

T.C.
SALİHLİ KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 30745176-821.99-E.2612438
Konu : Turizm Olimpiyatları

28.02.2017

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi :Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğünün 23/02/2017 tarihli ve 2354743 sayılı yazısı.

Bursa ili Nilüfer ilçesinde faaliyet gösteren Havva Aslanoba Meslekî ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğünün, Türkiye geneli resmî/özel tüm Meslekî ve Teknik Anadolu Liselerinin *konaklama ve seyahat hizmetleri, yiyecek içecek hizmetleri, halkla ilişkiler ve organizasyon hizmetleri* alanlarında okuyan öğrencilerine yönelik, ekli şartname esasları doğrultusunda "**Osmanlı Saray Yemekleri, Cup Kek Süsleme, Yaratıcı Yemek Yapımı, Rezervasyonsuz Konukların Giriş İşlemleri (Check-In) Turizm Haftası Afis Yarışmaları**" düzenleme talebine ilişkin ilgi yazı ve ekleri ekte gönderilmiştir.

Söz konusu yarışmaların; Türkiye Cumhuriyeti Anayasası, Millî Eğitim Temel Kanunu ile Türk Millî Eğitiminin genel amaçlarına uygun olarak ilgili yasal düzenlemelerde belirtilen ilke, esas ve amaçlara aykırılık teşkil etmeyecek şekilde, derslerin aksatılmaması kaydıyla gönüllülük esasına göre yapılması hususunda;

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Güven AKÇA
Müdür a.
Şube Müdürü

Ek : İlgi yazı ve ekleri (14 sayfa)

Not : Etkinliğe <http://yegitek.meb.gov.tr/www/yarisma-duyurulari/kategori/18> adresinden ulaşılabilecektir.

Etkinlik irtibat: 0 (224) 453 48 40 e-posta: 748554@meb.k12.tr

Dağıtım :

Tüm Resmi/Özel Mesleki ve
Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüklerine.

Güvenli Elektronik İmza
Aslı ile Aynıdır.
28.02.2017
Ayşegül YALÇIN
Şef

Şehitler Mah. Ferah Caddesi Hükümet Konağı 45310 Salihli/MANİSA

Tel : 0 236 713 33 77

e-posta :Salihli45_egitim@meb.gov.tr

İnternet Adresi:<http://salihli.meb.gov.tr>

Ayrıntılı bilgi için: Temel Eğitim Şubesi

Faks : 0 236 714 12 18

Tel : 0 236 713 33 77 -125



T.C.
BURSA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 50717594 -821.05-E.1718861
Konu: Turizm Olimpiyatları.

10.02.2017

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
(Yenilik ve Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğüne)

İlgi : Nilüfer İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü'nün 09/02/2017 tarih ve 1642122 sayılı yazısı.

İlimiz Nilüfer İlçesi Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğüne "Osmanlı Saray Yemekleri", "Cup Kek Süsleme", "Yaratıcı Yemek Yapımı", "Rezervasyonsuz Konukların Giriş İşlemleni(Check-In)" ile "Turizm Haftası Afiş" yarışmalarının ekli şartnameler doğrultusunda Türkiye genelindeki Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri'nin Konaklama ve Seyahat Hizmetleri, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Halka ilişkiler ve Organizasyon Hizmetleri alanlarında okuyan öğrencileri arasında düzenlemek istedikleri ilgi yazı ile bildirilmekte olup; yazı ve ekleri yarışma şartnameleri ilişikte sunulmuştur.

Bilgilerinizi ve uygun görüldüğü takdirde gerekli onay'ın verilmesini arz derim.

Veli SARIKAYA
Vali a.
İl Milli Eğitim Müdürü

EKLER:

1-İlgi yazı ve ekleri 12 sayfa

Adres : Yeni Hükümet Konağı A Blok
16050/Osmangazi/BURSA

Telefon No:(0224) 445 16 00 fax : (0224) 445 18 10 Tel: (0224) 445 16 38

E-posta: kultur16@meh.gov.tr / İnternet Adresi: <http://bursa.meh.gov.tr>

Bilgi için : Nevzat GÜLTEKİN
Şube Müdürü

Aynur YÜZÜKIRMIZI
Kültür Böl.Bilgisayar İşltm.
(0224) 445 16 85

T.C.
NİLÜFER KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü



Sayı : 11099961-821.05-E.1642122
Konu : Turizm Olimpiyatları

09/02/2017

BURSA VALİLİĞİNE
(İl Milli Eğitim Müdürlüğü)

İlgi Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü'nün 02/02/2017 tarih ve 821.05/20 sayılı yazı.

