



# MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI 2. ULUSLARARASI GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI

*Anne Tarifeleriyle  
Türk Mutfağı*

## UYGULAMA KILAVUZU

2026



## İÇİNDEKİLER

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. GİRİŞ .....</b>                                           | <b>3</b>  |
| <b>2. AMAÇ.....</b>                                             | <b>3</b>  |
| <b>3. KAPSAM.....</b>                                           | <b>4</b>  |
| <b>4. YASAL DAYANAK .....</b>                                   | <b>5</b>  |
| <b>5. YARIŞMANIN YÜRÜTÜCÜSÜ.....</b>                            | <b>5</b>  |
| <b>6. BAŞVURU VE DEĞERLENDİRME .....</b>                        | <b>6</b>  |
| <b>7. YARIŞMAYA BAŞVURU ŞARTLARI .....</b>                      | <b>6</b>  |
| 7.1 GENEL ŞARTLAR .....                                         | 6         |
| 7.2 ÖZEL ŞARTLAR .....                                          | 7         |
| <i>Bölge Yarışmaları .....</i>                                  | <i>8</i>  |
| <i>Final Yarışmaları.....</i>                                   | <i>9</i>  |
| <b>8. DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ .....</b>                         | <b>10</b> |
| <b>9. YAPILACAK İŞLEMLER.....</b>                               | <b>12</b> |
| 9.1 OKULLAR .....                                               | 12        |
| 9.2 İL MİLLÎ EĞİTİM MÜDÜRLÜKLERİ .....                          | 12        |
| 9.3 MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI.....                                 | 13        |
| 9.4 TİKA .....                                                  | 15        |
| <b>10.ÖDÜLLER .....</b>                                         | <b>15</b> |
| <b>ETKİNLİK TAKVİMİ .....</b>                                   | <b>17</b> |
| <b>MEB GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI BÖLGE PLANMASI .....</b> | <b>18</b> |
| <b>EK-1 VELİ İZİN BELGESİ VE TAAHHÜTNAME .....</b>              | <b>21</b> |
| <b>EK-2 AYDINLATMA METNİ.....</b>                               | <b>22</b> |





T.C.

**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

**Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü**

## **MEB 2. ULUSLARARASI GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI ŞARTNAMESİ**

### **1. GİRİŞ**

Türk mutfağı; tarih boyunca birçok kültürle etkileşim kurarak zenginleşmiş, coğrafyamızın sunduğu doğal ürün çeşitliliği, toprağın bereketi ve ellerin maharetiyle harmanlanarak kendine özgü bir sofraya kültürü oluşturmuştur. Bu kültürün en güçlü taşıyıcılarından biri ise kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel tarifler, yani “anne reçeteleri”dir. Her tabakta; sevgiyle yoğrulmuş bir emek, geçmişin birikimi ve doğayla kurulan bağın izleri bulunmaktadır.

Millî Eğitim Bakanlığı Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen **MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması** bu yıl, “**Anne Reçeteleriyle Türk Mutfağı**” temasıyla gerçekleştirilecek olup kültürel mutfak mirasının yaşatılmasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını amaçlamaktadır. Belirlenen tema, yalnızca yemek tariflerini değil; doğayla kurulan bağ, el emeğini ve aile kültürünü de ön plana çıkarmaktadır. Anadolu’nun bereketli topraklarından gelen ürünlerle şekillenen bu tarifler, topraktan sofraya uzanan sabrın, şükrün ve emeğin en doğal yansımasıdır. Bu tariflerde; toprağın kokusu, mevsimlerin ritmi, evdeki sıcaklık ve annenin şefkati yer almaktadır.

Bu kapsamda yarışmaya katılan mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarındaki öğrenciler, doğadan sofraya uzanan üretim sürecini kendi yorumlarıyla sofralara taşıyacaklardır. Amaç, sadece geleneksel tatları yaşatmak değil; bu tatları, dünya mutfaklarıyla buluşturarak Türk mutfağını evrensel bir değer hâline getirmektir.

### **2. AMAÇ**

Millî Eğitim Bakanlığı Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından “Anne Reçeteleri ile Türk Mutfağı” temasıyla düzenlenen MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması’nın temel amacı; öğrencilerin yaşadıkları bölgenin ürün çeşitliliğini tanımaları,





düşük karbon ayak izine sahip yerel ve mevsimlik ürünleri kullanmaları, aile kültürünü ve geleneksel mutfak mirasını yansıtan tarifleri çağdaş sunum teknikleriyle yorumlamaları ve Türk mutfağının zenginliğini ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtmalarıdır.

Bu doğrultuda yarışma ile;

- Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde yetiştirilen yerel ürün çeşitliliğinin keşfedilmesi, coğrafi işaretli ürünlerden yararlanılması ve bu ürünlerin Türk sofrası kültüründeki yerinin anlaşılması,
- Anne reçetelerinin öğrenciler tarafından yaratıcı biçimde tabaklara yansıtılması,
- Geleneksel Türk lezzetlerinin modern mutfak teknikleriyle harmanlanarak kültürel mirasın korunması ve geleceğe aktarılması,
- Öğrencilerin çevreye karşı duyarlılık geliştirmeleri,
- Yerel ve doğal ürünler kullanarak karbon salınımının azaltılmasına katkı sağlanması,
- Öğrencilerin mesleki becerilerini uluslararası düzeyde sergileyerek profesyonel gelişimlerine katkıda bulunmaları,
- Sektör iş birlikleri aracılığıyla öğrencilerin yeni deneyimler kazanması,
- İş birliği ve takım çalışması becerilerinin geliştirilmesi,
- Yemek pişirme ve sunum becerilerinin geliştirilmesi,
- Geleneksel Türk mutfağına olan ilginin artırılması,
- Öğrencilerin gastronomi alanında kariyer farkındalığının artırılması amaçlanmaktadır.

