



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

GIDA ve KONTROL UYGULAMA ve
ARAŞTIRMA MERKEZİ (GKUAM)
MÜDÜRLÜĞÜ

2025 YILI

BİRİM FAALİYET RAPORU

2025- AFYONKARAHİSAR

HARCAMA YETKİLİSİ SUNUŞU

Gıda Kontrol Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü 2009 yılında kurulmuş olup, merkez bünyesinde müdür, müdür yardımcısı, 1 akademik personel, 1 tekniker ve 1 sürekli işçi personelden oluşan 5 kişilik ekip görev yapmaktadır. ANS Kampusunda 800 m2’lik alanda faaliyet gösteren GKUAM Müdürlüğünde, bölgemizin gıda işletmelerinin analiz ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik cihazlar bulunmaktadır.

2024 yılında analiz çalışmaları ve dondurma üretimine ek olarak TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER Birimi kurulmuş olup AKÜHERBAL marka patenti alınarak Üniveristemize yeni bir marka kazandırılmıştır. Deneme bahçesinde yetiştirilen bitkilerden; kurutulmuş bitki, esansiyel yağ, hidrosoller ve bitkisel özlü dezenfektanlar merkezimiz bünyesinde üretilerek AKÜHERBAL markası adı altında satışına başlanılmıştır. Diğer taraftan analiz çalışmalarına ek olarak AR-GE çalışmalarıyla da gıda ve gastronomi şehri olan Afyonkarahisar’da faaliyet gösteren işletmelere destek vermektedir. Merkezimiz bünyesinde bulunan mikrobiyoloji laboratuvarı 2024 yılında uluslararası standartlara uygun olacak şekilde yapısal olarak yeniden tasarlanmış, gerekli tüm alet ve ekipman revizyonları tamamlanmıştır. Bununla birlikte Merkez bünyesinde MİKROBİYOLOJİ ANALİZ LABORATUVARI AKREDİTASYON çalışmaları için altyapı ve dökümantasyon hazırlık çalışmalarına başlanmıştır, süreç halihazırda devam etmektedir. AKREDİTASYON sürecinin tamamlanmasıyla AKREDİTE MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI hizmete başlayacaktır. Afyonkarahisar’ın bir gıda şehri olmasından yola çıkılarak, merkezimiz bünyesinde yapılan mikrobiyolojik analizler 2025 yılında gıda üreticilerinin görüşleri doğrultusunda geliştirilmiştir.

Mikrobiyolojik analizlere ek olarak merkezimiz ayrıca 2025 yılından itibaren akademisyenler ve özel kuruluşların talep ettiği pek çok analizi de yapabilir duruma getirilmiş ve bu alanda da hizmet vermeye başlamıştır. 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.

GKUAM MÜDÜRÜ

Doç. Dr. Gökhan AKARCA

İÇİNDEKİLER

HARCAMA YETKİLİSİ SUNUŞU	2
İÇİNDEKİLER.....	3
TABLO LİSTESİ	5
1. GENEL BİLGİLER	6
1.1. MİSYON VE VİZYON.....	6
1.2. YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLAR	6
1.3. BİRİME İLİŞKİN BİLGİLER	6
1.3.1. İletişim Bilgileri	7
1.3.2. Tarihsel Gelişim.....	7
1.3.3. Örgüt Yapısı.....	7
1.3.4. Fiziksel Yapı.....	8
1.3.4.1. Taşınmazlar	10
1.3.4.2. Taşınırlar	10
1.3.5. Bilgi ve Teknolojik Kaynaklar	10
1.3.6. İnsan Kaynakları.....	11
1.3.7. Sunulan Hizmetler.....	13
1.3.7.1. Analiz ve Test Hizmetleri.....	13
1.3.7.2. Üretim Faaliyetleri	15
1.3.7.3. Düzenlenen Eğitim Faaliyetleri	18
1.3.7.4. Danışmanlık Hizmetleri.....	18
1.3.7.5. Araştırma Geliştirme Faaliyetleri	18
1.3.7.6. Bilimsel ve Sosyal Faaliyetler	19
1.3.8. İkili Protokol/Sözleşmeler	22
1.3.9. Diğer Hizmetler	22
1.3.10. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi	23
2. AMAÇ VE HEDEFLER	24
2.1. BİRİMİN AMAÇLARI.....	24
2.2. BİRİMİN HEDEFLERİ	24
3. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER.....	24
3.1. MALİ BİLGİLER.....	25
3.1.1. Mali Denetim Sonuçları	25
3.1.1.1. Dış Denetim.....	25
3.1.1.2. İç Denetim	25
3.2. PERFORMANS BİLGİLERİ.....	26
4. KURUMSAL KABİLİYET VE KAPASİTENİN DEĞERLENDİRİLMESİ.....	29
4.1. GÜÇLÜ YÖNLER	29
4.2. İYİLEŞTİRMEYE AÇIK YÖNLER.....	29

4.3. DEĞERLENDİRME	29
5. ÖNERİ VE TEDBİRLER.....	29
EK-1: HARCAMA YETKİLİSİ GÜVENCE BEYANI.....	31
EK-2: BİRİM YÖNETİM KURULU	32

TABLO LİSTESİ

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

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1: 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, duyuusal 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 uluslar arası 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 arttırılmasında 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. BİRİME İLİŞKİN BİLGİLER

1.3.1. İletişim Bilgileri

Tablo 1: Merkez Müdürlüğü İletişim Bilgileri

Üyenin (Unvanı) Adı ve Soyadı	Görevi	Telefon	E-Posta
Doç. Dr. Gökhan AKARCA	Müdür	0.272.2182664	gakarca@aku.edu.tr
Dr. Öğretim Üyesi Mehmet KILINÇ	Müdür Yardımcısı	0.272. 2182697	mkilinc@aku.edu.tr
	...		

Birim Web Adresi

<https://gidauyg.aku.edu.tr/>

Birim Mail Adresi

gidauyg@aku.edu.tr

Birim Santral Telefon Numarası

0272 218 2664/2697/2698

Birim Adresi

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Ahmet Necdet Sezer Kampüsü, Gazlıgöl Yolu, 03200, Merkez/
AFYONKARAHİSAR

1.3.2. Tarihsel Gelişim

Madde 3 — Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama Merkezi, Üniversiteye bağlı fakülte/yüksekokul ve meslek yüksekokullarındaki öğretim elemanları ile öğrencilere araştırma ve uygulama imkanı sunmak, Üniversitenin etki alanındaki gıda endüstrisi ile uğraşanlara eğitim vermek, isteyen tüm kurum ve kuruluşlar ile tüzel kişilerin ürettiği ve/veya tükettiği gıdaların analizini ve 2547 sayılı Kanunun 37 nci maddesinde ifade edilen faaliyetleri yapmak amacıyla kurulmuştur.