İlçemiz Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, ilgi yazı ile Türkiye genelinde Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri'nin Konaklama ve Seyehat Hizmetleri, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Halka ilişkiler ve Organizasyon Hizmetleri alanlarında okuyan öğrencilere yönelik olarak, katılımcıların yemek ve konaklama ihtiyaçlarının pansiyonların imkanlarından karşılanması suretiyle, öğrencilerin becerilerini geliştirmek, okudukları alanı sevmelerini sağlamak ve aynı alanda eğitim veren kurumlar arasındaki iletişimi güçlendirmek amacıyla ekte sunulun şartnameler doğrultusunda turizm yarışmaları düzenlemek istedikleri müdürlüğümüze bildirilmiş olup, yazımız ekinde sunulmuştur.

Bilgilerinizi arz ederim.

Faik Oktay SÖZER
Nilüfer Kaymakam V.
Mudanya Kaymakamı

Ek:İlgi yazı (12 Sayfa)



03 ŞUB 2017

İstif-İşlem
1104556
BURSA
Ulu Selim

T.C.
NİLÜFER KAYMAKAMLIĞI
Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

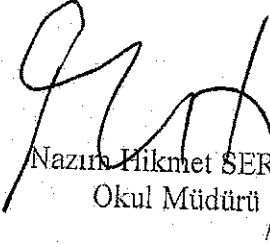
Sayı :24442568-821.05/20
Konu :Turizm Olimpiyatları

02/02/2017

İLÇE MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜNE

Okulumuz tarafından Türkiye genelinde Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin Konaklama ve Seyahat Hizmetleri, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Halkla İlişkiler ve Organizasyon Hizmetleri alanlarında okuyan öğrencilere yönelik olarak, katılımcıların yemek ve konaklama ihtiyaçlarının pansiyonumuz imkanlarından karşılanması suretiyle, öğrencilerin becerilerini geliştirmek, okudukları alanı sevmelerini sağlamak ve aynı alanda eğitim veren kurumlar arasındaki iletişimi güçlendirmek amacıyla ekte sunulan şartnameler doğrultusunda turizm yarışmaları düzenlenmesi planlanmaktadır.

Makamlarınızca da uygun görüldüğü takdirde Türkiye genelindeki okullara duyurulması için olurlarınıza arz ederim.


Nazım Hikmet SEREN
Okul Müdürü

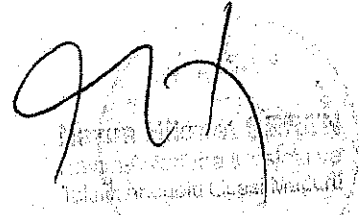
EK: Yarışma Şartnamesi (11 Sayfa)

3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

YARIŞMAYI DÜZENLEYEN KURUM	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA KONUSU	OSMANLI SARAY YEMEKLERİ
YARIŞMANIN YAPILACAĞI YER	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA TARİHİ	19/04/2017
YARIŞMANIN AMACI	Mutfak sanatları alanında gençlerin çalışmalarını desteklemek, değerlendirmek, unutulmaya yüz tutmuş yemekleri günümüz mutfağıyla harmanlayarak bu yemekleri yaşatmak, öğrencilerin becerilerini geliştirmek, mutfağı sevdirmek, aynı alanda eğitim veren kurumlar arası iletişimi güçlendirmek.
KATILIM KOŞULLARI	<ol style="list-style-type: none">1-Yarışmaya ilk başvuru yapan 15 ekip katılacaktır.2-Yarışmaya katılım ücretsizdir.3-Yarışmaya bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bulunan Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri katılacaktır.4-Yarışmaya her okul bir ekip ile katılabilecektir. Yarışma ekipleri 2 kişiden oluşacaktır.5-Yarışmalara başvuru yapan okullar tüm kategorilerde yarışsalar bile sadece 1 danışman öğretmen görevlendirmesi yapmalıdır.6-Başvuru için www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr adresindeki onlinebaşvuru formu eksiksiz olarak doldurulmalıdır.7-Son başvuru tarihi 07/04/2016 Cuma günüdür.
YARIŞMA KURALLARI	<ol style="list-style-type: none">1-Yarışmacıların yarışma günü en geç saat 09:00' da yarışma alanında olması zorunludur.2-Yarışmaya katılan her ekibin yarışma boyunca kullanacağı bir ekip adı olmalıdır.3-Yarışmacılar alanlarına uygun kıyafetler giymelidir.4-Yarışma ekipleri kullanacakları tüm malzemeleri yanlarında getirmek zorundadır. Uygulama mutfaklarında küçük el aletleri mevcut değildir. Yarışmacılar küçük el aletlerini, gereçlerini ve sunum malzemelerini kendileri temin edecektir.5-Yarışmacılar yarışma başlamadan önce başvuru masasına kayıtlarını yaptırmalıdır.6-Yarışmacılar hazırlayacakları yemeğin tarifini yarışmadan önce jüriye sunmalıdır ve yemekler iki porsiyon olarak hazırlanmalıdır.7-Yarışmacı ekipler hazırlayacakları yemekte kullanacakları malzemeyi başvuru masası tarafından belirtilen zamanda mutfaklara koymalı ve yarışma bitiminde malzemelerini toplamalıdır.8-Yemek sunumları Osmanlı konseptine uygun olmalıdır.9-Yarışma süresi 50 dakikadır. Süresi içinde hazırlanamayan yemekler değerlendirmeye alınmayacaktır.10- Hazırlanan ürünler sürenin bitimiyle birlikte teşhir masasına yerleştirilmeli, jüri değerlendirmesini tamamlamadan teşhir masasından kaldırılmamalıdır.11-Zamanında teşhir masasına yerleştirilmeyen veya erken kaldırılan ürünler değerlendirme dışı bırakılacaktır.12-Hazırlanacak yemekler zaman ve malzemenin verimli kullanılması, yemeğin zorluk derecesi, orijinallik, pişirim, lezzet ve sunum konsepti bakımından değerlendirilecektir.13-Değerlendirme sırasında jüriyi etkilemeye çalışan ekipler diskalifiye edilecektir.14-Yenilemeyen malzemeler yemek içinde ve sunumda kullanılmayacaktır.15-Yarışma süresi dolan yarışmacı mutfağı boşaltacak ve temiz bir şekilde kuruma devredebilecektir.16-Başvuru yapılması durumunda jüri ve yarışma komisyonu ön

