



AMASRA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

2019-1-TR01-KA102-069852

ERASMUS+ PROGRAMI MESLEKİ EĞİTİM
ÖĞRENİCİ VE PERSONEL HAREKETLİLİĞİ

BAŞARI İÇİN STAJERLİK

21/05/2022-18/08/2022



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir



PROJEMİZİN HEDEFLERİ NEYDİ?

Amasra Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olarak Turizm ve Otelcilik alanında eğitim vermekteyiz. Okulumuz 'da Yiyecek ve İçecek Hizmetleri ve Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanları bulunmaktadır. Okulumuz öğrencileri 10.ve 11.sınıf sonunda Mayıs ve Eylül tarihleri arasında işletmelerde beceri eğitimi uygulaması (Staj) yapmaktadırlar.

Okul olarak Toplam Kalite anlayışı içerisinde, tüm paydaşların ihtiyaçlarına cevap veren, mesleki açıdan yetkin ve işletmelerce tercih edilen, evrensel değerlere saygılı bireyler yetiştiren bir eğitimöğretim hizmeti sunmak ve Otelcilik ve Turizm Eğitimi veren Meslek Liseleri arasında Türkiye'nin en başarılı ve örnek alınan okulu olmak istiyoruz.

Bilgi ve iletişim teknolojilerindeki baş döndürücü gelişmelerin etkisi bütün sektörlerde ve hayatın her alanında hissedilmekle birlikte değişimin en çok etkilediği alanların başında eğitim gelmektedir. Hızla değişen teknolojik bilgi, üretim yöntemleri ve iş hayatındaki gelişmelere paralel dinamik bir yapı sergileyen mesleki ve teknik eğitimin önemi ise tüm dünyada giderek artmaktadır. Bu dinamik yapı; sürekli kendini yenileyen bir eğitim sistemini, teknolojik altyapı yatırımlarının güçlendirilmesini, dünyadaki gelişmelerin yakından takip edilmesini ve özel sektörle yakın bir iş birliğini gerekli kılmaktadır.

Bizlerin de temel önceliği mesleki ve teknik eğitimi yerel, ulusal ve uluslararası iş piyasalarının beklentilerine uygun yapılandırarak genç nüfusumuza gerekli bilgi, beceri ve yetkinliği kazandırmaktır. Projemiz mesleki ve teknik eğitime erişimin geliştirilmesine, mesleki ve teknik eğitimin kalitesinin artırılmasına, eğitim sektörünün toplumla ve iş dünyası ile ilişkilerinin geliştirilmesine, talep doğrultusunda arz edilen nitelikli iş gücünün istihdamının sağlanmasına katkıda bulunmasını sağlamayı amaçlanmıştır. Okul olarak biz de eğitimin kalitesini arttırarak küreselleşen dünyamızda yaşam standartlarımızı en iyi dereceye çıkarmak için uluslararası projeler ile bilgi alışverişini sağlamak, eğitim kalitemizi uluslararası düzeye taşımak için öğretmenlerimizin Avrupa'daki eğitim uygulamalarını gözlemleyerek edinilen bilgilerin okulumuza entegrasyonunu hedeflemekteyiz. Projemizle bu stratejik planlamalarımızın içerisinde olan mesleki ve yabancı dil yeterliliği olan sektörün ihtiyacını karşılayacak kalifiye eleman sıkıntısını çözmeyi hedefledik. Bunu yanı sıra okullarımızın Avrupa'daki eğitime ve öğrencilerimizin mezuniyet sonrası istihdamına pozitif katkı sağlaması için yurt dışı kurum ve kuruluşlarla ortaklık yapması hedeflenmiştir.

