



T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü

Sayı :E-65140086-040.05-3002
Konu :2020 Yılı Birim Faaliyet Raporları

REKTÖRLÜK MAKAMINA
(Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı)
Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler No:5
Talas/KAYSERİ

İlgi : 04.12.2020 tarihli ve 7713 sayılı yazınız

Merkezimiz 2020 yılına ait Faaliyet Raporu ekte sunulmuştur.

Doç.Dr. Hasan CANKURT
Merkez Müdürü

Ek:2020 Yılı Faaliyet Raporu

Belge Doğrulama Kodu :BECDSUNCR Pin Kodu :84722

Belge Takip Adresi :
[https://ebys.kayseri.edu.tr/envision/validate_doc.aspx?](https://ebys.kayseri.edu.tr/envision/validate_doc.aspx?V=BECDSUNCR)
V=BECDSUNCR

Adres:Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler No:5 Talas/KAYSERİ
Telefon:0352 504 38 38 Faks:0352 504 38 37
e-Posta:gensek@kayseri.edu.tr Elektronik Ağ:www.kayseri.edu.tr
Kep Adresi:kayseriuni@hs01.kep.tr

Bilgi için: Hasan Cankurt
Unvanı: Merkez Müdürü
Tel No: 0



KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

**GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE
ARAŞTIRMA MERKEZİ**

**FAALİYET RAPORU
2020**

OCAK 2021

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

BİRİM YÖNETİCİSİ SUNUŞU	3
I- GENEL BİLGİLER	4
A. MİSYON VE VİZYON	4
B. YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLAR	5
C. İDAREYE İLİŞKİN BİLGİLER	7
1. Fiziksel Yapı	8
2. Örgüt Yapısı.....	9
3. İnsan Kaynakları.....	13
4. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi	16
II- AMAÇ VE HEDEFLER	17
A. BİRİMİN AMAÇ VE HEDEFLERİ	17
III-FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER	19
A. MALİ BİLGİLER	18
1. Diğer Hususlar.....	18
B. PERFORMANS BİLGİLERİ	19
1. Faaliyet ve Proje Bilgileri	19
IV-KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ	20
A. ÜSTÜNLÜKLER	20
B. ZAYIFLIKLAR	21
V- ÖNERİ VE TEDBİRLER	21
İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI	22

BİRİM YÖNETİCİSİ SUNUŞU

10 Mart 2020 tarihli ve 30845 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezi 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 gerçekleştirilecektir. Aynı zamanda Safiye Çıkrıkçioğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrenciler için uygulama dersleri ve laboratuvar dersleri, merkez bünyesinde gerçekleştirilecek olup, bunun yanında öğrenciler stajlarında merkezimiz bünyesinde yapabileceklerdir. Aynı zamanda 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.



Doç.Dr. Hasan CANKURT

Müdür

I- GENEL BİLGİLER

A. Misyon ve Vizyon

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 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 iş birliği halinde araştırma ve geliştirme projeleri gerçekleştirmek

B. Yetki, Görev ve Sorumluluklar

Müdür Yetki, Görev ve Sorumlulukları

Merkezin yönetim organları şunlardır:

- a) Müdür.
- b) Yönetim Kurulu.
- c) Danışma Kurulu

Müdürün Görevleri:

(1) Her yılı sonunda ve istendiğinde Merkezin genel durumu ve işleyişi hakkında Rektöre rapor vermek,

(2) Merkezin ödenek ve kadro ihtiyaçlarını gerekçesi ile birlikte Rektörlüğe bildirmek, Merkez bütçesi ile ilgili öneriyi Merkez Yönetim Kurulunun da görüşünü aldıktan sonra Rektörlüğe sunmak,

(3) Merkez birimleri ve her düzeydeki personeli üzerinde genel gözetim ve denetim görevini yapmak,

(4) Merkezi temsil etmek, Yönetim Kuruluna ve Danışma Kuruluna başkanlık etmek, Yönetim Kurulunun gündemini hazırlamak, Kurulları toplantıya çağırmak, toplantıları yönetmek, Yönetim Kurulunun kararlarını uygulamak

(5) Merkez bünyesinde faaliyette bulunan laboratuvarlar ve üretim merkezlerinin kendi kaynaklarını oluşturması 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.

