



Uluırmak

Kültür, Turizm ve Sanata "İpeksi Bir Dokunur"

Aksaray Uluırmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi - Okul Dergisi - Yıl: 1 - Sayı: 1 - Ocak 2025



Uluırmak Turizm Mesleki ve
Teknik Anadolu Lisesi,

Eğitim-öğretim hayatına
başladığı ilk günden itibaren
edinmeye başladığı tecrübesini
geleceğe emanet miras
kıymetinde taşıyarak, mesleki ve
teknik eğitimde bölgesinin
"Amiral Gemisi" olarak
nitelendirilebilecek kalite
standartlarına ulaşmayı başarmış
olmakla birlikte;
"iki günü bir olan ziyandadır"
şiarını kilometre taşı hükmünde
görerek temellendirdiği kurum
kültürünü, tüm iç ve dış
paydaşlarının özümseyebileceği
bir anlayışla yeni bir kurumsal
kimlik inşa ederek
taçlandırmıştır.

Hünerli Ellerden
**41 ÇEŞİT
ÜRÜN**
**41 KERE
MAŞALLAH**



04

EĞİTİMİN YÜZYILI

Eğitimde Mesleki
Eğitimin Yüzyılı

06

ADIMIZ DEĞİŞTİ

'Turizm' ibaresi
yeniden eklendi.

16

MESLEKİ EĞİTİM

İşletmede Mesleki
Eğitim çalışmaları

24

HAREKETLİ YAŞAM

Sağlıklı beslenme
ve hareketli yaşam



İÇİNDEKİLER

RUNNING + FITNESS + FOOD

05 EDİTÖRDEN

Ömür boyu hatıraları ile unutulmayan bir belleğin içinde yer almanın heyecanı ile Uluirmak okul dergisi ile yeniden başlıyoruz

12 ATATÜRK HAFTASI

Yalnızca bizim tarihimiz açısından değil tüm dünya tarihi açısından istisna şahsiyetlerden biri olan Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ü aramızdan ayrılışının yıldönümünde sevgi, saygı, minnet ve özlemle anıyoruz.

14 CUMHURİYET BAYRAMI

Bu toprakları bize vatan kılan kahramanlarımızın mirası ve emaneti Cumhuriyetimizin ilan edildiği 29 Ekim gününü, birlik, beraberlik duygusuyla kenetlenerek kutlamaktayız.



30 HÜNERLİ ELLERDEN

41 ÇEŞİT ÜRÜN
41 KERE MAŞALLAH

20 MESLEKİ EĞİTİMDE REHBERLİK

Kendi aynanıza baktığınızda hem güçlü hem de gelişime açık yönlerinizi göreceksiniz. İşte bu noktada, kendi yargılarınızı kucaklamak ve bu yargılarla barışmak çok önemlidir.

28 SAĞLIKLI BESLENME

Gıdaları satın alırken güvenilir yerlerden mevzuat ve kurallara uygun ambalajlanmış, son kullanma tarihi geçmemiş, etiketli ürünler olmasına ve kullanmaya özen gösterilmelidir.



Uluirmak
Akсарay Uluirmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi - Okul Dergisi
Kültür, Turizm ve Sanata "İpeksi Bir Dokunuş"



0 382 213 00 17



Ereğlikapı Mah. Şehit Önder Güzel
Caddesi No 16/1 68100 AKSARAY



<https://aksarayotml.meb.k12.tr/>



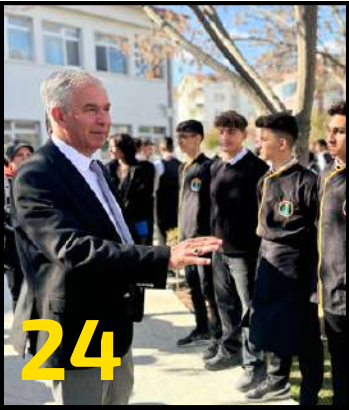
0 530 637 88 68

/uluirmakmtal

**EĞİTİMDE
MESLEKİ EĞİTİMİN
YÜZYILI**

"Eğitimde Mesleki Eğitimin Yüzyılı", mesleki eğitim alanında, öğrencilere sadece teorik bilgilerin değil, aynı zamanda pratik becerilerin kazandırılmasına odaklanan bir dönemi ifade eder. Bu bağlamda mesleki eğitim ile, öğrencilerin iş dünyasına daha iyi hazırlanmalarını ve gerçek yaşam uygulamalarına aktif bir şekilde katılmalarını amaçlıyoruz.

**04 MESLEKİ EĞİTİMDE
TÜRKİYE YÜZYILI**



24 HAREKETLİ YAŞAM ALANI KURULDU

Okulumuz Saklıbahçe'de öğrencilerimizin sağlıklı gelişimleri için fiziksel aktivite ve hareketli yaşam alanları oluşturuldu.



14 CUMHURİYETİMİZİN 101. YILI ETKİNLİĞİ

Cumhuriyetimizin 101. Yılı Etkinlikleri kapsamında okulumuz öğrencileri, öğretmenleri ve yöneticileri ile Vadi Yürüyüşü yapıldı.



23

SATRANÇ
ALANI

02

ULUIRMAK | OCAK 2025



Yine. Yeni Bir Heyecanla...

Tarihi İpek Yolu Üzerinde "İpeksi Bir Dokunuş" şiarıyla Aksaray Ulurmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, milli ve manevi değerlerimizin yanı sıra, kendine özgü kurum kültürüne ait çatı değerleri ve eğitim alanı, her güzel dileğin gerçekleştiği ve her gönülde yer bulan sıcaklığı ile her ailenin mutlu, bütün öğrencilerin umutlu olduğu, gelenin yer edinebildiği, gidenin yerini emanet şuuruyla bıraktığı, önceliğin mesleki becerilerle donatılmış öğrencilere verildiği bir mesleki ve teknik eğitim kurumunda, ömür boyu hatıraların her dem taze tutulduğu bir belleğin içinde yer almanın heyecanı ile "Ulurmak" okul dergimizle yeni bir başlangıç yapıyoruz.

Gelecek hedefleri yüksek, mesleki yeterlilik ve becerileri kazandırılmış bir eğitim ile çağın evrensel değerlerini yerel kültürle birleştiren mesleki işgücünün, irade beyan eden ve kendini ifade edebilen yeni mezunları için "Ulurmak" ile yeni bir başlangıç yapıyoruz.

Okulu sadece bilgi kazandırma odaklı değil aynı zamanda beceriler, değerler ve kültürel unsurlarla donanmış öğrencilerin yetiştirildiği bir kapı olarak görüyoruz. Değişimi fark eden, yeteneklerini keşfedebilen, yeni nesil becerileri öğrenme yetenekleri ile uygulayabilen bütüncül bir modelin hedeflerinden her birini gerçekleştirecek öğrencilerimiz için "Ulurmak" okul dergimizle yeni bir başlangıç yapıyoruz.

Tarihsel geçmişin birikimi ile geleceğin inşasını gerçekleştirmeyi hedefleyen bir anlayış ile âtî ve mâzî arasında bağ kuran nesillerin, sevgi temelli bilginin, saygı esaslı sürecin ve başarı odaklı bir sonucun onurlu ayrıcalığını yaşamının başlayacağı yeni çalışmalara "Ulurmak" ile yeni bir başlangıç yapıyoruz.

İnsanlar, onlara ne söylediğinizi unutabilirler, sizin onlara yaptıklarınızı da unutabilirler, lakin onlara ne hissettirdiğinizi asla unutmazlar... İki çeşit insan vardır: Birisi nasıl faydalı olabilirim derdinde olan diğeri nasıl faydalanabilirim. Biz, Ulurmak okul dergimiz ile yanıtları verip buna uygun sorular yazmasını isteyen bir sektörün çalışma alanı olmak için "Ulurmak Dergisi Çalışma Ekibi" olarak yeni bir başlangıç yapıyoruz.

İnsan ilişkilerinde "çok" her zaman sorun olmuştur. Bu yüzden denge esastır. Dünyaya baktığımızda insandan daha kıymetlisi yoktur. Zira sözün özünde insan vardır. Öyleyse şimdi gönüller yapmak için yola koyulma vakti...

Yol odur ki doğru vara
Göz odur ki Hak'kı göre
Er odur alçakta dura
Yüceden bakan göz değil

Kültür, turizm ve sanatta 'İpeksi Bir Dokunuş' için "Ulurmak" ile bismillah...

Aksaray Ulurmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Okul Dergisi, Yıl: 1, Sayı: 1, Ocak 2025

İmtiyaz Sahibi
Ergün DEMİRER
Okul Müdürü

Genel Yayın Yönetmeni
Besim KORKMAZ

Ulurmak Okul Dergisi Çalışma Ekibi

Elif AKYÜZ
Beyza Nur KÜRKÜLÜ
Mert Ali ANLAŞIR
Nazlıgül DAYLAK
Sevim Asya BATUR
Zehra KINAY
Tuana ALTINSOY

Eser İnceleme ve Seçme Kurulu

Faruk ÖZSARAÇ
Emre GEVENÇ
Derya ZENGİN
Fatma Nur SÜKLÜN
Aleyna BAŞTUĞ

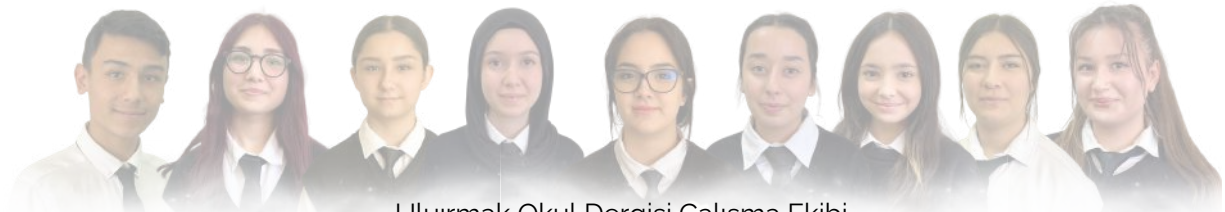
Danışma Kurulu

Murat ÖZCAN
Dilek BORAN
Halil ÖZTÜRK
Mustafa ÇELEBİ
Ceylan ASLAN

Dizgi - Grafik - Tasarım
designed by b.korkmaz

İletişim
0 382 213 00 17

İş bu yayın 08.06.2017 tarih ve 30090 sayılı resmi gazetede
yayınlanan Milli Eğitim Bakanlığı Eğitim Kurumları Sosyal
Etkinlikler Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda
hazırlanmaktadır.
Ulurmak'ta yayınlanan yazılardan yazarları sorumludur.



Ulurmak Okul Dergisi Çalışma Ekibi



Mesleki Eğitimin Yüzyılı

Ekonomik kalkınmanın ve toplumsal refahın tesisinde hayati öneme sahip Mesleki ve Teknik Eğitim, nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Bireylerin yaşam boyu beceri edinmelerini sağlayacak iş gücü piyasasına katılmak için gerekli bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazanmaları güçlü yarınlara ulaşmanın kilometre taşı kıymetindedir.

10 Ağustos 2024 tarihli ve 32628 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan 2024/10 Nolu Mesleki ve Teknik Eğitim Politika Belgesi konulu Cumhurbaşkanlığı Genelgesi gereğince; üzerimize düşen görev ve sorumlulukların hassasiyetle yerine getirilmesi, teknolojik gelişmelerle ortaya çıkan yeni beceri ve beklentilerin karşılanabilmesine yönelik olarak, mesleki ve teknik eğitim ile gençlere yeni ve eşit fırsatlar sunarak mesleki yeterliliği haiz, meslek ahlakını ve değerlerini benimseyen; yenilikçi, girişimci, üretken ve ekonomiye katma değer sağlayan yetkin bir iş gücü oluşturacak çalışmaları yürütmek çalışmalarımızın temelini oluşturmaktadır.

Ülkemiz, genç nüfus yoğunluğu açısından önemli bir potansiyele sahip olmakla birlikte, bu potansiyelin ülkenin ekonomik kalkınma sürecine katkı sağlayabilmesi nitelikli eğitimin erişilebilirliğine, nitelikli insan ihtiyacının karşılanabilmesine bağlıdır. Özellikle mesleki ve teknik eğitim, gençlerimizin üretim süreçlerine katılmasını sağlayacak kilit süreçlerin başında gelerek, bireylere istihdam fırsat ve imkanlarını kolaylaştıracak bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazandırmaktadır.

Toplumların kültürel anlamda kimliklerini var eden ve asırlarca ayakta kalabilmelerini sağlayan değerler vardır. Gerek özel teşebbüs, gerekse kamu kurum ve kuruluşlarında da "kurum kültürü"; kurumsal kimlik kazanılması ve kurumsal kalitenin oluşturulması, geliştirilmesi ve yaygınlaştırılarak uygulanmasında aynı hayati önemi haizdir.

Okulumuz Uluirnak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, eğitim-öğretim hayatına başladığı ilk günden itibaren edinmeye başladığı tecrübesini geleceğe emanet miras kıymetinde taşıyarak, mesleki ve teknik eğitimde bölgesinin "Amiral Gemisi" olarak nitelendirilebilecek kalite standartlarına ulaşmayı başarmış olmakla birlikte; "iki günü bir olan ziyadadır" şiarını kilometre taşı hükmünde görerek temellendirdiği kurum kültürünü, tüm iç ve dış paydaşlarının özümseyebileceği bir anlayışla yeni bir kurumsal kimlik inşa ederek taçlandırmıştır.

Tarihi İpekyolu üzerinde "ipeksi bir dokunuş" olabilmek için var gücümüzle çalışarak, geleceğimize aldığımız ilhamla, bilimin ışığında harmanladığımız genç neslimizi; geleceğe umut, azim, kararlılık ve cesaretle yürüyen, "işinin ehli" insanlar olarak ülkemize kazandırabilmek yegane hedefimiz olacak ve bu emanet gelecek nice nesillere miras olarak bırakılacaktır.

Kaynakça:

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2024/08/20240810-6.pdf>

https://mtegm.meb.gov.tr/meb_jys_dosyalar/2024_09/18170207_16_09_2024_mtgmpolitikabelgesi.pdf

Mesleki
eğitim
alanımıza
ilişkin
"TURİZM"
ibaresi
eklendi.



AKSARAY - MERKEZ

ULUIRMAK TURİZM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

"İHTİSASLAŞMIŞ OKUL" OLDUK

Sektörlerin nitelikli iş gücü ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla daha önce meslek lisesi çatısı altında "denizcilik", "tarım", "ticaret" ve "turizm" alanlarında eğitim verilen 494 okul, "ihtisaslaşmış okullar" kapsamına alındı.

Kaynakça:
<https://mtegm.meb.gov.tr/www/mesleki-egitimde-ih-tisas-las-mis-okullar-hayata-ge-ciriliyor/icerik/3603>

Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce hazırlanan ve Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın onayıyla yayımlanan "Mesleki ve Teknik Eğitim Politika Belgesi"ndeki istihdamın kolaylaştırılması için "bölge", "ihtisas", "sektör içi" ve "sektöre entegre" olmak üzere 4 yeni okul modelinin hayata geçirilmesi için çalışmalar sürüyor.

Bu doğrultuda, mesleki ve teknik eğitim kurumlarının değişen ve dönüşen dünyaya entegre olması, sektörün ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücü ihtiyacının karşılanması amacıyla 1200 mesleki ve teknik Anadolu lisesinin ilgili alan ve dallarda ihtisaslaşmasına yönelik düzenlemeler başlatıldı.

Daha önce meslek lisesi adıyla "denizcilik", "tarım", "ticaret" ve "turizm" alanlarında eğitim öğretimine devam eden okulların eğitim ortamları bu alanlara özgü yeniden düzenlendi.



24 Kasım Öğretmenler Günü münasebetiyle; yönetici ve öğretmenlerimizin katılımlarıyla İhlara Salonumuzda kutlama programı tertip edildi.

