yer almaktadır.

9.SINIF	ORTAK EĞİTİM (13 Saat Meslek Dersi Eklenmiştir.
10. SINIF	MESLEK ALANI EĞİTİMİ
11.SINIF	DAL EĞİTİMİ
12. SINIF	DAL EĞİTİMİ

İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM:

Öğrencilerin mesleki bilgi, görgü ve becerilerini artırmak amacıyla 12. Sınıfta haftada 3 gün işletmede öğrenim gördüğü dalda işletmede mesleki eğitim alırlar. İşletmede mesleki eğitim gören öğrencilerimiz 3308 sayılı mesleki eğitim kanununa göre işletmelerde meslek hastalıkları ve iş kazalarına karşı sigortalanırlar. Ayrıca işletmede mesleki eğitim gören öğrencilere işveren tarafından yaşlarına uygun olarak asgari ücretin %30'undan az olmamak kaydıyla ücret ödenir.

YÜKSEKÖĞRETİME GEÇİŞ:

Okulumuzdan mezun olan öğrenciler isterlerse yükseköğretime devam hakkına sahiptirler. Mezun oldukları alan ile ilgili ön lisans (2 yıllık) ya da lisans (4 yıllık) programları tercih edebilirler. Üniversiteye geçiş sınav sonucuna göre alanında eğitim yapmak isteyen öğrencilerimize meslek yüksek okullarına geçişte ek puan verilir. Mezunlarımız yükseköğretime geçerken hiçbir hak kaybına uğramazlar. Üniversitelerin Teknoloji Fakültelerinde Mühendislikler için (METOK) mesleki lisesi öğrencilerine özel kontenjanlar ayrılmıştır. Kontenjanlar dahilinde sadece meslek lisesi öğrencileri girebilmektedir.

OKULUMUZ

Okulumuz 2018 yılında geçici olarak Acıgöl Damat İbrahim Paşa Anadolu Lisesi bünyesinde 9. sınıf öğrencilerini kabul ederek hizmete girmiştir. Ardından 2019/2020 yılı eğitim-öğretim döneminde yapımı tamamlanan yeni binasında Metal Teknolojisi ve Gıda Teknolojisi Alanları ile eğitime açılmıştır.

ALANLARIMIZ:

1.METAL TEKNOLOJİSİ:

Metal ve metal alaşımların sıcak ve soğuk olarak şekillendirildiği, ısıtma işlemlerinin uygulandığı, kaynak uygulamalarının yapıldığı, mekanik ve otomatik yöntemlerle kesme, bükme, delme ve birleştirmelerin yapıldığı, metal ve plastik doğrama işleri, metal süsleme uygulamaları ve çelik konstrüksiyon işlerinin yapıldığı bir alandır. Okulumuz bünyesinde Metal Teknolojisi Alanı'nda **Metal Doğrama** ve **Kaynakçılık** olmak üzere 2 dal bulunmaktadır.

•**Metal Doğrama** dalında; soğuk şekillendirme, ark kaynak teknikleri, doğrama resmi ve imalatı,
•**Kaynakçılık** dalında; ark kaynak teknikleri, Oksigaz kaynağı ve ileri ark kaynak teknikleri, ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir.

Bu alan mezunları kendi işyerlerini açabilecekleri gibi fabrikalarda, kamu kurum ve kuruluşlarında da çalışabilirler.



2. GIDA TEKNOLOJİSİ:

Gıda teknolojisi alanı, modern teknolojileri uygulayarak tarım ve hayvancılığa dayalı ham maddeleri işleyen; duyuşsal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik yönden gıda kontrol hizmetlerini gerçekleştirerek tüketime uygun gıda maddeleri üreten ve insan beslenmesine sunan bir teknoloji dalıdır. Okulumuz bünyesinde Gıda Teknolojisi

Alanı'nda **Gıda Kalite Kontrol** ve **Gıda İşleme** olmak üzere 2 dal bulunmaktadır.

• **Gıda Kalite Kontrol** dalında, gıdalarda temel kalite kontrol analizleri, gıdalarda kalite kontrol analizleri, gıdalarda mikrobiyolojik analizler, gıda üretim teknolojileri, gıdalarda fiziksel ve duyuşsal analizler, gıda ambalajları ve kontrolü, beslenme ve gıda güvenliği,
• **Gıda İşleme** dalında, süt ve süt ürünleri işleme teknolojisi, et ve et ürünleri işleme teknolojisi, sebze ve meyve işleme teknolojisi, hububat ve hububat ürünleri teknolojisi, bitkisel yağ üretim teknolojisi, özel gıdalar, çay işleme, beslenme ve gıda güvenliği ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması hedeflenmektedir.

Derslerimiz alan/dala ait gıda kalite kontrol laboratuvarımız ile gıda işleme atölyemizde gerçekleştirilir.

İstihdam Alanları

Gıda Teknolojisi alanından mezun olan öğrencilerimiz teknisyen unvanına sahip olurlar ve seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

Gıda teknisyenleri,

- Gıda üretimi yapan fabrikaların laboratuvarlarında ve işleme tesislerinde (Süt ürünleri üreten işletmelerde, sebze ve meyve ürünleri üreten işletmelerde, hububat ürünleri üreten işletmelerde, zeytin ürünleri üreten işletmelerde, vb. yerlerde çalışabilirler.
- Kamu ve özel gıda kontrol laboratuvarları vb. iş yerlerinde çalışabilirler.
- İş yerlerinde belli bir süre çalışanlar , laboratuvar sorumlusu olabilmektedirler.
- Hizmet sektöründe; marketler, yemek fabrikaları, ekmek fabrikaları, pastaneler unlu mamüller üreten

kuruluşlar vb. yerlerde de kalite kontrol elemanı veya teknisyen olarak çalışabilirler.