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

Müdür Yardımcısının Yetki, Görev ve Sorumlulukları:

Müdüre çalışmalarında yardımcı olmak üzere, Üniversitenin kadrolu öğretim elemanlarından en fazla iki kişi, Müdürün önerisi ile Rektör tarafından müdür yardımcısı olarak görevlendirilir. Müdür yardımcıları, 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. 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.

Mali Yetki Görev ve Sorumluluklar

a) Harcama Yetkilisinin (Müdür) Görev, Yetki ve Sorumlulukları:

- Merkez bütçesini hazırlamak,
- Yapılan tüm harcamaları kontrol etmek,
- Harcama talimatı vermek,
- Ödenek tutarında harcama yapmak,
- Ön Mali Kontrol sürecinin gerçekleştirilmesini sağlamak,
- Ödeme emri belgesini imzalamak.

b) Gerçekleştirme Görevlisinin Görev, Yetki ve Sorumlulukları:

Merkezin bütçesini hazırlamak, harcama kalemlerini takip ederek harcamaların sağlıklı biçimde yürütülmesini sağlamak.

Mali Yetkililer

Harcama Yetkilisi	Gerçekleştirme Görevlisi	Taşınır Kayıt Yetkilisi
Doç. Dr. Hasan CANKURT	Öğr. Gör. Dr. Mustafa ÇAVUŞ	Duran TUĞRAL

C. İdareye İlişkin Bilgiler

Tarihçesi

10 Mart 2020 tarihli ve 30845 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezi faaliyete başlamıştır. Kayseri’li hayırsever iş adamları Mustafa, Mehmet ve Hasan Çıkrıkçioğlu kardeşlerin anneleri merhum Safiye Çıkrıkçioğlu adına yaptırdıkları 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 gerçekleştirilecektir. Aynı zamanda öğrenciler için uygulama dersleri ve laboratuvar dersleri merkez bünyesinde gerçekleştirilecek olup, bunun yanında öğrenciler stajlarını da merkezimiz bünyesinde yapabileceklerdir.

Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezimiz; 1150 m² kapalı alanda 2 katlı olarak inşa edilen binada 4 farklı üretim bölümü, 1 adet laboratuvar, 4 idari büro bulunmaktadır.

2. Fiziksel Yapı



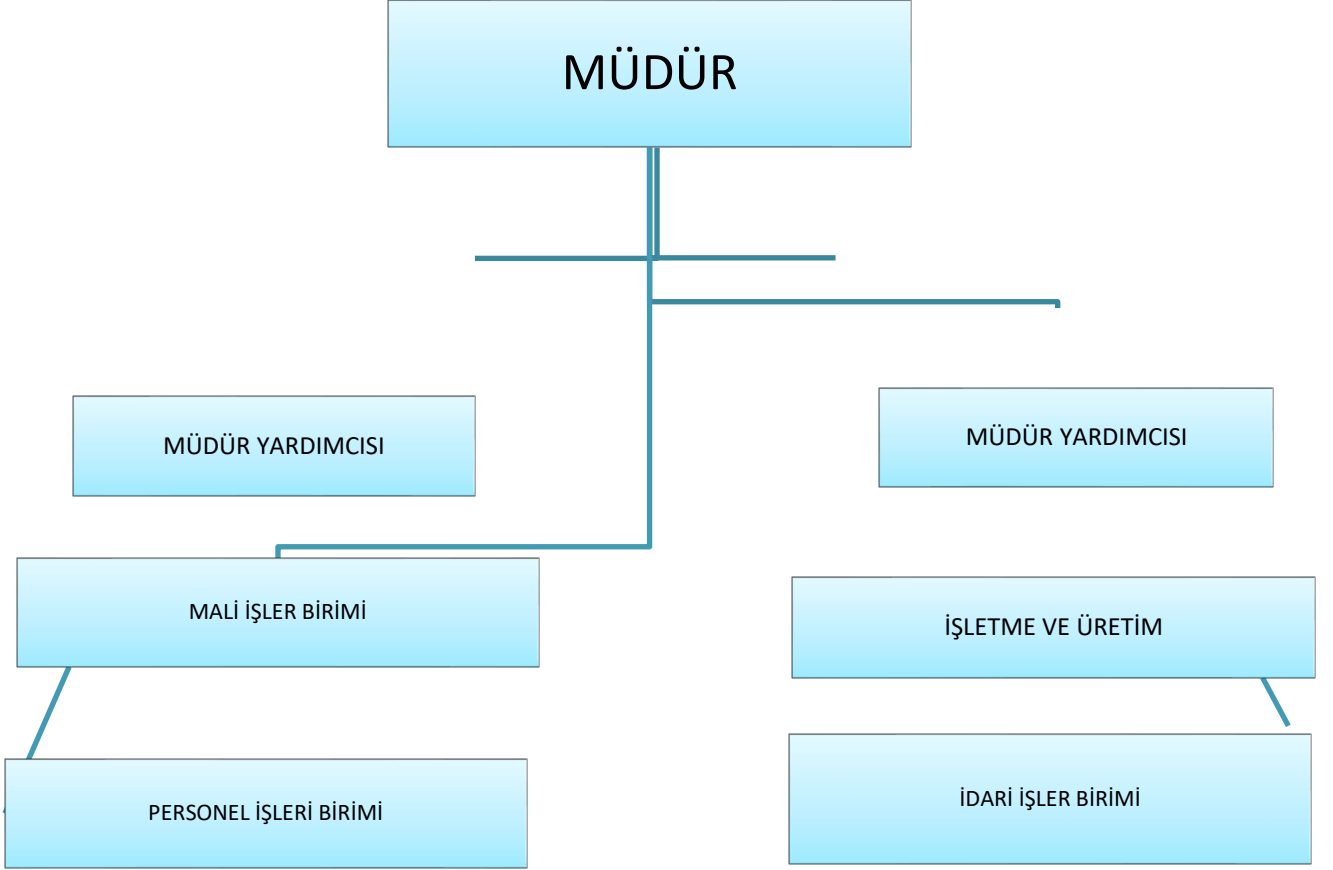
Birim alanı		Yüzölçümü (m ²)
Kapalı alan		1150m ²
Açık alan		400 m ²
Toplam		1550 m ²

Eğitim Alanları	Alan (m ²)	
Anfi	-	
Derslik	-	
Laboratuvar	80 m ²	
Toplam	80 m ²	

Sosyal Alanlar	Alan(m ²)	
	Sayı	Alan
Kantinler	-	
Kafeteryalar	-	
Yemekhaneler	-	
Toplam	-	

Toplantı ve Konferans Salonları	Alan (m ²)	
	Sayı	Alan
Toplantı	-	
Konferans	-	
Toplam	-	

3. Örgüt Yapısı



31.12.2019 Tarihi İtibariyle Taşınır Programında kayıtlı bulunan Birim Envanteri

S.NO	ADI	CİNSİ	TOPLAM
1	Pistonlu Hava Kompresörleri Markasız	Makina	1
2	Pompalar Markasız Santrifüj Pompa	Makina	6
3	Bulaşık Yıkama Makineleri Ve Ekipmanları Markasız	Makina	1
4	Dondurucular Markasız	Makina	1
5	Dondurucular Uğur Derin Dondurucu	Makina	1
6	Dondurucular Arçelik Derin Dondurucu 2595 A+D 500 DD	Makina	2
7	Dondurma Makineleri Uğur Dondurma Mak.	Makina	1
8	Fırınlr Markasız	Makina	1
9	Ocaklar Markasız Ocak	Makina	1
10	Şofbenler Markasız	Makina	2
11	Mutfak Robotları Markasız	Makina	1
12	Meyve Sıkacakları Markasız Katı Meyve Sık	Makina	1
13	Aspiratörler Ve Fanlar Markasız Kontrollü Asmofer Kut.	Makina	1
14	Diğer İçecek Hazırlam Makineleri Markasız Ayran Mak.	Makina	1
15	Vakum Makineleri Markasız Kontini Vakum Mak.	Makina	1
16	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılmayan Diğer Cihaz Ve	Makina	1
17	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılmayan Diğer Cihaz Ve	Makina	1
18	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılmayan Diğer Cihaz Ve	Makina	1
19	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılmayan Diğer Cihaz Ve	Makina	1
20	Ağırlık Ölçme Cihaz Alet Ve Ekipmanları Markasız Hassas Terazi	Makina	2
21	Spektrometreler/Spektrofotometreler Difraktometreler Markasız Yek Işınlı	Makina	1
22	Analiz Cihazları Oşinografi Markasız Oşinografi Cihazı	Makina	1
23	Sıcaklık İletken Ve PH Ölçme Cihazları Markasız PH Ölçer	Makina	3
24	Homojenizatörler Markasız Homojenaratör	Makina	1
25	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler Markasız Ayran Kazanı	Makina	1
26	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler Markasız Fermentasyon Kazanı	Makina	1
27	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler Markasız Seperatör Süt İçin	Makina	1
28	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler Markasız Cıp Sistemi	Makina	1
29	Diğer Gıda Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler Markasız Isıtma Beyni	Makina	1
30	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler Markasız Bekletme Kazanları	Makina	2
31	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler Markasız Pastörizatör	Makina	1
32	Takım/Alet Taşıma Arabaları Markasız Alet Taşıma Arabası	Makina	2
33	Takım/Alet Taşıma Arabaları Markasız Kaşar Arabası	Makina	1
34	Malzeme Taşıma Arabası Markasız Taşıma Arabası	Makina	1
35	Derin Dondurucular Markasız Derin Dondurucu	Makina	2
36	Derin Dondurucular Arçelik Derin Dondurucu	Makina	1
37	İlaç Dolapları Markasız İlaç Dolabı	Makina	1
38	Klimalar Markasız	Makina	1
39	Modülertip Dolaplar Markasız Labaratuvar Dolabı	Makina	3

40	Çalışma Koltukları Markasız	Makina	1
41	Tencereler Markasız Tencereler	Makina	4
42	.		
43	Diğer İnşaat Makineleri Ve Aletleri Markasız Soğuk Hava Dep.	Makina	1
44	Fırınlr Markasız Mikrodalga Fırınlr	Makina	1
45	Ocaklar Markasız Ocak	Makina	6
46	Şofbenler Markasız	Makina	1
47	Kıyma Makineleri Markasız Kıyma Mak.	Makina	1
48	Kıyma Makineleri Markasız Kıyma Dolum Mak.	Makina	1
49	Diğer Öğütme,Kıyma Ve Püre Yapma Amaçlı Cihazlar Markasız Panter Testere (GSA	Makina	1
50	Vakum Makineleri Markasız Vakum Mak.	Makina	1
51	Elektrikli Bıçaklar Markasız Elektrikli Bıçak	Makina	1
52	Laboratuvar Tipi Fırınlr Markasız Kül Fırınları	Makina	1
53	Derin Dondurucular Markasız Derin Dondurucu	Makina	1
54	İlaç Dolapları Markasız İlaç dolabı	Makina	1
55	Klimalar Markasız	Makina	2
56	Hava Kurutma Ve Nemlendirme Cihazları Markasız Kurutma Ve Nemlendirme Cihz.	Makina	2
57	Tencereler Markasız Tencereler	Makina	4
58	Seyyar Tanklar Ve Tüpler Markasız Oksijen Tüptü	Makina	1
59			
60	Çalışma Tezgahları Markasız Çalışma Tezgahı	Makina	1
61	Fırınlr Markasız Ekmek Fırını	Makina	2
62	Mikserler Markasız Hamur Karıştırıcılar	Makina	2
63	Davlumbaz Markasız	Makina	1
64	Sebze Doğrama Makineleri Markasız Sebze Doğrama Mak.	Makina	1
65	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılmayan Diğer Cihaz Ve	Makina	1
66	Tavalr Markasız Tavalr	Makina	10
67			
68	Dodurucular Uğur Dondurma Soğutucusu	Makina	1
69	Diğer Soğutma Ve Dondurma Amaçlı Cihazlar Markasız Sütçük Reyonu 375 cm.	Makina	1
70	Hırsız Alarm Sistemleri Markasız Teknim VAP404PT Geliş Alrm	Makina	1
71	Dijital kayıt Sistemleri Markasız Hikvision 7108 HGI-F1/N720P S-	Makina	1
72	Barkod Yazıcılar Ve Okuyucular, Optik Okuyucular Markasız Peskon Tiger CS95 RF	Makina	1
73	Barkod Yazıcılar Ve Okuyucular, Optik Okuyucular Markasız Sunlux XL 6200A USB	Makina	1
74	Diğer Bilgisayar Çevre Birimleri Markasız Mikro Hızlı Satış Programı	Makina	1
75	Sabit Kameralar Markasız Hikvision 1023GOE-12MP+MM Mini Bullet Kamera	Makina	3
76	Yazar Kasalar Markasız Palmx Athena Pos 15* Core 15 2.0GHZ 4GB 65GB SSD Pos PC	Makina	1
77	Diğer Yazı Makineleri Ve Donanımları Markasız Person PSHOP CD4141 5 Gözülü Para	Makina	1
78			
79	Diğer İnşaat Makineleri Ve Aletleri Markasız Soğuk Hava Dep.	Makina	1
80	Buzdolapları Markasız Sütçük Buzdolabı	Makina	2
81	Dondurucular Uğur Derin Dondurucu	Makina	2
82	Dondurucular Uğur Uğur UMD2100 D/S Bodrum Soğutucu	Makina	1

83	Ağırlık Ölçme Cihaz, Alet Ve Ekipmanları Markasız Teraziler	Makina	1
84	Optik Dedektörler Markasız Dedektör	Makina	1
85	Dijital Kayıt Sistemleri Markasız Kamera Kayıt Cihazı	Makina	1
86	Ekranlar Markasız Ekranlar	Makina	1
87	Diğer Bilgisayar Çevre Bilimleri Markasız Perkan Dokunmatik Kios	Makina	1
88	Telsiz Telefonlar Markasız	Makina	1
89	Lecternler İçin Aydınlatma Güç Kaynağı Veya Veri Elemanları Inform 2KW Güç	Makina	1
90	Gece Görüş Kameraları Markasız	Makina	3
91	Yazar Kasalar Markasız İngenic İDE280 Yazarkasa Pos Cihazı	Makina	1
92	Klimalar Markasız	Makina	1
93	Para kasaları Markasız Çelik Kasa	Makina	1
94	Bilgisayar Masaları Markasız	Makina	1
95	Bilgisayar Masaları Markasız Bilgisayar Masaları	Makina	1
96	Çalışma Masaları Markasız Çalışma Masalar	Makina	3
97	Çalışma Koltukları Markasız	Makina	2
98	Çalışma Koltukları Markasız Şef Koltuğu	Makina	1
99	Misafir Koltukları Markasız	Makina	2
100	Klasik Tip Sandalyeler Markasız	Makina	3
101	Metal Tabureler Markasız	Makina	1
102	Sehpalar Markasız Cam Sehpa	Makina	1
103	Etajerler Ve Kesonlar Markasız Etajerler Ve Kesonlar	Makina	1
104	Komidinler Markasız	Makina	1

4. İnsan Kaynakları

Akademik Personel

Tablolar, 31.12.2020 verilerini içermektedir.

Akademik Personel					
	Kadroların Doluluk Oranına Göre			Kadroların İstihdam Şekline Göre	
	Dolu	Boş	Toplam	Tam Zamanlı	Yarı Zamanlı
Profesör	0	0	0	0	
Doçent	1	0	1	1	
Dr. Öğretim Üyesi	0	0	0	0	
Öğretim Görevlisi	4	0	4	4	
Araştırma Görevlisi	0	0	0	0	
....					
Toplam	5	0	5	5	

Akademik Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	21-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı	0	0	2	0	1	2
Yüzde	0	0	%40	0	%20	%40

Akademik Personelin Kadın – Erkek Dağılımı			
Ünvanı	Kadın	Erkek	Toplam
Profesör	0	0	0
Doçent	0	1	1
Dr. Öğretim Üyesi	0	0	0
Öğretim Görevlisi	1	3	4
Araştırma Görevlisi	0	0	0
TOPLAM	1	4	5

İdari Personel

İdari Personel (Kadroların Doluluk Oranına Göre)			
Hizmet Sınıfları	Dolu	Boş	Toplam
Genel İdare Hizmetleri Sınıfı	2	0	2
Sağlık Hizmetleri ve Yardımcı Sağlık Hizmetleri Sınıfı	0	0	0
Teknik Hizmetler Sınıfı	3	0	3
Avukatlık Hizmetleri Sınıfı	0	0	0
Yardımcı Hizmetler Sınıfı	5	0	5
ŞOFÖR	1	0	1
Toplam	11	0	11

İdari Personelin Eğitim Durumu					
	İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Y.L. ve Dokt.
Kişi Sayısı	0	6	5	0	0
Yüzde	0	%54,54	%45,45	0	0

İdari Personelin Hizmet Süresi						
	1-5 Yıl	6-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21-25 Yıl	26 Yıl ve Üzeri
Kişi Sayısı						
Yüzde						

İdari Personelin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	20-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı	1	1	4	5		
Yüzde	%9,09	%9,09	%36,36	%45,45		

Personelin Kadın-Erkek Dağılımı		
	Kadın	Erkek
Kişi Sayısı	1	10
Yüzde	%9,09	%90,90

İşçiler

İşçiler (Çalıştıkları Pozisyonlara Göre)			
	Dolu	Boş	Toplam
Sürekli İşçiler	8	0	8
Vizeli Geçici İşçiler (adam/ay)	-	-	-
Vizesiz işçiler (3 Aylık)	-	-	-
Toplam	8	0	8

Sürekli İşçiler

Sürekli İşçilerin Hizmet Süresi						
	1 – 5 Yıl	6 – 10 Yıl	11 –15 Yıl	16 – 20 Yıl	21 – 25 Yıl	25 Yıl ve Üzeri
Kişi Sayısı					-	-
Yüzde					-	-

Sürekli İşçilerin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	20-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı						
Yüzde						

Yönetim Ve İç Kontrol Sistemi

Merkezde faaliyetlerin sağlıklı bir biçimde yürütülmesi, gerekli fiziki ve mali altyapısının oluşturulması amacıyla gerek duyulan malzemelerin alınması için harcama yetkilisi tarafından gerçekleştirme görevlisine talimat verilir. Gerçekleştirme görevlisi ise yapılacak harcamalar için Satın Alma ve Tahakkuk memurunu görevlendirir.

İŞLEM DOSYASI

Onay Belgesi (Merkez de ihtiyaç duyulan malzemelerin alınması için Harcama Yetkilisinden alınan onay)

2) Piyasa Araştırması (Alınacak malzemelerin değişik firmalardan alınan teklif mektupları değerlendirilerek ve piyasa araştırma tutanağı hazırlanarak, en uygun teklif veren firmadan fatura istemek koşuluyla giriş-çıkış belgesi ve verile emri belgesi düzenleyerek ödeneğin Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı'na gönderilmesi)

- 1) Onay Belgesi (2 Adet)
 - 2) Piyasa Araştırma Tutanağı (3 Adet)
 - 3) Fatura (2 Adet)
 - 4) Giriş Belgesi (4 Adet)- Çıkış Belgesi (3 Adet)
 - 5) Verile Emri Belgesi (3 Adet)
- (Bu işlemler 2 kişi tarafından yürütülmektedir ve belgeler 1 hafta içinde gönderilmektedir.)

Harcama Yetkilisi (Müdür)
İmza

Harcama Biriminin ön mali kontrol talep yazı
Dosyasına (Suret)

Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı / Döner Sermaye Saymanlığı

II. AMAÇ ve HEDEFLER

A) Birimin Amaç ve Hedefleri

Amaç

- 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.

Hedefler

- 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 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 iş birliği halinde araştırma ve geliştirme projeleri gerçekleştirmek

III. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

A. Mali Bilgiler

Diğer Hususlar

MİZAN

01/01/2020 - 31/12/2020

Hesap Aralığı 100 - 999

İşletmenin Adı : Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygu ve Araşt. Merk. D.S.İ

Yılı : 2020

İşletmenin Kodu : 39273806

Ayı : Aralık

H.Kod	Hesap Adı	Borç	Alacak	Borç Kalamı	Alacak Kalamı
102	BANKALAR HESABI	689.032,34	586.131,51	102.900,83	
103	VERİLEN ÇEKLER VE GÖNDERME EMİRLERİ	586.131,51	586.131,51		
120	ALICILAR HESABI	32.483,81	27.948,19	4.535,62	
123	BANKA KREDİ KARTLARINDAN ALACAKLAR	674.395,03	477.949,55	196.445,48	
150	İLK MADDE VE MALZEME HESABI	419.606,68		419.606,68	
191	İNDİRİLECEK KATMA DEĞER VERGİSİ HESABI	29.763,67	29.763,67		
320	SATICILAR HESABI	448.787,88	448.787,88		
335	PERSONELE BORÇLAR HESABI	104.343,45	104.343,45		
336	DİĞER ÇEŞİTLİ BORÇLAR HESABI	713,57	713,57		
360	ÖDENECEK VERGİ VE FONLAR HESABI	19.956,60	89.003,87		69.047,27
361	ÖDENECEK SOSYAL GÜVENLİK KESİNTİLERİ	6.636,56	6.636,56		
362	ÖDENECEK DÖNER SERMAYE	5.693,44	37.332,50		31.639,06
391	HESAPLANAN KATMA DEĞER VERGİSİ HESABI	66.109,47	66.109,47		
500	SERMAYE HESABI		1,00		1,00
600	YURTIÇİ SATIŞLAR HESABI		823.189,40		823.189,40
770	GENEL YÖNETİM GİDERLERİ HESABI	200.388,12		200.388,12	
800	BÜTÇE GELİRLERİ HESABI		690.286,54		690.286,54
805	GELİR YANSITMA HESABI	690.286,54		690.286,54	
830	BÜTÇE GİDERLERİ HESABI	619.994,79		619.994,79	
835	GİDER YANSITMA HESABI		619.994,79		619.994,79
970	KULLANILACAK BÜTÇE ÖDENEKLERİ HESABI	1.000.000,00	617.347,74	382.652,26	
971	BÜTÇE ÖDENEKLERİ HESABI		1.000.000,00		1.000.000,00
975	ÖDENEKLİ GİDERLER HESABI	617.347,74		617.347,74	
	TOPLAM	6.211.671,20	6.211.671,20	3.234.158,06	3.234.158,06

Araştırma Projeleri

Bilimsel Araştırma Proje Sayısı 2019					
Projeler	Önceki Yılda Devreden Proje	Yıl İçinde Eklenen Proje	Toplam	Yıl İçinde Tamamlanan Proje	Toplam Ödenek TL
Tübitak	-	-	-	-	-
Bilimsel Araştırma Projeleri	-	-	-	-	-
Santex	-	-	-	-	-
Diğer	-	-	-	-	-
TOPLAM			-		-

IV. KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A 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

B 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

V. ÖNERİ VE TEDBİRLER

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezimiz yeni kurulmuş olmasına rağmen kısa sürede faaliyete geçerek birçok projede görev almış ve çeşitlik 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 ulaşılabacaktır.

Merkezimizin güçlü ve zayıf yönleri doğrultusunda ekip ruhu ile çalışarak tüm eksiklikler giderildikten sonra öğrenci ve sanayi ile iş birliği içinde istenilen seviyeye geleceği açıktır. Bu doğrultuda Merkezimizin zayıf yönlerini gidermek amacıyla, yeni makinelerin alınması, uzman personel istihdamı ve yeni laboratuvarların kurulması ile kalite ve güvenilir organik gıda üretimi, analizlerin güvenilirliği ve etkin proje hedeflerini gerçekleştirebiliriz.

Harcama Yetkilisinin İç Kontrol Güvence Beyanı

İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI¹

Harcama yetkilisi olarak yetkim dahilinde;

Bu raporda yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu beyan ederim.

Bu raporda açıklanan faaliyetler için idare bütçesinden harcama birimimize tahsis edilmiş kaynakların etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde kullanıldığını, görev ve yetki alanım çerçevesinde iç kontrol sisteminin idari ve mali kararlar ile bunlara ilişkin işlemlerin yasallık ve düzenliliği hususunda yeterli güvenceyi sağladığını ve harcama birimimizde süreç kontrolünün etkin olarak uygulandığını bildiririm.

Bu güvence, harcama yetkilisi olarak sahip olduğum bilgi ve değerlendirmeler, iç kontroller, iç denetçi raporları ile Sayıştay raporları gibi bilgilerim dahilindeki hususlara dayanmaktadır.²

Burada raporlanmayan, idarenin menfaatlerine zarar veren herhangi bir husus hakkında bilgilerim olmadığını beyan ederim.³ (Kayseri- ./Ocak/2020)



Doç.Dr. Hasan CANKURT

Müdür

¹Harcama yetkilileri tarafından imzalanan iç kontrol güvence beyanı birim faaliyet raporlarına eklenir.

² Yıl içinde harcama yetkilisi değişmişse “benden önceki harcama yetkilisi/yetkililerinden almış olduğum bilgiler” ibaresi de eklenir.

³ Harcama yetkilisinin herhangi bir çekincesi varsa bunlar liste olarak bu beyana eklenir ve beyanın bu çekincelerle birlikte dikkate alınması gerektiği belirtilir.