

OKULUMUZDAN FOTOĞRAFLAR



İMTAL

İyidere Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Mart 2016



OKULUMUZ

Okulumuz Yeşil Rize'mizin İyidere İlçesinde bir yanı hırçın Karadeniz, bir yanı yeşil çay bahçeleri arasında Yalıköy Mahallesi İbrahim KALKAVAN adına Kaşif KALKAVAN ve ailesi tarafından yaptırılan, önceden İbrahim KALKAVAN İlkokulu olarak kullanılan binanın son üç katında; Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü'nün 28/04/2015 tarihli 182848/105.01/4476185 sayılı Bakanlık onayı ile 2015-2016 yılında Ulaştırma Hizmetleri Alanı Lojistik Dalı ve Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Mutfak ve Servis Dallarında eğitim öğretim yapmak üzere açılmıştır. 2015-2016 Eğitim öğretim yılından itibaren Ulaştırma Hizmetleri Lojistik dalı için 34, Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı için 34+34 öğrenci kontenjanı oluşmuştur. 2015-2016 Eğitim Öğretim yılında 9. sınıfa 48 öğrenci kayıt yaptırmış olup 1 Müdür, 1 Müdür Yardımcısı 10 Öğretmen kadrosu ile eğitime başlamıştır. Amacımız geleceğimiz olan gençlerimizi milli ve manevi değerlere bağlı, ülkesini seven, değerlerine bağlı, meslek edinmiş gençler yetiştirmektir.



mail: 759893@meb.k12.tr

GELECEĞİNİZİ TERCİH EDİNİZ

YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MUTFAK ve SERVİS DALI



Alan Tanıtımı

Yiyecek ve içecek hizmetleri; otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, ulaştırma araçlarının (gemi, uçak, tren gibi) mutfakları ve servis hizmetleri vb. yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek ve içeceklerin servise hazır hâle getirilip konuklara sunulduğu hizmet alanıdır.

Eğitim ve Kariyer İmkânları

Yiyecek içecek hizmetleri alanından mezun olduktan sonra "Yükseköğretime Geçiş Sınavı'nda başarılı olanlar, lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümlerine devam edebilirler. Sınavsız yerleşebilecekleri ön lisans programları mevcuttur.

Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olanlar, her türlü konaklama ve seyahat işletmelerinde daları ile ilgili bölümlerde çalışabilirler. Fuar/kongre, otobüs/tren, hava yollarının ilgili bölümlerinde çalışabilirler. Ayrıca mutfağı, pastaneleri olan işletmeler ile her türlü yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe görev alabilirler.

İyidere ilçemizin Sahil alanında faaliyete başlamış olan 5 Yıldızlı Babilion Hotel & Spa & Restoran mezun olabilecek öğrencilerimize istihdam olanağı sunabilir.

İMTAL

İyidere Mesleki ve Teknik
Anadolu Lisesi Yayın Organı

Adına Sahibi

Akif KIZILKAN
Okul Müdürü

Yazı İşleri Müdürü

Selçuk KALYONCU
Müdür Yardımcısı

Adres

Yalıköy Mah. I.Küme Evleri
No:51 İyidere-RİZE
Telefon: (464) 321 20 24



YIYECEK &
İÇECEK

FAALİYETLERİMİZ



ÖĞRENCİLERİMİZ ÇEŞİTLİ TÖRENLERDE



mail: 759893@meb.k12.tr

GELECEĞİNİZİ TERCIH EDİNİZ

ULAŞTIRMA HİZMETLERİ ALANI LOJİSTİK DALI



Alan Tanıtımı

Lojistik, taşıma, depolama, gümrük ve diğer tedarik zinciri prosedür işlemlerini yapma yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

Ulaştırma hizmetleriyle, ürün veya hizmetler hedef pazarlara daha ekonomik ve hızlı bir şekilde ulaştırılmaktadır. Ulaştırma hizmetleri, lojistik faaliyetlerin özünü içermektedir. Lojistik, günümüzde tüm organizasyon ve kaynakları amaca ulaşmak için en uyumlu şekilde hareket ettirebilme yeteneği olarak iş dünyasının gündemine girmiştir.

Eğitim ve Kariyer İmkânları

Meslek lisesinden sonra "Yükseköğretime Geçiş Sınavı"nda başarılı olanlar lisans programlarına ya da meslek yüksekokullarının ilgili bölümlerine devam edebilirler. Sınavsız yerleşebilecekleri ön lisans programları da mevcuttur.

Lojistik alanında çalışacak meslek elemanı, lojistik işletmeleri, fabrikalar, gümrük işletme, ithalat ve ihracat yapan firmalar, depolar, büyük mağazalar gibi iş piyasasının ihtiyacına göre istihdam edilmektedir. Geniş bir iş ve çalışma alanı vardır.

Ülkemizde Lojistik

Lojistik "kargoculuk" değil, geniş bir tedarik zinciri yönetimidir.

