

## **Neden Bu Projeyi Yürütmek İstiyoruz? Projemizin Amaçları Nelerdir?**

Okulumuz, İstanbul'un Silivri ilçesinde. Konaklama Seyahat Hiz ve Yiyecek-İçecek hizmetleri alanlarında eğitim ve öğretimine devam etmektedir. Okulumuz bulunduğu il bakımından büyük bir potansiyele sahiptir. Hem iş piyasasının yoğunluğu, hem turizm potansiyeli bölgede Konaklama Seyahat Hiz ve Yiyecek-İçecek hizmetleri alanında önemli bir istihdam sahası yaratmıştır. Bu durumda okulumuzun misyonunu olumlu yönde etkilemektedir. Öğrencilerimizi istihdam sahalarına daha nitelikli hazırlamak adına okulumuzda bir uygulama oteli 2 adet servis ve 5 adet mutfak atölyesi bulunmaktadır. Bunların dışında kurumumuz, büyük firmalarla da protokoller imzalamıştır. Örneğin, BTA firmasının Cakes&Bakes, İstanbul Büyük Şehir Belediyesine ait Bel-Tur, 5 yıldızlı Hotel Marin Princess gibi büyük firmalarla protokoller imzalanarak öğrencilerimizin pratik deneyimleri kazanmaları amaçlanmıştır. Bütün bu olumlu tabloların dışın okulumuzun kalite geliştirme ve uluslararasılaşma anlamında büyük ihtiyaçları mevcuttur.

### **Projemizin Amaçları;**

-Katılımcılarımızın mesleki gelişimlerini sertifikalar ile belgelendirerek istihdam kadrolarında kendilerini ön plana çıkarmak

-Mesleki heyecanlarını canlandırmak

-Ön yargılarından arınarak Avrupalılık Bilinci edinmelerini sağlamak

Bu kapsamda İspanya ve dünyanın en gözde turizm mekanlarının başında olan Kanarya Adalarına iki akış şeklinde 16 öğrenci 4 refakatçi öğretmenin hareketliliği sağlanacaktır. Hareketlilik süreleri ev sahibi ortağımızla yapılan görüşmelerde staj verimliliği göz önünde bulundurularak 3 hafta olarak belirlenmiştir

### **Proje Özeti**

Etur kurumu, iki akış şeklinde yiyecek,İçecek ve seyahat,konaklama öğrencilerimize 3'er hafta ev sahipliği yapacaktır. Hareketliliklere 8'er öğrenci, 2 refakatçi, toplamda 16 öğrenci 4 refakatçi öğretmen katılacaktır.

Konaklama - Seyahat alanıyla ilgili yapılan görüşmelerde öğrencilerimizin konuk karşılama, oda hazırlığı, ön büro ve rezervasyon alanlarında kendilerini geliştirmeleri gerektiği ortaya çıkmıştır. Günümüzde bu alanlarda büyük yenilikler yaşanmaktadır. Balayı odası hazırlama, havlularla kuğu, fil, kalp yapımları, güllerle oda süslenmesi ayrıca, maliyet azaltıcı otomasyonlar(OPERA programı), rezervasyon ve konuk karşılamada kullanılan teknikler sürekli güncellenmektedir. Okulumuzun eğitim içeriği iş dünyası gibi hızlı güncellenmediği için öğrencilerimiz işletmeler tarafından bu konularda yetersiz görülmektedir.

Yiyecek-İçecek alanındaki öğrencilerimiz ise yapılan görüşmelerde dünya mutfakları üzerine kendilerini geliştirmeleri gerektiği açığa çıkmıştır. Ülkemiz özellikle İstanbul, kozmopolit bir yapıya sahip olduğu ve çok çeşitli ülkelerden turist çektiği için yiyecek,İçecek sektörü, geleneksel mutfağın yanında dünya mutfaklarına sahip ara eleman ihtiyacı duymaktadır. Katılımcılarımız geleneksel yemekler konusunda oldukça başarılı olmalarına rağmen dünya mutfakları konusunda okullarımızdaki müfredat yetersizliği ve staj eksikliğinden bu alanda geri kalmış durumdadır.

Bu ihtiyaçlara ek olarak öğrencilerimizin, turizm sektörünün olmazsa olmazı yabancı dil konusunda kendilerini geliştirmeye, sosyal olarak gelişmemiş ailelere mensup olduklarından ufuklarını genişletmeye, Avrupa Kültürü ile tanışmaya ve bu bilinci edinmeye ihtiyaçları vardır. Bahsedilen potansiyel, ihtiyaç ve gerekçeler ışığında projemizin amaçları;

- -Katılımcılarımızın mesleki gelişimlerini sertifikalar ile belgelendirerek istihdam kadrolarında kendilerini ön plana çıkarmak
- -Mesleki heyecanlarını canlandırmak
- -Ön yargılarından arınarak Avrupalılık Bilinci edinmelerini sağlamak

### **Katılımcılarımız Üzerine Etkiler**

- Katılımcı öğrencilerimiz, 3 hafta yoğun bir şekilde mesai yaparak mesleklerini icra edecekler ve bu sayede mesleki bilgi ve becerileri gelişecektir.
- Katılımcılarımız en önemli ihtiyaç pratik deneyimleri Avrupa ülkesinde katılacakları eğitim faaliyetleri sayesinde gidereceklerdir.
- Yiyecek, içecek alanı katılımcılarımız dünya mutfakları konusunda hem bilgi birikim hem de pratik olarak kendilerini geliştireceklerdir.

### **Okulumuz Üzerine Etkileri**

- Okulumuz, yerelde 2 büyük firma, Avrupa çapında da ev sahibi kurumumuz ile uygulayacağı projemiz ile kurumsal kapasitesini artıracaktır. Okulumuzun eğitim ve öğretim organizasyonu, Avrupa Seviyelerinde koordinasyonu sağlanacaktır.
- Refakatçi öğretmenlerimizin elde edecekleri yeni öğretim teknikleri, yenilikçi müfredatlar, eğitim organizasyonları ve yönetim tarzları kurumumuza aktarımı sağlanarak okulumuzun kalite geliştirmesi ve uluslararasılaşması olumlu anlamda etkilenecektir.

Ayrıca, proje çıktılarımızın kurumumuzda projeye dahil olamamış hedef gruplarımız; personel ve öğrencilere aktarılması mezun kalitemizi etkileyerek mezun istihdam oranımız artacaktır.