

KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

**GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE
ARAŞTIRMA MERKEZİ**

**FAALİYET RAPORU
2021**

OCAK 2022

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	10
3. Teknoloji ve Bilişim Altyapısı	10
4. İnsan Kaynakları	14
5. Sunulan Hizmetler.....	16
6. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi.....	22
D) DİĞER HUSUSLAR.....	22
II-AMAÇ VE HEDEFLER	23
III-FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER.....	24
A. MALİ BİLGİLER	24
1. Bütçe Uygulama Sonuçları	24
B. PERFORMANS BİLGİLERİ	25
1. Faaliyet Bilgileri	25
IV- KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ	30
A ÜSTÜNLÜKLER.....	30
B ZAYIFLIKLAR	30
V. ÖNERİ VE TEDBİRLER.....	30
HARCAMA YETKİLİSİNİN İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI	32

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 yaptırıkları 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 stajlarını da 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.



Öğr.Gör.Dr. 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 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. 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 çağırarak, 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 yardımcılarının 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 hazırlamak,
- 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
Öğr. Gör. Dr. Elif DEMİRAL	Öğr. Gör. Dr. Kemal DURUSU	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 Çıkrıkçioğlu kardeşlerin anneleri merhum Safiye Çıkrıkçioğlu adına yaptıkları yeni binamıza 15 Şubat 2021 yılında taşındık. Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma merkezi bünyesinde çeşitli gıda ürünlerinin üretimi ve analizleri gerçekleştirilmektedir. Aynı zamanda Safiye Çıkrıkçioğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrenciler için uygulama dersleri ve laboratuvar dersleri, merkez bünyesinde gerçekleştirilmekte olup, bunun yanında öğrenciler stajlarını da merkezimiz bünyesinde yapabilmektedirler.

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.

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 (m ²)
Anfi	0	0
Derslik	0	0
Laboratuvar	1	80
Toplam	1	80

Araştırma Alanları		
	Sayı	Alan (m ²)
İdari	4	75
Laboratuvar	1	80
Toplam	5	155

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

Toplantı ve Konferans Salonları		
	Sayı	Alan(m ²)
Toplantı	1	40
Konferans	0	0
Toplam	1	40

Akademik-İdari Personel Hizmet Alanları			
	Ofis Sayısı	Kapalı alan (m ²)	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. 31.12.2021 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 Tüpü	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	Tavalar Markasız Tavalar	Makina	10
67			
68	Dodurucular Uğur Dondurma Soğutucusu	Makina	1
69	Diğer Soğutma Ve Dondurma Amaçlı Cihazlar Markasız Sütlük Reyonu 375 cm.	Makina	1

70	Hırsız Alarm Sistemleri Markasız Teknim VAP404PT Geliş Alm	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 Terazi	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 Sandelyeler 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, 31.12.2021 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	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	9	0	9
Vizeli Geçici İşçiler (adam/ay)	-	-	-
Vizesiz işçiler (3 Aylık)	-	-	-
Toplam	9	0	9

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	4	3	2		-	-
Yüzde	%44.5	%33.3	%22.2		-	-

Sürekli İşçilerin Yaş İtibariyle Dağılımı						
	20-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51- Üzeri
Kişi Sayısı	2	1	2	2	2	
Yüzde	% 22.2	% 11.2	% 22.2	% 22.2	%22.2	

5. Sunulan Hizmetler

Akademik Faaliyetler

➤ Yayınlar

Öğr.Gör.Dr. Mustafa ÇAVUŞ	ÇAVUŞ, M., YURT, B., & CANKURT, H. (2021). Effects of egg parts addition on colour, textural and sensory properties of block-type melted cheese: a case study. Food Science and Technology .
Öğr.Gör.Dr. Mustafa ÇAVUŞ	YILDIZ, G., Gökçen, İ. Z. L. İ., ÇAVUŞ, M., & CEYLAN, M. M. (2021). Ultrason Ön İşleminin Kurutulmuş İğdir Kayısının Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi. Journal of the Institute of Science and Technology , 11(1), 303-313.

➤ Diğer Yayınlar

Yayın Türü	Kapsam	Ulusal	Uluslararası	Toplam
ISI Dergilerinde Makale		0	1	1
Diğer Dergilerde Makale		1	0	1
Bildiri		0	0	0
Kitapta Bölüm		0	0	0
Toplam		1	1	2

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 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 Çıkrıkçioğlu 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 Çıkrıkçioğlu 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.





SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU
Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi
**YENİ ÜRÜN SUNUM VE
SATIŞ NOKTAMIZDA**

- | | | |
|-------------|----------------|---------------|
| - Süt | - Kefir | - Sos |
| - Yoğurt | - Yumurta | - Çiğ Köfte |
| - Peynir | - Elma Sirkesi | - Kemik Suyu |
| - Çeşitleri | - Serbet | - Ekşi Mayalı |
| - Tereyağı | - Cilaburu | - Ekmek |
| - Kaymak | - Suyu | - Zeytin |
| - Dondurma | - Kahvaltılık | |

Adres: Bahçelievler Mah. Soylular 1. Sok. No:26/1-1
Muhsin Yazıcıoğlu Parkı İçi
Talas / KAYSERİ

SAĞLIKLI



ORGANİK

LEZZETLİ



ÜRÜNLERİMİZ SİZLERLE BULUŞUYOR







Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde bu üretim faaliyetlerinin yanında, Safiye Çıkrıkçioğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama ve laboratuvar dersleri de halihazırda merkez bünyesinde yürütölmektedir. 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 Çıkrıkçioğlu Meslek Yüksekokulu Gıda teknolojisi programı öğrencilerinin uygulama dersleri bu laboratuvarda gerçekleştirilecektir.





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 38 farklı gıda ürünün üretimi gerçekleştirilmektedir 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 Yeşil Zeytin, Kahvaltılık Cevizli Sos, Pastörize Süt, Hellim Peyniri, Manda sütü Yoğurdu, Saray Şerbeti, Ekşi Mayalı Ekmek, Manda sütü Kaymak, Limonata, Örgü Peyniri, Mozzarella Peyniri, Çökelek Peyniri, Vişne suyu, Çiçek balı, Gezen tavuk ve kafes yumurtası, Kemik suyu, Kavurma, Pastırma, Hindi Pastırma, sucuk Baharatlı Kaşar, Kakaolu fındık Kreması, elma sirkesi, Domates sosu, Gilaburu suyu.

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 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. MALİ BİLGİLER

1. Bütçe Uygulama Sonuçları

Bütçe Giderleri

MİZAN					
01/01/2021 - 31/12/2021					
Hesap Aralığı 100 - 999					
					Yılı : 2021
					Ayı : Aralık
İşletmenin Adı : Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma					
Merk. D.S.İ					
İşletmenin Kodu : 39273806					
H.Kod	Hesap Adı	Borç	Alacak	Borç Kalanı	Alacak Kalanı
102	BANKALAR HESABI	5.427.395,83	5.427.395,83		
103	VERİLEN ÇEKLER VE GÖNDERME EMİRLERİ HESABI (-)	5.256.745,95	5.256.745,95		
120	ALICILAR HESABI	205.218,69	205.218,69		
123	BANKA KREDİ KARTLARINDAN ALACAKLAR HESABI	4.331.078,57	4.331.078,57		
136	DİĞER ÇEŞİTLİ ALACAKLAR HESABI	19.066,14	19.066,14		
150	İLK MADDE VE MALZEME HESABI	3.107.644,12	3.107.644,12		
191	İNDİRİLECEK KATMA DEĞER VERGİSİ HESABI	225.771,07	225.771,07		
195	İŞ AVANSLARI HESABI	9.911,98	9.911,98		
253	TEŞİS MAKİNE VE CİHAZLAR HESABI	21.488,64	21.488,64		
255	DEMİRBAŞLAR HESABI	980,83	980,83		
320	SATICILAR HESABI	2.998.685,94	2.998.685,94		
335	PERSONELE BORÇLAR HESABI	1.201.650,65	1.201.650,65		
336	DİĞER ÇEŞİTLİ BORÇLAR HESABI	9.447,89	9.447,89		
360	ÖDENECEK VERGİ VE FONLAR HESABI	704.521,20	704.521,20		
361	ÖDENECEK SOSYAL GÜVENLİK KESİNTİLERİ HESABI	62.051,02	62.051,02		

