



Bu Proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.

# Avrupa Birliği Katılım Öncesi Mali Yardım Aracı (IPA) İnsan Kaynaklarının Geliştirilmesi Operasyonel Programı Mesleki Eğitim Öğrenici ve Personel Hareketliliği

Proje Numarası: **2014-1-TR01-KA102-003517**

Proje Adı: Beceri Eğitimi Staj Uygulaması

|                   |  |
|-------------------|--|
| Proje Yılı Süresi | 2014<br>01/06/2014 – 01/06/2015 - 1 yıl  |
| Proje Bütçesi     | 55.364,00 Avro   |
| Proje Ortakları   | 3A Education Service-Recklinghausen<br>İlhan BELEK<br>Emschertal Meslek Koleji-HERNE<br>Ralf WEHLING |

## PROJENİN HEDEFLERİ

Meslek lisesi öğrencilerinin «Avrupa da Beceri Eğitimi Staj Uygulaması» konulu proje ile Karaman Nefise Sultan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerine yönelik olarak;

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanında anaokulu ve anasınıfı uygulamaları ile Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanında servis, ağırlama ve mutfak uygulamalarını kapsayan iş başı staj uygulaması hedeflenmiştir.

Bunun yanında; Hareketliliğe katılan öğrencilerin alanlarında tercih edilen, bilgi ve becerilerine önem verilen, hayat boyu öğrenme alışkanlığını kazanmış aranılan bireyler olmaları hedeflenmiştir.

Okulumuzda farklı alanlarda eğitim alan yararlanıcıların birlikte hareket etme, grup halinde çalışabilme deneyimi kazanmaları, fırsat eşitliği yaratılarak piyasada rekabet edebilirlik yeteneğinin kazandırılması da hedeflerimiz arasındadır.

Projemizdeki diğer bir hedef ise, mesleki eğitim alanında karşılıklı etkileşim, Avrupa düzeyinde eğitim ve işbirliğidir.

Ayrıca, Avrupa ortak kültürünün tanınip yararlanıcılar tarafından uyum sağlanması ve benimsenmesi, ortakların eğitsel, kültürel ve bireysel beceriler ile iş alışkanlıklarının geliştirilmesine imkân sağlaması hedeflenmiştir.

## PROJENİN AMAÇLARI

Öğretmen ve öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin gelişmesine katkı sağlamak, mesleki yeterliliklerinin Avrupa ülkelerindeki uygulamalar ile aynı veya benzer olup olmadıklarını, Yararlanıcıların gittikleri ülkede alanlarıyla ilgili teknolojik gelişmeleri, uygulama alanlarını ve gelişmelerin uygulanma şekillerinin nasıl olduğunu, uygulamalı şekilde öğrenmelerini sağlamaktır.

Bunun yanı sıra; Alanlarındaki gelişmeleri takip edip neler yapılabileceği konusunda fikir sunup becerilerini uygulayabilmeleridir.

Öğrencilerimizin mezun olduktan sonra eğitim aldıkları alanda uzmanlaşmaları, vizyonlarını genişleterek, bilgi ve becerilerinin sürekliliğini sağlamaları öngörülmektedir.



Proje kapsamında; Okulumuz Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanından 16 öğrenci, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanından 8 öğrenci olmak üzere toplam 24 öğrenci 3 refakatçi öğretmen ile dönüşümlü olarak 2 idareci toplam 29 katılımcı ile 28 Aralık 2014 – 24 Ocak 2015 tarihleri arasında 4 haftalık süreyle tek akış olarak Almanya'nın Herne, Bochum ve Recklinghausen şehirlerinde hareketlilik gerçekleştirilmiş ve proje uygulanmıştır.

Öğrencilerimiz staj eğitimi kapsamında ilk hafta oryantasyon eğitimi almışlardır. Bu eğitim kapsamında öğrencilerimize öncelikle günlük yaşamda kullanacakları Almanca ifadeler öğretilmiş, günlük yaşam kuralları hakkında bilgi verilmiştir.



Bunun yanında öğrencilerimize Alman eğitim sistemi hakkında da bilgilendirme yapılmıştır.