Bu proje ile öğrencilerimizin;

Avrupa vatandaşlığı duygusunu geliştirmeleri,
Yabancı dil ve mesleki becerilerini geliştirmeleri,
Yeni zorluklara adapte olmayı, kendine güvenin artmasını, kültürler arası farkındalıklarının artmasını ve iletişim becerilerinin gelişmesini
Okuldan İş hayatına geçişlerini kolaylaştırmaları,
İstihdamı Arttırır-İlk "iş deneyimi" tecrübesi sağlamayı ve bununla paralel diğer öğrencilerimizden projenin yaygınlaştırma faaliyetleri süresince bilgilendirilerek etkilenmeleri planlanmıştır.

PROJE HAZIRLIK ÇALIŞMALARIMIZ



The banner is orange and features several logos and text. At the top left is the European Union flag with the text 'Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir'. Below it is the Erasmus+ logo. To the right is the logo of the Ministry of National Education and Technical Education (T.C. Milli Eğitim ve Teknik Eğitim Bakanlığı) with the text '1960'. In the center, the text reads 'BAŞARI İÇİN STAJERLİK' in large white letters, followed by '2019-1-TR01-KA102-069852' and 'Erasmus+Programı Mesleki Eğitim Öğrenci ve Personel Hareketliliği'. At the bottom left is the logo of the Turkish National Agency for Erasmus+ (T.C. Ulusal Ajans) with the text 'ERASMUS+ TURKISH NATIONAL AGENCY'.

Proje kabulünden sonra okulumuz 11.Sınıf Servis, Pastane, Mutfak, Ön Büro ve Kat Hizmetleri dalı öğrencilerine proje ekibi ile toplantı yapılarak proje hakkında bilgilendirme çalışması yapıldı. Öğrenciler aracılığı ile yapılan proje bilgilendirme toplantısına velilerimiz de davet mektubu ile davet edildi.

Proje bilgilendirme toplantısında proje uygulama amaçları hakkında kapsamlı bilgilendirme çalışması yapıldı. Toplantı sonunda katılımcı adaylara ve velilerine katılımcı başvuru formu verilerek başvuru yapmaları sağlandı. Proje çalışmalarını için başvuru yapan katılımcı adaylar yabancı dil sınavına alındı. Hazırlık sürecinin Ekim ayında başlaması seçilme gününe kadar bütün katılımcı adayı öğrencilerimize, kendilerine mesleki bilgi ve yabancı dil anlamında yatırım yapma şansı tanındı. Sınavdan sonra aynı gün mülakat yapıldı. Yabancı dil sınavından alınan notun %75'i ile mülakatta (sözlü sorular, niyet ve sorumluluk tespiti amaçlı, subjektif puanlama) 100 üzerinden verilen notun % 25'i toplanarak katılımcı adaylarının ortalama notu hesaplandı. Anne-Babası vefat etmiş, boşanmış, düşük gelirli öğrencilere ve kız öğrencilere pozitif ayrımcılık yapıldı. Katılımcı seçiminde şu kriterler göz önünde bulunduruldu.

- * Katılımcılar 11.sınıf ilgili dal öğrencileri olacaklardır.
- * Yurt dışına çıkış için herhangi bir engeli olmayacak.
- * Sağlık durumu proje çalışmalarına elverişli olacak
- * Orta öğretimde disiplin cezası almamış olacak.
- * Proje çalışmalarını için velisinin onayı olacak.



PROJE EV SAHİPLERİMİZ



* Ceh Gastro GmbH

*Hotel Elisabetha Hannover

Proje ev sahibi ortaklarımız Almanya'nın Hannover şehrinde bulunan Ceh Gastro GmbH ve Hotel Elisabetha işletmeliriydi.

Öğrencilerimiz haftada 5 gün günde 8 saat olmak üzere beceri eğitimi yani stajlarını yaptılar. Her ay 1 refakatçi öğretmen (7 gün) öğrencilerin staj işletmelerinde denetimi, kontrolü ve değerlendirme raporlarını hazırladılar. İlk hafta sonunda öğrenciler işletmelere uygulamalı eğitimlerini yapmak üzere dağıtıldı. Öğrenciler, eğitimin daha verimli olması prensibiyle ikiye bölünerek guruplara ayrılarak işletmelere dağıtıldılar. Öğrenciler 12 hafta boyunca işletmelerde okulda aldıkları branş ve dal eğitimleri doğrultusunda yerleştirildiler. Bu süreçte refakatçi öğretmenler ve ortak kurum eğitimcileri öğrencileri belli periyotlarla kontrol ederek rapor hazırladılar. Bu raporlama haftalık olarak okulumuz web sayfasında yayınlandı.

Öğrenciler, Refakatçiler, Ortak Okul Meslek Dersleri Eğitimcileri ve İş başı eğitim yaptığı kurum yetkilileri ve Usta Eğitimcileri ortaklaşa değerlendirme formu hazırladılar. Ayrıca Haftalık bazda beceri eğitimi esnasında ekstra öğrenciler her haftaya özgün bir konu hakkında bilgilendirme aldılar.

BECERİ EĞİTİMİNİN DETAYI

- 1.Hafta: Ülke dili ile tanışma. Günlük yaşamda karşılaşılabilecek durumlarla baş edebilmeye yönelik iletişim becerisi ve yeteneklerinin geliştirilmesi ile yararlanıcıların iş hayatında çalışabilmesine imkân sağlamak üzere, hedef mesleki Alana yönelik dil becerisinin artırılması amaçlanmaktadır.
2. Hafta: Hijyen kuralları
- 3.Hafta: İş Kazaları hakkında bilgi ve korunma yöntemleri
4. Hafta: İşletmede Mesleki diyalog İşletme misafirleri ile diyalog eğitimi
- 5.Hafta: Kültürel adet ve alışkanlıklar katılımcıların alışık oldukları eğitim şekli ve düzeyinden farklı olarak karşılaşılabilecekleri düzeyler ve uygulamalar üzerine çalışılacaktır
6. Hafta: Ülkenin yiyecek içecek sektörü ve konaklama sektörü hakkında pratik eğitim

7. Hafta: Yerli ürünleri tanıma işletme deneyimi beceri eğitimi Kullanılan malzemeler (Örn: servis çatal bıçak kaşık vs. ile kullanılan baharat ot bıçak vs.) malzeme bilgisi. Alan Bilgisi.

8. Hafta: Alan bilgisi

9. Hafta: Malzeme kullanımı beceri eğitimi ürün hazırlama usulüne uygun hizmet.

10. Hafta: Uygun hizmet ve ürün hazırlama

11. Hafta: İş disiplini,

12. Hafta: Farklı durum ve olaylar hakkında pratik çözüm üretimi.

13. Hafta: Kariyer Planlaması hakkında eğitim







PROJE SONRASI ÖĞRENCİLERİMİZİN DEĞERLENDİRMELERİ

EMİRCAN UMAR (KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI)

İşletmelerde Beceri Eğitimini (Staj) Hannover'da Hotel Elisabetha 'da yaptım. Bu proje bana ilk başta yeni dil, yeni kültür ve yeni bir ülkeyi tanıma fırsatı verdi. Bu süreçte çalışmanın yanı sıra gezme ve eğlenme şansımız da oldu, yorulduk ve bir sürü şey öğrendik. Yeni bir dil, yeni bir kültür, saygı ve arkadaşlığı da öğretti ve arkadaş olmak için aynı dili konuşmayı veya aynı ülkeden olmamanın gerektirdiğini anladım. Bu projede ilk olarak Serhan öğretmenime ve yanımızda olan herkese, ev sahibi kuruluş sahibine teşekkür etmek istiyorum bana bu deneyimi yaşattıkları için...

KEREM BEYTULLAH KAHRAMAN (KONAKLAMA VE SEYAHAT HİZMETLERİ ALANI)

İşletmelerde Beceri Eğitimini Hannover'da Hotel Elisabetha'da yaptım. Bu proje dil becerisi ve mesleki eğitimim konusunda gelişmem de çok yardımcı oldu. Yeni kültür ve yeni insanları tanımamı sağladı. Yabancı kültürden insanların samimiyetini gördüm çok güzel bir tecrübeydi.

