

Sevgili Gençler, Sayın Veliler,

Bilime, sanata ve spora önem veren, alanında uzman, nitelikli öğretmen ve idari personelleri ile üstün standartlarda eğitim veren bir kurumuz.

Güncel öğretim teknikleri ve farklı eğitim modelleriyle öğrenci merkezli eğitim vererek yaratıcı ve eleştirel düşünme becerileri kazandırıyoruz.

Öğrencilerimizin ahlaklı bireyler olarak toplumda saygın bir yer edinebilmelerini önemsiyor ve bunun için değerler eğitimiyle karakter gelişimlerine destek oluyoruz.

Üreten ve büyüyen Türkiye'nin temellerinin mesleki eğitimle atılacağı gerçeğiyle mesleki eğitimin önemini vurgulayarak sizleri de aramızda görmeyi diliyor, başarıya ortak olmaya davet ediyorum.

Yunus EFİLOĞLU

Okul Müdürü

Yasin Haşimoğlu Mh. Kader Sk. No:8

Oltu/ERZURUM

0442 816 10 79

0442 816 39 55

oltunenehatunmtal.meb.k12.tr

869639@meb.k12.tr

/nenehatunmtal

/nenehatunmtal

/nenehatunmeslekliyesi

Çünkü

İşletmelerde Beceri Eğitimi süresince öğrencilere **asgari ücretin en az %30'u kadar ücret ödenir.**



Öğrenciler 9. sınıftan itibaren Millî Eğitim Bakanlığı tarafından **sigortalanır.**



Öğrenimleri esnasında ERASMUS+ programlarıyla erken yaşta **Avrupa ülkelerine seyahat etme imkanına sahip olurlar.**



Alanlarından mezun olan öğrenciler üniversite tercihini başka bir alanda yaparak **iki meslek sahibi** olabilirler.



Diploma ile birlikte "**İş Yeri Açma Belgesi**" ve Avrupa ülkelerinde çalışma belgesi olan "**Europass**" sertifikasına sahip olurlar.



Öğrencilerimiz, mezun oldukları alan üzerine kuracakları işyeri için **KOSGEB** aracılığı ile 50 bin TL hibe, 100 bin TL faizsiz kredi olmak üzere toplamda **150 bin TL destek** alarak **kendi işyerlerini açabilirler.**



Yatılı okumak isteyen öğrencilerimiz, pansiyon imkanlarından faydalanabilirler.



TERCİH KODU : 48103

**GÜÇLÜ TÜRKİYE İÇİN
MESLEKİ EĞİTİM**



Oltu Nenehatun
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Okul tanıtım firmimiz için QR kodu taratınız.



Resmî web sitemiz için QR kodu taratınız.





ALANLARIMIZ



Yiyecek İçecek Hizmetleri

Dünya mutfaklarından bin bir çeşit yemek ve tatlıların yapıldığı, öğrencilere bireysel çalışma ve yaratıcılıklarını kullanma, kendi özgün yemek menüsünü yapma fırsatı veren bölümdür.

Öğrenciler bu alandan mezun olduktan sonra kendilerine verilen iş yeri açma belgesiyle kendi işinin patronu olabileceği gibi yükseköğrenime devam ederek hem özel sektörde hem kamuda dolgun ücretle çalışma imkanı bulmaktadır.

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanı 0-18 yaşlar arasındaki normal gelişim gösteren, özel gereksinimi olan, korunmaya muhtaç ile hastanede yatan çocukların tüm gelişim alanlarını desteklemek amacıyla eğitim veren bir bölümdür.

Öğrenciler özel ve resmi kurumların kreş, yuva, anaokulu, anasınıfı gibi Erken Çocukluk Eğitim Kurumlarında ve Rehabilitasyon Merkezleri ile Çocuk Kulüplerinde çalışabilirler.

Hasta ve Yaşlı Hizmetleri

Bu alanda hasta ve yaşlının kişisel bakımını yapma, tıbbi bakımını destekleme, beslenmesini sağlama, ilk yardım uygulama, tıbbi terminoloji, sağlıklı ve aktif yaşlanma ile ilgili bilgi, becerileri kazandırmaya yönelik eğitimi verilmektedir.

Öğrenciler, sağlık hizmeti veren işletmelerde ayrıca, sosyal hizmetler, huzurevleri, fizik tedavi ve rehabilitasyon merkezleri, evde bakım hizmetleri veren kamu - özel, kurum ve kuruluşlarında çalışabilirler.