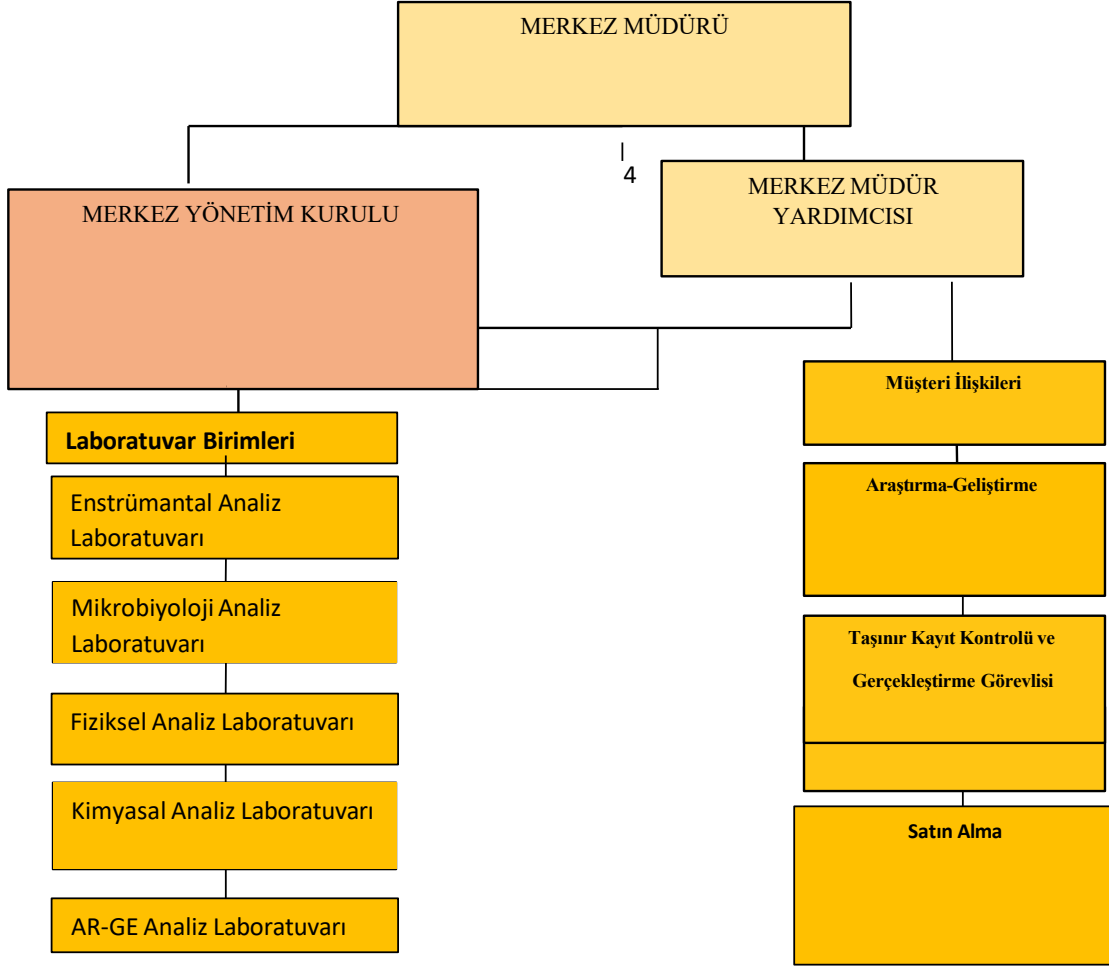
Gıda Kontrol Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü 2009 yılında kurulmuş olup, merkez bünyesinde müdür, müdür yardımcısı, 1 akademik personel, 1 tekniker ve 1 sürekli işçi personelden oluşan 5 kişilik ekip görev yapmaktadır. ANS Kampusunda 800 m2’lik alanda faaliyet gösteren GKUAM Müdürlüğünde, bölgemizin gıda işletmelerinin analiz ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik cihazlar bulunmaktadır.2024 yılında analiz çalışmaları ve dondurma üretimine ek olarak TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER Birimi kurulmuş olup AKÜHERBAL marka patenti alınarak Üniveristemize yeni bir marka kazandırılmıştır. Deneme bahçesinde yetiştirilen bitkilerden; kurutulmuş bitki, esansiyel yağ, hidrosoller ve bitkisel özlü dezenfektanlar merkezimiz bünyesinde üretilerek AKÜHERBAL

markası adı altında satışına başlanılmıştır. Diğer taraftan analiz çalışmalarına ek olarak AR-GE çalışmalarıyla da gıda ve gastronomi şehri olan Afyonkarahisar’da faaliyet gösteren işletmelere destek vermektedir. Merkezimiz bünyesinde bulunan mikrobiyoloji laboratuvarı 2024 yılında uluslararası standartlara uygun olacak şekilde yapısal olarak yeniden tasarlanmış, gerekli tüm alet ve ekipman revizyonları tamamlanmıştır.

1.3.3. Örgüt Yapısı

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 (Şekil 1).

T.C.AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
GIDA KONTROL ARAŞTIRMA VE UYGULAMA MERKEZİ ORGANİZASYON ŞEMASI



Şekil 1. GKUAM Müdürlüğü organizasyon şeması.

1.3.4. Fiziksel Yapı

1.3.4.1. Taşınmazlar

Merkez Müdürlüğüne ait Taşınmaz yoktur.

Tablo 2: Birim Hizmet Alanları

Alan Adı	Sayı	Alan (m ²)	Kullanım Amacı
Personel çalışma odası	8	800	Çalışma odası
Laboratuvarlar	5	800	Analiz
Toplam Alan	13	1600	

1.3.4.2. Taşınırlar

Merkez Müdürlüğümüze ait taşınır listesi Tablo 4 de verilmiştir.

Tablo 3: Taşınır Malzeme Sayı ve Tutarları

Dayanıklı Taşınırlar	2023		2024		2025	
	Sayı	Tutar	Sayı	Tutar	Sayı	Tutar
Tesis, Makine ve Cihazlar						
Taşıtlar						
Demirbaşlar	19		19		19	

Tablo, Taşınır Kayıt ve Yönetim Sistemi verilerine göre 3 yıllık veriler dikkate alınarak doldurulacaktır. Tablonun altında tabloyla ilgili açıklama ve değerlendirmelere yer verilecektir.

Tablo 4: Makine/Teçhizat Bilgileri

Adı	Modeli (Yılı)	Gerçekleştirilen Test/Analiz/Uygulama Adı	Güncel Fiyatı	Çalışma Durumu
				Aktif/Arızalı

Faaliyetler için kullanılan cihazları yazınız. Cihazlarla yapılabilen analizleri birden fazla belirtebilirsiniz. Cihazların aktif veya arızalı olma durumunu mutlaka belirtiniz. Cihazlarla ilgili gerekli açıklama ve değerlendirmeler yapılacaktır.