Proje ile Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanı öğrencilerimiz Almanya'nın Bochum ve Recklinghausen şehirlerinde üçü AWO (İşçi Sendikalarına ait Anaokulları) diğer üçü ise Katolik kilise anaokulları olmak üzere toplam 6 Anaokulunda stajlarını gerçekleştirmişlerdir.



Bu anaokullarının yapıları farklı olup öğrencilerin bu işleyişteki farklılıkları da görmeleri sağlanmıştır. Kuzey Ren Westfalya Eyaletinde anaokulları ana olarak üç çeşittir. Bunlar Kiliseler, Belediye ve (AWO) gibi sosyal kurumlara ait okullardır.

(AWO) olarak isimlendirilen anaokulları işçi sendikalarına ait olup, finansmanı, organizasyonu ve denetimi belediye tarafından yapılan kurumlardır. Kurum giderleri belediyeden öğrenci başına alınan paralarla karşılanmaktadır.



Belediyeler her ailenin gelirine göre ücretlendirme yapmakta ve hangi ailenin ne kadar ücret ödediğini okul idaresi dahil hiç kimse bilmemektedir. Okulun her türlü ihtiyacı ise belediyeler tarafından, Öğretmenlerin maaşı ise eyalet hükümeti tarafından karşılanmaktadır.

Gezip gördüğümüz okullarda ve devlet kurumlarında üç husus özellikle dikkatimizi çekti. Bunlar;

1-Siyasi Görüş

2-Dini Görüş

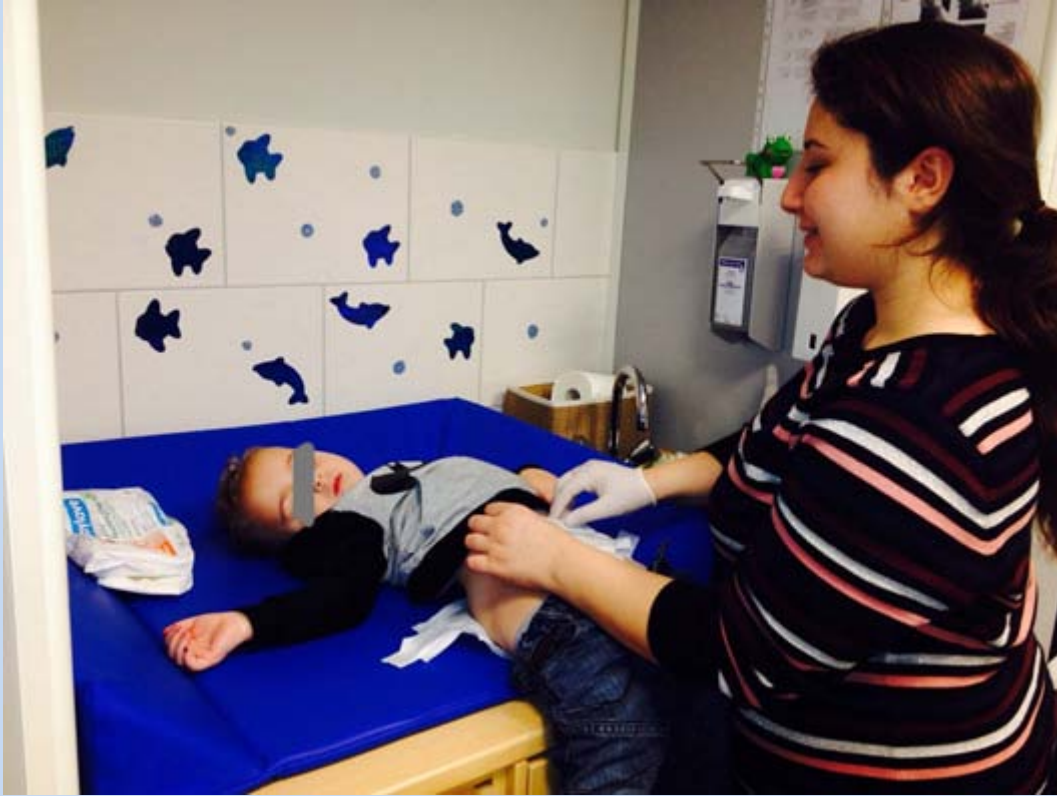
3-Paradır. Bu hususlar kesinlikle öğretmenler arasında konuşulmamakta ve konuşulmasına da müsaade edilmemektedir.

