



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

GIDA KONTROL ARAŞTIRMA VE
UYGULAMA MERKEZİ MÜDÜRLÜĞÜ

2022 YILI

BİRİM FAALİYET RAPORU

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	iii
TABLO LİSTESİ.....	iv
1. GENEL BİLGİLER.....	1
MİSYON VE VİZYON.....	1
YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLAR.....	1
BİRİME İLİŞKİN BİLGİLER.....	1
İletişim Bilgileri.....	1
Tarihsel Gelişim.....	1
Örgüt Yapısı.....	1
Fiziksel Yapı.....	2
Taşınmazlar.....	2
Taşınırılar.....	2
Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar.....	2
İnsan Kaynakları.....	3
Sunulan Hizmetler.....	5
Analiz ve Test Hizmetleri.....	5
Üretim Faaliyetleri.....	6
Düzenlenen Eğitim Faaliyetleri.....	6
Danışmanlık Hizmetleri.....	7
Araştırma Geliştirme Faaliyetleri.....	7
Bilimsel ve Sosyal Faaliyetler.....	8
İkili Protokol/Sözleşmeler.....	10
Diğer Hizmetler.....	10
Yönetim ve İç Kontrol Sistemi.....	11
2. AMAÇ VE HEDEFLER.....	12
BİRİMİN AMAÇLARI.....	12
BİRİMİN HEDEFLERİ.....	12
3. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER.....	12
MALİ BİLGİLER.....	12
Mali Denetim Sonuçları.....	12
Dış Denetim.....	12
İç Denetim.....	12
PERFORMANS BİLGİLERİ.....	13
4. KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ.....	14
GÜÇLÜ YÖNLER.....	14
İYİLEŞTİRMEYE AÇIK YÖNLER.....	14
DEĞERLENDİRME.....	14

5. ÖNERİ VE TEDBİRLER.....	14
EK-1: İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI	15
EK-2: BİRİM YÖNETİM KURULU	16

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Merkez Müdürlüğü İletişim Bilgileri	1
Tablo 2: Birim Hizmet Alanları.....	2
Tablo 3: Taşınır Malzeme Sayı ve Tutarları.....	2
Tablo 4: Makine/Teçhizat Bilgileri.....	2
Tablo 5: Birim Tarafından Kullanılan Yazılımlar ve Kullanım Amaçları	2
Tablo 6: Teknolojik Cihazlar.....	2
Tablo 7: Yıllar İtibarıyla Personel Sayıları.....	3
Tablo 8: Personel Sayıları	3
Tablo 9: Personelin Yaş Grupları İtibarıyla Dağılımı	4
Tablo 10: Personelin Hizmet Süreleri İtibarıyla Dağılımı	4
Tablo 11: Personelin Cinsiyet Dağılımı	4
Tablo 12: Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı.....	4
Tablo 13: Personel Eğitim Bilgileri	5
Tablo 14: Değişim Programı Kapsamında Yurt Dışına Giden Personel Bilgileri.....	5
Tablo 15: Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Programı Kapsamında Çalışan Öğrenci Bilgileri	5
Tablo 16: Kurum İçi ve Kurum Dışına Verilen Analiz ve Test Hizmetlerinin Yıllar İtibarıyla Dağılımı	5
Tablo 17: Yıllar İtibarıyla Üretilen Ürün Miktarı	6
Tablo 18: Gerçekleştirilen Eğitim Programı Bilgileri	6
Tablo 19: Yıllar İtibarıyla Gerçekleştirilen Eğitim Bilgileri	6
Tablo 20: Danışmanlık Hizmeti Bilgileri	7
Tablo 21: Yıllar İtibarıyla Verilen Danışmanlık Hizmeti Bilgileri	7
Tablo 22: Araştırma-Geliştirme Proje Bilgileri	7
Tablo 23: Gerçekleştirilen Bilimsel ve Toplumsal Katkı Faaliyetleri.....	8
Tablo 24: Yıllar İtibarıyla Gerçekleştirilen Bilimsel ve Toplumsal Katkı Faaliyetleri.....	8
Tablo 25: Yayınlanan Bilimsel Eserler	8
Tablo 26: Yıllar İtibarıyla Merkezin Görev Alanıyla İlgili Yayınlanan Bilimsel Eserler (Merkez Adresli Yayınlar)	10
Tablo 27: Merkez Üyelerinin ve Personelinin Aldıkları Ödüller	10
Tablo 28: İkili Protokol/Sözleşmeler	10
Tablo 29: Merkez Müdürlüğü Yönetim Kurulu	11
Tablo 30: Merkez Müdürlüğü Danışma Kurulu.....	11
Tablo 31: Döner Sermaye Gelirleri	12
Tablo 32: Döner Sermaye Bütçe Giderleri Uygulama Sonuçları.....	12
Tablo 33: Performans Bilgileri	13
Tablo 34: Performans Programı Performans Bilgileri.....	13

