



MERAM MESLEK YÜKSEKOKULU
2025 YILI STRATEJİK PLAN
PERFORMANS GÖSTERGELERİ

PG5.3.1: SP- Gerçekleştirilen webinar, söyleşi vb. etkinlikler

1. Sektörde Zirvedekiler

<https://www.instagram.com/p/DG0G3QSNQhu/?igsh=eHhkY290anZrcjNI>

Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı olarak, Öğr. Gör. Cemil Uslu'nun katkılarıyla, catering sektörünün başarılı girişimcilerinden Banu Şeker'in katılımıyla sektör odaklı bir konferans düzenlendi.

2. Öğrenciye Yönelik Kariyer Söyleşisi

<https://bkys.erbakan.edu.tr/editKaliteFaaliyetPlani?liste=1>

Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Alev Akmeşe tarafından "Gastronomide Sürdürülebilirlik, Sıfır Atık Uygulamaları ve Gastronomide yeni trendler gibi güncel ve kritik konular ele alındı.

3. Sektörde Zirvedekiler

<https://www.instagram.com/p/DHLPkzqNVZb/?igsh=MWh2Nzk4cmppMjR4NA==>

Konya Büyükşehir Belediyesi iştiraki Konbeltaş A.Ş. Kırkikindi Pastanesi Şefi Ayşegül BAŞALP'in misafir olduğu konferansta sektördeki deneyimlerini, pastanedeki kalite yönetimi ve profesyonel yönetim süreçleri hakkında önemli bilgileri paylaştı.

4. Fimak Endüstriyel Ekipman Sanayi Ziyareti

<https://www.instagram.com/p/DPowXXxiBOU/?igsh=Mm4zM3Rpb3B3M3Bw>

Etkinlik Öğr. Gör. Cemil USLU ve Öğr. Gör. Murat rehberliğinde gerçekleştirildi. Fuar sonunda öğrenciler ve öğretim elemanları, gösterdikleri misafirperverlikten dolayı Fimak Endüstriyel Müdürü Ramazan GÜVEN, e teşekkür ederek ziyareti tamamladı.

5. Sektörde Zirvedekiler

<https://www.instagram.com/p/DDNIDmkN1G6/?igsh=MXc2cjh6ZGt6Zzc5NQ==>

Aşçılık programı 1.sınıf öğrencileri Mutfak Uygulamaları dersi kapsamında Bölüm Başkanı Öğr. Gör. Cemil USLU ve misafir eğitmen Gülsevim ŞAHİN Hatay mutfağının temelleri ve içli köftenin incelikleri konusunda öğrencilere eğitim düzenledi.

6. Sektörel Eğitimler

<https://www.instagram.com/p/DJcKAalMOgy/?igsh=emxmdHlxemVsNXVm>

Öğr. Gör. Cemil Uslu'nun yürüttüğü etkinlikte, değerli konuk Hilal Sena Karaşahin öğrencilerle bir araya geldi. 'Browni' başlığıyla atölye çalışmasında gerçekleştirildi.

7. Sektörel Eğitimler

<https://www.instagram.com/p/DJcKAalMOgy/?igsh=emxmdHlxemVsNXVm>

Öğr. Gör. Cemil Uslu önderliğinde özel bir workshop gerçekleştirildi. Kukla Pastanesi'nden gelen deneyimli şefler Chef Ömer Ulus ve Chef Gamze Coşkun, öğrencilerimizle bir araya gelerek sektörel bilgi ve deneyimlerini paylaştı.

8. Konya Adliyesi Ziyareti

<https://www.instagram.com/p/DIIQasQt6HX/?igsh=aWliYWJzdDIlYTkz>

Öğrencilerin ilgili oldukları veya okudukları alanlarda tecrübe kazanmalarını ve mezun olduklarında ne tür ortamlarda çalışacaklarını önceden görmelerini sağlamak amacıyla Adliye ziyareti projesi yapıldı.

