



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MYO Müdürlüğü
Faaliyet Sonrası Değerlendirme Raporu

Doküman No	KYS-FRM-467
İlk Yayın Tarihi	27.10.2025
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Sayfa	1/1

<i>Alan</i>	<i>Bilgi / Açıklama</i>
Faaliyetin Adı	Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Bünyesinde Yönetim Sistemleri ve İç Tetkik Eğitimi
Faaliyetin Amacı	Başta Gıda İşleme Bölümü olmak üzere yüksekokulumuz öğrencilerine uluslararası kalite ve yönetim standartları (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 22000, Dokümantasyon ve ISO 19011 İç Tetkik) konularında teorik ve uygulamalı yetkinlik kazandırmak; endüstriyel tesislerin işleyişi, denetimi ve sürdürülebilirliğine yönelik standartları tanıtarak mezuniyet öncesi sektörel rekabet güçlerini ve istihdam edilebilirliklerini artırmaktır
Faaliyet Türü	☐ Proje ☐ Konferans/Seminer ☒ Kurs ☐ Diğer:
Faaliyetin Tarihi ve Yeri	14-15.03.2026 / Güzelyurt MYO Derslikleri
Yurt İçi / Yurt Dışı	☒ Yurt İçi ☐ Yurt Dışı
Faaliyetin Bitiş Tarihi	15.03.2026
Faaliyet / Katkı Sunanlar (Görev ve Unvanı)	Doç. Dr. Nuran ERDEM (Koordinatör / Gıda İşleme Bölüm Başkanı) M. Hulusi ADA (Eğitmen / TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Konya Şube Başkanı, Baş Denetçi)
Faaliyetin Gerçekleştirilme Süreci ve Yaşanan Zorluklar (Teknik altyapı, materyal, organizasyon vb.)	Aksaray Üniversitesi Gıda İşleme Bölümü tarafından organize edilen, öğrencilerimize sektörün ihtiyaç duyduğu teknik yetkinlikleri kazandırmayı hedefleyen kapsamlı eğitim programı, 14-15 Mart 2026 tarihlerinde başarıyla gerçekleştirilmiştir. Yüksekokul Müdürümüz Prof. Dr. Mehtap GÜRSOY'un destekleri ve Bölüm Başkanımız Doç. Dr. Nuran ERDEM'in koordinasyonu ile düzenlenen eğitim; TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Konya Şube Başkanı ve Baş Denetçi M. Hulusi ADA tarafından verilmiştir. Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimizin yanı sıra yüksekokulumuz bünyesindeki diğer programlardan da yoğun katılım sağlanmıştır. Katılımcılar endüstriyel tesislerin işleyişi, sürdürülebilirliği, tetkik mekanizmaları ve dokümantasyon süreçleri üzerine derinlemesine eğitim almış; program planlanan takvim doğrultusunda teknik bir aksaklık yaşanmadan tamamlanmıştır.

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MYO Müdürlüğü
Faaliyet Sonrası Değerlendirme Raporu

Doküman No	KYS-FRM-467
İlk Yayın Tarihi	27.10.2025
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Sayfa	1/1

<i>Alan</i>	<i>Bilgi / Açıklama</i>
<i>Faaliyetin Amacına Ulaşıp Ulaşılmadığına İlişkin Değerlendirme</i>	Planlanan eğitim hedeflenen kazanımlar doğrultusunda başarıyla tamamlanmış ve amacına tam olarak ulaşmıştır. Katılımcı öğrenciler, kurumsal yönetim standartlarının gerekliliklerini, süreç analizlerini, risk odaklı yaklaşımı ve denetim (iç tetkik) metodolojilerini vaka analizleri ve interaktif ders anlatımlarıyla öğrenmişlerdir. Üniversite-meslek odası/sektör iş birliğinin somut bir çıktısı olan bu program sayesinde öğrencilerin teknik donanımları güçlendirilmiş, teorik bilgilerin sektörel saha uygulamalarıyla bütünleşmesi sağlanmıştır
<i>Faaliyete İlişkin Geri Bildirimler</i>	Eğitim programı sonunda gerçekleştirilen ölçme ve değerlendirmelerde başarı gösteren katılımcılar sertifikalarını almaya hak kazanmışlardır. Bu kapsamda Gıda İşleme Bölümü öğrencileri 6 ayrı sertifika (ISO 22000 dahil), diğer bölümlerden katılım sağlayan öğrenciler ise 5 ayrı sertifika ile yetkinliklerini belgelendirmişlerdir. Öğrencilerden alınan geri bildirimlerde eğitimin mesleki farkındalık ve iş başvuruları açısından son derece verimli geçtiği ifade edilmiştir. Sürece katkılarından dolayı Baş Denetçi Sayın M. Hulusi ADA'ya, destekleri için Yüksekokul Müdürümüz Sayın Prof. Dr. Mehtap GÜRSOY'a ve eğitime katılan tüm öğrencilerimize teşekkür ederiz.
<i>Katılımcıların Faaliyet Sonrası Edinimleri</i>	Katılımcılar; • ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi • ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi • ISO 45001:2018 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi • ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (Gıda İşleme Bölümü) • Yönetim Sistemleri Dokümantasyon Eğitimi • ISO 19011 Yönetim Sistemleri İç Tetkik Eğitimi

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü

<i>Alan</i>	<i>Bilgi / Açıklama</i>
	standartları kapsamında teknik bilgi ve uygulama yetkinliği kazanmış, başarı sertifikalarını almıştır.
Öneriler	Öğrencilerin mezuniyet öncesi sektörel yeterliliklerini ve CV donanımlarını artırmaya yönelik akredite/onaylı sertifika programlarının düzenli aralıklarla tekrarlanması ve farklı uzmanlık alanlarını kapsayacak şekilde çeşitlendirilmesi önerilmektedir.
Etkinlik Materyali ve Görseli (Belge, Afiş, Resim, Resim, Sunum vb.)	

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü

Alan	Bilgi / Açıklama
	 

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MYO Müdürlüğü
Faaliyet Sonrası Değerlendirme Raporu

Doküman No	KYS-FRM-467
İlk Yayın Tarihi	27.10.2025
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Sayfa	1/1

<i>Alan</i>	<i>Bilgi / Açıklama</i>
	

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MYO Müdürlüğü
Faaliyet Sonrası Değerlendirme Raporu

Doküman No	KYS-FRM-467
İlk Yayın Tarihi	27.10.2025
Revizyon No	00
Revizyon Tarihi	
Sayfa	1/1

Alan	Bilgi / Açıklama
	 14-15 MART EĞİTİM VERİLECEKTİR SERTİFİKALAR; . ISO 9001:2015 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ . ISO 14001:2015 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ . ISO 45001:2018 İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ . YÖNETİM SİSTEMLERİ DOKÜMANTASYON EĞİTİMİ . ISO 19011 YÖNETİM SİSTEMLERİ İÇ TETKİK EĞİTİMİ  EĞİTİMCİ M. HULUSİ ADA Gıda Mühendisi Baş denetçi TMMOB Konya Gıda Müh. Odası Başkanı Eğitim ücreti : 500 TL  Organizasyon: Doç.Dr. NURAN ERDEM Gıda İşleme Bölüm Başkanı Hatice Tasa ☎ 05526836851

Tarih: 13-14/03/2026

Adı Soyadı: Doç. Dr. Nuran ERDEM

İmza:

Hazırlayan	Yürürlük Onayı	Kalite Sistem Onayı
Kalite Birim Temsilcisi	Kalite Koordinatör Yardımcısı	Kalite Koordinatörü