### 3. KAPSAM

Bu şartname; Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı, mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında yer alan Yiyecek İçecek Hizmetleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanlarına yönelik düzenlenecek olan “MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması”na ilişkin başvuru şekilleri, başvuruda aranacak şartlar, yarışma sürecinde yapılacak işlemler, değerlendirme ölçütleri, ödüller ve yarışma takvimine dair usul ve esasları kapsamaktadır.





#### 4. YASAL DAYANAK

Yarışma;

- 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
- 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu,
- 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu,
- 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu,
- 2021/4 sayılı Cumhurbaşkanlığı Genelgesi,
- Millî Eğitim Bakanlığı Eğitim Kurumları Sosyal Etkinlikler Yönetmeliği,
- Millî Eğitim Bakanlığı Ortaöğretim Kurumları Yönetmeliği,
- Millî Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliği,
- 06.07.2019 tarih ve 30823 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 2019/12 sayılı Bilgi ve İletişim Güvenliği Tedbirleri Genelgesi,
- Eğitim Kurumlarında Hijyen Şartlarının Geliştirilmesi ve Enfeksiyon Önleme Kontrol Kılavuzu

hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

#### 5. YARIŞMANIN YÜRÜTÜCÜSÜ

Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinesinde yedi bölge on altı şehrimizde yapılacak olan bölge düzeyindeki yarışmalar; Adana, Antalya, Bitlis, Bolu, Bursa, Denizli, Erzurum, Gaziantep, İstanbul, İzmir, Kayseri, Kırşehir, Mardin, Rize, Samsun ve Tunceli İl Millî Eğitim Müdürlükleri yürütücülüğünde ve bölge koordinatörlerinin rehberliğinde gerçekleştirilecektir. İl şampiyonlarının katılacağı final yarışması ile uluslararası katılımcılarla yapılacak final Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinasyonunda, Ankara İl Millî Eğitim Müdürlüğü yürütücülüğünde ve Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA) iş birliğinde gerçekleştirilecektir.

Millî Eğitim Bakanlığı

**Adres** Atatürk Bulvarı No:98 1. Kat A Blok 06648 Bakanlıklar/ANKARA

**Telefon** 0 (312) 4131252

**Faks** 0 (312) 4251967





## 6. BAŞVURU VE DEĞERLENDİRME

“MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması”na başvurular, etkinlik takviminde belirtilen tarihlerde, <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden yapılacaktır. İl Yürütme Kurulu koordinasyonunda gerçekleştirilen değerlendirme sonucunda bölge jüri ekibi; bölge birincisi, ikincisi ve üçüncüsünü belirleyecek; bölge şampiyonu olan ekipler, Ankara ilinde gerçekleştirilecek olan Türkiye Final yarışmasına katılmaya hak kazanacaktır.

MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali’ne katılmaya hak kazanan ekipler

- Bölgelerde birinci olan ekipler, MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali’nde yarışacaktır. Yarışmanın sonucunda Türkiye birincisi, ikincisi ve üçüncüsü olan ekipler belirlenecektir.
- MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Uluslararası Finali’nde bölgelerde birinci olan ekipler Kapalı Kutu Kategorisi’nde TİKA tarafından belirlenen ülkelerden gelen ekiplerle yarışacaktır. Yarışmanın sonunda, MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Uluslararası birincisi, ikincisi ve üçüncüsü olan ekipler belirlenecektir.

## 7. YARIŞMAYA BAŞVURU ŞARTLARI

### 7.1 Genel Şartlar

- a. Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında (18 yaş altı) Yiyecek İçecek Hizmetleri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanlarında örgün eğitime devam eden öğrenciler yarışmaya başvuracaktır.
- b. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması’na yurt dışından katılacak ekipler; ülkelerindeki eğitim bakanlığına bağlı olan yiyecek içecek alanından örgün eğitime devam eden 18 yaş altı öğrenciler ile katılım sağlayacaktır.
- c. Bu yarışma katılımcıların gönüllülük esasına göre yürütülecek olup ayrıca öğrenciler hiçbir şekilde ücret ödemeyecektir.
- d. Özel eğitim ihtiyacı olan öğrenciler yarışma başvurusunda yetersizlik durumunu belirttiği takdirde etkinliğe katılımını teşvik edici, kolaylaştırıcı ve etkinlikten azami şekilde faydalanmalarını sağlayıcı tedbirler alınacaktır.





