

GIDA KONTROL  
UYGULAMA VE  
ARAşTIRMA MERKEZİ  
(GKUAM)

2021 YILI

BİRİM FAALİYET RAPORU

## HARCAMA YETKİLİSİ SUNUŞU

Gıda Kontrol Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü 2009 yılında kurulmuş olup, merkez bünyesinde müdür, müdür yardımcısı ve 2 akademik personel, 1 memur, personelden oluşan 5 kişilik ekip görev yapmaktadır. ANS Kampusunda 800 m<sup>2</sup>'lik alanda faaliyet gösteren GKUAM Müdürlüğünde, bölgemizin gıda işletmelerinin analiz ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik cihazlar bulunmaktadır.

2020 yılında analiz çalışmalarına ek olarak bölgemizin en önemli gıda hammaddelerinden biri olan manda sütünden dondurma üretimine başlamıştır. Diğer taraftan analiz çalışmalarına ek olarak AR-GE çalışmalarıyla da gıda şehri olan Afyonkarahisar'da işletmelere destek vermektedir. Gelecekte yapılması muhtemel yoğun AR-GE çalışmaları için mevcut makine teçhizat ve personel sayısının kısıtlı olması merkez müdürlüğümüzün zayıf yönleri olarak öne çıkmaktadır.

Gıda konusunda gerek özel, gerekse kamu kurumları ve üniversiteler bünyesinde yeni araştırma birimlerinin kurulma ihtimali merkez müdürlüğümüz açısından en büyük tehdit olarak görülmektedir. Buna karşılık, Afyonkarahisar ve yakın çevresinin Türkiye'nin önemli gıda işletmelerini içermesi, bölgedeki yeni gıda yatırımlarının olması ve bu işletmelerin sürekli olarak artması merkez müdürlüğümüzün geleceği açısından yeni fırsatlar olarak görülmektedir.

Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK

GKUAM MÜDÜRÜ

## İÇİNDEKİLER

|                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| HARCAMA YETKİLİSİ SUNUŞU .....                                      | i                                   |
| İÇİNDEKİLER.....                                                    | ii                                  |
| TABLO LİSTESİ.....                                                  | iii                                 |
| ŞEKİL LİSTESİ.....                                                  | iii                                 |
| <b>1. GENEL BİLGİLER.....</b>                                       | <b>1</b>                            |
| 1.1. MİSYON VE VİZYON.....                                          | 1                                   |
| 1.2. YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLAR.....                             | 1                                   |
| 1.3. İDAREYE İLİŞKİN BİLGİLER.....                                  | 2                                   |
| <b>1.3.1. Tarihsel Gelişim.....</b>                                 | <b>2</b>                            |
| <b>1.3.2. Örgüt Yapısı .....</b>                                    | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| <b>1.3.3. Fiziksel Yapı .....</b>                                   | <b>5</b>                            |
| 1.3.3.1. Taşınmazlar .....                                          | 5                                   |
| 1.3.3.2. Taşınırılar .....                                          | 5                                   |
| <b>1.3.4. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar .....</b>                   | <b>5</b>                            |
| <b>1.3.5. İnsan Kaynakları .....</b>                                | <b>6</b>                            |
| <b>1.3.6. Sunulan Hizmetler .....</b>                               | <b>6</b>                            |
| 1.3.6.1. Araştırma Hizmetleri .....                                 | Error! Bookmark not defined.        |
| <b>1.3.7. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi .....</b>                   | <b>9</b>                            |
| <b>2. AMAÇ VE HEDEFLER.....</b>                                     | <b>9</b>                            |
| 2.1. BİRİMİN AMAÇLARI .....                                         | 9                                   |
| 2.2. BİRİMİN HEDEFLERİ.....                                         | 10                                  |
| <b>3. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER.....</b>       | <b>11</b>                           |
| 3.1. MALİ BİLGİLER .....                                            | 11                                  |
| <b>3.1.1 Mali Denetim Sonuçları.....</b>                            | <b>11</b>                           |
| 3.1.1.1. Dış Denetim .....                                          | 11                                  |
| 3.1.1.2. İç Denetim.....                                            | 11                                  |
| 3.2. PERFORMANS BİLGİLERİ .....                                     | 11                                  |
| <b>4. KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ .....</b> | <b>12</b>                           |
| 4.1. GÜÇLÜ YÖNLER.....                                              | 12                                  |
| 4.2. İYİLEŞTİRMEYE AÇIK YÖNLER.....                                 | 12                                  |
| 4.3. DEĞERLENDİRME .....                                            | 12                                  |
| <b>5. ÖNERİ VE TEDBİRLER.....</b>                                   | <b>13</b>                           |
| <b>EK-1: İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI .....</b>                        | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| <b>EK-2: BİRİM YÖNETİM KURULU .....</b>                             | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |

## TABLO LİSTESİ

|                                                                                                   |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Tablo 1:</b> GKUAM Müdürlüğü tarihi gelişimi .....                                             | 2                                     |
| <b>Tablo 2:</b> Merkez Yöneticilerine ait iletişim bilgileri.....                                 | 3                                     |
| <b>Tablo 3:</b> Personel Hizmet Alanları .....                                                    | 5                                     |
| <b>Tablo 4:</b> Taşınır Malzemeler sayı Ve Tutarları.....                                         | 5                                     |
| <b>Tablo 5:</b> Birim Tarafından Kullanılan Yazılımlar ve Kullanım Amaçları .....                 | 5                                     |
| <b>Tablo 6:</b> Teknolojik Kaynaklar.....                                                         | 5                                     |
| <b>Tablo 7:</b> Personel Sayıları .....                                                           | 6                                     |
| <b>Tablo 8:</b> Personelin Yaş Grupları İtibarıyla Dağılımı .....                                 | 6                                     |
| <b>Tablo 9:</b> Personelin Hizmet Süreleri İtibarıyla Dağılımı .....                              | 6                                     |
| <b>Tablo 10:</b> Personelin Cinsiyet Dağılımı .....                                               | 6                                     |
| <b>Tablo 11:</b> Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı.....                                    | 6                                     |
| <b>Tablo 12:</b> 2021 yılı analiz listesi.....                                                    | <b>Error! Bookmark not defined.</b> 6 |
| <b>Tablo 13:</b> Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Programı Kapsamında Çalışan Öğrenci Bilgileri.. | <b>Error! Bookmark not defined.</b> 6 |
| <b>Tablo 14:</b> İkili Protokol ve Sözleşmeler .....                                              | <b>Error! Bookmark not defined.</b> 7 |
| <b>Tablo 15:</b> Merkez Yöneticilerine ait iletişim bilgileri .....                               | 8                                     |

## ŞEKİL LİSTESİ

|                                                          |   |
|----------------------------------------------------------|---|
| <b>Şekil 1:</b> GKUAM Müdürlüğü organizasyon şeması..... | 3 |
|----------------------------------------------------------|---|

## **1. GENEL BİLGİLER**

### **1.1. MİSYON VE VİZYON**

#### **MİSYON**

Merkezimiz Üniversitelerin, fakültelerin, ana bilim dallarının, desteklenen bilimsel projelerinin ve özel sektörlerin ihtiyaçları doğrultusunda fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, duyu analizlerin yapılabileceği ortamı sunmayı amaç edinmiştir.

#### **VİZYON**

Merkez laboratuvarımızın vizyonu; bilimsel araştırma projelerine destek olan, kamu kuruluşlarıyla ortak çalışmalara imza atan, özel sektöründe içinde bulunduğu karşılıklı destek ve işbirlikleriyle üniversitemize yeni ufuklar açan, sürekli gelişim anlayışı ile alanında uluslararası düzeyde araştırmacıların yetişmesine ev sahipliği yapan önder bir merkez olmaktır.

### **1.2. YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLAR**

Merkez Müdürlüğü olarak 3 ana bölümde faaliyetlerimiz yürütülmektedir. Bunlar: 1. Eğitim Faaliyetleri. 2. Analiz Faaliyetleri 3. AR-GE Faaliyetleri.

#### **1. Eğitim Faaliyetleri**

GKUAM Müdürlüğü olarak araştırma-geliştirme faaliyetlerimizin gıdaların üretilmesi, işlenmesi ve depolama süreçlerinde yürütülen eğitim faaliyetleri de bulunmaktadır.

#### **2. Analiz Faaliyetleri**

GKUAM Müdürlüğü olarak Afyonkarahisar'daki işletmelerin ve üniversitelerin analiz çalışmaları yürütülmektedir.

