KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

FAALİYET RAPORU
2022

OCAK 2023

İÇİNDEKİLER

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. Teşkilat Yapısı 9
3. Teknoloji ve Bilişim Altyapısı 9
4. İnsan Kaynakları 17
5. Sunulan Hizmetler 19
6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi 21
D) DİĞER HUSUSLAR 24

II-AMAÇ VE HEDEFLER 25

III-FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER 26

A. MALİ BİLGİLER 26
1. Bütçe Uygulama Sonuçları 26
B. PERFORMANS BİLGİLERİ 27
1. Faaliyet Bilgileri 27

IV- KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ 28

A ÜSTÜNLÜKLER 32
B ZAYIFLIKLAR 32

V. ÖNERİ VE TEDBİRLER 33

HARCAMA YETKİLİSİNİN İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI 34

BİRİM YÖNETİCİSİ SUNUŞU

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. 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 stajlarınıda 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 atılıcaktır.

Dr. Öğr. Üyesi Elif DEMİRAL
Müdür

I- GENEL BİLGİLER

A. 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 katkılar sağlamak.
5) Uluslararası ticarette, 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. YETKİ, 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 yardımcılarından 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

Harcama Yetkilisinin (Müdür) Görev, Yetki ve Sorumlulukları:

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

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
Dr. Öğr. Üyesi Elif DEMİRAL	Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ	Duran TUĞRAL

C. İDAREYE İLİŞKİN BİLGİLER

Tarihçesi

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. 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 stajlarınıda merkezimiz bünyesinde yapabilmektedirler.

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

1. Fiziksel Yapı

Yerleşke	Bina adı	Birimi	Kapalı alan m^2	**Fonksiyonu** (Eğitim, İdari, Araştırma vb...)
Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz	Safiye Çıkrıkçıoğlu	Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi	1150 m^2	Eğitim, Üretim, Arge

Eğitim Alanları		
	Sayı	**Alan (m²)**
Amfi	0	0
Derslik	0	0
Laboratuvar	1	80
Toplam	1	80

Araştıma Alanları		
	Sayı	**Alan (m²)**
İdari	4	75
Laboratuvar	1	80
Toplam	5	155

Sosyal Alanlar		
	Sayı	**Alan (m²)**
Kantinler	-	-
Kafeteryalar	-	-
Yemekhaneler	-	-
Toplam	-	-

Toplantı ve Konferans Salonları		
	Sayı	**Alan(m²)**
Toplantı	1	40
Konferans	0	0
Toplam	1	40

Akademik-İdari Personel Hizmet Alanları			
	Ofis Sayısı	**Kapalı alan (m²)**	**Kullanan Sayısı**
Akademik Personel Çalışma Ofisi	2	60	**5**
İdari Personel Çalışma Ofisi	2	20	**2**
Toplam	**4**	**80**	**7**

2. Teşkilat Yapısı

3. Teknoloji ve Bilişim Altyapısı

3.1. Bilgisayarlar (Donanım Altyapısı)

BİRİM ADI	Masa Üstü Bilgisayar (all in one, hepsibir arada bilgisayar)	Bilgisayar Monitörü	Bilgisayar Kasası	Dizüstü Bilgisayar	Tablet
Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi	4	0	0	0	0
TOPLAM	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**

3.2. Diğer Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

TEKNOLOJİK KAYNAKLAR	Projeksiyon	Yazıcı/Tarayıcı/Fotokopi	Fotoğraf Makinası	Video Kamera	Televizyon	Telefon/Faks	Barkod Okuyucu	Barkod Yazıcı	Baskı Makinası	Varsa diğer cihazlar belirtilecektir.
	0	2	0	0	1	4	0	1	0	0
Toplam	**0**	**2**	**0**	**0**	**1**	**4**	**0**	**1**	**0**	**0**

3.3. 31.12.2022 Tarihi İtibariyle Taşınır Programında kayıtlı bulunan Birim Envanteri

S.NO	Adı	Cinsi	Sayısı
1	Acil Ve Saha Tıbbi Hizmetleri İçin Ürünler	Ultra Lux İlk Yardım Çantazı Askılıklı	5
2	El Arabaları	Market Arabası Setsiz 075 Lt	5
3	Diğer İnşaat Makineleri Ve Aletleri	Soğuk Hava Dep.	2
4	Pistonlu Hava Kompresörleri	-	1
5	Pompalar	Santrifüj Pompa	6
6	Çalışma Tezgahları	Çalışma Tezgahı	1
7	Bulaşık Yıkama Makineleri Ve Ekipmanları	-	1
8	Buzdolapları	Buzdolapları	1
9	Buzdolapları	Sütlük Buzdolabı	2
10	Dondurucular	-	1
11	Dondurucular	Derin Dondurucu	3
12	Dondurucular	Derin Dondurucu	2
13	Dondurucular	Ugur Umd2100 D/S Bodrum Sogutucu	1
14	Dondurucular	Dondurma Soğutucusu (1450 Dıs)	1
15	Dondurma Makineleri	Dondurma Mak	1
16	Diğer Soğutma Ve Dondurma Amaçlı Cihazlar	Sütlük Reyonu 375 Cm	1
17	Diğer Soğutma Ve Dondurma Amaçlı Cihazlar	Uğur Uss 330 Dtkl Lean Dikey Şişe Soğutucu	1
18	Diğer Soğutma Ve Dondurma Amaçlı Cihazlar	Uğur Umd 1850 D/S Df Bodrum Market Dolabı	2
19	Diğer Soğutma Ve Dondurma Amaçlı Cihazlar	3,75 Perdeli Sütlük Dolabı Kör Aynalı Yan Kapak Sağ Ve Sol	2
20	Diğer Soğutma Ve Dondurma Amaçlı Cihazlar	2hp Split Motor Grubu Evap.+Dij,Pa No Soğuk Oda İçin 3 Hp Split Motor Grubu	3
21	Diğer Soğutma Ve Dondurma Amaçlı Cihazlar	2,5 Mtre Perdeli Sütlük Dolabı 2hp Motor	1

22	Diğer Soğutma Ve Dondurma Amaçlı Cihazlar	3,75 Mtre Perdeli Sütlük Dolabı 3hp Motor	1
23	Fırınlar	-	1
24	Fırınlar	Mikrodalga Fırınlar	1
25	Fırınlar	Ekmek fırını	2
26	Ocaklar	Ocak	7
27	Şofbenler	-	3
28	Mikserler	Hamur Karıştırcılar	2
29	Mutfak Robotları	-	1
30	Meyve Sıkacakları	Katı Meyve Sık.	1
31	Davlumbazlar	-	1
32	Aspiratörler Ve Fanlar	Çeker Ocak	1
33	Aspiratörler Ve Fanlar	Kontrollü Asmosfer Kut	1
34	Kıyma Makineleri	Kıyma mak.	1
35	Kıyma Makineleri	Kıyma Dolum Mak.	1
36	Sebze Doğrama Makinaları	Sebze Doğrama Mak.	1
37	Diğer Öğütme, Kıyma Ve Püre Yapma Amaçlı Cihazlar	Panter Testere (Gsa 1100 E)	1
38	Diğer İçecek Hazırlama Makineleri	Ayran mak.	1
39	Vakum Makineleri	Kontini Vakum Mak.	1
40	Vakum Makineleri	Vakum mak.	1
41	Elektrikli Bıçaklar	Elektirikli Bıçak	1
42	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılamayan Diğer Cihaz Ve Makineler	Mayalama Mak.	1
43	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılamayan Diğer Cihaz Ve Makineler	Dinlendirme Mak	1
44	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılamayan Diğer Cihaz Ve Makineler	Hamur Nemlendirm	2
45	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılamayan Diğer Cihaz Ve Makineler	Peynir Teknesi	1
46	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılamayan Diğer Cihaz Ve Makineler	Tereyağı Yatağı 400 Lt	1
47	Yukarıdaki Gruplarda Sınıflandırılamayan Diğer Cihaz Ve Makineler	Tereyağ Yoğurma Ve Gramajlama Makinası	1
48	Ağırlık Ölçme Cihaz, Alet Ve Ekipmanlar	Hassas Terazi	3
49	Ağırlık Ölçme Cihaz, Alet Ve Ekipmanlar	Analitik Terazi	2
50	Ağırlık Ölçme Cihaz, Alet Ve Ekipmanlar	TERAZİ	1
51	Diğer Hassas Ölçü Aletleri	Hassas Terazi	2
52	Diğer Hassas Ölçü Aletleri	Masa Üstü Ph Metre	2
53	Diğer Hassas Ölçü Aletleri	Portatif Ph Metre	2
54	Spektrometreler	Yek Işınlı Spektrometre	1
55	Diğer Kimyasal Analiz Cihazları	Ultra Saf Su Cihazı	1
56	Diğer Kimyasal Analiz Cihazları	Soxhlet Ünitesi	1

57	Sıcaklık, İletkenlik Ve Ph Ölçme Cihazları	PH. ölçer	3
58	Etüvler, İnkübatörler Ve Durulayıcı Kurutucular	Etüv	2
59	Etüvler, İnkübatörler Ve Durulayıcı Kurutucular	İnkübatör Nüve EN 120N	2
60	Etüvler, İnkübatörler Ve Durulayıcı Kurutucular	Etüv SterilüizatörNüve FN 120N	2
61	Etüvler, İnkübatörler Ve Durulayıcı Kurutucular	Soğutmalı İnkübatör	1
62	Otoklavlar, Sterilizatörler	-	1
63	Otoklavlar, Sterilizatörler	Otoklav Nüve Nc 90m	1
64	Santrifüjler	Soğutmalı Santrifüj Nf800r	1
65	Santrifüjler	Gerber Santrifuj	1
66	Homojenizatörler	Homojenizatör	1
67	Homojenizatörler	Mekanik Homojenizatör	1
68	Diğer Kimyasal, Fiziksel Ve Fiziko Kimyasal Cihazlar	Distile Su Cihazı Nüve Nd8	1
69	Diğer Kimyasal, Fiziksel Ve Fiziko Kimyasal Cihazlar	Steril Kabin Nüve Mn120	1
70	Laboratuvartipi Fırınlar	Kül Fırınları	1
71	Diğer Laboratuvar Ve Hastane Tipi Isıtıcılar Ve Soğutucular	Derin Dondrucu Nüve Df590	1
72	Refraktometreler	Dijital Refraktometre	1
73	Refraktometreler	Dürbün Refraktometre	3
74	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler	Ayran Kazanı	1
75	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler	Fermentasyon Kazanı	1
76	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler	Seperatör Süt İçin	1
77	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler	Cip Sistemi	1
78	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler	Isıtma Beyini	1
79	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler	Bekletme Kazanları	2
80	Diğer Gıda Ve Beslenme Konusu Cihaz Ve Aletler	Pastörizatör	1
81	Analiz Cihazları Oşinografi	Oşinografi Cihazı	1
82	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Manyetik Karıştırıcı	1
83	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Rotary Evaporatör	1
84	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Kjeldahl Azot	1
85	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Mikrobiyolojik Analizler İçin Otomatik Pipet Seti	1
86	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Kimyasal Analiz İçin Otomatik Pipet Seti	1
87	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Ultrasonik Banyo	1
88	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Balon Isıtıcı	1
89	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Koloni Sayım Cihazı	1
90	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Su Aktivitesi Ölçüm Cihazı	1

91	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Nem Tayin Terazisi	1
92	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Liyofilizatö r	1
93	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Uv-Vis Spektrofotometre	1
94	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	Renk Tayin Cihazı	1
95	Diğer Araştırma Ve Üretim Amaçlı Laboratuvar Cihaz Ve	HPLC Yüksek Performanslı Sıvı Kromatoğrafi Sistemi	1
96	Minibüsler	Minibüs Ford	1
97	Bayrak Ve Flamalar İle İç Mekan Direkleri	Makam Bayrak Direği	4
98	Takım/Alet Taşıma Arabaları	Alet Taşıma Arabası	2
99	Takım/Alet Taşıma Arabaları	Kaşar Arabası	1
100	Malzeme Taşıma Arabası	Taşıma Arabası	1
101	Derin Dondurucular	Derin Dondurucu	3
102	Derin Dondurucular	Derin Dondurucu	1
103	İlaç Dolapları	İlaç Dolabı	2
104	Bilgisayar Kasaları	HP 8300C	1
105	Bilgisayar Kasaları	Dell 7060 MT C4-U Masaüstü Bilgisayar	1
106	Bilgisayar Kasaları	Dell 7050mff Masaüstü Bilgisayar	2
107	Ekranlar	Ekran Acer 21.5" Lcd Flat	1
108	Ekranlar	Ekranlar	1
109	Ekranlar	Monitör	1
110	Ekranlar	Dell U2417h Led/Lcdmoni Tör	1
111	Ekranlar	Dell E2417h Monitör	2
112	Dizüstü Bilgisayarlar	Asus P2540 Fb Dmo 214 Taşbilir Bilgisayar	1
113	Tümleşik (All İn One) Bilgisayarlar	Tümleşik Bilgisayar	1
114	Tümleşik (All İn One) Bilgisayarlar	17 Dell Optiplex 5270a10 İ7 8gb 512ssd Nt U Tümleşik Bilgisayar	2
115	Diğer Bilgisayarlar	Dizüstü	1
116	Data Kasaları İle Sunucu Ve Ağ Cihazı Kabinleri	Canovate 9u 540*550 Kabinet	1
117	Lazer Yazıcılar	Lazer yazıcı	1
118	Lazer Yazıcılar	Çok Fonksiyonlu Prınter	1
119	Lazer Yazıcılar	Canon i-Sensys Mf237w+2 Adet Crg 737 Siyah-Beyaz A4 23 Syf/Dk 1418c161 Lazer Yazıcı	1
120	Barkod Yazıcılar Ve Okuyucular, Optik Okuyucular	PESKON Tiger Cs95 Rf 1d Kablosuz Barkod	2
121	Barkod Yazıcılar Ve Okuyucular, Optik Okuyucular	SUNLUX XL6200a Usb 1d Lazer Barkod Okuyucu (Ayak Dahil)	1
122	Barkod Yazıcılar Ve Okuyucular, Optik Okuyucular	Tiger Ps23- Usb 1d Lazer Barkod Okuyucu Ayak Dahil	1
123	Diğer Bilgisayar Çevre Birimleri	Dokunmatik Kios Bilgisayar	1

124	Diğer Bilgisayar Çevre Birimleri	Mikro Hızlı Satış Proğramı	1
125	Sabit Telefonlar	-	1
126	Telsiz Telefonlar	-	2
127	Ip Telefonlar	Erıcsson-Lg Lıp-9002 Lıp- 9002 Telefon	2
128	Lecternler İçin Aydınlatma, Güç Kaynağı Veya Veri Elemanlar	2 Kw Güç Kaynağı	2
129	Sabit Kameralar	Güvenlik Kamerası	1
130	Sabit Kameralar	Hıvıcson1023goe- I2mp4mm Mini Bullet Kamera	3
131	Gece Görüş Kameraları	-	3
132	Yazar Kasalar	INGENIC İde280 Yazarkasa Post Cihazı	1
133	Yazar Kasalar	Palmx Athena Pos 15* Core 15 2.0ghz 4gb 65gb Ssd Pos Pc	1
134	Yazar Kasalar	Ekspres L Tipi Bantsız Y.Kasa Sol	1
135	Yazar Kasalar	POS PC	1
136	Yazar Kasalar	Yazar Kasa Pos Temassız Ödeme	1
137	Yazar Kasalar	Ide280 Yazar Kasa Pos Temassız Ödeme Özellikli	1
138	Diğer Hesaplama Makineleri	Kablosuz Barkot Okuyucu	1
139	Diğer Hesaplama Makineleri	Lazer Barkot Okuyucu	1
140	Diğer Hesaplama Makineleri	Sewoo Ndp-100 İ5 4 Gb, 64 G, 15.6??Pos Pc	1
141	Diğer Hesaplama Makineleri	Sp4000,K636m Ky,476 Alarm Seti	1
142	Klimalar	-	4
143	Klimalar	Vaillant 9000 Btu Klima	1
144	Hava Kurutma Ve Nemlendirme Cihazları	Kurutma Ve Nemlendirm E Çihz.	2
145	Diğer Yazı Makineleri Ve Donanımları	Person Pshop Cd4141 5 Gözlü Para Çekmecesi 565c	2
146	Dosya Dolapları	ÇÖL TOR 80190 Tk 800*380*1900 Mm Dosya Dolabı	2
147	Dosya Dolapları	ÇÖL TOR 80119 Atk 800*380*1200 Mm Dosya Dolabı	2
148	Modülertip Dolaplar	Laboratuvar Dolabı	3
149	Soyunma Dolapları	Soyunma Dolabı 190*35*90	1
150	Soyunma Dolapları	Soyunma Dolabı 190*35*80	1
151	Soyunma Dolapları	Öğrenci Soyunma Dolabı 200*80*35	14
152	Malzeme/Alet Dolapları	Malzeme Alet Dolapları	1
153	Diğer Dolaplar	Duvar Dibi Tezgah Üst Dolap 420*72*32 4,2m	1
154	Diğer Dolaplar	Duvar Dibi Tezgah Üst Dolap 120*72*32 1,2m	1
155	Diğer Dolaplar	Duvar Dibi Tezgah Üst Dolap 110*72*32 1,1m	1
156	Diğer Dolaplar	Duvar Dibi Tezgah Üst Dolap 263*72*32 2,6m	1
157	Diğer Dolaplar	Duvar Dibi Tezgah Üst Dolap 256*72*32 2,5m	1
158	Diğer Dolaplar	Duvar Dibi Tezgah Üst Dolap	1

		178*72*32 1,7m	
159	Diğer Dolaplar	Stant Dolabı 510*120*60 5m	1
160	Diğer Dolaplar	Mutfak Üstü Dolap 165*70*30	1
161	Diğer Dolaplar	Lavobo üstü Aynalı Dolap80*60*2 0	1
162	Bilgisayar Masaları	-	1
163	Bilgisayar Masaları	Bilgisayar Masaları	1
164	Toplantı Masaları	Toplantı Masası	1
165	Çalışma Masaları	Çalışma Masalar	5
166	Çalışma Masaları	Çöl Zgn 180 90 St 2li Masatakımı	2
167	Çalışma Masaları	Çöl Kaçkar L160 Mel 2 Li Masa Takımı	2
168	Çalışma Masaları	Etejerli Yönetici Masa Takımı	1
169	Çalışma Koltukları	-	4
170	Çalışma Koltukları	Çalışma Koltuğu	2
171	Çalışma Koltukları	ŞEf Koltuğu	1
172	Çalışma Koltukları	Çöl Gönen M01 Çalışma Koltuğu	2
173	Çalışma Koltukları	Çöl Lena M02 Çalışma Koltuğu	11
174	Misafir Koltuklar	-	2
175	Misafir Koltuklar	Misafir Koltuğu	5
176	Misafir Koltuklar	Çöl Gönen M03 Misafir Koltuğu	4
177	Misafir Koltuklar	Çöl Lena M04 Misafir Koltuğu	2
178	Misafir Koltuklar	Goldsit Fuji 023 İkili İkili Koltuk/Kanepe	2
179	Misafir Koltuklar	Goldsit Fuji 022 Tekli Tekli Koltk/Kanepe	2
180	Misafir Koltuklar	Goldsit Carmen Carmen İkili İkili Koltuk/Kane Pe	2
181	Misafir Koltuklar	Goldsit Carmen Carmen Tekli Tekli Koltuk/Kanepe	2
182	Misafir Koltuklar	Tekli Misafir Koltuğu (Metal Profil	4
183	Diğer Koltuklar	Yönetici Koltuğu	1
184	Klasik Tip Sandalyeler	-	3
185	Metal Tabureler	-	1
186	Madeni Portmantolar	-	1
187	Sehpalar	cam sehpa	1
188	Sehpalar	Çöl Ilgaz Ilg 5050 500*500*450 Mm Sehpa	4
189	Etajerler Ve Kesonlar	Etajerler Ve Kesonlar	1
190	Para Kasalar	Çelik kasa	1
191	Diğer Büro Mobilyaları	Portmanto Ve Kitaplık 205*140*35	1
192	Komidinler	-	1
193	tencereler	tencereler	8
194	Tavalar	Tavalar	10
195	Diğer Yemek Hazırlama Ekipmanları	Orta Tezgah 300*140*90 6 M	1
196	Diğer Yemek Hazırlama Ekipmanları	Orta Tezgah 300*120*90 6 M	1
197	Diğer Yemek Hazırlama Ekipmanları	Orta Tezgah 300*120*91 6 M	1
198	diğer yemek hazırlama ekipmanları	Orta tezgah 300*120*92 6 m	1

199	Diğer Yemek Hazırlama Ekipmanları	Orta Tezgah 270*1120*90 5,5 M	1
200	Diğer Yemek Hazırlama Ekipmanları	Duvar Dibi Tezgah Alt 256*75*90 2,5m	1
201	Diğer Yemek Hazırlama Ekipmanları	Duvar Dibi Tezgah Alt 178*75*90 1,8m	1
202	Diğer Yemek Hazırlama Ekipmanları	Duvar Dibi Tezgah Alt 263*70*90 2,6m	1
203	Diğer Yemek Hazırlama Ekipmanları	Paketleme Tezgahı 165*84*53	1
204	Kart Okuyucular	-	1
205	Diğer Geçiş Sistemleri	Küçük Boy Hijyen Bariyeri	7
206	Optik Dedektörler	Dedektör	1
207	Diğer Dedektörler Ve Sensörler	PIR dedektör	3
208	Hırsız Alarm Sistemleri	Teknim Vap404pt Geliş. Alrm.	1
209	Hırsız Alarm Sistemleri	Alarm Paneli	1
210	Dijital Kayıt Sistemleri	Kamera Kayıt Cihazı	2
211	Dijital Kayıt Sistemleri	Hıkvısıon 7108 Hgı- F1/N720p S	1
212	Görüntü/Ses Alıcılar	Wv-Sfv110 Güvenlik Kamerası	16
213	Görüntü/Ses Alıcılar	Wv-Spw532l Güvenlik Kamerası	8
214	Yangın Söndürme Cihazları	Yangın Söndürme Tüpü 6 Kg Toz	1
215	Seyyar Kulübe, Kabin, Büfe Ve Kafesler	Kabin Konteyner	1
216	Seyyar Kulübe, Kabin, Büfe Ve Kafesler	Soyunma Kabini 180*90*90	2
217	Seyyar Tanklar Ve Tüpler	Oksijen tüpü	1

4. İnsan Kaynakları

Akademik Personel

Tablolar, 31.12.2022 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	0	0	0	0	
Dr. Öğretim Üyesi	2	0	2	2	
Öğretim Görevlisi	0	0	0	0	
Araştırma Görevlisi	0	0	0	0	
….					
Toplam	2	0	2	2	

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	1	0	1	0
Yüzde	0	0	%50	0	%50	0

Akademik Personelin Kadın – Erkek Dağılımı			
Ünvanı	Kadın	Erkek	Toplam
Profesör	0	0	0
Doçent	0	0	0
Dr. Öğretim Üyesi	1	1	2
Öğretim Görevlisi	0	0	0
Araştırma Görevlisi	0	0	0
TOPLAM	0	0	2

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**	**0**	**2**	**0**	**0**
Yüzde	**0**	**0**	**%100**	**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		**1**			**1**	
Yüzde		**%50**			**%50**	

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**	
Yüzde				**%50**	**%50**	

Personelin Kadın-Erkek Dağılımı		
	Kadın	**Erkek**
Kişi Sayısı	**0**	**2**
Yüzde	**0**	**%100**

İşçiler

İşçiler (Çalıştıkları Pozisyonlara Göre)			
	Dolu	**Boş**	**Toplam**
Sürekli İşçiler	**11**	**0**	**11**
Vizeli Geçici İşçiler (adam/ay)	**-**	**-**	**-**
Vizesiz işçiler (3 Aylık)	**-**	**-**	**-**
Toplam	**11**	**0**	**11**

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	**6**	**3**	**2**	**-**	**-**	**-**
Yüzde	**%54,5**	**%27,2**	**%18,1**	**-**	**-**	**-**

Sürekli İşçilerin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	20-25 Yaş	**26-30 Yaş**	**31-35 Yaş**	**36-40 Yaş**	**41-50 Yaş**	**51- Üzeri**
Kişi Sayısı	**3**	**1**	**2**	**3**	**2**	
Yüzde	**% 27.2**	**% 11.2**	**% 18.1**	**% 27.2**	**%18.1**	

5. Sunulan Hizmetler

Akademik Faaliyetler

- **Yayınlar**

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ	**Çavuş, M.,** & Beykaya, M., (2022). Investigation of Some Quality Properties of Kars Gravyer, Gruyere, and Emmental Cheese. European Journal of Science and Technology , vol.35, 187-194.
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ	**Çavuş, M**., (2022). SÜT ENDÜSTRİSİ ATIKLARINDAN ÜRETİLEN BİYOPLASTİKLER. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR (pp.3-23), Ankara: İksad Yayınevi.
Dr. Öğr. Üyesi Elif DEMİRAL	**Demiral, E.,** Çakmakçı, S., & Sağdıç, O., (2022). Physicochemical Properties of Fatty and Low-Fat White Cheese Produced with Cultures Forming Exopolysaccharide World Journal of Food and Nutrition (WJFN).

- **Diğer Yayınlar**

Kapsam / **Yayın Türü**	**Ulusal**	**Uluslararası**	**Toplam**
ISI Dergilerinde Makale	0	1	**1**
Diğer Dergilerde Makale		1	**1**
Bildiri	0	0	**0**

Kitapta Bölüm	0	1	**1**
Toplam	**0**	**3**	**3**

Araştırma Merkezleri Hizmetleri

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 ısıl 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 bölümüzde alınan çeşitli cihazlar yardımıyla hammadde ve ürünlerimizin fizikokimyasal ve mikrobiyolojik analizleri rutin olarak yapılması planlanmaktadır. 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.

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 hali hazırda merkez bünyesinde yürütülmektedir. Merkezimiz bünyesinde bulunan üretim bölümlerinde gerek kendi öğrencilerimize gerekse de diğer üniversitelerden gelen öğrencilere staj ve uygulama yapma olanağı da sunulmaktadır.

TALAS TOKİ ÜRÜN SUNUM VE SATIŞ UYGULAMA MERKEZİMİZ

MELİKGAZİ DÜVENÖNÜ ÜRÜN SUNUM VE SATIŞ UYGULAMA MERKEZİMİZ

T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ
SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU GIDA ÇALIŞMALARI
UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
ÜRÜN SUNUM VE SATIŞ NOKTASI
TÜRK GIDA KODEKSINE UYGUN
Yakında
Pek Çok Yerde...

6. 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 (3Adet)

(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

D) DİĞER HUSUSLAR

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi bünyesinde 27 farklı gıda ürünün üretimi gerçekleştirilmekedir bunlar sırasıyla: İnek sütü Yoğurt, Süzme Yoğurt, Beyaz Peynir, Salamura Peynir, Lor Peyniri, Çeçil Peyniri, Kaşar Peyniri, Tulum Peyniri, Dondurma Çeşitleri, Tereyağı, Kefir, Antep Peyniri, Dil Peyniri, Çiğ Köfte, Salamura, Kahvaltılık Cevizli Sos, Pastörize Süt, Hellim Peyniri, Saray Şerbeti, Kaymak, Limonata, Örgü Peyniri, Çökelek Peyniri, Gezen tavuk ve kafes yumurtası, Elma sirkesi. Sütlü tatlılar.

II-AMAÇ ve HEDEFLER

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 ticarette, 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. MALİ BİLGİLER

1. Bütçe Uygulama Sonuçları

Bütçe Giderleri

MİZAN
01/01/2022 - 31/12/2022
Hesap Aralığı 100 - 999

İşletmenin Adı : Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygu ve Araşt. Merk. D.S.İ **Yılı :** 2022
İşletmenin Kodu : 39273806 **Ayı :** Aralık

H.Kod	Hesap Adı	Borç	Alacak	Borç Kalanı	Alacak Kalanı
102	BANKALAR HESABI	5.382.956,85	5.382.956,85		
103	VERİLEN ÇEKLER VE GÖNDERME EMİRLERİ HESABI (-)	5.241.509,44	5.241.509,44		
120	ALICILAR HESABI	564.951,51	564.951,51		
123	BANKA KREDİ KARTLARINDAN ALACAKLAR HESABI	3.911.698,76	3.911.698,76		
136	DİĞER ÇEŞİTLİ ALACAKLAR HESABI	293.904,40	293.904,40		
150	İLK MADDE VE MALZEME HESABI	3.558.755,18	3.558.755,18		
190	DEVREDEN KATMA DEĞER VERGİSİ HESABI	170.059,22	170.059,22		
191	İNDİRİLECEK KATMA DEĞER VERGİSİ HESABI	252.761,62	252.761,62		
195	İŞ AVANSLARI HESABI	31.595,18	31.595,18		
253	TESİS MAKİNE VE CİHAZLAR HESABI	30.641,18	30.641,18		
255	DEMİRBAŞLAR HESABI	980,83	980,83		
320	SATICILAR HESABI	4.117.486,30	4.117.486,30		
335	PERSONELE BORÇLAR HESABI	555.025,07	555.025,07		
336	DİĞER ÇEŞİTLİ BORÇLAR HESABI	56.567,46	56.567,46		
360	ÖDENECEK VERGİ VE FONLAR HESABI	241.169,69	241.169,69		
361	ÖDENECEK SOSYAL GÜVENLİK KESİNTİLERİ HESABI	45.677,79	45.677,79		
362	ÖDENECEK DÖNER SERMAYE YÜKÜMLÜLÜKLERİ HESABI	332.783,08	332.783,08		
391	HESAPLANAN KATMA DEĞER VERGİSİ HESABI	94.080,69	94.080,69		
500	SERMAYE HESABI	1,00	1,00		
570	GEÇMİŞ YILLAR KARLARI HESABI	1.245.602,56	1.245.602,56		
580	GEÇMİŞ YILLAR ZARARLARI HESABI (-)	215.493,50	215.493,50		
590	DÖNEM NET KÂRI HESABI	346.913,83	346.913,83		
591	DÖNEM NET ZARARI HESABI (-)	215.493,50	215.493,50		
600	YURTİÇİ SATIŞLAR HESABI	4.818.757,39	4.818.757,39		
622	SATILAN HİZMET MALİYETİ HESABI (-)	3.371.825,18	3.371.825,18		
632	GENEL YÖNETİM GİDERLERİ HESABI (-)	1.423.139,55	1.423.139,55		

649	DİĞER OLAĞAN GELİR VE KARLAR HESABI	324.108,36	324.108,36		
659	DİĞER OLAĞAN GİDER VE ZARARLAR HESABI (-)	0,01	0,01		
690	DÖNEM KARI VEYA ZARARI HESABI	5.141.878,57	5.141.878,57		
692	DÖNEM NET KARI VEYA ZARARI HESABI	346.913,83	346.913,83		
740	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HESABI	3.371.825,18	3.371.825,18		
741	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ YANSITMA HESABI	3.371.825,18	3.371.825,18		
770	GENEL YÖNETİM GİDERLERİ HESABI	1.423.139,55	1.423.139,55		
771	GENEL YÖNETİM GİDERLERİ YANSITMA HESABI	1.423.139,55	1.423.139,55		
800	BÜTÇE GELİRLERİ HESABI	5.321.811,30	5.321.811,30		
805	GELİR YANSITMA HESABI	5.321.811,30	5.321.811,30		
830	BÜTÇE GİDERLERİ HESABI	4.970.784,86	4.970.784,86		
835	GİDER YANSITMA HESABI	4.970.784,86	4.970.784,86		
895	BÜTÇE UYGULAMA SONUÇLARI HESABI	10.292.596,16	10.292.596,16		
970	KULLANILACAK BÜTÇE ÖDENEKLERİ HESABI	8.258.607,00	8.258.607,00		
971	BÜTÇE ÖDENEKLERİ HESABI	8.417.214,00	8.417.214,00		
975	ÖDENEKLİ GİDERLER HESABI	4.906.396,47	4.906.396,47		
980	GİDER TAAHHÜTLERİ HESABI	18.000,00	18.000,00		
981	GİDER TAAHHÜTLERİ ALACAKLI HESABI	18.000,00	18.000,00		
	TOPLAM	**104.418.666,94**	**104.418.666,94**		

Düzenleyen	Muhasebe Yetkilisi Yrd.	Muhasebe Yetkilisi
Adı Soyadı	Adı Soyadı	Adı Soyadı
Tarih 31/12/2022	Tarih 31/12/2022	Tarih 31/12/2022
İmza	İmza	İmza

B. PERFORMANS BİLGİLERİ

1. Faaliyet Bilgileri

Birim Adı	**YAYIN TÜRÜ**	**Sayı**
Safiye Çıkrıkçıoğlu Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi	Uluslararası Makale	1
	Ulusal Makale	0
	Uluslararası Bildiri	0
	Ulusal Bildiri	0
	Kitap Bölümü	1
	Ulusal hakemli dergilerde yayımlanmış yayın sayısı	0
	SCI, SCI-Expandet, SSCI, AHCI, ESCI endekli dergilerde yayımlanmış yayın	1
	Başvurulan patent, faydalı model veya tasarım sayısı	0
	Sonuçlanan patent, Faydalı model veya tasarım sayısı	0
	TOPLAM	**3**

Proje Bilgileri

Birim adı	Proje Bilgisi	Proje Türü
KAYGIDA-Talas Belediyesi (Ortaklık)	Talas Süt Evi	Orta Anadolu Kalkınma Ajansı

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 çömlek peyniri ve Zincidere Kuru Kaymağının coğrafi işaret başvuruları Talas belediyesi ile işbirliği içinde yapılmıştır.

milkol

Quen
PRESS

milkol

milkol

ORAN
Bu demirbaş T.C. Orta Anadolu Kalkınma Ajansı
tarafından yürütülen 2021
Yılı Kırsal Kalkınmanın Desteklenmesi
Mali Destek Programı kapsamında satın alınmıştır.
SÖZLEŞME NO : TR72/21/KIRSAL/0042
DEMİRBAŞ NO : 19

milkol

milkol

Bu demirbaş T.C. Orta Anadolu Kalkınma Ajansı
tarafından yürütülen 2021
Yılı Kırsal Kalkınmanın Desteklenmesi
Mali Destek Programı kapsamında satın alınmıştır.
SÖZLEŞME NO : TR72/21/KIRSAL/0042
DEMİRBAŞ NO :

START
STOP

IV- KURUMSAL KABİLİYET ve KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

A ÜSTÜNLÜKLER

Merkez kampüste yer alması ve ulaşımının kolay olması

Yöneticilere kolay ulaşabilme

Akademik kadro arasında olumlu iIişkiler

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 dışıda diğer kurum ve kişilere de hizmet vermesi

Sanayi ile iş birliği içinde olması

Kaliteli ve güvenilir gıda üretimin gerçekleşmesi

B ZAYIFLIKLAR

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 sağlacak 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 giderikdikten sonra öğrenci ve sanayi ile iş birliği içinde istenilen seviyeye gelineceği açıktır. Bu doğrultuda Merkezimizin zayıf yönlerini gidermek amacıyla, yeni makinaların alınması, uzman personel istihdamı ve yeni laboratuvarların kurulması ile kalite ve güvenillir organik gıda üretimi, analizlerin güveninirliği ve etkin proje hedeflerini gerçekleştirebiliriz.

HARCAMA YETKİLİSİNİN İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI[1]

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, benden önceki harcama yetkilisinden almış olduğum bilgiler, iç kontroller, iç denetçi raporları ile Sayıştay raporları gibi bilgim dahilindeki hususlara dayanmaktadır.[2]

Burada raporlanmayan, idarenin menfaatlerine zarar veren herhangi bir husus hakkında bilgim olmadığını beyan ederim.[3] (Kayseri /Ocak 2023)

Dr. Öğr. Üyesi Elif DEMİRAL

Müdür

[1]Harcama 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.