- e. Bölge birincisi olan reçetelerin her türlü telif hakkı, Millî Eğitim Bakanlığına aittir.
- f. Reçeteler, Anayasa'nın dayandığı temel görüş ve ilkelere aykırı olamayacağı gibi millî iradeyi zedeleyici, moral yıkıcı, müstehcen, reklam ve politik içerik taşıyamaz. Tüm içerikler, Türk Millî Eğitim Temel Kanunu'na uygun olacak ve katılımcı okulların idarelerinin kontrolü ve onayıyla yarışmada yer alacaktır.
- g. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması'na ilişkin Bakanlık Yürütme Kurulu gerekli gördüğü takdirde yarışma koşullarında ve tarihlerinde değişiklik yapma hakkını kendinde saklı tutar.
- h. Okul yönetimi tarafından öğrenci olduğu onaylanmayan (okuma hakkını kullanmayanlar dâhil) kişiler yarışmaya katılamayacaktır.
- i. Her okul bölge yarışmalarına, bir danışman öğretmen ve üç öğrenciden oluşan bir ekiple katılacaktır. Bölge birincileri MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'ne bir okul müdürü/müdür yardımcısı, bir danışman öğretmen ve üç öğrenciden oluşan ekiple katılabilecektir.
- j. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması'na yurt dışından katılım sağlayacak ekipler üç öğrenci, bir danışman öğretmen eşliğinde yarışmaya katılacaktır.
- k. Yarışmacılar, adına katıldıkları okulun öğrencisi olacaktır.
- l. Yarışma için hazırlanan reçeteler, yarışma sonuçları açıklanana kadar herhangi bir dijital veya yerel platformda paylaşılmayacaktır.
- m. Reçeteler başka yarışmalarda kullanılmayacaktır.
- n. Yarışmaya katılan öğrenci, şartnamede belirtilen katılım şartlarını kabul etmiş sayılacaktır.
- o. Jüri ekiplerinin kararları kesin olup itiraz kabul edilmeyecektir.

## 7.2 Özel Şartlar

- a. Yarışma başvuruları, Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü'nün <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden 05.01.2026 tarihine kadar yapılacaktır ve yarışmaya katılmaya hak kazanan okullar 06.01.2026 tarihinde <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinde açıklanacaktır.





- b. Yurt dışından katılım sağlayacak ekipler 05.01.2026 tarihinden itibaren <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden başvuruda bulunacaktır. Başvurular 27.02.2026 tarihine kadar yapılacaktır. Yarışmaya katılmaya hak kazanan ekipler 02.03.2026 tarihinde <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden duyurulacaktır. Yurt dışından yarışmaya katılacak öğrencilerin öğrenci belgesi, kimlik belgesi, pasaport belgesi; danışman öğretmenin görev yeri (çalıştığı okul ) belgesi, kimlik belgesi, pasaport belgesi <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresine yüklenecektir.
- c. Başvurusu kabul edilen yurt dışı ekiplerin ülkelerinden MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali'nin gerçekleştirileceği şehre ulaşımı TİKA tarafından sağlanacak ve ulaşım giderleri TİKA tarafından karşılanacaktır.

### **Bölge Yarışmaları**

- Yarışmaya kabul edilecek reçeteler yarışmanın yapılacağı bölgeye ait anne reçetelerinden yola çıkarak yerel ve yöresel ürünlerle hazırlanmış modern “Türk Mutfağı”ndan olacaktır.
- Yarışmaya illerden, bünyesinde Yiyecek İçecek Hizmetleri ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı bulunan her okuldan bir ekip katılacaktır.
- Yarışmaya her okul bir danışman öğretmen ve üç öğrenciden oluşan bir ekip katılacaktır.
- Yarışmaya katılacak ekiplerin reçeteleri; başlangıç, ana yemek ve tatlı şeklinde olacaktır.
- Ekipteki öğrencilerin öğrenci belgeleri, hazırlayacakları ürünlerin reçeteleri ve görselleri dijital olarak <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresine başvuru sırasında yüklenecektir.
- Yarışmada yapılan tüm ürünler için demirbaş haricinde gerekli olan malzemeler yarışmaya katılan ekip tarafından getirilecektir (demirbaş malzeme; ocak, fırın ve tezgâh yarışma alanında hazır bulunacaktır).
- Hazırlanan yemekler iki eşit tabak halinde (bir sunum, bir tadım) hazırlanacaktır ve fotoğraflanacaktır.
- Yarışma süresi 90 dakika olacaktır. Süre sonunda ürünlerin sunuma hazırlanmış ve mutfak temizliği tamamlanmış olacaktır.





- Yapılacak yemeklerde kullanılacak ürünler (kuru baklagiller hariç) önceden işlem görmüş olmayacaktır.
- Bu yarışmalarda bölge birincisi olanlar, Ankara ilinde MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'ne katılacaktır.

## Final Yarışmaları

### i. Türkiye Finali

- Bu yarışmaya bölge birincisi olan ekipler katılacaklardır.
- Bölge şampiyonu ekipler; bölge yarışmalarına katıldıkları reçetelerle ya da bölgeye ait anne reçetelerinden yola çıkarak yerel ve yöresel ürünlerle hazırlanmış modern Türk Mutfağı yemekleri ile yarışmaya katılacaktır.
- MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali yarışmasına katılacak ekiplerin ürün reçeteleri 03.04.2026 tarihine kadar bölge koordinatörlerine teslim edilecektir.
- Yarışmaya katılacak ekiplerin menüleri; başlangıç, ana yemek ve tatlı şeklinde olacaktır.
- Türkiye Finali'ndeki ürünler için gerekli olan tüm malzemeler Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından karşılanacaktır. Yemeklerin pişirilmesi ve sunumunda kullanılacak özel araç-gereçler isteğe bağlı olarak ekipler tarafından getirilecektir.
- Yapılan ürünlerin reçeteleri ve görselleri, dijital olarak bölge koordinatörlerine teslim edilecektir.
- Yemekler iki eşit tabak halinde (bir sunum, bir tadım ) hazırlanacak ve fotoğraflanacaktır.
- Yarışma süresi 90 dakika olacaktır. Süre sonunda ürünlerin sunuma hazırlanmış ve mutfak temizliği tamamlanmış olacaktır.
- Yapılacak yemeklerde kullanılacak ürünler (kuru baklagiller hariç) önceden işlem görmüş olmayacaktır.

### ii. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali

- MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'nde TİKA tarafından belirlenen ülkelerin ekipleri ile bölge şampiyonu ekipler yarışacaktır.





- Yarışmalar Kapalı Kutu kategorisinde yapılacaktır. Yarışmada kullanılacak malzemelerin tamamı kapalı kutudan çıkan malzemelerden oluşacaktır.
- Kapalı kutu malzemelerine göre oluşturulan reçeteler; Türkiye Cumhuriyeti Anayasa'nın dayandığı temel görüş ve ilkelere aykırı olamayacağı gibi millî iradeyi zedeleyici, moral yıkıcı, müstehcen, reklam ve politik içerik taşıyamaz. Tüm içerik "Türk Millî Eğitim Temel Kanunu"na uygun olacak ve katılımcı okulların idarelerinin kontrolü ve onayıyla yarışmada yer alacaktır.
- Yarışmacılara kapalı kutu malzemeleri açıklandıktan sonra reçete oluşturmak için 60 dakika süre verilecektir. Oluşturulan reçeteler ve malzeme listesi ilgili bölge koordinatörüne teslim edilecek ve daha sonra reçete değişikliği yapılmayacaktır.
- Yarışmada yapılacak reçeteler; başlangıç, ana yemek, tatlı şeklinde olacaktır. Bölge ve konu sınırlaması olmayacaktır.
- Yemekler iki eşit tabak halinde (bir sunum, bir tadım ) hazırlanacak ve fotoğraflanacaktır.
- Yarışma süresi 90 dakika olacaktır. Süre sonunda ürünlerin sunuma hazırlanmış ve mutfak temizliği tamamlanmış olacaktır.

## 8. DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

Jüri tarafından eserler incelenirken (Kapalı Kutu hariç);

| Ölçüt                             | Puan            |
|-----------------------------------|-----------------|
| a Menü uyumu ve dengesi           | 10 puan         |
| b Tekniği doğru kullanma          | 10 puan         |
| c Coğrafi işaretli ürün kullanımı | 5 puan          |
| d Zamanlama                       | 10 puan         |
| e Hijyen ve temizlik              | 10 puan         |
| f Lezzet                          | 40 puan         |
| g Sıfır atık yönetimi             | 5 puan          |
| h Sunum                           | 10 puan         |
| <b>Toplam</b>                     | <b>100 puan</b> |

ölçütlerine göre değerlendirilecektir.





Kapalı Kutu kategorisinde Jüri tarafından eserler incelenirken;

| Ölçüt                    | Puan            |
|--------------------------|-----------------|
| a Menü uyumu ve dengesi  | 10 puan         |
| b Tekniği doğru kullanma | 10 puan         |
| c Zamanlama              | 10 puan         |
| d Hijyen ve temizlik     | 10 puan         |
| e Lezzet                 | 45 puan         |
| f Sıfır atık yönetimi    | 5 puan          |
| g Sunum                  | 10 puan         |
| <b>Toplam</b>            | <b>100 puan</b> |

ölçütlerine göre değerlendirilecektir.

#### **Bölge Yarışmalarında**

**70 – 79 puan** alan ekipler **Bölge Üçüncüsü**

**80 – 89 Puan** Alan ekipler **Bölge İkincisi**

**90 – 99 Puan** Arası alan ekipler **Bölge Birincisi**

**100 – En Yüksek Tam Puan** alan ekip **Bölge Şampiyonu** olmaya hak kazanacaktır.

#### **Türkiye Finali Yarışmalarında**

**70 – 79 puan** alan ekipler **Türkiye Üçüncüsü**

**80 – 89 puan** alan ekipler **Türkiye İkincisi**

**90 – 99 puan** arası alan ekipler **Türkiye Birincisi**

**100 – en yüksek tam puan** alan ekip **Türkiye Şampiyonu** olmaya hak kazanacaktır.

#### **Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışmasında ise**

**70 – 79 puan** alan ekipler **Üçüncü**

**80 – 89 puan** alan ekipler **İkinci**

**90 – 99 puan** arası alan ekipler **Birinci**

**100 – en yüksek tam puan** alan ekip **Şampiyon** olmaya hak kazanacaktır.





## 9. YAPILACAK İŞLEMLER

### 9.1 Okullar

- Mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarında okul müdürünün başkanlığında bir müdür yardımcısı ve bir Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğretmeninden oluşan MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Okul Yürütme Kurulu kurulacaktır.
- Okul Yürütme Kurulu tarafından yarışma takvimine uygun olarak öğrencilere gerekli duyuru ve rehberlik yapılacaktır.
- Okul Yürütme Kurulu tarafından <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinde bulunan yarışma afişlerinden biri (35\*50 cm) öğrencilerin göreceği alanlara asılacaktır.
- Yarışmaya gönüllü olarak katılacak danışman öğretmen ve öğrenciler, <https://gastrofest.meb.gov.tr> adresinden başvurularını yapacaktır.
- Yarışmaya ilişkin bilgiler e-Okul Sosyal Etkinlikler Modülüne işlenecektir.
- Yarışmaya katılacak öğrenciler ile öğrenciye refakat edecek her ekibin okulundan bir yönetici ve bir danışman öğretmenin bölge yarışmasının yapılacağı şehre; ulaşım, iade ve ibate giderleri okul idareleri tarafından karşılanacaktır.
- Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından belirlenen yarışmaların yapılacağı okullarda mutfak planlaması yapılarak yarışmada kullanılacak olan ocak, fırın, çelik tezgâh, ürün malzemeleri, çöp kutusu, temizlik gereci miktarı belirlenecek ve yarışma günü için hazırlanacaktır.
- Ürünlerin yarışmada sunulacağı alan hazırlanacaktır.
- Jüri üyelerinin tadım yapacağı masa ve masada bulunması gereken araç ve gereç hazır olacaktır.

### 9.2 İl Millî Eğitim Müdürlükleri

- 7 Bölgede belirlenen 16 İl Millî Eğitim Müdürlüğünde bir il millî eğitim müdür yardımcısı/şube müdürü başkanlığında ve Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı yarışmanın yapılmasının planladığı okul müdüründen oluşan MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması İl Yürütme Kurulu oluşturulacaktır.





- b. İl Yürütme Kurulu tarafından bölge koordinatörleri koordinasyonunda yarışma takvimine uygun duyuru yapılarak İlçe Millî Eğitim Müdürlükleri ile Okul Müdürlüklerine yarışma hakkında rehberlik yapılacaktır.
- c. Profesyonel kamera ve fotoğraf çekimi yapacak ekipler mesleki ve teknik ortaöğretim kurumlarındaki Radyo Televizyon Alanı öğretmen ve öğrencilerinden görevlendirilecektir.
- d. Yarışmaya katılım sağlayan danışman öğretmen, öğrenciler, okul yöneticileri ve diğer görevliler sayısı kadar Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanan tasarıma uygun yaka kartı bastırılacaktır.
- e. Yarışmaya katılım sağlayan öğretmen, öğrenciler ve okul yöneticileri için Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanan katılım belgeleri bastırılacaktır.
- f. Bölgede dereceye giren ekiplere Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanan tasarıma uygun kupa, madalya ve derece belgeleri temin edilecektir.

### 9.3 Millî Eğitim Bakanlığı

- a. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması, Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinasyonunda yürütülecektir. Bu kapsamda MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması için “Yürütme Kurulu” oluşturulmuştur.

#### *Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı*

#### *MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Yürütme Kurulu*

|                   |                   |                                                                              |
|-------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Ceyda GÖK         | Şube Müdürü       | Millî Eğitim Bakanlığı Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı |
| Barış ONDAŞ       | Genel Koordinatör | 100. Yıl Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi                                    |
| Mine ŞANLI        | Genel Koordinatör | Nene Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi                                  |
| Serap DEMİR       | Şef               | Millî Eğitim Bakanlığı Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı |
| Selma Reşide ATAŞ | Büro Personeli    | Millî Eğitim Bakanlığı Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanlığı |



- b. Bakanlıktaki Yürütme Kurulu tarafından yarışma takvimine uygun duyuru yapılarak İl Millî Eğitim Müdürlüklerine yarışma hakkında gerekli rehberliğin yapılması amacıyla yarışmanın yapılacağı illere Bölge Koordinatörü tayin edilmiştir ve aşağıda yer almaktadır.

|                |                                                          |                                                                    |
|----------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Ali Rıza TÜNAY | Marmara, Akdeniz, İç Anadolu Bölge Koordinatörü          | Samsun Altinkum Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi                   |
| Onur ÇAKAR     | Karadeniz, Güney Doğu ve Doğu Anadolu Bölge Koordinatörü | İzmir Bayraklı Aliş Osman Konakçı Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi |
| Nida BALLI     | Ege, Bursa Bölge Koordinatörü                            | Aydın Kuşadası Güvercinada Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi        |

- c. Başvurular Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından <https://gastrofest.meb.gov.tr> web adresi üzerinden alınacaktır.
- d. 7 bölgede (16 İl Millî Eğitim Müdürlüğü) kurulan İl Jüri Ekibi tarafından belirlenen il bölge birincisi olan ekipler Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü koordinasyonunda Ankara İl Millî Eğitim Müdürlüğü yürütücülüğünde Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA) iş birliğinde düzenlenen final yarışmasına katılmak üzere Ankara iline yarışma takvimi doğrultusunda gelecektir.
- e. Final yarışmasında ödüle layık görülen ekiplere Ankara ilinde düzenlenecek olan ödül töreninde ödülleri verilecektir.
- f. Türkiye Finali yarışmasında kullanılacak olan ürün malzemeleri, ocak, fırın, çelik tezgâh, çöp kutusu, temizlik gereci miktarı yarışma günü için hazırlanacaktır.
- g. Ürünlerin yarışmada sunulacağı alan hazırlanacaktır.
- h. Yarışmada derece alan yarışmacılara ait tarifler derlenerek yapılacak çalışmalarda kullanılmak üzere değerlendirilecektir.
- i. Yarışmalar ile atölye çalışmaları esnasında çekilen video ve fotoğraflar, bir araya getirilerek derlenecektir.
- j. Yarışma alanında söyleşi ya da panel yapmak üzere alanında deneyimli şefler belirlenerek davet edilecektir.
- k. Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce bölge yarışmalarına katılım sağlayacak ekiplerin katılım belgeleri, derece alan ekiplerin derece belgeleri, kupa



ve madalyaları; MEB 2.Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali ile MEB Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'nde derece alan ekiplerin derece belgeleri, kupa ve madalyaları için tasarım yapılarak dijitalleri İl Millî Eğitim Müdürlüklerine teslim edilecektir.

- I. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Türkiye Finali Yarışması'na katılacak öğrenciler, okul yöneticisi, danışman öğretmenlerin final yarışmasının yapılacağı şehre ulaşım, konaklama, iye ve ibate giderleri Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Genel Bütçesinden karşılanacaktır.
- m. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Türkiye Finali Yarışması'na katılacak yurt dışından gelen ekiplerin şehir içi transferleri, yemek ve konaklama giderleri Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Genel Bütçesinden karşılanacaktır.
- n. Misafirler için liste oluşturulacak ve davetiyeler dağıtılacaktır.

#### 9.4 TİKA

- a. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Türkiye Finali Yarışması'na yurt dışından katılım sağlayacak yarışmacıları belirleyecektir.
- b. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Türkiye Finali Yarışması'na katılacak yurt dışından gelen ekiplerin ülkelerinden Türkiye Finali yarışmasının yapılacağı ile ulaşımını sağlayacak ve ulaşım giderlerini karşılayacaktır.

#### 10. ÖDÜLLER

- a. Yarışmada verilecek ödüller:
- b. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Kapalı Kutu Birincilik, İkincilik ve Üçüncülük Ödülü Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü ve TİKA iş birliği ile belirlenecek olan ödüller verilecektir.
- c. **Türkiye Birincilik, İkincilik ve Üçüncülük Ödülü** Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü ve TİKA iş birliği belirlenecek olan ödüller verilecektir.
- d. MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Türkiye Finali ile MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması Finali'ne katılan tüm öğrencilere Katılım Belgesi verilecektir.





- e. **Bölge Birincisi, İkincisi ve Üçüncüsü Ekip Üyelerine verilecek ödüller**Altın Madalya, Gümüş Madalya ve Bronz Madalya ile Katılım Belgeleri verilecektir.
- f. **Bölge Birincisi, İkincisi ve Üçüncüsü Okullara verilecek ödüller**Altın Kupa, Gümüş Kupa ve Bronz Kupa verilecektir.
- g. Yarışmaya katılan tüm öğrencilere İl Millî Eğitim Müdürlükleri tarafından Katılım Belgesi ve Madalya verilecektir.
- h. Yarışmaya katılan özel eğitim öğrencilerine mansiyon ödülü verilecektir.
- i. **Bölge Yarışmaları Birincilik, İkincilik ve Üçüncülük Derece Belgeleri**İl Millî Eğitim Müdürlükleri tarafından verilecektir.





MEB 2. ULUSLARARASI GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI  
ETKİNLİK TAKVİMİ

| Sorumlu Birim                                                | Tarih                                                                                                                        | İş ve İşlemler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü                     | 22 Aralık 2025                                                                                                               | Etkinliğe ait Makam Onayının alınması ve Valiliklere duyurulması                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| İl/İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü                               | 22 Aralık 2025                                                                                                               | Bakanlık Makam Onayının tebliğinden itibaren etkinliğin duyurulması                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 7 Bölgede belirlenen 16 İl Millî Eğitim Müdürlüğü            | 22 - 23 Aralık 2025                                                                                                          | “MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması” İl Yürütme Kurulu oluşturulması ve onayının alınması                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri                           | 24 Aralık 2025                                                                                                               | “MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması” Okul Yürütme Kurulunun oluşturulması                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri<br>Mesleki Eğitim Merkezi | 24 - 25 Aralık 2025                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>Okul Yürütme Kurulunca öğrencilere duyuru ve rehberlik yapılması</li><li>Öğrencilerin görecekları alanlara yarışma afişlerinin (35*50 cm) asılması</li><li>Okul Yürütme Kurulu tarafından gönüllü olan öğrenciler arasından yarışmaya katılacak ekibin belirlenmesi</li></ul>                                                                                         |
| Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri                           | 25 Aralık 2025–5 Ocak 2026                                                                                                   | Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından yarışma başvuruları için oluşturulan <a href="https://gastrofest.meb.gov.tr">https://gastrofest.meb.gov.tr</a> adresine başvuru yapılması                                                                                                                                                                                                               |
| 7 Bölgede belirlenen 16 İl Millî Eğitim Müdürlüğü            | 12 Ocak 2025-27 Mart 2026                                                                                                    | “MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması”nın iller düzeyinde icra edilmesi ve bölge birincisi, ikincisi, üçüncüsü olan ekiplerin Bölge Jüri Ekibi tarafından belirlenmesi                                                                                                                                                                                                                       |
| Ankara İl Millî Eğitim Müdürlüğü                             | 15-22 Nisan 2026 tarihleri arasında Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce belirlenecek tarihte gerçekleştirilecektir . | “MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması”nın Türkiye Finalinin icra edilmesi, Türkiye birincisi, ikincisi, üçüncüsü olan ekiplerin Jüri Ekibi tarafından belirlenmesi ve ödülleri verilmesi; Uluslararası Finalinin icra edilmesi, Türkiye birincisi, ikincisi, üçüncüsü olan ekiplerin Jüri Ekibi tarafından belirlenmesi ve ödülleri verilmesi tarafından belirlenmesi ve ödülleri verilmesi; |





**MEB GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI BÖLGE PLANMASI**

| BÖLGE ADI          | İL ADI              | YARIŞMANIN YAPILACAĞI<br>OKUL                                               | KATILACAK İLLER                                       | YARIŞMA<br>TARİHLERİ |
|--------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|
| MARMARA<br>BÖLGESİ | İSTANBUL<br>AVRUPA  | SULTANGAZİ SELAHADDİN<br>EYYÜBİ MESLEKİ VE TEKNİK<br>ANADOLU LİSESİ         | İSTANBUL AVRUPA<br>EDİRNE<br>KIRKLARELİ<br>TEKİRKAG   | 16.01.2026           |
|                    | İSTANBUL<br>ANADOLU | KARTAL SABİHA GÖKÇEN<br>MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU<br>LİSESİ                 | İSTANBUL ANADOLU<br>KOCAELİ<br>SAKARYA<br>YALOVA      | 15.01.2026           |
|                    | BURSA               | HAVVA ASLAOBA TURİZM<br>MTAL                                                | BURSA<br>BİLECİK<br>ÇANAKKALE<br>BALIKESİR            | 14.01.2026           |
|                    | İZMİR               | KONAK NEVAR SALİH İŞGÖREN<br>EĞİTİM KAMPÜSÜ ÇOK<br>PROGRAMLI ANADOLU LİSESİ | İZMİR<br>MANİSA<br>AYDIN<br>MUĞLA                     | 5.02.2026            |
|                    | DENİZLİ             | ALABAYRAK BORSA İSTANBUL<br>KIZ MESLEKİ VE TEKNİK<br>ANADOLU LİSESİ         | AFYONKARAHİSAR<br>KÜTAHYA<br>UŞAK<br>DENİZLİ          | 6.02.2025            |
|                    | ADANA               | NEZİHE YALVAÇ MESLEKİ VE<br>TEKNİK ANADOLU LİSESİ                           | ADANA<br>KAHRAMANMARAŞ<br>MERSİN<br>OSMANİYE<br>HATAY | 5.02.2026            |
| AKDENİZ<br>BÖLGESİ | ANTALYA             | TEZ-TUR TURİZM MESLEKİ VE<br>TEKNİK ANADOLU LİSESİ                          | ANTALYA<br>BURDUR<br>ISPARTA                          | 2.02.2026            |





| BÖLGE ADI          | İL ADI   | YARIŞMANIN YAPILACAĞI OKUL                              | KATILACAK İLLER | YARIŞMA TARİHLERİ |
|--------------------|----------|---------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| İÇ ANADOLU BÖLGESİ | KIRŞEHİR | KIRŞEHİR TOKİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ          | KIRŞEHİR        | 24.03.2026        |
|                    |          |                                                         | ANKARA          |                   |
|                    |          |                                                         | ESKİŞEHİR       |                   |
|                    |          |                                                         | ÇANKIRI         |                   |
|                    |          |                                                         | YOZGAT          |                   |
|                    |          |                                                         | KIRIKKALE       |                   |
|                    | KAYSERİ  | ERCİYES TURİZM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ         | KAYSERİ         | 26.03.2026        |
|                    |          |                                                         | SİVAS           |                   |
|                    |          |                                                         | NEVŞEHİR        |                   |
|                    |          |                                                         | NİĞDE           |                   |
|                    |          |                                                         | AKSARAY         |                   |
|                    |          |                                                         | KARAMAN         |                   |
|                    |          |                                                         | KONYA           |                   |
|                    | BOLU     | BOLU İZZET BAYSAL MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ      | BOLU            | 16.01.2026        |
|                    |          |                                                         | DÜZCE           |                   |
|                    |          |                                                         | ZONGULDAK       |                   |
|                    |          |                                                         | BARTIN          |                   |
|                    |          |                                                         | KARABÜK         |                   |
|                    |          |                                                         | KASTAMONU       |                   |
| KARADENİZ BÖLGESİ  | SAMSUN   | ATAKUM TURİZM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ          | SAMSUN          | 14.01.2026        |
|                    |          |                                                         | SİNOP           |                   |
|                    |          |                                                         | ÇORUM           |                   |
|                    |          |                                                         | AMASYA          |                   |
|                    |          |                                                         | TOKAT           |                   |
|                    | RİZE     | ARDEŞEN FIRTINA VADİSİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | ORDU            | 12.01.2026        |
|                    |          |                                                         | RİZE            |                   |
|                    |          |                                                         | ARTVİN          |                   |
|                    |          |                                                         | BAYBURT         |                   |
|                    |          |                                                         | GÜMÜŞHANE       |                   |
|                    |          |                                                         | TRABZON         |                   |
|                    |          |                                                         | GİRESUN         |                   |



| BÖLGE ADI                 | İL ADI    | YARIŞMANIN YAPILACAĞI OKUL                             | KATILACAK İLLER | YARIŞMA TARİHLERİ |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| DOĞU ANADOLU BÖLGESİ      | TUNCELİ   | MERKEZ ATATÜRK MESLEKİŞ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ       | TUNCELİ         | 23.03.2026        |
|                           |           |                                                        | MALATYA         |                   |
|                           |           |                                                        | BİNGÖL          |                   |
|                           |           |                                                        | ERZİNCAN        |                   |
|                           | BİTLİS    | TATVAN SEYDİ ALİ REİS MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ | ELAZIĞ          | 25.03.2026        |
|                           |           |                                                        | BİTLİS          |                   |
|                           |           |                                                        | VAN             |                   |
|                           |           |                                                        | MUŞ             |                   |
|                           | ERZURUM   | İLİCA ÇOK PROGRAMLI ANADOLU LİSESİ                     | HAKKARİ         | 27.03.2026        |
|                           |           |                                                        | ERZURUM         |                   |
|                           |           |                                                        | ARDAHAN         |                   |
|                           |           |                                                        | KARS            |                   |
| GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ | GAZİANTEP | VEDAT TOPÇUOĞLU                                        | AĞRI            | 10.02.2026        |
|                           |           |                                                        | İĞDIR           |                   |
|                           |           |                                                        | GAZİANTEP       |                   |
|                           |           |                                                        | KİLİS           |                   |
|                           | MARDİN    | EVLİYA ÇELEBİ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ         | ADİYAMAN        | 12.02.2026        |
|                           |           |                                                        | ŞANLIURFA       |                   |
|                           |           |                                                        | MARDİN          |                   |
|                           |           |                                                        | SİİRT           |                   |
|                           |           |                                                        | ŞIRNAK          |                   |
|                           |           |                                                        | BATMAN          |                   |
|                           |           |                                                        | DİYARBAKIR      |                   |



EK-1

**MEB 2. ULUSLARARASI GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI  
SOSYAL ETKİNLİĞİ**

**VELİ İZİN BELGESİ ve TAAHHÜTNAME**

Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce düzenlenen “**MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması**” sosyal etkinliğine katılmasına, yarışmaya katılmak için seyahat etmesine ve konaklamasına izin verdiğimi, yapılacak yarışma ile ilgili her ne nam altında olursa olsun herhangi bir kurum/kişiden herhangi bir talebimizin olmayacağını, tüm yasal sorumluluğun bize ait olacağını ve tüm tasarruf hakkını Millî Eğitim Bakanlığına devrettiğimizi kabul ve beyan ederiz.

**MEB 2. ULUSLARARASI GASTRONOMİ VE AŞÇILIK YARIŞMASI**

İL :

İLÇE :

| ÖĞRENCİNİN                            |  |
|---------------------------------------|--|
| ADI                                   |  |
| SOYADI                                |  |
| OKULU                                 |  |
| SINIFI                                |  |
| TELEFON NUMARASI<br>(Açık Rızası ile) |  |

Tarih ... /... / 202..

**18 Yaşından Küçük Öğrencinin**

Öğrencinin

Velisinin/Vasisinin

Adı-Soyadı :

Adı Soyadı :

İmza :

İmza :





EK-2

T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

**AYDINLATMA METNİ**

Bu aydınlatma metni, “ 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu”nun 10’uncu maddesi ile “Aydınlatma Yükümlülüğünün Yerine Getirilmesinde Uyulacak Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ” kapsamında veri sorumlusu sıfatıyla Millî Eğitim Bakanlığı tarafından hazırlanmıştır.

Kurumumuzca siz ve öğrencinize ait görsel ve işitsel kişisel veriler eğitim ve öğretim süreçleri kapsamında düzenlenen faaliyetlerin kamuoyu ile paylaşımı ve tanıtımı amacıyla 6698 sayılı Kanun’un 5’inci maddesinin birinci fıkrası gereği ilgili kişinin “açık rızasının alınması” işleme şartına dayalı olarak otomatik veya otomatik olmayan yolla işlenecektir.

Kurumumuzla paylaşılan kişisel veriler, sadece hukuki uyumazlıkların giderilmesi veya ilgili mevzuat gereği talep edilmesi hâlinde adli makamlar/ilgili kurum ve kuruluşlara aktarılabilecektir.

Söz konusu Kanunun ilgili kişinin haklarını düzenleyen on birinci maddesi kapsamındaki taleplerinizi “Veri Sorumlusuna Başvuru Usul ve Esasları Hakkında Tebliğ”e göre Millî Eğitim Bakanlığının Atatürk Bulvarı No:98 Bakanlıklar - Çankaya/ANKARA adresine yazılı olarak iletebilirsiniz.

**AÇIK RIZA ONAYI**

“6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu” kapsamında “MEB 2. Uluslararası Gastronomi ve Aşçılık Yarışması” sosyal etkinlik faaliyetine ilişkin tarafıma gerekli bilgilendirme yapılmıştır. Bu doğrultuda, işlendiği/işleneceği belirtilen bana ve ..... okulunda öğrenim gören ..... T.C. kimlik numaralı velisi/vasisi bulunduğum ..... adlı öğrenciye ait görsel ve işitsel dâhil kişisel verilerimiz; eğitim ve öğretim süreçleri kapsamında düzenlenen faaliyet/etkinliklerin kamuoyu ile paylaşımı ve tanıtımı amacıyla öğrencimin öğrenim gördüğü eğitim kurumu dâhil Millî Eğitim Bakanlığının merkez ve taşra teşkilatı resmî internet siteleri ile sosyal medya hesaplarında aynı şekilde işlenmesine, aktarılmasına, paylaşılmasına;

Onay veriyorum. ☐

Onay vermiyorum. ☐

Tarih ... /... / 202..

**Velisinin/Vasisinin**

**18 Yaş Üstü Öğrencinin**

**Adı Soyadı :**

**Adı Soyadı :**

**İmza :**

**İmza :**