1. GENEL BİLGİLER

1.1. MİSYON

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

1.2. 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 uluslar arası düzeyde araştırmacıların yetişmesine ev sahipliği yapan önder bir merkez olmaktır.

1.3. YETKİ, GÖREV VE

SORUMLULUKLAR

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

Eğitim Faaliyetleri

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

Analiz Faaliyetleri

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

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.

BİRİME İLİŞKİN BİLGİLER

1.3.1. İletişim Bilgileri

Tablo 1: Merkez Müdürlüğü İletişim Bilgileri

Üyenin (Unvanı) Adı Ve Soyadı	Görevi	Telefon	E-Posta
PROF.DR.RAMAZAN ŞEVİK	Müdür	02722282665	rsevik@aku.edu.tr
DOÇ.DR.GÖKHAN AKARCA	Müdür Yardımcısı	02722282697	gakarca@aku.edu.tr

Birim Web Adresi

Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi

Birim Mail Adresi

Gidauyg@aku.edu.tr

Birim Santral Telefon Numarası

02722282665

Birim Adresi AFYON Kocatepe Üniversitesi,Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi (GKAUM)

Ahmet Necdet Sezer Kampüsü,Gazlıgöl yolu,03200,AFYONKARAHİSAR

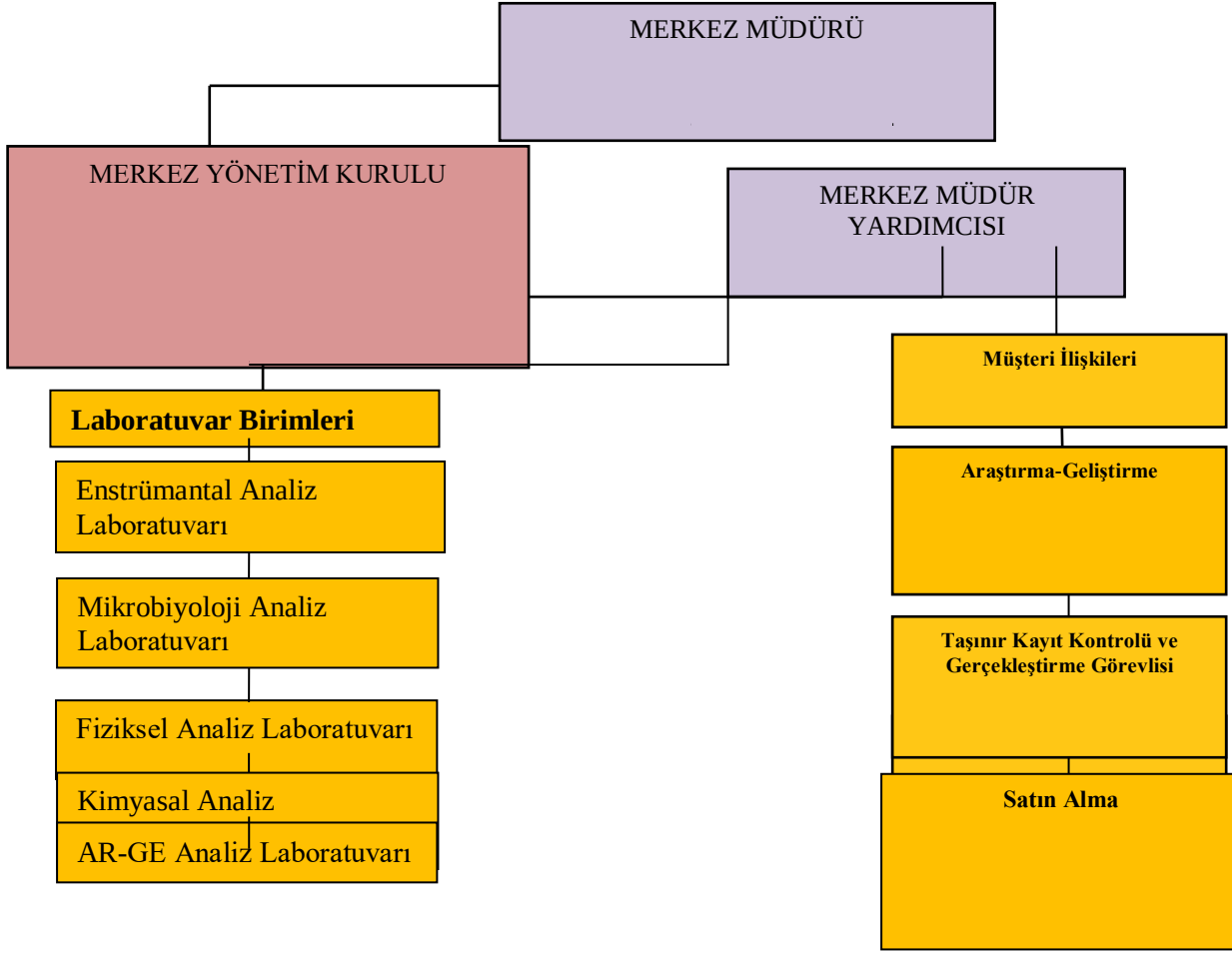
1.3.2. Tarihsel Gelişim

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 m²'lik alanda faaliyet gösteren GKAUM 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.

1.3.3. Örgüt Yapısı

Merkez Müdürü ve Yönetim 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



GKUAM Müdürlüğü organizasyon şeması.

1.3.4. Fiziksel Yapı

Taşınmazlar

Tablo 2: Birim Hizmet Alanları

Alan Adı	Sayı	Alan (m ²)	Kullanım Amacı
Personel Çalışma Odası	8	800	Analiz
TOPLAM	8	800	Analiz
Toplam Alan			

Birimizde toplam 5 laboratuvar ve 3 idari binası bulunmaktadır. Fiziksel,kimyasal,mikrobiyoloji,enstrümantal ve ar-ge laboratuvarları aktif halde çalışmaktadır.

Taşınırılar

Tablo 3: Taşınır Malzeme Sayı ve Tutarları

Dayanıklı Taşınırılar	2020		2021		2022	
	Sayı	Tutar	Sayı	Tutar	Sayı	Tutar
GC-MS CİHAZI	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
HPLC CİHAZI	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
RANCİMAT	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
OTOKLAV	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
LYOFİLİZATÖR	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
KÜL FIRINI	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
TEXTURE ANALİZ CİHAZI	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
UV SPEKTROMETRE	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
TEMPO CİHAZI	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
ETÜV	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
ÇALKALAMALI İNHİBATÖR	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
SAF SU CİHAZİVE ULTRA SAF SU	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
SANTİFURÜJ	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
REFRAKTOMETRE	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
CLEVENGER	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
SOĞUK SIKIM YAĞ ÇIKARMA CİHAZI	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
SOXELET YAĞ TAYİN CİHAZI	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
-80 DERİN DONDURUCU	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
DONDURMA MAKİNASI	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
+18 DERİN DONDURUCU 3 ADET	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
HUBUBAT DEĞİRMEN	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
VİZKOZİMETRE	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
ÇEKER OCAK	1 ADET		1 ADET		1 ADET	
Masaüstü Bilgisayar	2 ADET		2 ADET		2 ADET	
Dizüstü Bilgisayar	6 ADET		6 ADET		6 ADET	
Yazıcı	4 ADET		4 ADET		4 ADET	
Yazılım	0 ADET		0 ADET		0 ADET	
Fotokopi	1 ADET		1 ADET		1 ADET	

Merkezimizde 3 Yıllık Makine ve Teçhizatlarımızın verileri tablodaki gibidir.

Tablo 4: Makine/Teçhizat Bilgileri

Adı	Modeli (Yılı)	Gerçekleştirilen Test/Analiz/Uygulama Adı	Güncel Fiyatı	Çalışma Durumu
GC-MS CİHAZI		Uçucu Yağ Bileşenleri Yağ Asitleri Bileşenleri Fenolik Bileşikler Analizi (Gallik asit, Kateşin, Epikateşin, vanillin, klorojenik asit, Parakumarik asit, ferulik asit, rutin, resveratrol, transsinamik asit, quersetin, hesperedin, rosmarinik asit, naringenin)(Bir bileşen, daha sonraki her bir bileşen TL)		Aktif/Arızalı
HPLC CİHAZI		Aflatoksin (Hplc) (B1, B2, G1, G2)(Bir bileşen Bir bileşenden sonraki bileşen başına Tatlandırıcı Analizleri (Hplc)		AKTİF
RANCİMAT		Oksidasyon Kararlılığı (Rancimat)		AKTİF
OTOKLAV		Distilasyon işlemi		AKTİF
LYOFİLİZATÖR		Liyofilizatör		AKTİF
KÜL FIRINI		Gıdalarda Kül Tayini		AKTİF
TEXTURE ANALİZ CİHAZI		Gıdalarda Texture Analizi		AKTİF
UV SPEKTROMETRE		Kırılma İndisi		AKTİF
TEMPO CİHAZI		Toplam Aerobik Bakteri Sayımı toplam Koliform Bakteri Toplam Laktik Asit Bakterisi Eshercihia coli Enterebaktoriacea Maya ve Küf sayımı Staplycocus aureus aranması		AKTİF
ETÜV		Sabit sıcaklık ortamı		AKTİF
ÇALKALAMALI İNHİBATÖR		Peroksit sayısı belirleme		AKTİF
SAF SU CİHAZİVE ULTRA SAF SU		Ultra Saf Su (Litre)		AKTİF
SANTİFÜRÜJ		Süt ve Ürünlerinde Yağ Tayini (Gerber Santrifüj) Analizi		AKTİF
REFRAKTOMETRE		Alkol şeker analizi		AKTİF
CLEVENGER		Uçucu Yağ Ekstrasyonu (Clevenger) Analizi		AKTİF
SOĞUK SIKIM YAĞ ÇIKARMA CİHAZI		Presle soğuk sıkım tohum yağları çıkarma cihazı		AKTİF
SOXELET YAĞ TAYİN CİHAZI		Sabit Yağ Ekstarsyonu (Soxelet)		AKTİF
-80 DERİN DONDURUCU		Eksi 86 Dondurucu		AKTİF
DONDURMA MAKİNASI		Dordurma yapma makinası		AKTİF
+18 DERİN DONDURUCU 3 ADET		Derin dondurucu gıda muhafazası		AKTİF
HUBUBAT DEĞİRMEN		Hububat değirmeni		AKTİF
VİZKOZİMETRE		Vizkozite		AKTİF
ÇEKER OCAK		Asitlik durumunda yapılan analizler için		AKTİF

Merkezimizde bulunan cihaz ve yapılan analizler listesi tablodaki gibidir.

1.3.5. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar

Tablo 5: Birim Tarafından Kullanılan Yazılımlar ve Kullanım Amaçları

Programın Adı	Kullanım Amacı

Tablo 6: Teknolojik Cihazlar

Teknolojik Kaynak Adı	2020	2021	2022
Masaüstü Bilgisayar	2	2	2
Dizüstü Bilgisayar	6	6	6
Yazıcı	4	4	4
Yazılım	0	0	0
Fotokopi	1	1	1
Klima	6	6	6
TOPLAM	19	19	19

Klimalardan 1 tanesi aktif olarak çalışmaktadır. Diğer Klimalar arızalı durumdadır.

1.3.6. İnsan Kaynakları

Tablo 7: Yıllar İtibarıyla Personel Sayıları

Bilgiler	2020	2021	2022
Akademik Personel	3	3	3
İdari Personel	1	1	1
Toplam			

Tablo 8: Personel Sayıları

Unvanı	Görevlendirildiği Birim	Fiili Çalışan Personel Sayısı
Prof.Dr.	Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	1
Doç.Dr.	Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	1
Araş.Gör.	Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	1
Tekniker	Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	1
Destek personeli	Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	1
Toplam		5

Birimimizde 1 Müdür ,1 Müdür yardımcısı, 1 Araştırma görevlisi ve 1 adet tekniker, 1 adet destek personeli aktif olarak görev yapmaktadır.

Tablo 9: Personelin Yaş Grupları İtibarıyla Dağılımı

Bilgiler	18-25 Yaş	26-30 Yaş	31-35 Yaş	36-40 Yaş	41-50 Yaş	51 Yaş ve Üzeri	Toplam	Ortalama Yaş
Akademik Personel			1	1	1	1	4	43
İdari Personel				1				
Sürekli İşçi	1							
Oran (%)	20		20	20	20	20		

Tablo 10: Personelin Hizmet Süreleri İtibarıyla Dağılımı

Bilgiler	1-3 Yıl	4-6 Yıl	7-10 Yıl	11-15 Yıl	16-20 Yıl	21-24 Yıl	25 Yıl ve Üzeri	Toplam
Akademik Personel	1	1	1			-	1	4
İdari Personel				1		-		1
Sürekli İşçi	1							1
Oran (%)	25	25	25			-	25	100

Tablo 11: Personelin Cinsiyet Dağılımı

Kadro sınıfı	Kadın		Erkek		Toplam personel
	Sayı	Oran (%)	Sayı	Oran (%)	
Akademik Personel	3	60	3	60	3
İdari Personel	2	40	2	40	2
Sürekli İşçi					
Toplam					5

4 Erkek 1 Bayan Personelimiz aktif olarak çalışmaktadır.

Tablo 12: Personelin Eğitim Durumuna Göre Dağılımı

Kadro Sınıfı	İlköğretim	Ortaöğretim	Ön Lisans	Lisans	Yüksek Lisans	Doktora	Toplam
Akademik Personel						3	3
İdari Personel					1		1
Sürekli İşçi		1					1
Oran (%)		20			20	60	100

Merkezimizde 3 Doktora,1 Yüksek Lisans 1 Ortaöğretim Mezunu vardır.

Tablo 13: Personel Eğitim Bilgileri

Unvanı, Adı ve Soyadı	Tarih	Eğitim yeri	Eğitim konusu	Eğitim süresi
Lisans öğrencilerine Staj	Merkez Müdürü	Dr. Ayşegül TÜRK BAYDIR	Temmuz- Ağustos 2022	3 Öğrenci

Merkezimiz 2022 yılında Temmuz- Ağustos ayında Dr. Ayşegül TÜRK BAYDIR tarafından staj eğitimi verilmiştir.

Tablo 14: Değişim Programı Kapsamında Yurt Dışına Giden Personel Bilgileri

Unvanı, Adı ve Soyadı	Programın Adı	Gittiği Ülke	Gittiği Kurum/Üniversite	Tarih

Tablo 15: Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Programı Kapsamında Çalışan Öğrenci Bilgileri

Öğrencinin Eğitim Aldığı Fakülte/Bölüm	Öğrenci sayısı
Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi	1
Toplam	1

Merkez Müdürlüğümüzde 1 adet doktora öğrencisi kısmi zamanlı olarak çalışmaktadır.

Analiz ve Test Hizmetleri

1.3.7. Sunulan Hizmetler

Tablo 16: Kurum İçi ve Kurum Dışına Verilen Analiz ve Test Hizmetlerinin Yıllar İtibarıyla Dağılımı

Analiz ve Test Adı	Kurum İçi			Özel			Kurum Dışı			Kamu
				2020	2021	2022	2020	2021	2022	
Mikrobiyolojik Analizler	-	-	-	-	-	32	10	-	-	-
Kimyasal Analizler	53	-	-	37	11	12	50	-	2	-
Fiziksel Analizler	6	57	-	17	11	8	2	-	-	-
Duyusal Analiz	7	-	-	-	1	-	3	-	-	-
Uzman Görüşü	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Toplam	66	57		54	23	53	65	-	2	

1.3.7.2. Üretim Faaliyetleri

Tablo 17: Yıllar İtibarıyla Üretilen Ürün Miktarı

Üretilen Ürünün Adı	Üretilen Ürünün miktarı			Toplam Ürün Miktarı
	2020	2021	2022	

Muhtelif Çeşitte Dondurma	1333	215	1105	2653
Toplam	1333	215	1105	2653

1.3.7.3. Düzenlenen Eğitim Faaliyetleri

Tablo 18: Gerçekleştirilen Eğitim Programı Bilgileri

Eğitim Programının Adı	Eğitimin Sorumlusu	Görev Alan Merkez Üyeleri	Düzenlendiği Tarihler	Katılan Kişi Sayısı
Lisans öğrencilerine Staj	Merkez Müdürü	Dr. Ayşegül TÜRK BAYDIR	Temmuz- Ağustos 2022	3 Öğrenci

Tablo 19: Yıllar İtibarıyla Gerçekleştirilen Eğitim Bilgileri

Eğitim Programının Konusu	2020	2021	2022
Gıda Çalıştayı	Türkiye’de Gıda Güvenirliği Çalıştayı	22-24 Ekim 2021	
Seminer	Yeterli ve Dengeli Beslenme Semineri	Ekim 2022	
Toplam			

22-24 Ekim 2021 Gıda Çalıştayı ve Ekim 2022 seminer düzenlenmiştir.

1.3.7.4. Danışmanlık Hizmetleri

Tablo 20: Danışmanlık Hizmeti Bilgileri

Danışmanlık Hizmeti Verilen Kurumun Adı	Danışmanlık Hizmetinin Konusu	Başlama ve Bitiş Tarihi

Tablo 21: Yıllar İtibarıyla Verilen Danışmanlık Hizmeti Bilgileri

Hizmetin Konusu	2020	2021	2022
Toplam			

1.3.7.5. Araştırma Geliştirme Faaliyetleri

Tablo 22: Araştırma-Geliştirme Proje Bilgileri

Proje No	Proje Adı*	Proje Türü**	Projede Görevli Personel Adı ve Projedeki Görevi	Destek Miktarı (TL)

1.3.7.6. Bilimsel ve Sosyal Faaliyetler

Tablo 23: Gerçekleştirilen Bilimsel ve Toplumsal Katkı Faaliyetleri

Faaliyetin Amacı ve İçeriği	Faaliyetin Adı	Faaliyetin Tarihi
Gıda Çalıştayı	Türkiye’de Gıda Güvenirliği Çalıştayı	22-24 Ekim 2021
Seminer	Yeterli ve Dengeli Beslenme Semineri	Ekim 2022

22-24 Ekim 2021 tarihleri arasında Gıda Çalıştayı ve Ekim 2022 de seminer düzenlenmiştir.

Tablo 24: Yıllar İtibarıyla Gerçekleştirilen Bilimsel ve Toplumsal Katkı Faaliyetleri

Faaliyetin Konusu	2021	2021	2022
Türkiye’de Gıda Güvenirliği Çalıştayı		1	
Yeterli ve Dengeli Beslenme Semineri			1
Toplam		1	1

22-24 Ekim 2021 tarihleri arasında Gıda Çalıştayı ve Ekim 2022 de seminer düzenlenmiştir.

Tablo 25: Yayınlanan Bilimsel Eserler

Bilimsel Yayın Türü	Yayın Sayısı	Açıklama
Makale		
Bildiri		
Kitap		
Kitapta Bölüm		
Kamu Destekli Yayınlar		
Raporlar		
Toplam		

AÇIKLAMALAR:

Tablo 26: Yıllar İtibarıyla Merkezin Görev Alanıyla İlgili Yayınlanan Bilimsel Eserler (Merkez Adresli Yayınlar)

Bilimsel Yayın Türü	2020	2021	2022
Makale			
Bildiri			
Toplam			

Tablo 27: Merkez Üyelerinin ve Personelinin Aldıkları Ödüller

Ödül Türü	Ödül Adı	Ödül Sahibi	Ödülü Veren Kurum/Kuruluş

1.3.8. İkili Protokol/Sözleşmeler

Tablo 28: İkili Protokol/Sözleşmeler

Protokolün/Sözleşmenin Yapıldığı Kurumun Adı	Protokolün/Sözleşmenin Konusu	Başlama ve Bitiş Tarihi

1.3.9. Diğer Hizmetler

1.3.10.Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

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

Tablo 29: Merkez Müdürlüğü Yönetim Kurulu

Üyenin (Unvanı) Adı ve Soyadı	Görevi
Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Müdür
Doç.Dr.Gökhan AKARCA	Müdür Yardımcısı
Dr.Öğr.Üyesi Mehmet KILINÇ	Üye
Öğr.Gör.Dr.İlker ATİK	Üye
Arş. Gör. Dr. Çiğdem AŞÇIOĞLU	Üye

Merkezimiz 2022 yılında 6 adet Yönetim Kurulu Kararı alınmıştır.

Tablo 30: Merkez Müdürlüğü Danışma Kurulu

Üyenin (Unvanı) Adı ve Soyadı	Görevi	Birimi/Kurumu
Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	Müdür	AKÜ Mühendislik Fak. Gıda Müh.
Doç.Dr.Gökhan AKARCA	Müdür Yardımcısı	AKÜ Mühendislik Fak. Gıda Müh
Dr.Öğr.Üyesi Mehmet KILINÇ	Üye	AKÜ Mühendislik Fak. Gıda Müh
Öğr.Gör.Dr.İlker ATİK	Üye	AKÜ Afyon M.Y.O Gıda İşleme
Arş. Gör. Dr. Çiğdem AŞÇIOĞLU	Üye	AKÜ Mühendislik Fak. Gıda Müh

Merkezimiz 2022 yılında 6 adet Yönetim Kurulu Kararı alınmıştır.

2. AMAÇ VE HEDEFLER

GKAUM 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

Tablo 31: Döner Sermaye Gelirleri

Gelir Kodu	Faaliyet Türü	Gelir Miktarı
Döner sermaye Gelirleri Tınaztepe Vergi Dairesi	Analiz Ücretleri	5.850,0
152.03.12.99	Dondurma	16.315,92

Tablo 32: Döner Sermaye Bütçe Giderleri Uygulama Sonuçları

Bilgiler	01	02	03	05	06	10	Toplam
	Person Giderl.	S.Güv.K. D. Pr. G.	Mal- H. Giderl.	Cari Transf.	Serm. Gider.	Ek Ödeme	
Toplam. Ödenek							
Harcama							
Toplam G. Harc.(%)							

3.1.2 Mali Denetim Sonuçları

3.1.2.1. Dış Denetim Araştırma ve Uygulama Merkezimize mali açıdan yapılan herhangi bir dış denetim yapılmamıştır.

3.1.2.2. İç Denetim İç Denetim birimi tarafından araştırma ve uygulamam merkezimize yapılmış herhangi bir denetim bulunmamaktadır

3.2. PERFORMANS BİLGİLERİ

Tablo 1: Performans Bilgileri

Performans Göstergesi	2020	2021	2022
P.G. 1.2.3.1. Erasmus değişim programına katılan öğretim elemanı sayısı			
P.G. 1.2.3.2. Mevlana değişim programına katılan öğretim elemanı sayısı			
P.G. 1.2.3.3. Değişim programlarına katılan toplam öğretim elemanı sayısı			
P.G. 1.2.3.4. Değişim programlarına katılan öğretim elemanı sayısının toplam öğretim elemanı sayısına oranı (%)			
P.G. 3.1.1.1. Dış danışma kurulları ile yapılan toplantı sayısı			
P.G. 3.1.2.1. Halka açık sosyal faaliyetlerin sayısı			
P.G. 3.1.3.1. Çevre duyarlılığı kapsamında dış paydaşlarla yapılan etkinlik sayısı			
P.G. 3.1.4.1. Üniversiteyi tanıtıcı ziyaret sayısı			
P.G. 3.3.3.1. İdari personel memnuniyet düzeyi (%)	100	100	100
P.G. 3.3.4.1. Dış paydaş memnuniyet düzeyi (%)	100	100	100
P.G. 4.2.1.1. Kurum tarafından verilen hizmet içi eğitime katılan personel sayısı	1	1	1
P.G. 4.3.1.1. Mali konulara ilişkin verilen eğitimlere katılan sorumlu personel sayısı	1	1	1
P.G. 4.3.4.1. Döner sermaye gelirleri (TL)			
P.G. 4.4.1.1. Eğitim-öğretim, araştırma ve sosyal alanlar (m ²)	800	800	800

Tablo 34: Performans Programı Performans Bilgileri

Performans Göstergesi	2020	2021	2022
P.G. 1.2.5.5. Araştırma merkezlerinin sanayi ile yaptığı proje sayısı			

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 ve 1 adet idari personel talep edilmektedir.
- Bu süreçte gerek personele destek olması gerekse eğitim almaları açısından birimimizin faaliyet alanlarıyla uyumlu Gıda Mühendisliği alanında en az doktora öğrencisi ve Mühendislik bölümlerinden 1 adet Sözleşmeli personele veya destek personeline ivedilikle Rektörlüğümüzden talep edilmektedir.
- Ayrıca Merkezimizin analiz potansiyeli arttırmak ve diğerk 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 diğerk 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 yasalık 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)

13.01.2023



İmza

Ad-Soyad

Unvan



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
GIDA KONTROL UYGULAMA ve ARAŞTIRMA MERKEZİ
YÖNETİM KURULU KARARI

TOPLANTI NO : 2023/1
TARİH : 09.01.2023

GÜNDEM :

1-) 2022 Yılı Birim Faaliyet Raporu

KARAR :

Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi 2022 Yılı Birim Faaliyet Raporu görüşülmüş olup, Oy Birliği ile Kabul Edilmiştir.

Ek:

- 1-) 2022 Yılı Birim Faaliyet Raporu
- 2-) İç Kontrol Güvence Beyanı

Merkez Müdürü Başkan	Prof. Dr. Ramazan ŞEVİK	
Müdür yardımcısı	Dr. Öğr. Üyesi Gökhan AKARCA	
Üye	Arş.Gör.Dr.Çiğdem AŞÇIOĞLU	
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ	
Üye	Öğr. Gör.Dr. İlker ATİK	