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	20..	2024	2025
Masaüstü Bilgisayar	2	2	2
Dizüstü Bilgisayar	6	6	6
Tablet Bilgisayar			
Cep Bilgisayarı			
Projeksiyon			
Slayt Makinesi			
Yazıcı	4	4	4
Fotokopi Makinesi	1	1	1
Tarayıcı			
Faks			
Sunucu			
Yazılım	0	0	0
Tepegöz			
Episkop			
Barkot Okuyucu			
Baskı Makinesi			
Fotoğraf Makinesi			
Kamera			
Televizyon			
Müzik Seti			
Klima	6	6	6
Toplam	19	19	19

1.3.6. İnsan Kaynakları

Tablo 7: Yıllar İtibarıyla Personel Sayıları

Bilgiler	2023	2024	2025
Akademik Personel	3	3	3
İdari Personel	2	2	2
Toplam	5	5	5

Tablo 8: Personel Sayıları

Unvanı	Görevlendirildiği Birim	Füil Çalışan Personel Sayısı
Doç. Dr.	Mühendislik Fak. Gıda Müh. Böl.	1
Dr.Öğr. Üyesi	Mühendislik Fak. Gıda Müh. Böl.	1
Öğr. Gör. Dr.	Mühendislik Fak. Gıda Müh. Böl.	1
Gıda Teknikeri	Yapı İşleri ve Teknik Daire Başkanlığı	1
Destek personeli	Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı	1
Toplam		

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				2		1		43
İdari Personel				1	1			47
Oran (%)				60	20	20		100

* Oran: İlgili yaş aralığında bulunan personel sayısının toplam personel sayısına bölümüyle hesaplanacaktır.

** Ortalama Yaş: Personel yaşlarının toplanıp personel sayısına bölünmesiyle hesaplanacaktır.

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		3
İdari Personel					1		1	2
Oran (%)		20		20	20	20	20	100

Tablo 11: Personelin Cinsiyet Dağılımı

Kadro sınıfı	Kadın		Erkek		Toplam personel
	Sayı	Oran (%)	Sayı	Oran (%)	
Akademik Personel	1	33,3	2	66,6	3
İdari Personel			2	100	2
Toplam					

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		2
Oran (%)			20		20	60	

Tablo 13: Personel Eğitim Bilgileri

Unvanı, Adı ve Soyadı	Tarih	Eğitim yeri	Eğitim konusu	Eğitim süresi

Tablo 14: Değişim Programı Kapsamında Yurt Dışına Giden Personel Bilgileri

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

*Tarih sütununda, personelin değişim programı hizmetinden hangi tarihler arasında faydalandığına yer verilecektir.

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

Öğrencinin Eğitim Aldığı Fakülte/Bölüm	Öğrenci sayısı
Toplam	

1.3.7. Sunulan Hizmetler

1.3.7.1. Analiz ve Test Hizmetleri

Ücret karşılığında Kamu Kurumları, özel şirketler ve diğer üniversitelere merkezimizce sunulan hizmetler Tablo 16’ da sunulmuştur.

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

Analiz ve Test Adı	Kurum İçi			Kurum Dışı					
	20..	2024	2025	Özel			Kamu		
	20..	20..	2024	20..	20..	2024	2025	2024	2025
HİZMET TÜRÜ		X	X			X	X	X	X
Kimyasal Analiz		X	X			X	X	X	X
Gıdalarda Kül Tayini		X	X			X	X	X	X
Gıdalarda Nem Tayini		X	X			X	X	X	X
Gıdalarda Protein Tayini (Kjeldahl)		X	X			X	X	X	X
Süt ve Ürünlerinde Yağ Tayini (Gerber Santrifüj)		X	X			X	X	X	X
Gıdalarda Tuz Tayini (Mor yöntemi)		X	X			X	X	X	X
Su Aktivitesi Tayini		X	X			X	X	X	X
Gıdalarda Tekstür Analizi		X	X			X	X	X	X
Kırılma İndisi Tayini		X	X			X	X	X	X
Kuru madde indeksi Tayini		X	X			X	X	X	X
Vizkozite Tayini		X	X			X	X	X	X
Özgül Ağırlık Tayini (piknometrik)		X	X			X	X	X	X
Alkol Tayini (piknometrik)		X	X			X	X	X	X
Renk Analizi		X	X			X	X	X	X
pH ölçümü		X	X			X	X	X	X
Titrasyon Asitliği Tayini		X	X			X	X	X	X
Peroksit Sayısı (Titrimetrik)		X	X			X	X	X	X

Serbest Yağ Asidi Miktarı (Titrimetik)		X	X			X	X	X	X
Sabunlaşma Sayısı		X	X			X	X	X	X
İyot sayısı		X	X			X	X	X	X
Oksidasyon Kararlılığı (Rancimat)		X	X			X	X	X	X
Uçucu Yağ Ekstraksiyonu (Clevenger)		X	X			X	X	X	X
Sabit Yağ Ekstraksiyonu (Soxhlet)		X	X			X	X	X	X
Duyusal Analiz		X	X			X	X	X	X
Duo trio analizleri		X	X			X	X	X	X
Toplam Antioksidan Aktivite Tayini (DPPH metodu)		X	X			X	X	X	X
Toplam Fenolik Madde Tayini		X	X			X	X	X	X
Liyofilizatör Kullanımı (24 saat)		X	X			X	X	X	X
(-)86 Dondurucu Kullanımı (24 saat)		X	X			X	X	X	X
Ultrasaf Su Kullanımı (Litre)		X	X			X	X	X	X
Özgül Ağırlık Tayini (piknometrik)		X	X			X	X	X	X
Alkol Tayini (piknometrik)		X	X			X	X	X	X
Renk Analizi		X	X			X	X	X	X
ENSTRÜMENTAL ANALİZ		X	X			X	X	X	X
GC/MS için numune hazırlama (Sabit yağ ekstraksiyonu, soxhlet)		X	X			X	X	X	X
GC/MS için numune hazırlama (Soğuk ekstraksiyon)		X	X			X	X	X	X
GC/MS metot geliştirme		X	X			X	X	X	X
GC/MS ile çok bileşenli analizlerde bileşen başına ücret*		X	X			X	X	X	X
Kütüphane Taraması-Yüzdesel Sonuç		X	X			X	X	X	X
HPLC için örnek hazırlama		X	X			X	X	X	X
HPLC için metot geliştirme		X	X			X	X	X	X
HPLC ile şeker analizlerinde tek bileşen başına ücret*		X	X			X	X	X	X
HPLC ile organik asit analizlerinde bileşen başına ücret**		X	X			X	X	X	X
HPLC ile Aflatoksin analizlerinde bileşen başına ücret***		X	X			X	X	X	X
HPLC ile fenolik bileşen analizlerinde bileşen başına ücret****		X	X			X	X	X	X
HPLC ile tatlandırıcı analizlerinde bileşen başına ücret*****		X	X			X	X	X	X
LC MS/MS ile Pestisit analizi		X	X			X	X	X	X
MİKROBİYOLOJİK ANALİZ		X	X			X	X	X	X
Toplam Aerobik Bakteri Sayımı		X	X			X	X	X	X
Toplam Psikrofilik Bakteri Sayımı		X	X			X	X	X	X
Maya ve Küf Sayımı		X	X			X	X	X	X
Eshercihia coli Aranması		X	X			X	X	X	X
Listeria monocytogenesAranması		X	X			X	X	X	X
Laktik Asit Bakterisi Sayımı		X	X			X	X	X	X

