



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
GÜZELYURT MESLEK YÜKSEKOKULU
EĞİTİM VE ETKİNLİKLERİ

Doküman No	KYS-FRM-00
İlk Yayın Tarihi	30.04.2018
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	00
Sayfa No	1/1

Güzelyurt Meslek Yüksekokulu Bünvesinde Yönetim Sistemleri ve İç Tetkik Eğitimi Başarıyla Tamamlandı!

Aksaray Üniversitesi Gıda İşleme Bölümü tarafından organize edilen, öğrencilerimize sektörün ihtiyaç duyduğu teknik yetkinlikleri kazandırmayı hedefleyen kapsamlı eğitim programı, 14-15 Mart tarihlerinde başarıyla gerçekleştirilmiştir. Yüksekokul Müdürümüz Prof. Dr. Mehtap GÜRSOY'un değerli destekleri ve Bölüm Başkanımız Doç. Dr. Nuran ERDEM'in koordinasyonu ile düzenlenen eğitim; TMMOB Konya Gıda Mühendisleri Odası Başkanı ve Baş Denetçi M. Hulusi ADA tarafından verilmiştir. Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimizin yanı sıra yüksekokulumuz bünyesindeki diğer bölümlerden de yoğun katılımın gözlemlendiği programda, katılımcılar endüstriyel tesislerin işleyişi ve sürdürülebilirliği için hayati önem taşıyan şu standartlar üzerine derinlemesine eğitim almışlardır:

- 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
- Yönetim Sistemleri Dokümantasyon Eğitimi
- ISO 19011 Yönetim Sistemleri İç Tetkik Eğitimi

Sertifika Heyecanı ve Akademik Gelişim

Eğitim programı sonunda gerçekleştirilen değerlendirmelerde başarı gösteren katılımcılar, profesyonel iş hayatında kendilerine stratejik bir avantaj sağlayacak sertifikalarını almaya hak kazanmışlardır. Bu kapsamda; Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimiz 6 ayrı sertifika, diğer bölümlerden katılım sağlayan öğrencilerimiz ise 5 ayrı sertifika ile uzmanlıklarını belgelendirmişlerdir. Üniversite yönetimimizin vizyonu ve akademik kadromuzun özverili çalışmalarıyla desteklenen bu tür multidisipliner organizasyonlar, öğrencilerimizi sektörel gelişmelere hazırlama noktasında büyük önem taşımaktadır. Aksaray Üniversitesi olarak, öğrencilerimizin teknik donanımlarını uluslararası standartlarla güçlendirecek eğitim ve gelişim faaliyetlerine kararlılıkla devam edilecektir. Sürece sağladığı kıymetli katkılar için Sayın M. Hulusi ADA'ya, desteklerini esirgemeyen Yüksekokul Müdürümüz Sayın Prof. Dr. Mehtap GÜRSOY'a ve eğitimimize yoğun ilgi gösteren tüm öğrencilerimize teşekkürlerimizi sunarız. konusundaki yetkinliklerini artırmışlardır.





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

Eğitim Ücreti : 500 TL



EĞİTİMCİ
M. HULUSİ ADA
Gıda Mühendisi
Bağ denetçi
TMMOB Konya Gıda Mh.
Odası Başkanı

Organizasyon:
Doç.Dr. NURAN ERDEM
Gıda İşleri Bölümü
Rektör

Hatice Taşa
05526836851

