

HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ VE SAĞLIĞI

- Hayvancılıkla ilgili işletme faaliyetlerini planlanma, hayvan barınaklarını kurma, hayvan seçimi, hayvanların organ ve sistemlerinin yapı ve fonksiyonları, hayvanları besleme, hayvanlarda temel tıbbi uygulamalarda yardımcı olma,
 - Büyük ve küçükbaş hayvanları beslenme, üreme faaliyetlerini yürütme, hastalıklardan korunma, hayvansal ürünler elde etme ve değerlendirilme,
 - Hayvan hastalıklarının teşhis ve tedavisinde veteriner hekime yardımcı olma, evcil hayvanlarda gebelik teşhisi ve takibinin yapma, doğuma yardım etme, hastalıklarla mücadele etme, hastalık çıkan yerlerde karantina ve sağlık tedbirlerini alma
- ile ilgili bilgi, becerileri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

Alanın Altında Yer Alan Dallar

- Hayvan Yetiştiriciliği,

Veteriner Sağlık dallarında eğitim verilmektedir.

Hayvan Yetiştiriciliği Ve Sağlığı	Öğretim Programları	Öğretim Süresi
ÖNLİSANS	Ancılık	2
	Endüstriyel Tavukçuluk	2
	Kümes Hayvanları Yetiştiriciliği	2
	Laboratuvar Teknolojisi	2
	Laborant ve Veteriner Sağlık	2
	Perfüzyon Teknikleri	2
	Süt ve Besi Hayvancılığı	2
Tarımsal İşletmecilik	2	
LİSANS	Hayvansal Üretim	4

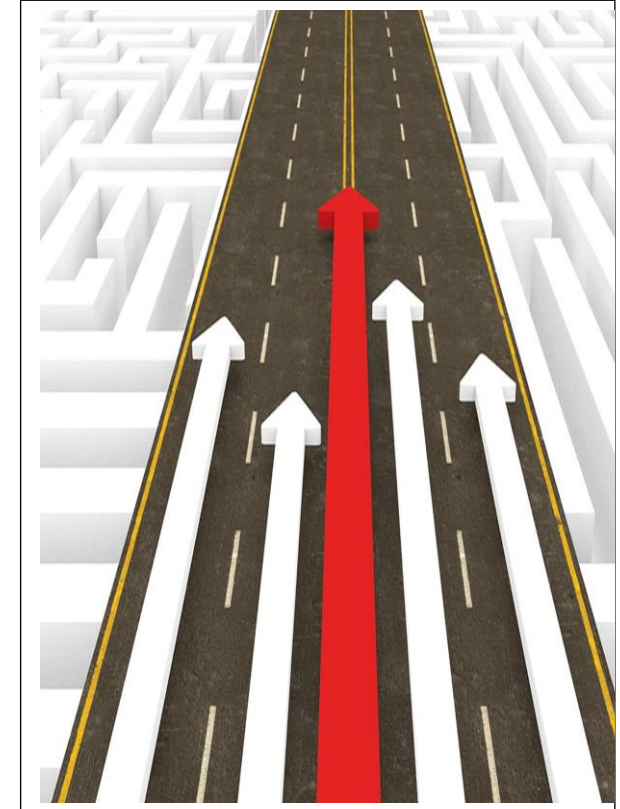
Daha detaylı bilgi için Rehberlik Servisine başvurunuz !!!

Hazırlayan

MERAL BÜYÜKÇOLPAN



NEDEN TUŞBA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ?



NEDEN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ ?

MESLEKİ TEKNİK LİSESİNDE EĞİTİM

- 9.SINIF • ORTAK EĞİTİM
- 10.SINIF • MESLEK ALANI EĞİTİMİ
- 11.SINIF • DAL EĞİTİMİ
- 12.SINIF • DAL EĞİTİMİ

Bilim, sanayi ve teknolojinin sürekli geliştiği bir dünyada bireylerin hayal ettikleri meslekte çalışmaları için; yeniliğe açık, girişimci ve yaratıcı olmaları beklenmektedir. Bu yolda amaçlarına ulaşip, mesleklerinde yetkin bireyler olabilmeleri için öğrencilerimize mesleki ve teknik eğitim okullarında tercih ettikleri alan ve dalda eğitim alma şansı sağlanmaktadır. Bu kapsamda, 53 alan ve 205 dalda eğitim verilmekte ve öğrencilerimizin tercih seçeneğinin oldukça fazla olduğu görülmektedir

Öğrencilerimiz liseyi bitirdiklerinde eğitim gördükleri alan ve dalda hem **diploma** hem de **işyeri açma belgesine** sahip olup **teknisyenlik unvanı** kazanırlar. Ayrıca mezun olan öğrencilerimiz; **aldığı ve başardığı modülleri, dersleri ve kredileri gösteren belge** ve yurt dışı iş başvurularında, eğitim sertifikalarını ve diplomalarını sunma ve açıklama konusunda yardımcı olan **EUROPASS Sertifika Eklerine** sahip olurlar.

Sayısı yüzbinleri geçen lisans mezunlarının işsiz olması, işverenlerin ise meslek lisesi mezunlarını tercih etmesi mesleki ve teknik eğitim kurumlarının önemini ortaya koymaktadır.



Yükseköğretime Geçiş

Mesleki ve teknik eğitim okullarından mezun olan öğrencilerimiz isterlerse yükseköğretime devam hakkına sahiptirler. Mezun oldukları alanla ilgili **ön lisans** (2 yıllık) ya da **lisans** (4 yıllık) programlarını tercih edebilirler. Üniversiteye geçiş sınav sonucuna göre alanında eğitim yapmak isteyen öğrencilerimize meslek yüksekokullarına geçişte ek puan verilir. Mezunlarımız yükseköğretime geçerken hiçbir hak kaybına uğramazlar.

OKULUMUZ BÖLÜMLERİ

- GIDA TEKNOLOJİLERİ
- HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ VE SAĞLIĞI

GIDA TEKNOLOJİLERİ

- Gıda analizleri için gerekli temel fiziksel-kimyasal işlemler, ham maddelerde ve işlenmiş gıdalarda duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite kontrol analizleri, üretim süreci kontrolleri, gıda ambalajları, etiketleri ve kontrolleri,
- Süt ve süt ürünleri, taze meyve sebzeler ve ürünleri, et ve et ürünleri, hububat ve hububat ürünleri, bitkisel yağ, alkollü ve alkolsüz içecekler, çay, özel gıdalar işleme ile ilgili bilgi, becerileri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

Alanın Altında Yer Alan Dallar

- Gıda Kalite Kontrol
- Gıda İşleme

ÖNEMLİ NOT:

Öğrenci kendi alanından **ön lisans** eğitimini seçtiğinde **0,6 ek puan** yerleştirme puanına eklenecektir.

Bu durum Lisans eğitiminde geçerli değildir.