Salmonella spp. Aranması		X	X			X	X	X	X
Satphylococcus aureus Sayımı		X	X			X	X	X	X
Vibrio spp. Aranması		X	X			X	X	X	X
Toplam Koliform Bakteri Sayımı		X	X			X	X	X	X
Enterobacteriaceae Sayımı		X	X			X	X	X	X
(Tempo Cihazı ile) Toplam Aerobik Bakteri Sayımı		X	X			X	X	X	X
(Tempo Cihazı ile) Maya ve Küf Sayımı		X	X			X	X	X	X
(Tempo Cihazı ile) Toplam Koliform Bakteri Sayımı		X	X			X	X	X	X
(Tempo Cihazı ile) Eshercihia coliAraması		X	X			X	X	X	X
(Tempo Cihazı ile) Laktik Asit Bakterisi Sayımı		X	X			X	X	X	X
(Tempo Cihazı ile) Enterebaktericeia Sayımı		X	X			X	X	X	X
(Tempo Cihazı ile) Staplycocus aures Sayımı)		X	X			X	X	X	X
Maya ve Küf Sayımı		X	X			X	X	X	X
Eshercihia coli Aranması		X	X			X	X	X	X
Listeria monocytogenesAranması		X	X			X	X	X	X

1.3.7.2. Üretim Faaliyetleri

Tablo 17: Yıllar İtibarıyla Üretilen Ürün Miktarı

Üretilen Ürünün Adı	Üretilen Ürünün Sayısı			Toplam Ürün Miktarı
	20..	2024	2025	
Lavanta Uçucu Yağı (10 ml)		X	X	
Nane Uçucu Yağı (10 ml)		X	X	
Biberiye Uçucu Yağı (10 ml)		X	X	
Adaçayı Uçucu Yağı (10 ml)		X	X	
Kekik Uçucu Yağı (10 ml)		X	X	
Sarı Kantron Yağı (50 ml)		-	X	
Isırgan Yağı (50 ml)		-	X	
Civan Perçemi Yağı (50 ml)		-	X	
Papatya yağı (50 ml)		-	X	
Kekik Yağı (50 ml)		-	X	
Susam Yağı (50 ml)		-	X	
Haşhaş Yağı (50 ml)		-	X	
Çörek Otu Yağı (50 ml)		-	X	
Lavanta Bitkisi (20 Gr)		X	X	
Nane Bitkisi (20 Gr)		X	X	
Biberiye Bitkisi (20 Gr)		X	X	
Adaçayı Bitkisi (20 Gr)		X	X	
Civanperçemi Bitkisi (20 Gr)		X	X	
Kekik Bitkisi (20 Gr)		X	X	
Papatya Bitkisi (20 Gr)		-	X	
Lavanta Hidrasol (100ml)		X	X	
Kekik Hidrasol (100ml)		X	X	
Biberiye Hidrasol (100ml)		X	X	
Adaçayı Hidrasol (100ml)		X	X	

Manda Sütü Sade Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Sade Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Kakaolu Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Kakaolu Büyük Kap (Net 460±5 gr)		X	X	
Manda Sütü İncirli Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü İncirli Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Balkabaklı Büyük Kap (Net 460±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Balkabaklı Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Muzlu Büyük Kap (Net 460±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Muzlu Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Karamelli Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Karamelli Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Bal Badem Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Bal Badem Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Damlasakızlı Büyük Kap (Net 460±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Damlasakızlı Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Tahin-Pekmez Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Tahin-Pekmez Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Antep Fıstıklı Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
Manda Sütü Antep Fıstıklı Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Sade Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Sade Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
Keçi Sütü Sade Büyük Kap (Net 460±5 gr)		X	X	
Keçi Sütü Sade Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Kakaolu Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Kakaolu Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Vişneli Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	

İnek Sütü Çilekli Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü İncirli Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü İncirli Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Balkabaklı Büyük Kap (Net 460±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Balkabaklı Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Muzlu Büyük Kap (Net 460±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Muzlu Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Karamelli Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Karamelli Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Bal Badem Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Bal Badem Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Damlasakızlı Büyük Kap (Net 460±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Damlasakızlı Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Tahin-Pekmez Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Tahin-Pekmez Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Antep Fıstıklı Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Antep Fıstıklı Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Bal Badem Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Bal Badem Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Damlasakızlı Büyük Kap (Net 460±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Damlasakızlı Küçük Kap (Net 100±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Tahin-Pekmez Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Tahin-Pekmez Küçük Kap (Net 100 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Antep Fıstıklı Büyük Kap (Net 460 ±5 gr)		X	X	
İnek Sütü Vanilya aromalı (Tip 2*) Küvet (5000 mL/3300		-	X	
Toplam				

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

Tablo 19: Yıllar İtibarıyla Gerçekleştirilen Eğitim Bilgileri

Eğitim Programının Konusu	20..	20..	20..
Toplam			

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	20..	20..	20..
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)
TSA-2025-682	Farklı Irk Yumurta Tavuklarında Hidroponik Arpa Yeşil Yeminin Yumurta Kalitesi ve Yumurta ve Besin Değeri Üzerine etkisi-Devam ediyor	BAP	Dr. Samiye Akın Adal-Araştırmacı	117600 TL

* Projenin adı ve durumu (tamamlandı-devam ediyor) hakkında açıklama yapılacaktır.

** BAP, TÜBİTAK, Kamu-Üniversite-Sanayi İşbirliği (KÜSİ) Projeleri vs.

1.3.7.6. Bilimsel ve Sosyal Faaliyetler

Tablo 23: Birim Etkinlik Bilgileri

Etkinlik Sıra No ¹	Etkinliğin Adı	Etkinliğin Türü ²	Etkinliğin Yeri	Etkinlik Toplumsal Katkı Faaliyeti mi?		Etkinlik Halka Açık mı?		Düzeyi		Hedef Kitle ³
				Evet	Hayır	Evet	Hayır	Ulusal	Uluslararası	
1				X			X	X		
2					X	X			X	
3				X			X	X		

Tablo 23: Birim Etkinlik Bilgileri (Devamı)

Etkinlik Sıra No ¹	Etkinliğin Kapsamı ⁵	Etkinliğin Üniversitenin Öncelikli Alanlarıyla İlişkisi ⁶	Katılımcı Sayısı	Etkinliğin Maliyeti ⁷	Etkinlik Memnuniyet	Etkinlik Linki ⁴
1						
2						
3						

