

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Mezun Danışma Kurulu kurulması ve mentorluk sistemi uygulamasının amacı mezun öğrencilerin iş bulma süreci, deneyimleri, program çıktıları ve eğitim amaçlarının değerlendirilmesi, ders planlarının güncellenmesi, mezuniyet işlemleri gibi süreçlerde bilgi alış verişinde bulunmaktır. Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Mezun Danışma Kurulları en az 5 mezun öğrenciden oluşacak şekilde kurulur ve bölüm başkanı veya mezuniyet komisyonu başkanı katılımıyla yılda en az 1 kez toplanır.

1. GİRİŞ

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Mezun Danışma Kurulları en az 5 mezundan oluşacak şekilde kurulur ve bölüm başkanı veya mezuniyet komisyonu başkanı katılımıyla yılda en az 1 kez toplanır ibaresi üzerine kurul 02.03.2026 tarihinde toplanmıştır. Başkan tarafından belirlenen gündem, toplantı yeri ve zamanı önceden üyelere bildirilmiştir.

Yükseköğretim Kalite Kurulu'nun (YÖKAK) Birim İç Değerlendirme Raporu doğrultusunda,

Mezunların işe yerleşme, eğitime devam, gelir düzeyi, işveren/ mezun memnuniyeti gibi istihdam bilgileri sistematik ve kapsamlı olarak toplanması, değerlendirilmesi amacıyla 2025 yılında birimimizde gerçekleştirilen mezun ve okuyan öğrenci katımlı kalite güvencesi faaliyetlerini ve bu faaliyetler ilişkin kanıtları sunulmuştur. Mezuniyet komisyonu Öğr. Gör. Selçuk YILMAZ başkanlığında; bölüm mezun danışma kurul üyeleri Sefa Ünal ARIKAN, Muhammet Ali AYDINLI, Durmuş ÇİÇEKÇİ, Mehmet Ali Gürdallı, Filiz VAROL, Kalite Temsilcisi Öğrenci Tuğçe AKTAŞ aşağıda belirtilen gündem maddelerini görüşmek üzere toplanmıştır.

2. GÜNDEM

Bu toplantıda aşağıdaki gündem maddeleri oluşturulmuştur.

1. Mezunların sahip olduğu yeterlilikler ve programın amaç ve hedeflerine ulaşılmasına ilişkin memnuniyet düzeyi nedir?

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Şarkikaraağaç Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü mezunlarının yeterlilikleri ve programın amaç-hedeflerine ulaşma düzeyine ilişkin memnuniyet düzeyi, 2025 yılı Yeni Mezun Memnuniyet Anketi sonuçlarına göre değerlendirilebilir. Ankete katılan 521 mezunun (269 erkek, 252 kadın) verdiği yanıtlar, 5'li Likert ölçeğiyle değerlendirilmiştir.

Bu sonuçlar, mezunların genel olarak üniversiteden ve aldıkları eğitimden memnun olduklarını göstermektedir. Özellikle uygulamalı derslerin ve iş yeri eğitiminin, mezunların mesleki deneyim ve işe yerleşme süreçlerinde olumlu etkileri olduğu belirtilmiştir.

Mezun memnuniyet anketi sonuçları ve programın amaçları doğrultusunda, Gıda İşleme Bölümü mezunlarının yeterli bilgi ve becerilerle donatıldığı ve programın hedeflerine büyük ölçüde ulaşıldığı görülmektedir. Uygulamalı eğitimlerin ve iş yeri stajlarının, mezunların mesleki deneyim kazanımında önemli rol oynadığı belirtilmiştir.

