

PROF. DR. NECMETTİN ERBAKAN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

2022-2023

İLÇESİ	MERKEZ
OKULUN ADI	PROF. DR. NECMETTİN ERBAKAN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
OKUL ADININ VERİLME GEREKÇESİ	Prof. Dr. Necmettin Erbakan: Türk siyasetçi, mühendis, akademisyen ve Türkiye Cumhuriyeti Başbakanı. Sinop Bektaşğa Köyünde 29 Ekim 1926 yılında doğmuştur. Sinoplu olması nedeniyle okulumuza ismi verilmiştir.
OKULUN ADRESİ /TELEFONU	Çiftlik Köyü Agcellli Mevki Agcellli Köy Sok
OKUL MÜDÜRÜ	METİN ÇALMAZ
OKULUN AÇILIŞ TARİHİ	18.05.2018
ÖĞRETİM ŞEKLİ	NORMAL
OKUL İLE İLGİLİ BİLGİLER	<p>Okulumuzda 100 erkek, 100 kız öğrenci kapasiteli pansiyonumuz bulunmakta, öğrencilerimiz pansiyondan ücretsiz yararlanabilmektedir. Köyden gelen öğrencilerimiz ücretsiz servis imkânından faydalanabilmektedir.</p> <p>2020-2021 Öğretim yılından itibaren Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı ile Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı sınavla öğrenci almaya başlamıştır.</p> <p>Okulumuza 2 Şekilde Öğrenci Almaktadır.</p> <p>1-Proje Okulu kapsamındaki Konaklama ve Seyahat Hizmetleri ile Yiyecek İçecek Hizmetleri alanlarımıza LGS (Liseye Geçiş Sınavı) ile öğrenci alınmaktadır. Sınavla gelen öğrencilerimiz yabancı dil ağırlıklı özel müfredatla eğitim görmektedir. Ortak derslerin yanında 9. Sınıfta 20 saat İngilizce, 10. sınıfta İngilizcenin yanında Rusça ve Almanca eğitim verilerek 3 yabancı dille mezun edilmektedir. Okulumuzca sınavla giren öğrencilerimize 10. Sınıftan itibaren karşılıksız burs verilmekte, mesleki eğitimlerinin Antalya'daki proje ortağı olan Aydınbey Gurup otellerde uygulamalı olarak yapılmakta ve istihdam garantisi verilmektedir.</p> <p>2- Sınavsız öğrenci yerleşen alanlarımız; Sağlık Hizmetleri Alanı, Denizcilik Alanı, Gemi Yapımı Alanıdır.</p> <p>ALANLARIMIZ:</p> <p>1-DENİZCİLİK ALANI: Denizcilik, zorlu fakat gözde, heyecan ve ümit veren meslekler arasındadır. Hızla büyüyen deniz taşımacılığı, daha fazla gemi ve gemi adamı ihtiyacını da beraberinde getirmektedir. Teknolojinin gelişmesi ve ihtiyaçların artması, denizcilerin gemicilik ve seyir yeterliliklerinin yanında elektronik ve mekanik konularda da üst düzey bilgi ve becerilere sahip kişiler olarak yetiştirilmesini zorunlu kılmaktadır. Okulumuzda bu amaçları gerçekleştirmek üzere Makine Zabıtlığı dalında eğitim devam etmektedir.</p> <p>2-GEMİ YAPIMI ALANI: İnsanlık tarihinin köklerinden günümüze kadar uzanan gemi yapım teknikleri, teknolojik gelişmeler ışığında sürekli değişim ve gelişim göstermektedir. Gemi yapımı alanında; ülkemizin ihtiyaçlarının giderilmesinde yetişmiş elemanlara duyulan ihtiyacı karşılamak adına gemi inşaa, yat inşaa, gemi donatım yeterlilikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alanda ara eleman yetiştirilmekte ve Teknisyen ünvanıyla öğrencilerimiz mezun olmaktadır. Okulumuz bünyesinde Yat İnşaa dalında eğitim devam etmektedir.</p> <p>3-KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI: Günümüzün en önemli faaliyeti olan Turizm sektöründe oluşturulmuş olan konaklama tesislerinde ihtiyaç duyulan; konukların karşılanması, kayıtlarının yapılması, konuk ve kat hizmetleri, departmanların temizlik ve düzeni, tur programlarının icrası, transfer işlemleri, rezervasyon ve arşivleme hizmetleri, animasyon ve eğlence hizmetlerinin karşılanmasında yeterlilikleri kazandırmaya yönelik eğitimin verildiği alandır. Okulumuz bünyesinde Kat Hizmetleri, Ön Büro dallarında eğitim verilmektedir.</p>