Gittiğimiz Anaokullarında her sınıfta öğrenci yaş grubuna bağlı olarak 2-3 öğretmen ve stajyer öğrenci görev yapmaktadır. Bu öğretmenler sınıftaki eğitim-öğretimin yanı sıra sınıfın temizliği, düzeni vb. her türlü iş ve işleyişten sorumlu olarak çalışmaktadırlar.









Kurumun genel temizliği part-time olarak çalışan hizmetliler tarafından yapılmakta, bu kişilere sınıf temizliği yaptırılmamaktadır.

Gruplarda ortalama 15-20 öğrenci bulunmakta, yaş grupları bizdeki uygulamalara benzer olarak kreş ve anaokulu olarak ayrılmaktadır.





Türkiye'deki uygulamadan farklı olarak (AWO)'larda AİLE MERKEZİ denilen bir birim bulunmaktadır. Aile merkezi çocuğun gerek sağlık ihtiyaçlarının, gerekse özel eğitim (kaynaştırma) ihtiyaçlarının giderildiği bir birimdir.



Bizdeki rehabilitasyon merkezlerinin verdiği hizmeti (AWO)'larda Aile Merkezleri vermektedir. Burada amaç, (AWO)'larda öğrenim gören öğrencilerin hemen hemen hepsi işçi çocukları olduklarından, özel eğitime ihtiyacı olan öğrenci ve ailelerin başka hiçbir kuruma gitmesine gerek kalmadan yerinde hizmet vermektir. Ayrıca, farklı ihtiyaçları olan çocuk ve ailelerin gündüz bakım merkezlerinde tanıtım ve destek hizmetleri sunmaktır.



Aile Merkezleri aile odaklı bir yaklaşım ile aile ve çocuğu takip ederek onlara iyi bir yaşam ortamı sağlamaktadır.

Aile Eğitim Merkezlerinde;

- \* Çocuk yetiştirme
- \* Aile eğitim danışmanlık hizmeti
- \* Temel eğitime hazırlık
- \* Sosyal hizmetler
- \* Gençlik merkezleri
- \* Şehir kütüphanesi
- \* Yetişkin yurtları
- \* 4 yaş sonrası için İngilizce eğitimi
- \* Müzik okulu
  
- \* Konuşma terapisi
- \* Mahalle oyun grupları
- \* Kahvaltı etkinliği

hizmetleri sunulmakta ve periyodik olarak aileler Aile Eğitim Merkezlerinde bir araya gelmektedirler. Kurumlarda bu amaçla aileler için özel bölümler oluşturulmuştur.



(AWO) Anaokullarında her türlü dini ve resmi bayramlar kutlanmakta ancak bunların dini boyutlarına değinilmemektedir. Bu kurumlarda milli ve ahlaki değerlere çok önem verilmekte, kurumların girişlerinde bu amaçla metin ve resimler sergilenmektedir.



Kilise Anaokullarındaki temel anlayış, verilen erken çocukluk eğitim hizmetlerinin yanında dini eğitim verilmesidir. Kilise anaokullarında, dini bayram kutlamaları daha yoğun ve daha detaylı yapılmaktadır. Bayramların dini boyutları ile ilgili çocuklara bilgi verilmektedir. Kilise anaokullarında haftanın bir günü çocuklar, kiliseye götürülerek dini törenleri görüp öğrenmeleri sağlanmaktadır. Kısaca Kilise Anaokullarında; dini eğitim verilmektedir. Kilise anaokullarının maddi ihtiyaçlarının tamamı bağlı olduğu kilise tarafından karşılanmaktadır.



Almanya'daki anaokullarında tüm sınıfların bahçeye açılan bir kapısı bulunmakta ve çocuklar her hava koşulunda her gün dışarı çıkmaktadırlar.



Açık hava ile ilgili sloganları ise;

**KÖTÜ HAVA YOKTUR, KÖTÜ KIYAFET VARDIR.**



Anaokullarında bizdekilerden farklı olarak hepsinde spor salonu olmasıdır. Bu salonlarda çocuklar yeteneklerine göre çeşitli aktiviteler yapabilmektedirler. Ayrıca çocukların enerjilerini atmaları için, sınıflarda merdivenler bulunmakta ve birkaç merkeze üst katlarda yer verilmektedir.