9. Savasan Emaye Teknik Gezi

https://www.instagram.com/p/DGK8XKHt-S0/?img_index=4

Grafik Tasarımı 2. sınıf öğrencilerine yönelik olarak Konya'da Savaşan Emaye firmasına teknik gezi düzenlendi.

10. Fotoğraf ve Kariyer Söyleşisi

https://www.instagram.com/p/DPgjARbjP-_/?img_index=1

Fotoğraf sanatçısı Erkan MUMCU ile söyleşi yapıldı, mesleki gelişim ve sektör bilgisi paylaşıldı.

11. Cevher Programı Logo Tasarımı

https://erbakan.edu.tr/tr/birim/meram-myo/haber/gelecegin-tasarimcilarini-parlatan-program-cevher-hayata-geciyor#haber_detay

Öğrencilerimizin logo fikirlerini, Marka tarafını temsilen Marka ve Satış Profesyoneli Can Bozyokuş ve Ajans tarafını temsilen İz Media Ajans Başkanı Sercan Yaman'ın da aramızda bulunduğu etkinlikte, öğrencilerimiz hazırladıkları logoları sundular.

12. Gönüllülük Haftası Çalışması

https://www.instagram.com/p/DR5QuZcjFSS/?img_index=1

MEVA Derneği ile konferans düzenlendi, öğrenciler gönüllülük ve toplumsal farkındalık konularında bilgilendirildi.

13. Reklamcılık ve İş Dünyasında İletişim

https://www.instagram.com/p/DGk1L7JNaYV/?img_index=3

Profesyonel tanıtım fotoğrafçısı ve danışman Rıfat Ergan ile konferans gerçekleştirildi; öğrenciler mesleki deneyim ve iletişim becerilerini geliştirdi.

14. Siber Güvenlik Semineri

https://www.instagram.com/p/DGnVCj4t0O7/?img_index=3

28 Şubat Cuma günü düzenlediğimiz "Siber Güvenlik Nedir? Veri Güvenliğinin Önemi ve Kariyer Fırsatları" başlıklı etkinliğimiz gerçekleşti.

15. İş-Kur İş Birliği Çerçevesinde İş Kulübü Eğitimi Faaliyeti

https://www.instagram.com/p/DGf_n48tyhD/?igsh=OGVtY3FuMXFpbzRu

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Konya Çalışma ve İş Kurumu (İŞKUR) İl Müdürlüğü ile Meram Meslek Yüksekokulu iş birliği çerçevesinde 'İş Kulübü Eğitimi' faaliyeti düzenlenmiştir.

16. [Konya Büyükşehir Belediyesi \(Seralab\) Sürdürülebilir Tarım Uygulama Faaliyeti](https://www.instagram.com/p/DGQP2VCN46W/?igsh=MTdhNW54MWw5MzhzeQ%3D%3D)
<https://www.instagram.com/p/DGQP2VCN46W/?igsh=MTdhNW54MWw5MzhzeQ%3D%3D>
Konya Büyükşehir Belediyesi'ne ait SERALAB' a düzenlediğimiz teknik gezide, Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı öğrencilerimizle birlikte harika bir deneyim yaşadık.
17. [Meram Ali Yaman İlkokulu ile Kardeş Okul İş birliği](https://www.instagram.com/p/DGIl3QGtgOs/?igsh=Mm1mdGIzaDlkZHNs)
<https://www.instagram.com/p/DGIl3QGtgOs/?igsh=Mm1mdGIzaDlkZHNs>
Meram MYO Müdürümüz Doç. Dr. Süleyman Doğu ile Meram Ali Yaman İlkokulu Müdürü Yurdal Songül hocamız arasında imzalanan kardeş okul işbirliği protokolü için bir araya geldik.
18. [Konya Tarım Fuarı Ziyareti](https://www.instagram.com/p/DIT0f2hNjFO/?igsh=dm9wb2FqMW52MXZ0)
<https://www.instagram.com/p/DIT0f2hNjFO/?igsh=dm9wb2FqMW52MXZ0>
Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı Öğrencileri Konya Tarım Fuarı'nda Sektörle Buluştu. Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı öğrencileri, Dr. Öğr. Üyesi Turan AKDAĞ ve Öğr. Gör. Havva Nur DEMİR DEVECİ eşliğinde Konya Tarım Fuarı'nı ziyaret etti.
19. [Tohum Sertifikasyon Programı Eğitimi](https://www.instagram.com/p/DIT1_3atbWQ/?igsh=cnZrbTlkOTk0eHho)
https://www.instagram.com/p/DIT1_3atbWQ/?igsh=cnZrbTlkOTk0eHho
'Tohum Sertifikasyonu süreci' hakkında öğrencilerimize bilgilendirme yapıldı. Öğrencilerimiz Sakarya Mısır Araştırma Enstitü Müdürlüğü yetkililerinden hem bilgi aldı hem de uygulamaları yerinde görme fırsatı buldu.
20. [Meram Belediyesi ile İş Birliği: Öğrenciler Toprakla Buluştu](https://www.instagram.com/p/DImQhT5t3Fz/?igsh=NTZ6azY4djRlcDEx)
<https://www.instagram.com/p/DImQhT5t3Fz/?igsh=NTZ6azY4djRlcDEx>
Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı ve Meram Belediyesi iş birliği kapsamında toprak uygulaması gerçekleştirildi.
21. [Meram MYO' dan Lise Öğrencilerine Mesleki Eğitim Semineri](https://www.instagram.com/p/DJRgg2fNetn/?igsh=cTdxazhyaHk1eDgx)
<https://www.instagram.com/p/DJRgg2fNetn/?igsh=cTdxazhyaHk1eDgx>
Meram Meslek Yüksekokulu Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı 2. sınıf öğrencileri olarak, Hocacıhan Anadolu İmam Hatip Lisesi 11. ve 12. sınıf öğrencilerine yönelik mesleki eğitim semineri gerçekleştirdik.
22. [Damla Sulama Sistemleri: Tasarım Kriterleri, Bileşenleri ve Su Tasarrufu Üzerine Etkileri Konulu Eğitim Semineri](https://www.instagram.com/p/DN5Ru2MDNLV/?img_index=1)
https://www.instagram.com/p/DN5Ru2MDNLV/?img_index=1
Seminer kapsamında; damla sulama sistemlerinin temel tasarım kriterleri, sistem bileşenleri (ana boru hattı, lateral hatlar, filtreleme birimleri, basınç regülasyonu, damlatıcılar vb.) detaylı şekilde ele alınmış, tarımsal üretimde verimliliği artırmaya yönelik teknik bilgiler katılımcılarla paylaşılmıştır.
23. [Staj ve Mesleki Uygulama Dersleri İçin Sektör Buluşmaları-2](https://www.instagram.com/p/DGS3XR5NnTs/?igsh=amFubzAwOHdkaWl3)
<https://www.instagram.com/p/DGS3XR5NnTs/?igsh=amFubzAwOHdkaWl3>
İç Anadolu Kariyer Fuarı'nda Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte harika bir gün geçirdik! İmaş Makine ile değirmen makineleri üzerine bilgi alışverişinde bulunduk.
24. [Yenibahçe İlkokulu'nda Palyaço Gösterisi ve Yüz Boyama Etkinliği](https://www.instagram.com/p/DP1fSv1DA5h/)
<https://www.instagram.com/p/DP1fSv1DA5h/>
Bugün Yenibahçe İlkokulu'nda palyaço gösterisi ve yüz boyama etkinliği gerçekleştirdik! Çocuklarımızın gülümsemesiyle dolu anlar bizi çok mutlu etti.
25. [Chopin Cd1 Valsli Değirmen ile Pilot Ölçekli Un Üretimi ve Öğrenci Uygulaması](https://www.instagram.com/p/DQlh9dzDM6w/#)
<https://www.instagram.com/p/DQlh9dzDM6w/#>
Gıda İşleme Bölümü Öğrencilerimizle Chopin Cd1 valsli değirmenin bakımını ve çalışmasını öğrendik. Pilot değirmenimizde tavllanmış buğdayı öğütürerek un üretiminin temel adımlarını yakından deneyimledik.

26. Hidroponik Tarım Atölyesi Etkinliği
<https://www.instagram.com/p/DGP2WQRtDiN/?igsh=MW1kNGE3MDdjdzeQ%3D%3D>
Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle hidroponik tarım uygulamaları atölyesinde, buğdayın yetiştirme süreçlerini uygulamalı olarak öğrendik.
27. Staj Ve Mesleki Uygulama Dersleri İçin Sektör Buluşmaları-1
<https://www.instagram.com/p/DGSImgrNNpd/?igsh=a3lrajM2djl4dW9w>
Gıda İşleme Bölümü Un ve Unlu Mamuller Teknolojisi Programı öğrencilerimizle birlikte, Selva Gıda A.Ş. ile staj ve mesleki uygulama dersleri kapsamında verimli bir işbirliği görüşmesi gerçekleştirdik.
28. Evsel Atık Suların Geri Kazanımına Yönelik Yenilikçi Bir Yaklaşım: “Sürdürülebilir Damla” Projesi
https://www.instagram.com/p/DRusKl-DluH/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA%3D%3D
Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimizden Fatmanur Ceylan, “Sürdürülebilir Damla” adlı projesiyle evsel atık suların sensörler aracılığıyla kalite ölçümünün yapılması ve suyun “içilebilir su” ile “gri su” olarak akıllı bir şekilde ayrıştırılmasını sağlayan yenilikçi bir sistem geliştirdi.
29. Kariyer Yolculuğu Söyleşi: Gıda İşleme Bölümü Öğrencilerinin Mesleki Farkındalık ve Gelecek Planlaması Etkinliği
<https://www.instagram.com/p/DRU9gfFjFw7/>
Meram Gençlik Meclisi’nin “Kariyer bir rota değil, keşif yolculuğudur” söyleşi programı, Gıda İşleme Bölümü öğrencilerimizle unutulmaz anlara sahne oldu.
30. Mülkiyet Koruma ve Güvenlik Bölümünden Meram Halk Eğitim Merkezi Ziyaret
https://www.instagram.com/p/DFYUSD8txxr/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA%3D%3D
Mülkiyet Koruma ve Güvenlik Bölümü olarak, Meram Halk Eğitim Merkezi’ni ziyaret ettik. Ziyaret kapsamında, Halk Eğitim Müdür Yardımcıları Sayın Mehmet Eyüp Taş ve Sayın Fatma Çelebi ile bir araya gelerek İlk Yardım ve İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) sertifika programları hakkında bilgi alışverişinde bulunduk.
31. Sektör-Okul İş Birliği Kapsamında Özel Güvenlik Alanında Önemli Görüşme
Özel Güvenlik ve Koruma Programı öğretim elemanlarından Öğr. Gör. Ali Giray, sektör iş birliği faaliyetleri kapsamında Kariyer Güvenlik Şirketi uzman öğreticisi Cemal Okdemir ile bir araya geldi.
32. Necmettin Erbakan Üniversitesi Güvenlik ve Koruma Amiri Hüseyin Alp ile Güvenlik Sorumlusu Süleyman Yalçın’ın söyleşi
https://www.instagram.com/p/DRkWIWwjE2e/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA%3D%3D&img_index=2
Özel Güvenlik ve Koruma Programı öğrencileri, Necmettin Erbakan Üniversitesi Güvenlik ve Koruma Amiri Hüseyin Alp ile Güvenlik Sorumlusu Süleyman Yalçın’ın katılımıyla gerçekleştirilen söyleşi programında bir araya geldi.