



Batman
Üniversitesi

BATMAN ÜNİVERSİTESİ
GIDA ANALİZLERİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
(BÜGAM)

2021 Yılı Birim İç Değerlendirme Raporu

1 - ÖZET

1.1- Özet

Bu raporda Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezinin (BÜGAM) performans değerlendirmesi, süreç takibi, iş geliştirme ve süreç iyileştirilmesi amacıyla birim iç değerlendirme raporu düzenlenmiştir.

1.2- Kısaltmalar & Tanımlar

Bügam: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'ni tanımlar

Merkez: Bügam'ı tanımlar.

2 - BİRİM HAKKINDA BİLGİLER

2.1- Birim Hakkında Bilgiler

Merkezimiz 2010 yılında "Gıda Analiz Laboratuvarı" ismi ile Batman Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksek Okulu bünyesinde faaliyete başlamıştır. Kurulduğu tarihten bu zamana kadar geniş test portföyü ile kamu ve özel sektöre hizmette bulunmuştur. Laboratuvarımız 23.08.2021 tarih ve 31577 sayılı resmi gazete ilanı ile "Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi" ünvanı ile faaliyetlerine daha geniş kolda devam etmektedir.

2.2- Birim Kadro Yapılanması

YÖNETİM

Merkez Müdürü: Dr. Öğr. Üyesi Beşir DAĞ

Müdür Yardımcısı: Öğr. Gör. Mehmet Yusuf ORCAN

MERKEZ YÖNETİM KURULU

| Sıra | Yönetim Kurulu Üyeleri | Görev |
|------|---|--------|
| 1. | Dr. Öğr. Üyesi Beşir DAĞ (Müdür) | Başkan |
| 2. | Öğr. Gör. Mehmet Yusuf ORCAN (Müdür Yardımcısı) | Üye |
| 2. | Dr. Öğr. Üyesi Hayriye ARAL | Üye |
| 3. | Dr. Öğr. Üyesi. Yalçın ALTUNKAYNAK | Üye |
| 4. | Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Selçuk KURU | Üye |

MERKEZ DANIŞMA KURULU

| Sıra | Danışma Kurulu Üyeleri | Görev |
|------|---|--------|
| 1. | Dr. Öğr. Üyesi. Beşir DAĞ (Müdür) | Başkan |
| 2. | Öğr. Gör. Mehmet Yusuf ORCAN (Müdür Yardımcısı) | Üye |
| 3. | Prof. Dr. Filiz AKBAŞ | Üye |
| 4. | Prof. Dr. Abdulkadir LEVENT | Üye |
| 5. | Prof. Dr. Tarık ARAL | Üye |
| 6. | Doç. Dr. Fevzi YAŞAR | Üye |
| 7. | Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Selçuk KURU | Üye |

MERKEZ AKADEMİK PERSONEL

Dr. Öğr. Üyesi Beşir DAĞ, Öğr. Gör. Dr. Serhat UZAN, Öğr. Gör. Mehmet Yusuf ORCAN

MERKEZ İDARİ PERSONEL

Tekniker: Hasan Akdağ, Fatma BAĞAÇ

3 - KALİTE GÜVENCE SİSTEMİ

3.1- Misyon ve Stratejik Amaçlar

3.1.1- MİSYON

Merkezimiz, üniversitemiz başta olmak üzere diğer kamu kurum ve kuruluşlar ile gerçek kişilerin gıda analiz ihtiyaçlarını merkezin olanakları ölçüsünde karşılamayı ve üniversite-şehir bütünleşmesi açısından fayda sağlayacak çalışmalarını hayata geçirmeyi hedeflemektedir. Bu bağlamda amacımız, gıda alanında gereksinim duyulan her türlü analiz çalışmalarını yapmak, ulusal/uluslararası mevzuat çerçevesinde gıda analiz laboratuvarında yapılacak analizler de dahil olmak üzere gereken her türlü hizmeti gerçekleştirmeye yönelik çalışmalar yapmaktır.