Uluirmak 24 Kasım Öğretmenler Günü

Okul Müdürümüz Ergün DEMİRER, mesleki ve teknik eğitimde öğrenci başarısının mimarları olan öğretmenlerimize, özverili ve başarılı çalışmalarından dolayı teşekkür etti. Okulumuzun eğitim-öğretim imkanlarının iyileştirilmesi, yaşam alanlarındaki konforun artırılması ve öğrencilerimizin mesleki standartlara uygun becerilerle donatılmış şekilde eğitimlerini tamamlamaları için çaba gösterdiklerini belirterek, yarını bugünden kurmak ve evlatlarımızı geleceğe hazırlamak için eğitim yolculuğumuz azim ve kararlılıkla devam edeceğini söyledi.

Uluirmak

24 Kasım Öğretmenler Günü



Öğretmenler Gününe özel hazırlanan pasta kesiminin yanı sıra, Müdür Yardımcımız Besim KKORKMAZ tarafından kaleme alınan “Bir Nesil Bir Öğretmen” konulu kompozisyon, öğrencilerimizle birlikte paylaşıldı. Ayrıca, okulumuz öğretmenleri Emre GEVENÇ, Mehmet CAN, Murat KOÇ, Ülkü AVŞAR ve Müdür Yardımcımız Faruk ÖZSARAÇ’ın seslendirdikleri şiirler büyük beğeni topladı. Programımızı teşrifleri münasebetiyle öğretmenlerimize teşekkür eder, nice güzel Öğretmenler Günlerini birlik, beraberlik, sağlık ve afiyetle idrak etmeyi temenni ederiz.



Uluurmak

24 Kasım Öğretmenler Günü



BİR ÖĞRETMEN BİR NESİL



Besim KORKMAZ

Bilginin ifadesi, bilgeliğin imarı bir öğretmenle başlar. Bir çocuğun sadece kalem tutan elleri değil, ruhu da öğretmenle şekillenir. Öyle ki zorlu bir yolculuğun rehberidirler. Sabrı özveri ile birleştirip eğitim öğretim hikâyesinin mevsiminde bahar oluşturlar. Hatta çocuksu bir masalın başkahramanı, kalem tutulan minicik ellerin ilk dokunanı olur. Kendini kendisi dışındakilere adayandır öğretmen.

Öğretmen, “Bana bir harf öğretmenin kırk yıl kölesi olurum.” Yüceliğinde değer bulan bir onurun maneviyatını örüntülediği harflerle şekillendirip kelimelerle öğrencinin cümlelerini inşa edip ‘büyük bilginin küçük düşünmekten vazgeçmek’ ile başlayacağını telkin, tembih ve tarif edendir öğretmen.



Öğretmenler, omuzlarında geleceğin Türkiye'sini inşa ve imar edecek gençleri taşıdığını bilerek görevinin sorularını bilir ve sorumluluklarını da taşır. Sosyal sorumluluk becerisi yüksek, bilen ve bildiğini uygulayabilen, çevresine duyarlı, çözüm odaklı çalışan, farklı olan değil, farkındalık oluşturan kamu yararını esas alan; disiplinle, bilim ahlakı ile donanmış, inisiyatif alan liderlik vasıfları ile geleceğin dünyasında belirleyici rol oynayacak nesillerin örneği, önderi ve mihmandarıdır öğretmen.

Eğitim olgusu bütün öğretilerin ötesinde bir süreci ifade eder ki öğretim bunun sadece bir bölümünü oluşturur. Öğrendikleriyle hayata karşılık sunar öğrenci. Elimizdeki kalemin, dilimizdeki sözün ve gönlümüzdeki hissiyatımızın vicdan olarak şekil bulmuş halidir öğrenci. Kısaca silgi kullanmadan resim çizme sanatıdır da diyebiliriz.

İçinde bulunduğu toplumun ortak değerlerini, birleştirici unsurlarını güzel ahlak ile yoğurup kusuru gölgelerde saklayarak yaygınlaştıran 'dili, dini, rengi ne olursa olsun iyiler iyidir.' anlayışı ile Hacı Bektaş-ı Veli'nin 'İncinsen de İncitme' düsturunu öğrencileri kişilik hamuru ile gönüllerine ilmek ilmek nakşeden, gergef gergef işleyerek bir nesli inşa edendir öğretmen.

Hoşgörü iklimi ile yoğrulmuş bu topraklarda yetiştirilen her bir ferdin, medeniyetler inşa etmiş bir milletin mensubu olduğunun farkında "yetmiş iki millete bir göz ile bakmak" ilkesi ve evrensel insani değerler üzerine inşa edilmiş felsefesiyle çağının çok ötesinde nidalanan bir ses olan Yunus'un 'Yaradılanı sev, Yaradandan Ötürü' prensibinin bir nesle uygulayıcısıdır öğretmen.

Dünyaya adaleti tesis ve teslim eden bir yaklaşımla geçmişte olduğu gibi gelecekte de yaşanabilir bir nizam -ı âlem için sadece doğru olmanın yetmeyeceğini aynı zamanda doğru yerde de durulması gerektiğini Pir Sultan Abdal'ın 'Ne mutlu eğri zamanda doğru yerde durabilene' prensibini benimsetendir öğretmen.

Bu kadim topraklarda kin ve nefretin yetismeyeceğini, sevgi tohumları ile mazluma el uzatarak tarih boyunca Kafkaslardan Balkanlara; Ortadoğu'dan Afrika coğrafyasına kadar manevi mihmandarlık yapmış bu asil milletin bir ferdi ve Abdallık geleneğinin son temsilcisi, halk tabiri ile 'Bozkırın Tezenesi' Neşet Ertaş'ın kendi ifadesiyle "Hizmet" etmiş iyi insanların evrenselliğini 'Kötü insanların türküleri yoktur.' diyerek dünyanın bütün çiçekleri olan öğrencilerini bu iklimle derendir öğretmen.

Gören gönlüyle gözümüz olan üstünlüğün şeklen değil ruhen olduğu gerçeğinin farkında olarak sadece takvada olduğu öğretisinin en somut örneğini ifade eden Halk Ozanı Aşık Veysel'in 'Beni hor görme gardaşım, sen altınsın da ben tunç muyum?' tespitiyle öğrencilerine eşitlik olgusunu yaşatandır öğretmen.

Bir bütünün parçalarından kendisini bulmaya çalışan değil; bilgi, birikim, tecrübe ve öngörülerle yeniyi oluşturma çabasının muallimidir öğretmen. Zira bir liderin cümlesinde süreci belirleyen söz, bir doktorun tetkikinde sağlık, sanatkârın eserinde işçilik olarak dünyayı değiştirecek en etkili aracın kullanıcısıdır öğretmen.

Bestesinde öğrenciler, güftesinde eğitim ve sunumunda ortak adın kendisidir öğretmen. Eğitim öğretim çağındaki ilkbahar rengi çocuklara en güzel yazları sunabilmek için aklını vicdanla birlikte kullanabilen ve vizyonu olan nesillerin inşası için çalışan fedakârlıktır öğretmen. Zira geleceğe yürüyen çocukların çok değerlileri olmak ancak öğretmenlere özgü niteliklerdir. Bu yönüyle aynı türkünün farklı ağız özellikleriyle eşlik edildiği melodinin adıdır öğretmen.

Bu hayatta karşılaşılabilecek en güzel baht öğretmene rastlamaktır ki yüz yıl sonrasını düşünüyorsan insan yetiştir farkındalığının uygulayıcısıdır. Âtî ve mâzî arasında bağ kurabilen atalarından aldığı bayrağı sonraki nesillere taşıyacak Somuncubaba'dan Hacı Bayrım-ı Velî'ye, Hacı Bayram-ı Velî'den Akşemddin'e uzanan bir tedrisatın "Sultanü'l-Berreyn ve Hakanü'l-Bahreyn" ünvanı ile Anadolu'daki medeniyetin vücut bulmuş halidir öğretmen.

"Öğretmen geçmişin öğreticisi geleceğin kurucusudur." Diyen Başöğretmen Atatürk, bir milletin varlığının teminatı olarak eğitimi ve öğretimi göstermiştir. Bu bağlamda çocuklarımızı milli ve manevi değerlerimize sahip, toplum gerçeklerine saygılı ve ülke geleceğine dair yapıcı planları olan bireyler olarak yetiştirilmesini önemsiyoruz. Geçmişimizle gururlu, cumhuriyetimizle mutlu, geleceğimizden de umutluyuz.

Bu günün çocuklarını sadece akademik başarıya odaklı bir anlayışla yetiştirmenin yeterli olmadığını, insanî, ahlâkî ve vicdanî olarak da yetkin olmaları konusunda ortak paydamız hissiyatımızdır. Onların sadece dersleriyle değil dertleriyle de ilgilenen ve çözüm üreterek geleceğin dünyasının yapıcı bir unsuru Lider Ülke Türkiye'mizin vizyonuna yakışır bir sürece hizmet etmiş olacağız.

Yarınlar bizlerin çalışmalarıyla şekillenecek çocukların liderliğinde yol alacaktır. Öğretmen olarak bazen bayrak bazen de bayraktar oluruz. Yanan ateşlere el uzatmak bizim yazgımız değil işimizdir. Evrensel düşünüp yereli gözetken bir bakış açısıyla hem talim hem de terbiye ile çorak topraklar da olsa çiçek yetiştirmek durumundayız. Şair Nurullah Genç'in ifadesiyle 'Fezayı bağlayarak yorgun kanatlarına, bir güvercin gibi uçurup' kıtalar arasına, çağın cehaletine meydan okuyup ilmin ışığına kapılar aralamalıyız

Ezcümle, bir öğretmen bir nesildir. "Öğretmenler; yeni nesil, sizin eseriniz olacaktır." diyen Başöğretmen Atatürk'ün işaret ettiği 'Can'a dokunandır öğretmen'. Bilge Kağan'da Tonyukuk'un, Saltuk Buğra Han'da Yusuf Has Hacıb'in, Tuğrul Bey'de Sarı Hoca'nın, Osman Bey'de Şeyh Edebali'nin, Fatih'te Akşemseddin'in izleri olarak görülür.

Kaynakça:

1. BANARLI Nihad Sâmî, Resimli Türk Edebiyatı Tarihi, C. 1, İstanbul, 1971.
2. KAPLAN Mehmet, Türk Edebiyatı Üzerine Araştırmalar-1, Dergah yayınları, İstanbul, 1992
3. Güncel Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu.
4. GENÇ, Nurullah, Rüveyda, Timaş Yayınları,
5. ÖĞRETMEN OLMAK, Doğan Cüeloğlu, İrfan Erdoğan, 40. Baskı, FIS Yayınları

10 KASIM



FİKİRLER
ÖLMEZ

10 Kasım Atatürk'ü Anma Günü ve Atatürk Haftası boyunca, milli bilinci pekiştirmek ve Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ü anmak üzere okulumuz bahçesinde program düzenlendi.

Okulumuz öğrencileri, öğretmenleri ve okul yöneticilerinin katıldığı törende saat 09:05 geçe çalan siren sesi ile saygı duruşu yapılarak İstiklal Marşı okundu.

Okulumuz öğrencilerinin hazırladığı Anma programında öğrenciler tarafından günün anlam ve önemine ilişkin yazı ve şiirler okundu.

Anma töreninde yaptığı konuşmada Okul Müdürü Ergün DEMİNER, Cumhuriyetimizin kurucusu, Kurtuluş Savaşımızın Başkomutanı, Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün ölüm yıldönümü... Bu vesileyle, Gazi Mustafa Kemal'i ve onunla birlikte, ahirete irtihal etmiş tüm kahramanlarımızı, gazilerimizi ve şehitlerimizi, rahmetle, şükranla yâd ediyorum. Bin yıldır bu toprakları vatan yapmak için her alanda çalışan, mücadele eden, katkı sağlayan herkesi şükran ve minnet ile andıklarını belirtti.

Yalnızca bizim tarihimiz açısından değil tüm dünya tarihi açısından istisna şahsiyetlerden biri olan Cumhuriyetimizin kurucusu, Milli Mücadelenin önderi Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ü aramızdan ayrılışının yıldönümünde sevgi, saygı, minnet ve özlemle anıyoruz.



İŞLETMEDE MESLEKİ EĞİTİM ÇALIŞMALARI

İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRÜMÜZ METİN ALPASLAN ÖĞRENCİLERLE BULUŞTU

2024 yaz dönemi işletmede mesleki eğitim çalışmalarını tamamlayan öğrencilerimiz için Saklıbahçe'de hoş geldiniz etkinliği düzenlendi.

Okulumuz yönetici, öğretmen ve öğrencilerinin bulunduğu etkinlikte staj döneminde yapılan çalışmalar hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.

Aksaray İl Milli Eğitim Müdürü Metin ALPASLAN'ın da katıldığı etkinlikte öğrencilerle sohbet etti.

Öğrencilerin mesleki eğitim çalışmaları kapsamında staj döneminde yaptıkları çalışmalarla ilgili paylaşımlarını dinleyerek, görüş ve önerilerini aldı.

Okul Müdürü Ergün DEMİRER, Mesleki eğitim çalışmaları kapsamında 70 öğrencinin Antalya'da iki otelde, 55 öğrencinin okulumuz uygulama otelinde, 35 öğrencinin ise ilimizde bulunan otel ve hizmet sektörlerinde staj yaptıklarını söyledi.

Öğrencilerin staj sonrasında okulda uygulama çalışmalarının alan şefi öğretmenler tarafından yürütüldüğünü staj sonrası sınavlarının yapıldığını söyledi. Başarılarından dolayı tebrik ve teşekkürlerini paylaştı.





ALPASLAN, Ülkemizin, genç nüfus yoğunluğu açısından önemli bir potansiyele sahip olduğunu, bu potansiyelin ülkenin ekonomik kalkınma sürecine katkı sağlayabilmesi ve toplumun ekonomik ve sosyal refahının artması, gençlere eşit fırsatlar sunan nitelikli eğitimin erişilebilirliğine bağlı olduğunu belirterek, özellikle mesleki ve teknik eğitim, gençlerimizin üretim süreçlerine katılmasını sağlayacak kilit süreçlerin başında gelerek bireylere istihdam edilmelerini kolaylaştıracak bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazandırmanın önemli olduğunu belirtti.

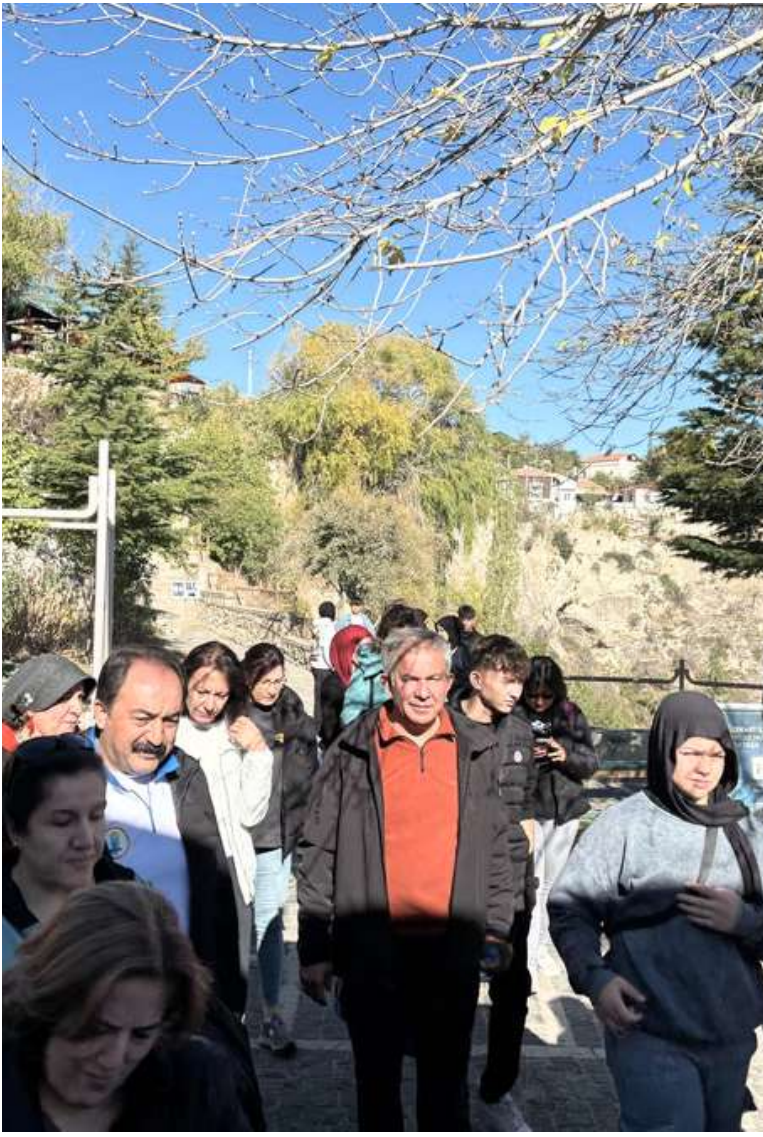
ALPASLAN: "Türkiye'nin sürdürülebilir kalkınması için önemli olan iş gücü piyasasının nitelikli insan gücüne olan ihtiyacının karşılanmasında mesleki ve teknik eğitimin hayati bir konumda olduğunu, bireyin mesleğe yönelmesi ve eğitimi aldığı meslek alanında istihdamı da mesleki ve teknik eğitimin hedeflerini oluşturmaktadır." dedi.



CUMHURİYETİMİZİN 101. YILI ETKİNLİĞİ

Türkiye Yüzyılı vizyonu doğrultusunda Cumhuriyetimizin 101. Yılı Etkinlikleri kapsamında okulumuz öğrencileri ile İhlara Vadisi yürüyüşü ve Hasandağı etkinlik alanında oryantiring faaliyeti yapıldı. 27 Ekim 2024 Pazar günü yapılan etkinliğe okulumuz öğrencileri, öğretmenleri, yöneticileri, davetliler ve İl Milli Eğitim Müdürümüz Sayın Metin ALPASLAN da katıldı.





İhlara'da yürüyüş ile başlayan etkinlik Hasandağı'nda yapılan oryantiring faaliyeti ile tamamlandı.



Öğrencilerimizle birlikte İhlara'dan Belisırma'ya kadar yaklaşık 8,5 kilometrelik güzergahta yürüyüşe katılan öğrencilerle, Türk Bayraklarıyla bağımsızlık ve egemenlik mücadelesini yükselten birlik ve beraberliği güçlendiren değerlere daha derin bir bağlılık ve her zamankinden daha güçlülük vurgusu yapıldı.

Burada öğrencilerle Cumhuriyet konulu kısa bir söyleşi de yapan İl Müdürümüz Metin ALPASLAN, "Gazi Mustafa Kemal Atatürk başta olmak üzere bu toprakları bize vatan kılan kahramanlarımızın mirası ve emaneti Cumhuriyetimizin ilan edildiği 29 Ekim gününü, birlik, beraberlik duygusuyla kenetlenerek kutlamak hepimizin görevi ve ödevidir." dedi.





İş Sağlığı ve Güvenliği

Dokuzuncu Sınıf Öğrencilerimize İSG Eğitimi Verildi

2024-2025 eğitim öğretim yılı Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı öğrencileri ile Konaklama ve Seyahat Alanı 9. Sınıf öğrencilerimize yönelik Mesleki Eğitimde İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimleri verildi. Okulda yürütülecek beceri eğitimleri ve stajlar öncesi verilen bu eğitimde öğrencilere yürütülecek çalışmalarda yapılması gerekenler anlatıldı.

14-15 Ekim 2024 tarihlerinde 09:30-12:30 saatleri arasında İhlara salonda Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi Mustafa ÇELEBİ ve Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi Halil ÖZTÜRK tarafından iki oturumda yapılan eğitimde 'Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik'te yer alan konu başlıkları öğrencilere aktarıldı.

Hazırlayan: Halil Öztürk



Mesleki ve Teknik Eğitimin yanında uygulama birim ve atölyelerinin de bulunduğunu belirten Mustafa ÇELEBİ, işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması için her türlü tedbiri aldıklarını, öğrencilerin bu konuda önce sağlık düsturu ile hassasiyetle yaklaşımlarının önemine vurgu yaptı. Mevcut sağlık ve güvenlik şartlarının iyileştirilmesinin çalışanların görev, yetki ve sorumlulukları arasında olduğunu belirtti.

Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi Halil ÖZTÜRK, iş sağlığı ve güvenliğinin çalışanların faaliyet alanlarına bakılmaksızın tüm konularda uygulandığını belirterek, önleme, risk, risk değerlendirmesi ve tehlike konularına değinerek, işin her safhasında kullanılan malzemeler ve ortaya çıkan durumlar karşısında iş ekipmanı, üretim yöntem ve şekilleri, çalışma ortam ve şartları ile ilgili diğer hususlara ilişkin bilgiler verdi. Mesleki risklerin önlenmesi ve bu risklerden korunulmasına yönelik çalışmaları kapsayacak şekilde gerekli bütün ihtiyaçları karşılayacak şekilde tedbirlerin yerine getirilmesi gerektiğini söyledi.

ORTAÖĞRETİM KURUMLARINDA PSİKOLOJİK DANIŞMA VE REHBERLİK

CEYLAN ASLAN

Rehberlik Nedir ve Neden Önemlidir?
Rehberlik, bireylerin kendilerini tanımalarına,
yeteneklerini keşfetmelerine ve hedeflerine
ulaşmalarında onlara yollar gösteren dinamik
bir süreçtir.

Eğitim kurumlarında rehberlik;
öğrencilerin akademik başarılarını
artırmak, kariyer hedeflerini belirlemek
ve kişisel gelişimlerini desteklemek
amacıyla yapılandırılmıştır.

REHBERLİK VE PSİKOLOJİK DANIŞMA

Rehberlik Servisinin Sunduğu Hizmetler

1. Kariyer Danışmanlığı: Öğrencilere ilgi alanları ve yetenekleri doğrultusunda meslek seçimi konusunda rehberlik edilir.
2. Kişisel Gelişim: Kişinin potansiyelini gerçekleştirmede kişiye profesyonel yardım sunma.
3. Psikolojik Destek: Öğrencilerin karşılaştıkları duygusal ve sosyal zorluklarda çözüm yolları sunma.
4. Akademik Destek: Çalışma planları hazırlama, zaman yönetimi gibi konularda öğrencilere rehberlik eder.



CEYLAN ASLAN
Rehber Öğretmen

Meslek liseleri, öğrencilerin mesleki beceriler kazanmalarını sağlayan, bu beceriler doğrultusunda iş ve meslek hayatına atılmasına veya üst öğrenime devam etmesine olanak sağlayan, hayata güçlü adımlarla hazırlayan eğitim kurumlarıdır.

Ancak, hayata hazırlanmak çok da kolay değildir; bu süreçte akademik başarı eksikliği, ailevi zorluklar, arkadaşlık ilişkileri, yalnızlık hissi, kaybolmuş veya savruluyormuş gibi hissetmek gibi öğrencilerin yaşadığı zorluklardandır. Bu zorluklar onların potansiyellerini tam olarak ortaya koymalarını engelleyebilir. İşte rehberlik bu noktada devreye girer.

Mesleki Gücü Kucaklamak

Hayatta birçok rol üstleniriz; öğrenci, arkadaş, evlat, meslek sahibi... Bu roller, kimliğimizin bir parçasıdır, ancak bizi tamamen tanımlamaz. Bazen bir rolde başarı gösterirken diğerinde eksik hissedebiliriz. Bu durumda rehberlik, şu sorulara yanıt aramamıza yardımcı olabilir:

- . Kim olmak istiyorum?
- . Kendimi nasıl görüyorum ve bu beni nasıl etkiliyor?
- . Rolüm, değerlerimle uyumlu mu?

Kendi aynanıza baktığınızda hem güçlü hem de gelişime açık yönlerinizi göreceksiniz. İşte bu noktada, kendi yargılarınızı kucaklamak ve bu yargılarla barışmak çok önemlidir.

KİŞİ HAYATI BOYUNCA BULUNDUĞU DURUM VE ORTAMA GÖRE BU ROLLERİ GERÇEKLEŞTİRİR. MESLEK İSE KİŞİNİN GİYİNDİĞİ EN BÜYÜK ROLLERDEN BİRİDİR.

Günün en uzun ve anlamlı saatleri meslek içerisinde geçer. Bir meslek giyildiği andan itibaren herşeyi belirler; maddi güç, eş seçimi, yaşam standardı, iç huzur- dış huzur ve sayamadığım birçok şey...

Bir rol eğer diğer tüm rolleriniz üzerinde bu kadar çok etkiliyse, mesleki gücü kucaklamak bu yaşamın zorluklarında kişiye özgüven sağlayacaktır. Meslek liselerinin avantajlı olduğu konum kişiyi mesleki rol içinde bulundurarak hayatta duruşuna sağlamlık katması, bir birey olarak kendini ifade becerilerini güçlendirmesidir.

Meslek Lisesi Öğrencilerinin Gücü

Meslek lisesi öğrencileri, pratik zekâları ve mesleki becerileriyle birer çözüm üreticisidir. Rehberlik servisi, bu gücü fark etmelerine ve kendilerine inanmalarına yardımcı olabilir. Eğitim süreci, yalnızca akademik başarılarla değil, duygusal dayanıklılık ve mesleki becerilerle de değerlidir.

Unutmayalım ki her öğrenci özeldir ve rehberlik sayesinde doğru yönlendirmeye yaşamlarını dönüştürebilirler. Rehberlik; yalnızca destek değil, aynı zamanda öğrencilerin kendi değerlerini keşfetmelerine yol açan bir ışıktır.

Kaynakça:

Mesleki rehberlik ve kariyer danışmanlığı; kuramdan uygulamaya

Editör: Binnur Yeşilyaprak, pegem akademi yayıncılık

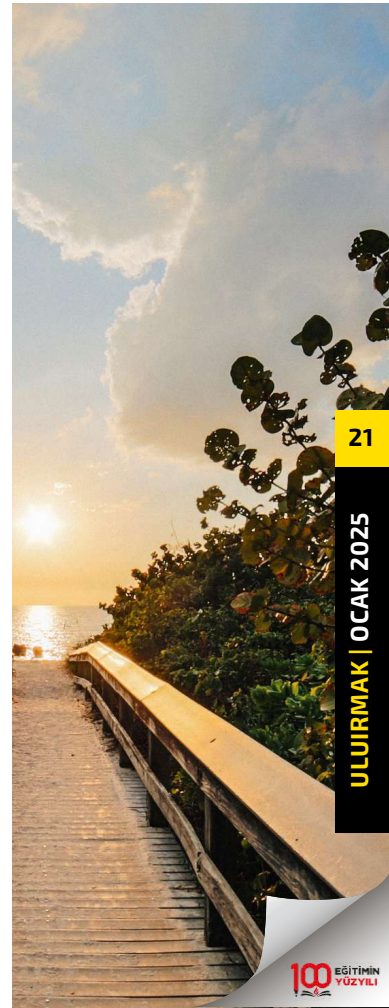
Psikolojik Danışma ve Rehberlik

Editör: Prof. Dr. Mehmet Güven, anı yayıncılık

Okullarda rehberlik ve psikolojik danışma uygulamaları

Binnur yeşilyaprak, pegem akademi

Rehberlik ve psikolojik danışma, Prof. Dr. Yıldız kuzgun Nobel akademik yayıncılık



Hazırlayan: Zehra Kıncay

İŞLETMEDE MESLEK EĞİTİMİ



2023-2024 Eğitim öğretim yılı İşletmede Mesleki Eğitim Çalışmaları kapsamında okulumuzda yürütmüş oldukları başarılı çalışmalar nedeniyle öğrencilerimize ve alan şeflerimize Teşekkür Belgesi takdim edildi.



İşletmede Mesleki Eğitim Çalışmaları Ödüllendirildi

2023-2024 Eğitim öğretim yılı İşletmede Mesleki Eğitim Çalışmaları kapsamında okulumuzda yürütmüş oldukları başarılı çalışmalar nedeniyle öğrencilerimize ve alan şeflerimize Teşekkür Belgesi takdim edildi. Okulumuz Gelveri Salonunda öğle yemeğinde bir araya gelen başarılı öğrencilerimize, alan ve atölye şeflerimize ve okul müdür yardımcılarımıza; Okul Müdürü Ergün DEMİRER tarafından Teşekkür Belgesi verildi.

Belge takdiminde bir değerlendirme konuşması yapan Okul Müdürü Ergün DEMİRER, "2023-2024 Eğitim öğretim yılı meslekî ve teknik eğitim ile ekonomik kalkınmanın ve toplumsal refahın tesisinde sosyal ve ekonomik sektörlerle iş birliği içinde gençlere eşit fırsatlar sunarak meslekî yeterliliği haiz, meslek ahlakını ve değerlerini benimseyen; yenilikçi, girişimci, üretken ve ekonomiye katma değer sağlayan nitelikli insan kaynağı oluşturmaya yönelik "İşletmelerde Meslekî Eğitimi" çalışmaları kapsamında okulumuzda yürütmüş olduğunuz özverili ve gayretli çalışmalarınız için teşekkür eder, başarılı çalışmalarınızın devamını dilerim." dedi.



AHİLER HAFTASI



Ahilik Haftası kutlamaları kapsamında Bölgesel Liseler Arası Yöresel Yemek Yarışmasında ilimiz temsil eden okulumuz öğrencileri bölge ikincisi oldu.

Hazırlayan: Mustafa Çelebi

BÖLGE İKİNCİSİ

Ahilik Haftası kutlamaları kapsamında düzenlenen Bölgesel Liseler Arası Yöresel Yemek Yarışmasına, Aksaray İlimizi temsilen okulumuz öğrencileri katıldı. Kırıkkale, Niğde, Nevşehir, Yozgat ve Kırşehir'den mesleki ve teknik anadolu liselerinin katıldığı yarışmada, birbirinden farklı yöresel lezzetler katılımcıların beğenisine sunuldu. Hazırlanan yemeklerin, jüri tarafından sunum ve lezzet açısından değerlendirildiği yarışmada, öğrencilerimiz ikincilik ödülü almaya hak kazandılar. Yönetici, öğretmen ve öğrencilerimizi tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.



Yiyecek İçecek Hizmetleri Alan Şefi Mustafa Çelebi, öğrencilerimiz Masoma Karaja ve Eda Nur Mutlu'nun katıldığı yarışmada çorba, ana yemek, tatlı ve şerbet dalında hünelerlerini sergilediler.



Hazırlayan: Sevim Araya Batur

Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Yaşam Etkinlikleri

Okulumuz Saklıbahçe'de Sağlıklı Beslenme, Hareketli Yaşam ve Zeka Oyunları kapsamında çeşitli etkinlikler yapıldı.

İl Millî Eğitim Müdürümüz Sayın Metin ALPASLAN ve beraberindeki davetlilerin katılımıyla açılışı yapılan Saklıbahçe Satranç Oyun Alanında öğretmen ve öğrenciler arasında düzenlenen satranç turnuvası ve diğer oyunların ardından, "Doğa Dostu Okul" uygulamaları kapsamında Saklıbahçe'ye fidan dikimi yapıldı.

Öğrencilerle satranç oynayan İl Millî Eğitim Müdürümüz Sayın Metin ALPASLAN; Satranç, Oryantiring ve Bocce oyunlarında dereceye giren öğrencilere madalyalarını takdim etti.

Öğrencilere; sağlıklı beslenmede mesleki bilgi, beceri ve tecrübenin önemi kadar, fiziksel aktivitelerin zeka oyunlarına da etkisi olduğunu vurguladı.

Sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerde yer alan öğrencilerin sayısının artmasının sevindirici olduğunu belirtti. Okul bahçesinde dikilen her bir fidanın öğrencilerde çevre bilinci oluşmasında büyük katkı sağlayacağını belirtti.

Doğa Dostu Okul olması nedeniyle Uluirmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinin büyük bir farkındalık oluşturduğunu belirterek; okul yönetici, öğretmen ve öğrencilerine teşekkür etti.

Sağlıklı Bes len me



Yiyeceklere eklenen tuz miktarı da diğer önemli hususlardan birisidir. “Günlük gereksinimlerden daha fazla tüketilen tuz hipertansiyon, osteoporoz, oluşum riskini artırır.” (2) Bu nedenle tuz oranını mümkün olduğunca azaltmalı, lezzet açısından olumsuzluklar yaşanırsa bu eksiklik değişik baharatlar kullanarak giderilmelidir.



HATİCE TOPÇU

“Sağlıklı Beslenme, vücudumuzun ihtiyaç duyduğu besin öğelerini doğru miktarda ve dengeli bir şekilde almak demektir. Proteinler, karbonhidratlar, yağlar, vitaminler ve mineraller gibi besin öğelerini içeren çeşitli besinlerle beslenmek sağlıklı beslenmenin temelidir.(1) şeklinde tanımlanmaktadır literatürde.

Her yaşta beslenmeye dikkat edilmelidir. Aksi takdirde ileriki dönemlerde ciddi sağlık problemleriyle karşılaşılabilir.

“Besinlerin satın alınmasından başlayarak, saklanması, pişirilmesi ve tüketilmesi konularında bilinçli olmak, yaşam tarzını düzenlemek, fiziksel aktivitelere ağırlık vermek hastalıklara yakalanma riskini önemli ölçüde azaltmaktadır.

Her öğünde taze sebze, meyve tüketmek önceliğimiz olmalıdır. Farklı sebze ve meyveleri almak vücuda bağışıklığı güçlendirme ve taksit maddelerin oluşmasını önlemek açısından da önem arz etmektedir.

İnsan vücudunda günlük enerjinin bir kısmı yağlardan karşılanmaktadır. Fakat doymuş yağlar (katı yağlar) kalp damar hastalığı riskini artırmaktadır. Bu nedenle doymamış yağ (sıvı yağlar) barındıran zeytinyağı, ayçiçek yağı, mısır, fındık ..vb yağlar daha fazla tercih edilmelidir.

Besinleri yağda kızartmak yerine fırında ya da kendi suyunda pişirmek daha doğru bir yöntem olacaktır. Şekerlerdeki enerji ise iki önemli kaynaktan sağlanmaktadır. ilki doğal olan besinlerin yapısından (meyve ve süt şekeri) ikincisi ise sonradan ilave edilen şekerlerdendir. Bunlar şeker pancarından, şeker kamışından üretilen şekerlerle birlikte son yıllarda glikoz şurubu, fruktoz şurubu, mısır şurubu, gibi gıdaların üretimi esnasında tat verici ve koruyucu olarak eklenmektedir. Glikoz şurubu ile yapılan tatlılar, çikolatalar, paketli gıdalar, atıştırmalıklar sağlık açısından riskleri de beraberinde barındırmaktadır. Özellikle çocuklarda bağımlılık oluşturarak doğal ve sağlıklı besinlerin önüne geçmektedir. Bunun sonucunda da obezite, büyüme geriliği, erken ergenlik, hiperaktivite, diş çürümeleri, diyabet ve bazı kronik hastalıkları da beraberinde getirmektedir. Bütün bu sebeplerle geleneksel yöntemler ya da evde hazırlanmış taze meyve ve sütlerle yapılan hafif tatlılara yer verilmelidir.

Yiyeceklere eklenen tuz miktarı da diğer önemli hususlardan birisidir. "Günlük gereksinimlerden daha fazla tüketilen tuz hipertansiyon, osteoporoz, oluşum riskini artırır." (2) Bu nedenle tuz oranını mümkün olduğunca azaltmalı, lezzet açısından olumsuzluklar yaşanırsa bu eksiklik değişik baharatlar kullanarak giderilmelidir.

Protein kaynaklı besinlerde de günlük olarak en az bir porsiyon alınmalıdır. Örneğin; et, tavuk, balık, yumurta, süt ve süt ürünleri menüde yer alarak kalsiyum yönünden de desteklenmelidir.

Gıdaları satın alırken güveniler yerlerden mevzuat ve kurallara uygun ambalajlanmış, son kullanma tarihi geçmemiş, etiketli ürünler olmasına ve kullanmaya özen gösterilmelidir. Aynı zamanda besinleri hazırlamada, pişirmede ve tüketmede hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak toplum sağlığı açısından da önem arz etmektedir. Son olarak, sağlıklı bir yaşam için günlük su tüketimine dikkat edilmeli, yaklaşık olarak 2,5 litre su içilmelidir. Çünkü su organların, kasların, dokuların ve hücrelerin çalışmasında önemli rol oynamaktadır. Bununla beraber her gün yürüyüş yaparak, spor etkinliklerine katılmakla sağlıklı gıda tüketimine destek olunmalıdır.

Kaynakça:

- 1- Ekol Sağlık Grubu
- 2- Fatma Özen - Diyetisyen



Protein kaynaklı besinlerde de günlük olarak en az bir porsiyon alınmalıdır.





Hünerli Eller

ASIYE DİLARA DALKILIÇ BAŞTUĞ

Çoğu zaman günün ilk ışıklarıyla bazen de bir akşam üstü koridoru kaplayan arabanın tekerlek sesiyle yeni bir çalışmanın başlangıcında görürsünüz...

Onlar dört kişilik bir ekip, Hayrunnisa, Sinem, Dilara ve Hilal... kocaman dört yürek...

Her güzel dileğin gerçeğine döndüğü tatlılarıyla her gönülde mutluluk, her yüzde tebessüm oluşturan çalışmaların mimarı.. Katlara dolan simit kokuları ile bütün okul Nora Kafeteryada bulur kendini... 41'i aşan çeşitleriyle, şerbetli tatlılardan, kurabiyelere; lezziz ekmekten, lezzetine doyum olmayan pastalara...

Nice misafirleri ağırladı hazırladıklarınız... Uluırmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde öğrenci olmak, usta öğretici olmak, ustalar yetiştirmek ve mesleğine gönül vermek...



ÜRÜNLERİMİZ

1. Hasandağı Zirvesi
2. Eğri Minare (Meyveli)
3. Eğri Minare (Çikolatalı)
4. Sultanhanı (Meyveli)
5. Sultanhanı (Çikolatalı)
6. Rulu Pasta
7. Mozaik Pasta
8. Profesör Pasta
9. Ekler
10. Profiterol
11. İncelek Tatlısı
12. Revani
13. Kadayıf Sarma
14. İhlara Vadisi
15. Bal Badem
16. Trilçe
17. Lattem
18. İnci'm
19. Güz Güneşi
20. Şekerpare
21. Aşıklıhüyük
22. Ekecik
23. Ekmek
24. Simit
25. Poğaç (Peynirli)
26. Rulo Börek
27. Aksaray Tahinlisi
28. Ulu Kurabiye
29. Fındık Kurabiye
30. Ceviz Kurabiye
31. Kalp Kurabiye
32. Üzüm Kurabiye
33. Tarçınlı Cevizli Kek
34. Mini Simit
35. Mini Pizza
36. Sakallı Poğaç
37. Burma Kadayıf
38. Yaş Pasta (Meyveli)
39. Yaş Pasta (Çikolatalı)
40. Güllaç
41. Ramazan Pidesi



KIRK BİR ÇEŞİT ÜRÜN

Kirkbirkere

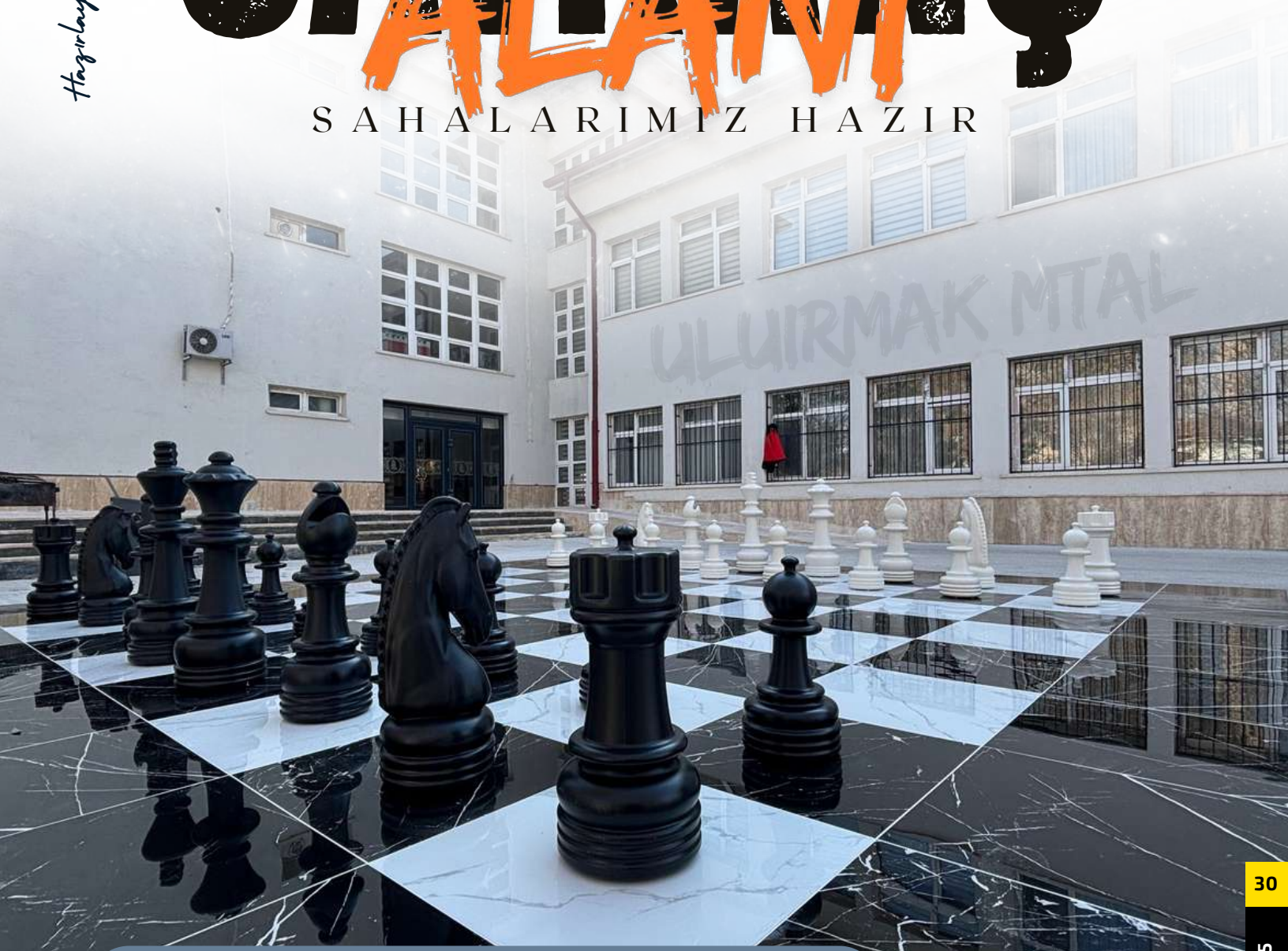
MAŞALLAH

100%
Yerli



SATRANÇ ALANI

SAHALARIMIZ HAZIR



Saklıbahçe'ye iki adet satranç oyun alanı

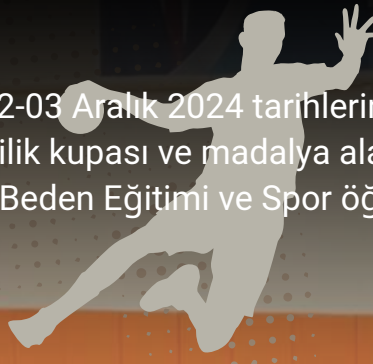
Okulumuz Saklıbahçe'ye iki adet satranç oyun alanı oluşturuldu. Okulumuz imkanları ile yapılan oyun alanı, stratejik düşünme, doğru planlama, durumu değerlendirme, muhakeme etme, analiz etme, öngörude bulunarak düşünme becerilerinin gelişmesine büyük katkı sağlayacaktır.

Satranç oyun alanının açılışında konuşan Okul Müdürü Ergün DEMİRER, öğrencilerin yeteneklerinin farkına varmaları, düşünme becerilerini geliştirmeleri ve farklı gelişmeler karşısında yeniden değerlendirme yaparak strateji geliştirebilmeyi öğrenebilmeleri için satranç oyun alanı kurduklarını söyledi.



HENTBOL MÜSABAKALARI

02-03 Aralık 2024 tarihlerinde İl Merkezinde yapılan müsabakalar sonucunda ikincilik kupası ve madalya alan öğrencilerimizi başarılarından dolayı tebrik eder, Beden Eğitimi ve Spor öğretmenimiz Mehmet CAN'a da kıymetli çalışmaları münasebetiyle teşekkür ederiz.



ULURMAK

SPOR



Exclusive interview with

Hazırlayan: Mehmet Can





İpek Yolu Üzerinde "İpeksi Bir Dokunuş"

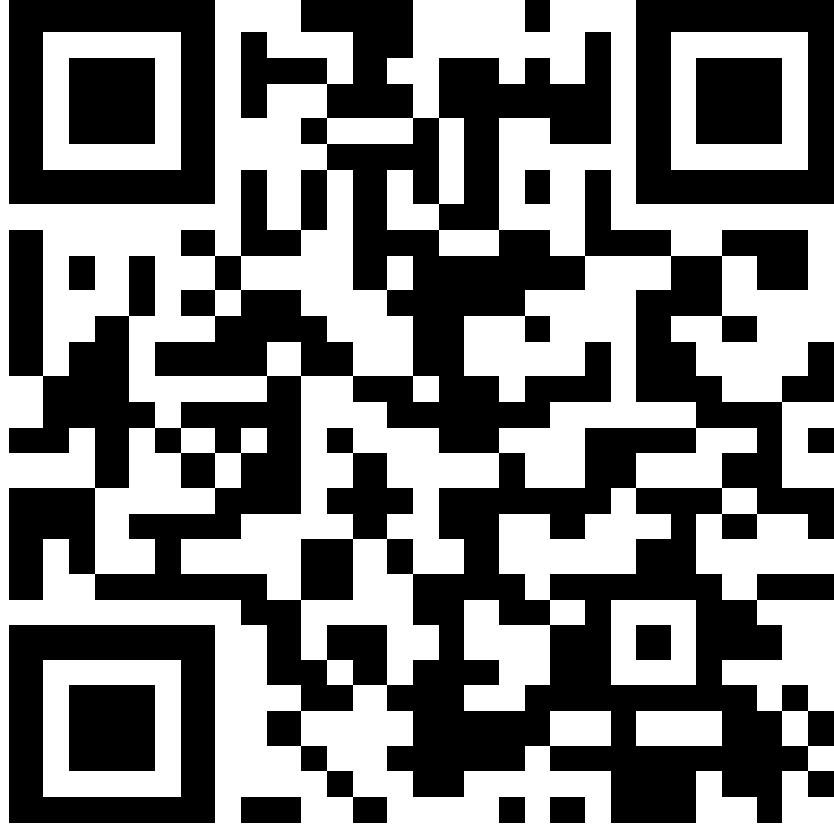
Uluirmak Uygulama Oteli



TEL: 0 382 213 00 17
Ereğlikapı Mahallesi Şehit Polis Önder Güzel Caddesi
No: 16/1 68100 Merkez AKSARAY
<https://aksarayotml.meb.k12.tr/> 822935@meb.k12.tr

0 530 637 88 68

[/uluirmakmtal](#)



ULUIRMAK Dergisi

1. Sayı



TEL: 0 382 213 00 17
Ereğlikapı Mahallesi Şehit Polis Önder Güzel Caddesi
No: 16/1 68100 Merkez AKSARAY
<https://aksarayotml.meb.k12.tr/> 822935@meb.k12.tr

0 530 637 88 68

/uluirmakmtal