



**KAYSERİ
ÜNİVERSİTESİ**

KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

2022 Yılı Birim İç Değerlendirme Raporu

1 - ÖZET

1.1- Özet

10 Mart 2020 tarihli ve 30845 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi faaliyete başlamıştır. Merkezimiz bünyesinde daha modern ve hijyenik üretim yapmak amacıyla Kayseri'li hayırsever iş adamları Mustafa, Mehmet ve Hasan Çıkrıkçıoğlu kardeşlerin anneleri merhum Safiye Çıkrıkçıoğlu adına yaptırılan yeni binamıza 15 Şubat 2021 yılında taşındık. 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 13 idari personel çalışmaktadır. Yönetim ve üretim ünitelerinden sorumlu alanında uzman 6 akademik personel görev yapmaktadır. Üretilen ürünlerin satılması için Merkezimiz bünyesinde 5 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.

2 - BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

2.1- İletişim Bilgileri

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkez Müdürü

Dr. Öğr. Üyesi Elif DEMİRAL

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 2.kat, Kayseri, Türkiye +90 352 432 38 38/13300

elif.demiral@kayseri.edu.tr

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkez Müdür Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi 2.kat, Kayseri, Türkiye +90 352 432 38 38/13303

mustafacavus@kayseri.edu.tr

2.2- 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, 1 Merkez Müdür Yardımcısı ve 4 akademik personel olmak üzere toplam 6 kişi görev yapmaktadır. Aynı zamanda Birimimiz bünyesinde görevlendirilmiş 13 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 peyniri 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 çeşitli süt ürününün üretimi gerçekleştirilmektedir. 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 5 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.

2.3- 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 - LİDERLİK, YÖNETİŞİM VE KALİTE

3.1- A.1. Liderlik ve Kalite

Merkez Kalite Komisyonumuz, Müdürümüz Dr. Öğr. Üyesi Elif DEMİRAL ve Müdür Yardımcımız Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ' dan oluşmaktadır. Komisyonumuz 2022 Yılı Birim İç Değerlendirme Raporunun hazırlanması görevini yerine getirecektir.

3.2- A.2. 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.

3.3- A.3. Yönetim Sistemleri

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.

3.4- A.4. 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.

3.5- A.5. Uluslararasılaşma

Birimimizde bir uluslararasılaşma politikası henüz bulunmamaktadır. Bununla ilgili çalışmalar yapılmakta olup en kısa zamanda oluşturulacaktır.

4 - EĞİTİM VE ÖĞRETİM

4.1- B.1. Program Tasarımı, Değerlendirmesi ve Güncellenmesi

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- B.2. Programların Yürütülmesi (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.

4.3- B.3. Öğrenme Kaynakları ve Akademik Destek Hizmetleri

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 farklı üretim üniteleri ile öğrenciler derslerin uygulamalarını uzmanlardan öğrenmektedirler.

4.4- B.4. Öğretim Kadrosu

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.

5 - ARAŞTIRMA VE GELİŞTİRME

5.1- C.1. Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve 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.

5.2- C.2. Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

Araştırma yetkinliğinin geliştirilmesi ve iyileştirilmesi için Merkezimizde görevli öğretim elemanlarının yayın, proje, patent, bildiri vs. yapmaları teşvik edilmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişmelerini 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.

5.3- C.3. 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- D.1. Toplumsal Katkı Süreçlerinin Yönetimi ve Toplumsal Katkı Kaynakları

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezinde 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 peyniri 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. Merkezimizde günlük ortalama 2 ton süt işlenerek çok farklı süt ürünlerinin üretimi gerçekleştirilmektedir. Laboratuvar bölümümüzde alınan çeşitli cihazlar yardımıyla hammadde ve ürünlerimizin fizikokimyasal ve mikrobiyolojik analizleri rutin olarak yapılmaktadır. Merkezimiz bünyesinde 5 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif olarak hizmet vermektedir. Satış merkezlerimiz; Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz Kampüsü Merkez satış merkezi, Talas Anayurt satış merkezi, Talas Bahçelievler satış merkezi, daha önceden hizmet vermekte iken 2022 yılı içerisinde Melikgazi Düvenönü satış merkezi ve Talas TOKİ satış merkezi faaliyete başlamıştır. Ürün Sunum ve Satış Uygulama Merkezlerimizin sayısını kısa zamanda artırarak Kayserinin geneline hizmet vermek de faaliyet planlarımız arasında yer almaktadır. 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.

6.2- D.2. Toplumsal Katkı Performansı

Merkezimiz bünyesinde 5 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif olarak hizmet vermektedir. Satış merkezlerimiz; Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz Kampüsü Merkez satış merkezi, Talas Anayurt satış merkezi, Talas Bahçelievler satış merkezi, daha önceden hizmet vermekte iken 2022 yılı içerisinde Melikgazi Düvenönü satış merkezi ve Talas TOKİ satış merkezi faaliyete başlamıştır. Ürün Sunum ve Satış Uygulama Merkezlerimizin sayısını kısa zamanda artırarak Kayserinin geneline hizmet vermek de faaliyet planlarımız arasında yer almaktadır. Talas Belediyesi'nin Orta Anadolu Kalkınma Ajansı ile birlikte yürüttüğü Talas Süt Evi Projesine Merkezimiz ortak oldu. Proje kapsamında uygulama yeri Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin üretim tesisi olarak belirlendi. Tesisimize proje kapsamında hibe edilen makinaların kurulumu tamamlanmış ve üretimde kullanılmaya başlanmıştır. Yine proje kapsamında Talas ilçesinde bulunan kırsal mahallemizde bulunan sütlerin toplanması için üreticilere 150 lt kapasiteli soğutma tankları verilerek üreticilerin sütleri merkezimizde işlenerek süt ürünleri olarak Talas ve Kayseri genelinde hizmete sunulmuştur. Bu proje ile köylülerin emekleri değer bulmuş olup, aynı zamanda insanlarımız organik ve güvenli ürünlere ulaşmıştır. Aynı zamanda proje kapsamında Talas ilçesine özgü olan Talas otlu çömlük peyniri ve Zincidere Kuru Kaymağının coğrafi işaret başvuruları Talas belediyesi ile işbirliği içinde yapılmıştır. 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 - SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

7.1- SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

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 farklı üretim bölümleri, 1 adet laboratuvar ve 4 adet idari büro bulunmaktadır. Bunlara ek olarak üretim ve satış uygulama bölümlerinde toplam 13 idari personel çalışmaktadır. Yönetim ve üretim ünitelerinden sorumlu alanında uzman 6 akademik personel görev yapmaktadır. Üretilen ürünlerin satılması için Merkezimiz bünyesinde 5 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.

Üstünlükler

Merkez kampüste yer alması ve ulaşımının kolay olması

Yöneticilere kolay ulaşılabilme

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 teknikleri 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 hedeflerimi gerçekleştirebiliriz.