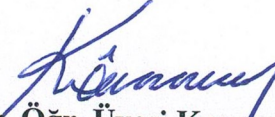
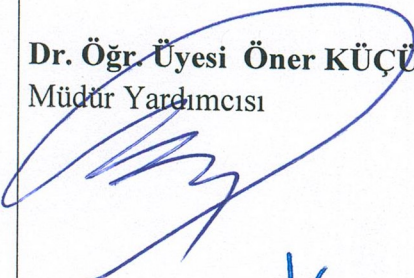


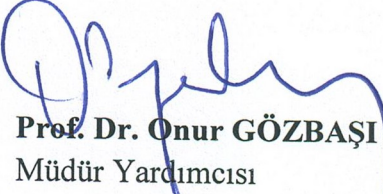
T.C.
NUH NACİ YAZGAN ÜNİVERSİTESİ
SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
YÖNETİM KURULU KARARI

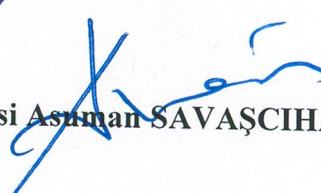
Toplantı Tarihi	25/09/2023
Toplantı Sayısı	2023/003

Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyeleri, 2022-2023 yılı faaliyet raporu ile ilgili görüşmek üzere toplandı.



Dr. Öğr. Üyesi Kamuran ARI
Müdür


Dr. Öğr. Üyesi Öner KÜÇÜK
Müdür Yardımcısı


Prof. Dr. Onur GÖZBAŞI
Müdür Yardımcısı


Dr. Öğr. Üyesi Asım SAVAŞCIHABEŞ
Üye


Dr. Öğr. Üyesi Şeyda GÜNGÖR
Üye


Dr. Öğr. Üyesi Mustafa OKUR
Üye

2022-2023

NNYÜ-SEM ÖZDEĞERLENDİRME RAPORU

(ŞUBAT AYINDA HAZIRLANIR)

YÜRÜTÜLEN EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMLARI: GERÇEKLEŞME BİLGİLERİ

I- TEMEL İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ

TARİH: EKİM 2022-EYLÜL 2023 **KATILIMCI SAYISI:** Toplam 200 Kişi

Eğitim Amaçları ve Varsa Yapılan Güncellemeler

İş güvenliği uzmanlığı temel eğitim programının süresi, teorik bölümü 18 saatten, az olmayacak şekilde pandemi ve depremden dolayı uzaktan eğitim sistemi uygulanmıştır.

İş güvenliği uzmanlığı temel eğitim programı uzaktan eğitimle internet üzerinden verilmiştir. Eğitim kurumlarınca, Genel Müdürlük tarafından onaylanmış uzaktan eğitim sistemleri kullanılmıştır.

PROGRAM: Verilen Dersler aşağıda listelenmiştir.

SIRA NO	DERSİN ADI
1	Açılış, Tanışma, Programın Tanıtımı Ve Ön Test Uygulaması
2	İş Sağlığı Ve Güvenliğinin Kavram Ve Kurallarının Gelişimi
3	İş Sağlığı Ve Güvenliğine Genel Bakış Ve Güvenlik Kültürü
4	Türkiye’de Ve Dünyada İş Sağlığı Ve Güvenliği
5	Temel Hukuk
6	İş Hukuku
7	Kanunlarda İş Sağlığı Ve Güvenliği
8	Ulusal Ve Uluslararası Kuruluşlar Ve Sözleşmeler
9	İş Sağlığı Ve Güvenliği Hizmetleri
10	İş Sağlığı Ve Güvenliği Kurulları
11	İş Sağlığı Ve Güvenliği Yönetim Sistemleri
12	Risk Yönetimi Ve Değerlendirmesi
13	Çalışma Ortamı Gözetimi
14	İş Hijyeni
15	İşyeri Bina Ve Eklentileri
16	Fiziksel Risk Etmenleri
17	Kimyasal Risk Etmenleri
18	Biyolojik Risk Etmenleri
19	Psikososyal Risk Etmenleri

VERİLEN BELGE/SERTİFİKA: Eğitime Katılım Sertifikası verilmiştir.

EĞİTİME KATILANLAR: Üniversitemiz Mühendislik Fakültesi, Hemşirelik, Beslenme ve Diyetetik, Psikoloji bölümü öğrencileri staj öncesinde gerekli olan eğitime katılmıştır.

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

YÜRÜTÜLEN EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMLARI: GERÇEKLEŞME BİLGİLERİ

2- MUTFAK ELEMANI SERTİFİKA PROGRAMI

TARİH: AĞUSTOS 2022-EYLÜL 2023 **KATILIMCI SAYISI:** Toplam 60 Kişi

NUH NACİ ÜNİVERSİTESİ SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
(NNY-SEM)

&
ULUSLARARASI GENÇLİK DAYANIŞMA DERNEĞİ
(UGDD)

1.1.Hedef Kitle: Kayseri’de bulunan 18-40 yaş arası Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı, eğitimleri anlayıp uygulama esnasında problem yaşamayacak kadar Türkçe bilgisine sahip Geçici Koruma ve Uluslararası Koruma altındaki kişiler olmak üzere, yapılacak mülakatlarda UGDD ve NNYSEM temsilcisinin de onayını almış kişiler.

1.2.Grup Sayısı: 15’er kursiyerden oluşan toplam 4 grup.

1.3.Eğitim İçerikleri

1- HİJYEN EĞİTİMİ	Hijyen kurallarını aşçılık mesleğinde uygular.	1. Mikrobiyolojiyi tanımlar. 2. Enfeksiyon hastalıklarında temel kavramları ve enfeksiyon zincirini açıklar. 3. Enfeksiyon etkenlerini açıklar. 4. Ağız yolu, temas yolu ve hava yolu ile bulaşmanın özelliklerini açıklar. 5. Bulaşma yoluna göre sık görülen enfeksiyon hastalıklarını listeler. .	8 SAAT
2- HİJYEN VE BESİN İŞ GÜVENLİĞİ	Aşçı çıraklığı mesleğinde isg kurallarını benimser ve uygular.	6. Enfeksiyon zinciri, etkenleri ve bulaşma yolları ile ilgili sunum hazırlar. 7. Ağız yoluyla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımları açıklar. 8. Temasla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımları açıklar. 9. Hava yoluyla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımları açıklar. 10. Hijyen yönetmeliği ve bulaşıcı hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar ile ilgili sunum hazırlar. 11. Hijyen ile ilgili çalışanlara yönelik yasal mevzuatı açıklar. 12. Hijyen ile ilgili iş yeri sahiplerine ve işletenlerine yönelik yasal mevzuatı açıklar. 13. Umumi Hıfzıssıhha kanunu ve hijyen mevzuatı ile ilgili sunum hazırlar	8 SAAT

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

<p>3- BESLENME İLKELERİ</p>	<p>Aşçı çıraklığı mesleğinde beslenme ilkerinin öğrenir ve uygular.</p>	<p>1- Besin öğeleri (vitaminler ve mineraller, su) kimyasal yapıları, sınıflandırılması, fonksiyonları, kaynakları, önerilen günlük alım değerleri, aşırı alım ve toksisiteleri.</p> <p>2- ,Besin çeşitleri, besin değerleri, işleme ve pişirme yöntemleri, bazı temel ve geleneksel yemek tarifelerinin beslenme ilkelerine uygun olarak laboratuvarında uygulanması.</p>	<p>14 SAAT</p>
<p>4- Besin Kimyası ve Analizleri</p>	<p>Aşçı çıraklığı mesleğinde besin kimyası ve analizleri temel ilkerini öğrenir.</p>	<p>1- Besin kalitesi ve etkileyen etmenler. Besin kalitesinin sübjektif olarak değerlendirilmesinde kullanılan yöntemler.</p> <p>2- Fonksiyonel besinler; pre ve probiyotikler, genetik modifiye besinler, soya. Sebze ve meyveler, yumurta, süt ve süt ürünleri, et ve ürünleri, tahıllar, çay, kahve, kakao ve çikolatada bulunan öğeler, özellikleri ve işlevlerinin incelenmesi.</p>	<p>14 SAAT</p>
<p>5- 6331 SAYLI YASAYA UYGUN OLARAK İSG KURALLARI EĞİTİMİ</p>	<p>6331 sayılı kanuna göre işyerlerinde iş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması ve mevcut sağlık ve güvenlik şartlarının iyileştirilmesi için çalışanların görev, yetki, sorumluluk, hak ve yükümlülüklerini öğrenir.</p>	<p>1- Risk tehlike unsurlarının belirlenmesi ve risk analizinin yapılması</p> <p>2- Genel konular</p> <p>3- Sağlık konuları</p> <p>4- Teknik konular</p> <p>5- Diğer konular</p> <p>6- İsg işaret ve levhaları</p> <p>İş kazaları ve hukuki sorumluluklar</p>	<p>8 SAAT</p>
<p>6- YUMURTA PİŞİRME</p>	<p>Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde çeşitli teknikler ile yumurtaları pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Yumurtaları reçeteye ve kullanım yerine göre haşlayarak pişirir. • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sahanda yumurta pişirir. • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde omllet pişirir. • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde pankek (pancake) ve krep (crepe) pişirir. 	<p>4 SAAT</p>

<p>7- SEBZE GARNİTÜRLERİ</p>	<p>Uluslararası pişirme usullerine göre sebze garnitürlerini çeşitli tekniklerde pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini haşlayarak, buharda ve kendi suyunda pişirir. • Uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini sos içinde ve sote ederek pişirir. • Uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini parlatarak ve graten ederek pişirir. • Uluslararası pişirme tekniklerine göre sebze garnitürlerini bol yağda kızartarak ve ızgara ederek pişirir. • Hazırladığı sebze ve lezzet verici karışımları hijyen ve sanitasyon kurallarına göre uygun koşullarda saklar. 	<p>20 SAAT</p>
<p>8- FOND VE TEMEL ÇORBALAR</p>	<p>İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde fond, lezzet verici karışımlar ve çorbaları reçeteye uygun hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Çorbalar için ön hazırlık yapar. • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde berrak ve kremalı çorbalar hazırlar. <p>Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde taneli ve pürel çorbalar hazırlar.</p>	<p>20 SAAT</p>
<p>9- TABAK SUNUMU</p>	<p>Tabak sunumu ve tabakta yiyecekleri uyumlu bir şekilde konumlandırır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde porsiyonlamayı gerçekleştirir. <p>Reçeteye göre tabaktaki yiyecekleri doku, tatve görünüm açısından uyumlu bir kompozisyon yaratır.</p>	<p>4 SAAT</p>
<p>10- ETLERİN HAZIRLANMASI</p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde eti pişirir</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kırmızı Etlerin Anatomisini ayırt eder. • Kırmızı Etlerin Pişirme Teknikleri uygular. • Kümes Hayvanları ve Pişirme tekniğini uygular. • Sakatatlar ve Pişirme Tekniklerini uygular. 	<p>30 SAAT</p>
<p>11- KURU BAKLAGİLLER VE PİRİNÇ TÜREVLERİ</p>	<p>Türk mutfağına özgü kuru baklagil ve pirinç türevi yemekleri hazırlar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde ön hazırlıkları yapıp çeşitli teknikler ile pilav pişirir. 	<p>20 SAAT</p>

