



T.C.  
MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Strateji Geliştirme Başkanlığı

100 EĞİTİMİN  
YÜZYILI

Sayı : E-32661919-610-180  
Konu : Yazılı Soru Önergelerinin Cevabı

14.04/2026

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi : 18/02/2026 tarihli ve E-43452547-120.07.04-1801339 sayılı yazınız.

Bakanlığımıza İlgi'de kayıtlı yazıyla iletilen Diyarbakır Milletvekili M. Sezgin TANRIKULU'nun 7/40260, 7/40273, 7/40277, 7/40281, 7/40285, 7/40287, 7/40289 ve 7/40290 esas numaralı yazılı soru önergeleri incelenmiş olup konuya ilişkin bilgiler Ek'te sunulmuştur.

Bilgilerinize arz ederim.

YusuŖTEKİN  
Millî Eğitim Bakanı

Ek: Bilgi (78 Sayfa)

7/40260 }  
7/40273 }  
7/40277 }  
7/40281 }  
7/40285 }  
7/40287 }  
7/40289 }  
7/40290 }

GK 109



T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Strateji Geliştirme Başkanlığı

100 EĞİTİMİN  
YÜZYILI

7/40289  
GK109

DİYARBAKIR MİLLETVEKİLİ M. SEZGİN TANRIKULU'NUN 7/40289 ESAS  
NUMARALI YAZILI SORU ÖNERGESİNE İLİŞKİN BİLGİ

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığından alınan 22000 sayılı konuya ilişkin yazıları Ek'te  
yer almaktadır.

Ek: Yazı (11 Sayfa)



T.C.  
YÜKSEKÖĞRETİM KURULU BAŞKANLIĞI  
Strateji Geliştirme Dairesi Başkanlığı

Sayı : E-57802651-610-22000  
Konu : Soru Önergeleri - 7/40289

MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞINA  
(Strateji Geliştirme Başkanlığı)

İlgi : a) 19.02.2026 tarihli ve E-32661919-610-153972500 sayılı yazınız.  
b) Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Rektörlüğünün 03.03.2026 tarihli ve 54166301-610.001.001-E.397060 sayılı yazısı.

Diyarbakır Milletvekili Av. Dr. M. Sezgin TANRIKULU tarafından verilen 7/40289 esas sayılı Soru Önergisi Kurulumuz Başkanlığınca incelenmiş olup Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Rektörlüğünün vermiş olduğu bilgiler ve diğer sorulara ilişkin cevaplar ekte sunulmuştur. Bilgilerinize arz ederim.

Prof. Dr. Naci GÜNDOĞAN  
Başkan Vekili

Ek:

- 1 - İlgi (b) yazı (9 Sayfa)
- 2 - 7/40289 Esas Sayılı Soru Önergisi Cevabı (1 Sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 4DE558A0-9701-4BBB-9C7C-FF1CEDA5EA13

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/yok-ebys>

Üniversiteler Mah. 1600. Cad. No:10 06800 Bilkent Ankara-Türkiye

Telefon: 0(312) 298 70 00

Faks: 0(312) 266 47 59

KEP Adresi : [yok@hs01.kep.tr](mailto:yok@hs01.kep.tr)

Bilgi için: Ashhan ERDOĞAN  
Uzman





T.C.  
BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı



Sayı :E-54166301-610-397060  
Konu :Soru Önergeleri - 7/40289

03.03.2026

YÜKSEKÖĞRETİM KURULU BAŞKANLIĞINA  
Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı

İlgi : Yükseköğretim Kurulu Başkanlığına (Strateji Geliştirme Dairesi Başkanlığı) 24.02.2026 tarihli, 13290 sayılı yazı

İlgi yazı ile Diyarbakır Milletvekili Av. Dr. M. Sezgin TANRIKULU tarafından verilen 7/40289 esas numaralı yazılı soru önergesinde Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi olarak sorulara ilişkin cevapların iletilmesi istenilmiştir. Söz konusu soru önergesine Üniversitemizde verilen cevaplar Ek'te sunulmakta olup, ayrıca soruonergesi@yok.gov.tr adresine e-posta gönderilmiştir.  
Bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Prof. Dr. Zafer Asım KAPLANCIKLI  
Rektör

Ek: Soru Önergesi (8 Sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır

Belge Doğrulama Kodu :BSUL838N5K Pin Kodu :80652

Belge Takip Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/bilecik-seyh-edebali-universitesi-ebys>

Adres: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Rektörlüğü 11210 Bilecik  
Telefon: 0228 214 11 03 Faks: 0228 214 10 52  
e-Posta: strateji@bilecik.edu.tr Web: strateji.bilecik.edu.tr  
Kep Adresi: bseu@hs01.kep.tr

Bilgi için: Samet ERGEN  
Unvanı: Bilgisayar İşletmeni  
Tel No: (228) 214-1858



	SORU	CEVAP
3	Bu üniversitelerde konferans salonu var mıdır? Varsa sayısı nedir?	Üniversitemizde 2 adet konferans salonu bulunmaktadır.
4	Bu üniversitelerdeki yemekhane kapasitesi kaç kişiliktir?	Üniversitemizin yemekhane kapasitesi 2932 kişidir.
5	Bu üniversitelerde yemekhane denetimleri ne sıklıkla yapılmaktadır? Son 5 yıl içerisindeki hijyen raporu nasıldır?	"Üniversitemiz yemekhanelerinin kontrol ve denetim iş ve işlemleri, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Beslenme Hizmetleri Şube Müdürlüğü bünyesindeki 1 Şube Müdürü, 1 Öğretim Görevlisi Gıda Mühendisi, 1 Diyetisyen, 1 Gıda Teknikeri ve 1 Destek Personeli ile yürütülmekte olup, yemek servisi edilen her gün yemek kontrol ve yemekhane temizlik kontrol formlarıyla kayıt altına alınmaktadır." şeklindedir. 2026 yılı Şubat ayına ait yemek kontrol ve yemekhane temizlik kontrol formu örnekleri ektedir.
6	Bu üniversitelerde bulunan kütüphane sayısı nedir ve kapasitesi kaçtır? Öğrenci başına düşen sandalye sayısı kaçtır?	Üniversitemiz bünyesinde 7 (yedi) adet kütüphane bulunmakta olup, toplam kapasitesi 938'dir. Öğrenci başına düşen sandalye sayısı ise 0,046'dır
7	Bu üniversitelerde akıllı sınıf sayısı kaçtır?	Bir (1) Tıp Fakültesi Meliha Ercan Tıbbi Bilişim Dersliği Derslikte 30 adet masaüstü bilgisayar - ekran, 1 adet BenQ akıllı tahta (telekonferans sistemi destekli), 1 adet sese duyarlı kamera, 1 adet projeksiyon cihazı ve 1 adet doküman kamera bulunmaktadır.
8	Öğrencilerin kullanımına sunulan bilgisayar laboratuvarı sayısı ve kapasitesi nedir?	İlçe yerleşkeleri dahil 20 adet bilgisayar laboratuvarı ve bu laboratuvarlarda 863 adet bilgisayar bulunmaktadır.
9	Uzaktan eğitim altyapısı var mıdır? Aktif olarak kullanılan online ders oranı nedir?	Var, Zorunlu olarak 107 adet aktif ve online ders verilmekle beraber Üniversitemizdeki tüm dersler uzaktan eğitim platformunda tanımlıdır. %30 oranına kadar online olarak ders verilebilme durumu söz konusudur.
10	Son 5 yıl içerisinde bu üniversitelerde yapılan öğrenci memnuniyet anketlerinin sonuçları nelerdir?	Üniversitemiz Kalite Koordinatörlüğü tarafından belirlenen Anket Uygulama Takvimine göre her eğitim-öğretim dönemi sonunda öğrencilerimize yönelik memnuniyet anketleri uygulanmaktadır. Bu anketlerde öğrencilerimize üniversitemizde almış oldukları eğitimden sosyal imkanlara kadar geniş bir alanda memnuniyet soruları yöneltilmekte ve elde edilen sonuçlar Üniversitemiz Üst Yönetimi tarafından değerlendirilerek sürekli iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. İlgili soru önermesine cevaben son 5 yıla ilişkin öğrencilerimizin 100 üzerinden vermiş oldukları memnuniyet puanları şu şekildedir: YIL: 2021 Anketi Cevaplayan Öğrenci Sayısı:608 PUAN:72 YIL: 2022 Anketi Cevaplayan Öğrenci Sayısı:1061 PUAN:76 YIL: 2023 Anketi Cevaplayan Öğrenci Sayısı:279 PUAN:74 YIL: 2024 Anketi Cevaplayan Öğrenci Sayısı:4108 PUAN:72 YIL: 2025 Anketi Cevaplayan Öğrenci Sayısı:1686 PUAN:71







BİLEKİK ŞEYH EDEBALI  
ÜNİVERSİTESİ

## YEMEK KONTROL FORMU

BŞEÜ-KAYSIS Belge No	DFR-272
İlk Yayın Tarihi/Sayısı	06.12.2018/94
Revizyon Tarihi	11.03.2021
Revizyon No'su	04
Toplam Sayfa	1

Yemekhane Adı	SERVİS ÖNCESİ	SERVİS	SERVİS ÜNİTESİ SICAKLIĞI	DUYUSAL KONTROL			Tarih	Kontrol Eden	GRAMAJ KONTROLÜ						ŞAHİT NUMUNE											
				TAT	KOKU	GÖRÜNÜM			DEĞERLENDİRME NO	ÖĞLEN SERVİSİ			AKŞAM SERVİSİ			NUMUNE ALMA (SABAH)	NUMUNE ALMA (AKŞAM)									
YEMEK ADI	KABUL SICAKLIĞI	SERVİS SICAKLIĞI	SERVİS ÜNİTESİ SICAKLIĞI	TAT	KOKU	GÖRÜNÜM	DEĞERLENDİRME NO	Kontrol Saati	Olması Gereken Gramaj	Ölçülen Gramaj	Kontrol Saati	Olması Gereken Gramaj	Ölçülen Gramaj	Kontrol Saati	Olması Gereken Gramaj	Ölçülen Gramaj	Kontrol Saati	Olması Gereken Gramaj	Ölçülen Gramaj	NUMUNE ALMA (SABAH)	NUMUNE ALMA (AKŞAM)					
								25.02.2026	GRAMAJ KONTROLÜ	200	200	09:30	105	99	11	170	170	11	170	170	11	80	80	11	✓	✓
								65	80	✓	1	✓	1	170	170	11	80	80	11	✓	✓					
								54	80	✓	1	✓	1	170	170	11	80	80	11	✓	✓					
								46	80	✓	1	✓	1	170	170	11	80	80	11	✓	✓					
Tarhana Çorbası	65	80	✓	1	✓	1	170	170	11	80	80	11	✓	✓												
Pilav	54	80	✓	1	✓	1	170	170	11	80	80	11	✓	✓												
Soslu Makarna	46	80	✓	1	✓	1	170	170	11	80	80	11	✓	✓												
Ayran	4	80	✓	1	✓	1	170	170	11	80	80	11	✓	✓												
Çoban Salata	4	80	✓	1	✓	1	170	170	11	80	80	11	✓	✓												
Kız Patlıcan Salata	4	80	✓	1	✓	1	170	170	11	80	80	11	✓	✓												

Birim Sorumlusu:

Ad Soyadı:

İmza:

SERİ DİLES  
Sübhüddürü

\*SICAK YEMEKLERİNİN  
65°C DE TUTULMASI  
GAYET ZARURİDİR.  
\*SICAK YEMEKLERİNİN  
100°C DE SERVİS ETİLMESİ  
GAYET ZARURİDİR.

\*DUYUSAL KONTROL YETİSTİRME FAALİYETLERİNİN KRİTER NOTLARI:  
1. ÖRÜN ÖLDÜĞÜ GİBİ KULLANILMALI  
2. ÖRÜN TERKİBİNDEN İZLENİMLERİNİN TAKİTİ  
3. ALTERNATİF ÜYELERİNİN ALMAYA GEÇİLMESİ  
4. ÖRÜN REZİDİTİ, İYİ RAPORU TUTULMALI.

\*ŞAHİT NUMUNESİNİN  
ALINMASI  
\*SICAK YEMEKLERİNİN  
100°C DE SERVİS ETİLMESİ  
GAYET ZARURİDİR.  
\*DUYUSAL KONTROL YETİSTİRME FAALİYETLERİNİN KRİTER NOTLARI:  
1. ÖRÜN ÖLDÜĞÜ GİBİ KULLANILMALI  
2. ÖRÜN TERKİBİNDEN İZLENİMLERİNİN TAKİTİ  
3. ALTERNATİF ÜYELERİNİN ALMAYA GEÇİLMESİ  
4. ÖRÜN REZİDİTİ, İYİ RAPORU TUTULMALI.

(Form No: BFR.004; Revizyon Tarihi: 28/06/2016; Revizyon No: 01)



## YEMEK KONTROL FORMU

BŞEU-KAYSIS Belge No	DFR-272
İlk Yayın Tarihi/Sayısı	06.12.2018/94
Revizyon Tarihi	11.03.2021
Revizyon No'su	04
Toplam Sayfa	1

Yemekhane Adı	SERVİS ÖNCESİ	SERVİS	SERVİS ÜNİTESİ SICAKLIĞI	DUYUSAL KONTROL			Tarih	Kontrol Eden	GRAMAJ KONTROLÜ	SAHİT NUMUNE																																	
				TAT	KOKU	GÖRÜNÜM					DEĞERLENDİRME NO.																																
YEMEK ADI	KABUL SICAKLIĞI	SERVİS SICAKLIĞI	SERVİS ÜNİTESİ SICAKLIĞI	TAT	KOKU	GÖRÜNÜM	DEĞERLENDİRME NO.	Kontrol Saati	Olmaması Gereken Gramaj	Ölçülen Gramaj	Kontrol Saati	Olmaması Gereken Gramaj	Ölçülen Gramaj	Kontrol Saati	Olmaması Gereken Gramaj	Ölçülen Gramaj	Kontrol Saati	Olmaması Gereken Gramaj	Ölçülen Gramaj	NUMUNE ALMA (SABAH)	NUMUNE ALMA (AKŞAM)																						
																						Mercinok Caba62	90	90	90	✓	✓	✓	1	8:30	200	200	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
																						İskender Kebap	56	90	90	✓	✓	✓	1	11	120	120	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
																						Bulgur Pilavı	47	90	90	✓	✓	✓	1	11	150	150	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
																						Yoğurt	4	4	4	✓	✓	✓	1	11	200	250	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
																						Yeşil Salata	4	4	4	✓	✓	✓	1	11	70	70	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
																						2. yada 1. Kebab	4	4	4	✓	✓	✓	1	11	80	80	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Birim Sorumlusu:  
Ad Soyadı:  
İmza:

SICAK YEMEKLERİN  
65°C DE TUTULMASI  
BİLEKİCİ SEYİDİSARİ  
ÜNİVERSİTESİ  
KAYSIS  
YEMEKHANE  
SICAKLIĞININ  
65-90°C OLANIĞINI SAĞLAMAK  
İÇİN 65-90°C OLMASINI SAĞLAMAK  
NOT: 100°C DE SERVİS ETİLMELİDİR.

DUYUSAL KONTROL YETİSTİRİLEME FAALİYETLERİ YERİNER NOTLARI:  
1. ÖRÜN ÖLÇÜSÜ GİBİ KULLANILMALI  
2. ÖRÜN TEMPERATÜR İSTEME TABİ TUTULMAK KULLANILMALI  
3. ALTERNATİF ÜRÜNLERİ SAĞLAMAYA GEÇİLMELİ  
4. ÖRÜN REDDEDİLMELİ, İHRA RAPORU TUTULMALI.  
NOT:

SAHİT NUMUNE 1-4  
ÇIKARILAN  
DOĞRU YERLERE  
YERLEŞTİRİLMELİ  
TAMAM 200 GR  
NUMUNE ALINMALI  
NOT:



BURSA METROPOLİTEN BELEDİYESİ  
UNİVERSİTE SİTESİ

### YEMEKHANE TEMİZLİK KONTROL FORMU

BSEÜ-KAVSİS Belge No	DIR-274
İlk Yayın Tarihi / Sayısı	06.12.2018/94
Revizyon Tarihi	
Revizyon No'su	00
Toplam Sayfa	1

YAPILAN TEMİZLİK	Masa ve Sandalyeler	Camlar ve Kapılar	Bulaşkhane	Benmeri ve Banket Arabaları	Çöp Kovaları	Yemekhane Raf ve Dolapları	Perdeler	Tepsi ve Taşınma Arabaları	Zemin Temizliği	Su Sebili	Lavabolar	EkmeK Sepeti, Baharatlık, Yağdağlık, Yemek Tepsilileri	Yemek Araçları	Kontrol Eden		Denetleyen
														Firma Yetkilisinin Adı Soyadı	Unvanı	
02.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
04.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
05.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
06.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
07.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
08.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
09.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
14.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
16.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
17.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
18.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
19.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20.02.2026	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
1/20																
1/20																

Ad Soyad

İmza

### YEMEKHANE TEMİZLİK KONTROL FORMU

BŞEÜ-KAYSIS Belge No	DFR-274
İlk Yayın Tarihi / Sayısı	06.12.2018/94
Revizyon Tarihi	
Revizyon No'su	00
Toplam Sayfa	1

YAPILAN TEMİZLİK	Masa ve Sandalyeler	Camlar ve Kapılar	Bulaşıkhaneye	Benmeri ve Banket Arabaları	Çöp Kovaları	Yemekhane Raf ve Dolapları	Pencereler	Tepsi ve Tabak Arabaları	Zemin Temizliği	Su Sebili	Larabolalar	Etnek Sepeti, Baharatlık, Yağdağlık, Yemek Tepsi	Yemek Araçları	Kontrol Eden		Denetleyen
														Firma Yetkilisi	Ad Soyadı	
Sıklık/Gün	-Gün içerisinde her kullanım sonrasında - Masa örtüleri her bulaşıkhaneye getirilerek, sandalyeler haftada bir silinecek.	Ayda 1 defa ve gerektiğinde Cumartesi	Her akşam yemek servisi bittikten sonra ve gerektiği.	Her akşam yemek servisi bittikten sonra ve gerektiği.	Her gün	Her hafta Cumartesi	Ayda 1 defa Cumartesi	Haftada bir ve gerektiği	Her akşam yemek servisi bittikten sonra ve gerektiği	Haftada 1 defa	Her akşam yemek servisi bittikten sonra, peşpeşe sabunlu ve deodorantla.	Her akşam yemek servisi bittikten sonra	Üniversiteye her yemek sonrası uygun temizleyicilerle temizlenecekler.	Firma Yetkilisi	Ad Soyadı	Üniversite Yetkilisinin Ad Soyadı
Tarih																
23/02/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
24/02/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
25/02/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
26/02/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
27/02/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
28/02/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
29/02/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
30/02/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
01/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
02/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
03/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
04/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
05/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
06/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
07/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
08/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
09/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
10/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
11/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
12/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
13/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
14/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
15/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
16/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
17/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
18/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
19/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
20/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
21/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
22/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
23/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
24/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
25/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
26/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
27/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
28/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
29/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
30/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			
31/03/2018	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			

Ad Soyad :  
İmza :



**7/40289 Esas Numaralı Soru Önergesinin 1., 2., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 18., 19., ve 22. Soruların Cevabına İlişkin**

<b>Üniversite İli: Bilecik</b>	<b>Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi</b>
Öğrenci Sayısı	19.652
Profesör	112
Doçent	133
Doktor Öğretim Üyesi	249
Öğretim Görevlisi	246
Araştırma Görevlisi	83
Öğretim Elemanı Sayısı	823
Öğr. Başına Akd. Sayısı	0,04
Açılan Bölüm, ABD ve ASD Sayısı	114
Açılan Program Sayısı	36
Topluluk Sayısı	178
Etkinlik Sayısı	244
Engelliler için Asansör, Rampa vb. Envanter Sayısı	31
Engelli Öğrenci Sayısı	32
Hastane Sayısı	0
Doktor Sayısı	0
Hemşire Sayısı	0
Yatak Sayısı	0
Mezun Sayısı	14.640

**7/40289 Esas Numaralı Soru Önergesinin 26. Sorusunun Cevabına İlişkin**

Üniversite rektörlükleri hakkında gönderilen somut şikayetler titizlikle değerlendirilerek gerekli inceleme/soruşturma işlemleri yürütülmektedir.