OSMAN SEMİH KARAGÜLLE (YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI)

İşletmelerde Beceri Eğitimini (Staj) Hannover'da Cafe Extrablatt 'da yaptım. Acabalarla çıktığımız bu yolda ailelerimizi geride bırakıyorduk ve bilmediğimiz bir ortama gidiyorduk aklımızda sadece onlar bize güvendi başarmak zorundayız dedik ve bilginize bilgi katarak iyi kötü tecrübeler edinerek ailemize dostlar ablalar abiler arkadaşlar katarak geri döndük.

Buradan ilk gittiğimizde Serhan öğretmenimiz yanımızda olduğu için ürkekliğimiz azalmıştı. Öğretmenimiz bizi yerleştirdi ve bir haftalık uyum haftasından sonra geri döndü. Çalışmaya başladığımız ortamda onların da acabaları bizimde acabalarımız vardı. Sağ olsunlar bizim yabancılığımızı çabuk atlatmamız için bizlere çok destekleri oldu.

Elbette bazı talihsizlikler de yaşadık. Bizim buralarda böyle şeyler nadiren olduğu için rahat davranmamız başta Ali Baran arkadaşım çantasını çaldırıldı ardından geleceğimiz zamana yakın ben ve Ali Baran arkadaşımın belirli miktar parası çalındı. Anladık ki gurbet ana ocağı değil güvenmemiz gerekiyormuş. Ben orada olduğum süre boyunca barda ve serviste çalıştım. İlk başlarda acaba yapabilir mi diye düşünenler. Osman sana güveniyorum sen başarırısın dediler bende başardım. Ev sahibi olan ve hatta staj boyunca bizimle ilgili olan Umut bey bile staj boyunca beni böyle görmediniz çocuklar iş disiplinin için bunu böyle yapmam gerekiyordu ama sizi çok sevdim bir daha aramızda görmek isterim seni dedi. Mesai saatleri boyunca çalıştığımız abilerimizle abalarımızla bir aile gibi olduk ve vedalaşırken çok zorlandık.

Ben tekrar bize bu imkanı sağlayan Serhan öğretmenime emeği geçen tüm öğretmenlerime teşekkür ediyorum. İleride bir gün tekrar nerede olursa olsun çalışma

hayatımızda gerek öğrendiğimiz dil, gerek tecrübenin bize çok faydası olacağına inanıyorum.

SELİN KARTAL (YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI)

İşletmelerde Beceri Eğitimini (Staj) Hannover'da Cafe Extrablatt 'da yaptım. Okulumuz öğretmenlerinden Serhan Koyuncu eşliğinde Erasmus projesine katılmaya karar verdim. Öğretmenimizin dağıttığı başvuru formlardan sonra sözlü mülakat yapıldı. Daha sonra seçilen öğrenciler Almanca dil kursuna başladık. 21.05.2022 tarihinde Almanya ya yola çıktık. Arkadaşlarım lojmanda kalırken ben ise staj yapacağım restoranın Müdürü Meryem hanımın evinde staj bitimine kadar onun yanında kaldım. Almanya da servis elemanı olarak ve mutfakta staj yaptım. İyi kötü tecrübelerim oldu genellikle müşterilere servis yaptım. Herkes çok sıcak kanlıydı, hepsiyle çok iyi anlaştım. Bir gün servis yapmak için gittiğim masada müşterilerin üzerine tepsi bulunan içecekler döküldü özrümü diledim. Staj bittiğinde müdürüm bana almış olduğu hediyeyi verdi ve vedalaştık. Ben onlarla tanıştığıma memnun oldum ve ileride tekrar gitmek istiyorum her zaman bana yardımcı oldular .

TUNAHAN SARI (YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI)

İşletmelerde Beceri Eğitimini (Staj) Hannover'da Cafe Extrablatt 'da yaptım. Öncelikle ben ve arkadaşlarıma bu deneyimi yaşattıkları için Serhan öğretmenime ve okulumuza teşekkür ederim

Staj süresince kendimi dil ve mesleki alanda geliştirmek için elimden gelenin en iyisini yapmaya çalıştım. Okulda aldığım yabancı dil eğitimi bana çok yardımcı oldu. İş yerindeki çalışma arkadaşlarıma bana iyi davranması ortama ayak sağlamamda çok yardımcı oldu. Staj süresince bar ve servis alanında çalışma fırsatları buldum. Kazandığım paramı nasıl değerlendirmem gerektiğini öğrendim. Staj sürecim boyunca bize yardımcı olan Çisel Hanım ve müdürüm Cengiz Beye, bize ev sahipliği yapan Umut Beye çok teşekkür ediyorum.

EMİRCAN ÇANKAYA (YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI)

İşletmelerde Beceri Eğitimini (Staj) Hannover'da Cafe Extrablatt 'da yaptım. İlk olarak ben ve arkadaşlarıma adına bize böyle bir proje hazırladıkları için Serhan hocamıza ve okulumuza teşekkür ederiz. Bu proje ve staj bitimine kadar kendimi mesleki anlamda çokça geliştirdiğimi düşünüyorum. Okulda bize öğretilen İngilizce ve Almanca sayesinde iş arkadaşlarımızla çok zorlanmadık. İş yerinde çalışma sürecinde çalışanları zorlamayacak şekilde çalışmaya gayret gösterip hem Alman çalışma kültürünü disiplinini öğrendik hem barda hem de serviste çalıştım. Alanımın temel hamur teknikleri kısaca pastane olmasına rağmen elimden geleni yapıp çalışmaya gayret ettim. Son olarak orada bizimle ilgilenen

bize yol gösteren ilk başta Serhan hocamıza, Almanya'da bizimle ilgilenen Çisel hanıma ev sahibimiz Umut beye ve müdürlerimize çok teşekkür ederim.

BARAN GÜNGÖR (YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI)

İşletmelerde Beceri Eğitimini (Staj) Hannover'da Cafe Extrablatt 'da yaptım. İlk önce Serhan öğretmenimize ve bütün müdürlerimize her şey için teşekkür ediyorum. Bize bu fırsatı ve deneyimi yaşattıkları için bize bu fırsatı sağlayan herkesin yeri çok ayrı.

21/05/2022 tarihinde Almanya'ya vardık ve 22/05/2022 tarihinde ilk iş günümüdü. Elbette ilk başlarda tanımadığımız bir yer ve insanlar olduğu için biraz çekingen başladım ama hiç gerek yokmuş böyle bir şeye çünkü çalışma yerimdeki insanlar bana her konuda yardımcı oldu, hem de gerçekten her konuda ilk iş günümde tepsi tutmayı bile bilmiyordum biraz zaman geçince güzel bir şekilde tepsi tutmayı ve masa numaralarını öğrendim artık masalara plana ve başkalarına sormadan gidebiliyor servisimi yapabiliyordum. İnsanlarla çok uzun süre İngilizce anlaştım 10 kişiden 8'i İngilizce biliyordu ve bana çok yardımcı oldu. Konuşarak anlamadığım kişiler bile beden dili ile veya göstererek çok samimi bir şekilde benimle bağlantı kurdu. Artık masalara çok hızlı servis yapabiliyor ve kahvaltı büfesi ile tek başıma ilgilenebiliyordum. Misafirlere hızlıca servis ve güler yüzlü servis yaptığım için misafirler benimle samimi olmaya hatta gece gelen misafirler beni çalıştığım arkadaşlarıma sormaya başladılar. Misafirlerle konuşuyor ilgileniyor bir taraftan işimi yapıyordum ve insanlarla iletişim kurabilecek kadar Almanca öğrenmiş olduğumu fark ettim anlamadığım yerlerde farklı bir iş arkadaşımın yardım alıyor şuan da sizi anlamıyorum pek iyi Almanca bilmiyorum diyerek bir iş arkadaşımın çevirttiriyor ve tekrardan o kişi ile iletişim kurabiliyordum.90 günlük stajımın sonunda tamamen bir aile ortamından her gün gördüğüm iş arkadaşlarımdan ama benim için iş arkadaşından daha da öte olan insanlardan ayrıldım.

Bana bu duyuları yaşattığınız için başta Serhan KOYUNCU öğretmenimize ve ev sahibi olan UMUT KUŞ bey e ve müdürlerimize çok teşekkür ediyorum.

ÜNSAL BURAK TOPRAKOĞLU (YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI)

İşletmelerde Beceri Eğitimini (Staj) Hannover'da Cafe Bar Celona'da yaptım. Öncelikle bunun benim için çok ciddi bir tecrübe olduğuna inanıyorum. Mutfak eğitiminde bu tür pratik çalışmalar, mesleki olarak kesinlikle bilgi, beceri ve yetenek kazandırdığına inanıyorum. Çünkü hissediyorum.

Eğitime başlamadan önce bu Erasmus çalışmaları kapsamında yurt dışında mesleki olarak neyle karşılaşacağımı tahmin etmede neyle karşılaşacağımı bilmiyordum. İşletmeye çalışmaya başladığım da benim önceliğim burada çalışarak para kazanmak değildi, mesleki olarak farklı yemek kültürlerinin işleyişini görmek, öğrenmek ve ürünün sunumuna kadar müşteri memnuniyetini ön planda tutmaktı.

Günlük müşteri sirkülasyonu 250-300 civarında idi işlerimiz yoğun sayılırdı.

İşletmemiz daha çok İspanyol yemekleri ağırlıklı olarak hizmet vermekteydi. İşletmede toplam 30 personel müşterilere hizmet veriyordu. Biz mutfakta 8 personel çalışıyordu vardiya şefinin verdiği talimatlar doğrultusunda yemekleri sunuma ve servise hazırlıyorduk. Bilmediğimiz veya yanlış yaptığımız yerlerde şef bize yardımcı oluyordu. Ondan çok şeyler öğrendim yaklaşık 3 ay bu şekilde çalıştığım restorana en iyi hizmeti vermeye çalıştım. Bu çalıştığım süreçte asgari teknik şartlar, makine ve kullanılan ekipman temizliği ve hijyenik koşullara çok dikkat edilmesi gerektiğini öğrendim ve çok dikkat ettim. Netice itibari ile benim yurt dışında aldığım bu mesleki eğitim(çalışma)benim için çok faydalı oldu bu noktada benim bu eğitimimi almamda vesile olan okulum ve aracı hocalarıma çok teşekkür ediyorum.

ALİ BARAN AÇIKGÖZ (YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ ALANI)

İşletmelerde Beceri Eğitimini (Staj) Hannover'da Cafe Extrablatt 'da yaptım. Öncelikle ben ve arkadaşlarıma böyle bir fırsat tanıdıkları için Serhan hocama ve okulumuza çok teşekkür ederim.