Tablo 24: Yayınlanan Bilimsel Eserler

Bilimsel Yayın Türü	Yayın Sayısı	Açıklama
Makale	13	
Bildiri	1	
Kitap	-	
Kitapta Bölüm	9	
Kamu Destekli Yayınlar		
Raporlar		
Toplam	23	

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. Adal, S., Çetintaş, Y., Balaban, M., Çalışır, Ü., & Ünsal, T. E. (2025). **Sustainable Utilization of Poppy Seed Oil By-Products in Gluten-Free Cookie Production: Advancing Nutrition**

via Waste-Reducing Strategies. Journal of Food Science, 90(10), e70580. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.70580>

2. Pandiselvam, R., Özasan, Z. T., Nisha, R., Nickhil, C., Singh, R., Dewan, A., ... & Jeevarathinam, G. (2025). Harnessing Infrared Radiation: Transforming Vegetable Oil Quality, Drying Kinetics, and Bioactive Potential. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 24(5), e70246. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70246>.
3. Adal, S., & Erbay, Z. (2025). Environmental Life Cycle Assessment of Fruit And Vegetable Processing Industry Products. Food and Bioproducts Processing. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2025.07.001>.
4. Süfer, Ö., Çalışkan Koç, G., Öztekin, S., Özkan Karabacak, A., Su, D., Wang, D., ... & Pandiselvam, R. (2025). Evaluation of the effect of sustainable drying techniques and intensification technologies on color profile of dehydrated fruits and vegetables. *Food and Bioprocess Technology*, 18(4), 3148-3194. <https://doi.org/10.1007/s11947-024-03599-3>.
5. Çalışkan Koç, G., Özkan Karabacak, A., Süfer, Ö., Adal, S., Çelebi, Y., Delikanlı Kıyak, B., & Öztekin, S. (2025). Thawing frozen foods: A comparative review of traditional and innovative methods. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 24(2), e70136. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70136>.
6. Özkan Karabacak, A., Çalışkan Koç, G., Adal, S., Süfer, Ö., Tonay, A. N., Delikanlı Kıyak, B., ... & İnan-Çınkır, N. (2025). A review of emerging technologies on the rehydration behavior of foodstuffs. *Journal of Food Process Engineering*, 48(2), e70031. <https://doi.org/10.1111/jfpe.70031>.
7. Akarca, G., Denizkara, A. J., Avcı, A. K., & Atik, İ. (2025). Nonthermal Magnetic Field Processing of Egg Yolk: A Novel Alternative to Conventional Pasteurization. *Journal of Food Process Engineering*, 48(11), e70263. <https://doi.org/10.1111/jfpe.70263>.
8. Atik, A., Akarca, G., & Denizkara, A. J. (2025). Impact of applying magnetic fields on the development of postbiotic metabolites and probiotic microorganisms in kombucha tea. *Food Science & Nutrition*, 13(7), e70700. <https://doi.org/10.1002/fsn3.70700>.
9. Akarca, G., Atik, A., Atik, I. et al. Evaluation of the Effects of Beeswax Films Formulated with Sesame and Black Cumin Oils on the Fermentation and Bio-flavouring Properties of Pasta-Filata Type Kashar Cheese. *Food Bioprocess Technol* 18, 7710–7730 (2025). <https://doi.org/10.1007/s11947-025-03895-6>.
10. Avcı, A. K., Akarca, G., Denizkara, A. J., & Atik, A. (2025). Improvement of the functional properties of albumen exposed to different durations and intensities of magnetic field application. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 102, 104006. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2025.104006>.
11. Atik, A., Atik, İ., Akarca, G. et al. Incorporating *Ganoderma lucidum* extract and powder with probiotic cultures (*Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis*) enhanced the functional, textural, and sensory qualities of yogurt. *J Food Sci Technol* 62, 787–798 (2025). <https://doi.org/10.1007/s13197-024-06068-z>.

12. Kİlinç, M., Akarca, G., & Denizkara, A. J. (2025). Effect of Lyophilised Sweet Potato on the Quality and Nutritional Characteristics of Set Yogurt. *Food Science & Nutrition*, 13(3), e70111. <https://doi.org/10.1002/fsn3.70111>.
13. Akarca, G., Atik, A., Atik, İ., & Denizkara, A. J. (2023). A comparison study on functional and textural properties of mozzarella cheeses made from bovine and buffalo milks using different starter cultures. *International Dairy Journal*, 141, 105622. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2024.106108>.

Uluslararası kitap bölümü

1. Adal, S. (2025). Environmental impacts of unconventional food production. In *Health, Nutrition and Sustainability* (pp. 649-672). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-32920-3.00027-6>.
2. Mzoughi, M., Adal, S., Ayar-Sümer, E. N., & Sağlam, K. (2025). Inulin in functional foods. In *Comprehensive Guide to Inulin* (pp. 289-320). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-36617-8.00012-5>.
3. İpek, S. L., Adal, S., Mzoughi, M., & Adal, M. (2025). Innovative approaches to food waste reduction: technological solutions and initiatives. In *Health, Nutrition and Sustainability* (pp. 583-606). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-32920-3.00025-2>.
4. Adal, S. (2025). Phytochemicals in sustainable agriculture: plant protection and crop enhancement. In *Phytochemicals in Food for Health and Wellness* (pp. 723-737). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-26494-8.00030-6>.
5. Adal, S., Süfer, Ö., Koç, G. Ç., & Çelebi, Y. (2025). Application of filtration in sugar refining. In *Mechanical Separation Processes in the Food Industry* (pp. 391-420). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819523-9.00012-3>.
6. Durgut Malçok, S., Öztekin, S., Adal, S., İnan Çınkır, N., Çelebi, Y., Özkan Karabacak, A., ... & Delikanlı Kıyak, B. (2025). Microbial Production of Galactooligosaccharides. In *Microbial Production of Food Bioactive Compounds* (pp. 1-31). Cham: Springer Nature Switzerland. https://doi.org/10.1007/978-3-030-81403-8_39-1.
7. Adal, S. (2025). **Şalgam suyu: Gıda işleme, gıda, beslenme ve gastronomi yaklaşımıyla geleneksel fermente gıdalar.** In G. Çalışkan Koç & Y. Çelebi (Eds.), *Gıda, beslenme ve gastronomi yaklaşımıyla geleneksel fermente gıdalar*. Nobel Akademik Yayıncılık.
8. **Kitap adı: Kurutma Teknolojisi, Bölüm Adı: GIDA KURUTMADA ENERJİ VE EKSERJİ HESAPLAMALARI, AKIN ADAL SAMİYE**, Yayın Yeri: NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK, Editör: ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, SÜFER ÖZGE, Basım sayısı: 1, Sayfa sayısı: 713, ISBN: 978-605-4444-39-7, Bölüm Sayfaları: 479 -495
9. **Kitap adı: Kurutma Teknolojisi, Bölüm Adı: KURUTMA TEKNOLOJİSİNDE İNOVASYONLAR VE GELECEK, ÖZTEKİN SEBAHAT, AKIN ADAL SAMİYE, İPEK**

SEMİH LATİF,ALTINCI OSMAN CEM, Yayın Yeri:NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK, Editör:ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, SÜFER ÖZGE, Basım sayısı:1, Sayfa sayısı:713, ISBN:978-605-4444-39-7, Bölüm Sayfaları:635 -680

Tablo 25: Yıllar İtibarıyla Merkezin Görev Alanıyla İlgili Yayınlanan Bilimsel Eserler (Merkez Adresli Yayınlar)

Bilimsel Yayın Türü	20..	2024	2025
Makale		7	13
Bildiri		4	1
Toplam		11	14

Tablo 26: Merkez Üyelerinin ve Personelinin Aldıkları Ödüller

Ödül Türü	Ödül Adı	Ödül Sahibi	Ödülü Veren Kurum/Kuruluş
Bilimsel çalışma ödülü	Top Reviewer Award- Yılın En iyi hakemi ödülü	Dr. Samiye Akın Adal	Elsevier Yayınevi- Sustainable Production and Consumption dergisi-Q1-SCI

Not: Ödül türü olarak herhangi birini seçebilirsiniz ya da kendiniz tanımlayabilirsiniz. (Bilim Ödülü, Bilim Hizmet Ödülü, Bilim Teşvik Ödülü, Sanat Ödülü, Sanatta Hizmet Ödülü, Sanatta Teşvik Ödülü, Araştırma Başarı Ödülü, Bilimsel Yayınları Özendirme Ödülü, Diğer Ödüller)

1.3.8. İkili Protokol/Sözleşmeler

Tablo 27: İkili Protokol/Sözleşmeler

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

1.3.9. Diğer 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.

1.3.10. Yönetim ve İç Kontrol Sistemi

Merkez yönetimi müdürü, müdür yardımcısı ve Taşınır Kayıt Kontrol yetkilisinden oluşmakta olup, müdür ve müdür yardımcısıyla ilgili bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Yönetici Tanımı	Yönetici İletişim Bilgileri
Merkez Müdürü	Doç.Dr.Gökhan AKARCA Telefon: 02722182664 e-posta: gakarca@aku.edu.tr
Merkez Müdür Yardımcısı	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KILINÇ Telefon: 02722182697 e-posta: mkilinc@aku.edu.tr
Taşınır Kayıt Kontrol Yetkilisi	Dr. Samiye AKIN ADAL Telefon: 02722182698 e-posta: sadal@aku.edu.tr

1. AMAÇ VE HEDEFLER

Tablo 28: Merkez Müdürlüğü Yönetim Kurulu

Üyenin (Unvanı) Adı ve Soyadı	Görevi
Doç. Dr. Gökhan Akarca	Müdür
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Kılınç	Müdür Yardımcısı
Doç. Dr. Dilek Demirbüker Kavak	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Senem Güner	Üye
Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem Aşçıoğlu	Üye

Bu bölümde ilgili yılda Merkez Müdürlüğü Yönetim Kurulunun kaç toplantı yaptığına, kaç karar alındığına vb. bilgilere ve değerlendirmelere yer verilecektir.

Tablo 29: Merkez Müdürlüğü Danışma Kurulu

Üyenin (Unvanı) Adı ve Soyadı	Görevi	Birimi/Kurumu
	Müdür	
	Müdür Yardımcısı	
	Üye	
	Üye	
	Üye	
	Üye	
	Üye	

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 2026 yılı için temel hedefleri aşağıda verilmiştir:

1. Yayın Hedefi:

-Merkezimizde görevli tüm akademisyenlerden en az bir adet makalenin Web of Science (WoS) veya SCOPUS endekslerinde taranan dergilerde yayınlanmak üzere kabul edilmesi.

2. Toplumsal Katkı:

-Afyonkarahisar il sınırları içerisinde yer alan ilk ve/veya orta dereceli okullara yönelik gıda analizleri, gıda üretimi ya da gıda hijyeni konuları ile ilgili en az bir eğitim vermek.

-Merkezimiz bünyesinde yapılan mevcut analizlere ilave olarak akademisyenler ve gıda üreticilerinin talepleri doğrultusunda en az 3 yeni analizi analiz portföyümüze eklemek.

-2025 yılı sonuna kadar Merkezimizde bulunan gıda mikrobiyolojisi laboratuvarına Tarım bakanlığından yetkili laboratuvar belgesi almak ve TÜRKAK tarafından akredite olmak.

3. Uluslararasılaşmaya Katkı:

-Merkezimizde Gıda Mühendisliği Bölümü/Gıda Mühendisliği ABD’da eğitim gören lisans/lisans üstü öğrencileri ile ortaklaşa en az bir araştırma yapmak ve bu araştırmanın verilerini Web of Science (WOS) veya SCOPUS endekslerinde taranan dergilerde yayınlanmak üzere kabul edilmesini sağlamak.

4. Bilimsel Etkinlik Hedefi :

-Merkezimiz bünyesinde çalışan tüm akademisyenlerden en az bir tane uluslararası sempozyum, kongre ya da konferansa katılım.

3. FAALİYETLERE İLİŞKİN BİLGİ VE DEĞERLENDİRMELER

3.1. MALİ BİLGİLER

Bu bölümde biriminiz döner sermaye gelirleri (KDV hariç) ile bu gelirlerden yapılan harcamalara yer verilecek ve ilgili açıklamalar ile değerlendirmeler yazılacaktır.

Tablo 30: Döner Sermaye Gelirleri

Gelir Kodu	Faaliyet Türü	Gelir Miktarı
600.03.12.99	Diğer Ziraat Sanatları Ürünler	593.251,58
600.12.03	Tahlil ve Analiz Gelirleri	8.750,00
642.09.01.04	Mevduattan Alınan Faizler	14.568,42

Tablo 31: Döner Sermaye Bütçe Giderleri Uygulama Sonuçları

Bilgiler	01	02	03	05	06	10	Toplam
	Person Giderl.	S.Göv.K. D. Pr. G.	Mal- H. Giderl.	Cari Transf.	Serm. Gider.	Ek Ödeme	
Toplam. Ödenek			360.000,00	335.000,00		55.000,00	750.000,00
Harcama			223.236,93	287.666,19			510.903,12
Toplam G. Harc.(%)			62,01	85,87		00,00	68,12

3.1.1. Mali Denetim Sonuçları

3.1.1.1. Dış Denetim

Bu bölümde, üniversitemize ulaşan Sayıştay denetim raporlarında yer alan (varsa) biriminize ait bulgulara ve bu bulgulara istinaden yapılan işlemlere ilişkin bilgilere yer verilecek ve ilgili açıklamalar ile değerlendirmeler yazılacaktır.

3.1.1.2. İç Denetim

Bu bölümde, İç Denetim raporlarında yer alan (varsa) biriminize ait bulgulara ve bu bulgulara istinaden yapılan işlemlere ilişkin bilgilere yer verilecek ve ilgili açıklamalar ile değerlendirmeler yazılacaktır.

3.2. PERFORMANS BİLGİLERİ

Üniversitemizin 2024-2028 Stratejik Planında yer alan performans göstergelerinden biriminizle ilişkili olanlar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir. Tablonun ilk sütununda 2024 yılı gerçekleştirmelerine yer verilecek diğer sütunlar ilerleyen yıllarda doldurulacaktır. Tabloda 2023 yılı ve öncesindeki gerçekleştirmelere yer vermeyiniz.

Tablo 32: Performans Göstergeleri

Performans Göstergeleri	20..	2024	2025
Temel Göstergeler			
T.G. 1. Öğretim elemanı sayısı		1	1
T.G. 2. İdari personel sayısı		2	2
T.G. 3. Fiziki alan (m ²)		800	800
2024-2028 Stratejik Planı Performans Göstergeleri			
P.G. 1.2.1. Hizmet içi eğitime (eğiticilerin eğitimi) katılan öğretim elemanı sayısı		1	1
P.G. 1.2.3.1. Değişim programları kapsamında giden (hareketliliğini tamamlayan) öğretim elemanı sayısı			
P.G. 1.2.3. Değişim programları kapsamında giden (hareketliliğini tamamlayan) öğretim elemanı sayısının toplam öğretim elemanı sayısına oranı (%)			
P.G. 1.3.2. Uluslararası etkinlik sayısı			
P.G. 1.3.3.2. Erasmus, Mevlana vb. uluslararası değişim programları kapsamında üniversitemize gelen personel sayısı			
P.G. 1.3.5. Uluslararası iş birliği ve protokol sayısı			
P.G. 1.4.3. Öğrencilerin mesleki gelişim ve kariyerlerine yönelik eğitsel etkinliklerin sayısı			
P.G. 2.1.1. Üniversite mali kaynaklarıyla tamamlanan proje sayısı			
P.G. 2.1.2. Üniversite dışı ulusal kurum ve kişilerden sağlanan mali kaynaklarla tamamlanan proje sayısı			
P.G. 2.1.3. Uluslararası kurum ve kişilerden sağlanan mali kaynaklarla tamamlanan proje sayısı			
P.G. 2.1.4.1. Öğretim üyelerinin uluslararası yayın sayısı (Web of Science)		4	7
P.G. 2.1.4.2. Öğretim elemanlarının uluslararası yayın sayısı (Web of Science)		9	15
P.G. 2.1.4.3. Öğretim elemanı başına düşen uluslararası yayın sayısı (Web of Science)		7	15
P.G. 2.1.4. Öğretim üyesi başına düşen uluslararası yayın sayısı (Web of Science) Not: Öğretim elemanları tarafından üretilen toplam yayın sayısının öğretim üyesi sayısına bölümü ile hesaplanacaktır.		4	7
P.G. 2.1.5.1. Öğretim üyelerinin uluslararası atıf sayısı (Web of Science) Not: Bu gösterge ve aşağıdaki göstergelerde üniversitenin kuruluşundan itibaren öğretim elemanları tarafından üretilen yayınlara ilgili faaliyet dönemi (01 Ocak-31 Aralık) tarihleri arasında yapılan atıflar dikkate alınacaktır.		173	208
P.G. 2.1.5.2. Öğretim elemanlarının uluslararası atıf sayısı (Web of Science)		11	70
P.G. 2.1.5.3. Öğretim elemanı başına düşen uluslararası atıf sayısı (Web of Science)		11	70
P.G. 2.1.5. Öğretim üyesi başına düşen uluslararası yayın sayısı (Web of Science) Not: Öğretim elemanlarına yapılan toplam atıf sayısının öğretim üyesi sayısına bölümü ile hesaplanacaktır.		173	208
P.G. 2.2.1. Mühendislik alanında gerçekleştirilen etkinlik sayısı (seminer, eğitim, konferans, çalıştay vb.)			
P.G. 2.2.2. Turizm alanında gerçekleştirilen etkinlik sayısı (seminer, eğitim, konferans, çalıştay vb.)			
P.G. 2.2.3. Hayvan sağlığı ve hayvancılık alanında gerçekleştirilen etkinlik sayısı (seminer, eğitim, konferans, çalıştay vb.)			
P.G. 2.2.4. Üniversitemizin öncelikli alanları (Turizm, mühendislik, hayvan sağlığı ve hayvancılık) dışındaki alanlarda gerçekleştirilen bilimsel etkinlik sayısı (seminer, eğitim, konferans, çalıştay vb.)			
P.G. 2.2.5. Bölgesel kalkınma ihtiyaçlarına yönelik bilimsel proje sayısı			
P.G. 2.3.2. Teknoparkta yürütülen proje sayısı			
P.G. 2.3.3. Teknoparkta üniversitemiz öğretim elemanları ve öğrencilerinin şirket sayısı			
P.G. 2.3.4.1. Üniversite adına başvuru yapılan patent sayısı			
P.G. 2.3.4.2. Üniversite adına başvuru yapılan faydalı model sayısı			
P.G. 2.3.4.3. Üniversite adına başvuru yapılan marka sayısı			
P.G. 2.3.4. Üniversite adına başvuru yapılan patent/ faydalı model /marka sayısı			

P.G. 2.3.5.1. Üniversite adına tescil edilen patent sayısı			
P.G. 2.3.5.2. Üniversite adına tescil edilen faydalı model sayısı			
P.G. 2.3.5.3. Üniversite adına tescil edilen marka sayısı			
P.G. 2.3.5. Üniversite adına tescil edilen patent/ faydalı model marka sayısı (kümülatif)			
P.G. 3.1.1. Danışma kurulları ile yapılan toplantı sayısı			
P.G. 3.1.2. Üniversiteyi tanıtıcı ziyaret sayısı			
P.G. 3.1.3. Paydaşlarla yapılan protokol sayısı			
P.G. 3.2.3. Daha önceki yıllarda mezun olan öğrencilerimize yönelik düzenlenen etkinlik sayısı			
P.G. 3.2.4. Kariyer sahibi mezunlarımızın katılımıyla gerçekleştirilen etkinlik sayısı			
P.G. 3.3.2. Akademik personel memnuniyet düzeyi (%)		100	100
P.G. 3.3.3. İdari personel memnuniyet düzeyi (%)		100	100
P.G. 3.3.4. Dış paydaş memnuniyet düzeyi (%)		100	100
P.G. 3.4.1. Sportif faaliyetlerin sayısı			
P.G. 3.4.2. Sportif faaliyetlere katılan sporcu sayısı			
P.G. 3.4.3. Sanatsal faaliyetlerin sayısı			
P.G. 3.4.4. Kültürel ve diğer sosyal faaliyetlerin sayısı			
P.G. 4.2.1. Kurum tarafından verilen hizmet içi eğitimlere katılan personel sayısı		3	3
P.G. 4.2.2. Eğitim düzeyini yükselten personel sayısı			
P.G. 4.4.2. Üniversitenin sunmuş olduğu fiziksel imkânlardan (bina, peyzaj, altyapı vb.) memnuniyet düzeyi (%)		100	100
P.G. 4.4.4. Akademik personel başına düşen kapalı fiziki alan miktarı (m2)		100	100
P.G. 4.4.5. İdari personel başına düşen kapalı fiziki alan miktarı (m2)		100	100

Tablo 33: Birim Hedefleri Gerçekleşme Durumu

Sıra No	Birim Hedefleri	Kurum Hedefi	Gerçekleşme Durumu
1.	Merkezimizde görevli tüm akademisyenlerden en az bir adet makalenin Web of Science (WoS) veya SCOPUS endekslerinde taranan dergilerde yayınlanmak üzere kabul edilmesi		2025 yılında merkezimiz bünyesi üzerinden 13 adet SCI kategorisinde taranan dergilerde yayın yapılmıştır. İlgili Hedefe Ulaşılmıştır
2.	-Afyonkarahisar il sınırları içerisinde yer alan ilk ve/veya orta dereceli okullara yönelik gıda analizleri, gıda üretimi ya da gıda hijyeni konuları ile ilgili en az bir eğitim vermek.		2025 yılında hedef gerçekleştirildi.
3.	Merkezimiz bünyesinde yapılan mevcut analizlere ilave olarak akademisyenler ve gıda üreticilerinin talepleri doğrultusunda en az 3 yeni analizi analiz portföyümüze eklemek.		2025 yılında duo trio analizi adlı yeni bir analiz eklenmiştir. Bununla birlikte çalışmalar devam etmektedir.
4.	-2025 yılı sonuna kadar Merkezimizde bulunan gıda mikrobiyolojisi laboratuvarına Tarım bakanlığından yetkili laboratuvar belgesi almak ve TÜRKAK tarafından akredite olmak.		Hedefe henüz ulaşamamıştır.
5.	-Merkezimizde Gıda Mühendisliği Bölümü/Gıda Mühendisliği ABD’da eğitim gören lisans/lisans üstü öğrencileri ile ortaklaşa en az bir araştırma yapmak ve bu araştırmanın verilerini Web of Science (WOS) veya SCOPUS endekslerinde taranan dergilerde yayınlanmak üzere kabul edilmesini sağlamak		Hedefe henüz ulaşamadı.
6	-Merkezimiz bünyesinde çalışan tüm akademisyenlerden en az bir tane uluslararası sempozyum, kongre ya da konferansa katılım.		Hedefe henüz ulaşamadı.

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

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 için Merkez Müdürlüğümüz kurulmuştur.

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

- Merkezimizin sunduğu hizmetleri talep eden kurum ve kuruluşlara hızlı ve verimli olarak ulaştırabilmek için 2 adet Mühendis, 1 adet Tekniker ve 1 adet memur 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 sürecini ilerletebilmek için 2025 yılında 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.

EK-1: HARCAMA YETKİLİSİ GÜVENCE BEYANI

İÇ KONTROL GÜVENCE BEYANI

Harcama yetkilisi olarak, birimimde yürütülen faaliyetlerin görev, yetki ve sorumlulukların açık bir şekilde belirlendiği uygun bir kurumsal yapı içerisinde, etik değerleri benimsemiş, yeterli ve yetkin personel tarafından yürütülmesini, faaliyet ve süreçlere yönelik operasyonel risklerin belirlenmesini ve uygun kontrol faaliyetlerinin uygulanmasını, etkin bir bilgi ve iletişim sisteminin oluşturulmasını ve işletilmesini ve tüm bu faaliyetlerin sürekli ve sistemli bir şekilde izlenmesini ve geliştirilmesini sağlamaktan, verdiğim harcama talimatlarının bütçe ilke ve esaslarına, kanun ve diğer mevzuata uygun olmasından, kaynakların etkili, ekonomik ve verimli kullanılmasından ve üst yöneticiye ve yetkili mercilere hesap vermekten sorumluyum.

Bu çerçevede, faaliyetlerin belirlenmiş amaç ve politikalar doğrultusunda, mevzuata uygun, etkili, ekonomik ve verimli bir şekilde yürütülmesine, her türlü usulsüzlük ve yolsuzluğun önlenmesine, varlık ve kaynakların korunmasına, muhasebe kayıtlarının doğru ve tam olarak tutulmasına, mali bilgi ve yönetim bilgisinin zamanında ve güvenilir olarak üretilmesine ilişkin yeterli ve makul güvence sağlayan bir iç kontrol sisteminin birimimde oluşturulduğunu ve uygulandığını beyan ederim.

Birimimde yürütülen faaliyet ve süreçleri olumsuz etkileyebilecek riskler tespit edilmiş, değerlendirilmiş, bu risklerin etki ve olasılıklarını azaltacak tedbirler uygulanmış ve raporlanmıştır.

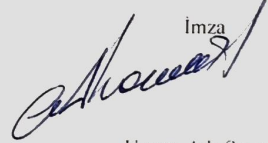
Bu güvence, harcama yetkilisi olarak sahip olduğum iç kontrole ilişkin bilgi ve değerlendirmeler ile iç denetim raporlarına dayanmaktadır.

Bu raporda yer alan bilgilerin güvenilir, tam ve doğru olduğunu beyan ederim.

(Yer-Tarih)

21.01.2026

İmza



Unvan Adı-Soyadı

Doç. Dr. Gökhan AKARCA

... Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü

İlgili bilgiler doldurulduktan sonra bu sayfanın imzalı halini taratınız ve imzalı halini bu sayfaya ekleyiniz.



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

TOPLANTI NO : 2026/2

TARİH: 21.01.2026

GÜNDEM :

1-) Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama 2025 Yılı Faaliyet raporunun incelenmesi ve görüşülmesi.

KARAR :

1-) Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama 2025 Yılı Faaliyet raporu; ekte belirtildiği şekliyle oy birliği ile kabul edilmiş olup yönetim kuruluna sunulmasına karar verilmiştir.

Ek:

1-) Gıda Kontrol Araştırma ve Uygulama 2025 Yılı Faaliyet raporu

Merkez Müdürü Başkan	Doç.Dr.Gökhan AKARCA	<i>[Signature]</i>
Müdür yardımcısı	Dr.Öğr.Üyesi Mehmet KILINÇ	<i>[Signature]</i>
Üye	Doç.Dr.Dilek DEMİRBÜKER KAVAK	<i>[Signature]</i>
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Senem GÜNER	<i>[Signature]</i>
Üye	Dr.Öğr.Üyesi Çiğdem AŞÇIOĞLU	<i>[Signature]</i>