



**KAYSERİ
ÜNİVERSİTESİ**

KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

2020 Yılı Birim İç Değerlendirme Raporu

1 - ÖZET

1.1- Özet

Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 10 Mart 2020 tarih ve 30845 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak kurulmuş ve faaliyete başlamıştır. Öğretim üyesi Doç. Dr. Hasan CANKURT merkez müdürü, Öğr. Gör. Dr. Mustafa ÇAVUŞ ve Öğr. Gör. Dr. Kemal DURUSU merkez müdür yardımcısı olarak atanmıştır. Merkezimizin faaliyetlerini yürütmesi amacıyla yeni binamızın yapım çalışmaları devam etmekte olup 2021 yılı içinde hizmete açılacaktır. Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi bünyesinde çeşitli gıda ürünlerinin üretimi ve analizleri gerçekleştirilmektedir. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezimiz; 1150 m2 kapalı alanda 2 kat üzerine inşa edilen binamızda 4 farklı üretim bölümü, 1 adet laboratuvar ve 4 adet idari büro bulunmaktadır. Bunlara ek olarak üretim ve satış uygulama bölümlerinde toplam 11 idari personel çalışmaktadır. Yönetim ve üretim ünitelerinden sorumlu alanında uzman 5 akademik personel görev yapmaktadır. Üretilen ürünlerin satılması için Merkezimiz bünyesinde 3 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif olarak hizmet vermektedir. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde bu üretim faaliyetlerinin yanında, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama ve laboratuvar dersleri de halihazırda merkez bünyesinde yürütülmektedir. Merkezimiz bünyesinde bulunan üretim bölümlerinde gerek kendi öğrencilerimize gerekse de diğer üniversitelerden gelen öğrencilere staj ve uygulama yapma olanağı da sunulacaktır. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezi bünyesinde hem devlet hem de özel sektör çalışanlarına yönelik teorik ve uygulamalı olarak çeşitli eğitim ve seminerler düzenlenecektir. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi olarak, gerek üretim alanında gerekse eğitim alanında ki faaliyetlerimizle önce bölgeye, sonra ulusal anlamda ekonomiye katkı sağlayacak yenilikler ve araştırmaların gerçekleştirileceği bir merkez olmak en büyük hedefimizdir. Bu hedefler doğrultusunda, Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi olarak Akademik Birim İç Değerlendirme Raporu'nun içeriği Yükseköğretim Kalite Kurulu tarafından hazırlanan KİDR Hazırlama kılavuzu içerisinde yer alan kalite güvence sistemi, eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme, toplumsal katkı ve yönetim sistemi alt başlıkları altında soruları içinde barındıran bir yapı kurgulanarak tasarlanmıştır. Akademik birim iç değerlendirme raporu, eğitimin dinamik ve yaşayan bir olgu olduğu düşüncesiyle hareket ederek, birimizin güçlü ve gelişmeye açık yönlerinin tespit edilip, iyileştirilme süreçlerine katkı sağlamak amacıyla hazırlanmış, PUKÖ (Planla, Uygula, Kontrol et, Önlem al) döngüsünün işletilmesi hedeflenmiştir.

2 - BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

2.1- Birim Hakkında Bilgiler

1. İletişim Bilgileri

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Kalite Komisyon Başkanı

Doç. Dr. Hasan CANKURT

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 2.kat, Kayseri, Türkiye 0 352 432 34 40 /41527

hcankurt@kayseri.edu.tr

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Kalite Komisyonu Üyesi

Öğr. Gör. Dr. Kemal DURUSU

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 2.kat, Kayseri, Türkiye 0 352 432 34 40/41529

kdurusu@kayseri.edu.tr

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Kalite Komisyonu Üyesi

Öğr. Gör. Dr. Mustafa ÇAVUŞ

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 2.kat, Kayseri, Türkiye 0 352 432 34 40 /41531

mustafacavus@kayseri.edu.tr

2. Tarihsel Gelişimi

10 Mart 2020 tarihli ve 30845 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezi yönetmeliği ile kurulmuştur (EK- 1 KAYGIDA Yönetmeliği). Merkezimiz şu an yeni yapılan Safiye Çıkrıkçıoğlu Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi binasında hizmet vermektedir. Merkezimize ait akademik ve idari kadro bulunmadığından birim personel ihtiyaçları Merkezimiz Yönetmeliğinin 15. Maddesine göre 2547 sayılı Kanun'un 13 üncü maddesi uyarınca Rektör tarafından görevlendirilen personel tarafından karşılanmaktadır. Birimimiz bünyesinde 1 Merkez Müdürü, 2 Merkez Müdür Yardımcısı ve 2 akademik personel olmak üzere toplam 5 kişi görev yapmaktadır. Aynı zamanda Birimimiz bünyesinde görevlendirilmiş 10 idari personel bulunmaktadır. Merkezimizde süt ürünleri işleme ünitesinde çiğ süt, kalitesinin belirlenmesi amacıyla gerekli analizleri yapıldıktan sonra ön işlemler bölümünde bulunan pastörizatör ünitesinde, önce işleneceği ürüne göre farklı ısı işlemlere tabi tutulur. Daha sonra kapalı sistemde borularla ilgili süt ürünleri bölümüne gönderilir. Süt ürünleri ünitesinde beyaz ve salamura peynir üretim bölümü, kaşar ve çeçil peynir üretim bölümü, tereyağı üretim bölümü, dondurma üretim bölümü, pastörize süt üretim bölümü ve yoğurt üretim bölümü bulunmaktadır. Bunların yanında süt ünitesinde 2 adet soğuk hava deposu, 1 adet inkübasyon odası ve 1 adet depo bulunmaktadır. Merkezimiz de günlük ortalama 2 ton süt işlenerek 17 farklı süt ürününün üretimi gerçekleştirilmektedir. Bir diğer birimimiz olan et ünitesinde;