<p>12- DENİZ MAHSULLERİ VE PİŞİRME TEKNİKLERİ</p>	<p>Kurallarına ve işlemsirasına balıklar ve su ürünlerinin hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak balıkları pişirmeye hazırlar. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk,lezzet ve görünümde balıkları pişirir. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kabuklu ve kabuksuz su ürünlerini pişirmeyehazırlar. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk,lezzet ve görünümde kabuklu-kabuksuz su ürünlerini pişirir. 	<p>30 SAAT</p>
<p>13- SALATALAR - SALATA SOSLARI VE SANDVIÇLER</p>	<p>Salata ve salata sosları ve sandviç hazırlama</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk,lezzet ve görünümde salata sosları hazırlar. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde sebzelerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde salatalar hazırlar. • İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde sebzelerle istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde sandviçler hazırlar. 	<p>20 SAAT</p>
<p>14- KOLAY HAMUR İŞLERİ</p>	<p>Reçeteye göre istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kolay hamur işleri hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Çırpılarak yapılan hamur tekniğine göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde çeşitli kekler hazırlar. • Reçeteye uygun olarak hazırlanan hamurdan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde basit kurabiyeler hazırlar. • Hazır yufkadan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde börekler hazırlar. • Reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen renk, lezzet ve pişkinlikte poğaça hazırlar. • Reçeteye göre hazırlanan hamurdan istenilen tat, lezzet ve görünüşte pizzalar hazırlar. <ul style="list-style-type: none"> • Hazır ürünlerle istenilen lezzet ve görünüşte çeşitli tatlılar hazırlar. 	<p>40 SAAT</p>
<p>15- BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI</p>	<p>Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre eldeve makinede bulaşık yıkama ve bulaşık sonrası çöpleri atar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı elde yıkar. • Hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı makinede yıkar. • Hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atar. 	<p>8 SAAT</p>

YÜRÜTÜLEN EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMLARI: GERÇEKLEŞME BİLGİLERİ

3- HİJYEN EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI

TARİH: AĞUSTOS 2022-EYLÜL 2023 **KATILIMCI SAYISI:** Toplam 60 Kişi

AMACI : Bireye, gıda ve su sektöründe hijyen kurallarına uygun çalışma ile ilgilibilgi ve becerileri kazandırmaktır.

ÖĞRENME KAZANIMLARI:

- Halk sağlığı açısından risk oluşturan etkenler ve enfeksiyonla ilgili kavramları açıklar.
- Gıda ve su sektöründe bulaşıcı hastalıklara yönelik koruyucu yaklaşımları açıklar.
- Hijyen eğitimi ile ilgili mevzuatı açıklar.

KAZANIM	BAŞARIM ÖLÇÜTLERİ	
A	BİLGİ	1. Mikrobiyolojiyi tanımlar.
		2. Enfeksiyon hastalıklarında temel kavramları ve enfeksiyon zincirini açıklar.
		3. Enfeksiyon etkenlerini açıklar.
		4. Ağız yolu, temas yolu ve hava yolu ile bulaşmanın özelliklerini açıklar.
		5. Bulaşma yoluna göre sık görülen enfeksiyon hastalıklarını listeler.
	BECERİ	1. Enfeksiyon zinciri, etkenleri ve bulaşma yolları ile ilgili sunum hazırlar.
B	BİLGİ	1. Ağız yoluyla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımları açıklar.
		2. Temasla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımları açıklar.
		3. Hava yoluyla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımları açıklar.
	BECERİ	1. Hijyen yönetmeliği ve bulaşıcı hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar ile ilgilisunum hazırlar.
C	BİLGİ	1. Hijyen ile ilgili çalışanlara yönelik yasal mevzuatı açıklar.
		2. Hijyen ile ilgili iş yeri sahiplerine ve işletenlerine yönelik yasal mevzuatı açıklar.
	BECERİ	1. Umumi Hıfzıssıhha kanunu ve hijyen mevzuatı ile ilgili sunum hazırlar.

ÖLÇME DEĞERLENDİRME:

Eğitim öğretim sürecinin sonunda, bireyin modül bazında öğrenme kazanımlarına ulaşma düzeyleri belirlenir. Bireyin modüldeki başarısı, öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak tespit edilir. Başarının tespitinde öğrenme kazanımlarındaki başarı, bütüncül değerlendirilir.

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

YÜRÜTÜLEN EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMLARI: GERÇEKLEŞME BİLGİLERİ

4- İLK YARDIM EĞİTİMİ SERTİFİKA PROGRAMI

TARİH: AĞUSTOS 2022-EYLÜL 2023 **KATILIMCI SAYISI:** Toplam 60 Kişi

Eğitimin Amacı: Acil bir durum karşısında profesyonel ekipler gelene kadar, yanlış müdahalelerden kaçınarak hasta/yaralıya hızlı, etkin ve en uygun müdahalede bulunmak için gerekli bilgi ve beceriyi kazandırmaktır.

İlk yardım sertifikası almak için ilk yardım eğitim merkezine başvuru yapan kişiler; eğitim süresinin tamamına devam etmek zorundadır. Eğitim sonunda katılımcıların başarılı sayılmaları için, teorik ve uygulamalı sınavlardan ayrı ayrı 100 tam puan üzerinden asgari 85 puan almış olmaları şartı aranır.

Eğitim Süresi: 2 gün – 16 Saat

Eğitim Konuları:

- Genel İlk yardım Bilgileri
- Hasta / Yaralının ve olay yerinin değerlendirilmesi
- Temel Yaşam Desteği
- Kanamalarda İlk yardım
- Yaralanmalarda İlk yardım
- Yanık, donma ve sıcak çarpmasında İlk yardım
- Kırık, çıkık ve burkulmalarda İlk yardım
- Bilinç bozukluklarında İlk yardım
- Zehirlenmelerde İlk yardım
- Hayvan ısırıklarında İlk yardım
- Boğulmalarda Temel Yaklaşım
- Göz, kulak ve buruna yabancı cisim kaçmasında İlk yardım
- Hasta/yaralı taşıma teknikleri

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

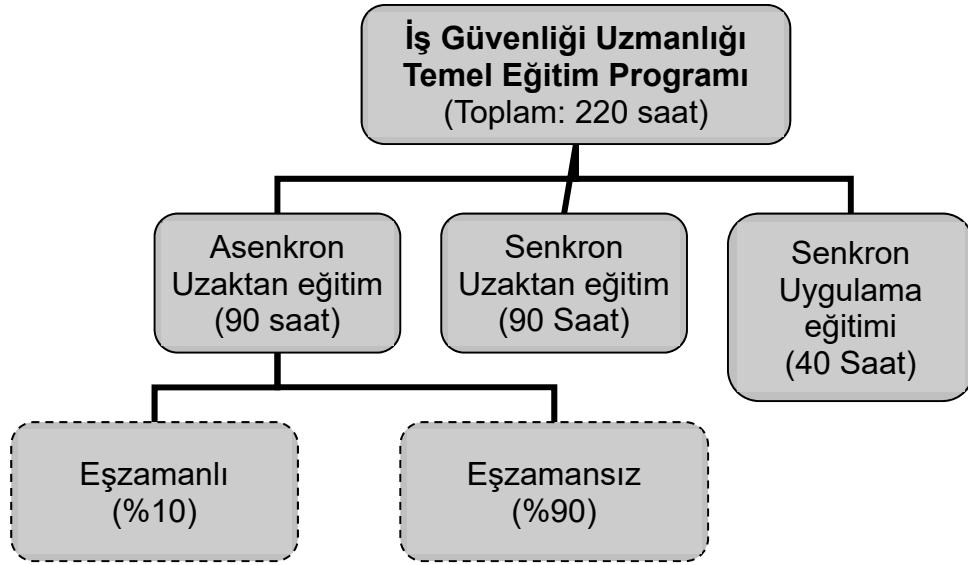


YÜRÜTÜLEN EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMLARI: GERÇEKLEŞME BİLGİLERİ

5- **A-B-C SINIFI İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ**

Eğitim Amaçları ve Varsa Yapılan Güncellemeler

İş güvenliği uzmanlığı temel eğitim programının süresi, teorik bölümü 180 saatten, uygulama kısmı da 40 saatten az olmayacak şekilde tasarlanmıştır. Programın teorik bölümünün tamamı yüz yüze veya ilgili yönetmelikte belirtilen oranlara uygun olarak yüz yüze ve uzaktan eğitimin bir arada uygulanmasıyla gerçekleştirilmiştir. Uzaktan eğitim sisteminin uygulanması halinde, katılımcılar öncelikle uzaktan eğitimi tamamlamışlar, ardından yüz yüze eğitime başlamışlardır.



İş güvenliği uzmanlığı temel eğitim programlarının; yüz yüze, uzaktan ve uygulama olmak üzere üç ayrı bölümden oluşması nedeniyle programın esasları bu üç bölüm için ayrı ayrı belirlenmiştir. Eğitim kurumları, bakanlıkça belirlenen iş güvenliği uzmanlığı temel eğitim programı uzaktan eğitimle internet üzerinden verilmiştir. Eğitim kurumlarınca, Genel Müdürlük tarafından onaylanmamış uzaktan eğitim sistemleri kullanılmamıştır.

PROGRAM: Verilen Dersler aşağıda listelenmiştir.