362	ÖDENECEK DÖNER SERMAYE YÜKÜMLÜLÜKLERİ HESABI	316.867,86	316.867,86		
369	ÖDENECEK DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLER HESABI	385,00	385,00		
391	HESAPLANAN KATMA DEĞER VERGİSİ HESABI	396.284,86	396.284,86		
500	SERMAYE HESABI	1,00	1,00		
570	GEÇMİŞ YILLAR KARLARI HESABI	622.801,28	622.801,28		
590	DÖNEM NET KÂRI HESABI	622.801,28	622.801,28		
591	DÖNEM NET ZARARI HESABI (-)	215.493,50	215.493,50		
600	YURTİÇİ SATIŞLAR HESABI	5.062.804,52	5.062.804,52		
622	SATILAN HİZMET MALİYETİ HESABI (-)	3.091.731,71	3.091.731,71		
632	GENEL YÖNETİM GİDERLERİ HESABI (-)	2.081.860,55	2.081.860,55		
649	DİĞER OLAĞAN GELİR VE KARLAR HESABI	45.294,24	45.294,24		
690	DÖNEM KARI VEYA ZARARI HESABI	5.173.592,26	5.173.592,26		
692	DÖNEM NET KARI VEYA ZARARI HESABI	215.493,50	215.493,50		
740	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HESABI	3.091.731,71	3.091.731,71		
741	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ YANSITMA HESABI	3.091.731,71	3.091.731,71		
770	GENEL YÖNETİM GİDERLERİ HESABI	2.081.860,55	2.081.860,55		
771	GENEL YÖNETİM GİDERLERİ YANSITMA HESABI	2.081.860,55	2.081.860,55		
800	BÜTÇE GELİRLERİ HESABI	5.065.763,22	5.065.763,22		
805	GELİR YANSITMA HESABI	5.065.763,22	5.065.763,22		
830	BÜTÇE GİDERLERİ HESABI	4.796.717,46	4.796.717,46		
835	GİDER YANSITMA HESABI	4.796.717,46	4.796.717,46		
895	BÜTÇE UYGULAMA SONUÇLARI HESABI	9.862.480,68	9.862.480,68		
970	KULLANILACAK BÜTÇE ÖDENEKLERİ HESABI	5.626.369,00	5.626.369,00		
971	BÜTÇE ÖDENEKLERİ HESABI	5.802.738,00	5.802.738,00		
975	ÖDENEKLİ GİDERLER HESABI	4.735.396,59	4.735.396,59		
980	GİDER TAAHHÜTLERİ HESABI	10.200,00	10.200,00		
981	GİDER TAAHHÜTLERİ ALACAKLI HESABI	10.200,00	10.200,00		
	TOPLAM	97.546.600,23	97.546.600,23		

B. PERFORMANS BİLGİLERİ

1. Faaliyet Bilgileri

Birim Adı	YAYIN TÜRÜ	Sayı
Safiye Çıkrıkçıoğlu Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi	Uluslararası Makale	1
	Ulusal Makale	1
	Uluslararası Bildiri	0
	Ulusal Bildiri	0
	Kitap	0
	Ulusal hakemli dergilerde yayımlanmış yayın sayısı	1
	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	2

Faaliyet Bilgileri (Sosyal ve Kültürel Faaliyet Bilgileri)

Birim adı	Etkinlik tarihi	Etkinliğin konusu	Katılımcı/konuşmacı
KAYGIDA	22.12.2021	Teknik gezi	Aşçılık Kulübü
KAYGIDA	24.06.2021	“TÜBİTAK Bilim ve Toplum Projeleri 4004 Doğa Eğitimi ve Bilim Okulları”	Çetin Şen Bilim ve Sanat Merkezi

Üniversitemiz Aşçılık Kulübü ve Develi Hüseyin ŞAHİN MYO Aşçılık Öğretim 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 öğretim elemanlarına sunulmuştur.



Çetin Şen Bilim ve Sanat Merkezi'nden 20 özel yetenekli öğrenci, "TÜBİTAK Bilim ve Toplum Projeleri 4004 Doğa Eğitimi ve Bilim Okulları" destekleme programı kapsamında Merkezi ziyaret etmiştir. Bu kapsamda özel yetenekli öğrencilere, üretim aşamaları, üretilen ürünler, Ar-Ge ve laboratuvar çalışmaları hakkında bilgiler verilmiştir. Proje kapsamında Erciyes Dağı, Sultan Sazlığı, Koramaz Vadisi, Kayseri Üniversitesi Gıda Çalışmaları 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.





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. Merkezinin desteği ile yürüteceğimiz bu proje ile 22 kırsal mahallemizde 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 olacaklardır. Proje kapsamında Talas ilçesine özgü bazı süt ürünlerinin üretimi merkezimiz tarafından yapılacak ve bu ürünlerin coğrafi işaret almaları sağlanacak.



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 ZAYIFLIKLAR

- Merkezin yeni kurulmasından dolayı alt yapı eksikliği
- Tanımlılığının 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 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 makinaların alınması, uzman personel istihdamı ve yeni laboratuvarların kurulması ile kalite ve güvenilir organik gıda üretimi, analizlerin güvenirliliği ve etkin proje hedeflerini gerçekleştirebiliriz.

HARCAMA YETKİLİSİNİN İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

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, 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 2022)



Öğr. Gör. Dr. Elif DEMİRAL

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.