Türkiye'nin lojistik sektöründeki en güçlü yanı stratejik konumudur. Türkiye'den 4 saat uçuş mesafesinde 56 ülke bulunuyor. Bu 56 ülkede 1,5 milyar insan yaşıyor. Toplam dünya ithalatının yaklaşık yarısı da bu bölgede yapılıyor.

Diğer güçlü yönlerimiz ise çokuluslu lojistik şirketlerin ülkemizdeki varlığının yerel şirketlerimize kazandırdığı teknik bilgi ile gelişmiş bir karayolu taşımacılığı sektörüne sahip olmamız.

ULAŞTIRMA HİZMETLERİ ALANI LOJİSTİK DALI



Modern yük taşımacılığının kalbi olarak görülen, diğer ulaşım sistemleriyle entegre olarak kombine taşımacılığı geliştiren Lojistik merkezler ülkemizde de kurulmaya başlanmıştır.

Samsun (Gelemen), Uşak, Denizli (Kaklık), İzmit (Köseköy), Eskişehir (Hasanbey) ve Halkalı olmak üzere 6 adet Lojistik Merkez işletmeye açılmıştır. Balıkesir (Gökköy), Bilecik (Bozüyük), Mardin, Erzurum (Palandöken) ve Mersin (Yenice) lojistik merkezlerinin inşaat çalışmaları devam etmektedir. Diğer Lojistik merkezlerine ilişkin proje, kamulaştırma ve inşaat ihale işlemleri sürmektedir.

Bölgeimizde Lojistik

İyidere ilçemizde yapılması planlanan Lojistik Üssü için, Ulaştırma, Haberleşme ve Denizcilik Bakanlığının çalışmaları başladı. Yakında açılışı yapılacak olan Ovit Tüneli, planlanan Batum-Trabzon Demiryolu Hattı ve Lojistiğin olmazsa olmazlarında deniz taşımacılığı için gerekli olan asgari 18 mt.lik liman deniz derinliği ile avantajlı konumda olan ilçemize kazandırılacak bu Uluslararası Ticaret Üssü için okulumuz istihdam noktasında mezun öğrencilerimize önemli bir kapı açmaktadır.



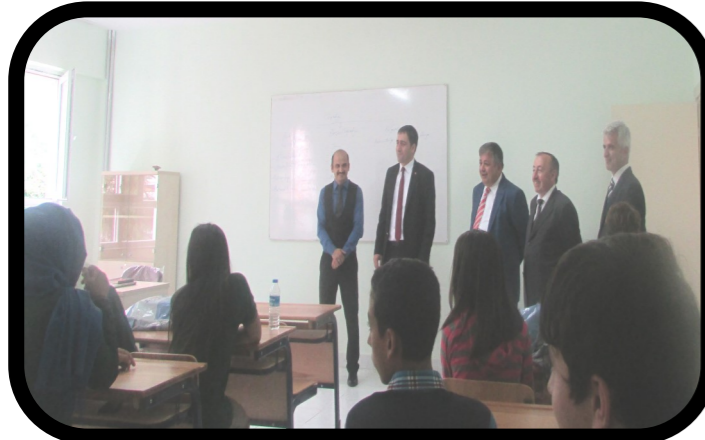
mail: 759893@meb.k12.tr GELECEĞİNİZİ TERCİH EDİNİZ

www.iyidere.meb.k12.tr

Ziyaretçilerimiz



RENK PROJESİ KAPSAMINDA OKULUMUZDA YAPILAN KİTAP OKUMA ETKİNLİKLERİ VALİ ERSİN YAZICI' NIN ÖĞRENCİLERİMİZLE BULUŞMASI



YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI MUTFAK ve SERVİS DALI



AŞÇILAR: Mutfaklarda görev yapar. Çalışma ortamı sıcak ve nemlidir. İş genel olarak ayakta yapılır. İş başında mesleklerinin gerektirdiği özel kıyafetleri giyerler. Meslek elemanları işverenle, aşçıbaşı, aşçı yardımcıları, komi ve garsonlarla iletişimde bulunurlar. İş genellikle gündüz yapılır. Ancak mөнünün hazırlanması, gerekli planlamanın yapılması ve ön hazırlıklar gece çalışmayı gerektirebilir. Turizm bölgeleri için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir.

SERVİS ELEMANLARI: Yiyecek içecek servisi yapılan mekanlarda görev yapar. Çalışma ortamı temiz, düzenli, zaman zaman kalabalık ve gürültülidir. İş ayakta yapılır. İş başında mesleklerinin gerektirdiği özel kıyafetleri giyerler. Meslek elemanları; işverenle, restoran müdürü, restoran şefi, aşçıbaşı, pastacı, aşçı ve pastacı yardımcıları, komiler ve temizlik elemanları ile iletişimde bulunurlar. Çalışma zamanı genellikle vardiya usulü olup, haftanın bir günü izinlidirler. Turizm bölgeleri için mevsimlik çalışma söz konusu olabilir.



