

## Okulumuzda Eğitim-Öğretimi Yapılan Mesleki Alan ve Dallar:

Okulumuzda Yiyecek İçecek Hizmetleri, Konaklama ve Seyahat Hizmetleri ve Muhasebe ve Finansman alanları olmak üzere 3 alan vardır.

### Muhasebe ve Finansman Alanı

Muhasebe ve finansman alanı işletmelerin kuruluşu, faaliyetlerine ait belgelerin tasnifi, kayıt işlemleri, dosyalama ve arşivleme işlemleri, raporlama, analiz etme, dış ticaret mevzuatı, gümrük işlemleri, muhasebe kayıtları, finans ve borsa hizmetleri yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim-öğretim verilen bir alandır.

Bu alanımızda **Bilgisayarlı Muhasebe** dalı eğitimi yapılmaktadır. Bu dal Muhasebecilik mesleğinin gerektirdiği, ticari işletmelerin faaliyetlerine ait belgelerin tasnif, kayıt, dosyalama ve arşivleme işlemlerini bilgisayar ortamında yapma yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır. Öğrencilerimiz 12. sınıfta **haftanın 3 günü** muhasebe ofisleri, banka, belediye vb kamu ve özel kuruluşlarda **beceri eğitimine** tabii tutulmaktadır. Mezun olan öğrencilerimiz şirket ve işletmelerin **muhasebe birimleri** vb. yerlerde istihdam edilmektedirler.



Öğrencilerimiz üniversite tercihlerinde muhasebe ve finansman, bankacılık, sigortacılık, pazarlama ve maliye, işletme gibi bölümlerine YGS ve LYS başarılarına göre 2 ve 4 yıllık **yüksek öğrenim kurumlarına** giriş yapabilmektedir.

### Okulumuzun Eğitim Süresi:

\*Okulumuzun **eğitim süresi** diğer okul türlerine çok daha kısadır.

\*10. Sınıf öğrencilerin eğitimi Eylül'de başlar, Nisan ayının sonunda eğitimleri biter.

\*11. ve 12. Sınıfların eğitimi ise, Ekim ayının sonunda başlar, Nisan ayının sonunda eğitimleri biter.

\*Öğrencilerimiz yaz döneminde işletmelerde **1.000 TL maaşla** beceri eğitimi (staj) yapmaktadırlar.

### Okul Adres ve İletişim Bilgileri:

Gaffar Okkan Cad. No: 5  
Fethiye/MUĞLA

Telefon: 0 252 614 35 55

E-mail: 186874@meb.k12.tr

Web: www.fethiyeturticlisesi.meb.k12.tr

## T.C. FETHİYE KAYMAKAMLIĞI

### Şehit Yüzbaşı Özgür Özekin Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (Fethiye Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi)

### Okulumuz Hakkında:

Okulumuz 1974 yılında eski binasında, 1989 yılında ise, şuan ki yeni binasında eğitim-öğretime başlamıştır. Okulumuz bölgemizde **turizm** ve **ticaret** sektörlerine nitelikli ara eleman yetiştiren önemli meslek okullarından bir tanesidir. Okulumuz bir yandan sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli **işgücünü** ve meslek elemanlarını yetiştirirken, diğer yandan da öğrencilerini 2 yıllık ve 4 yıllık yüksek öğrenim okullarına hazırlamaktadır. 4 yıllık **üniversite yerleşim oranı** Muğla ilinde %6.8 iken, okulumuzda ise bu oran %16.4'dür. Öğrencilerimiz okulumuza ait **uygulama otelimizde** okulda öğrendiği teorik bilgileri **pratiğe** dönüştürme imkanı bulmaktadır. Okulumuz hazırlamış olduğu **AB projeleriyle** öğrencilerine Avrupa Birliği'ne bağlı olan ülkelerde kendi mesleki alanlarında **ücretsiz eğitim** alma ve **staj** yapma imkanı da sunabilmektedir. Ayrıca, ülkemizde her yıl düzenlenen uluslararası **gastronomi** ve **yemek yarışmalarında** da okulumuz **Türkiye** ve Dünya **dereceleri** kazanmakta ve bu yarışmalarda öğrencilerine farklı heyecanlar yaşatarak da onları iş dünyasına ve geleceğe hazırlamaktadır. Öğrencilerimizin mezun olduktan sonra **işsizlik sorunu** yaşamaması ise, okulumuzun öğrenciler tarafından **tercih** edilmesinin en güçlü yönüdür.





## Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı

Bu Alanımızda **aşçılık**, **pastacılık** ve **servis** dallarının eğitimi yapılmaktadır. Son yıllarda ülkemizde ve dünyada aşçılık ve gastronomiye olan ilginin hızla artmasıyla birlikte öğrenci ve veli tercihlerinin bu alana doğru yoğunlaştığı gözlenmektedir. Bu alandan mezun olan öğrencilerimiz turizm sektöründe **otel**, **tatil köyü**, **restoran**, **pastane** gibi işletmelerde istihdam edilmektedir. Öğrencilerimiz üniversite tercihlerinde **Gastronomi ve Mutfak Sanatları**, Beslenme ve Diyetetik, Gıda Mühendisliği, Turizm-Otelcilik İşletmeciliği, Aşçılık, Pastacılık, Gıda Analizleri gibi bölümlere YGS-LYS başarılarına göre 2 ve 4 yıllık **yüksek öğrenim kurumlarına** giriş yapabilmektedir. 2017 yılında okulumuz Antalya Altın Kep Aşçıları yarışmasında **Türkiye Birincisi** olmuştur.



### Aşçılık ve Pastacılık Dalları:

**Aşçılık** ve **pastacılık** dallarında Türk, Osmanlı ve Dünya mutfaklarından yemek, sos, pasta ve tatlı hazırlama eğitimi yapılmaktadır. Ayrıca, bu dal öğrencilerine meslekleri gereği mutfak yönetimi, menü planlama, hijyen, gıda güvenliği ve temel beslenme eğitimleri de verilmektedir.

### Servis Dalı:

**Servis** dalında uluslararası servis teknikleri, kokteyl hazırlama, flambe, fondü hazırlama gibi alanlarda eğitim verilmektedir. Servis, aşçılık, pastacılık, ön büro ve operasyon dallarında okuyan 10. ve 11. sınıf öğrencilerimiz **yaz dönemlerinde** maaşlı olarak işletmelerde beceri eğitimi yapmaktadırlar. Bu eğitim çalışması öğrencilerimize sektörü tanıma ve iş deneyimi kazandırmaktadır.



## Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı

Konaklama ve seyahat hizmetleri alanı altında yer alan ön büro elemanı, kat hizmetleri elemanı, rezervasyon elemanı, operasyon elemanı dallarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır. Okulumuzda **ön büro** (resepsiyon), **operasyon** (acente) ve **kat hizmetleri** olmak üzere **3 dalda** eğitim verilmektedir. Öğrencilerimiz üniversite tercihlerinde konaklama-seyahat hizmetleri, otel işletmeciliği, turizm ve seyahat işletmeciliği, turizm rehberliği, işletme gibi bölümlere YGS-LYS başarılarına göre 2 veya 4 yıllık yüksek öğrenim kurumlarına giriş yapabilmektedir.

### Ön Büro Dalı:

Ön büro elemanının sahip olduğu; konaklama tesisleri, **konukların karşılanması**, konuk ihtiyaçları ve **kayıtları** ile ilgili mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.



### Kat Hizmetleri Dalı:

**Kat hizmetleri elemanı** için gerekli konaklama tesisleri, kat hizmetleri, konuk hizmetleri, müşteri odaları, departmanın **temizlik** ve **düzeni** ile ilgili konularda mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen daldır.



### Operasyon Dalı:

Operasyon elemanının sahip olduğu **tur programları**, **transfer işlemleri** ve **konukların karşılanması** yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim-öğretim verilen daldır.