sucuk üretim bölümü, kavurma üretim bölümü ve Et işleme bölümü bulunmaktadır. Aynı zamanda 2 adet soğuk hava deposu ve fermantasyon odası bulunmaktadır. Unlu Mamulleri ünitemizde ekmek üretim bölümü, fermantasyon odası, soğuk hava deposu ve 2 adet depo bulunmaktadır. Unlu mamul ünitemizde halihazırda ekşi mayası tarafımızca üretilen tam buğday ekmeği üretimi gerçekleştirilmektedir. 1kg'lık porsiyon olacak şekilde ayda ortalama 750 adet ekmek üretilmektedir. Bu ünite de öğrenci uygulamaları ve ürün geliştirme kapsamında yeni ürünlerin üretilmesi de planlanmaktadır. Özel gıdalar ünitesinde, kahvaltılık sos , sirke , kahvaltılık sürülebilir çikolata , çiğ köfte vb. ürünler üretilmektedir. Zamanla özel gıdalar kapsamında yer alan farklı ürünlerin üretimi de faaliyet planlarımız arasındadır. Laboratuvar bölümümüzde hammadde ve ürünlerimizin fizikokimyasal ve mikrobiyolojik analizleri rutin olarak yapılmaktadır. Faaliyet planlarımız arasında laboratuvar koşullarının daha da iyileştirilerek diğer kamu kurumları ve özel sektöre bu alanda da hizmet vermek yer almaktadır. Merkezimiz bünyesinde 3 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif olarak hizmet vermektedir. Satış merkezlerimiz Erciyes Üniversitesi ve Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz Kampüsleri içerisinde ve diğeri ise Talas Anayurt Mahallesi'nde hizmet vermektedir. Ürün sunum ve satış uygulama merkezlerimizin sayısını kısa zamanda artırarak Kayserinin geneline hizmet vermek de faaliyet planlarımız arasında yer almaktadır. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde bu üretim faaliyetlerinin yanında, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama ve laboratuvar dersleri de halihazırda merkez bünyesinde yürütülmektedir. Merkezimiz bünyesinde bulunan üretim bölümlerinde gerek kendi öğrencilerimize gerekse de diğer üniversitelerden gelen öğrencilere staj ve uygulama yapma olanağı da sunulacaktır. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezi bünyesinde hem devlet hem de özel sektör çalışanlarına yönelik teorik ve uygulamalı olarak çeşitli eğitim ve seminerler düzenlenecektir.

3. Misyonu, Vizyonu, Değerleri ve Hedefleri

Misyonumuz;

- 1) Kaliteli ve güvenilir gıda yöntemlerini esas alarak katkısız, doğal ürünler arz etmek.
- 2) Yetiştirdiği yenilikçi, girişimci, genç ve dinamik gıda teknikerleri ile uzman akademik kadrosunun üretim ve araştırma projeleriyle gıda bilimine katkıda bulunmak
- 3) Başta dünyanın ve ülkemizin minimal çapta Kayseri'nin ihtiyacı olan organik ve sağlıklı gıda ürünlerine erişebilirliği sağlamak.
- 4) Gıda sektörünün öncelikli konularını kapsayan uygulamalar ile araştırma-geliştirme (ar-ge) ve üretim-geliştirme (ürge) projelerini yürüterek gıda endüstrisine ürün ve süreç geliştirme konularında destek vermek, bu yolla Türkiye'nin gıda endüstrisinin rekabet gücünü artırmaya destek olmak.
- 5) Gıda ile ilgili insan sağlığını ilgilendiren konularda araştırma yapmak, bilgi üretmek, veri tabanları oluşturmak, bilgilendirici toplantılar düzenlemek, yayınlar yapmak ve yarışmalar düzenleyerek ödüller vermek
- 6) Kamuoyunu gıda tüketimi konusunda aydınlatmak amacıyla ulusal ve uluslararası nitelikteki panel, konferans, sempozyum ve kongre gibi toplantılar düzenlemek, yerel, ulusal ve uluslararası basılı, görsel ve işitsel medya organlarında kamuoyunu aydınlatıcı programlar düzenlemek

Vizyonumuz;

- 1) Türkiye'yi bölgesinde lider, dünyada ise etkin bir aktör haline getirmek; uluslararası boyutta rekabetçi bir Ar-Ge sistemi oluşturmak.
- 2) Kayseri'den başlayarak; büyüyüp, gelişen bir merkez olarak Türkiye'nin ve dünyanın en çok araştıran ve üreten bir merkezi haline gelmek.
- 3) Donanımlı laboratuvarlarımızda yapılan araştırmalarla yeniliklere öncü olmak.
- 4) Kamu ve özel sektör kurum ve kuruluşları ile etkin işbirliği yaparak Türkiye'nin gıda üretimi alanındaki politikalarının belirlenmesine katkılar sağlamak.
- 5) Uluslararası ticarete, Türkiye'nin yer aldığı ve iddialı olduğu gıdalara yönelik veri tabanları oluşturmak ve yaşanması olası sorunlara acil çözüm önerileri sunmak, sektör temsilcileri ile işbirliği halinde araştırma ve geliştirme projeleri gerçekleştirmek.

Değerlerimiz;

• Bilimsellik • Adillik • Yenilikçilik • Üretkenlik • Etik değerlere bağlılık • Şeffaflık • Katılımcılık • Paylaşıcılık • Gelişime açıklık • Çevreye duyarlılık

Hedefimiz;

Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi olarak, gerek üretim alanında gerekse eğitim alanında ki faaliyetlerimizle önce bölgeye, sonra ulusal anlamda ekonomiye katkı sağlayacak yenilikler ve araştırmaların gerçekleştirileceği bir merkez olmak en büyük hedefimizdir.

3 - KALİTE GÜVENCE SİSTEMİ

3.1- Misyon ve Stratejik Amaçlar

Misyonumuz;

- 1) Kaliteli ve güvenilir gıda yöntemlerini esas alarak katkısız, doğal ürünler arz etmek.
- 2) Yetiştirdiği yenilikçi, girişimci, genç ve dinamik gıda teknikerleri ile uzman akademik kadrosunun üretim ve araştırma projeleriyle gıda bilimine katkıda bulunmak
- 3) Başta dünyanın ve ülkemizin minimal çapta Kayseri'nin ihtiyacı olan organik ve sağlıklı gıda ürünlerine erişebilirliği sağlamak.
- 4) Gıda sektörünün öncelikli konularını kapsayan uygulamalar ile araştırma-geliştirme (ar-ge) ve üretim-geliştirme (ürge) projelerini yürüterek gıda endüstrisine ürün ve süreç geliştirme konularında destek vermek, bu yolla Türkiye'nin gıda endüstrisinin rekabet gücünü artırmaya destek olmak.
- 5) Gıda ile ilgili insan sağlığını ilgilendiren konularda araştırma yapmak, bilgi üretmek, veri tabanları oluşturmak, bilgilendirici toplantılar düzenlemek, yayınlar yapmak ve yarışmalar düzenleyerek ödüller vermek
- 6) Kamuoyunu gıda tüketimi konusunda aydınlatmak amacıyla ulusal ve uluslararası nitelikteki panel, konferans, sempozyum ve kongre gibi toplantılar düzenlemek,

yerel, ulusal ve uluslararası basılı, görsel ve işitsel medya organlarında kamuoyunu aydınlatıcı programlar düzenlemek.

Vizyonumuz;

- 1) Türkiye'yi bölgesinde lider, dünyada ise etkin bir aktör haline getirmek; uluslararası boyutta rekabetçi bir Ar-Ge sistemi oluşturmak.
- 2) Kayseri'den başlayarak; büyüyüp, gelişen bir merkez olarak Türkiye'nin ve dünyanın en çok araştıran ve üreten bir merkezi haline gelmek.
- 3) Donanımlı laboratuvarlarımızda yapılan araştırmalarla yeniliklere öncü olmak.
- 4) Kamu ve özel sektör kurum ve kuruluşları ile etkin işbirliği yaparak Türkiye'nin gıda üretimi alanındaki politikalarının belirlenmesine katkılar sağlamak.
- 5) Uluslararası ticarete, Türkiye'nin yer aldığı ve iddialı olduğu gıdalara yönelik veri tabanları oluşturmak ve yaşanması olası sorunlara acil çözüm önerileri sunmak, sektör temsilcileri ile işbirliği halinde araştırma ve geliştirme projeleri gerçekleştirmek.

Hedefimiz;

Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi olarak, gerek üretim alanında gerekse eğitim alanında ki faaliyetlerimizle önce bölgeye, sonra ulusal anlamda ekonomiye katkı sağlayacak yenilikler ve araştırmaların gerçekleştirileceği bir merkez olmak en büyük hedefimizdir.

3.2- İç Kalite Güvencesi

Merkez Kalite Komisyonumuz Müdürümüz Doç. Dr. Hasan CANKURT üyeler Öğr. Gör Dr. Kemal DURUSU ve Öğr. Gör. Dr. Mustafa ÇAVUŞ' dan oluşmaktadır. Komisyonumuz öncelikli olarak 2020 Yılı Birim İç Değerlendirme Raporunun hazırlanması görevini yerine getirecektir.

3.3- Paydaş Katılımı

Merkezimizin iç ve dış paydaşlarının seçimi Yönetim Kurulu tarafından belirlenmektedir. Merkezimiz iç paydaş olarak Kayseri Üniversitesi öğrencilerini belirlerken, Dış paydaşlar olarak Organize Sanayi Bölgesindeki Gıda Tesisleri, Belediyeler, Tarım ve Orman İl ve İlçe Müdürlükleri, Oran Kalkınma Ajansı olarak sıralayabiliriz.

3.4- Uluslararasılaşma

Birim, uluslararasılaşma stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak izlemeli ve sürekli iyileştirmelidir

4 - EĞİTİM ve ÖĞRETİM

4.1- Programların Tasarımı ve Onayı

Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi bünyesinde bir program bulunmamaktadır Merkezimiz bünyesinde sanayi, özel sektör ve kamu kurumlarından gelecek talepler de dikkate alınarak eğitimler planlanmaktadır. Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama ve laboratuvar dersleri de halihazırda merkez bünyesinde yürütülmektedir. Merkezimiz bünyesinde bulunan üretim bölümlerinde gerek kendi öğrencilerimize gerekse de diğer üniversitelerden gelen öğrencilere staj ve uygulama yapma olanağı da sunulacaktır.

4.2- Öğrenci Kabulü ve Gelişimi

Merkezimiz bünyesinde açılacak kurslar, düzenlenecek eğitim ve seminerler Yönetim kurulu öncülüğünde kamu kurumlarından ve özel sektör temsilcilerinden gelen talepler doğrultusunda incelenecek ve gerekli görüldüğü takdirde her türlü eğitim ve uygulama faaliyeti yapılacaktır.

4.3- Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme

Merkezimiz bünyesinde Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama ve laboratuvar dersleri halihazırda merkez bünyesinde yürütülmektedir. Merkezimiz bünyesinde bulunan üretim bölümlerinde gerek kendi öğrencilerimize gerekse de diğer üniversitelerden gelen öğrencilere staj ve uygulama yapma olanağı da sunulmaktadır. Merkezimizde Gıda Teknolojisi bölümü öğrencileri birebir uygulamalı eğitim alarak ürünün hammaddeden satışına kadar tüm aşamalarını detaylıca öğrenmektedirler.

4.4- Öğretim Elemanları

Merkezimizin akademik kadrosu ve personel ihtiyacı Rektörlük tarafından görevlendirmeler ile karşılanmaktadır. Eğitim-öğretim kadrosunun mesleki gelişimlerini sürdürmek ve öğretim becerilerini iyileştirmek için hem ulusal hem de uluslararası platformlarda düzenlenen etkinliklere katılımı hem üniversitemiz hem de

Merkezimiz tarafından cesaretlendirilmektedir. Öğretim elemanlarının bu etkinliklere katılımı Kayseri Üniversitesi Akademik Personel Yurtiçi ve Yurtdışı Görevlendirme Yönergesi doğrultusunda sağlanmaktadır.

4.5- Öğrenme Kaynakları

Merkezimiz Laboratuvarlarında hammadde ve ürünlerimizin fizikokimyasal ve mikrobiyolojik analizleri rutin olarak yapılmaktadır. Faaliyet planlarımız arasında laboratuvar koşullarının daha da iyileştirilerek diğer kamu kurumları ve özel sektöre bu alanda da hizmet vermek yer almaktadır. Aynı zamanda 4 farklı üretim ünitesi ile öğrenciler derslerin uygulamalarını uzmanlardan öğrenmektedirler.

4.6- Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi

5 - ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME

5.1- Araştırma Stratejisi

Merkez Müdürü başkanlığında Yönetim Kurulu Üyeleri ile yapılan istişareler ve diğer paydaşlardan gelen talepler doğrultusunda stratejiler belirlenmektedir. Kayseri Üniversitesi, uygulama ve proje odaklı misyona sahip üniversitedir. Üniversitemizin bilimsel ve teknolojik alanda ulusal ve uluslararası rekabet gücünü arttırmak ve mezunlarımızın iş dünyası ile bütünleşen, bölgesel kalkınmaya katkı sağlayan, mesleki yeterliliğe sahip, yenilikleri takip edebilen nitelikli elemanlar yetiştirilmesi göz önünde bulundurulmuştur. Kurumumuzun araştırma hedefleri; Proje ve Patent sayısının artırılarak ülke ekonomisine katkı sağlaması Üniversite-Sanayi işbirliği koordinasyonunun oluşturulması, başta TÜBİTAK, TAGEM, ORAN, KOSGEB olmak üzere çeşitli kurumlara proje sunmaktır.

5.2- Araştırma Kaynakları

Merkezimiz öğretim elemanları tarafından yürütülecek olan araştırma projelerinin seçimi, izlenmesi, sonuçlandırılması ve bunlara ilişkin hizmetlerin yürütülmesi ve sonuçların değerlendirilmesi konularında Kayseri Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (BAP) yetkili ve sorumludur. Merkezimizde görevli akademik personelin araştırma faaliyetlerine katılımları, proje yapmaları ve patent almaları teşvik edilmektedir. Öğretim elemanlarımızın fiziki, teknik ve mali destek talepleri Merkezimizin bütçesinden imkânları dâhilinde karşılanmaktadır.

5.3- Araştırma Yetkinliği

Araştırma yetkinliğinin geliştirilmesi ve iyileştirilmesi için Merkezimizde görevli öğretim elemanlarının yayın, proje, patent, bildiri vs. yapmaları teşvik edilmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerini arttırmak ve öğretim becerilerini iyileştirmek için çeşitli kongre, sempozyum, çalıştay ve eğitim kurslarına katılması için maddi destek verilmektedir. Üniversitemiz veri tabanı Yükseköğretim Bilgi Sistemi (YÖKSİS) ile uyumlandırılmış olup, Merkezimizde görevli öğretim elemanlarının yönetsel faaliyetleri, yayınları, atıfları, projeleri, patentleri, ödülleri, üyelikleri, bilimsel tanınırlık, mesleki ve eğitim etkinlikleri izlenmekte ve değerlendirilmektedir.

5.4- Araştırma Performansı

Merkezimizin araştırma performansı yıllık olarak hazırlanan faaliyet raporları ile verilere dayalı olarak ölçülmekte ve niceliksel olarak değerlendirilmektedir. Araştırma performansının iyileştirilmesi için öğretim elemanlarına gerekli destekler sağlanarak teşvik edilmektedir.

6 - TOPLUMSAL KATKI

6.1- Toplumsal Katkı Stratejisi

Merkezimizde süt ürünleri işleme ünitesinde, beyaz ve salamura peynir üretim bölümü, kaşar ve çeçil peyniri üretim bölümü, tereyağı üretim bölümü, dondurma üretim bölümü, pastörize süt üretim bölümü ve yoğurt üretim bölümü bulunmaktadır. Merkezimizde günlük ortalama 2 ton süt işlenerek 17 farklı süt ürününün üretimi gerçekleştirilmektedir. Hammaddemiz olan sütün bir bölümü ERUTAM(Erciyes Üniversitesi) dan temin edilirken kalan kısmı bölge halkından temin edilerek üreticilere destek verilmektedir. Bir diğer birimimiz olan et ünitesinde; sucuk üretim bölümü, kavurma üretim bölümü ve Et işleme bölümü bulunmaktadır. Unlu Mamulleri ünitemizde ekmek üretim bölümümüz bulunmaktadır. Unlu mamul ünitemizde halihazırda ekşi mayası tarafımızca üretilen tam buğday ekmeği üretimi gerçekleştirilmektedir. Özel gıdalar ünitesinde, çeşitli kahvaltılık ürünler üretilmektedir. Üretimde gerekli olan hammaddelerde yine bölge halkından temin edilerek destek verilmektedir. 4 farklı üretim ünitesinde ürettiğimiz doğal ve güvenilir gıdayı hem personelimize hem de bölge halkına sunmaktayız. Laboratuvar bölümümüzde hammadde ve ürünlerimizin fizikokimyasal ve mikrobiyolojik analizleri rutin olarak yapılmaktadır. Faaliyet planlarımız arasında laboratuvar koşullarının daha da iyileştirilerek diğer kamu kurumları ve özel sektöre bu alanda da hizmet vermek yer almaktadır. Merkezimiz bünyesinde 3 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif

olarak hizmet vermektedir. Satış merkezlerimiz Erciyes Üniversitesi ve Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz Kampüsleri içerisinde ve diğeri ise Talas Anayurt Mahallesi' de hizmet vermektedir. Ürün sunum ve satış uygulama merkezlerimizin sayısını kısa zamanda artırarak Kayserinin geneline hizmet vermek de faaliyet planlarımız arasında yer almaktadır. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde bu üretim faaliyetlerinin yanında, Safiye Çıknkçioğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama ve laboratuvar dersleri de halihazırda merkez bünyesinde yürütülmektedir. Merkezimiz bünyesinde bulunan üretim bölümlerinde gerek kendi öğrencilerimize gerekse de diğer üniversitelerden gelen öğrencilere staj ve uygulama yapma olanağı da sunulmaktadır. Araştırma merkezimiz bünyesinde hem devlet hem de özel sektör çalışanlarına yönelik teorik ve uygulamalı olarak çeşitli eğitim ve seminerler düzenlenecektir. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi olarak, gerek üretim alanında gerekse eğitim alanında ki faaliyetlerimizle öncelikle bölgeye ve daha sonra ulusal anlamda ekonomiye katkı sağlayacak yenilikler ve araştırmaların gerçekleştirileceği bir merkez olmak en büyük hedefimizdir.

6.2- Toplumsal Katkı Kaynakları

Merkezimizin toplumsal katkı için ayrılmış bütçesi olmamakla beraber Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi bünyesinde üretilen ve satışı yapılan ürünlerden elde edilen gelirin bir kısmı gerekli görüldüğü takdirde toplumsal katkı faaliyetleri için kullanılacaktır.

6.3- Toplumsal Katkı Performansı

Üniversitemiz Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi ve Yahyalı Belediyesi iş birliğiyle hazırlanan GIDA ÜRETİM AKADEMİSİ eğitim programı çerçevesinde 4 hafta süre ile Yahyalı'daki vatandaşlara ücretsiz eğitim vermiştir. Eğitim kapsamında Meyve ve Sebze Ürünleri, Süt Ürünleri, Et Ürünleri ve Unlu Mamuller Üretimi Eğitimi ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarında Yahyalı Kadın ve Gençlik Merkezi'nde ilçe halkına ücretsiz kurs düzenlenmiştir. Merkezimizde ürettiğimiz doğal ürünleri halkımızı sunmak için 3 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif olarak hizmet vermektedir. Satış merkezlerimiz Erciyes Üniversitesi ve Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz Kampüsleri içerisinde ve diğeri ise Talas Anayurt Mahallesi' de hizmet vermektedir. Ürün sunum ve satış uygulama merkezlerimizin sayısını kısa zamanda artırarak Kayserinin geneline hizmet vermek de faaliyet planlarımız arasında yer almaktadır. Aynı zamanda Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Kadın Çiftçiler Tarımsal Yayım Çalışmalarına istinaden, Kadın Girişim ve Üretim Kooperatifi (KAÇEM) tarafından 2017 yılında yürütülmeye başlatılan "Kadın Çiftçiler Ekolojik Eğitim ve Üretim Merkezi Projesinde" üretilen organik ürünlerin, Kayseri Üniversitesinin de desteklediği Sosyal Sorumluluk Projesi kapsamında Ürün sunum ve satış uygulama merkezimizde satılmasına imkan verilerek kadın girişimcilerimiz desteklenmektedir.

7 - YÖNETİM SİSTEMİ

7.1- Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

Merkezin yönetim organları

MADDE 7 – (1) Merkezin yönetim organları şunlardır:

- Müdür.**
- Yönetim Kurulu.**
- Danışma Kurulu.**

Müdür

MADDE 8 – (1) Müdür; Rektör tarafından, Üniversitenin öğretim elemanları arasından üç yıl için görevlendirilir. Süresi biten Müdür yeniden görevlendirilebilir. Müdür, Merkezin amaçları doğrultusunda Merkezin tüm faaliyetlerinden, düzenli olarak işleyişinden, kaynakların etkin bir şekilde kullanılmasından ve ilgili ekiplerin koordine edilmesinden sorumludur.

Müdürün görevleri

MADDE 9 – (1) Müdürün görevleri şunlardır:

- Merkezi temsil etmek, Yönetim Kuruluna ve Danışma Kuruluna başkanlık etmek, Yönetim Kurulunun gündemini hazırlamak, Kurulları toplantıya çağırmak, toplantıları yönetmek, Yönetim Kurulunun kararlarını uygulamak.
- Merkeze bağlı olarak yürütülen araştırma-geliştirme faaliyetlerini izlemek ve değerlendirmek, Merkez bünyesindeki cihaz ve gereçlerin verimli ve etkin kullanımı için her türlü tedbiri almak ve uygulamak.
- Merkezin yıllık faaliyet raporunu, önceki yıllarla kıyaslayarak düzenli olarak hazırlamak ve raporu Yönetim Kurulunun onayı ile Rektöre sunmak.
- Danışma Kurulunun görüş ve önerilerini Yönetim Kurulu ile birlikte değerlendirerek Merkezin yıllık eylem planını hazırlamak.
- Merkezin finans kaynaklarının takibi, geliştirilmesi ve yönetimi için çalışmalarda bulunmak ve Merkezin finansal sürdürülebilirliğini sağlamak için gerekli tedbirleri almak.
- Merkezin insan kaynakları stratejisini belirlemek, bu strateji çerçevesinde insan kaynaklarını yönetmek, akademik ve idari personelin gelişimini sağlamak.
- Merkez bünyesinde görev yapacak akademik ve idari personel ile ilgili görev tanımlarını belirlemek ve bu personelin ihtiyaçlarını gereçleri ile birlikte hazırlayarak Yönetim Kuruluna sunmak.
- Merkezin kullanımı, mesai saatleri içinde ve dışında çalışma prensipleri ile ilgili esasları belirlemek.

ğ) Merkezin kısa, orta ve uzun dönemli amaç ve politikaları ile bunlara dayalı eğitim, araştırma ve danışmanlık programlarını hazırlamak.

h) Yönetim Kurulunun onayı ile Merkezin faaliyetleri ile ilgili yurt içi ve yurt dışında bulunan kurum ve kuruluşlarla temasa geçmek, iş birliği yapmak ve usule uygun karşılıklı ilişkiler geliştirmek.

ı) Yönetim Kurulunun aldığı kararları uygulamak, verdiği diğer görevleri ve devrettiği yetkiler çerçevesindeki görevleri yerine getirmek.

i) Yönetim Kurulu tarafından belirlenen temel ilkeler çerçevesinde Merkezin kullanımına ilişkin usul ve esaslar ile hizmet bedellerini ve çalışma ilkelerini belirlemek ve uygulamak.

j) Merkez bünyesinde faaliyette bulunan laboratuvarlar ve üretim merkezlerinin kendi kaynaklarını oluşturmaları için rasyonelliği ve verimliliği sağlamak, finansal yapıyı takip etmek, muhasebe ve yönetim konularında, özel ustalık ve beceri gerektiren işlerde ve akademik konularda gerekli hallerde finansal konularda danışmanlık hizmeti alınmasına karar vermek.

Müdür yardımcılarını ve görevleri

MADDE 10 – (1) Müdüre çalışmalarında yardımcı olmak üzere, Üniversitenin kadrolu öğretim elemanlarından en fazla iki kişi, Müdürün önerisi ile Rektör tarafından müdür yardımcısı olarak görevlendirilir. Müdür yardımcılarını, Müdür ile iş birliği içerisinde Merkezin etkinliklerini yürütür, kendilerine bağlı laboratuvar ve Merkez birimlerinin amaçlarına uygun olarak işleyişini sağlar, bunlarla ilgili gerekli tüm tedbirleri alır ve uygular. Müdürün olmadığı zamanlarda müdür yardımcılarında biri Müdüre vekâlet eder.

(2) Müdür yardımcılarının görev süresi üç yıldır. Görevinden ayrılan müdür yardımcısının yerine aynı usulle yenisi görevlendirilir. Müdürün görevi sona erdiğinde müdür yardımcılarının da görevi sona erer.

Yönetim Kurulu

MADDE 11 – (1) Yönetim Kurulu; Müdür, müdür yardımcılarını ve Müdürün önerisiyle Üniversitenin öğretim elemanları arasında Rektör tarafından görevlendirilen üç öğretim elemanı ile beraber toplamda en fazla altı üyeden oluşur. Yönetim Kurulu üyelerinin görev süresi üç yıldır. Görev süresi biten üyeler yeniden aynı usulle görevlendirilebilir. Görev süresinin bitiminden önce ayrılan veya altı aydan daha fazla Üniversite dışında görevlendirilenlerin yerine aynı usulle yeni üye görevlendirilir.

(2) Yönetim Kurulu, Müdürün daveti üzerine yılda en az iki kez salt çoğunlukla toplanır ve kararlar toplantıya katılan üyelerin oy çokluğu ile alınır.

Yönetim Kurulunun görevleri

MADDE 12 – (1) Yönetim Kurulunun görevleri şunlardır:

a) Merkezin bilimsel, teknik ve idari faaliyetlerini planlamak, yönetim ve çalışmaları ile ilgili konularda karar almak; çalışma düzenini tespit etmek, Merkezde çalışacak personelin niteliklerini belirlemek, Merkez ile ilgili plan ve çalışma programlarını görüşüp karara bağlamak.

b) Merkezin çalışmaları ve yönetimi ile ilgili kararlar almak.

c) Danışma Kurulundan gelen teklif ve önerileri incelemek ve değerlendirmek.

ç) Diğer kurumlarla yapılacak işbirliği esaslarını Üniversite Yönetim Kuruluna sunmak üzere belirlemek.

d) Merkezde yapılacak analiz-test, ar-ge ve ür-ge faaliyetlerine ilişkin esasları tespit etmek ve ilgili ücretleri Üniversite Yönetim Kuruluna sunmak üzere belirlemek.

e) Merkez bünyesinde kurulabilecek laboratuvarlar ve üretim merkezlerinde görevlendirilecek akademik ve idari personel ile ilgili olarak Müdürün önerilerini incelemek, Müdüre öneri ve tavsiyelerde bulunmak, Müdürün getireceği her türlü konuyu karara bağlamak.

f) Merkezin ulusal ve uluslararası kuruluşlarla işbirliği yapmasına karar vermek, ilgili esasları belirlemek ve Üniversite Yönetim Kuruluna sunmak üzere Müdüre teklif etmek.

g) İlgili mevzuat hükümleri ile verilen diğer görevleri yerine getirmek.

Danışma Kurulu

MADDE 13 – (1) Danışma Kurulu, Merkezin amaçları ve faaliyetleri doğrultusunda nitelikli akademik veya endüstriyel çalışmalara sahip olan Üniversite içinden veya istekleri halinde dışından kişiler arasında Yönetim Kurulu tarafından önerilen ve Rektör tarafından görevlendirilen en çok 30 üyeden oluşur. Müdür ve müdür yardımcılarını Danışma Kurulunun doğal üyeleridir. Danışma Kurulu üyelerinin görev süresi üç yıldır. Görev süresi biten üyeler, yeniden aynı usulle görevlendirilebilir. Danışma Kurulu yılda en az bir kez Müdürün çağrısıyla toplanır.

Danışma Kurulunun görevleri

MADDE 14 – (1) Danışma Kurulunun görevleri şunlardır:

a) Üniversitenin bilimsel ve teknolojik potansiyelinin artırılmasında Merkezin işleriyle ilgili olarak her türlü öneriyi sunmak, alınacak tedbirler ve yapılacak uygulamalar hakkında görüş bildirmek.

b) Ülkedeki sanayi kuruluşları ile diğer bilimsel ve teknolojik kuruluşlarla iş birliği ortamının oluşturulup geliştirilmesine katkıda bulunacak kararlar almak.

c) Üniversite dışı finans kaynaklarının değerlendirilmesi konusunda görüş bildirmek ve bu yönde girişimlerde bulunulması için öneriler geliştirmek.

ç) Merkezin amaç ve faaliyet alanlarıyla ilgili uzman kişilerin görüş ve düşüncelerinin alınmasına imkân sağlamak.

7.2- Kaynakların Yönetimi

Merkezin akademik, teknik ve idari personel ihtiyacı, 2547 sayılı Kanununun 13 üncü maddesine göre Müdürün önerisi üzerine Rektör tarafından görevlendirilen personel tarafından karşılanır. Taşınır ve taşınmaz işlemleri ise ilgili mevzuat gereğince yapılmakta olup bunların yönetimi Taşınır Kayıt Yönetim Sistemi (TKYS) ve Kamu Harcama ve Muhasebat Bilişim Sistemi (KBS) üzerinden gerçekleştirilmektedir.

7.3- Bilgi Yönetim Sistemi

Merkezimizin faaliyet ve sürece ilişkin verileri toplamak, analiz etmek ve raporlamak üzere aşağıdaki sistemler kullanılmaktadır:

1. Öğrenci Bilgi Sistemi (OBİSİS)
2. Akademik Veri Yönetim Sistemi (AVESİS)
3. Proje Süreçleri Yönetim Sistemi (BAPSİS)
4. Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS)
5. Akademik Teşvik Ödeneği Süreç Yönetim Sistemi (ATÖSİS)
6. Uzaktan Eğitim Yönetim Sistemi (LMS)

Toplanan verilerin güvenliği, gizliliği (kişisel bilgiler gibi gizlilik gerektiren verilerin güvenliği ve üçüncü şahıslarla paylaşılmaması) ve güvenilirliği kişisel şifre yöntemleri ile sağlanmaktadır.

7.4- Destek Hizmetleri

5018 sayılı Kamu Mali Yönetim Kanunu, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu ve ilgili yönetmelikler kapsamında gerekli teknik şartname ve belirlenen ihtiyaçlar çerçevesinde rekabet unsurunu öne çıkararak kurum dışından idari ve/veya destek hizmetlerinin alımları yapılmaktadır.

7.5- Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik

Merkezimizin yapmış olduğu bütün faaliyetler, bu faaliyetlerden faydalanan birimlerin ilan panolarında duyurulmaktadır. Ayrıca web sayfası üzerinden, faaliyetlerle ilgili duyurular güncel olarak yapılmaktadır (gida.kayseri.edu.tr).

8 - SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

8.1- Sonuç

Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 10 Mart 2020 tarih ve 30845 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak kurulmuş ve faaliyete başlamıştır. Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi bünyesinde çeşitli gıda ürünlerinin üretimi ve analizleri gerçekleştirilmektedir. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezimiz; 1150 m2 kapalı alanda 2 kat üzerine inşa edilen binamızda 4 farklı üretim bölümü, 1 adet laboratuvar ve 4 adet idari büro bulunmaktadır. Bunlara ek olarak üretim ve satış uygulama bölümlerinde toplam 11 idari personel çalışmaktadır. Yönetim ve üretim ünitelerinden sorumlu alanında uzman 5 akademik personel görev yapmaktadır. Üretilen ürünlerin satılması için Merkezimiz bünyesinde 3 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif olarak hizmet vermektedir. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde bu üretim faaliyetlerinin yanında, Safiye Çıkrıkoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama ve laboratuvar dersleri de halihazırda merkez bünyesinde yürütülmektedir. Merkezimiz bünyesinde bulunan üretim bölümlerinde gerek kendi öğrencilerimize gerekse de diğer üniversitelerden gelen öğrencilere staj ve uygulama yapma olanağı da sunulacaktır. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezi bünyesinde hem devlet hem de özel sektör çalışanlarına yönelik teorik ve uygulamalı olarak çeşitli eğitim ve seminerler düzenlenecektir.

Üstünlükler

Merkez kampüste yer alması ve ulaşımının kolay olması

Yöneticilere kolay ulaşabilme

Akademik kadro arasında olumlu ilişkiler

Gıda endüstrisinin rekabet gücünü artırmak

Araştırma ve uygulama faaliyetlerinin olması

Yönetici ve çalışanların alanlarında uzman olması

Yenilikçi ve öğrenci odaklı olması

Huzurlu bir üniversite ortamında bulunması

Öğrenciler dışında diğer kurum ve kişilere de hizmet vermesi

Sanayi ile iş birliği içinde olması

Kaliteli ve güvenilir gıda üretiminin gerçekleşmesi

Zayıflıklar

Merkezin yeni kurulmasından dolayı alt yapı eksikliği

Tanınırlığının istenilen seviyede olmaması

Laboratuvar alet ve ekipmanların yetersizliği

Personel sayısının eksikliği

Makine ve teçhizat yetersizliği

Teknolojik altyapının istenilen seviyede olmaması.

Gıda Analizlerinin yetersiz olması

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezimiz yeni kurulmuş olmasına rağmen kısa sürede faaliyete geçerek birçok projede görev almış ve çeşitli kurumlara danışmanlık yapmış ve destek vermiştir. Amaçlar ve hedefler doğrultusunda yetiştireceği yenilikçi, girişimci, genç ve dinamik gıda teknikerleri ile uzman akademik kadrosunun üretim ve araştırma projeleriyle gıda bilimine katkıda bulunacaktır. Kamu ve özel sektör kurum ve kuruluşları ile etkin iş birliği yaparak Türkiye'nin gıda üretimi alanındaki politikalarının belirlenmesine katkılar sağlayacak noktaya gelecektir. Merkez faaliyetlerini gerçekleştirmek için tüm eksiklikler giderildikten sonra istenilen hedeflere kısa zamanda ulaşılacaktır. Merkezimizin güçlü ve zayıf yönleri doğrultusunda ekip ruhu ile çalışarak tüm eksiklikler giderildikten sonra öğrenci ve sanayi ile iş birliği içinde istenilen seviyeye gelineceği açıktır. Bu doğrultuda Merkezimizin zayıf yönlerini gidermek amacıyla, yeni makinelerin alınması, uzman personel istihdamı ve yeni laboratuvarların kurulması ile kaliteli ve güvenilir organik gıda üretimi, ve etkin proje odaklı hedeflerimizi gerçekleştirebiliriz.