



HACI MUZAFFER BAKBAK MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



A) Anadolu Meslek Programı: Sınavsız

- Bilişim Teknolojileri Alanı
- Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanı
- Grafik ve Fotoğraf Alanı
- El Sanatları Teknolojisi Alanı
- Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı
- Moda Tasarım Teknolojileri Alanı
- Gıda Teknolojisi Alanı

Anadolu Meslek Programı/Sınavsız bölüm/dallar için **Ortaokul Başarı Puanına** göre öğrenci almaktadır.

Atölyeler:

Avrupa Birliği destekli tam donanımlı atölyeler mevcuttur:

- Çocuk Gelişimi Atölyeleri,
- Bilişim Laboratuvarları,
- Moda Tasarım Atölyeleri,
- Grafik ve Fotoğraf Alanı Laboratuvarları,
- Yiyecek İçecek Alanı Mutfacı,
- Gıda Teknolojileri Laboratuvarı,
- El Sanatları Teknolojileri Laboratuvarı.

Projeler:

- "Meslek Liseleri Ailelerle Buluşuyor" Projesi
- Sosyal Uyum Projesi
- Mesleki ve Teknik Eğitimde Uyum Projesi
- 4006 Tübitak Projesi
- Avrupa Birliği Projeleri
- Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Bakanlık ARGE Projesi

B) Anadolu Teknik Programı (ATP): Sınavlı

- Gıda Teknolojisi Alanı

Anadolu Teknik Programı **LGS Puanına** göre öğrenci almaktadır.

2020 Yerleştirme Sonuçlarına göre:

En Yüksek Yüzdellik Dilim: %20,72
En Düşük Yüzdellik Dilim: %57,46

Staj imkanları:

- Anadolu Teknik Programı, Gıda Teknolojileri alanındaki öğrenciler 11. Sınıftan mezun olduktan sonraki yaz tatilinde 40 günlük staj yapmaktadır.
- Anadolu Meslek Programı, alanlarındaki öğrenciler 12. Sınıf eğitim-öğretim yılı süresince haftanın 3 günü staj yaparlar.
- Asgari ücretin 3'te 1'i kadar maaş alırlar.

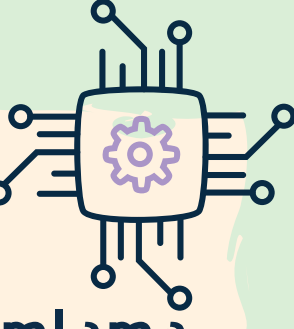
Pansiyon: Pansiyon bulunmamaktadır.

Okul İletişim Bilgileri:

Adres: İnönü Cad. No:162 ŞahinbeyGAZİANTEP
Tel: 0 342 252 52 61
web adresi: <http://hmbakbak.meb.k12.tr>



HACI MUZAFFER BAKBAK MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Bilişim Teknolojileri Alanı:

Bilişim Teknolojileri alanında öğrenciye; temel algoritma, görsel blok programlama ve programlama işlemlerini yapma, bilişim etiği, bilgi güvenliği, fikri mülkiyet, sanayi devrimleri, dijital dönüşüm ve endüstri 4.0 teknolojileri, bilgisayar montajı yapma ve ağ temellerini kullanma, teknik resim kurallarına uygun çizimler yapma, bilgisayarda üç boyutlu tasarım yaparak hazırlanan tasarımların baskısını alma ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Bilişim Teknolojileri Alanı Programı'nda;

1. Yazılım Geliştirme
2. Ağ İşletmenliği ve Siber Güvenlik dalları yer almaktadır.

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanı:

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi alanında öğrenciye; doğum öncesi, doğum, doğum sonrası yeni doğanın gelişim dönemleri konularında kendini geliştirme, çocuk ruh sağlığı, çocukları tanıma/değerlendirme, çocuk ihmal ve istismarının önlenmesine yönelik konularda kendini geliştirme, çocukların gelişim alanlarını destekleyen müzik/dramatik etkinlik çalışmaları ile müzik/dramatik etkinlikte kullanılacak araç gereç hazırlama ve uygulama, çocukların fiziksel, motor, bilişsel, dil, sosyal, duygusal, cinsel ve ahlak gelişimi özellikleri hakkında edindikleri bilgiler doğrultusunda etkinlikler hazırlama, özel eğitim, özel gereksinimli bireylerin özellikleri ve eğitimleri ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırma, erken çocukluk eğitim kurumlarında uygulanan plan, program, etkinliklerin hazırlanması/uygulanması ile özel gereksinimli bireylerin özelliklerine uygun olarak bireysel eğitim ve grup eğitim planı hazırlama, 0-6 yaş çocuklarının öz bakım becerilerini karşılamaya yönelik konularda kendini geliştirme, çocuklarla etkili iletişim kurma ile ilgili bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Alanı Programı'nda;

1. Erken Çocukluk ve Özel Eğitim dalı yer almaktadır.



Gıda Teknolojisi Alanı:

Gıda Teknolojisi alanında öğrenciye; kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde mikrobiyolojik yöntemlere uygun bir şekilde mikroorganizmaları inceleme, gıdalarda mikroorganizma gelişimini ve gıda zehirlenmelerini önlemek için gereken işlemleri yapma, çevre korumaya ilişkin önlemleri uygulayarak mevzuata ve kimya laboratuvarı kurallarına uygun şekilde laboratuvarında araç gereçleri kullanma, örneği analize hazırlama, analizler için gerekli temel fiziksel ve kimyasal işlemleri ve analiz sonrası işlemleri yapma, kalite ve gıda güvenilirliği gereklilikleri çerçevesinde, gıda hijyeni, kişisel hijyen, su, hava ve işletme hijyeni, araç, gereç ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyonu, atıkların uzaklaştırılması, haşerelerle mücadele ile ilgili işlemleri yönetmelik ve standartlara göre yapma ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Gıda Teknolojisi Alanı Programı'nda;

1. Gıda Teknolojisi dalı yer almaktadır.



*Verilen bilgiler Okul İdareleri ya da Okul Psikolojik Danışmanı/Rehber Öğretmeni tarafından alınan bilgiler doğrultusunda hazırlanmıştır.

**Yukarıda alanlara ait tüm dallara yer verilmiştir. Okullarda tüm dallardan öğrenci alımı yapılmayabilmektedir. Okulun öğrenci alımı yapacak olduğu alan ve dalları öğrenmek için okul ile iletişime geçiniz.



HACI MUZAFFER BAKBAK MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

El Sanatları Teknolojisi Alanı:

El Sanatları Teknolojisi alanında öğrenciye; çeşitli yöntem ve teknikler ile el sanatları ve dekoratif ev tekstili temel uygulamalarını yapma ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

El Sanatları Teknolojisi Alanı Programı'nda;

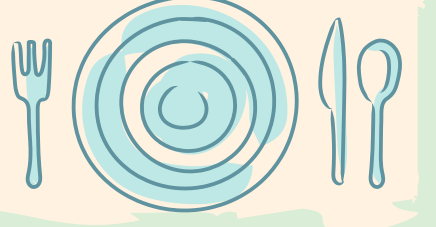
1. Dekoratif El Sanatları
2. Dekoratif Ev Tekstili dalları yer almaktadır.

Çiyecek İçecek Hizmetleri Alanı:

Çiyecek İçecek Hizmetleri alanında öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği, teknolojik gelişmeler ve endüstriyel dönüşüm, iş kurma ve yürütme konularında mesleki gelişim sağlayacak beceriler kazanma, beslenme ilkeleri ve hijyen ile ilgili işlemleri yapma, temel yiyecek üretimi ve servisi ile ilgili işlemleri yapma ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Çiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Programı'nda;

1. Çiyecek İçecek Hizmetleri dalı yer almaktadır.



Grafik ve Fotoğraf Alanı:



Grafik ve Fotoğraf alanında öğrenciye; temel fotoğraf çekimi yapma, çizim araç gereçleriyle tasarımın temel elemanlarını kullanarak uygulama yapma, ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Grafik ve Fotoğraf Alanı Programı'nda;

1. Grafik,
2. Fotoğraf dalları yer almaktadır.



Moda Tasarım Teknolojileri Alanı:

Moda Tasarım Teknolojileri alanında öğrenciye; giysi tasarımında tekniğine uygun şekilde silüet üzerine model tasarımı uygulamalarını yapma, modelin teknik çizimlerini yapma ve üretim proseslerini gerçekleştirme, giyimde hammadde ve yüzey özellikleri uygulamaları, temel dikiş teknikleri, kalıp hazırlama ve ölçü alma teknikleri, çocuk, kadın, erkek giysi kalıbı hazırlama ve üretim uygulamalarını tekniğine uygun şekilde yapma ile ilgili ortak bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Moda Tasarım Teknolojileri Alan Programı'nda;

1. Giysi Kalıp Tasarımı ve Üretimi,
2. Terzilik dalları yer almaktadır



*Verilen bilgiler Okul İdareleri ya da Okul Psikolojik Danışmanı/Rehber Öğretmeni tarafından alınan bilgiler doğrultusunda hazırlanmıştır.

**Yukarıda alanlara ait tüm dallara yer verilmiştir. Okullarda tüm dallardan öğrenci alımı yapılmayabilmektedir. Okulun öğrenci alımı yapacak olduğu alan ve dalları öğrenmek için okul ile iletişime geçiniz.