



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.



TRAMEP projesi kapsamında Eylül 2014-Eylül 2015 tarihleri arasında yukarıda belirtilen sekiz aktivite yürütülmektedir.

"Bu yayın Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti'nin mali katkısıyla hazırlanmıştır. Bu yayının içeriğinden yalnızca Boğaziçi Üniversitesi ve Kırklareli Üniversitesi sorumludur ve bu içerik hiçbir şekilde Avrupa Birliği veya Türkiye Cumhuriyeti'nin görüş ve tutumunu yansıtmamaktadır."

TRAMEP yiyecek ve içecek meslekî eğitim alanlarında çalışan birçok kişi ve kurumu bir araya getirmeyi başarmıştır. Çok katımlı işbirliği modelini hedefleyen proje, sekiz aktivitesi için farklı paydaşlarla işbirliğine girmiştir. Proje dahilinde, ders kitabı geliştirme aktivitesi için ülke genelinde ilgili üniversitelerin birimlerine kitap yazım çağrısında bulunulmuş ve katılım sağlanmıştır.

Boğaziçi Üniversitesi: Projenin geliştirilmesi ve yürütülmesini gerçekleştiren ana yüklenici kuruluştur.

Kırklareli Üniversitesi: Projenin ortak geliştirildiği, uygulama alanı ve sürdürüleceği kuruluştur.

TRAMEP– projesi uzun vadede mesleki eğitimi özendirmeyi ve bölgedeki insan kaynağını geliştirmeyi hedeflemektedir.

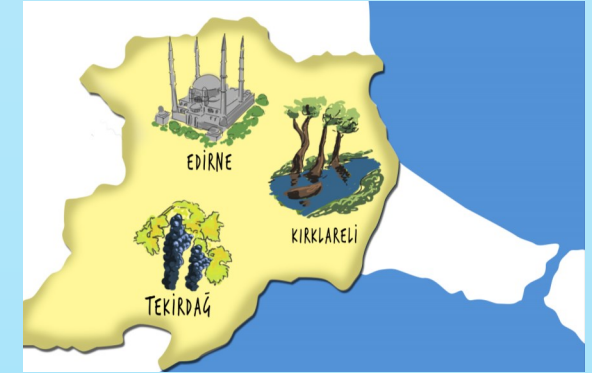
TRAMEP Projesi ilginizi çekti mi?

İletişim

Dr. Burçin Hatipoğlu
Boğaziçi Üniversitesi
Tel: +90 212 3596981
e-mail: burcin.hatipoglu@boun.edu.tr

Ali Çakır
Kırklareli Üniversitesi
Tel: +90 288 6153303
e-mail: alicakir@klu.edu.tr

TRAMEP



**Trakya Bölgesindeki
Yiyecek İçecek Mesleki
Eğitim Okullarında
Kalitenin Arttırılması**



İNSAN KAYNAKLARININ
GELİŞTİRİLMESİ
PROGRAM OTORİTESİ





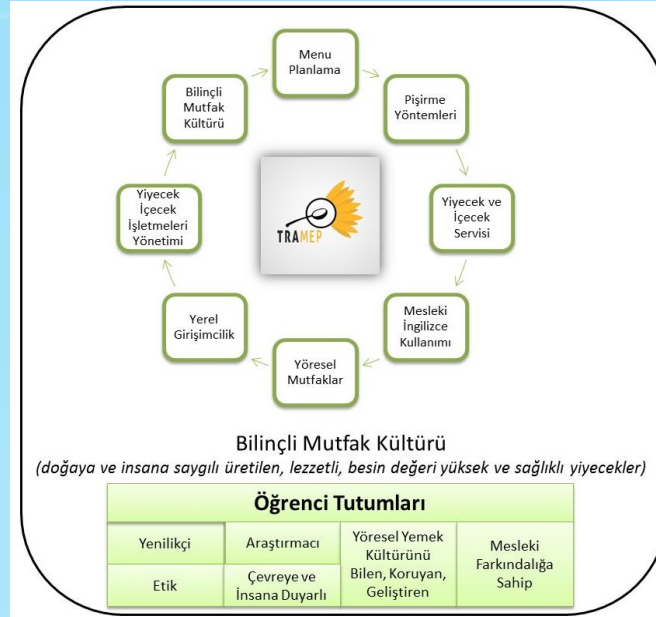
Projenin Hedefleri Nelerdir?

TRH2.2.IQVETII/P- 03/487 no'lu TRAMEP "Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması" projesi Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmekte olup Boğaziçi Üniversitesi ve Kırklareli Üniversitesi tarafından yürütülmektedir.

Ana Amaç: Projenin ana amacı sektörün ve işgücü piyasasının ihtiyaçları doğrultusunda yiyecek içecek meslek eğitiminin kalitesini artırarak insan kaynağı gelişimine katkıda bulunmaktır. Projenin uygulama yeri TR 21 Trakya Bölgesi'nde bulunan Kırklareli, Tekirdağ ve Edirne illeridir.

Özel Amaçlar: Proje bölgedeki yiyecek içecek eğitimcilerini eğiterek kapasite artıracak, Ders kitapları, eğitim materyalleri geliştirecek ve bunları e-öğrenme sitesine taşıyacak, Düzenleyeceği kariyer günleri ve festival aracılığıyla yiyecek içecek eğitiminin tanıtımını ve özendirilmesini gerçekleştirecek, Oluşturduğu uygulama mutfak ve verdiği mutfak eğitimiyle sektörde çalışmayı ve girişimciliği teşvik edecektir.

Sürdürülebilirlik: Uzun vadede, bölgede gelişen insan kaynaklarının yiyecek içecek sektörünü olumlu etkilemesi ve bölgede sürdürülebilir turizmin gelişmesine katkısı olması beklenmektedir.



Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (EQF) ve İnsan Kaynaklarının Mesleki Eğitim Yoluyla Geliştirilmesi Projesi (İKMEP) esas alınarak TRAMEP projesi hedeflerine uygun 16 adet yetkinlik ve 6 adet tutum belirlenmiştir. Hazırlanan ders kitaplarının öğrencilere şu becerileri sağlaması hedeflenmiştir:

Yöresel yiyecek içecek kültürünü tanıması,
Yöresel ürünleri tanıması ve kullanabilmesi,
Yöresel pişirme ve sunum tekniklerini uygulayabilmesi, ve
Bilinçli Mutfak Prensipleri doğrultusunda faaliyet gösterebilmesi.

Bilinçli Mutfak Kültürü: Yiyeceğin tohumdan çatala olan döngü sürecinde insan ve doğa dengesini göz önünde bulundurarak lezzetli, besin değeri yüksek ve sağlıklı yiyecek ve içecekler hazırlamak ve sunmak.

Projeden Kimler Faydalananacak?



Yiyecek ve içecek mesleki eğiti-

minde kullanılmak üzere 8 ders kitabı

Proje websitesi ve E-öğrenme modülü
<http://www.tramep.boun.edu.tr>

Trakya bölgesindeki 3 üniversitede sektördeki profesyonellerin katılımıyla lise ve üniversite öğrencilerine yönelik kariyer günleri

24 Eğiticinin eğitimi

Trakya Uygulama Mutfakı kurulması
Kadın, engelli ve Roman vatandaşlardan oluşan 84 kişiye pilot eğitim.

Tam gün Trakya Gastronomi Festivali

Trakya bölgesinden derlenmiş tariflerle profesyonel kullanıma uygun Trakya Kültürü ve Yemekleri Kitabı