3.1.2- VİZYON

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma merkezi olarak

- Üniversite ve sanayi arasında gıda alanındaki çalışma konularıyla ilgili iş birliğinde bulunmak
- Gıda ile ilgili konularda bilimsel araştırmalar yapmak, araştırma geliştirme faaliyetlerini koordine etmek
- Gıda endüstrisi ile uğraşanlara eğitim ve hizmet vererek bu alanda faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlar ile ortak projeler yapmak
- Gelen talepler doğrultusunda tüm kamu/özel sektör kuruluşlarının ürettiği/tükettiği gıdaların analizini yapmak
- Gıda ile ilgili konularda, teknik personel, öğrenci ve üreticiler için sertifikaya yönelik eğitim programları ile ulusal ve uluslararası düzeyde kongre, panel, konferans, sempozyum, çalıştay seminer ve kurslar düzenlemek
- Yaptığımız çalışmalarla gıda güvenliği konusunda danışmanlık hizmeti vermek

- Gıda sanayi ile iş birliği içerisinde yeni gıda teknolojilerinin geliştirilmesine katkı sağlamak faaliyet alanlarımız arasında yer almaktadır.

3.2- İç Kalite Güvencesi

Merkezimizin işleyişi ISO 9001:2015 ve ISO 17025:2017 standartları takip edilerek kalite güvencesi altındadır. Bu standartlar kapsamında merkez girdileri ve çıktıları dökümanite bilgi olarak aşağıdaki formlar vasıtasıyla elde edilmekte ve arşivlenmektedir.

- Numune kabul formu
- Test istek formu
- Numune sonuç raporu
- Analiz tekrar formu
- Malzeme kabul formu
- Personel eğitim formu
- Analiz prosedür formu
- Zimmet formu
- Düzenleyici/Önleyici Faaliyet formu
- Dış laboratuvar analiz formu
- Kalibrasyon formu
- Validasyon raporu
- Kalite kontrol raporu
- Arıza bildirim formu
- Personel dış görev formu
- Yönetim kurul kararları formu
- Danışma kurulu görüşleri formu
- Standart çözelti hazırlama formu
- Sıcaklık takip formu

3.3- Paydaş Katılımı

3.3.1- Müşteri: Gıda Analizleri ve Uygulama Araştırma Merkezinden gıda analiz hizmeti alan her türlü özel/tüzel kişilerdir.

3.3.2- Tedarik Zinciri: Merkezin kullanımında olan ve ihtiyaç duyduğu her türlü malzemeyi ve teknik desteği merkeze sağlayan kişi ya da kurumlardır.

3.3.3- Personel: Merkezin sürdürülebilir ve verimli çalışması için emek ve zaman harcayan insan kaynağıdır.

3.4- Uluslararasılaşma

Merkezin uygulamaları, araştırmaları ve analizleri gerçekleştirirken takip ettiği uluslararası standartlar vardır. ISO, TSE, EN, ASTM, AOAC gibi standartlar ile yapılan iş kalite güvencesi altına alınmaktadır.

4 - EĞİTİM ve ÖĞRETİM

Merkezimiz bir uygulama ve araştırma merkezi olması sebebiyle eğitim ve öğretim faaliyetleri yürütmemektedir.

4.1- Programların Tasarımı ve Onayı

4.2- Öğrenci Kabulü ve Gelişimi

4.3- Öğrenci Merkezli Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme

4.4- Öğretim Elemanları

4.5- Öğrenme Kaynakları

4.6- Programların İzlenmesi ve Güncellenmesi

5 - ARAŞTIRMA ve GELIŐTİRME

5.1- Araştırma Stratejisi

Gıda analizi uygulama ve araştırma merkezi vizyonunu yerine getirecek güçlü, nitelikli, çalışmalar yapmaktadır.

Hedef-1: Laboratuvar alt yapısını geliştirerek analiz ve araştırma alanlarını sürekli iyileŐtirmeyi hedefleyen bir strateji izlemek.

Hedef-2: Gıda analizlerinde güvenilir sonuçlar ile öncelikli olarak bölgesel, daha sonra ulusal ve uluslararası ihtiyaçları gidermek.

Hedef-3: Çalıştay ve sempozyum gibi organizasyonlar ile gıda analizi ve güvenliği konularında bilgi alış verişinde bulunmak.