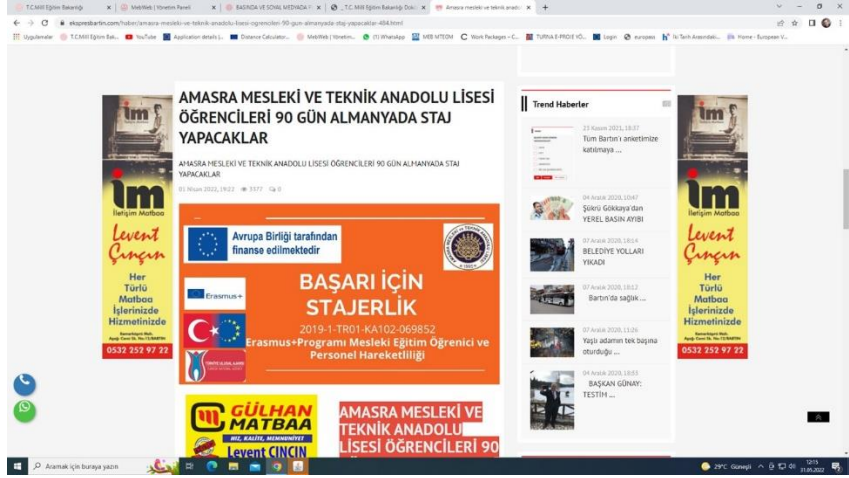
Bu staj boyunca kendimi kişisel ve mesleki alanda çok geliştirdiği mi düşünüyorum. Staj süresince şu ana kadar öğrendiğimiz İngilizcenin aslında ne kadar önemli olduğunu fark ettim .İngilizcemiz ve okulda öğrendiğimiz Almancamız sayesinde iş yerinde çalışanlar ile çok büyük sorunlar yaşamadık .İşyerlerinde çalışma sürecimiz boyunca orda ki çalışanları engellemeyecek şekilde çalışarak hem kendimizi gösterdik hem de Alman kültürünün çalışmasını öğrendik .İş sürecinde kimi zaman barda kimi zaman serviste kimi zamanda mutfakta çalışma fırsatı buldum .Alanım mutfak olmasına rağmen çalıştığım bölüm fark etmeksizin elimden gelini yaptım .Mutfakta aşçılara barda barmenlere, serviste de servis elemanına danışarak kendimi geliştirmek için çabaladım.Bu çalışmalarım da yoğun bir mekanın ne türde uygulamalar yaptığını öğrendim. İş saatleri içerisinde bir diğer fark ettiğim şey ise bir takım olmanın ne kadar önemli olduğu oldu.

Bu çalışma süremizin karşılığı olarak aldığımız parayı nasıl kullanmamız gerektiği ile ilgili önemli dersler aldık. Bu staj sürecinde maalesef ki belli başlı sorunlar yaşadım bu sorunların en büyüğü çantamın çalınması oldu çalınan çantamın içerisinde en önemli olarak pasaportum vardı. Pasaportumun kayıp olduğu süre boyunca pasaportumun bulunabilmesi için benimle ilgilendikleri için Serhan hocam ve Almanya'da bizimle ilgilenen Çisel hanıma çok teşekkür ederim.

Bu proje mesleki geleceğime de çok katkıda bulundu gerek dış ülkede çalışmış olma belgesi gerekte performansımı ve çalışma şeklimi beğenen patronumun beni gelecek sene tekrardan çalışanlar arasında görmek istemiş gibi etkileri sayesinde gelecekte yürüyeceğim yola büyük bir ışık tuttu ve de dil öğrenme isteğimi ve başka ülkelerin kültürlerine olan merakım da artırmıştır.

Son olarak bu proje için çok emek harcayan Serhan hocamıza, okulumuza ve bizi Almanya'daki iş yerlerimizi sahibi Umut beye çok teşekkür ediyorum.

BASINDA PROJEMİZ



SOSYAL MEDYADA PROJEMİZ



Internship for Success (Başarı için Stajerlik)



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir



BAŞARI İÇİN STAJERLİK

2019-1-TR01-KA102-069852

Erasmus+Programı Mesleki Eğitim Öğrenci ve
Personel Hareketliliği



AMASRA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Suphi Klafatođlu Sokak No:13

Amasra /BARTIN

Web Sitesi: <http://amasraotml.meb.k12.tr>

Tel: 03783153382 Fax:03783153397



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir

"Erasmus+ (Avrupa Dayanışma) Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir. Burada yer alan içerik yazarın görüşlerini yansıtmaktadır ve bu görüşlerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz."