Fırat Kanatlı Hayvancılık Üretim ve Egitim Merkezi Projesi

Temel Sorun : Okullarımızda yiyecek içecek alanı meslek derslerinin sınıf ortamında yalnızca teorik bilgilerin verilmesi öğrencilerimizin alanlarında eksik yetişmelerine ve mezuniyet sonrası istihdamlarına sorun teşkil etmektedir. Bu nedenle öğrencilerimize tarımsal ürünlerin işlenmesi ve tarımsal ürünlerin insanlara hazır hale getirilmeside verilen teorik bilgilerin uygulamaya dönüştürülmesi bir kat daha fazla önem arz etmektedir. İlimizde işsizlik probleminin çözülmesi ancak geleceğin mesleklerinin öğretilmesi ile mümkündür. İyi bir mesleki öğretim ise uygulamalı eğitimden geçmektedir.

• Sorun : Bölgemizdeki nüfus yoğunluğu 41 kişi/km² dir. Oysa ülke nüfus yoğunluğu 100 kişi/km² dir.(DAP Eylem Planı 2014-2018) Yine eylem planında da belirtildiği gibi Malatya İli nüfusuna kayıtlı olanların yarsına yakını kendi illeri dışında yerleşmişlerdir.

• Açıklama : Bu durumun özellikle ilimizden diğer illere ekonomik gelir ve iş amaçlı yoğun göç olduğu anlaşılmaktadır. Üretim sahalarının ve iş olanaklarının artması göçün önüne geçecektir.

• Alt Sorun : İlimizden iş bulma amaçlı diğer illere olan göç miktarının fazla olması hem dengesiz bir nüfus dağılımına neden olmakta hemde büyük illerde nüfus yığılmalarına yol açmaktadır. Ailelerin parçalanmasına ve sosyal sorunların oluşmasına yol açmaktadır.

• Alt Açıklama : Bölgemize, modern endüstriyel yiyecek hazırlama mutfağının kazandırılması özellikle bu alanda eğitim alan gençlerin mesleki anlamda iyi yetişmelerine ve eğitim sonrası istihdamlarına yardım edecektir. Bu sayede ilin ihtiyacı olan aşçıların yetişmesine katkı sağlanacak ve iş amaçlı iç göçün önüne geçilecektir.

• Sorun : Türkiye’de artan nüfusun yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmesi, tarımsal ve hayvansal ürünlerin uygun şekilde değerlendirilmesine bağlıdır. Özellikle gıdanın önem kazandığı bu dönemde üretilen tarımsal ürünlerin doğru ellerde hazırlanan yiyecek olarak insanlara ulaşması gerekiyor. Aksi halde üretilen ürünlerin heba olmasına ve israfa neden olacaktır. İklim değişikliğine bağlı olarak sınırlı miktarda üretilen tarımsal ürünlerde israf ve bilinçsizlik dışa bağımlılığımızı artıracak, gelecekte ülkemiz önünde duran büyük bir sorun olarak görülmektedir.

• Açıklama : Ülkemizde sanayileşme yolunda atılan adımların başlangıcında, gıda sanayi işletmeleri önemli yer almıştır. İnsanlarımızın sağlıklı ve dengeli beslenmesi, hayvancılığa bağlı sanayinin gelişmesi, kırsal alanda istihdam artırılması, kalkınmada öncelikli yörelerin gelişmesi, tarımda verimliliğin artırılması, dış ticaret dengelerinin sağlanması nedeniyle gıdanın işlenmesi ve insanlara sunulması; ülkemiz için hayati öneme sahiptir. Tarım ve gıda sanayi alt sektörü olan ve yakın ilişkili aşçılık ülkemiz gıda ihtiyacında kendi kendine yeten ve ihraç den duruma gelmesi proje amacına hizmet edecektir.

• Sorun : Alanda eğitim alan öğrencilerimizin mesleğin gerektirdiği bilgi ve donanımlardan eksik kalması mezuniyet sonrası öğrencilerde kendi işletmelerini kurmada bir öz güven eksikliğine yol açmaktadır. Girişimcilik ruhunun eksik olduğu ve sektörün ihtiyaç duyduğu bilgi ve beceriden yoksun mezunların işsizler ordusuna katılmasına yol açmaktadır. Bu durum dört yıl boyunca yatırım yapılan ve ülke kaynaklarının harcandığı bu gençlerin aldığı mesleki eğitimi boşa çıkarmaktadır.

• Açıklama : İlimizde tarım ve hayvancılık alanında eğitim veren okulda kurulacak olan endüstriyel mutfak bölge insanı ve öğrenciler için iyi bir örnek olacaktır. Ayrıca bu tesiste öğrenci ve kursiyerlere uygulamalı olarak eğitimler verilecek, kurulacak mutfak bölgede ve ilimizde bir ilki gerçekleştirecektir.

• Sorun : Lise düzeyinde ekonomik sebepler yüzünden meydana gelen okul terkleri azımsanmayacak kadar fazladır. Özellikle mesleki eğitim alan öğrencilerin bir çoğunun kırsal kesimden geldiği ve ailelerinin ekonomik sıkıntılarından kaynaklı okul terkleri yaşadıklarını gözlemlemekteyiz.

• Açıklama : Özellikle tarımsal ve hayvansal eğitim verilen okulumuz öğrencileri kırsal kesimden gelen ve ekonomik seviyeleri düşük aile çocukları olduğundan eğitimlerinin bir safhasında yine ekonomik sebeplerle okulu bırakmakta ya da ara vermektedir. Bu proje sayesinde uygulamalı eğitim esnasında elde edilecek ürünlerin okulumuz DÖSE kapsamında satışından elde edilecek gelirleri ile bu ekonomik sıkıntı çeken öğrenciler desteklenerek okul terklerinin önüne geçilmeye çalışılacaktır.

• Sorun : Meslek lisesi öğrencileri için uygulamalı eğitimin faydası tartışılamaz. Uygulamalı eğitim alan öğrenciler iş hayatına diğer akranlarından bir adım önde başlamaktadırlar. Meslek alanı öğrencileri gördükleri eğitimleri mutlaka uygulamak zorundadırlar. Bu eğitimler uygulamaya dayandığı için uygulama yapmadan öğrenilmesi mümkün olmamaktadır. Ancak mesleki eğitim veren okullarımızın alt yapısı yeterli değildir. Atölyelerimiz çok eski ve donatım anlamında yetersizdir. Teorik olarak verilen eğitim her zaman eksik kalmakta, uygulama olmadan verilen eğitim ile yetişen öğrenci mesleğini tam anlamıyla öğrenememektedir.

• Açıklama : Bu uygulama çalışmalarında gelenekçi ve yenilikçi uygulamaları yaparak yaşayarak öğrenmekte, analitik düşünce yapısını olumlu olarak etkilemektedir. Gelenekçi ve yenilikçi uygulamalar arasındaki olumlu ve olumsuz tüm farkları rahatlıkla ayırt edebilmekte ve iş hayatına atıldığında milli ekonomiyi olumsuz etkileyecek uygulamalardan kaçınma becerilerine sahip olmaktadırlar. Bu öğrencilerin ne kadar çok uygulama yaparsa mesleğinde de o kadar çok başarılı olduğu görülmektedir. Mesleki eğitimde bireylerin mesleki becerilerin artırılabilmesi sadece teorik bilgilerin verilmesi veya görsel resimler, filmler izlettirilmesi ile mümkün olamamaktadır. Mesleki becerilerin kazandırılabilmesi, uygulanabilir ve sürdürülebilir olabilmesi ancak eğitim alan bireylere uygulamalı olarak yaptırılması ile mümkün olabilmektedir. Özellikle yeni yöntem ve tekniklerin bölgeye kazandırılabilmesi uygulamaların somut olarak görülmesi, gözlemlenmesi ve uygulanması ile mümkün olacaktır. Proje kapsamında okul sahasına kurulacak mutfağın hem üretim hem de eğitim faaliyetlerinde kullanılacaktır.

• **Alt Sorun :** Okulumuz her yıl ilçemiz de bulunan taşımalı ve sosyal yardımlaşma vakfına kayıtlı öğrencilerin yemekleri hazırlanmakta ve dağıtılmaktadır. Ancak okulumuzda böyle bir mutfağın bulunmaması nedeni ile başka bir ilçe alanı içerinde bulunan bir mutfakta günlük 3500 yemek hazırlanmaktadır. Fakat mutfağın okula uzaklığı ve ulaşım güçlüğü nedeni ile öğrenciler gerçek üretin içerisinde yer alamamakta ve aynı zamanda güvenlik sıkıntısı yaşanmaktadır.

• Alt Açıklama : Bölgemizin tarım ve hayvancılık alanında eğitim veren tek meslek lisesinin atölye ve uygulama sahalarının modern, bölge ihtiyaçlarına uygun olarak yapılması, örgün ve yaygın eğitimde uygulamalı olarak kullanılması hedeflemektedir. Kurulacak mutfak sayesinde daha fazla öğrenci için yemek çıkarma şansı yakalayacağız. Okul alanına mutfağın kurulması öğrencilerin gerçek üretim içerisinde yer almalarına katkı sağlayacak ve öğrencilerin güvenliği sağlanmış olacaktır.

• Sorun : İlimizde aşçılık eğitimi verilen ve gerçek üretin yapıldığı endüstriyel mutfak bulunmamaktadır. Bu nedenle aşçılık eğitimleri butik atölyelerde yapılmaktadır.

• Açıklama : Bölge insanının ihtiyacı olan mesleki eğitim imkânlarının geliştirilerek insan kaynakları potansiyelinin daha verimli kullanımı sağlanacaktır. Ayrıca aşçılık eğitimi ile bölgede bilinçli yemek hizmetlerinin yapılmasına katkı sağlanacak böylece çevresel altyapı, doğal kaynakların daha verimli ve sağlıklı kullanımı sağlanacaktır. Böylece elde edilecek katma değerli ürünler sayesinde ülke ekonomisine katkı sağlayacaktır. Proje kapsamında okul öğrencilerine, üniversite öğrencilerine, diğer paydaşların üyelerine ve kursiyerlere teorik ve uygulamalı eğitimler verilecektir.

• Alt Sorun : İlimizde üniversite, STK yada diğer kurum ve kuruluşlarda aşçılık eğitim merkezinin bulunmaması

• Alt Açıklama : Bu alanlarda verilecek doğru eğitim ve bu tesislerde verilecek eğitimlerin üretimde önce il düzeyinde daha sonra bölgemizde verimliliği artıracağını ve ülkemize katma değerli üretimler sağlayacağı ve ülke kalkınmasına katkı vereceği düşüncesindeyiz. Aksi halde ülke kaynaklarının ve işgücünün heba olması kaçınılmazdır.

• Sorun : İlimizde aşçılık alanında faaliyet gösteren işletme sayısının az olması faaliyet gösteren işletme çalışanlarının da aşçılık alanında yetersiz oldukları görülmüştür. Bu işletmelerde çalışanların usta çırak ilişkisi şeklinde mesleği öğrendikleri, bu bağlamda uzmanlarından yeterli teorik ve uygulamalı eğitimi almadıkları bilinmektedir. Bu tür üretimlerin hem zamanın hem de kamu kaynaklarının boşa gittiğini düşünmekteyiz.

• Açıklama : Bölgede aşçılık alanında eğitim veren ve üretim yapan endüstriyel mutfağın oluşturulması ve bilinçli ve mesleki eğitim almış modern üretim faaliyetlerine geçiş bu alt hedefin gerçekleşmesine katkı sağlayacaktır. Bunun sağlanmasında en önemli etken aşçılık alanında yapılan mesleki eğitimdir. Bu bölgede yasayan halkın yasam kalitesini iyileştirerek bölgede sürdürülebilir kalkınmayı desteklemenin yolu gıdadan geçmektedir. Bu proje ile alanda mesleki eğitim alan gençlerin mezuniyet sonrası kendi iş yerlerini açmaları konusunda ve girişimcilik ruhunun ortaya çıkması açısından önemli olduğunu düşünmekteyiz.

Ana Hedef: Ülkemiz tarımsal ve hayvansal ürünlerin doğru eğitim almış bilinçli ustalar tarafından işlenmesi, hazırlanması ve doğru gıda politikalarına ulaşmasına katkı sağlamak.

• Hedef: İlimizde özellikle tarımsal ürünlerin işlenmesi konusunda ülke gıda ihtiyacına destek sağlamak.

• Açıklama: İnsanlarımızın sağlıklı ve dengeli beslenmesi, üretilen hayvansal ve tarımsal ürünlerin doğru şekilde hazırlanması, işlenmesi ve sunulmasından geçmektedir. Aksi halde bindir güçlüklerle üretilen ürünlerin ziyan edilmesine ve israfına yol açmaktadır. Tarımsal ürünlerin doğru işlenmesi ülkemizin dışa bağımlığının önüne geçecek ve kendine yeten hatta ihracat yapan ülke konumuna geçmesini sağlayacaktır.

Ana Hedef: Malatya ili mesleki eğitiminde kalitenin geliştirilmesi ve işgücü ihtiyacının karşılanması,

 • Hedef: İlimizde modern atölyelerde aşçılık eğitimi verilen bir alan bulunmamaktadır. Bu durumda yeterli ve donanımlı eğitim almış ustalar yetişmemektedir. Sektörün ihtiyaç duyduğu aşçılar bulunamamakta ve sektör sıkıntı yaşamaktadır.

• Açıklama : Kurulacak atölyede yılda yüzlerce genç aşçılık eğitimi alacak ve yüzlerce mezun vereceğiz. Bu sayede hem ilimizin hemde bölgemizin ihtiyaç duyduğu donanımlı aşçılar sektöre hizmet edecektir.

Ana Hedef: Taşımalı Eğitim kapsamındaki öğrencilerin öğle yemeklerinin okulumuz tarafından hazırlanması

• Alt Hedef : İlçemizde ve diğer ilçelerde bulunan taşımalı eğitim kapsamında öğle yemeği milli eğitim müdürlüğünce verilen 5000 civarında öğrencinin öğle yemeklerinin bu atölyede hazırlanması,

• Alt Açıklama : Milli Eğitim Bakanlığı tarafından alınan karala Taşımalı Eğitim ve Sosyal yardımlaşma vakfına kayıtlı öğrencilerin öğle yemekleri illerdeki okullar tarafından hazırlanması kararlaştırılmıştır. Bu atölye sayesinde okulumuz her gün 5000 öğrencinin öğle yemeğinin çıkarılmasını sağlayacaktır.

• Alt Hedef : Öğrencilerin okul terklerini en aza indirerek eğitimli birey sayısını

artırmak,

• Alt Açıklama : Özellikle tarımsal ve hayvansal eğitim verilen okulumuz öğrencileri kırsal kesimden gelen ve ekonomik seviyeleri düşük aile çocukları olduğundan ekonomik sebeplerle okulu bırakmakta ya da ara vermektedir. Bu proje sayesinde uygulamalı eğitim esnasında elde edilecek ürünlerin o satısından elde edilecek gelirleri ile bu ekonomik sıkıntı çeken öğrenciler desteklenerek okul terklerinin önüne geçilmeye çalışılacaktır.

• Alt Hedef : Malatya’da yiyecek içecek alanında faaliyet gösteren üreticiler ve yeni girişimcilerin mesleki bilgi, beceri ve yetkinliklerinin artırılması

• Alt Açıklama : Bölge insanının ihtiyacı olan mesleki eğitim imkânlarının geliştirilerek insan kaynakları potansiyelinin daha verimli kullanımı sağlanacaktır. Ayrıca verilecek mesleki eğitimi ile bölgede bilinçli gıda hazırlama yapılmasına katkı sağlanacak böylece çevresel altyapı, doğal kaynakların daha verimli ve sağlıklı kullanımı sağlanacaktır. Böylece elde edilecek katma değerli ürünler sayesinde ülke ekonomisine katkı sağlayacaktır. Proje kapsamında okul öğrencilerine, üniversite öğrencilerine, diğer paydaşların üyelerine ve

kursiyerlere teorik ve uygulamalı eğitimler verilecektir.

• Hedef : Mesleki eğitim kalitesinin artırılması konusunda 11. Kalkınma Planı 331. Ve 331.8 Maddelerinde belirtilen “Mesleki eğitim, is gücünün niteliğini yükseltmeye yönelik geliştirilecek ve eğitim kapasitesi reel anlamda istihdamla ilişkilendirilerek ülke sathında mesleki ve teknik eğitim okulları sektörle uyumlu hale getirilecektir. ” Seklinde ki politika ve tedbirlere hizmet etmek,

• Açıklama : Mesleki eğitimin cazibesinin artırılması, atölye ve uygulama sahalarının modern, bölge ihtiyaçlarına uygun olarak yapılması, örgün ve yaygın eğitimde uygulamalı olarak kullanılması, mesleki eğitimin kalitesinin artırılarak is gücünün niteliğinin artırılması hedeflemektedir. Okulumuzda bulunan 1965 yılı yapımlı ve kullanım ömrünü tamamlamış atölyenin çağımızın gerektirdiği teknoloji ve mimariyle yenilemek ve okulumuza, ilimize ve öğrencilerimize modern bir aşçılık atölyesi kazandırmak.

Alt Hedef : Aşçılık alanında mesleki eğitimin cazibesinin artırılması

• Alt Açıklama : Okula modern uygulama sahaları ve atölyelerin kazandırılması okulun

ve mesleki eğitimin cazibesine olumlu katkı sağlayacak ve gençlerin gıda hazırlama eğitimi alanında mesleki eğitim alma isteklerini artıracaktır. Böylece genç nüfusun sektöre kazandırılması, aşçılık alanında gelişmeleri takip eden, bilinçli üretim yapan, aldığı eğitimi uygulayan, modern üretimin gereklerini yerine getiren bireyler olarak yetiştirilmesi sağlanarak aşçılığı meslek olarak benimsemeleri sağlanacaktır. Genç bireylerin aşçılığı meslek olarak benimsemeleri kırsaldan özellikle gençlerin büyük şehirlere göç etmesini azaltacak, köylerin boşalmasını önleyecektir.

Faliyet : Atölye ve Tesisin Yapım isleri

Projenin Çıktıları

Çıktı Adı Birimi Miktarı

Aşçılık Uygulama Atölyesi Adet 1

Egitilmis Nitelikli Insan Gücü 250

Yemek 1.500.000 yıl/Adet