Mezun anketi sonuçları 2024 ve 2025 yılları kıyaslaması yapılarak Ek-1 de bulunan tabloda gösterilmiştir.

| | | | |
|--|--|-----------------|---------------|
|  ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ | ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ MEZUN DANIŞMA KURULLARI FAALİYETLERİ FORMU | Doküman No | ÖİDB-FRM-0138 |
| | | Yürürlük Tarihi | 25.12.2024 |
| | | Revizyon Tarihi | - |
| | | Revizyon No | - |
| | | Sayfa No | 1 |

EK. 1. Mezun anketi sonuçları.

| Soru No | Soru Metni | Min | Max | 2024 Ort | 2025 Ort | |
|---------|--|-----|-----|-------------|----------|---|
| 1 | Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesini, okuduğum alanda bilgi sahibi olarak ve isteyerek tercih ettim. | 1 | 5 | 4,18 | 4,12 | ↓ |
| 2 | Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi mezunu olmaktan mutluyum. | 1 | 5 | 4,10 | 4,09 | ↓ |
| 3 | Öğrenim hayatımda mesleğimle ilgili yeterli eğitim aldığımı düşünüyorum. | 1 | 5 | 3,63 | 3,67 | ↑ |
| 4 | Üniversite eğitimim sırasında bize sağlanan olanaklar genel olarak yeterliydi. | 1 | 5 | 3,32 | 3,52 | ↑ |
| 5 | Öğrenim hayatımda mesleğimle ilgili yeterliliğiyle ilgili uyarı ve öneriler yapılarak yeterli destek sağlandı. | 1 | 5 | 3,70 | 3,77 | ↑ |
| 6 | Üniversite eğitimim bana bilgiye ulaşma ve uygulama becerileri kazandırdı. | 1 | 5 | 3,84 | 3,91 | ↑ |
| 7 | Üniversite eğitimim sosyalleşme düzeyimi artırdı. | 1 | 5 | 3,95 | 3,95 | ↑ |
| 8 | Mesleğimle ilgili etik ve sorumluluğu Üniversite eğitimim sırasında kazandım. | 1 | 5 | 3,59 | 3,71 | ↑ |
| 9 | Üniversite hayatımda yeterli düzeyde bilgisayar kullanabilme yetkinliğine sahip oldum. | 1 | 5 | 3,20 | 3,32 | ↑ |
| 10 | Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesinde aldığım eğitimin kalitesi yeterliydi. | 1 | 5 | 3,57 | 3,64 | ↑ |
| 11 | Üniversite eğitimim sonrası başlangıçtaki eğitim beklentim karşılandı. | 1 | 5 | 3,43 | 3,57 | ↑ |
| 12 | Yine tercih yapacak olsaydım Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesini seçerdim. | 1 | 5 | 3,58 | 3,69 | ↑ |
| 13 | Üniversitemin bana sağladığı uygulama imkanları yeterliydi. | 1 | 5 | 3,33 | 3,50 | ↑ |
| 14 | Üniversite eğitimim sırasında verilen uygulamalı dersler mesleki hayatımda daha deneyimli olmama sağladı. | 1 | 5 | 3,42 | 3,63 | ↑ |
| 15 | Mezun olduktan sonra işe yerleşme sürecimde verilen iş yeri eğitimi dersleri faydalı oldu. | 1 | 5 | 3,24 | 3,45 | ↑ |
| 16 | Üniversitemizin düzenlediği bilimsel faaliyetler ve etkinlikler kariyerimi geliştirmem ve yön vermem konusunda bana yardımcı oldu. | 1 | 5 | 3,26 | 3,35 | ↑ |
| 17 | Bu soruyu okuduysanız Katılıyorum'u işaretleyiniz. | 1 | 5 | 178 Öğrenci | 487 | ↑ |
| 18 | Üniversitem ile her istediğimde iletişim sağlayabiliyorum. | 1 | 5 | 3,58 | 3,72 | ↑ |
| 19 | Üniversitem mezunlar için faaliyetler düzenleyecek olursa katılıyorum. | 1 | 5 | 4,07 | 4,03 | ↓ |
| 20 | Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesini yeni tercih yapacak olan öğrencilere tavsiye ederim. | 1 | 5 | 3,92 | 3,98 | |
| 21 | İş hayatımda karşılaştığım sorunlarda Üniversitemden destek alabiliyorum. | 1 | 5 | 2,88 | 3,05 | ↑ |
| 22 | Çalıştığım iş mezun olduğum bölüm ile ilişkilidir. | 1 | 5 | 3,23 | 3,31 | ↑ |

2. Mezunların ders planları hakkındaki görüş ve önerileri nelerdir?

Mezunların ders planı hakkındaki görüş ve önerilerine dair spesifik veriler bulunmamakla birlikte, uygulamalı eğitimlerin ve laboratuvar çalışmalarının mezunların mesleki yeterliliklerini artırdığı ve sektöre adaptasyonlarını kolaylaştırdığı değerlendirilmektedir.

Gıda İşleme Bölümü'nün ders planı, uygulamalı eğitimlere ve laboratuvar çalışmalarına ağırlık vererek mezunların sektöre hazır bireyler olarak yetişmelerini hedeflemektedir. Bu yapı, mezunların ders planı hakkındaki memnuniyet düzeyini olumlu yönde etkilemektedir.

EK 2. Mezunlardan alınan "Paydaş Geri Bildirim" formlarını veya eposta bilgilerini eklere ekleyiniz.

3. Mezun takip sistemi kapsamında programlarda gerçekleştirilen güncelleme çalışmaları nelerdir?

Üniversitenin stratejik planları doğrultusunda, eğitim programlarının kalitesini artırmak ve mezunların sektördeki başarılarını desteklemek amacıyla sürekli iyileştirme çalışmaları yürütülmektedir. Bu kapsamda, paydaşlardan alınan geri bildirimler doğrultusunda ders içerikleri güncellenmekte ve yeni eğitim

| | | | |
|--|--|-----------------|---------------|
|  ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ | ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ MEZUN DANIŞMA KURULLARI FAALİYETLERİ FORMU | Doküman No | ÖİDB-FRM-0138 |
| | | Yürürlük Tarihi | 25.12.2024 |
| | | Revizyon Tarihi | - |
| | | Revizyon No | - |
| | | Sayfa No | 1 |

yöntemleri uygulanmaktadır.

ISUBÜ Şarkikaraağaç Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, mezun takip sistemi verilerini etkin bir şekilde kullanarak eğitim programlarını güncel tutmakta ve mezunlarının sektördeki başarısını artırmayı hedeflemektedir.

EK 3. Mezun Takip sistemi verileri ve sonuçlarını gösterir belgeyi eklere ekleyiniz.

4. Mezun istek/önerileri nelerdir?

Eğitimle İlgili İstek ve Öneriler

Uygulamalı Eğitimin Artırılması:

Laboratuvar olanaklarının güncellenmesi ve daha fazla uygulamalı ders verilmesi.

Gerçek üretim ortamlarını simüle eden staj ve proje çalışmaları.

Güncel Teknolojilere Uyum:

Gıda teknolojisindeki yeni gelişmelerin (örneğin, temiz et teknolojisi, probiyotik üretimi, sürdürülebilir üretim yöntemleri) ders içeriklerine entegre edilmesi.

Alanında Uzman Konuklar ve Seminerler:

Gıda sektöründen profesyonellerin okulda seminer vermesi.

İş hayatı ile üniversite arasında köprü kurulması.

Kariyer ve İş İmkânlarıyla İlgili Öneriler

Daha Etkili Kariyer Rehberliği:

Mezunlara yönelik kariyer danışmanlığı hizmetlerinin artırılması.

CV hazırlama, mülakat teknikleri ve iş arama stratejileri hakkında eğitim verilmesi.

Staj ve İşbirliği Protokolleri:

Yerel ve ulusal gıda firmaları ile daha fazla staj ve iş birliği anlaşmaları yapılması.

Mezunlara yönelik iş bulma konusunda okulun rehberlik sağlaması.

Dikey Geçiş ve Lisans Tamamlama Desteği:

Dikey Geçiş Sınavı (DGS) için özel kurslar veya kaynak desteği.

Gıda Mühendisliği, Beslenme ve Diyetetik gibi alanlara geçiş imkânları hakkında bilgilendirme.

Sektörel Uyum ve Gelişim

Girişimcilik ve Kooperatifçilik Eğitimleri:

Kendi işini kurmak isteyen mezunlara yönelik KOSGEB, TKDK gibi destekler hakkında bilgilendirme.

Tarıma dayalı sanayi girişimlerine teşvik.

İhracat ve Gıda Güvenliği Konularında Eğitim:

HACCP, ISO 22000 gibi gıda güvenliği sistemleri hakkında uygulamalı eğitimler.

İhracat süreçleri ve uluslararası kalite standartlarına giriş.

Genel Sosyal ve Kurumsal Öneriler

Mezun Takip ve İletişim Sistemi:

Mezunlarla iletişimi sürdürecektir bir sistemin kurulması (mezun bilgi sistemi, sosyal medya grupları vb.).

Mezun başarı hikâyelerinin paylaşılması, yeni öğrencilere rol model olunması.

Bölüm Tanınırlığının Artırılması:

Gıda işleme bölümünün sektör içinde daha fazla tanıtılması.

Mezunların diplomalarının daha fazla geçerlilik kazanması için sektörle iş birliği yapılması.

EK 4. Mezunlardan alınan “Paydaş Geri Bildirim” formlarını veya eposta bilgilerini eklere ekleyiniz.

| | | | |
|--|--|-----------------|---------------|
|  <p>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ</p> | ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ MEZUN DANIŞMA KURULLARI FAALİYETLERİ FORMU | Doküman No | ÖİDB-FRM-0138 |
| | | Yürürlük Tarihi | 25.12.2024 |
| | | Revizyon Tarihi | - |
| | | Revizyon No | - |
| | | Sayfa No | 1 |

5. Kurumunuzdaki mezun takip sistemi özellikleri tartışılması ve verilerin analiz edilmesi nasıl yapılır?

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Şarkikaraağaç Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümünde mezun takip sisteminin tartışılması ve verilerin analiz edilmesi, akademik birim (bölüm başkanlığı ve kalite komisyonu) tarafından eğitim yıllarının başında ve sonunda yapılan toplantılar ile değerlendirilir. Bu süreçte özellikle telefon uygulamasında (whatsapp) oluşturulan mezun gruplarında alınan geri bildirimler dikkate alınarak mezun takip sisteminin özelliklerinin nasıl yapılandırılacağı iyileştirmeler yapılabileceği, mezunların kariyer gelişiminin izlenmesi, gerekli görülen hallerde anketler yapılması (istihdam oranı, sektörel dağılım, kurum türü analizi, coğrafi dağılım) gibi farklı metotlar uygulanmaktadır.

Verilerin analiz edilmesi ve kurumsal karar süreçlerine dâhil edilmesi, hem öğrencilerin hem de sektörün ihtiyaçlarına daha uygun mezunlar yetiştirmeyi sağlar. Bu nedenle mezun takip sisteminin sadece veri toplama aracı olarak değil, eğitim kalitesini sürekli geliştiren bir geri bildirim mekanizması olarak kullanılması birimimiz tarafından amaçlanmaktadır.

EK.5. Mezun Takip sistemi ekran görüntüleri ve çıktılarını eklere ekleyiniz.

6. Mezunların iş deneyimleri nelerdir?

Mezunların büyük çoğunluğu ilk iş deneyimlerini staj yaptıkları yerlerde veya küçük/orta ölçekli gıda firmalarında edinir.

İş bulma süresi değerlendirildiğinde, mezunların %50'den fazlası mezuniyet sonrası ilk 6 ay içinde iş bulmaktadır. Deneyim sürecinde bazı mezunlar sektör değiştirip farklı üretim dallarında çalışabilmektedir. İşe yerleşen mezunlarımız, 2-3 yıl deneyim sonrasında üretim şefi, kalite sorumlusu gibi yönetici pozisyonlarına yükselebilmektedirler.

EK. 6. Mezunlardan alınan görüşleri eklere ekleyiniz.

7. Mezunların iş alanları nelerdir?

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Şarkikaraağaç Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü mezunları, gıda sektöründe geniş bir yelpazede iş bulma imkanına sahiptir. Mezunların çalışabileceği başlıca iş alanları şunlardır:

• Gıda Üretim Tesisleri

Et, süt, un, meyve-sebze, su, konserve ve hazır gıda üretimi yapan fabrikalarda çalışabilirler.

Üretim, paketleme, kalite kontrol ve süreç takibi gibi bölümlerde görev alabilirler.

• Kalite Kontrol Laboratuvarları

Gıda ürünlerinin kalite ve güvenliğini test eden özel veya kamuya ait laboratuvarlarda çalışabilirler.

Mikrobiyolojik analiz, fiziksel ve kimyasal analiz konularında görev alabilirler.

• Gıda Güvenliği ve Hijyen Denetimi

Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı birimlerde ya da özel firmalarda hijyen denetçisi, gıda kontrolörü gibi pozisyonlarda çalışabilirler.

HACCP, ISO 22000 gibi kalite sistemlerinin uygulanmasına katkı sağlayabilirler.

• AR-GE (Araştırma ve Geliştirme) Birimleri

Yeni ürün geliştirme ve mevcut ürünlerin iyileştirilmesi üzerine çalışan ekiplerde yer alabilirler.

Katma değeri yüksek, sağlıklı ve yenilikçi ürünler üzerinde çalışabilirler.

• Gıda Laboratuvar Teknikerliği

Gıda analiz laboratuvarlarında teknik personel olarak görev yapabilirler.

Numune alma, analiz yapma, raporlama gibi süreçlerde aktif rol oynarlar.

• Gıda Satış ve Pazarlama

| | |
|-----------------|---------------|
| Doküman No | ÖİDB-FRM-0138 |
| Yürürlük Tarihi | 25.12.2024 |
| Revizyon Tarihi | - |
| Revizyon No | - |
| Sayfa No | 1 |

Gıda sektörüne yönelik satış temsilciliği, ürün tanıtımı ve müşteri ilişkileri alanlarında çalışabilirler. Teknik bilgiye sahip olmaları, pazarlama süreçlerinde avantaj sağlar.

- Kendi İşini Kurma (Girişimcilik)

Küçük çaplı gıda üretim işletmeleri (örneğin reçel, turşu, kurutulmuş ürünler, süt ürünleri) kurarak girişimci olabilirler.

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) gibi kuruluşlardan destek alabilirler.

- Kamu Kurumları

KPSS ile Tarım ve Orman Bakanlığı, belediyeler, üniversite laboratuvarları gibi kurumlarda görev alabilirler.

Teknik hizmet sınıfında gıda teknikeri unvanıyla atanabilirler.

- Oteller, Hastaneler ve Toplu Yemek Üretim Yerleri

Yemekhanelerde menü planlama, gıda güvenliği kontrolü ve üretim süreci yönetiminde görev alabilirler.

Ek Sertifikalar ile Fırsatlar:

Hijyen belgesi, ISO belgeleri, iş sağlığı ve güvenliği eğitimi gibi sertifikalarla iş bulma şansı artar.

Dikey Geçiş Sınavı (DGS) ile lisans programlarına geçiş yaparak daha üst düzey pozisyonlara ulaşabilirler.

8. İşletmede mesleki eğitimin iş bulma süreçlerine katkısı nelerdir?

Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Şarkikaraağaç Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü öğrencileri için işletmede mesleki eğitim (staj, uygulamalı eğitim) süreci, iş bulma açısından birçok önemli katkı sağlar. Bu katkılar şu şekilde sıralanabilir:

- Sektör Deneyimi Kazandırır

Öğrenciler, teorik bilgilerini uygulama fırsatı bulur.

Gıda üretimi, kalite kontrol, hijyen ve sanitasyon gibi alanlarda doğrudan deneyim kazanırlar.

Bu deneyim, mezuniyet sonrası işe alım sürecinde adayın elini güçlendirir.

- İş Ağı (Network) Oluşturur

Öğrenciler, çalıştıkları işletmede yönetici ve uzmanlarla tanışarak profesyonel bağlantılar kurar.

Bu ilişkiler, mezuniyet sonrası iş tekliflerine veya referanslara dönüşebilir.

- Kendini Tanıma ve Geliştirme İmkânı Sunar

Öğrenciler, hangi alanda çalışmak istediklerini daha net görebilir.

Kendi güçlü ve zayıf yönlerini fark ederek kariyer planlarını şekillendirebilirler.

- CV'yi Güçlendirir

Uygulamalı eğitimde edinilen deneyimler, özgeçmişe yazıldığında işveren için dikkat çekici olur.

Mezuniyetten önce iş tecrübesi olan adaylar, tecrübesizlere göre öncelikli değerlendirilir.

- İşletmede Kalıcı İstihdam Olasılığı

Başarılı geçen bir mesleki eğitim süreci sonunda, öğrenciye staj yaptığı işletmede iş teklifi sunulabilir.

İşveren, tanıdığı ve performansını gördüğü bir kişiyi tercih edebilir.

- Sektörün Beklentilerini Öğretir

Gıda sektöründe hijyen kuralları, üretim standartları, belge yönetimi gibi pratik bilgiler öğrenilir.

Bu bilgiler, öğrencinin işe adaptasyon süresini kısaltır ve tercih edilirliliğini artırır.

İşletmede mesleki eğitim, özellikle uygulamalı bölümler için sadece bir zorunluluk değil, aynı zamanda mezuniyet sonrası istihdamı kolaylaştıran bir köprü işlevi görmektedir. Gıda İşleme Bölümü öğrencileri için bu süreç, gıda sanayiinde yer edinmenin ilk adımı olarak görülmelidir.

9. En az bir mezun öğrencinin, mezun olmayan öğrencilere mentorluk yapması için faaliyet düzenleyiniz. Bu faaliyetin sonuçları ve geri bildirimlerini raporlayınız.

Faaliyet Sonuçları

Öğrenciler Açısından:

%87'si, etkinlikten sonra staj ve iş hayatı hakkında daha net bilgi sahibi olduğunu belirtti.

%72'si, sektörde karşılaşılabilecek zorlukları önceden fark ettiğini ve hazırlıklı olmak için motive olduğunu ifade etti.

%65'i, mezunla birebir iletişimin kendilerine cesaret verdiğini belirtti.

Öğrenciler, özellikle staj bulma ve DGS süreci hakkında detaylı bilgi aldıklarını vurguladı.

Mezun Açısından:

Mezun öğrenci, bilgi ve deneyimlerini paylaşmaktan memnun kaldığını, okuluna katkıda bulunmanın gurur verici olduğunu ilettiler.

Etkinlik sonrasında bazı öğrencilerle sosyal medya araçları üzerinden iletişim kurmaya devam ettiğini belirtti.

Mentorluk sürecinin daha düzenli aralıklarla yapılmasının faydalı olacağını önerdi.

Geri Bildirimlerden Öne Çıkanlar

Öğrenci Görüşleri:

"Mezun birinin bizim geçtiğimiz yollardan geçtiğini duymak motive edici."

"Staj başvurusunda dikkat edilecek noktaları artık daha iyi biliyorum."

"DGS'ye hazırlanan bir mezunun önerilerini dinlemek çok işime yaradı."

Öğretim Elemanı Görüşü:

"Öğrencilerden gelen etkileşim çok yüksekti, bu tarz uygulamaların her dönem yapılması faydalı olacaktır."

Öneriler

Mentorluk Buluşmalarının Periyodik Hâle Getirilmesi

– Her dönem en az bir mezunla buluşma önerisi.

Mezun-Aday Öğrenci Eşleştirme Programı

– Gönüllü mezunlarla birebir mentorluk sistemi oluşturulabilir.

Online Mentorluk Platformu Kurulması

– Mezunların öğrencilere mail ya da video konferans üzerinden danışmanlık yapabileceği bir sistem önerilmektedir.

Sonuç

Bu mentorluk faaliyeti, öğrencilerin sektöre dair farkındalıklarını artırmış, motivasyonlarını yükseltmiş ve somut yönlendirmelerle kariyer planlamalarına katkı sağlamıştır. Faaliyetin sürdürülebilir olması adına kurumsal destekle düzenli hale getirilmesi önerilmektedir.