SIRA NO	DERSİN ADI
1	Açılış, Tanışma, Programın Tanıtımı Ve Ön Test Uygulaması
2	İş Sağlığı Ve Güvenliğinin Kavram Ve Kurallarının Gelişimi
3	İş Sağlığı Ve Güvenliğine Genel Bakış Ve Güvenlik Kültürü
4	Türkiye’de Ve Dünyada İş Sağlığı Ve Güvenliği
5	Temel Hukuk
6	İş Hukuku
7	Kanunlarda İş Sağlığı Ve Güvenliği
8	Ulusal Ve Uluslararası Kuruluşlar Ve Sözleşmeler

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

9	İş Sağlığı Ve Güvenliği Hizmetleri
10	İş Sağlığı Ve Güvenliği Kurulları
11	İş Sağlığı Ve Güvenliği Yönetim Sistemleri
12	Risk Yönetimi Ve Değerlendirmesi
13	Çalışma Ortamı Gözetimi
14	İş Hijyeni
15	İşyeri Bina Ve Eklentileri
16	Fiziksel Risk Etmenleri
17	Kimyasal Risk Etmenleri
18	Biyolojik Risk Etmenleri
19	Psikososyal Risk Etmenleri
20	Ergonomi
21	Korunma Politikaları
22	Kaynak İşlerinde İş Sağlığı Ve Güvenliği
23	Elektrikle Çalışmalarda İş Sağlığı Ve Güvenliği
24	Kaldırma Araçlarında İş Sağlığı Ve Güvenliği
25	Motorlu Araçlarda İş Sağlığı ve Güvenliği
26	El Aletlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği
27	Bakım - Onarım İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği
28	Yangın
29	Acil Durum Planları
30	Sağlık ve Güvenlik İşaretleri
31	Havalandırma ve İklimlendirme Prensipleri
32	Basınçlı Kaplarla Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği
33	Kapalı Alanlarda Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği
34	Ekranlı Araçlarla Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği
35	Elle Kaldırma ve Taşıma İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği
36	Yüksekte Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği
37	İnşaat İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği
38	Maden İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği
39	Kişisel Koruyucu Donanımlar
40	İş Ekipmanlarının Tasarım, İmalat ve Kullanımında İş Sağlığı ve Güvenliği
41	İş Kazaları
25	Motorlu Araçlarda İş Sağlığı ve Güvenliği
26	El Aletlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği
27	Bakım - Onarım İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği
28	Yangın
29	Acil Durum Planları
30	Sağlık ve Güvenlik İşaretleri
31	Havalandırma ve İklimlendirme Prensipleri
32	Basınçlı Kaplarla Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği
33	Kapalı Alanlarda Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği
34	Ekranlı Araçlarla Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği
35	Elle Kaldırma ve Taşıma İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği
36	Yüksekte Çalışmalarda İş Sağlığı ve Güvenliği
37	İnşaat İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği

YÜRÜTÜLEN EĞİTİM-ÖĞRETİM PROGRAMLARI: GERÇEKLEŞME BİLGİLERİ

6- İÇ TETKİKÇİ EĞİTİMİ

TARİH: HAZİRAN 2023 **KATILIMCI SAYISI:** Toplam 20 Kişi

Kalite Yönetim Sistemi İç Tetkikçi Eğitimi Sertifikası 12 Haziran 2023 Pazartesi günü saat:12.30 da Rektörümüz Prof. Dr. Sayın Ahmet Fazıl ÖZSOYLU'nun da katılımı ile Mühendislik Fakültesi Konferans Salonunda teslim edilmiştir.

EĞİTİM İÇERİĞİ

İç Tetkik Kavramı,
ISO 19011 Standardının Tetkikçi Gözüyle Yorumlanması,
Tetkik Çeşitleri,
Tetkikin Faydaları, Tetkikçi Özellikleri, Tetkik Ekibinin Oluşturulması,
Tetkikin Yönetimi,
Tetkikin Planlanması,
Soru Listelerinin Hazırlanması,
Tetkikin Gerçekleştirilmesi,
Risk Temelli Tetkik Yaklaşımı,
Tetkikin Sonuçlandırılması ve Rapor Yazımı,
Tetkik Görevlisi Sorumlulukları, Pratik ve Örnek Çalışmalar.

Kuruluşlarında iç tetkik gerçekleştirmek isteyenler,
İç tetkikler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olmak isteyenler,
Kuruluşlarda danışmanlık yapmak isteyenler,
Yönetim Sistemleri konusunda kariyer yapmak isteyenler,
Kuruluşlarını uluslararası standartlara uygun olarak yönetmek isteyenler.

Uluslararası bir standart olan ISO19011 standardı, kalite ve çevre yönetim sistemlerinin tetkiki konusundaki kuralları tanımlamakta olup, bu kurallar diğer yönetim sistemleri ve denetim tipleri için de geçerlidir.

Bu eğitim, tüm yönetim sistemleri için, denetim kuralları ve uygulamaları hakkında katılımcıları bilgilendirmeyi ve denetim deneyimi kazandırmayı amaçlamaktadır.

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü



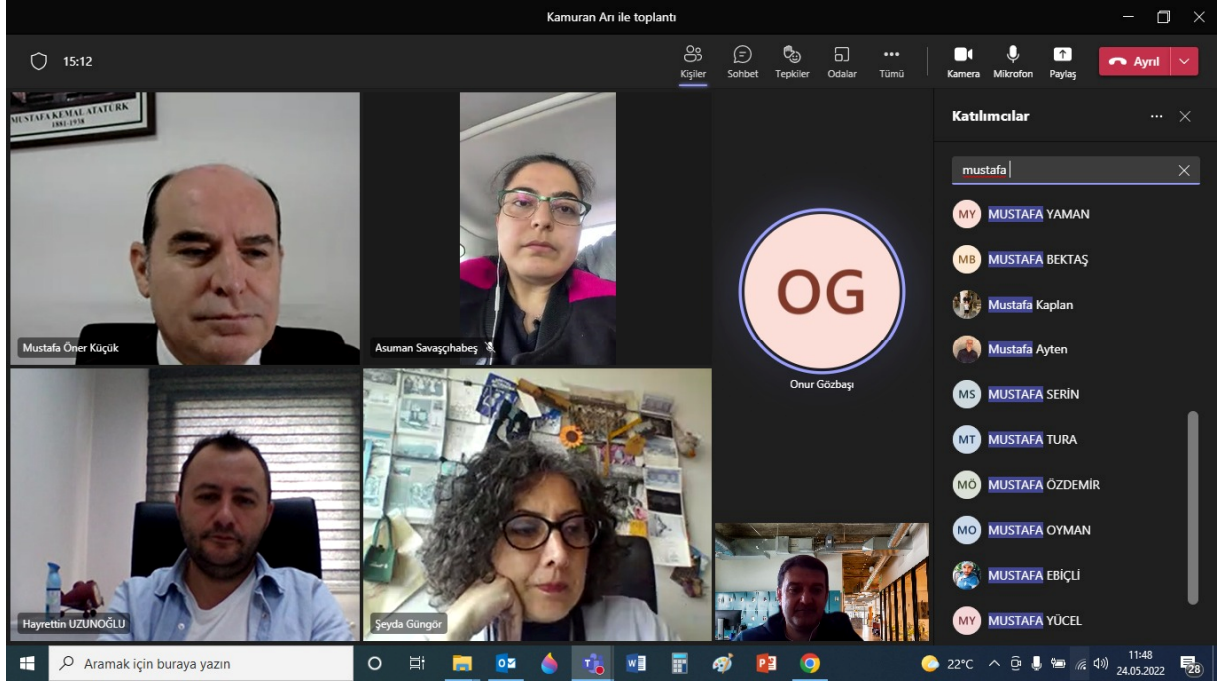
İMKANLAR DOĞRULTUSUNDA YAPILAN FAALİYETLERDEN ÖRNEKLER



Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

TMMOB

YÖNETİM KURULU TOPLANTILARI



Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

Kamuran Arı

İM ZALANAN PROTOKOLLER

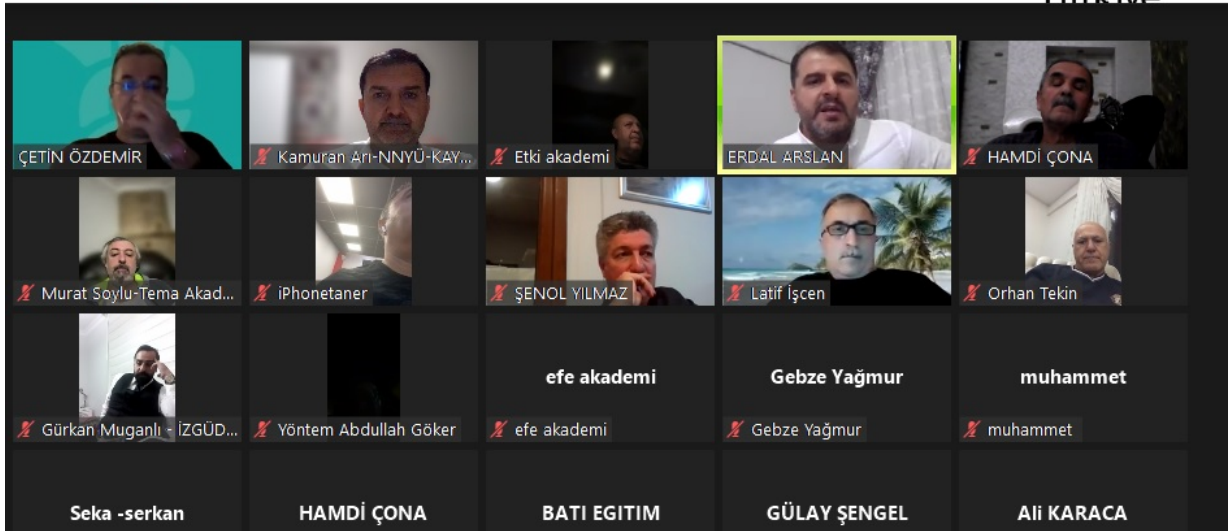
ULUSLARARASI GENÇ LİK DERNEĞİ



TÜRKİYE İŞ SAĞ LIĞ I VE GÜVENLİĞ İ EĞ İTİM KURUMLARI DERNEĞİ



**T.C. AİLE, ÇALIŞ MA VE
SOSYAL HİZMETLER BAKANLIĞ I**



Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

Sürekli Eğitim Merkezi

TAMAMLANAN EĞİTİM ÖRNEKLERİ VE AFİŞLERİ


SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA
VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

**2018
YDS
YÖKDİL**
HAZIRLIK PROGRAMLARI



EĞİTİMLERİMİZLE İLGİLİ BİLGİ ALMAK
İÇİN SİZİ NUH NACI YAZGAN ÜNİVERSİTESİ
SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA VE
ARAŞTIRMA MERKEZİNE BEKLİYORUZ.

EĞİTİM YERİ: NUH NACI YAZGAN
ÜNİVERSİTESİ SÜREKLİ UYGULAMA
VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
EĞİTİM BAŞLANGIÇ TARİHİ: 01.01.2018




SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA
VE ARAŞTIRMA MERKEZİ



**İNGİLİZCE
SEVİYENİZİ ÖLÇMEK
İSTER MİSİNİZ ?**

**ÜCRETSİZ İNGİLİZCE
SEVİYE TESPİT SINAVI**

ÜCRETSİZ SEVİYE TESPİT SINAVINA GİRMEK VE EĞİTİMLERİMİZLE
İLGİLİ BİLGİ ALMAK İÇİN SİZİ ERKİ KAMPUSİ İÇERİSİNDEKİ
STANTLARIMIZA BEKLİYORUZ.




SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA
VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
NNY-SEM



**OBJEKTİF ÇOCUK
TESTLERİ
UYGULAYICI EĞİTİMİ**

Bender Gestalt Görsel Motor Algı Testi
Porteus Labirenti Zekâ Testi
Goodenough Zekâ Testi
D2 Dikkat Testi
Gessel Gelişim Figürleri Testi
Metropolitan Okul Olgunluğu Testi
Peabody Resim Kelime Eşleştirme Testi
Frostig Görsel Algı Testi
Benton Görsel Bellek Testi
Catell 2a Zeka Testi
Catell 3a Zeka Testi
Frankfurter Dikkat Testi

**25-26 HAZİRAN 2018
(09:30-17:00)**

Bilgi için 0.352.3240000/6001
www.nny.edu.tr

EĞİTİMEN
Dr. Atanur AKAR
Gelişim Psikoloğu

Süreklî Eğitim Merkezi Müdürü

Atanur Akar

TAMAMLANAN EĞİTİM ÖRNEKLERİ VE AFİŞLERİ



Nuh Naci Yazgan Üniversitesi
Sürekli Eğitim Uygulama ve
Araştırma Merkezi

Yara Ostomi İnkontinans
Hemşireleri Derneği

STOMA BAKIM HEMŞİRELİĞİ KURSU

21-22 EKİM 2016

“Stoma ve yara bakım
hemşiresi
hayat kalitesini artırır.”

“Stoma
hayat kurtarır.”

KURS YERİ Nuh Naci Yazgan Üniversitesi
Sağlık Bilimleri Fakültesi
Kayseri

İLETİŞİM Yrd. Doç. Dr. Hatice Karabulut
Tel. 0352 324 00 00-5153
E mail: haticekarabulut14@gmail.com

YABANCI DİL KURS KAYITLARI BAŞLADI

ÖN KAYIT
bit.ly/SEM23K

İLETİŞİM
0352 324 00 00

GENEL İNGİLİZCE (BAŞLANGIÇ)

Ücretsiz Eğitim Materyalleri ve Online Eğitim Platformu

Sevilye tespit sınavı yapılır.
Eğitim süresi 84 saattir.
Nuh Naci Yazgan Üniversitesi çalışan ve öğrencilerine %20 indirim.
Eğitim Ücreti 5.600 TL

YDS HAZIRLIK (BAŞLANGIÇ)

Ücretsiz Eğitim Materyalleri ve Online Eğitim Platformu

YDS sınavına girecek olan adayları sınava hazırlamayı amaçlar.
Eğitim süresi, 72 saattir.
Nuh Naci Yazgan Üniversitesi çalışan ve öğrencilerine %20 indirim.
Eğitim Ücreti 7.600 TL

Dersler alanında uzman
Öğretim Görevlileri
tarafından verilecektir.

“Gelecek Burada”



NNYÜ SEM MÜZİK KURSLARI

07 AĞUSTOS - 8 EYLÜL

E-DEVLET ONAYLI
SERTİFİKA

KAYIT VE BİLGİ
0352 324 00 00
0352 234 10 11

Ön Kayıt Formu İçin Lütfen Tıklayınız

ELEKTRO GİTAR KURSU

BAŞLANGIÇ / ORTA - İLERİ DÜZEY

katre müzik

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

Karabulut

 SÜREKLİ EĞİTİM ARAŞTIRMA
VE UYGULAMA MERKEZİ
NNY-SEM

**23 KASIM 2013 SINAVI İÇİN
KAYITLARIMIZ BAŞLAMIŞTIR**

**İŞ GÜVENLİĞİ
UZMANLIĞI
EĞİTİMİ**

Ücretsiz Ulaşım - Grup İndirimi - Diğer Olanaklar...

BİLGİ İÇİN 0352 324 00 00 isg.nny.edu.tr

 **NNYÜ
SEM MÜZİK
KURSLARI**
07 AĞUSTOS - 8 EYLÜL

**E-DEVLET ONAYLI
SERTİFİKA**

KAYIT VE BİLGİ
0352 324 00 00
0352 234 10 11

On Kayıt Formu İçin Lütfen Tıklayınız.

AÇILACAK KURSLAR
🎹 PİYANO 🎸 KLASİK GİTAR 🎸 ELEKTRO GİTAR
🎻 KEMAN

AÇILACAK EĞİTİMLER
🎵 MÜZİK TEKNOLOJİLERİ 🎵 MÜZİCİN MİMARİSİ 🎵 ENSTRÜMAN RESTERERASYON
🎵 MÜZİK VE HAREKET EĞİTİMİ 🎵 YENİLİKÇİ MÜZİK EĞİTİMİ STRATEJİLERİ
🎵 KORO 🎵 ŞAN 🎵 VE BRANŞ KURSLARI...



 **NNYÜ
SEM MÜZİK
KURSLARI**
07 AĞUSTOS - 8 EYLÜL

**E-DEVLET ONAYLI
SERTİFİKA**

KAYIT VE BİLGİ
0352 324 00 00
0352 234 10 11

On Kayıt Formu İçin Lütfen Tıklayınız.

**SERTİFİKALI
PIYANO
KURSU**
12 DERS



Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

Faymao



SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA VE
ARAŞTIRMA MERKEZİ

İhratacat - İthalat Uygulama Personeli Yetiştirme Eğitimi

0 (352) 324 00 00 - 400
sem@nny.edu.tr

ÜCRETSİZ ULAŞIM

GRUP İNDİRİMİ

DİĞER OLANAKLAR...



SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA
VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

NNY-SEM



KAYITLARIMIZ BAŞLAMIŞTIR

BİLGİ İÇİN 0352 324 00 00

İŞ GÜVENLİĞİ UZMANLIĞINDA SONBAHAR KAMPANYASI

*"Güvenli Bir Gelecek İçin
Ciddi Bir Eğitim"*

İŞ GÜVENLİĞİ UZMANI
ve İŞYERİ HEKİMİ
eğitim kurumu

İLK YARDIM &
MESLEKİ YETERLİLİK
eğitim kurumu

ORTAK SAĞLIK
ve GÜVENLİK BİRİMİ
danışmanlık hizmetleri

**FİRMA SİSTEM
LİSANSLARI**



Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

Şennoy

2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILINDA PLANLANAN EĞİTİM VE KURLAR



NUH NACI YAZGAN ÜNİVERSİTESİ
SÜREKLİ EĞİTİM UYGULAMA
VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

YABANCI DİL KURS KAYITLARI BAŞLADI

E-DEVLET ONAYLI
SERTİFİKA

İndirim imkanları

% Nuh Naci Yazgan Üniversitesi
Çalışan ve Öğrencilere
%20 İndirim İmkanı

ÖN KAYIT
bit.ly/SEM23K

WEB
sem.nny.edu.tr

İLETİŞİM
0352 324 00 00



GENEL İNGİLİZCE (BAŞLANGIÇ)

Eğitim Ücreti
5.600 TL

Ücretsiz Eğitim Materyalleri ve Online Eğitim Platformu

Seviye tespit sınavı yapılır.

Eğitim süresi 84 saattir.

Nuh Naci Yazgan Üniversitesi çalışan ve öğrencilerine %20 indirim.

Dersler alanında uzman
Öğretim Görevlileri
tarafından verilecektir.



YDS HAZIRLIK (BAŞLANGIÇ)

Eğitim Ücreti
7.600 TL

Ücretsiz Eğitim Materyalleri ve Online Eğitim Platformu

YDS sınavına girecek olan adayları sınava hazırlamayı amaçlar.
Eğitim süresi, 72 saattir.

Nuh Naci Yazgan Üniversitesi çalışan ve öğrencilerine %20 indirim.

"Gelecek Burada"

ÖN KAYIT
bit.ly/SEM23K

İLETİŞİM
0352 324 00 00

WEB
sem.nny.edu.tr

📍 Ertuğrul Gazi Mah. Nuh Naci Yazgan Yerleşkesi Küme Evler Kocasinan/KAYSERİ

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü

Karimov

2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILINDA PLANLANAN EĞİTİM VE KURLAR

1	Temel Birliklik Eğitimi	24 Saat
2	Temel Birliklik Yenileme Eğitimi	6 Saat
3	Uzlaştırıcı Eğitimi	48 Saat
4	Eğiticilerin Eğitimi	24 Saat
5	Aile Danışmanlığı Eğitimi	450 Saat
6	STEM ve Robotik Kodlama Eğitimi Eğitim Sertifika Programı Eğitimi	26 Saat
7	Etkili İletişim ve Motivasyon Eğitimi	24 Saat
8	Arabuluculuk Eğitimi	84 Saat
9	Okullarda Çözüm Odaklı Danışma Uygulamaları	24 Saat
10	Bilgisayarlı Muhasebe Eğitimi	24 Saat
11	Öğrenci Koçluğu	45 Saat
12	Autocad 2/D 3/D Eğitimi	32 Saat
13	Fotoğrafçılık, Etkili İletişim ve Diksiyon, Temel İş Sağlığı ve Güvenliği, Psikoloji ve Stres Eğitimi ve Ebeveynlik Okulu Eğitimi	5 Saat

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü