



Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi



Mesleki Eğitimde Öğrenci ve Personel Hareketliliği
2021-1-TR01-KA122-VET-000021273



Erasmus +



Bu proje Erasmus + Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir.
Ancak burada yer alan görüşlerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz.

ERASMUS+ Programı kapsamında tek yararlanıcısı olan proje için**HİBE SÖZLEŞMESİ****SÖZLEŞME NUMARASI - [2021-1-TR01-KA122-VET-000021273]**

İşbu sözleşmenin tarafları,

bir tarafta

bundan böyle "Komisyon" olarak anılacak olan Avrupa Komisyonunu temsilen hareket eden ve Başkan tarafından usulüne uygun temsil edilen Ulusal Ajans, (bundan böyle "Merkez" olarak anılacak)

Merkezin tam resmi adı : Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı
(Türkiye Ulusal Ajansı)

Resmi hukuki statüsü : Kamu tüzel kişisi

Tam resmi adresi : Ehlibeyt Mahallesi Mevlana Bulvarı No:181 06520,
Çankaya/Ankara

Vergi numarası : 1460346384

ile

diğer tarafta

bundan böyle "yararlanıcı olarak anılacak olan ve

bu Sözleşmenin imzalanması için Okul Müdürü Eren ARSLAN tarafından usulüne uygun olarak temsil edilen

Tam resmi adı : Kırıkkale Yeşil Vadi Şehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik
Anadolu Lisesi

Resmi hukuki statüsü : Kamu

Resmi kayıt numarası (varsa) : 354078

Tam resmi adresi : Kızılırmak Mah. 86. Sk. No:30 Merkez / Kırıkkale
Merkez-KIRIKKALE

Vergi numarası : 5570423515

OID numarası : E10059409

Yukarıda atıfta bulunan taraflar

MUTABİK KALARAK

sözleşmenin ayrılmaz bir parçası olan Özel Şartları ("Özel Şartlar") ve aşağıda belirtilen eklerini kabul etmişlerdir.



Önsöz

1 995 yılında Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi adıyla kurulan okulumuz, yiyecek içecek hizmetleri ve konaklama seyahat hizmetleri alanlarında turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu ara eleman yetiştirmektedir. Okulumuzda verilen uygulamalı eğitim yanında öğrencilerimiz her yıl yaz aylarında Antalya bölgesindeki 5 yıldızlı otellerde staj yapmaktadırlar. Yaz döneminde yapılan bu çalışmaları süresince öğrencilerimiz özellikle farklı ülkelerden gelen yabancı turistlere hizmet vermektedir.

Özellikle Avrupa ülkelerinden gelen turistlerin konaklama ve yiyecek içecek hizmeti aldığı işletmelerde staj yapan ve mezun olduktan sonra da istihdam edilme imkânı bulunan öğrencilerimizin gerek mesleki beceriler gerekse yabancı dil ile iletişim becerilerinin bu hizmeti en iyi şekilde yürütebilecek düzeyde olması önem arz etmektedir. Bu bakımdan turizm alanında eğitim alan öğrencilerimizin Avrupa ülkelerindeki otellerde staj yapmaları, stajları süresince o ülkelerin mutfaklarını görmeleri, Avrupa insanının yeme içme alışkanlıklarını öğrenmeleri, onların çokça tükettiği yemeklerin hazırlanması ve servisi hakkında bilgi ve deneyim sahibi olmaları mesleki gelişimleri açısından oldukça faydalı oldu.

Eren ARSLAN

Yeşil Vadi Mehmet Musa Saydam
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Okul Müdürü



Bunun dışında, Covid-19 pandemisi süresince gerek ülkemizde gerek Avrupa ülkelerindeki konaklama işletmelerinde temizlik ve hijyen üst düzeyde dikkat edilen bir konu haline gelmiştir. Öğrencilerimiz 21 günlük stajları süresince Almanya ve Antalya'daki çalıştıkları otellerde kat hizmetleri biriminde de görev yaptılar. Bu görevleri sırasında konaklama hizmetinin en sağlıklı şekilde verilebilmesi için odaların düzeni, hazırlanması, temizlik ve hijyeni ile ilgili gereken tüm çalışmaları da yerinde görerek bilgi ve deneyimlerini artırdılar.

