



**KAYSERİ
ÜNİVERSİTESİ**

KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

2021 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 yaptırdıkları yeni binamıza 15 Şubat 2021 yılında taşındık. 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 4 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif olarak hizmet vermektedir. Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezi bünyesinde çeşitli gıda ürünlerinin üretimi ve analizleri gerçekleştirilmektedir. Aynı zamanda Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrenciler için uygulama dersleri ve laboratuvar dersleri, merkez bünyesinde gerçekleştirilmekte olup, bunun yanında öğrenciler stajlarında merkezimiz bünyesinde yapabilmektedirler. Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezi bünyesinde hem devlet hemde özel sektör çalışanlarına yönelik çeşitli eğitim ve seminerler düzenlenecektir. Kısa zamanda Kayseride hatırı sayılır bir araştırma merkezi olma yolunda önemli adımlar atılacaktır. 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 başlıklar 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- BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

1. İletişim Bilgileri

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü

Öğr. Gör. Dr. 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 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. 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. 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 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. Özel gıdalar ünitesinde, kahvaltılık sos, 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 4 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif olarak hizmet vermektedir. Satış merkezlerimizden Erciyes Üniversitesi ve Talas Anayurt şubemiz daha önceden hizmet vermekte iken 11 Ocak 2021 yılında Safiye Çıkrıkçıoğlu Ürün Sunum ve Satış Uygulama Merkezi, ana kampüsümüz olan Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz Kampüsünde, 25 Mayıs'ta ise Bahçelievler Ürün sunum ve satış uygulama merkezimiz faaliyete başlamıştır. Safiye Çıkrıkçıoğlu Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezinde üretilen bitkisel ve hayvansal ürünler Kayserililerin hizmetine sunulmaktadır. Merkezimiz planlama ve denetiminde üretilen hayvansal ve bitkisel ürünler kamuoyunda büyük beğeni görmektedir. Önümüzdeki yıllarda Ürün sunum ve satış merkezlerini 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 sunulmaktadır. Merkezimiz laboratuvar altyapısını geliştirmek amacıyla 2021 Aralık ayında 32 adet gıda analiz cihazı alımı gerçekleştirmiştir. Cihazların kurulum süreci devam etmekte olup 2022 yılında faaliyete geçerek hem merkezimizde üretilen ürünlerin kontrolü hemde Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama dersleri bu laboratuvar da gerçekleştirilecektir.

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; büyüüp, 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 • Paylaşımcılık • 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, YÖNETİM VE KALİTE

3.1- Liderlik ve Kalite

Merkezimiz, kurumsal dönüşümünü sağlayacak yönetim modeline sahip, iç kalite güvence mekanizmalarını oluşturulmuş ve kalite güvence kültürünü içselleştirilmiştir.

3.2- Misyon ve Stratejik Amaçlar

MİSYON VE VİZYON

Misyon

- 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.

Vizyon

- 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 iş birliği yaparak Türkiye'nin gıda üretimi alanındaki politikalarının belirlenmesine katkıları 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 iş birliği halinde araştırma ve geliştirme projeleri gerçekleştirmek

3.3- Yönetim Sistemleri

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

Proje Süreçleri Yönetim Sistemi (BAPSİS)

Elektronik Belge Yönetim Sistemi (EBYS)

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

3.4- 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- Uluslararasılaşma

Merkezimiz, uluslararasılaşma stratejisi ve hedefleri doğrultusunda yürüttüğü faaliyetleri periyodik olarak takip ediyor ve gerekli gördüğü eksiklikler üzerinde sürekli iyileştirme yapmaktadır.

4 - EĞİTİM ve ÖĞRETİM

4.1- 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- 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- 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 4 farklı üretim ünitesi ile öğrenciler derslerin uygulamalarını uzmanlardan öğrenmektedirler.

4.4- Öğretim Kadrosu

Merkezimizin akademik kadrosu ve personel ihtiyacı Rektörlük tarafından görevlendirmeler ile karşılanmaktadır. Eğitim-öğretim kadrosunun mesleki gelişmelerini 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- Araştırma Süreçlerinin Yönetimi ve Araştırma Kaynakları

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. 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- Araştırma Yetkinliği, İş birlikleri ve Destekler

Araştırma yetkinliğinin geliştirilmesi ve iyileştirilmesi için Merkezimizde görevli öğretim elemanlarının yayın, proje, patent, bildiri vs. yapımları teşvik edilmektedir. Öğretim elemanlarının mesleki gelişmelerini arttırmak ve öğretim becerilerini iyileştirmek için çeşitli kongre, sempozyum, çalıştay ve eğitim kurslarına katılımı 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- 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 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 yapılması planlanmaktadır. Merkezimiz bünyesinde 4 adet ürün sunum ve satış merkezi aktif olarak hizmet vermektedir. Satış merkezlerimizden Erciyes Üniversitesi ve Talas Anayurt şubemiz daha önceden hizmet vermekte iken 11 Ocak 2021 yılında Safiye Çıkrıkçıoğlu Ürün Sunum ve Satış Uygulama Merkezi, ana kampüsümüz olan Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz Kampüsünde, 25 Mayıs'ta ise Bahçelievler Ürün sunum ve satış uygulama merkezimiz faaliyete başlamıştır. Safiye Çıkrıkçıoğlu Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezinde üretilen bitkisel ve hayvansal ürünler Kayserililerin hizmetine sunulmaktadır. Merkezimiz planlama ve denetiminde üretilen hayvansal ve bitkisel ürünler kamuoyunda büyük beğeni görmektedir. Önümüzdeki yıllarda Ürün sunum ve satış merkezlerini 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 sunulmaktadır. Merkezimiz laboratuvar altyapısını geliştirmek amacıyla 2021 Aralık ayında 32 adet gıda analiz cihazı alımı gerçekleştirmiştir. Cihazların kurulum süreci devam etmekte olup 2022 yılında faaliyete geçerek hem merkezimizde üretilen ürünlerin kontrolü hemde Safiye

Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknoloji programı ğrencilerinin uygulama dersleri bu laboratuvar da geekleştirilecektir. Merkezimizin toplumsal katkı için ayrılmış bütçesi olmamakla beraber Gıda alışmaları 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- Toplumsal Katkı Performansı

Üniversitemiz Aşçılık Kulübü ve Develi Hüseyin şAHİN MYO Aşçılık ğretim elemanları Merkezimizi 22.12.2021 tarihinde teknik gezi kapsamında ziyaret etmiştir. Ziyaret kapsamında merkezimizde bulunan üretim bölümleri ve laboratuvar gezdirilmiş ve detaylı bilgiler öğrencilere ve ğretim elemanlarına sunulmuştur. etin şen Bilim ve Sanat Merkezi'nden 20 özel yetenekli ğrenci, "TÜBİTAK Bilim ve Toplum Projeleri 4004 Doğa Eğitimi ve Bilim Okulları" destekleme programı kapsamında Merkezimizi ziyaret etmiştir. Bu kapsamda özel yetenekli öğrencilere, üretim aşamaları, üretilen rnler, Ar-Ge ve laboratuvar çalışmaları hakkında bilgiler verilmiştir. Proje kapsamında Erciyes Dağı, Sultan Sazlığı, Koramaz Vadisi, Kayseri Üniversitesi Gıda alışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi, Kayseri Bilim Merkezi ve Kayseri kültür turu etkinlikleri ile, öğrencilere okul dışı öğrenme ortamlarını tanımaları ve eğlenerek öğrenme farkındalığının kazandırılması amaçlı bilim, kültür, spor ve sanat içerikli program uygulanmasına Merkezimiz destek vermiştir. Talas Belediyesi'nin Orta Anadolu Kalkınma Ajansı ile birlikte yürüttüğü Talas Süt Evi Projesine Merkezimiz ortak olmuştur. Proje kapsamında uygulama yeri Gıda alışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin üretim tesisi olarak belirlendi. Merkezinin desteği ile yrtelemek bu proje ile 22 kırsal mahallede üretilen sütlerin, süt ürünleri olarak Talas ve Kayseri genelinde değerlendirilmesi hedeflenmektedir. Bu proje ile köylülerin emekleri değer bulmuş olup, aynı zamanda insanlarımız organik ve güvenli ürünlere ulaşmış olacaktadırlar. Proje kapsamında Talas ilçesine özgü bazı süt ürünlerinin üretimi merkezimiz tarafından yapılacak ve bu ürünlerin coğrafi işaret almaları sağlanacaktır. 2021 yılı içinde Safiye ıkrıkıoğlu rn Sunum ve Satış Uygulama Merkezi ve Bahçelievler rn sunum ve satış uygulama merkezimiz faaliyete başlamıştır. Safiye Çıkrıkçıoğlu Gıda alışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezinde üretilen bitkisel ve hayvansal rnler Kayserililerin hizmetine sunulmaktadır. Merkezimiz planlama ve denetiminde üretilen hayvansal ve bitkisel ürünler kamuoyunda büyük beğeni görmektedir. Önümüzdeki yıllarda ürün sunum ve satış merkezlerini artırarak Kayserinin geneline hizmet vermek de faaliyet planlarımız arasında yer almaktadır.