5.2- Araştırma Kaynakları

Merkezimiz araştırma faaliyetlerini yürütebilmek adına gerekli taşınır ve taşınmaz altyapıya sahiptir. Performans iyileŐtirmeleri ve ek araştırma ödenekleri için Batman Üniversitesi Döner Sermaye Müdürlüğü ile koordineli çalışarak ek kaynak sağlayabilmektedir.

5.3- Araştırma Yetkinliğı

Araştırma, uygulama ve analiz sürecini etkin şekilde yürütebilmek üzere nitelikli akademik kadroya ihtiyaç bulunmaktadır. Merkezimizin kadro ihtiyacı YÖK mevzuatı ve BÜGAM yönetmeliğı uyarınca karşılanmaktadır.

Araştırma, uygulama ve analizleri sürdüren akademik ve idari personelin yetkinliğini ve tecrübesini geliŐtirmek için merkez içi eğitimler, düzenlenmektedir. Gerektiğı durumlarda personel yetkinliğini arttırmak için kurum dışı eğitim desteğı verecek kaynaklara sahiptir.

Araştırma, uygulama ve analizlerin sürdürülebilirliğı ve güvenliğı için İl Tarım ve Orman müdürlüğünden onay ve yetki alınması hazırlıklarımız devam etmektedir.

Analizlerimizin ilgili standartlara (TSE EN, ASTM, AOAC...) uygunluğunu güvence altına almak adına ISO 17025:2017 akreditasyon hazırlıklarımız da devam etmektedir.

ISO 9001:2015 ve ISO17025:2017 standartlarına uygunluk için dış kalite hizmeti veren firmalar ile koordineli çalışmak planlarımız arasındadır.

5.4- Araştırma Performansı

Birimde, akademik personelin analize katkılarının dışında yaptığı çalışmalar; ulusal/uluslararası yayın, kitap/kitap bölümü, davetli, sözlü, poster bildirileri, konferanslar, tamamlanan projeler, alınan ödüller, patentler ve atıflar performans göstergeleri olarak sınıflandırılabilir. Her yıl yapılan araştırma faaliyetleri Batman Üniversitesi Akademik Teşvik Yönetmeliğine göre yıl sonunda puanlandırılmaktadır. Ayrıca her yıl hazırlanan Faaliyet Raporları çerçevesinde yapılan akademik çalışmalar ve projeler nicelik ve bütçe olarak takip edilmekte ve karşılaştırılması yapılmaktadır.

Merkez içi yapılan araştırma, uygulama ve analizlerde ise performans göstergesi olarak

- validasyon raporları,
- tekrarlanan validasyonlar,
- kalite kontrol raporları,
- tekrarlanan test sayısı,
- tekrarlanan testlerin toplam testlere oranı,
- yapılan testlerde harcanan sarf/kimyasal malzeme oranları

takip edilmektedir. İleriki süreçte elde edilen verilerin veri analizi desteği alınarak değerlendirilmesi ile performans artışı hedeflenmektedir.

6 - TOPLUMSAL KATKI

Yapılan analizlerle gerek kalite kontrol gerek gıda güvenliği alanında raporlar ortaya konulmakta olup halkın bilinçlendirilmesi hedeflenmektedir. Bu sayede gıda tüketim alışkanlıkları pozitif yönde etkilenerak topluma yön verilmektedir.

6.1- Toplumsal Katkı Stratejisi

- Gıda bilinci konusunda farkındalık oluşturacak etkinliklerin düzenlenmesi.
- Yapılan gıda analizi sonuçlarının kurum web sitesinde yayınlanarak ilgili marka ve gıdaya yönelik uygunluğun veya uygunsuzluğun toplumun tüm paydaşları ile paylaşılması.
- Araştırmacıların çalışmalarına altyapı sağlayarak elde edilen verilerin toplum katmanlarına fayda sağlayacak şekilde paylaşılması.

6.2- Toplumsal Katkı Kaynakları

BÜGAM'ın düzenleme potansiyeli olan faaliyetleri için ödenek ayrılması planlanmaktadır. Kendi öz kaynaklarının yanında üniversite döner sermayesi ve merkez bütçe komisyonundan ek kaynak talep etme potansiyeli bulunmaktadır.

6.3- Toplumsal Katkı Performansı

Yapılan çalışmaların toplumda nasıl karşılık bulduğu ve ne derecede fayda sağladığının çeşitli performans ölçüt aygıtları bulunmaktadır. Bu aygıtların en başında topluma yönelik yürütülen anket çalışmaları bulunmaktadır. BÜGAM'ın paylaştığı gıda analiz sonuçlarının toplumda ne kadar karşılık bulduğu, ne derece bilinçlenme sağladığı sorulan sorular ve alınan geri bildirimler ile belirlenebilmektedir.

Etkili ve objektif bir izleme ve değerlendirme sürecini takiben tanımlanmış performans göstergeleri aracılığıyla hedeflere erişimi izlemeyi, belirlenen dönemler itibarıyla raporlamayı ve yöneticilerin değerlendirmesine sunmayı içerir.

7 - YÖNETİM SİSTEMİ

7.1- Yönetim ve İdari Birimlerin Yapısı

BÜGAM 3 yönetim organından oluşmaktadır.

7.1.1- Müdür. Rektör tarafından 3 yıl süre ile üniversite öğretim üyeleri arasından atanır.

7.1.2- Yönetim Kurulu: Müdür ile birlikte en fazla beş üyeden oluşur. Yönetim Kurulu üyeleri, Üniversitede tam zamanlı olarak çalışan öğretim elemanları arasından Müdürün teklifi üzerine Rektör tarafından üç yıl süre ile görevlendirilir. Yönetim Kurulu ayda en az bir kez Müdürün çağrısı üzerine Müdürün başkanlığında salt çoğunlukla toplanır ve toplantıya katılanların salt çoğunluğu ile karar alır. Kararlar, açık oylama ve oy çokluğu ile alınır.

7.1.3- Müdür Yardımcısı: Müdürün, Yönetim Kurulu üyeleri arasından en çok iki kişiyi müdür yardımcısı olarak görevlendirilmek üzere Rektörün onayına sunmasıyla seçilir.

7.1.4- Danışma Kurulu; Üniversite içinden veya dışından Müdür tarafından önerilen ve Rektör tarafından üç yıl süreyle görevlendirilen en az yedi, en fazla on üyeden oluşur. Danışma kurulu merkezin faaliyetleri hakkında görüş ve tavsiyelerde bulunur.

7.2- Kaynakların Yönetimi

BÜGAM'da sürekli iyileştirme çevrimi sayesinde insan kaynağı ihtiyacı belirlenerek Kurumdan talep edilmektedir. BÜGAM'ın akademik ve idari kadrosu ile birlikte uygulama ağırlıklı olmaları, önemli ve hassas analizler yapılması nedeniyle cihazları ve ekipmanları sürekli çalışır tutmak amacıyla teknisyen ve uzman ihtiyacı devam etmektedir. Bu konu ile ilgili talepler Kuruma iletilmektedir. Bunun yanı sıra Merkez'in ihtiyaç duyduğu kaynak BÜGAM harcama yetkilisi Müdür ve yönetim kurulu tarafından belirlenmekte ve Üniversite Döner Sermaye Müdürlüğü ve Üniversite merkez bütçesinden karşılanmaktadır. Taşınır ve taşınmaz kaynakların yönetimi Taşınır Kayıt Kontrol Yetkilisi

tarafından gerçekleştirilmektedir.

7.3- Bilgi Yönetim Sistemi

BÜGAM, üniversitemizin sağladığı bilgi işlem alt yapı sisteminden faydalanmaktadır. Üniversite ve BÜGAM web sayfasında merkez ile ilgili bilgiler, formlar bulunmakta ve sürekli iyileştirme kapsamında güncellenerek revize edilmektedir.

Bunun yanında BÜGAM bünyesinde formlar, raporlar ve belgeler dökümanite bilgi olarak bulundurulmaktadır.

7.4- Destek Hizmetleri

Destek hizmetleri Rektörlük (Kurum) ve BