

**T.C.**  
**TAVŞANLI KAYMAKAMLIĞI**  
**HAYME ANA MESLEKİ VE**  
**TEKNİK ANADOLU LİSESİ**



**HAYME ANA MTAL OKUL**  
**MÜDÜRLÜĞÜ BRİFİNGİ**  
**EKİM-2022**

## İÇİNDEKİLER

1. Misyonumuz-Vizyonumuz- Okul Tanıtımı ve Tarihçesi
2. Okul haritası
3. Okul Müdürlüğü Künye
4. Okulda bulunan bölümlerin tanıtımı
  - a. Sağlık Hizmetleri Bölümü
  - b. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü
  - c. Çocuk Gelişimi Bölümü
  - d. Moda Tasarım Bölümü
5. Okul Pansiyonu
6. Personel Durumu
7. Öğrenci Sayıları

## VİZYONUMUZ

Kazandırdığı yeterliliklerle; hem iş piyasasının ihtiyaç duyduğu kalifiye, girişimci, hem de akademik gelişimi hedefleyen bireyler yetiştirerek, tercih edilen bir meslek lisesi olmak.

## MİSYONUMUZ

Araştırma, sorun çözme, bilgiye ulaşabilme becerilerini kazanmış, mesleki yeterliliklerle donanmış, milli duygulara sahip, vatansever, sanatsal, sağlıklı, sorumluluk bilinci kazanmış, gayretli, üretken, girişimci ve mesleğini severek, benimseyerek icra eden çağa ayak uydurabilen bireyler yetiştirmektir.

## OKULUN KISA TANITIMI

Tavaşanlı Hayme Ana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, 50 yılı aşan eğitim öğretimi boyunca öğrencilerimiz meslek kazandırmayı şiar edinmiştir. Sahip olduğu bilgi ve tecrübeyi, değerli öğrencileri ile paylaşmanın heyecanını duyar. Kurulduğu günden itibaren meslek eğitimi konusunda uzman kadroya sahip olan okulumuz, gerek alt yapı açısından gerekse kazandığı deneyim ve tecrübelerle yenilenecek 2018-2019 eğitim öğretim yılında yeni hizmet binasına taşınmıştır. Okulumuz 2020-2021 Eğitim-Öğretim yılında İbn-i Sina MTAL okulu ile birleştirilmiştir.

Okul olarak Sağlık Hizmetleri Bölümü, Çocuk Gelişimi ve Eğitimi, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri ve Moda Tasarımı Teknolojileri olmak üzere dört tane bölümümüz vardır. Bunlardan Sağlık Hizmetleri bölümü ebelik, hemşireli ve sağlık bakım teknisyenliği dalları vardır. Bu alandaki öğrenciler sağlık alanı ile ilgili alanlarda mezun olduktan sonra çalışabilmektedirler.

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi bölümü, erken çocukluk ve özel eğitimi dalında eğitim verir. Bu alandan mezun olan öğrencilerimiz, anaokulları ve anasınıflarında göreve başlamakta veya aynı bölümde üniversiteye de devam edebilmektedirler. Okulumuzun sahip olduğu uygulama anasınıfında öğrencilerimiz bilgi ve becerilerini geliştirirken, mesleğe de ilk adımlarını burada atmaktadır.

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri bölümümüz, yiyecek ve içecek dalında eğitim vererek öğrencilerimizin sektörde iş bulmalarını sağlamak ve aynı zamanda üst öğrenime de öğrencileri yönlendirmektedir. Okulumuza bağlı yiyecek atölyemizde günlük 1500 kişilik yemek çıkartılırken öğrencilerimiz de burada iş tecrübesi kazanmaktadır. Moda Tasarımı Teknolojileri bölümü ise kadın giyim modelistliği dalında öğrencileri eğiterek öğrencilerimizin özel sektörde iş bulmalarını veya isterlerse üst öğrenime devam edebilmelerini sağlamaktadır.

Okulumuz öğrencilerine meslek kazandırmanın yanında çağdaş, laik ve Atatürkçü düşünce yapısını içselleştirmiş modern Türk insanının yetişmesini kendisine ilke edinmiş ve bu ilkelerinden asla vazgeçmemiştir. Okulumuz, bu değerli prensipleri daima rehber edinerek bugün ve gelecekte hizmet vermeye devam edecektir.

# OKUL HARİTASI



1. Bulunduğu Yer	TAVŞANLI /KÜTAHYA
2. Kurumun Resmî Adı	HAYME ANA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
3. Adresi	KAVAKLI M. HACI AHMET KIRI KÜMEEVLER NO:4 TAVŞANLI /KÜTAHYA
4. Telefon (Okul)	02746144111
5. Telefon (Pansiyon)	02746110094
6. E-posta Adresi	179814@meb.k12.tr

- 1- Adı** : **TAVŞANLI HAYME ANA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**
- 2- Adresi** : Kavaklı Mah. Hacı Ahmet Kırı Kümeevler No:4 43300 TavşanlıKÜTAHYA
- 3-Telefon** : Santral: 614 11 41
- 4- Personel** : Okul Müdürlüğümüzde 1 Müdür,1 Müdür Başyardımcısı, 5 Müdür Yardımcısı  
44 Kadrolu Öğretmen, 8 Ücretli Öğretmen,  
6 Usta Öğretici, 2 VHKİ, 1 Sayman, 6 Hizmetli, 6 Geçici personel görev yapmaktadır.
- 5- Hizmet Aracı** : 1 Adet Hizmet Aracımız bulunmaktadır.
- 6- E-Mail** : 179814@meb.k12.tr
- 7- Resmi Web** : <http://tavsanlihamtal.meb.k12.tr/>
- 8. Derslik Sayısı** 26
- 9. Ana Sınıfı Derslik Sayısı** 2
- 10. BEP Odası Derslik Sayısı** 3
- 11.İşlik ve Atölyeler** 4
- 12. Spor Salonu** 1
- 13.İsınma Şekli, Elektrik ve Su Durumu** Doğalgaz
- 14. Güvenlik** Güvenlik elamanı vardır
- 15.Yatılılık ve Bursluluk Durumu** OKULUMUZUN 200 ÖĞRENCİ KAPASİTELİ KIZ PANSİYONU BULUNMAKTADIR
- 16.Kayıt Kabul Şartları** TERCİH EDİP KAYIT HAKKI KAZANAN TÜM ÖĞRENCİ OKULUMUZA KAYT EDİLMEKTEDİR

# SAĞLIK HİZMETLERİ ALANI

Okulumuz Sağlık Hizmetleri alanı 1 alan şefi 6 öğretmen 9. Sınıflarda 99 10. Sınıflarda 102 öğrenci, 11. Sınıflarda 96 öğrenci 12. Sınıflarda 100 öğrenci eğitim öğretime devam etmektedir. Donanım olarak okul binasında bulunan atelye bulunmaktadır.

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

## ALANA AİT DALLAR

- Ebelik Yardımcılığı
- Hemşire Yardımcılığı
- Sağlık Bakım Teknisyenliği

## OKULUMUZDA AÇIK OLAN DALLAR

- Ebelik Yardımcılığı
- Hemşire Yardımcılığı
- Sağlık Bakım Teknisyenliği

Dallarına yönelik eğitimler okulumuzda ve uygulama atölyemizde verilmektedir.

# İstihdam Alanları

Kamu-özel ayrımı olmaksızın hastaların bulunduğu ve sağlık hizmeti veren, tüm işletmelerde, huzurevlerinde, fizik tedavi ve rehabilitasyon merkezlerinde, evde bakım hizmetleri veren işletmelerde, görüntüleme ve tıbbi laboratuvar merkezlerinde çalışabilirler.

# Belgelendirme

Mezun olan öğrenciye, alan ve dalını gösteren diploma verilmekte ve diploma Sağlık Bakanlığı tarafından tescil edilmektedir. Mesleki ve teknik ortaöğretim programlarından mezun olanlardan isteyenlere, Avrupa Yeterlilik Çerçevesi kapsamında, öğrenim süresince kazandıkları temel yeterlilikler hakkında bilgiler içeren Europass sertifika/diploma ekiyle alınan ve başarılı olan modüller, mesleki eğitim gördüğü veya stajını yaptığı işletmenin adını gösterir belge düzenlenir.

# YIYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

Okulumuz Yiyecek-İçecek Hizmetleri alanı 1 alan şefi 1 atelye şefi 6 usta öğretici 9. Sınıflarda 35 öğrenci 10. Sınıflarda 34 öğrenci, 11. Sınıflarda 22 öğrenci 12. Sınıflarda 18 öğrenci eğitim öğretimine devam etmektedir. Donanım olarak okul binasında bulunan atelye ve ayrıca şehir merkezinde bulunan kafeterya ve yemek hizmetleri sunan uygulama atelyesi bulunmaktadır.

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

## ALANA AİT DALLAR

-Yiyecek ve İçecek Hizmetleri

## OKULUMUZDA AÇIK OLAN DALLAR

- Yiyecek ve İçecek Hizmetleri

Dallarına yönelik eğitimler okulumuzda ve uygulama atölyemizde verilmektedir.



# İstihdam Alanları

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

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

## Belgelendirme

1. Mezun olan öğrenciye alanda/dalda diploma verilir.
2. Öğrencinin seçtiği dal ile ilgili aldığı tüm dersler ve modüller diploma ekinde belirtilir.
3. Öğrenciye, programdan ayrıldığında veya mezun olduğunda, kazandığı yeterlikleri gösteren ve bir yaygın mesleki ve teknik eğitim programı ile aynı yeterlikleri kazanan kişilere eř değer belge verilir.
4. Öğrencinin kazandığı mesleki yeterlikler sertifikaya yönelik belgelendirmelerde değerlendirilir

# ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİMİ ALAN TANITIMI

Okulumuz Çocuk Gelişimi alanında 5 öğretmen ile 9. Sınıflarda 40 10. Sınıflarda 20 öğrenci, 11. Sınıflarda 23 öğrenci 12. Sınıflarda 23 öğrenci eğitim öğretimine devam etmektedir. Donanım olarak okul binasında bulunan atölye ve ayrıca yine okulumuzda bulunan Uygulama Ana Sınıfı ile okul öncesi Eğitim-Öğretim hizmeti sunan uygulama atölyesi bulunmaktadır.

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi ile ilgili bilgi, beceri tutum ve davranışların hangi yaş düzeyindeki çocuklara ve gençlere kazandırılacağı hakkında bilgi veren, çocuk sağlığı ve hastalıkları konusunda bilgi sahibi olan, özel eğitime muhtaç çocukların gelişimine ve uyumlarına yardımcı olan, drama, müzik çalışmaları, sanat ve ana dili etkinlikleri yapan, çocukları tanıma tekniklerini uygulayan bir alandır.

Bu kurumlarda görev alacak nitelikli ve iyi yetişmiş eleman ihtiyacı da gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Alan Programının Eğitim Süresi, 9. Sınıftan sonra 3 Öğretim Yılı ile, Toplam 4 Yıldır..

## ALANA AİT DALLAR

Erken Çocuk-Özel Eğitim

## OKULUMUZDA AÇIK OLAN DALLAR

**Erken Çocuk-Özel Eğitim** : Dalına yönelik eğitimler okulumuzda ve uygulama anasınıfımızda verilmektedir.

Çocuk gelişimi ve eğitiminin önemini benimseyen 0-18 yaş çocuklarının özelliklerini tanıyıp, alışkanlık ve gereksinimleri konusunda bilgi kazanmış olan, onların sorunlarını giderici önlemler alabilen özel eğitime gereksinim duyan çocukları tanıyıp, bu çocuklar için uygun eğitim ortamını düzenleyebilen anne sağlığı konusunda bilinçli okul öncesi eğitim kurumlarında program hazırlayıp uygulayabilen, çocukların gelişen teknolojiye uygun eğitici oyuncaklar hazırlayabilen, kendi alanındaki mesleki ve teknik becerilerini kullanarak iş yerindeki ve çevresindeki sorunları çözümlayebilen, teknolojik gelişimlere açık, girişimci, problem çözme becerisine sahip, çevresiyle uyumlu olan eleman yetiştirmeyi amaçlayan alandır.

# İstihdam Alanları

Kamu kuruluşlarına bağı kreslerin , özel yuva ve anaokullarının, gündüz bakım evlerinin artmasıyla birlikte çalışma alanı gelişen bir meslektir...

Çocuk Esirgeme Kurumlarında bakıcı anne olarak çalışabilirler.

Ayrıca, Kres, Yuva, Anaokulu, Ana sınıfı ve Çocuk Kulüplerinde öğretmen yardımcısı olarak görev yapabilmektedir.

Kaldı ki, Özel kreslerde çalışan çocuk bakıcılarının Kız Meslek Lisesi Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Bölümünü bitirmiş olma şartı aranmaktadır.

Özel rehabilitasyon merkezlerinde öğretmen yardımcısı olarak görev yapabilmektedir.