#### **3. AR-GE Faaliyetleri**

Merkez Müdürlüğümüzün Afyonkarahisar'ın gıda işletmelerin geliştirilip, üretimin artırılmasında ve bölgemizin önemli kaynağı olan (lokum, sucuk, haşhaş, Afyon ekmeği, manda sütü ve ürünleri gibi), ürünlerin geliştirilmesine yönelik AR-Ge faaliyetleri yürütmektedir. Ayrıca GKUAM bünyesinde 'AKÜDO' markasıyla manda sütü dondurma üretimine başlamıştır.

### **1.3. İDAREYE İLİŞKİN BİLGİLER**

#### **1.3.1. Tarihsel Gelişim**

Gıda Kontrol Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü 2009 yılında kurulmuş olup, merkez bünyesinde müdür, müdür yardımcısı ve 2 akademik personel, 1 memur oluşan 5 kişilik ekip görev yapmaktadır. ANS Kampusunda 800 m<sup>2</sup>'lik alanda faaliyet gösteren GKUAM Müdürlüğünde, bölgemizin gıda işletmelerinin analiz ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik cihazlar bulunmaktadır.

2020 yılında analiz çalışmalarına ek olarak bölgemizin en önemli gıda hammaddelerinden biri olan manda sütünden dondurma üretimine başlamıştır. Diğer taraftan analiz çalışmalarına ek olarak AR-GE çalışmalarıyla da gıda şehri olan Afyonkarahisar'da işletmelere destek vermektedir. Gelecekte yapılması muhtemel yoğun AR-GE çalışmaları için mevcut makine teçhizat ve personel sayısının kısıtlı olması merkez müdürlüğümüzün zayıf yönleri olarak öne çıkmaktadır.

Gıda konusunda gerek özel, gerekse kamu kurumları ve üniversiteler bünyesinde yeni araştırma birimlerinin kurulma ihtimali merkez müdürlüğümüz açısından en büyük tehdit olarak görülmektedir. Buna karşılık, Afyonkarahisar ve yakın çevresinin Türkiye'nin önemli gıda işletmelerini içermesi, bölgedeki yeni gıda yatırımlarının olması ve bu işletmelerin sürekli olarak artması merkez müdürlüğümüzün geleceği açısından yeni fırsatlar olarak görülmektedir.

#### **1.3.2.1. Yönetim Organları**

Merkez yönetimi bir müdür ve bir müdür yardımcısından oluşmakta olup, müdür ve müdür yardımcısıyla ilgili bilgiler Tablo 2 'de verilmiştir.

**Tablo 2.** Merkez yöneticilerine ait iletişim bilgileri.

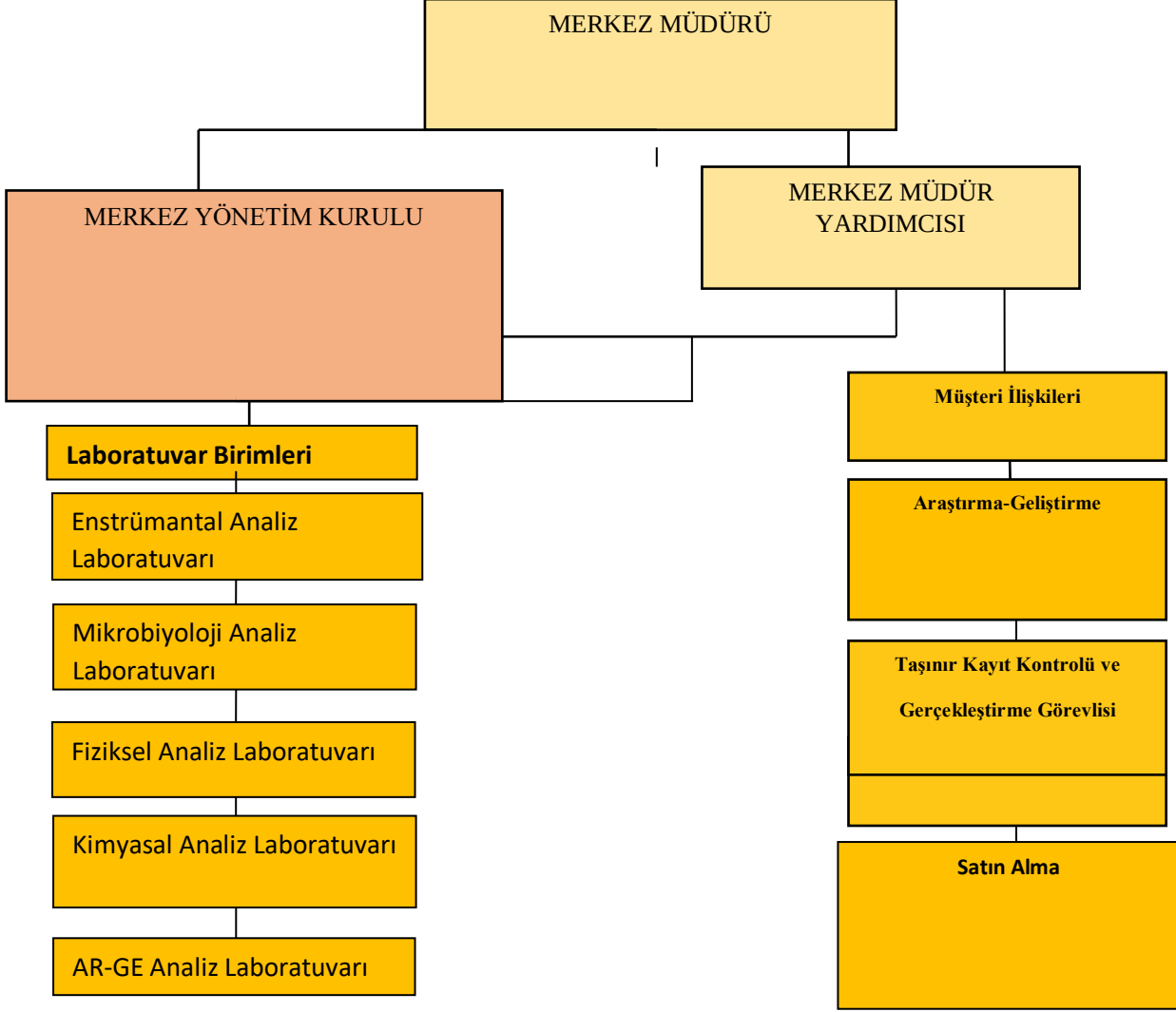
| Yönetici Tanımı         | Yönetici İletişim Bilgileri                                                       |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Merkez Müdürü           | Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK<br>Telefon: 0.272.2182664 e-posta: rsevik@aku.edu.tr      |
| Merkez Müdür Yardımcısı | Dr.Öğr.Üyesi Gökhan AKARCA<br>Telefon: 0.272. 2182697 e-posta: gakarca@aku.edu.tr |

### 1.3.2.2. Organizasyon Şeması

Merkez Müdürü veYönetim Kurulu, Merkezin yönetim organlarını oluşturmaktadır. Merkez çalışmalarını düzenli ve etkin bir biçimde sağlamakla görevli olan Merkez Müdürü'ne çalışmalar sırasında Merkez Müdür Yardımcısı yardımcı olmaktadır. GKUAM Müdürlüğü'nün faaliyetleri Merkez Yönetim Kurulu tarafından düzenlenerek, karara bağlanmaktadır (Şekil1).

T.C.AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

GIDA KONTROL ARAŞTIRMA VE UYGULAMA MERKEZİ ORGANİZASYON ŞEMASI



Şekil 1. GKUAM Müdürlüğü organizasyon şeması

Şekil 1. GKUAM Müdürlüğü organizasyon şeması.



### 1.3.3. Fiziksel Yapı

#### 1.3.3.1. Taşınmazlar

Merkez Müdürlüğüne ait Taşınmaz yoktur.

**Tablo 3:** Personel Hizmet Alanları

|                        | SAYI     | ALAN<br>(m <sup>2</sup> ) | ODA BAŞINA<br>DÜŞEN<br>PERSONEL<br>SAYISI | PERSONEL<br>BAŞINA DÜŞEN<br>ALAN (m <sup>2</sup> ) |
|------------------------|----------|---------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Personel Çalışma Odası | 8        | 800                       | 0,5                                       | 200                                                |
| <b>TOPLAM</b>          | <b>8</b> | <b>800</b>                | <b>0,5</b>                                | <b>200</b>                                         |

#### 1.3.3.2. Taşınırlar

Merkez Müdürlüğümüze ait taşınır listesi Tablo 4 de verilmiştir.

**Tablo 4:** Taşınır Malzemeler Sayı ve Tutarları

| DAYANIKLI TAŞINIRLAR | SAYI | TUTAR |
|----------------------|------|-------|
| Demirbaşlar          |      | TL    |

Merkez Müdürlüğümüze ait olan demirbaş listesinde sayı ve tutar belirlenmiş olup, bilgiler Tablo 4' de verilmiştir.

### 1.3.4. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

**Tablo 5:** Birim Tarafından Kullanılan Yazılımlar ve Kullanım Amaçları

**Tablo 6:** Teknolojik Kaynaklar

| TEKNOLOJİK KAYNAK ADI | SAYI      |
|-----------------------|-----------|
| Masaüstü Bilgisayar   | 2         |
| Dizüstü Bilgisayar    | 6         |
| Yazıcı                | 4         |
| Yazılım               | 0         |
| Fotokopi              | 1         |
| Klima                 | 6         |
| <b>TOPLAM</b>         | <b>19</b> |

### 1.3.5. İnsan Kaynakları

**Tablo 7:** Personel Sayıları

| KADRO SINIFI      | KADROLU ÇALIŞAN | BAŞKA KURUMLARA/ BİRİMLERE GÖREVLENDİRİL EN PERSONEL SAYISI | BAŞKA KURUMLARDAN/ BİRİMLERDEN GÖREVLENDİRİL EN PERSONEL SAYISI | FİİLİ ÇALIŞAN PERSONEL SAYISI |
|-------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Akademik Personel |                 |                                                             | 2                                                               | 3                             |
| <b>TOPLAM</b>     |                 |                                                             |                                                                 |                               |

**Tablo 8:** Personelin Yaş Grupları İtibarıyla Dağılımı

|             | 18-25 YAŞ | 26-30 YAŞ | 31-35 YAŞ | 36-40 YAŞ | 41-50 YAŞ | 51 YAŞ VE ÜZERİ | TOPLAM | ORTALAMA YAŞ |
|-------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------------|--------|--------------|
| Kişi Sayısı |           |           | 1         | 1         | 1         | 1               | 4      | 43           |
| Oran (%)    |           |           | 25        | 25        | 25        | 25              |        |              |

**Tablo 9:** Personelin Hizmet Süreleri İtibarıyla Dağılımı

|             | 1-3 YIL | 4-6 YIL | 7-10 YIL | 11-15 YIL | 16-20 YIL | 21-24 YIL | 25 YIL VE ÜZERİ | TOPLAM |
|-------------|---------|---------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------------|--------|
| Kişi Sayısı | 1       | 1       | 1        |           |           | -         | 1               | 4      |
| Oran (%)    | 25      | 25      | 25       |           |           | -         | 25              | 100    |

**Tablo 10:** Personelin Cinsiyet Dağılımı

| KADRO SINIFI      | KADIN |          | ERKEK |          | TOPLAM PERSONEL |
|-------------------|-------|----------|-------|----------|-----------------|
|                   | SAYI  | ORAN (%) | SAYI  | ORAN (%) |                 |
| Akademik Personel | 2     | 50       | 2     | 50       | 4               |
| <b>TOPLAM</b>     | 2     | 50       | 2     | 50       | 4               |

**Tablo 11:** Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı

|             | İLK-ÖĞRETİM | ORTA-ÖĞRETİM | ÖNLİSANS | LİSANS | YÜKSEK LİSANS | DOKTORA | TOPLAM |
|-------------|-------------|--------------|----------|--------|---------------|---------|--------|
| Kişi Sayısı |             |              |          |        | 1             | 3       | 4      |
| Oran (%)    |             |              |          |        | 25            | 75      | 100    |

### 1.3.6. Sunulan Hizmetler

#### 1.3.6.1. İdari Hizmetler

Üniversite içinden ve sanayiden gelen analiz taleplerinin gerekli formlar ve prosedürler tamamlanarak kabul edilmesi, analiz raporlarının formata uygun olarak hazırlanıp gerekli kişi ve kurumlara iletilmesi, çalışan personelin idari işlemlerinin yürütülmesi, merkezin faaliyetlerinin sürekliliği için gerekli ihtiyaç ve işlemlerin ilgili birimlerle irtibat halinde karşılanması gibi idari hizmetler gerçekleştirilmiştir.

### ***Sunulan Hizmetler:***

Ücret karşılığında Kamu Kurumları, özel şirketler ve diğer üniversitelere merkezimizce sunulan hizmetler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

**Tablo.12. 2021 yılı analiz listesi**

|                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gıdalarda Kül Tayini                                                                                                                                                                                                                                               |
| Gıdalarda Texture Analizi                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kırılma İndisi                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kuru Madde İndeksi                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ultra Saf Su (Litre)                                                                                                                                                                                                                                               |
| Vizkozite                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Özgül Ağırlık Tayini (Piknometrik)                                                                                                                                                                                                                                 |
| Alkol Tayini (Piknometrik)                                                                                                                                                                                                                                         |
| Renk Analizi                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Uçucu Yağ Bileşenleri                                                                                                                                                                                                                                              |
| Yağ Asitleri Bileşenleri                                                                                                                                                                                                                                           |
| Fenolik Bileşikler Analizi (Gallik asit, Kateşin, Epikateşin, vanillin, klorojenik asit, Parakumarik asit, ferulik asit, rutin, resrevatrol, transsinamik asit, quersetin, hesperedin, rosmarinik asit, naringenin)( Bir bileşen, daha sonraki her bir bileşen TL) |
| Ph Ölçümü                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Titrasyon Asitliği                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Süt ve Ürünlerinde Yağ Tayini (Gerber Santrifüj)                                                                                                                                                                                                                   |
| Toplam Antioksidan Tayini                                                                                                                                                                                                                                          |
| Toplam Fenolik Madde Miktarı                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tuz Tayini (Mor Yöntemi)                                                                                                                                                                                                                                           |
| Protein Tayini (Kjeldahl)                                                                                                                                                                                                                                          |
| Su Aktivitesi                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Peroksit Sayısı (Titrematik)                                                                                                                                                                                                                                       |
| Serbest Yağ Asidi Miktarı (Titrematik)                                                                                                                                                                                                                             |
| Sabunlaşma Sayısı                                                                                                                                                                                                                                                  |
| İyot Sayısı                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Oksidasyon Kararlılığı (Rancimat)                                                                                                                                                                                                                                  |
| Uçucu Yağ Ekstrasyonu (Clevenger)                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sabit Yağ Ekstrasyonu (Suxelet)                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Şeker Bileşenleri (Hplc) Şeker Bileşenleri (Glukoz, Fruktoz, Sükroz) (Bir bileşen Bir bileşenden sonraki bileşen başına                                                             |
| Organik Asit (Askorbik asit, fumarik asit, laktik asit, asetik asit, malik asit, süksinik asit, tartarik asit, formik asit, sitrik asit), Bir bileşen diğer herbir bileşen başına ) |
| Aflatoksin (Hplc) (B1, B2, G1, G2)(Bir bileşen Bir bileşenden sonraki bileşen başına                                                                                                |
| Tatlandırıcı Analizleri (Hplc)                                                                                                                                                      |
| Toplam Aerobik Bakteri Sayımı                                                                                                                                                       |
| Eshercihia Coli                                                                                                                                                                     |
| Maya ve Küf Sayımı                                                                                                                                                                  |
| Toplam Laktik Asit Bakterisi                                                                                                                                                        |
| Psikrofilik Bakteri                                                                                                                                                                 |
| Stafilokok Aranması                                                                                                                                                                 |
| Toplam Koliform Bakteri                                                                                                                                                             |
| Liyofilizatör                                                                                                                                                                       |
| Eksi 86 Dondurucu                                                                                                                                                                   |
| Duyusal Analiz                                                                                                                                                                      |

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| <b>Mikrobiyolojik Analizler (Tempo Cihazı İle )</b> |
| Toplam Aerobik Bakteri Sayımı                       |
| Toplam Koliform Bakteri                             |
| Toplam Laktik Asit Bakterisi                        |
| Eshercihia coli                                     |
| Enterebaktericeia                                   |
| Maya ve Küf sayımı                                  |
| Staplycocus aures aranması                          |

**Tablo 13:** Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Programı Kapsamında Çalışan Öğrenci Bilgileri

| ÖĞRENCİNİN BAĞLI BULUNDUĞU FAKÜLTE/BÖLÜM | ÖĞRENCİ SAYISI |
|------------------------------------------|----------------|
|                                          | 0              |
| <b>TOPLAM</b>                            | <b>0</b>       |
|                                          |                |

**Tablo 14:** İkili Protokol ve Sözleşmeler

| KURUMUN ADI                                    | PROTOKOLÜN-SÖZLEŞMENİN KONUSU | BAŞLAMA VE BİTİŞ TARİHİ |
|------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Afyonkarahisar Tıbbi Aromatik Bitkiler Merkezi |                               | Başlama:<br>Bitiş:      |
| .                                              |                               |                         |
|                                                |                               |                         |
|                                                |                               |                         |

### 1.3.7.Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Merkez yönetimi müdürü, müdür yardımcısı ve Taşınır Kayıt Kontrol yetkilisinden oluşmakta olup, müdür ve müdür yardımcısıyla ilgili bilgiler Tablo 14’de verilmiştir.

**Tablo 15.** Merkez yöneticilerine ait iletişim bilgileri.

| Yönetici Tanımı                 | Yönetici İletişim Bilgileri                                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Merkez Müdürü                   | Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK<br>Telefon: 0.272.2182664 e-posta: rsevik@aku.edu.tr       |
| Merkez Müdür Yardımcısı         | Dr. Öğr. Üyesi Gökhan AKARCA<br>Telefon: 0.272.2182697 e-posta: gakarca@aku.edu.tr |
| Taşınır Kayıt Kontrol Yetkilisi | Bilg. İşlt. İsmail GÜNGÖR<br>Telefon: 0.272.2182665 e-posta: igungor@aku.edu.tr    |

## 2. AMAÇ VE HEDEFLER

### 2.1. BİRİMİN AMAÇLARI

GKUAM Müdürlüğü, kurulduğu yıldan bu yana Afyonkarahisar ve çevremizdeki gerek özel sektör gerekse de üniversite ve kamu kurumlarına analiz çalışmaları yürütmektedir. Merkez Müdürlüğümüz analiz çalışmaları ve bölgemizde üretilen ürünlerin kaliteli ve sağlıklı bir şekilde üretim ve pazarlanmasına yönelik çalışmayı amaçlamaktadır.

## 2.2. BİRİMİN HEDEFLERİ

Merkez Müdürlüğümüzün temel hedefleri aşağıda verilmiştir.

- Mevcut cihazların eksikleri ve periyodik bakımları tamamlanarak standartlara uygun ölçümlerin yapılması sürdürülecektir.
  - Araştırma Laboratuvarında bulunan bazı cihazların kullanımı için lisansüstü öğrenciler ve ilgili **Araştırma Görevlilerine Temel Laboratuvar Cihazları Kullanıcı Eğitimleri** verilecektir.
  - **Tanıtım**, seminer ve gezileriyle mevcut cihazların değişik bölümlerden kullanıcılara kullandırılması yaygınlaştırılacaktır.
- Ülkemizin gıda potansiyeli ve kaynakların kullanımı üzerine farkındalık yaratmak üzere toplantılar organize etmek
- Ulusal ölçekte tanınır bir araştırma kurumu olmak

### 3. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

#### 3.1. MALİ BİLGİLER

##### 3.1.1 Mali Denetim Sonuçları

###### 3.1.1.1. Dış Denetim

Bu bölümde, Sayıstay Denetçileri tarafından 2017 yılına ilişkin yapılan denetim sonucu düzenlenen ve 2018 yılında üniversitemize ulaşan raporlarda yer alan biriminize ait bulgu sayısına ilişkin tablo ve açıklamalara yer verilecektir.

###### 3.1.1.2. İç Denetim

Bu bölümde, “İç Denetim Birimi” tarafından 2018 yılında gerçekleştirilen biriminize ilişkin iç denetim sonuçlarına yer verilecektir.

#### 3.2. PERFORMANS BİLGİLERİ

**Tablo 15:** Performans Bilgileri

| PERFORMANS GÖSTERGESİ                                                                                                          | SONUÇ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| P.G. 4.2.1. Kurum tarafından verilen hizmet içi eğitime katılan personel sayısının birimin toplam personel sayısına oranı (%)  | -     |
| P.G. 4.2.2. Birim idari personelinin ortalama eğitim düzeyi (İlköğretim=1, Ortaöğretim=2, Ön Lisans=3, Lisans=4, Lisansüstü=5) | 5     |
| P.G. 4.2.3. Norm kadro çalışması sonucu tespit edilen birim akademik personel sayısının karşılanma oranı(%)                    | -     |
| P.G. 4.2.4. Norm kadro çalışması sonucu tespit edilen birim idari personel sayısının karşılanma oranı(%)                       | -     |
| P.G. 4.2.5. Norm kadro çalışması sonucu tespit edilen birim işçi sayısının karşılanma oranı(%)                                 | -     |
| P.G. 4.3.1. Mali konulara ilişkin verilen eğitimlere katılan sorumlu birim personel sayısı                                     | -     |
| P.G. 4.4.3. Taşınırın etkin kullanım oranı [100- (Kayıttan düşen taşınır/Mevcut taşınır x 100)]                                | 100   |

## 4. KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ

### 4.1. GÜÇLÜ YÖNLER

Merkez müdürlüğümüzün güçlü yönleri olarak öne çıkan yönleri şunlardır;

- Merkez müdürlüğümüzde öğretim elemanı başına düşen döner sermaye gelirleri
- AR-GE çalışmalarının yeterliliği
- AR-GE sonuçlarının kuruma fayda olarak dönmesindeki yeterlilik
- Uygulama ve hizmet süreçlerinin önceliklerinin belirlenmesi
- Organizasyonel yapının yeterliliği
- Görev ve sorumlulukların açıklığı
- Kalite geliştirme süreçlerinin yeterliliği

### 4.2. İYİLEŞTİRMEYE AÇIK YÖNLER

1. Merkez Müdürlüğümüzün var olan Makine ekipman sayısını, çeşitliliğini ve niteliğini artırmak.
2. Bu kapsamda iyi yetişmiş ve deneyimli insan kaynağımızı artırmaktır.

### 4.3. DEĞERLENDİRME

Merkez Müdürlüğümüz olarak, 2021 yılındaki sanayi, kamu kurumu ve toplum ile ilişkiler, AR-GE çalışmaları ve bunların üniversitemize faydalı olarak geri dönmesi beklenen düzeyin çok üzerinde gerçekleşmiştir. Diğer taraftan GKUAM Müdürlüğünün faaliyet gösterdiği alanın geniş olması, gelecekte yapılması muhtemel yoğun AR-GE çalışmaları için yeterli makine teçhizat ve personel sayısının az olması müdürlüğümüzün zayıf yönleri olarak öne çıkmaktadır. Ayrıca merkezimiz öncülüğünde 22-23 Ekim 2021 tarihinde ‘‘Türkiye’de Gıda Güvenilirliği Çalıştayı’’ düzenlenmiştir.



## 5. ÖNERİ VE TEDBİRLER

Afyonkarahisar bir gıda şehri olup, şehirde üretilen ürünlerin üretilmesi, teknolojik prosese uygunluğu, kalitesinin değerlendirilmesi ve AR-GE çalışmaların yürütülmesi, projelerin yapılması ve analiz çalışmaları Merkez Müdürlüğümüz kurulmuştur.

Yukarıda belirtilen çalışmalar önümüzdeki yıllarda da yoğun bir şekilde devam edecek olup,

- Merkezimizin sunduğu hizmetleri hızlı ve verimli olarak kullanıcılara ulaştırmak bakımından 1 adet Öğr. Gör. (Uzman) ve 1 adet Tekniker talep edilmektedir.
- Bu süreçte gerek personele destek olması gerekse eğitim almaları açısından birimimizin faaliyet alanlarıyla uyumlu Fen ve Mühendislik bölümlerinden 1 adet kısmi zamanlı öğrenci de Rektörlüğümüzden talep edilmektedir.
- Ayrıca Merkezimizin analiz potansiyeli arttırmak ve diğer Merkez Laboratuvarlarla rekabet edebilmesi ve akreditasyon sürecine girebilmek için bazı yeni cihazlar ve personel ihtiyacı temel konulardan biridir. Endüstriyel hizmetler kapsamında yer alan analiz ücretleri diğer araştırma merkezleri ile karşılaştırılarak belirlenmekte ve rekabet gücümüz üst düzeyde tutulmaktadır.
- Bununla birlikte merkezimizin akreditasyon çalışmaları için gerekli çalışmalar yapılarak akreditasyon sürecinin başlatılması planlanmaktadır.

## EK-1: İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

### İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

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 bilgim dahilindeki hususlara dayanmaktadır.

Burada raporlanmayan, idarenin menfaatlerine zarar veren herhangi bir husus hakkında bilgim olmadığını beyan ederim.

(Yer-Tarih)

İmza

Ad-Soyad

Unvan