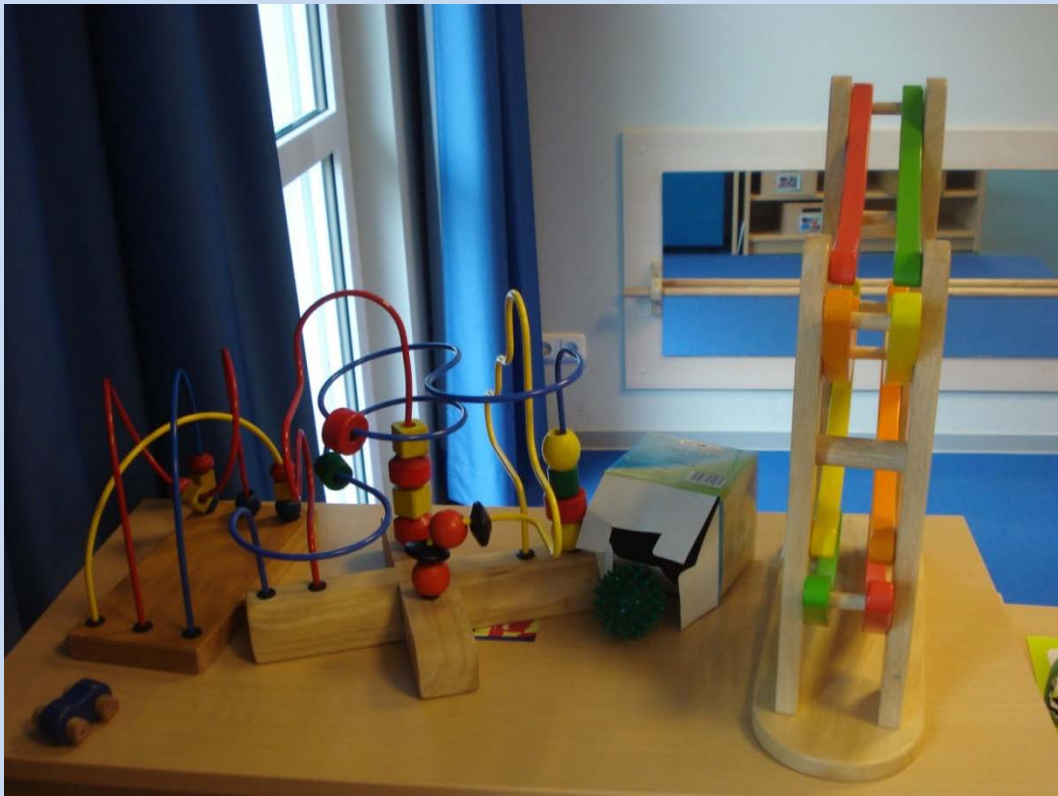
Bize en ilginç gelen bir başka bölüm ise SAKİNLEŞME Odası'dır. Burada tamamen BEYAZ renk hakim olup, çocuğun sakinleşmesi sağlanmaktadır.





Ayrıca; her sınıfta birden fazla ayna bulunmaktadır. Bu aynalar ile çocukların benlik duygusunun gelişimi sağlanmaktadır. Yine aynalar ile çocuğun yaptığı iyi ve kötü davranışın kişiye yansıyan yönüne bakmaları ve gözlemlenmeleri sağlanmaktadır.





Anaokullarında hedeflenen en önemli amaç; öz bakım becerilerini çocukların kendilerinin gidermelerini sağlamaktır. Örneğin, çocuklar kahvaltılarını kendileri bireysel olarak yapıyorlar, kıyafetlerini kendileri giyinip kendileri çıkarıyorlar ve öğretmenleri tarafından yardım yapılmıyor.





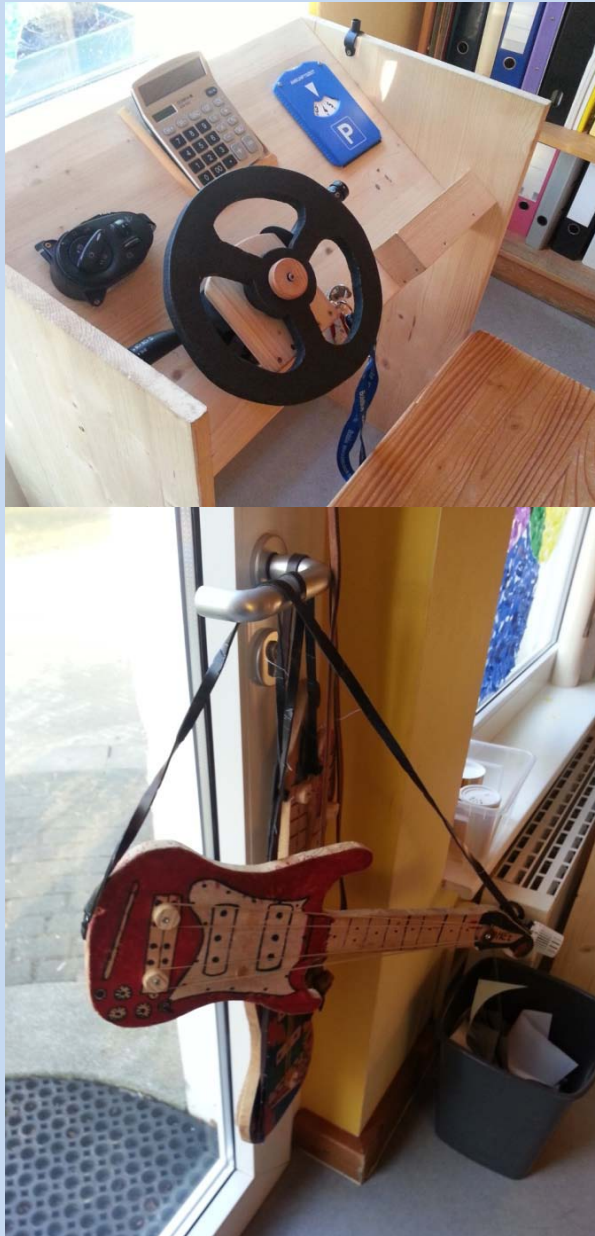
Sınıflarda birden fazla öğretmen ve stajyer bulunduğundan sınıf küçük gruplara kolaylıkla ayrılıp, çocuklar ilgileri doğrultusunda karar vererek çeşitli etkinlikleri aynı anda gerçekleştirebiliyorlar.





Yapılan etkinliklerde görsellikten çok çocuğun emeği ön planda tutulmaktadır. Örneğin çocukların birlikte yaptıkları fotoğraftaki araba ve gitar sınıfın en değerli, göz bebeği gibi korunan ve en çok oynanan oyuncaklarıdır.





Doğal yaşamı programlarına hayvan besleyerek, bitki yetiştirerek, günlük yaşamdaki her türlü etkinliği bizzat doğal ortamında yaparak gerçekleştirmektedirler.



Yemek pişirme etkinliği için çocuklar marketten, pazardan alışverişini kendileri bizzat yapmaktadırlar.





Çeşitli meslekleri tanımak için ise; İtfaiye, fırın, diş doktoru, postane, polis merkezi, vb. yerlerin ziyareti mutlaka yapılmaktadır.

Anaokullarında özellikle küçük yaş gruplarında tuvalet ve alt temizleme bölümlerinde hijyene önem verilmektedir.





Projemiz ile Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı öğrencilerimiz Almanya'nın Recklinghausen şehrinde Öz Boğaziçi Restaurant ve Mr. Topkapı Restaurant isiminde iki Türk Restoranında stajlarını gerçekleştirmişlerdir.



Almanya bir çok insan için gezilip görülecek bir yer iken birçok insan için de iş kapısı olmuştur. Recklinghausen şehri bir maden bölgesi olması açısından birçok yabancı işçi barındırmaktadır. Ancak bu bölgedeki madenlerin birçoğunun kapatılmasıyla işçiler değişik alanlara yönelmişlerdir. Bunlardan Türk işçiler açısından en revaçta olanı restoran işletmeciliğidir.

Bizim öğrencilerimiz de stajlarını bu restoranlarda gerçekleştirmişlerdir. Bu restoranlarda çoğunlukla döner, ızgara yemekleri, lahmacun, dil, işkembe, kelle paça ve arap aşı çorbaları ön plandaydı. Başka şehirlerden bu bölgeye özellikle kelle paça ve işkembe çorbası içmek için gelenler bulunmaktadır.



İzlenimlerimize göre; Türk restoranlarını Almanlar ve diğer yabancılar da tercih etmektedirler. Hatta bu restoranların müşterilerinin %90'ını Almanlar oluşturmaktadır.

Almanlar; döneri içerisine çoban salatası, domates sosu, acılı ezme, lahana salatası vb. ilave ederek yemeyi tercih etmektedirler.











Almanlar yemeklerinde bol miktarda sos kullanmaktadırlar. Ayrıca Türk yemeklerini de severek tüketmektedirler. Ebeveynler çocukları için hamburger türü yiyeceklerden ziyade daha sağlıklı gördükleri döneri tercih ediyorlar. Hatta döner pizza malzemesi olarak da kullanılıyor.





Tatlı olarak genellikle sütlaç, baklava, künefe yapılmakta ve yine Almanlar tarafından bu tatlılar da beğenilerek yenilmektedir.



Bunun yanında ayran sevilerek içilen içecekler arasındadır. Yemek sonrası içilen çay ve kahve Almanlar tarafından da tercih edilmektedir.

Türk restoranlarında da self-servis uygulaması bulunmaktadır. Müşteriler ödemelerini Alman usulü yapmaktadırlar.

Öğrencilerimiz bu proje ile konukların karşılanması, salon ve masa düzenleme, masa üstü servis takımlarının yerleştirilmesi, uluslar arası servis uygulamalarının gözlemlenmesi ve uygulanması, masaya yemek servisi yapılması, içecek ve tatlı servisi yapılması, masa örtüsü ve peçete katlama uygulamalarının yapılması, özel çorbalar hazırlama yöntem ve tekniklerinin uygulanması, temel sos hazırlanması, fond hazırlama, et yemekleri hazırlama, salata ve salata sosu hazırlama, pilav ve makarna hazırlama ve Türk ve Alman mutfağı arasındaki benzerlikler ile farklılıkları değerlendirme fırsatı buldular.

Öğrenciler, öğrendiklerini uygulamalı olarak tatbik etme fırsatı buldular. Diğer arkadaşlarına göre deneyim ve tecrübe elde ettiler ve onlara göre bir adım önde olacaklardır.

Bu Proje özel mesleki bilgi ve becerileri kazandırmanın yanı sıra iyi iletişim kurabilen, teknolojiyi kullanabilen, alanında kazandığı bilgi ve becerileri kullanarak üretim yapan ve bunları pazarlayan kendi iş yerlerini kurmayı planlayan ve kaliteden sorumlu teknik elamanlar yetişmesine olanak sağlamıştır.

**BU PROJE**

- Sağlıklı beslenmeyi ilke edinen,
- Mutfakta harika tatlar oluşturmayı dileyen,
- Yenilikçi,
- Azimli,
- Bir o kadar da kendine güvenen,
- Yeni tadımcı (gurme) gençlerin ufuklarını açmak ve ideallerini gerçekleştirmek için iyi bir fırsat olmuştur.

Öğrencilerimizin çalışmalarından örnekler:

**Peçete katlama:**





### Bardakta Peçeteler:



**Servis(Kuver)Açma :**

Projemiz çerçevesinde ortağımız Emschertal Meslek Kolejindeki; Yiyecek İçecek alanında yapılan uygulamaları ve mutfak atölyelerini gözlemleme fırsatı bulduk.



Bu gözlem bize yeni inşa edilen okulumuz mutfak atölyesinin dekorasyonu için oldukça faydalı bilgiler verdi. Emschertal Meslek Kolejinde müdür tarafından mutfak ve servis alanı ile ilgili ayrıntılı bilgi verildi.











Emschertal Meslek Koleji müdürü, teorik derslere öğretmenin, uygulamalı derslere de aşçının girdiğini belirtti. Uygulamalı derslerde; bir grupta 14 öğrenci bulunmakta ve öğrenci başı dönemlik 20 Avro alınmaktadır. Geri kalan masraf okul tarafından karşılanmaktadır.

Okul bünyesinde biri modern olmak üzere iki mutfak atölyesi ve bir servis alanı bulunmaktadır. Bu alanların dekorasyonu oldukça itinalı yapılmıştır.

Mutfak atölyeleri dört tezgahtan oluşmaktadır. Ayrıca her tezgahta çiftli evye ve bir ocak bulunmaktadır. Mutfak aletlerinin çalıştırılması için kapaklı prizler tezgahların yan taraflarına yerleştirilmiştir. Acil durumlar için atölyelerde bulunan kırmızı düğmelerle elektrik bağlantısı devre dışı bırakılmaktadır.







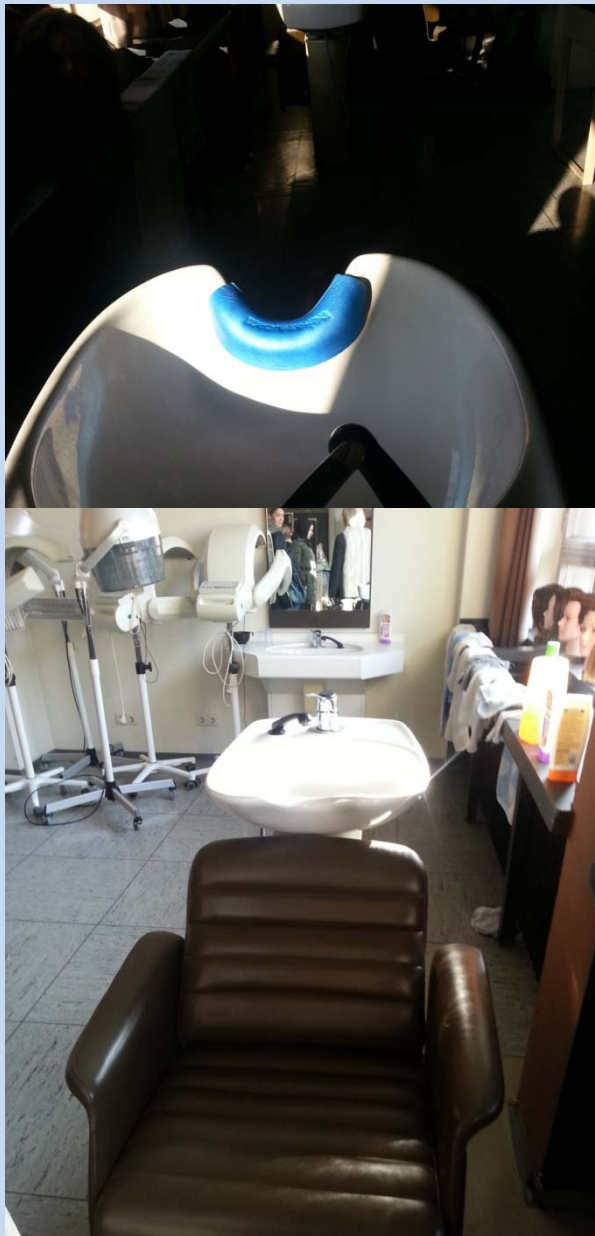


Mutfak atölyelerinin içerisinde ayrı bir oda; depo ve kıyafet değişimi için kullanılmaktadır.

Emschertal Meslek Koleji bünyesinde bulunan kuaförlük atölyesini de gezme fırsatı bulduk. Okulumuzda ileride açılması muhtemel kuaförlük atölyesi hakkında bilgiler edindik.







**Projemiz kapsamında hafta sonları kültürel geziler de yaptık.**

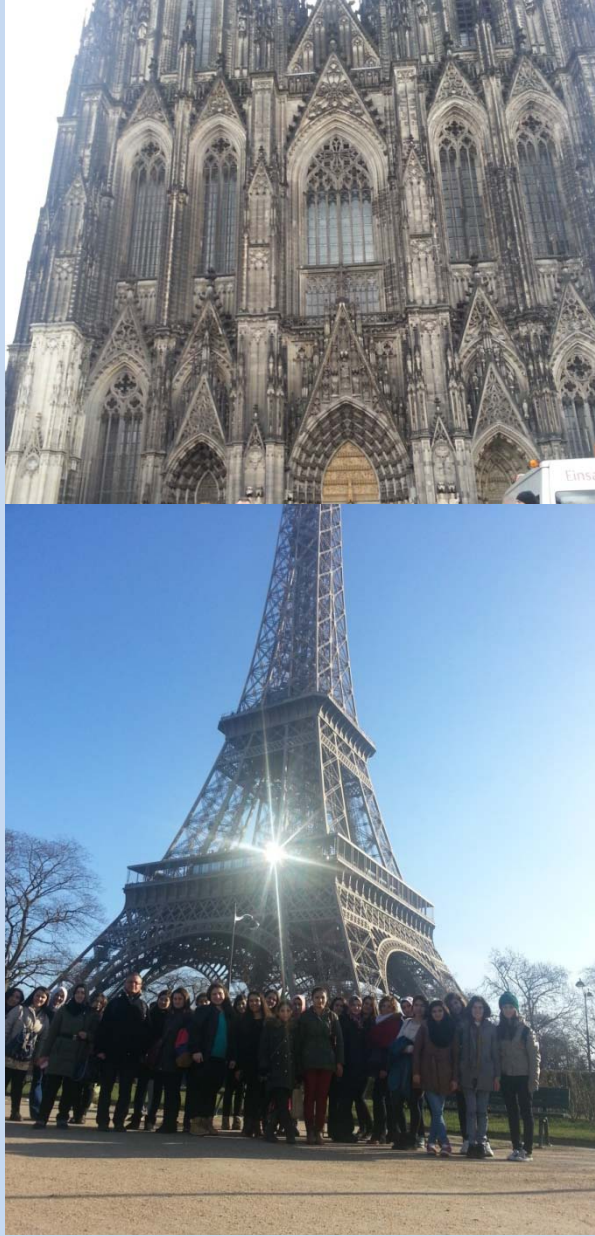
Bu kapsamda; Herne, Bochum, Recklinghausen, Düsseldorf, Dortmund, Essen, Gelsenkirchen, Köln, Wuppertal, Amsterdam ve Paris gibi Avrupa'nın bazı şehirlerini gezme fırsatı da bulduk.











### PROJEMİZİN YAYGINLAŞTIRMA ÇALIŞMALARI:

Projemiz ile ilgili proje öncesi ve sonrasında hemen hemen tüm yerel haber sitelerinde ve yerel gazetelerde haberler çıkmıştır.



25 Mart 2015 günü tüm Karaman protokolünün katıldığı bir sunum gerçekleştirilmiştir.





Ayrıca 18/05/2015 günü ilimiz merkezinde bünyesinde anasınıfı bulunan tüm ilkokul, ortaokullar ile müstakil anaokulu idarecileri ve birer Anasınıfı öğretmeni ile Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanından Halk Eğitim Merkezi, Mesleki Eğitim Merkezi ve Hatuniye Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinden idareci ve öğretmenlerin katılımıyla okulumuzda ayrıca bir sunum gerçekleştirilmiştir. Sunumlarımızda proje kapsamında edindiğimiz bilgi ve tecrübeler ilimizde ilgili tüm kurumlarca paylaşılmıştır.





Projemizi birlikte gerçekleştirdiğimiz ortağımız  
**İlhan BELEK'e**



**Emschertal Meslek Koleji personellerine,**

projemizi birlikte yazdığımız eski okul müdürümüz  
**Cafer AVCI'ya,**

İl Milli Eğitim Müdürlüğü Proje Ofisi çalışanları  
**Ramazan ARSLAN, Mücahit ÇINAR ve İbrahim TAŞER'e**

Okulumuz müdiresi  
**Emetullah EMRE'ye**

müdür yardımcısı  
**Mevlüt KARABIYIK'a**

Okulumuz Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alan Öğretmenleri  
**Gönül ERGİNBAŞ'a ve**  
**Özlem KAMER'e**

Okulumuz Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alan Öğretmeni  
**Meryem Tuğba DEMİRCİ'ye**

ve

Bizlerden desteklerini esirgemeyen İl Milli Eğitim Müdürümüz

**Asım SULTANOĞLU'na**

# TEŞEKKÜR EDERİZ