

ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ

Çocuk gelişimi ve eğitimi ile ilgili hangi bilgi, beceri, tutum ve davranışların, hangi yaş düzeyindeki çocuklara ve gençlere kazandırılacağı hakkında bilgi veren, çocuğun tüm gelişimlerini destekleyen etkinlikler(drama,oyun,müzik,sanat)planlayıp uygulayabilen; insan ilişkileri ve empatiye önem veren, çocuk sağlığı ve hastalıkları konusunda bilgi sahibi olan, çocukları tanıma tekniklerini uygulayan bir alandır.

KİMLER ÇOCUK GELİŞİMCİ OLABİLİR?

- Çocukları seven,sabırlı ve hoş görülü
- El becerisi olan
- Görme ve işitme problemi olmayan
- Görgü kurallarını bilen ve uygulayan
- Fiziksel ve ruhsal sağlığı yerinde olan
- Üretici,araştırmacı,yeniliğe açık
- Organizasyon yapabilen
- Problem çözme ve iletişim becerisine sahip
- Ekip çalışmasına uygun bireyler bu alanı tercih etmelidir.

HANGİ DERSLERİ GÖRÜRLER

Anne Çocuk Sağlığı

Çocuk Gelişimi

Çocuk Ruh Sağlığı

Dramatik Etkinlikler

Yetersizlik Türleri ve Kaynaştırma

Oyun ve Oyuncak

Çocukla İletişim

Öz Bakım

Erken Çocuklukta Program

gibi çocukları tanımaya ve etkinlikler hazırlamaya yönelik dersler görürler.

ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI İKİ DALDA EĞİTİM VERMEKTEDİR

1.Erken Çocukluk Eğitimi

0- 6 yaş çocuklarının bakımı,sağlığı ve eğitimi ile ilgili bilgi ve tecrübe kazandırmaya yönelik eğitim verir. 0-6 yaş çocukları için etkinlikler hazırlar ve uygular. İşletmelerde meslek eğitimini anaokullarında yapar.

2.Özel Eğitim

Özel eğitime gereksinim duyan çocukların bakımı, sağlığı ve eğitimi ile ilgili bilgi ve tecrübe kazandırmaya yönelik eğitim verir. Özel eğitime ihtiyaç duyan çocuklar için etkinlikler hazırlar ve uygular. İşletmelerde meslek eğitimini Özel Eğitim okulu veya özel eğitim sınıflarında yapar.

ÇOCUK GELİŞİMİ MEZUNLARININ ÇALIŞMA ALANLARI

Liseden mezun olan öğrenciye, alan ve dalını gösteren meslek lisesi diploması ve iş yeri açma belgesi verilmektedir.

Bu diploma ile;

Kreş, anaokulu, ana sınıfı, özel eğitim ve rehabilitasyon merkezleri ve çocuk kulüplerinde öğretmen yardımcısı olarak görev yapabilirler.

Sosyal hizmetlere bağlı çocuk sevgi evlerinde çalışabilirler.

Otel, Avm gibi çocuklara yönelik alanları bulunan kurumlarda ve çocuklar için hazırlanan organizasyonlarda görev alabilirler.

Çocuk programlarında ürün hazırlama, masal anlatma vb konularda çalışabilirler.

Çocuk tiyatrolarında ve çocuk animasyon gösterilerinde görev alabilirler.

Evde çocuk bakımı hizmeti veren kurumlarda çalışabilirler.

Oyuncak, kostüm ve materyal tasarımı yaparak kendi iş yerlerini açabilirler

YÜKSEKÖĞRENİM İMKANLARI

Alanla ilgili yükseköğrenime devam etmek isteyen öğrenciler:

Yüksekokulların: (Ek puan avantajı)

- Çocuk Gelişimi
- Çocuk Koruma ve Bakım Hizmetleri
- Sosyal Hizmetler

Çalışma alanları:

Aile sağlığı merkezi,

Rehberlik ve Danışma Merkezi,

Çocuk koruma evleri,

Çocuk Şube Müd. ve Çocuk Mahkemeleri,

Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezleri

Okul Öncesi ve Özel Eğitim Kurumu Açabilme

ALAN TANITIM BROŞÜRÜMÜZ

ÇOCUK GELİŞİMİ MEZUNLARI NERELERDE ÇALIŞIR???

Liseden mezun olan öğrenciye, alan ve dalını gösteren meslek lisesi diploması ve iş yeri açma belgesi verilmektedir. Bu diploma ile;

Kreş, anaokulu, ana sınıfı, özel eğitim ve rehabilitasyon merkezleri ve çocuk kulüplerinde öğretmen yardımcısı olarak görev yapabilirler.

Sosyal hizmetlere bağlı çocuk sevgi evlerinde çalışabilirler.

Otel, Avm gibi çocuklara yönelik alanları bulunan kurumlarda ve çocuklar için hazırlanan organizasyonlarda görev alabilirler.

Çocuk programlarında ürün hazırlama, masal anlatma vb konularda çalışabilirler.

Çocuk tiyatrolarında ve çocuk animasyon gösterilerinde görev alabilirler.

Evde çocuk bakımı hizmeti veren kurumlarda çalışabilirler.

Oyuncak, kostüm ve materyal tasarımı yaparak kendi iş yerlerini açabilirler.

Okul öncesi ve özel eğitimin öneminin fark edilmesi ve okul öncesi eğitimin zorunlu eğitime dâhil edilmesi çalışmalarını bu alanda ki kaliteli ara eleman ihtiyacını da arttırmıştır.

EĞİTİM VE KARIYER İMKÂN LARI



Alanla ilgili yükseköğrenime devam etmek isteyen öğrenciler:

Yüksekokulların: (Ek puan avantajı)

- Çocuk Gelişimi
- Çocuk Koruma ve Bakım Hizmetleri
- Sosyal Hizmetler

Çalışma alanları:

**Aile sağlığı merkezi,
Rehberlik ve Danışma Merkezi,
Çocuk koruma evleri,
Çocuk Şube Müd. ve Çocuk Mahkemeleri,
Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezleri
Okul Öncesi ve Özel Eğitim Kurumu Açabilme**

Fakültelerin:

- Çocuk Gelişimi ve Eğitimi
- Okul Öncesi Eğitim Öğretmenliği
- Özel Eğitim Öğretmenliği
- Sosyal Hizmet Uzmanlığı

Alanlarını tercih edebilirler.

***İlimiz Artvin Çoruh Üniversitesinde "Çocuk Gelişimi" ön lisans bölümü bulunmaktadır**



**AYHAN ŞAHENK MESLEKİ VE TEKNİK
ANADOLU LİSESİ**

ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI



Çocuk gelişimi ve eğitimi ile ilgili hangi bilgi, beceri, tutum ve davranışların, hangi yaş düzeyindeki çocuklara ve gençlere kazandırılacağı hakkında bilgi veren, çocuğun tüm gelişimlerini destekleyen etkinlikler(drama,oyun,müzik,sanat)planlayıp uygulayabilen; insan ilişkileri ve empatiye önem veren, çocuk sağlığı ve hastalıkları konusunda bilgi sahibi olan, çocukları tanıma tekniklerini uygulayan bir alandır.

ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANINDA,

Öğrencilerimiz; okulumuzun tam donanımlı atölyesinde Okul öncesi çocuklarının gelişimi ,ruh sağlığı ve eğitimi;özel eğitime ihtiyacı olan çocukların özellikleri ve eğitimi ile ilgili dersler alır,etkinlikler hazırlar ve uygulama yaparlar.

Alana başladıkları günden itibaren sigorta girişleri yapılır ve mezun olana kadar devam eder.

12. sınıfta anaokulu ve özel eğitim merkezlerine "İşletmelerde Meslek Eğitimi" ne gider ve ücret alırlar.



KİMLER ÇOCUK GELİŞİMCİ OLABİLİR?

- Çocukları seven,sabırlı ve hoş görülü
- El becerisi olan
- Görme ve işitme problemi olmayan
- Görgü kurallarını bilen ve uygulayan
- Fiziksel ve ruhsal sağlığı yerinde olan
- Üretici,araştırmacı,yeniliğe açık
- Organizasyon yapabilen
- Problem çözme ve iletişim becerisine sahip
- Ekip çalışmasına uygun



ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALANI İKİ DALDA EĞİTİM VERMEKTEDİR

1.Erken Çocukluk Eğitimi

0- 6 yaş çocuklarının bakımı,sağlığı ve eğitimi ile ilgili bilgi ve tecrübe kazandırmaya yönelik eğitim verir.



2.Özel Eğitim

Özel eğitime gereksinim duyan çocukların bakımı, sağlığı ve eğitimi ile ilgili bilgi ve tecrübe kazandırmaya yönelik eğitim verir.



ALAN İLE İLGİLİ FOTOĞRAFLAR





YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

Alanın Tanımı

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

Alanın Amacı

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanının Alt Dalları

Mutfak Dalı

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.

Pastacılık Dalı

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.

İstihdam Alanları

- * Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;
- * Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
- * Pastanelerde ve kurum mutfaklarında,
- * Kafeterya, restoranlarda
- * Yemek fabrikalarında,
- * Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda, vb. yerlerde çalışabilirler.

Alanın Mevcut Durumu ve Geleceği

*Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanına sigortalı olarak başlatılan öğrencilerimiz 10. Ve 11. sınıflarda sektöründe ücret karşılığında ekstra eleman olarak çalışmalara başlayabilmektedir. 12. sınıfa geldiğinde ise ücretli olarak işletmelerde beceri eğitimi kapsamında çalışmaktadırlar.

*Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren pek çok işletme vardır. Kamu ve özel sektörde çalışanlara yemek servisi yapılan mutfakları ve 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.

ALAN TANITIM BROŞÜRÜMÜZ

ALANIN AMACI

Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.

ALANIN ALTINDA YER ALAN MESLEKLER

- * Aşçılık
- * Pastacılık
- * Servis elemanlığı

İSTİHDAM ALANLARI

- * Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;
- * Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
- * Pastanelerde ve kurum mutfaklarında,
- * Kafeterya, restoranlarda
- * Yemek fabrikalarında,
- * Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda, vb. yerlerde çalışabilirler.

ALANIN LİSANS DURUMU

- * Gastronomi
- * Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- * Konaklama İşletmeciliği
- * Konaklama ve Turizm İşletmeciliği
- * Seyahat İşletmeciliği
- * Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği
- * Turizm İşletmeciliği
- * Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik
- * Turizm Rehberliği
- * Turizm ve Otelcilik İşletmeciliği
- * Turizm ve Otelcilik
- * Yiyecek İçecek İşletmeciliği

ALANIN MEVCUT DURUMU VE GELECEĞİ

*Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanına sigortalı olarak başlatılan öğrencilerimiz 10. Ve 11. sınıflarda sektörde ücret karşılığında ekstra eleman olarak çalışmalara başlayabilmektedir. 12. sınıfa geldiğinde ise ücretli olarak işletmelerde beceri eğitimi kapsamında çalışmaktadırlar.

*Ülkemizde yiyecek içecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren pek çok işletme vardır. Kamu ve özel sektörde çalışanlara yemek servisi yapılan mutfakları ve 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 haline gelmiştir.

MUTFAK DALI



Sebze Sote Çalışmamız



Sunum Tabağı Çalışmalarımız

PASTACILIK DALI



Kurabiye Çalışmalarımız



Yaş Pasta Çalışmalarımız



Pastane Çalışmalarımız

SERVİS HAZIRLIKLARI



Barista Kahve Uygulaması



Salon Düzenleme Uygulaması



Meyve Kokteyli Uygulaması

ETKİNLİKLERİMİZ



Genç Şefler Yarışıyor Yemek Yarışmasında il birinciliği kazandık.



ARTVİN AYHAN ŞAHENK MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



BİLGİLİ,

BECERİLİ

VE

BELGELİ

OLMAK İÇİN

BİZE GELİN...

ALAN İLE İLGİLİ FOTOĞRAFLAR