21 günlük staj faaliyeti içerisinde öğrencilerimiz refakatçi öğretmenleri ve yurtdışı rehberleri ile birlikte yakın çevrelerdeki tarihi ve kültürel yerleri de gezme imkânı buldular.

Özetle, “in Mutfa ı” projemizin amaçları doğrultusunda öğrencilerimizin mesleki bilgi ve deneyimlerinin, yabancı dil ile iletişim becerilerinin artmasını sağlayarak istihdam edilebilirliklerine ve mesleki hayatlarına katkı sağlamış olduk. Ayrıca Avrupa ülkelerine yapılan bu seyahat onların kişisel, sosyal ve kültürel alanlardaki gelişmelerine, kendilerine olan güvenlerine ve kariyer beklentilerine de olumlu katkı sağladı.

Projenin eri i

Projenin Amacı

Turizm sektörünün ülkemizdeki yeri ve bu sektörde verilen hizmetin niteli i göz önünde bulunduruldu unda bu alanda çalı acak personelin yeterlili i ve bu alandaki i in kalitesi oldukça önemlidir. Yerli ve yabancı turistin yo un olarak ziyarette bulundu u, konakladı ı

i letmelerde istihdam edilecek personelin yeterlilik düzeyleri uluslararası standartlarda olması gerekmektedir.

Turizm sektöründe personelin; yabancı dile hakim, uluslararası düzeyde mesleki beceri

ve kabiliyete sahip, turizm alanında mesleki standartları ve modern farklı yaklaşımları uygulayabilen personel olmaları oldukça önemlidir. Bu düzeyde meslek elemanı yeti tirmek, meslek lisesi düzeyinde sadece okulda verilen e itim ve  retimle kar ılanamamaktadır. Bu niteliklere sahip meslek elemanı yeti tirmenin en iyi yolu meslek e itimi sırasında nitelikli ortamlarda staj ve uygulama yapmaktan geçmektedir.



Okulumuzdaki alanlarda mutfak, servis ve kat hizmetleri dallarında e itim gören  rencilerimiz, 5 ay süresince Akdeniz ve Ege Bölgesinde bulunan otellerde veya restoranlarda staj yapmaktadır. Özellikle yiyecek içecek alanında staj  rencilerimizin çalı tıkları ortamlarda yabancı kültürlerin yemeklerine pek a ina olmamaları, dünya mutfak ından ürünleri hazırlama ve sunum konularını  renmeleri bakımından yeterli olmamaktadır.

Kat hizmetleri alanında ise COVID19 ile mücadele kapsamında otellerde hijyen ön plana çıkması tır. Yerli ve yabancı turistlerin konaklama yaparken tercih sebeplerinde ön plana çıkan otelin hijyen ve temizli i olması otellerdeki kat hizmetleri görevlilerinin rolünü artırmı tır.

Bu ba lamda  rencilerimizin turizm sektöründe yabancı dile hkim, uluslararası düzeyde mesleki bilgi ve becerilere sahip olmaları, bu alanda Avrupa lkelerindeki ustalarla birlikte çalı arak deneyimlerini artırmaları, bu sayede nitelikli bir staj yapmaları amaçlanmı tır.



Projenin eri i

Projenin Hedefleri

- Yiyecek ecek Hizmetleri alanındaki  rencilerimizin yabancı kültürlerin yemek alı kanlıklarını  renmeleri, dünya mutfa ının  rnlerini tanımaları ve bunların hazırlanması, sunumunu yerinde görerek Avrupa mutfa ı konusunda deneyimlerinin artırılması.
- Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanı  rencilerimizin Avrupa lkelerindeki otellerde kat hizmetleri ile ilgili oda uygulamaları yerinde görmeleri, otellerdeki oda düzeni, oda temizli i, genel alanların temizli i, hijyen kuralları gibi konularda deneyimlerinin artırılması.
-  rencilerimizin mesleki bilgi ve becerilerinin geli tirilmesi dı ında yabancı dil ile ileti im becerilerinin geli tirilmesi,  z güvenlerinin artması, sosyal ve ileti im becerilerinin de geli mesi onların ilerdeki mesleki ya amlarına önemli katkı sa layacaktır.



Projenin Beklenen ıktıları

- Yiyecek ecek Hizmetleri alanında staj yapan  rencilerimiz talyan ve Alman mutfa ında çokça tttilen Pizza, Lazanya, Ravioli gibi hamur i lerinin, tatlı  e itlerinin ve salataların hazırlanmasını, pi rilmesini ve servis edilmesini  rendiler.
- Kat hizmetleri bölümünde staj yapan  rencilerimiz oda ve yatak tipine göre oda hazırlamayı, yatak yapım malzemelerinin kullanılmasını, oda ve yatak düzenlemesini, genel yüzeylerin ve zeminlerin temizlenmesi için gereken araç gereçleri kullanmayı ve temizli ini yapmayı  rendiler.
-  rencilerimiz 21 günlük staj süresince bo günlerinde yakın yerlerdeki tarihi ve kültürel yönden öneme sahip yerleri gezerek vreyi tanıma imkanı buldular.



Hazırlık alı malarımız

Proje Yürütme Ekibi olarak ilk toplantımızı yaparak görev da ılımını belirledik.



İ Milli E itim Müdürümüzü ziyaret ederek projemiz hakkında bilgilendirmede bulunduk.



Katılımcı ö renci ba vurularının alınmasından önce okulumuz ö rencilerinin tümüne projemiz hakkında bilgilendirme yaptık.

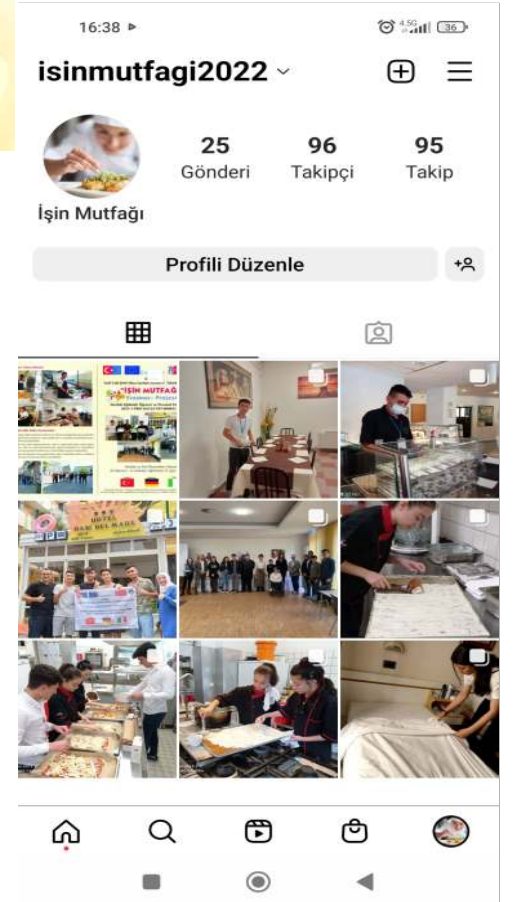
Hazırlık Çalışmalarımız

Projenin öğrencilerimize daha detaylı duyurulması amacıyla proje tanıtım panosu oluşturuldu.

Panomuzda projenin amaçları, gidilecek ülkeler ve staj yapılacak oteller hakkında yazı ve görseller yer aldı. Ayrıca öğrenci seçiminde dikkate alınacak kriterler de panomuzda ilan edildi.



Proje tanıtım afileri hazırlandı, okulumuzun muhtelif yerlerine asıldı.



Projemiz için sosyal medya hesapları oluşturuldu. Projemizin yürütülmesi sırasında tüm çalışmalarımız buralarda paylaşıldı.



Katılımcı Ö rencilerin Seçimi

Projemize katılımcı olmak üzere okulumuz ö rencilerinden toplam 49 ki i ba vuru yaptı. Bu ö rencilerimiz daha önceden ilan edilen de erlendirme kriterleri çerçevesinde ve birebir yapılan mülakatlar ile de erlendirildi.

Proje yürütme komisyonumuzun de erlendirmeleri sonucunda 24 asil 8 yedek ö renci seçilerek ilan edildi.



Projemiz İçin Katılımcı Öğrenci Mülakat Çalışmalarımız



515 18.03.2022

İçin Mutfağı Erasmus+ projemize katılımcı öğrenci olmak için başvuran öğrencilerimiz ile mülakat çalışmalarımız 15-16-17 Mart 2022 tarihlerinde tamamlanmış olup asil ve yedek listede yer alan öğrencilerimiz bildirilmiştir.

Mülakat sonuçlarına göre belirlenen asil ve yedek listede yer alan katılımcı öğrenci listesi... Tıklayın -->



Hareketlilik Öncesi E itimler



Proje hareketlili i öncesinde katılımcı ö rencilerimize a a ıdaki e itimler verildi:

- Avrupa Birli i Süreci E itimi (20 saat)
- Erasmus E itimi (20 saat)
- Kültürel Hazırlık (20 saat)
- Güvenli i E itimi (20 saat)
- Mesleki Yabancı Dil E itimi (132 saat)



1.Grup Hareketlili imiz (09-31 Mayıs 2022)

Projemizin birinci grup hareketliliği kapsamında 8 öğrenci 2 refakatçi öğretmen 09 Mayıs 2022 tarihinde Almanya'nın Witten şehrine ulaşılar. 4 öğrenci 1 refakatçi öğretmenimiz Ardey Hotel'de, 4 öğrenci 1 refakatçi öğretmenimiz ise Park Hotel'de stajlarına başladılar.

Aynı tarihte talya grubumuzdaki 4 öğrenci ve 1 refakatçi öğretmenimiz ise talya'nın Rimini şehrine gittiler. Burada Hotel Oasi Del Mare'de stajlarına başladılar.

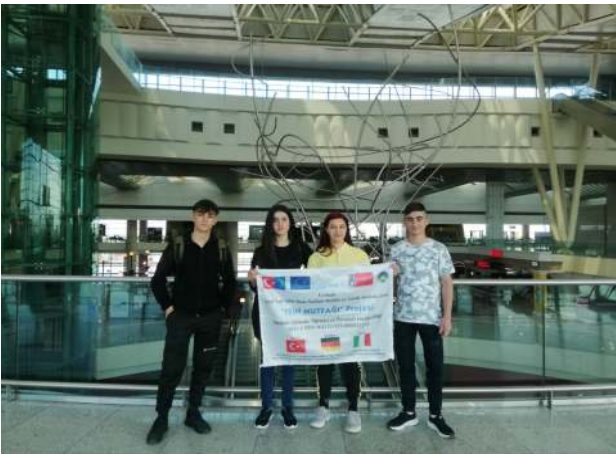
21 günlük staj süresince öğrencilerimiz otellerin kendileri için planladığı çalışma düzenine göre mutfakta, kahvaltı servisinde, restoran bölümünde ve kat hizmetleri biriminde dönüşümlü olarak çalıştılar.



Almanya Grubu (Witten - Ardey Hotel - Park Hotel)



talya Grubu (Rimini - Hotel Oasi Del Mare)



1.Grup Hareketlili imiz (09-31 Mayıs 2022)



Park Hotel'de ilk günümüz



Ardey Hotel'de staj yapan ö rencilerimiz



Ardey Hotel'de ilk gün toplantısı



Ö rencilerimiz pizza yapıyor



Ö rencilerimizin tatlı yapım uygulaması



1.Grup Hareketlili imiz (09-31 Mayıs 2022)



Ö rencilerimizin kat hizmetleri uygulamaları



Ö rencilerimizin servis ve mutfak uygulamaları



Ö rencilerimizin servis ve mutfak uygulamaları

1.Grup Hareketlili imiz (09-31 Mayıs 2022)



Ö rencilerimizle Dortmund şehrine yaptığımız kültürel gezi



Park Hotel'de staj yapan öğrencilerimiz ve otel yetkililerinin staj sonunu bizleri uğurlaması



İtalya'da Hotel Oasi Del Mare'de stajını tamamlayan öğrencilerimiz



Almanya Witten Ardey Hotel'de stajını tamamlayan öğrencilerimiz

2.Grup Hareketliliimizimiz (07-29 Eylül 2022)

Projemizin ikinci grup hareketliliği kapsamında 8 öğrenci 2 refakatçi öğretmen 07 Eylül 2022 tarihinde Almanya'nın Witten şehrine ulaşıyorlar. 4 öğrenci 1 refakatçi öğretmenimiz Ardey Hotel'de, 4 öğrenci 1 refakatçi öğretmenimiz ise Herdecke Hotel'de stajlarına başlıyorlar.

Aynı tarihte talya grubumuzdaki 4 öğrenci ve 1 refakatçi öğretmenimiz ise talya'nın Rimini şehrine gittiler. Burada Hotel Oasi Del Mare'de stajlarına başlıyorlar.

21 günlük staj süresince öğrencilerimiz otellerin planladığı çalışma düzenine göre mutfakta, kahvaltı servisinde, restoran bölümünde ve kat hizmetleri biriminde dönüşümlü olarak çalışıyorlar.



talya ve Almanya gruplarımızın yolculukları



talya ve Almanya gruplarımızda staj yapan öğrencilerimizin uygulamalarından görüntüler



2.Grup Hareketlili imiz (07-29 Eylül 2022)



2.Grup Hareketlili imiz (07-29 Eylöl 2022)



Ö retmenlerimizin Gözünden Projemiz

Kemal ERG

Birinci hareketlilik kapsamında Almanya'nın Witten eherine gittik. Kaldı ımız otel eherin en büyük oteli olan Ring Hotel idi. Otel çalı anları hem bize hem ö rencilerimize kar ı oldukça kibar ve anlayı lı ekilde davrandılar. Ö rencilerimiz otelin belirledi i 21 günlük çalı ma programına göre yo un bir staj geçirdiler. Kahvaltı servisi, restoran bölümü, mutfak ve kat hizmetleri biriminde tüm ö rencilerimiz dönü ümlü olarak çalı tılar. Bo günlerde çevredeki do al ve tarihi yerleri gezdik. Ö rencilerimiz ilk günlerdeki çekingenliklerini attıktan sonra çalı tıkları alanlardaki ki ilerle daha samimi ve kendilerine güvenir ekilde ileti im kurdular. Ayrıca bulundu umuz eherin birçok yerini gerek birlikte gerekse kendi ba larına dola tılar, alı veri yaptılar. Projemiz ö rencilerimizin mesleki deneyimlerine katkı sa ladı ı gibi kendilerine güvenlerine, ileti im becerilerine ve sosyal kültürel geli imlerine oldukça katkı sa ladı .



Sadık Aykut AKSÖZ

“ in mutfa ı projesi” konu ulmaya ba landı ı süreden itibaren okulumuzda büyük heyecan yaratmı tı. 21 günlük zaman diliminde ö rencilerimiz Almanya-Witten bölgesinde, Ardey otelde staj yapma imkânı yakalamı lardı... Engelli çalı anların da görev yaptı ı tesis de ö rencilerimizin i deneyimlerini arttırdı ını, ki isel geli imlerinde fayda sa ladıklarını dü ünüyorum. Süreç içerisinde, bölgenin mimari yapısını, ya antısını, yemek kültürünü tanıdık. Tesisin yönetim tarzını, departmanların çalı malarını gözlemlene imkânı oldu. Uzun do a yürüyü lerimde mimari yapı ve



Dilek YURDAKUL

Yapılan hareketlilikler ö rencilerimizin Avrupa dil ve kültür çe itlili i ile de erleri hakkında bilgi edinmesini, farklı ülkelerdeki uygulamaları yerinde çalı arak deneyimlemesini sa lamı tır. Ülkemizdeki uygulamaları ve e itimleri gittikleri ülkelerde tanıma fırsatı yakaladılar. Bu proje ile ö rencilerimizin zihinlerde yer alan klasik lise hayatı tamamıyla de i mi , akademik geli imlerinin yanında ufuklarının da geli mesine imkân sa lamı tır.

Yasemin KAPLAN

Gerçekle tirilen bu proje hem ö rencilerimize hem bize farklı kültürler, farklı ülkeler tanıma imkânı sa ladı . Ö rencilerimiz kendi alanlarında stajlarını yaptılar. Gidilen ülkelerin tarihini ve kültürünü tanıma fırsatı buldular. Eme i geçen herkese çok te ekkür ediyorum.



Muhammet TOMBAK

Okulumuzda böyle bir proje uygulandı ı için öncelikle eme i geçen Okul Müdürümüz Eren ARSLAN'a te ekkür ederim. Bu proje ö rencilerin ufkunu ve vizyonunu geni letmek için katkı sa lamı tır. Ö rencilerin farklı kültürleri ve meslekleri ile ilgili farklı ortamları görme olana ı sa lamı tır.

Ö rencilerimizin Gözünden Projemiz

Sudem Mercan ARAÇ

talya'ya ilk gitti imiz gün trafik kurallarına hakkında bilgilendirildik pasaport olmadan dı arı çıkmanın yasak oldu unu ve etrafı iyi gözlemlememiz gerekti i hakkında konu tuk. Gezilecek yerlerinin çok olması bizim büyük bir avantajımızdı. Bol bol gezme ve görme fırsatımız oldu. Yiyecekleri de gayet lezzetliydi bir sorun ya amadık. Sokaklarında çok ho çizimler vardı. Görselli e çok önem veriyorlar. Ço unluk orta ve ileri ya grubuydu, dillerine çok dü kün bir millet oldu unu çok iyi bir ekilde ö rendik. Hayvan sevgileri çok fazla hemen hemen herkesin bir tane evcil hayvanı var. Bize öncülük yapıp, gitmemize destek çıkan ba ta Müdürümüz Eren Arslan ve di er hocalarımıza te ekkür ederiz.



Güler KESLER

Okulumuzun hazırlamı oldu u Erasmus+ projesine seçilerek talya'nın Rimini e hrine gittim. Staj yapt ımız yer çok güzeldi. Bo zamanlarımızda talya'nın tarihi ve kültürel öneme sahip yerlerine giderek buraları gezdik. Bu projede bize refakat eden ve rehberlik yapan Dilek hocama ve projede eme i geçen di er hocalarıma te ekkür ederim.

U ur Mert ZEYREK

Okulumuz Ye il Vadi ehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Erasmus+ projesi için mülakatta seçilerek talya'ya gittim. talya'nın tarihi ve kültürel yerlerini gezdik ve ö rendik. 3 haftalık bu süreçte unutulmaz güzel anlar ya adık. Bo günlerimizde rehberimiz Dilek hoca ile bol bol gezip e lendik. Bu projede eme i geçen herkese te ekkür ederim.

Ö rencilerimizin Gözünden Projemiz

Sudenaz GÖZÜKÜÇÜK

Okulumuz Ye il Vadi ehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Erasmus+ projesinin mülakatlarında seçilerek Almanya'nın Witten eherine otel stajı yapmak üzere gittik. Witten ehri Almanya'nın tarihi, kültürel ve do al güzellikleri açısından çok güzel bir yerdi. Çalı tı ımız ve kaldı ımız yerdeki insanlar bize kar ı güler yüzlü ve içten davrandılar. 3 haftalık staj süresince bo zamanlarımızda gezerek güzel yerler gördük. Almanca olarak günlük konu mayı ö rendik. Rehberimiz Kemal hoca da te ekkür ediyorum. n allah yeniden gitme imkânı bulurum.



Mefkar YOZGAT

Okulumuzun Erasmus+ projesi için mülakata girdim ve seçildim. Proje kapsamında Almanya'nın Witten eherine gittik. Normal hayatımda belki de hiç gidip göremeyece im yerlere gittim. Oranın havası, do ası ve insanları çok farklı. nsanların ya antısı farklı kültürel özellikleri var. 3 haftalık süre içerisinde çok güzel günler geçirdik. Bu projede bize rehberlik eden ö retmenimiz Kemal hocaya ve okulumuz yöneticilerine çok te ekkür ederim.

Emirhan DEM RBA

Okulumuz Ye il Vadi ehit Musa Saydam Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Erasmus+ projesine okulumuz müdürü Eren ARSLAN ile katıldım. talya'ya gitti ımız gün kısa bir çevre turu yaptık ve u dikkatimi çekti. Nüfusun ço unlu u orta ya lı ve ya lı kesimden olu uyordu. Herkesin evcil bir hayvanı vardı. Trafik kurallarına uyan, yayaya de er veren bir topluma sahipler. Ayrıca talya'nın tarihi geçmi i görülmeye de er.



Mustafa Can TOKSOY

Okulumuzun hazırladı ı Erasmus+ projesi için ba vurdum ve mülakatta seçilerek Almanya'ya gittim. Bu proje ile yurtdı nda kendi alanımızla ilgili e itim görme imkânımız oldu. Bu proje kendimizi geli tirmemiz için çok iyi bir fırsat oldu. Bu olanakları bize sundu u için okulumuz yetkililerine te ekkür ederim.

Mesleki E itimde Ö renci ve Personel Hareketlili i
2021-1-TR01-KA122-VET-000021273



Erasmus +



Bu proje Erasmus + Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir.
Ancak burada yer alan görü lerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz.