



# KOZA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



# GENEL BİLGİLER



- Okulumuz Sunğipek Asım KOCABIYIK yerleşkesi içerisinde bulunmaktadır.
- Okulumuzda yalnızca kız öğrencilere yönelik eğitim verilmektedir.
- Okulumuz Anadolu Meslek Programı kapsamında 5 adet alana yönelik olarak eğitim-öğretime devam etmektedir.
- Okulumuzda; Bilişim Teknolojileri, Çocuk Gelişimi ve eğitimi, Giyim Üretim Teknolojileri, Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri, Yiyecek içecek Hizmetleri alanları bulunmaktadır.
- Okulumuzda Yabancı dil olarak İngilizce okutulmaktadır.
- Okulumuzda tam gün eğitim verilmektedir.



# FİZİKİ KAPASİTE

## 20 Adet Derslik

2 Adet Bilgisayar Laboratuvarı

Güzellik ve Değişim Merkezi(İçerisinde 3 adet Atölye Bulunmakta)

3 Adet Giyim Üretim teknolojisi Atölyesi

4 Adet Çocuk Gelişim ve Eğitimi Atölyesi

1 Adet Fen Laboratuvarı

1 Adet El Sanatları Atölyesi

1 Adet Yiyecek-İçecek Hizmetleri Atölyesi

Kantin

Çok Amaçlı Salon

Kütüphane

5 adet zümre odası-1 Adet Öğretmenler Odası-1 Adet Nöbetçi Öğretmenler Odası-6 adet idari ofis(1 müdür, 4 müdür yrd, 1 rehber öğrt.)

Revir

Yemekhane

Uygulama Anaokulu



# OKULUMUZUN DIŞ GÖRÜNÜŐÜ VE KONUMU



# OKULUMUZDAN GÖRÜNEN MANZARA





# DERSLİKLERİMİZ VE OKUL BİRİMLERİMİZ



# KÜTÜPHANEMİZ





# KONFERANS SALONUMUZ





# YEMEKHANEMİZ



# UYGULAMA ANAOKULUMUZ





# UYGULAMA ANAOKULUMUZ



# PROJELERİMİZ



## AVRUPA KALİTE ETİKETİ

KOZA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ  
Bursa / Gemlik

2019 yılında eTwinning faaliyetleri kapsamında yapılan başarılı çalışmalardan dolayı okulunuz Avrupa Kalite Etiketini ile ödüllendirilmiştir.



Türkiye Ulusal Destek Servisi

Erasmus+

Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü

## eTwinning Quality Label

Gamze TOKTAY Koza Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Türkiye

Kalite Etiketini ile ödüllendirilmiştir.  
Proje için:

Duygularını Fark Et, Kendini Keşfet

09.09.2019

*Mehmet Fatih Döğer*

Mehmet Fatih Döğer  
Ulusal Destek Servisi  
Türkiye



## European Quality Label

Gamze TOKTAY Koza Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Türkiye

is awarded with the European Quality Label

Proje için:

My Eatable School Garden  
(Yenebilir Okul Bahçem)

30.10.2019

*Mehmet Fatih Döğer*

Mehmet Fatih Döğer  
Ulusal Destek Servisi  
Türkiye

*Santi Scimeca*

Santi Scimeca  
Merkezi Destek Servisi  
Proje Müdürü





# ERASMUS PROJEMİZ



- 2018-2019 Eğitim-Öğretim Yılında Erasmus Projemiz “ **Bir kelebek misali: Koza'mızdan çıkıyoruz Avrupa'ya uçuyoruz**” ile Çocuk Gelişimi ve Eğitimi, Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri ve Yiyecek İçecek Hizmetleri alanlarında öğrenim gören 15 öğrencimiz, Portekiz, Romanya ve Avusturya'da Şubat, Nisan ve Mayıs aylarında 15'er gün süreyle işletmelerde staj çalışması yapmışlardır.



 With the support of the Erasmus+ Programme of the European Union  

**KOZA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

Erasmus+ Mesleki Eğitim Öğrenici ve Personel Hareketliliği

**Bir kelebek misali: Koza'mızdan çıkıyoruz, Avrupa'ya uçuyoruz**

*Like a butterfly: We go out of our cocoon, fly to Europe*

Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir. Ancak burada yer alan görüşlerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz.

Funded by the Erasmus+ Program of the European Union. However, European Commission and Turkish National Agency cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein

Windows'u etkinleştirmek için Ayarlar'a



# BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ ALANI



- **Bilişim:** Bilgisayar sektöründeki geliőmelerin sonucunda ortaya çıkmıő ve verileri saklamak, iletmek ve iőlemek için kullanılan bilgisayar donanım ve yazılım teknolojilerini iöeren bir alandır. Ancak günümüzde birçok farklı bileően ile birlikte geniő alanlara yayılmıőtır.
- **Bölümün Amacı:** Günlük hayatımızda ve iő dünyasının vazgeçilmez bir parçası olan bilgisayar alanında öğrencilerimizin yazılım ve donanıma hakim doğru kararlar verebilen bireyler olabilmelerini sağlamak ve bu sayede istihdam alanında tercih edilen bireyler olmalarını sağlamaktır.

# MEZUNLARIN ÇALIŞABİLECEĞİ ALANLAR

Bilişim teknolojisi iletişim ve bilgisayar sistemleriyle bağlanabilen bilgi hizmetlerinin tamamı için kullanılan bir kavramdır. Yani bu kavramı sadece bilgisayar donanım ve yazılımlarıyla sınırlı tutamayız. Bilişim teknolojisinin 4 temel kategorisi bulunmaktadır:

1. Ekipmanların Kullanımı
2. Yardımcı Hizmetler
3. Donanım Bakım Onarım
4. Yazılım





# AVANTAJLARI



- Geleceğin meslekleri arasında ön sıralarda yer almaktadır.
- BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ ALANI  
Okulumuzda diplomayı aldıktan sonra *çok düşük bir sermaye* ile işyeri açabileceğiniz bir alandır.



# AVANTAJLARI



Kendinizi geliştirdiğiniz taktirde **çok kısa sürede** çok yüksek maaş alabileceğiniz bir bölümdür. Çünkü dünyada **en çok para kazandıran sektörlerden biri BİLİŞİM** sektörüdür. Derslerin tamamı laboratuvarda işlenmektedir. Bu yüzden de derslerimiz zevkli geçmektedir. İş hayatında da çalışma ortamı laboratuvar ortamına benzerdir





# BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ ALANINDAKİ DALLAR



6006 BİLİŞİM TEKNOLOJİL ERİ	AĞ İŞLETMENLİĞİ VE SİBER GÜVENLİK
	BİLGİSAYAR TEKNİK SERVİSİ
	VERİTABANI PROGRAMCILIĞI
	<b>WEB PROGRAMCILIĞI(Okulumuzda okutulan dal)</b>

# Mesleki ve Teknik Ortaöğretim Kurumu Mezunlarının Ek Puanları İle Yerleşebilecekleri Ön Lisans Programları



1	Basım ve Yayın Teknolojileri TYT
2	Basın ve Yayıncılık TYT
3	Bilgi Güvenliği Teknolojisi TYT
4	Bilgisayar Operatörlüğü TYT
5	Bilgisayar Programcılığı TYT
6	Bilgisayar Teknolojisi TYT
7	Bilgi Yönetimi TYT
8	Coğrafi Bilgi Sistemleri TYT
9	Dijital Medya ve Pazarlama TYT
10	Grafik Tasarımı TYT
11	İnternet ve Ağ Teknolojileri TYT
12	Mobil Teknolojileri TYT
13	Sağlık Bilgi Sistemleri Teknikerliği TYT
14	Sahne ve Gösteri Sanatları Teknolojisi TYT
15	Web Tasarımı ve Kodlama TYT
16	Yeni Medya ve Gazetecilik TYT



# Teknoloji Fakültesi / Sanat ve Tasarım Fakültesi / Turizm Fakültesi



## M.T.O.K Lisans Programları

1	Adli Bilişim Mühendisliği (M.T.O.K.) SAY
2	Bilgisayar Mühendisliği (M.T.O.K.) SAY
3	Bilişim Sistemleri Mühendisliği (M.T.O.K.) SAY
4	Biyomedikal Mühendisliği (M.T.O.K.) SAY
5	Elektrik-Elektronik Mühendisliği (M.T.O.K.) SAY
6	Elektronik ve Haberleşme Mühendisliği (M.T.O.K.) SAY
7	Enerji Sistemleri Mühendisliği (M.T.O.K.) SAY
8	Yazılım Mühendisliği (M.T.O.K.) SAY

# ÇOCUK GELİŞİMİ ve EĞİTİMİ ALANI



Çocuk gelişimi eğitimi alanında Türkiye genelinde iki dalda eğitim verilmektedir: Özel Eğitim ve Erken Çocukluk Eğitimi





Okulumuzda erken çocukluk eğitimi dalında eğitim verilmektedir. Her sınıf düzeyinde öğrencilerimiz hem okul içinde hem de okul dışında alanıyla ilgili bir çok uygulama ve etkinlik yapma imkanı bulmaktadır.



10. ve 11. sınıfta atölye ve uygulama anasınıfında teorik ve uygulamalı eğitim verilmektedir. 12.sınıfta öğrencilerimiz 3 gün staj eğitimi almaktadırlar.







Alanımızdan mezun olan öğrencilerimiz ek puan alarak Çocuk gelişimi, Sosyal hizmetler, Çocuk Koruma ve Bakım Hizmetleri, Engelliler İçin Destek Programı ön lisans programlarına yerleşebilmektedir.





Lisans eğitimi veren 25 devlet üniversitesinde Çocuk Gelişimi Eğitimi bölümü bulunmaktadır. Okul öncesi öğretmenliği , Sosyal Hizmet lisans programları da öğrencilerimizin sıklıkla tercih ettiği programlardır.



Çocuk Gelişimi lisans mezunları hastanelerde, Çocuk Esirgeme Kurumu ve Sevgi Evlerinde çocuk gelişim uzmanı olarak, çalışmakta; oyuncak firmalarında ve çocuk filmlerinde danışmanlık yapabilmektedirler.





Lise ve Önlisans mezunu öğrencilerimiz özel kolejler, anasınıfları, özel kreş ve anaokullarında çalışabilmektedirler. Gemlik'te hizmet veren tüm özel kreş ve anaokullarında alanımızdan mezun olan öğrencilerimiz çalışma olanağı bulabilmektedirler..





# Moda Tasarım Teknolojisi Alanının Tanımı



- Moda Tasarım Teknolojileri alanı altında yer alan Modelistlik, Deri Giyim, Erkek Terziliği, Kadın Terziliği, Hazır Giyim Model Makinacılığı , İç Giyim Modelistliği, Konfeksiyon Makineleri Bakım Onarım dallarının yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.
- Mesleki ve teknik eğitim alan programları, bireyleri iş hayatına hazırlamak amacıyla tasarlanmıştır.

## ALANIN AMACI

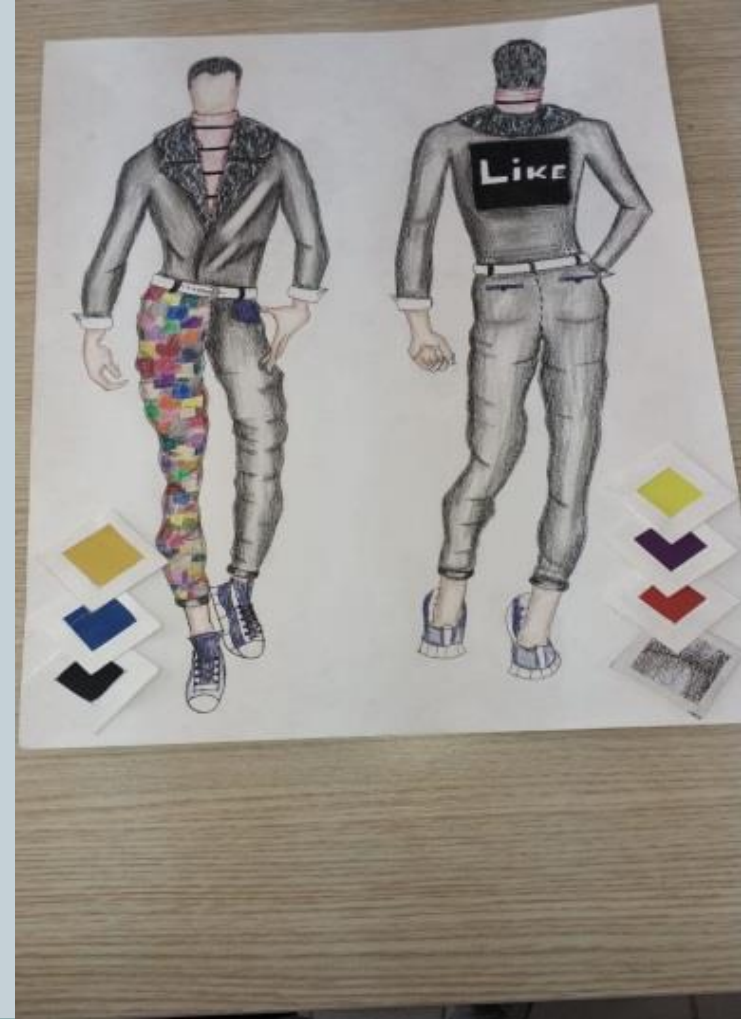
- Moda Tasarım Teknolojileri alanı altında yer alan dallarda, sektörün ihtiyaçları, bilimsel ve teknolojik gelişmeler doğrultusunda gerekli olan mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanlarını yetiştirmek amaçlanmaktadır.



# MODA TASARIM TEKNOLOJİLERİ ALANI DALLARI



- 1. Modelistlik
- 2. Deri Giyim
- 3. Erkek Terziliği
- 4. Kadın Terziliği
- 5. Hazır Giyim Model Makineciliği
- 6. İç Giyim Modelistliği
- 7. Konfeksiyon Makineleri Bakım Onarım



# MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ ÖZELLİKLER



1. Temel matematik bilgisine sahip,
2. Uzay ve şekil ilişkilerini görebilen,
3. Geneli ve ayrıntıyı algılayabilen,
4. Araç gereç kullanma becerisine sahip,
5. Üç boyutlu giysiyi 2 boyuta indirerek kalıbını çıkarabilen,
6. Kalıbını çıkardığı giysinin dikim aşamasında da gerekli teknik bilgiye sahip,
7. Başkalarıyla uyumlu çalışma özelliği olan kimseler olmalıdır.





# İSTİHDAM ALANLARI



Moda Tasarım Teknolojileri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

1. Giyim Atölyeleri,
2. Hazır giyim işletmeleri,
3. Modaevi-butik,
4. Makine ithalatı yapan firmalar
5. Kendi iş yerleri

# MEZUNLARIMIZIN ÖNCELİKLİ OLARAK GİTME HAKKI BULUNAN LİSANS PROGRAMLARI

- Görsel Sanatlar (M.T.O.K)
- Moda Tasarım (M.T.O.K)
- Tekstil Mühendisliği (M.T.O.K)
- Tekstil tasarım (M.T.O.K)



# EK PUAN ALARAK YERLEŞEBİLECEKLERİ ÖN LİSANS PROGRAMLARI



- Ayakkabı Tasarım ve Üretimi
- Deri Konfeksiyon
- Deri Teknolojisi
- Geleneksel El Sanatları
- Geleneksel Teks. Konservasyonu ve Restorasyonu
- Giyim Üretim Teknolojisi
- Halıcılık ve Kilimcilik
- Kuyumculuk ve Takı Tasarımı
- Moda Tasarımı
- Moda Yönetimi
- Tekstil Teknolojisi





# FARUK SARAÇ TASARIM YARIŞMASINDA DERECE ALAN ÖĞRENCİLERİMİZ

TÜRKİYE BİRİNCİMİZ



Türkiye Liselerarası  
Moda Tasarım Yarışması

3. Sibel  
Şekeroğlu

Gemlik Koza Mesleki ve  
Teknik Anadolu Lisesi -  
BURSA



# Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri Alanı



- ALAN DERSLERİMİZ
- 1. TEMEL BAKIM
- 2. SAÇ KESİM TEKNİKLERİ
- 3. SAÇ ŞEKİLLENDİRME VE RENKLENDİRME
- 4. MAKYAJ
- 5. MASAJ
- 6. DEPİLASYON
- 7. EL- AYAK BAKIMI
- 8. MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ VE ÜRÜN SATIŞI
- 9. İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ



# EĞİTİM VE KARIYER



- Kuaförlük
- Cilt bakımı ve güzellik
- Kozmetik teknolojisi
- Tıbbi ve aromatik bitkiler





# İSTİHDAM ALANLARI



- Kuaförlük
- Güzellik Uzmanlığı
- Vücut bakımı ve masaj elemanlığı
- Halk Eğitim merkezlerinde usta öğretici
- Özel kurum ve kuruluşların kuaför salonlarında
- Tiyatro ve televizyon stüdyolarında
- Kendilerine ait iş yerlerinde çalışabilirler.



# OKULUMUZDAN MEZUN OLUNCA ÖĞRENCİLERİMİZE



- Diploma
- İş yeri açma belgesi
- Mesleki eğitim merkezlerinden usta öğretici belgesi alabilirler.



# EK PUAN ALARAK YERLEŞEBİLECEKLERİ ÖN LİSANS PROGRAMLARI



- Saç Bakımı ve Güzellik Hizmetleri TYT
- Tıbbi ve Aromatik Bitkiler TYT



# GÜZELLİK BÖLÜMÜMÜZÜN ÇALIŞMALARI



# GÜZELLİK BÖLÜMÜMÜZÜN ÇALIŞMALARI





# YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANI



- **Alanın Tanıtımı:** Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan Mutfak, Pastacılık ve Servis dallarında yeterlikler kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.
- **Alanın Amacı:** Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı altında yer alan mesleklerde, sektörün ihtiyaçları ve hizmet sektöründeki gelişmeler doğrultusunda, mesleki yeterlikleri kazanmış nitelikli meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır.





# EĞİTİM SÜRESİ



Alan programının toplam eğitim süresi, 9. sınıftan itibaren başlamaktadır. Programın sonunda seçtiği dala/mesleğe yönelik olarak öğrenci;

1. Alandaki ortak temel bilgi ve becerileri kazanabilecektir.
2. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanının temel yeterliklerine sahip olabilecektir.
3. Dalın gerektirdiği işleri yapabilecektir.
4. Dalın gerektirdiği özel mesleki yeterlikleri kazanabilecektir

# UYGULAMALI EĞİTİM

- Okulumuz bünyesinde bulunan uygulamalı ana sınıfının öğünleri usta öğretmenlerimizin öncülüğünde okul stajyerlerimiz ve alan öğrencilerimiz tarafından hazırlanıp sunulmaktadır.
- Okulumuz yemekhanesinde usta öğretmenlerimizin rehberliğinde okul stajyeri ve 11. sınıf öğrencilerimizle birlikte ilçemizde yer alan çeşitli okullara yaklaşık 750 kişilik yemek üretimi yapılmaktadır. Yapılan üretimden 11. sınıf öğrencilerimize döner sermaye kapsamında ücret ödenmektedir.



# İŞLETMELERDE BECERİ EĞİTİMİ



- Öğrencilerimiz 12. sınıflarda Bursa ve Gemlik'in saygın işletmelerinde (Borusan, Gempport, Özdilek, Ramada Otel, Almira Otel vb.) ücretli staj görmektedirler. İşletmelerle okulumuz arasında yapılan protokollerle öğrencilerimize mezuniyet sonrası **iş bulma** olanağı sağlanmaktadır.



# MESLEK ELEMANLARIYLA YAPTIĞIMIZ ETKİNLİKLER



Sektörün önde gelen  
uzmanlarıyla söyleşiler



Pasta şefimizin  
uygulaması



Deniz ürünleri  
şefimizin  
uygulaması



# İSTİHDAM ALANLARI



Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından mezun olan öğrenciler, seçtikleri dal/meslekte kazandıkları yeterlikler doğrultusunda;

1. Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek ünitelerinde,
2. Pastanelerde,
3. Kurum mutfaklarında,
4. Kafeterya ve restoranlarda,
5. Yemek fabrikalarında,
6. Ulaşım araçlarının yiyecek içecek ünitelerinde
7. Fuar/kongre, otobüs/tren, havayollarının yer hizmetleri ve uçaklarda vb. yerlerde çalışabilirler.

Yabancı dil bilgisi olanların iş bulma şansı daha yüksektir.

# Bu Alandaki 4 Yıllık Fakülteler



- Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- Gastronomi
- Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği
- Konaklama ve Turizm İşletmeciliği
- Seyahat İşletmeciliği Öğretmenliği
- Turizm İşletmeciliği
- Turizm ve Otelcilik
- Turizm Rehberliği
- Yiyecek-İçecek İşletmeciliği
- Aile Ekonomisi Beslenme Öğretmenliği
- Aile ve Tüketici Bilimleri Öğretmenliği



# Ek Puan Alarak YerleŖebileceđiniz Ön Lisans Bölümleri



- AŖçılık
- Gıda Teknolojisi
- İkram Hizmetleri
- Kültürel Miras ve Turizm
- Otobüs Kaptanlığı
- Sivil Havacılık ve Kabin Hizmetleri
- Turist Rehberliği
- Turizm Animasyon
- Turizm ve Otel İşletmeciliği
- Turizm ve Seyahat Hizmetleri

# NEDEN KOZA MTAL?



- **Lisemizin Avantajları:** Mezuniyetinizin ardından diplomanın yanında **Teknisyenlik Belgesi** ve **İş Yeri Açma Belgesine** sahip oluyorsunuz.
- Mezun olduğunuz alanla ilgili seçtiğiniz önlisans bölümlerini tercih ettiğiniz takdirde Üniversite puanınıza Okul Başarı Puanınızın yarısı kadar puan ekleniyor.
- Meslek Lisesinden mezun olan öğrencilerin öncelikli olarak alındığı 4 yıllık M.T.O.K bölümlerine tercihlerinizde büyük bir avantaj elde ediyorsunuz.
- **NOT: ÖN LİSANS BÖLÜMLERİ VE M.T.O.K BÖLÜMLERİYLE ALAKALI DAHA DETAYLI BİLGİ SİTEMİZDE MEVCUTTUR.**
- Okulumuzun fiziki imkanları her türlü uygulamayı yapabilmeniz için son derece yeterlidir.
- Öğrenci mevcudumuz okuldaki kantin, bahçe, atölye gibi ortak alanları kullanmanız için son derece uygun.
- Sınıflarımızın kalabalık olmaması uygulama derslerinde öğrencilerimizin yeteri sürelerde uygulama yapmasını sağlıyor.
- Sağlıklı Öğretmen-Öğrenci ilişkisi
- Teorik eğitim yanında uygulamalı eğitim
- Mezuniyet sonrası hem akademik hayatınızda hem de meslek hayatınızda avantajlı koşullar elde edebilirsiniz



- Huzurlu bir ortam
- Sağlıklı Öğretmen-Öğrenci ilişkisi
- Teorik eğitim yanında uygulamalı eğitim
- Mezuniyet sonrası hem akademik hem meslek hayatında avantajlı koşullar
- Okulumuz bünyesinde bulunan tüm alanlar istihdam açısından son derece avantajlı bölümlerdir.
- Okulumuz bünyesinde bulunan tüm alanlar istihdam açısından son derece avantajlı bölümlerdir.
- 12.sınıfta alacağınız staj eğitimi verimli geçirirseniz staj gördüğünüz işletmede mezuniyet sonrası işe başlama şansı elde edebilirsiniz.



# MEZUNLARIMIZ



- 2018-2019-2020 Yıllarında mezun olmuş öğrencilerimizin gitmiş oldukları bölüm ve üniversiteler:

Dış Ticaret	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri	YALOVA ÜNİVERSİTESİ
Çocuk Gelişimi (Açıköğretim)	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ (ERZURUM)
Sosyal Hizmetler	KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Hizmetler (Açıköğretim)	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ (ESKİŞEHİR)
Anestezi (İÖ) (%50 İndirimli)	İSTANBUL MEDİPOL ÜNİVERSİTESİ
Dış Ticaret	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Grafik Tasarımı	DÜZCE ÜNİVERSİTESİ

# MEZUNLARIMIZ



Gıda Teknolojisi	SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
Çocuk Gelişimi (İÖ)	YALOVA ÜNİVERSİTESİ
Turizm ve Otel İşletmeciliği	ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
Uluslararası Ticaret (%75 İndirimli)	BEYKENT ÜNİVERSİTESİ (İSTANBUL)
Bankacılık ve Sigortacılık (Açıköğretim)	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ (ESKİŞEHİR)
Muhasebe ve Vergi Uygulamaları	YALOVA ÜNİVERSİTESİ
Halkla İlişkiler ve Tanıtım	AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ

# MEZUNLARIMIZ



İş Sağlığı ve Güvenliği

BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ

Sağlık Kurumları İşletmeciliği

KÜTAHYA DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ

Çağrı Merkezi Hizmetleri

DÜZCE ÜNİVERSİTESİ

Gıda Teknolojisi

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

Grafik Tasarımı

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ (ERZURUM)

Maliye

TEKİRDAĞ NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ

Sağlık Kurumları İşletmeciliği

BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ

Halkla İlişkiler ve Tanıtım

KAFKAS ÜNİVERSİTESİ (KARS)



# MEZUNLARIMIZ



Uluslararası İlişkiler	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ (KONYA)
Tarih (Açıköğretim)	İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
Muhasebe ve Vergi Uygulamaları	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
İşletme	AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi	BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
İş Sağlığı ve Güvenliği	BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
Bilgisayar Programcılığı	SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
Aşçılık (Açıköğretim)	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ (ESKİŞEHİR)
Coğrafya (Açıköğretim)	İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
Çocuk Gelişimi	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

# MEZUNLARIMIZ



İşletme Yönetimi	TEKİRDAĞ NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
Bilgisayar Programcılığı	BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Hizmetler (Açıköğretim)	ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ (ERZURUM)
Turizm ve Otel İşletmeciliği	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Halkla İlişkiler ve Tanıtım	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
Muhasebe ve Vergi Uygulamaları (Açıköğretim)	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ (ESKİŞEHİR)
Tıbbi Dokümantasyon ve Sekreterlik	BİNGÖL ÜNİVERSİTESİ
Gıda Teknolojisi	BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Kurumları İşletmeciliği (Açıköğretim)	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ (ESKİŞEHİR)



"Zafer,Zafer benimdir" diyebilenindir. Başarı ise,  
Başaracağım" diye başlayarak sonunda Başardım"  
diyebilenindir." Mustafa Kemal ATATÜRK

**GİRECEĞİNİZ LİSEYE GİRİŞ SINAVINDA  
HEPİNİZE BAŞARILAR DİLERİZ...**  
***(KOZA MTAL AİLESİ)***