

Tablo 1: Kurum İçi ve Kurum Dışına Verilen Analiz ve Test Hizmetlerinin Dağılımı

Analizler	Kurum İçi	Kurum Dışı		Toplam
		Özel	Kamu	
Mikrobiyolojik Analizler	22	62	-	84
Fiziksel Analizler	34	45	12	91
Kimyasal Analizler	33	45	20	98
Duyusal Analizler	-	40	-	40
Uzman Görüşü	-	-	-	-

Son Güncelleme: 31.01.2025

Tablo 2: Üretilen Ürün Miktarları

Üretilen Ürün Adı	Miktarı
Muhtelif Çeşitte Dondurma	6207 Adet
Muhtelif çeşit Uçucu Yağ	210 Şişe

Son Güncelleme: 31.01.2025

Tablo 3: Gerçekleştirilen Eğitim Bilgileri

Eğitim Programının Adı	Eğitim Sorumlusu	Görev Alan Personel	Düzenlendiği Tarih	Katılan Kişi Sayısı
Lisans Öğrencilerine Yönelik Analiz Eğitimi	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Öğr. Gör. Dr. Samiye ADAL	Mart 2024	14
Lisans Öğrencilerine Yönelik Üretim Eğitimi	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ	Nisan 2024	20
Lisans Öğrencilerine Yönelik Staj	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Öğr. Gör. Dr. Samiye ADAL	Temmuz 2024	4
İlkokul Öğrencilerine Yönelik Hijyen Eğitimi	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Kasım 2024	130
İlkokul Öğrencilerine Gıda Üretim Eğitimi	Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ	Mayıs 2024	22

Son Güncelleme: 31.01.2025

Tablo 4: Gerçekleştirilen Bilimsel ve Toplumsal Katkı Faaliyetleri

Faaliyetin Amacı ve İçeriği	Faaliyetin Adı	Faaliyetin Tarihi
Seminer	Gıda ve Mikroorganizma İlişkisi	28 Kasım 2024

Son Güncelleme: 31.01.2025