## Belgelendirme

1. Mezun olan öğrenciye alanda/dalda diploma verilir.
2. Öğrencinin seçtiği dal ile ilgili aldığı tüm dersler ve modüller diploma ekinde belirtilir.
3. Öğrenciye, programdan ayrıldığında veya mezun olduğunda, kazandığı yeterlikleri gösteren ve bir yaygın mesleki ve teknik eğitim programı ile aynı yeterlikleri kazanan kişilere eş değer belge verilir.
4. Öğrencinin kazandığı mesleki yeterlikler sertifikaya yönelik belgelendirmelerde değerlendirilir.

# MODA TASARIM TEKNOLOJİLERİ ALAN TANITIMI

Okulumuz moda tasarım teknolojileri alanında 1 alan şefi 1 öğretmen ile 9. Sınıflarda 10 öğrenci, 10. Sınıflarda 9 öğrenci ve 11. Sınıflarda 7 öğrenci ile eğitim öğretime devam etmektedir. Donanım olarak okul binasında bulunan uygulama atölyesi bulunmaktadır.

Konfeksiyon sanayinde çağımızın moda ve teknolojik gelişmelerine dayalı olarak, giysi tasarımı, ev tekstili, kadın-erkek-çocuk giysileri için kumaş yüzey özelliklerine göre konfeksiyonun üretim birimlerine teknik eleman yetiştiren alan programıdır. Bölümün hedefi hazır giyim üretim firmalarında çalışacak alt kademe elemanı (makineci, ütücü vs.) yetiştirmekten ziyade, üst kademe elemanı (modelist, stilist, üretim sorumlusu vs.) yetiştirmektir.

Bu kurumlarda görev alacak nitelikli ve iyi yetişmiş eleman ihtiyacı da gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Alan Programının Eğitim Süresi, 9. Sınıftan sonra 3 Öğretim Yılı ile, Toplam 4 Yıldır.

## ALANA AİT DALLAR

Deri Giyim

Erkek Terziliği

Hazır Giyim Model Makineciliği

İç Giyim Modelistliği

Kadın Terziliği

Konfeksiyon Makineleri Bakım Onarım

Modelistlik

## OKULUMUZDA AÇIK OLAN DALLAR

**Kadın Terziliği** : Siparişe göre kadın giysileri dikmek için müşteriye model ve malzeme seçimi konusunda yönlendiren, provalı giysi dikimi yapan, moda ve güncel akımları takip eden, nitelikli kişidir.

Görevleri

Müşterinin isteği doğrultusunda model belirlemek,  
Modele uygun malzeme tespiti yapmak,  
Giysi kalıplarını hazırlamak,  
Ana ve yardımcı malzeme hesabı yapmak,  
Maliyet hesabı yapmak,  
Tekniğe uygun kesim yapmak,  
Tekniğe uygun prova yapmak,  
Tekniğine uygun giysi dikimi yapmak,  
Müşterinin isteği doğrultusunda giysi üzerinde tadilat yapmak,  
Kullandığı araç-gerecin basit bakım ve onarımını yapmaktır.

# İstihdam Alanları

Giyim Üretim Teknolojisi alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

Giyim Üretim Teknolojisi Mezunları: Hazır giyim üreten fabrikalar ve atölyeler ile dokuma fabrikalarının, model kalıp (model istik), planlama, tasarım (stilistik), iş -zaman etüdü, kalite kontrol gibi bölümlerinde çalışırlar.

Konfeksiyon emek -yoğun bir sektör olduğundan, mezunlar az bir yatırım ile, birçok kişinin çalışabileceği atölye veya modaevi de açabilirler.

Veya dört yıllık eğitim faküllerinden mezun olup MEB'de Giyim Üretim Teknolojisi öğretmeni olabilirler.

Tekstil ve konfeksiyon Türkiye'nin ihracatında büyük bir paya sahip olduğundan bu alanda iş bulma sorunu fazla yaşanmamaktadır.

## Belgelendirme

1. Mezun olan öğrenciye alanda/dalda diploma verilir.
2. Öğrencinin seçtiği dal ile ilgili aldığı tüm dersler ve modüller diploma ekinde belirtilir.
3. Öğrenciye, programdan a yırdığında veya mezun olduğunda, kazandığı yeterlikleri gösteren ve bir yaygın mesleki ve teknik eğitim programı ile aynı yeterlikleri kazanan kişilere eş değer belge verilir.
4. Öğrencinin kazandığı mesleki yeterlikler sertifikaya yönelik belgelendirme rde değerlendirilir .

# Pansiyon Bilgileri

Okulumuz Pansiyonu 200 kız öğrenci kapasitesine sahiptir.

2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı için 70 öğrenci barınmaktadır.

Okul binası ile pansiyon binası arasındaki mesafe yaklaşık olarak 3,5 Km. Bu mesafe servislerle sağlanmaktadır.

Pansiyonda kalan öğrencilerimiz için yemek, Etüt , giriş ve çıkış saatlerimiz aşağıdaki gibidir.

Çıkış Saati : 08:00

Giriş Saati : 18:00

Hafta Sonu Çarşı İzni 13:30-17:30 Arasıdır.

Etüt Saatleri : 19:20/20:20 ile 20:40/21:40 Arasında 60 dakikalık 2 Derstir.

Akşam Yemeği Saati : 18:00 ile 19:00 Arasıdır.

# PERSONEL BİLGİLERİ

Sıra No	Alan Adı	Ders Saati	Yönetici Ders S.	Norm	Kadro Lu	Sözl eşm eli	Kurum Dışına Gör.	Ücretli	Yönetici	Net İhtiyaç
1	Beden Eğitimi	40		2	2					
2	Biyoloji	26		1	1					
3	Coğrafya	26		1		1				
4	Çocuk Gelişimi ve Eğitim	165		5	5					
4	Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi	78		4	1	2		1		1
5	Felsefe	20	8	1				1	2	1
6	Fizik	26		1	1					
7	Giyim Üretim Teknolojisi / Moda Tasarım Teknolojileri	80		2	1			1		1
8	İngilizce	64	6	3	3				1	
9	Kimya / Kimya Teknolojisi	26		1	1					
10	Matematik	103		5	4					1
11	Okul Öncesi Eğitim			2	2			1		
12	Özel Eğitim									
13	Rehberlik			2						2
14	Sağlık / Sağlık Hizmetleri	672		17	6	1		2		10
15	Tarih	56		2	2					
16	Türk Dili ve Edebiyatı	136		6	6		1	1		
17	Yiyecek İçecek Hizmetleri	179	2	5	1	1		2	1	3

## KURUMDA ÇALIŞAN PERSONEL SAYISI

	Kadrolu	Aylıksız İzinde	Sözleşme	Görevlendiril	Ücretli	Toplam	İhtiya
Yönetici	4	0	0	2	0	6	0
Öğretme	36	1	4	2	10	53	16
Usta Öğretici	7	0	0	0	0	7	0
Memur	2	0	0	0	0	2	0
Hizmetli	2	0	0	4	0	6	0
Geçici personel	6	0	0	0	0	6	0
<b>TOPLAM</b>	<b>56</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>79</b>	



# OKULUN ÖĞRENCİ SAYILARI

- 1-ÇOCUK GELİŞİMİ VE EĞİTİM ALANI
- 2- YİYECEK İÇEÇEK HİZMETLERİ ALANI
- 3-MODA TASARIM TEKNOLOJİSİ ALANI
- 4- SAĞLIK HİZMETLERİ ALANI
- 4- OKUL ÖNCESİ
- 5- MESLEKİ AÇIK LİSE

## ALANLARA GÖRE ÖĞRENCİ SAYISINA İLİŞKİN BİLGİLER

ALAN İSMİ VE SINIF	2019-2020		2020-2021		2021-2022		2023-2022	
	Kız	Erkek	Kız	Erkek	Kız	Erkek	Kız	Erkek
9. SINIF SAĞLIK					66	35	64	35
9. SINIF YİH			34		17	17	20	15
9. SINIF MODA			15		11	10	7	3
9. SINIF ÇOCUK G.			33		29	3	38	2
9. SINIF (ALAN YOK)	46							
10. SINIF SAĞLIK					68	33	63	39
10. SINIF YİH	11		24		27		21	13
10. SINIF MODA					10		9	
10. SINIF ÇOCUK G.	14		25		31		20	
11. SINIF SAĞLIK					54	49	64	32
11. SINIF YİH	15		11		23		22	
11. SINIF MODA	6						7	
11. SINIF ÇOCUK G.	15		14		26		23	
12. SINIF SAĞLIK					48	54	54	48
12. SINIF YİH	23		19		11		18	
12. SINIF MODA			5					
12. SINIF ÇOCUK G.	23		20		12		23	
MAÖL	13		16		11		7	
OKUL ÖNCESİ	10	8	12	11	13	14	11	9
TOPLAM	176	8	228	11	457	215	471	196