

# Erasmus+



**Erasmus+**

*This project is funded by the European Union.*

› PORTEKİZ

› ALMANYA

# ILGIN TOKİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

## “SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM EKSENİNDE AVRUPA’NIN IŞIĞI KONYA’DA”

2018-1-TR01-KA102-052877

### Projemiz Hakkında;

“SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM EKSENİNDE AVRUPA’NIN IŞIĞI KONYA’DA” isimli Erasmus+ Programı Mesleki Eğitim Öğrenici ve Personel Hareketliliği kapsamında 2018 yılı teklif çağrısı döneminde sunduğumuz 2018-1-TR01-KA102-052877 numaralı projemiz Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı ile Konaklama-Seyahat Hizmetleri Alanı öğrencilerimizin mesleki, kültürel, dilsel ve kişisel gelişimlerine katkı sağlamak için hazırlanmıştır. Kaliteli bir iş gücü için amacımız; ülkemize girişimci, araştırmacı, bilgili, takım ruhuna sahip, dünyadaki gelişmelerden haberdar bireyler kazandırmak olmuştur. Projemiz mesleki eğitimin Avrupa boyutunu deneyimlememizi sağlamıştır. Proje temalarımız olan “Deniz Mahsülleri Mutfağı ve Portekiz Yöresel Mutfağı” ile “Spa & Wellness Hizmetleri Sunumu” okulumuzun ders programı ve eğitim sisteminde var olan eksikler göz önünde bulundurularak alan öğretmenleri tarafından belirlenmiştir.

### Projemiz ile Hedeflediklerimiz:

- Turizm eğitimi veren kuruluşlar ile turizm sektörü arasında etkin bir işbirliği kurarak, bu işbirliği çerçevesinde ortak hedefe dönük fonksiyonların gerçekleşmelerini sağlamak,
- Turizm eğitiminde entegrasyon ve koordinasyon sağlayarak sektör beklentilerini karşılayan yenilikçi ve etkin bir eğitim anlayışı uygulamak,
- Turizm mesleki eğitimin yaygınlaşmasını, kurumumuzun bilinirliğinin artmasını sağlamak
- Uygulanan ders programlarını teorik düzeyden pratik düzeye taşımak adına uygulamalı derslere müfredatta daha çok yer vermek
- Hem mesleki eğitim personelimize hem de öğrencilerimize yurtdışı deneyimi yaşatarak motivasyonlarının artmasını sağlamak,
- Avrupa standartlarında sunulan staj imkanları ile öğrencilerimizin mesleklerine olan güven ve saygılarını arttırarak, turizm sektörünün sınırları aşan ve oldukça fazla istihdam olanağı sunan bir alan olduğunun bilincine varmalarını sağlamak,
- Öğrencilerimizin Avrupa vatandaşlığı bilincini kazanarak hem Avrupalılık değerlerine karşı hem de yabancı dil öğrenimine karşı farkındalıklarını arttırmaktır.

Projemiz sadece kurumumuz için değil paydaşlarımız için de oldukça verimli bir etki oluşturmuştur ve oluşturmaya devam edecektir. Elde edilen kazanımlar yaratıcılık, girişimcilik ve yenilikçiliği teşvik etmiş bilhassa projeye dahil olan öğrencilerimiz ve öğretmenlerimiz liderliğinde turizm mesleki eğitiminin bölgesel-ulusal olarak kritik rolünün önemini kavranması için aktarımlar yapılmıştır. Gelecekte ülkemizde var olan alternatif turizm kaynaklarının etkin bir şekilde kullanılması için bu özgün projemiz çeşitli iş birliklerine de öncülük edecektir.

Projemiz kapsamında 4 staj hareketliliği gerçekleşmiştir. Her bir hareketliliğe 5 öğrencimiz 1 refakatçi öğretmen ile katılım göstermiştir.

**--Yiyecek-İçecek Hizmetleri Alanı'ndan 10 öğrencimiz Portekiz'de Restaurante os Arcos'un ev sahipliği yaptığı 2 hafta süren stajları ile:**

-Yiyecek ve içeceklerin endüstri standartlarına uygun olarak hazırlama, pişirme, sunma bilgi ve becerisi kazandı.

-Su ürünlerinin bozulmamaları için gerekli saklama ve bekletme yöntemlerini öğrendi.

-Potansiyel riskli besinler olan su ürünlerinin hazırlaması sırasında tezgah yüzeyi, kesme tahtaları, bıçaklar kullanılırken dikkat edilmesi gereken hijyen kurallarını öğrendi.

-Dondurulmuş deniz ürünleri ve et ürünlerinin çözdürme işlemi sırasında bakteri oluşmasını önleyecek doğru tekniklerle çözdürme yöntemlerini öğrendi.

-Çeşitli deniz mahsülleri ve Portekiz'e özgü deniz mahsülleri özelliklerine uygun olarak pişirebilme, sos ve garnitürü ile servise hazır hale getirebilme yeterliliği kazandı.

-Kabuklu-kabuksuz su ürünlerinin pişirme tekniklerini öğrendi.

-Portekiz mutfağının dünyaca ünlü et yemeklerinden Leitao, Francesinha, Cozida a Portuguesa, Carne de Porco Alentejana gibi lezzetleri usulüne uygun pişirme ve sunma tekniklerini öğrendi.

-Ahtapot,karides,jumbo karides, istiridye ve yengeç ile yapılan çeşitli yemekleri ve mezeleri öğrendi.







**--Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı'ndan 10 öğrencimiz Almanya'da Hotel Reiter'in ev sahipliği yaptığı 2 hafta süren stajları ile:**

-İş dünyası ve sosyal hayatta kullanılan nezaket ve protokol kurallarını öğrendiler.

- Konuğu/müşteriyi selamlama ve davet kurallarını öğrendi.

-Spa&Wellness sektörünün Avrupa boyutunda oldukça önemli bir kültür olduğunu deneyimledi. Avrupa ile Türkiye arasındaki uygulama farklarını gördü.

-İyi bir spa hizmetinin nasıl sunulması gerektiğini, hangi müşteri profiline hangi spa türünün önerilmesi gerektiğini öğrendi.

-Spa merkezlerini diğer merkezlerden ayıran özellikleri, mekan girişinden dekoruna, ışığına kadar nasıl olması gerektiği konusunda bilgi ve beceri kazandı.

-İşletme kapasitesini göz önünde bulundurarak konsültasyon formu hazırlayabilme becerisi kazandı.

-Spa rezervasyon işlemlerini, Spa giriş işlemlerini ve Spa sürecini tekniğine uygun olarak yapabilme becerisi kazandı.

-Spa işletmelerinde hizmet ve ürün tanıtımını en etkin şekilde yaparak, müşteri profilini göz önüne alarak pazarlama stratejisi oluşturabilmeyi öğrendi.





## 1 Yıllık Uygulama Süreci Sonrası Kazanımlarımız

- Öğrencilerimiz alanlarında iş başı gözlem yapma fırsatı buldu.
- Öğrencilerimiz hareketlilik sonunda elde edilen uluslararası geçerliliği olan belgeler ile özellikle özel sektörde istihdam edilme şansını arttırdı.
- Öğrencilerimiz mesleki yeterliliklerini oluşturan; bilgi, beceri, tutum ve davranışları geliştirdi.
- Öğrencilerimiz İngilizcenin alanlarındaki önemini ve getirilerini kavrayıp dil öğrenme isteği ve farkındalığı geliştirdi.
- Okulumuzda okul içi iş birliği ve proje yürütme kapasitesi gelişti. Yeni projeler üretmek için öğretmenlerimizin motivasyonu arttı.
- Katılımcı öğrencilerimiz hareketliliklerin akabinde europass ve katılımcı sertifikalarına sahip olmuşlardır. Bu sayede mezuniyetleri sonrasında istihdam edilebilme hususunda bir adım öne geçmişlerdir.







Erasmus+

This project is funded by the European Union.