4-SAĞLIK HİZMETLERİ ALANI: İnsanlığın gereksinim duyduğu en temel haklar arasında yer alan hak sağlık hizmetidir. Sağlık Hizmetleri alanında öğrencilerimiz, Sağlık Hizmeti verilen kuruluşların ihtiyaç duyduğu yeterli bilgi, tecrübe ve donanım kazandırılmaya yönelik eğitim almaktadır. Okulumuz bünyesinde Ebe Yardımcılığı, Hemşire Yardımcılığı ve Sağlık Bakım Teknisyenliği dallarında eğitim verilmektedir.

5-YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI: İnsanlığın gereksinim duyduğu en temel haklar arasında yer alan haklardan biri de Beslenme hakkıdır. Bu bağlamda, Yiyecek İçecek hizmetleri alanında; otel, restoran, kafeterya, pastane, toplu beslenme kurumları, ulaştırma araçlarının (gemi, uçak, tren vb.) mutfakları ve servis hizmetleri gibi yerlerde hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek ve içeceklerin servise hazır hale getirilip konuklara sunulması iş ve işlemlerinin eğitimi verilmektedir. Okulumuz bünyesinde Aşçılık ve Servis dallarında eğitim verilmektedir.

Eğitim öğretim faaliyetlerimizi destekleyici sosyal, kültürel, sportif faaliyetlere ağırlık verilmekte, projelerle öğrencilerimiz desteklenmektedir.

Öğrencilerimiz Avrupa Birliği projeleri ile her yıl Avrupa ülkelerinde 2-3 haftalık staj yapma imkânı gerçekleştirebilmektedir.

Öğrencilerimize mesleki yeterliliklerini artırabilmek için okulumuzca finanse edilecek şekilde yurtiçi teknik geziler düzenlenmektedir.

Okulumuz ile Gençlik Merkezi arasında yapılan protokol kapsamında bir genç ofis faaliyet göstermekte, genç ofisimizde öğrenciler oyunlar, yarışmalar ve sosyal etkinliklerini gençlik liderleri eşliğinde sürdürmektedirler.

Sıfır Atık Faaliyetleri

Okulumuz çevreye duyarlı olmayı öğrencilerimize yaparak ve yaşayarak öğretmektedir. Okulumuz kendi pis suyunu pis su arıtma tesisimiz sayesinde arıtarak deşarj etmektedir. Okulumuz çevre ile ilgili yaptıkları uygulamaları nedeniyle "Sıfır Atık" belgesi almaya hak kazanmıştır. Bu çalışmalar arasında yer alan "Kedi-Köpek Maması Üretim Atölyesi" kurulumunda son aşamaya gelmiştir.

Uygulama Otel

Okulumuz Döner Sermaye İşletmesince faaliyet gösteren Uygulama Otelimiz 45 oda ve 102 yatak kapasitesine sahip olup, öğrencilerimizin mesleki bilgi ve tecrübelerinin artırılması adına eğitim öğretim faaliyetlerine katkı sağlamaktadır. Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı ve Yiyecek İçecek Hizmetleri alanlarında eğitim gören öğrencilerimiz uygulama otelinde üretim faaliyetlerine katkı sağlamakta ve ekstra gelir elde etmektedir. Otelimizde 6 süit oda ve 39 standart oda mevcuttur. Tüm odalarımızda sıcak su, internet, klima, akıllı televizyon, buzdolabı, saç kurutma makinesi standart olarak sunulmaktadır. Otelimizden herkes yaralanabilmekte kahvaltı ücretsiz verilmektedir. Okulumuz Heyemola plajına yakın olup yazın gelen misafirlerimiz yürüyerek denize ulaşabilmektedirler.

Ekmek Üretim Atölyesi

Bakanlığımızın "81 İle 100 Fırın" projesi kapsamında 2022 Kasım ayında hizmete giren ekmek fırınımızda 2 usta öğretici ile birlikte öğrencilerimizin uygulama dersleri üretim ile birlikte yapılmaktadır. İlimizdeki taşımali eğitim ekmeği ile birlikte, yatılı okulların ekmeği okulumuzdan sağlanmaktadır. Öğretmenevinde bulunan satış noktamızda da gramajı yüksek ve fiyatı fırıncılar odasının belirlediği fiyattan daha ucuz şekilde halkımıza satılmaktadır. 6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen deprem afetinde, afet bölgesine 152.000 ekmek üreterek günlük ekmek gönderilmiştir.

Kedi Köpek Maması Üretim Atölyesi

Bakanlığımızın projeleri arasında yer alan yemek artıklarından kedi-köpek maması üretim atölyemiz de 2023 Mayıs ayında kurulmaya başlanmış olup, 2023-2024 eğitim- öğretim yılının başlaması ile birlikte üretime başlayacaktır.

Yurt Dışı Staj İmkânı:

Okulumuz açıldığı yıldan itibaren öğrencilerine daha iyi bir eğitim sunmak amacıyla 2019 yılında Portekiz'de, 2020 yılında tekrar Portekiz'de ve 2021-2022-2023 yılında da Hollanda'da öğrencilerine yurt dışı staj imkânı sağlamıştır. Öğrencilerimizden yurt dışına gidecek olanlar okuldaki başarılarına göre seçim yapılmakta ve yurt dışı stajını tamamlayanlar Euro Pass belgesi ile diplomalarına

	uluslararası geçerlilik kazandırma imkânı bulmaktadırlar. Yurt dışı staj masraflarının tamamı Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığınca sağlanmaktadır.			
ÖĞRENCİ SAYISI	9. Sınıf:134	10. Sınıf:93	11. Sınıf: 149	12. Sınıf: 105
TOPLAM ÖĞRENCİ SAYISI	483			
ŞUBE SAYISI	9. Sınıf:6	10. Sınıf:7	11. Sınıf:8	12. Sınıf:5
ÖĞRETMEN SAYISI	44 Öğretmen 5 Müdür Yardımcısı 1 Müdür			
OKUL BAHÇESİ	Kampüs alanımızda 2 öğrenci dinlenme bahçesi, 1 adet uygulama oteli bahçesi mevcut olup			
KONFERANS SALONU	Okulumuzda 90 kişilik 1 adet konferans salonu bulunmaktadır			
BEDEN EĞİTİMİ SALONU	Öğrencilerimizin spor yapması için 1 açık hava sahası 1 adet de masa tenisi salonu bulunmaktadır.			
OKULUN TERCİH NEDENİ	Okulumuz proje okulu olması nedeniyle öğrencilerine ve mezunlarına diğer okullardan farklı imkânlar sunmaktadır. Okulumuzda ki öğrencilerimize karşılıksız burs imkânı, yurt dışı staj imkânı ve mezunlarına iş imkânı sunması tercih nedenleri arasındadır.			

OKUL ÖN CEPHE FOTOĞRAF



Okulumuz 18 Mayıs 2018 tarihinde açılmış olup 2018-2019 Eğitim- Öğretim yılında faaliyete başlamıştır. Okulumuz 5 alanla eğitim öğretime başlamış ve 2020 yılında okulumuz proje okulu statüsüne alınarak 2 alana sınavla öğrenci almaya başlamıştır.



OKULUMUZ SAMSUN-SINOP KARAYOLU ÜZERİNDE OLUP MERKEZE 8 KM MESAFEDİR.

OKULUMUZUN KUŞ BAKIŞI GÖRÜNÜŞÜ



MESLEK DERSLERİ BİNAMIZ



45 ODA 102 YATAKLI UYGULAMA OTELİMİZ



OTEL ODAMIZ



OTEL RESTAURANTIMIZ



UYGULAMA OTELİMİZ RESEPSİYONU



UYGULAMA OTELİMİZ MUTFAĞI



UYGULAMA OTELİMİZDE YÖRESEL MANTI HAZIRLANIŞI



EKMEK FIRINIMIZ



OKULUMUZ EBA DESTEK NOKTASI



KONAKLAMA VE SEYAHAT ALANI LABORATUVARI



OKULUMUZ KONFERANS SALONU



OKULUMUZ BİLARDO SALONU



DENİZCİLİK ALANI DALIŞ EĞİTİMİ



FİZİK, KİMYA VE BİYOLOJİ LABORATUVARI



HAYIRSEVER TARAFINDAN YAPTIRILAN KÜTÜPHANEMİZ