3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

	<p>hazırlık gerekip gerekmediğine karar verecektir.</p> <p>17-Kategori kriterlerinin haricinde;</p> <ul style="list-style-type: none">- Yıkanmış ve soyulmuş sebze,- Temel lezzet vericilere ve soslara,- Pişmemiş hazır hamur kullanımına izin verilecektir. <p>18- Teşhir masası yarışmayı düzenleyen kurum tarafından verilecektir.</p>
BAŞVURU ŞEKLİ	<p>www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurularak yapılacaktır.</p>
SON BAŞVURU TARİHİ	<p>07/04/2017</p>
YARIŞMA SORUMLUSU	<p>Fatma KORKUT- Havva Aslanoba MTAL – Alan Şefi fatoskorkut26@hotmail.com – 0 535 632 72 49</p>
DEĞERLENDİRME KURULU (JÜRİ)	<p>Okulumuz yiyecek içecek hizmetleri alan şefi, bu alandaki okulumuz öğretmenleri tarafından belirlenecek ve oluşturulacaktır.</p>
ÖDÜLLENDİRME	<p>1-Yarışmada dereceye giren öğrenciler madalya, ekipler plaket ile ödüllendirilecektir. 2-Yarışmaya katılan tüm öğrencilere katılım sertifikası verilecektir.</p>
ÖDÜL TÖRENİ	<p>20/04/2017 Perşembe günü saat 14:00' te Havva Aslanoba MTAL Uygulama Oteli konferans salonunda yapılacaktır.</p>
YARIŞMA TAKVİMİ	<p>Başvuru Başlangıç Tarihi :01/03/2017 Son Başvuru Tarihi : 07/04/2017 Yarışma Tarihi : 19/04/2017 Yarışma Sonuçlarının İlanı ve Ödül Töreni: 20/04/2017 – 14:00</p>
KATILIMCILARIN GİDERLERİNİN KARŞILANMASI	<p>Yarışmaya katılan ekiplerdeki öğrenciler ve danışman öğretmenleri yarışma adresine kendi imkanlarıyla geleceklerdir. Yarışmacıların yemek ve konaklama ihtiyaçları Havva Aslanoba MTAL Pansiyonu imkanlarıyla karşılanacaktır.</p>
İLETİŞİM BİLGİLERİ	<p>Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Odunluk Mah. 714. Sok. No:8 16110 Nilüfer/BURSA Tel : 0 224 453 48 40 Faks : 0 224 453 48 30 e-posta : 748554@meb.k12.tr www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr</p>

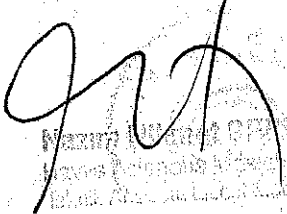


3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

YARIŞMAYI DÜZENLEYEN KURUM	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA KONUSU	CUP KEK SÜSLEME
YARIŞMANIN YAPILACAĞI YER	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA TARİHİ	19/04/2017
YARIŞMANIN AMACI	Pastacılık dalında eğitim gören gençlerin çalışmalarını desteklemek, değerlendirmek, öğrencilerin becerilerini geliştirmek, dallarını sevdirmek, aynı alan ve dalda eğitim veren kurumlar arası iletişimi güçlendirmek.
KATILIM KOŞULLARI	<ol style="list-style-type: none">1-Yarışmaya ilk başvuru yapan 15 ekip katılacaktır.2-Yarışmaya katılım ücretsizdir.3-Yarışmaya bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı bulunan Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri katılacaktır.4- Yarışmaya her okul 1 öğrenci ile katılacaktır.5-Yarışmalara başvuru yapan okullar tüm kategorilerde yarışmalar bile sadece 1 danışman öğretmen görevlendirmesi yapmalıdır.6-Başvuru için www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurulmalıdır.7-Son başvuru tarihi 07/04/2016 Cuma günüdür.
YARIŞMA KURALLARI	<ol style="list-style-type: none">1-Yarışmacıların yarışma günü en geç saat 13:00' te yarışma alanında olması zorunludur.2-Yarışmaya katılan her ekibin yarışma boyunca kullanacağı bir ekip adı olmalıdır.3-Yarışmacılar alanlarına uygun kıyafetler giymelidir.4-Yarışma ekipleri kullanacakları tüm malzemeleri (süslemeler, sunum tabakları, masa örtüsü vb.) yanlarında getirmek zorundadır. Uygulama mutfaklarında küçük el aletleri mevcut değildir. Yarışmacılar küçük el aletlerini ve gereçleri kendileri temin edecektir.5-Yarışmacılar yarışma başlaman önce başvuru masasına kayıtlarını yaptırmalıdır.6-Cup kekler önceden hazırlanmış olmalıdır.7- Şeker hamuruyla ve yenilebilir malzemeyle süslenmiş 10 adet cup kek değerlendirilmek üzere jüriye sunulacaktır.8- Cup kek çalışmaları 5 çift ve 2 farklı lezzet seçeneğiyle hazırlanacaktır. 2 cup kek tadım için kullanılacaktır.9-Yarışma süresi 30 dakikadır. Süresi içinde hazırlanamayan cup kekler değerlendirmeye alınmayacaktır.10- Hazırlanan ürünler sürenin bitimiyle birlikte teşhir masasına yerleştirilmeli, jüri değerlendirmesini tamamlamadan teşhir masasından kaldırılmamalıdır.11-Zamanında teşhir masasına yerleştirilmeyen veya erken kaldırılan ürünler değerlendirme dışı bırakılacaktır.12-Hazırlanacak cup kekler zaman, malzemenin verimli kullanılması, orijinallik, lezzet, süsleme ve sunum bakımından değerlendirilecektir.13-Değerlendirme sırasında jüriyi etkilemeye çalışan ekipler diskalifiye edilecektir.14-Yenilemeyen malzemeler cup kek, süsleme ve sunumunda kullanılmayacaktır.15-Yarışma süresi dolan yarışmacı mutfakı boşaltacak ve temiz bir şekilde kuruma devredecektir.16- Teşhir masası yarışmayı düzenleyen kurum tarafından verilecektir.

3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

BAŞVURU ŞEKLİ	www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurularak yapılacaktır.
SON BAŞVURU TARİHİ	07/04/2017
YARIŞMA SORUMLUSU	Fatma KORKUT- Havva Aslanoba MTAL – Alan Şefi fatoskorkut26@hotmail.com – 0 535 632 72 49
DEĞERLENDİRME KURULU (JÜRİ)	Okulumuz yiyecek içecek hizmetleri alan şefi ve bu alandaki okulumuz öğretmenleri tarafından oluşturulacaktır.
ÖDÜLLENDİRME	1-Yarısmada dereceye giren öğrenciler madalya, ekipler plaket ile ödüllendirilecektir. 2-Yarısmaya katılan tüm öğrencilere katılım sertifikası verilecektir.
ÖDÜL TÖRENİ	20/04/2017 Perşembe günü saat 14:00' te Havva Aslanoba MTAL Uygulama Oteli konferans salonunda yapılacaktır.
YARIŞMA TAKVİMİ	Başvuru Başlangıç Tarihi :01/03/2017 Son Başvuru Tarihi : 07/04/2017 Yarışma Tarihi : 19/04/2017 Yarışma Sonuçlarının İlanı ve Ödül Töreni: 20/04/2017 – 14:00
KATILIMCILARIN GİDERLERİNİN KARŞILANMASI	Yarısmaya katılan ekiplerdeki öğrenciler ve danışman öğretmenleri yarışma adresine kendi imkanlarıyla gelecektlerdir. Yarışmacıların yemek ve konaklama ihtiyaçları Havva Aslanoba MTAL Pansiyonu imkanlarıyla karşılanacaktır.
İLETİŞİM BİLGİLERİ	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Odunluk Mah. 714. Sok. No:8 16110 Nilüfer/BURSA Tel : 0 224 453 48 40 Faks : 0 224 453 48 30 e-posta : 748554@meb.k12.tr www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr

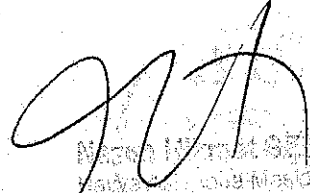

Muzir Uzun
Havva Aslanoba MTAL
Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

YARIŞMAYI DÜZENLEYEN KURUM	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA KONUSU	YARATICI YATAK YAPIMI
YARIŞMANIN YAPILACAĞI YER	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA TARİHİ	20/04/2017
YARIŞMANIN AMACI	Yaratıcı yatak yarışmasındaki temel hedefimiz, yapmakta olduğumuz işin görsellik açısından farklı bakış açılarını göstererek standartların korunmak. Misafir memnuniyetini arttırmak. Öğrencilerin yetenek, bilgi ve birikimlerini geliştirmek. Öğrencilere eğitim gördükleri alanı sevdirmek. Aynı alanda eğitim veren kurumlar arası iletişimi güçlendirmek
KATILIM KOŞULLARI	1-Yarışmaya ilk başvuru yapan 15 ekip katılacaktır. 2-Yarışmaya katılım ücretsizdir. 3-Yarışmaya bünyesinde Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alanı bulunan Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri katılacaktır. 4-Yarışmaya her okul bir ekip ile katılabilecektir. Yarışma ekipleri 2 kişiden oluşacaktır. 5-Yarışmalara başvuru yapan okullar tüm kategorilerde yarışsalar bile sadece 1 danışman öğretmen görevlendirmesi yapmalıdır. 6-Başvuru için www.havvaaslanobamta1.meb.k12.tr adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurulmalıdır. 7-Son başvuru tarihi 07/04/2016 Cuma günüdür.
YARIŞMA KURALLARI	1-Yarışmacıların yarışma günü en geç saat 09:00' da yarışma alanında olması zorunludur. 2-Yarışmaya katılan her ekibin yarışma boyunca kullanacağı bir ekip adı olmalıdır. 3-Yarışmada tek kişilik yatak kullanılacaktır. 4-Yarışmacılar yatak süslemesinde kullanacakları, yatak tekstilleri çiçek, süs taşı ve boncuk gibi malzemeleri yanlarında getireceklerdir. 5-Yarışmacılar yarışma başlaman önce başvuru masasına kayıtlarını yaptırmalıdır. 6-Yarışmanın içeriği yatağın verilen sürede, standartlara uygun olarak yapılmasının ardından hem görsellik hem de yaratıcılık açısından en iyi şekilde süslenmesidir. 7- Yarışma süreleri a)Yatak Takımlarını Hazırlama ve Yatağın Standartlara uygun yapılması: 3 Dakika b)Yatak Süsleme : 10 Dakika c)Yatak Takımlarını Ve Süsleri Toplama: 3 Dakika <u>Standart yatak yapımında dikkat edilecek hususlar :</u> a)Köşelerin Zarf Usulü İle Katlanması b)Nevresim Paket usulü İle Katlanması. Yorganın her üç tarafı (ayak tarafı ve yanları) yatağın kenarlarından altına doğru zarf usulü ile kıvrılacaktır. Baş tarafı yastıktan ayak kısmına doğru ters kıvrılarak yatağın altına kıvrılacaktır. 8-Yatak yapım yarışması değerlendirme kriterlerinde dikkat edilecek hususlar: Koordinasyon: Ekip arkadaşlarının birbiri ile uyumlu çalışması Görünüm: Yatağın hazırlanıp süslendikten sonraki görselliği Yaratıcılık: Yatağın süslenmesindeki beceri. (Süsleme de hayli, bornoz, çiçek, süs taşı ve boncuk dışında herhangi başka bir materyal kullanılabılır)

3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

	Hijyen ve Sanitasyon Kurallarına Uygunluk: Yarışmacıların kişisel görünüm ve hijyeni ile yatak yapımı esnasında hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışıp çalışmadıkları. 9- Hazırlanan yataklar jüri değerlendirmesini tamamlamadan bozulmayacaktır.
BAŞVURU ŞEKLİ	www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurularak yapılacaktır.
SON BAŞVURU TARİHİ	07/04/2017
YARIŞMA SORUMLUSU	Ayşe DOĞAN- Havva Aslanoba MTAL – Alan Şefi ayседogan1962@hotmail.com – 0 505 440 30 66
DEĞERLENDİRME KURULU (JÜRI)	Bursa’ da hizmet veren otellerin kat hizmetleri şeflerinden (housekeeper) oluşturulacaktır.
ÖDÜLLENDİRME	1-Yarışmada dereceye giren öğrenciler madalya, ekipler plaket ile ödüllendirilecektir. 2-Yarışmaya katılan tüm öğrencilere katılım sertifikası verilecektir.
ÖDÜL TÖRENİ	20/04/2017 Perşembe günü saat 14:00’ te,Havva Aslanoba MTAL Uygulama Oteli konferans salonunda yapılacaktır.
YARIŞMA TAKVİMİ	Başvuru Başlangıç Tarihi :01/03/2017 Son Başvuru Tarihi : 07/04/2017 Yarışma Tarihi : 20/04/2017 Yarışma Sonuçlarının İlanı ve Ödül Töreni: 20/04/2017 – 14:00
KATILIMCILARIN GİDERLERİNİN KARŞILANMASI	Yarışmaya katılan ekiplerdeki öğrenciler ve danışman öğretmenleri yarışma adresine kendi imkanlarıyla gelecektir. Yarışmacıların yemek ve konaklama ihtiyaçları Havva Aslanoba MTAL Pansiyonu imkanlarıyla karşılanacaktır.
İLETİŞİM BİLGİLERİ	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Odunluk Mah. 714. Sok. No:8 16110 Nilüfer/BURSA Tel : 0 224 453 48 40 Faks : 0 224 453 48 30 e-posta : 748554@meb.k12.tr www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr

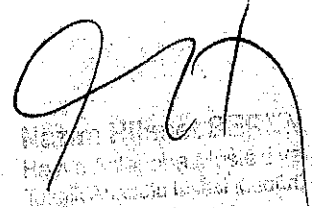

Havva Aslanoba MTAL
Yarışma Sorumlusu
Alan Şefi

3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

YARIŞMAYI DÜZENLEYEN KURUM	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA KONUSU	REZERVASYONSUZ KONUKLARIN GİRİŞ İŞLEMLERİ (Check-In)
YARIŞMANIN YAPILACAĞI YER	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA TARİHİ	20/04/2017
YARIŞMANIN AMACI	Konaklama sektöründe Ön Büro Görevlisi mesleğini yapmak isteyen adayların, bu mesleği uluslararası standartlarda yapabilmek için sahip olmaları gereken bilgi, beceri ve yetkinlikleri güvenilir ve tarafsız bir şekilde ölçmek/değerlendirmek. Bu mesleği yapmak isteyen kişilere, mesleğe ilişkin eğitim ihtiyacı konusunda rehberlik etmek ve aynı alanda eğitim veren kurumlar arası standardizasyonu sağlamak.
KATILIM KOŞULLARI	1-Yarışmaya ilk başvuru yapan 15 ekip katılacaktır. 2-Yarışmaya katılım ücretsizdir. 3-Yarışmaya bünyesinde Konaklama Seyahat Hizmetleri Alanı bulunan Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri katılacaktır. 4-Yarışmaya her okul bir ekip ile katılabilecektir. Yarışma ekipleri 2 kişiden oluşacaktır. (Resepsyonist ve Bellboy) 5-Yarışmalara başvuru yapan okullar tüm kategorilerde yarışsalar bile sadece 1 danışman öğretmen görevlendirmesi yapmalıdır. 6- www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurulmalıdır. 7-Son başvuru tarihi 07.04.2016 Cuma günüdür.
YARIŞMA KURALLARI	1-Yarışmacıların yarışma günü en geç saat 09:00' da yarışma alanında olması zorunludur. 2-Yarışmaya katılan her ekibin yarışma boyunca kullanacağı bir ekip adı olmalıdır. 3-Yarışmacılar alanlarına uygun kıyafetler giymelidir. 4-Yarışma tek bir resepsiyon deskinde (bilgisayar, yazıcı, elektra otel otomasyon programı, konaklama belgesi bulunan bir ortamda) ekiplerin, mevcut senaryoya göre, sırayla konuk kabulü şeklinde yapılacaktır. 5-Yarışma ekipleri check-in işleminde kullanacakları özel malzemeler varsa yanlarında getirmek zorundadır. 6-Yarışmacılar yarışma başlamadan önce başvuru masasına kayıtlarını yaptırmalıdır. 7-Yarışma sırası, yarışma öncesi yapılacak kura çekimiyle belirlenecektir. 8-Yarışmacı ekiplerin senaryoya uygun olarak rezervasyonsuz konuğun check-in işlemini yaptığı tüm anlar kameralar yardımıyla kayıt edilecektir. 9-Yarışma ulusal yeterlilikler ve standartlar kapsamında değerlendirilecektir.
BAŞVURU ŞEKLİ	www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurularak yapılacaktır.
SON BAŞVURU TARİHİ	07/04/2017
YARIŞMA SORUMLUSU	Nazif GÜRSES- Havva Aslanoba MTAL – Ön Büro Atölye Şefi naazifgurses@hotmail.com – 0 505 408 45 92
DEĞERLENDİRME KURULU (JÜRİ)	Bursa'da faaliyet gösteren otellerin ön büro yetkililerinden oluşturulacaktır.

3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

ÖDÜLLENDİRME	1-Yarışmada dereceye giren öğrenciler madalya, ekipler plaket ile ödüllendirilecektir. 2-Yarışmaya katılan tüm öğrencilere katılım sertifikası verilecektir.
ÖDÜL TÖRENİ	20/04/2017 Perşembe günü saat 14:00' te Havva Aslanoba MTAL Uygulama Oteli konferans salonunda yapılacaktır.
YARIŞMA TAKVİMİ	Başvuru Başlangıç Tarihi :01/03/2017 Son Başvuru Tarihi : 07/04/2017 Yarışma Tarihi : 19/04/2017 Yarışma Sonuçlarının İlanı ve Ödül Töreni: 20/04/2017 – 14:00
KATILIMCILARIN GİDERLERİNİN KARŞILANMASI	Yarışmaya katılan ekiplerdeki öğrenciler ve danışman öğretmenleri yarışma adresine kendi imkanlarıyla geleceklerdir. Yarışmacıların yemek ve konaklama ihtiyaçları Havva Aslanoba MTAL Pansiyonu imkanlarıyla karşılanacaktır.
İLETİŞİM BİLGİLERİ	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Odunluk Mah. 714. Sok. No:8 16110 Nilüfer/BURSA Tel : 0 224 453 48 40 Faks : 0 224 453 48 30 e-posta : 748554@meb.k12.tr www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr

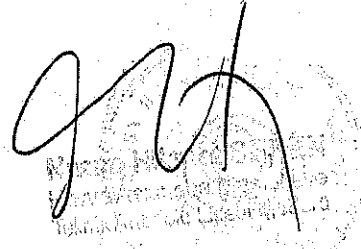

Mehmet Hakan ÇETİN
Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Nilüfer/BURSA

3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

YARIŞMAYI DÜZENLEYEN KURUM	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA KONUSU	TURİZM HAFTASI KONULU AFİŞ YARIŞMASI
YARIŞMANIN YAPILACAĞI YER	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
YARIŞMA TARİHİ	20/04/2017
YARIŞMANIN AMACI	Halkla İlişkiler ve Organizasyon alanında eğitim gören gençlerin çalışmalarını desteklemek, değerlendirmek, becerilerini geliştirmek, alanlarını sevdirmek, aynı alan ve dalda eğitim veren kurumlar arası iletişimi güçlendirmek.
KATILIM KOŞULLARI	1-Yarışmaya ilk başvuru yapan 15 okul katılacaktır. 2-Yarışmaya katılım ücretsizdir. 3-Yarışmaya bünyesinde Halkla İlişkiler ve Organizasyon Alanı bulunan Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri katılacaktır. 4-Yarışmaya her okul 1 öğrenci katılabilir. 5-Yarışmalara başvuru yapan okullar tüm kategorilerde yarışmalar bile sadece 1 danışman öğretmen görevlendirmesi yapmalıdır. 6-Başvuru için www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurulmalıdır. 7-Son başvuru tarihi 07/04/2016 Cuma günüdür.
YARIŞMA KURALLARI	1-Yarışmacıların yarışma günü en geç saat 09:00' da yarışma alanında olması zorunludur. 2-Yarışmacılar yarışma başlaman önce başvuru masasına kayıtlarını yaptırmalıdır 3-Yarışmaya katılan her öğrencinin yarışma boyunca kullanacağı bir takma adı olmalıdır. 4-Başvuru masasına kaydı yaptıran öğrenciler atölye ortamına alınacak ve yarışmaya aynı anda başlanacaktır. Yarışmacılar atölyede yarışma komisyonu tarafında görevlendirilen öğretmenler gözetiminde çalışacaktır. 5-Yarışmacı öğrenciler tasarlamayı planladıkları afişte kullanacakları fotoğrafları yanlarında getirebilir. Afişin bir kısmını ya da tamamını önceden hazırladığı tespit edilen yarışmacılar yarışma dışı bırakılacaktır. 5-Her yarışmacı yarışmaya sadece 1 eserle katılabilir. 6-Yarışma süresi 150 dakikadır. Süresi içinde hazırlanamayan afişler değerlendirmeye alınmayacaktır. 7-Afişler 35x50 boyutunda dikey veya yatay olarak hazırlanacaktır. 8-Yarışmacının afiş üzerinde görsel tasarımı destekleyen sözel bir mesaj, kullanması zorunlu değildir. 7-Hazırlanan eserler sürenin bitimiyle birlikte jüriye teslim edilmelidir. 8-Zamanında teslim edilmeyen eserler değerlendirme dışı bırakılacaktır. 9- Hazırlanacak eserler özgünlük, görsellik, etkileyicilik ve konuya uygunluk bakımından değerlendirilecektir. 10-Yarışma için hazırlanan eserlerin daha önce herhangi bir yarışmada kullanılmamış veya yayınlanmamış olması gerekmektedir.
BAŞVURU ŞEKLİ	www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr adresindeki online başvuru formu eksiksiz olarak doldurularak yapılacaktır
SON BAŞVURU TARİHİ	07/04/2017

3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

YARIŞMA SORUMLUSU	Ayten KARAMAN- Havva Aslanoba MTAL – Alan Şefi lentenay@yahoo.com – 0 533 242 29 56
DEĞERLENDİRME KURULU (JÜRİ)	Bursa’ da hizmet veren ajansların tasarım personelinden oluşturulacaktır.
ÖDÜLLENDİRME	1-Yarışmada dereceye giren öğrenciler madalya, ekipler plaket ile ödüllendirilecektir. 2-Yarışmaya katılan tüm öğrencilere katılım sertifikası verilecektir.
ÖDÜL TÖRENİ	20/04/2017 Perşembe günü saat 14:00’ te Havva Aslanoba MTAL Uygulama Oteli konferans salonunda yapılacaktır.
YARIŞMA TAKVİMİ	Başvuru Başlangıç Tarihi :01/03/2017 Son Başvuru Tarihi : 07/04/2017 Yarışma Tarihi : 20/04/2017 Yarışma Sonuçlarının İlanı ve Ödül Töreni: 20/04/2017 – 14:00
KATILIMCILARIN GİDERLERİNİN KARŞILANMASI	Yarışmaya katılan ekiplerdeki öğrenciler ve danışman öğretmenleri yarışma adresine kendi imkanlarıyla geleceklerdir. Yarışmacıların yemek ve konaklama ihtiyaçları Havva Aslanoba MTAL Pansiyonu imkanlarıyla karşılanacaktır.
İLETİŞİM BİLGİLERİ	Havva Aslanoba Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Odunluk Mah. 714. Sok. No:8 16110 Nilüfer/BURSA Tel : 0 224 453 48 40 Faks : 0 224 453 48 30 e-posta : 748554@meb.k12.tr www.havvaaslanobamtal.meb.k12.tr



3. TURİZM OLİMPİYATLARI YARIŞMA ŞARTNEMESİ

TURİZM OLİMPİYATLARI ETKİNLİK PROGRAMI

TARİH	SAAT	ETKİNLİK TÜRÜ
19/04/2017	08:00-09:00	Tanışma Çayı-Kahvaltı (Uygulama Oteli)
	09:30-12:30	Yemek Yarışması
	12:30-13:30	Öğlen Yemeği (Pansiyon)
	14:00-16:30	Cup Kek Süsleme Yarışması
	18:00	Akşam Yemeği (Pansiyon)
20/04/2017	08:00-09:00	Kahvaltı (Uygulama Oteli)
	09:30-12:30	Yaratıcı Yatak Yapma Yarışması
	09:30-12:30	Rezervasyonsuz Konukların Giriş İşlemleri Yarışması
	09:30-12:00	Afiş Tasarım Yarışması
	12:30-13:30	Öğlen Yemeği (Pansiyon)
	14:00	Ödül Töreni (Uygulama Oteli)
	15:00	Serbest Etkinlik (Bursa Gezisi)

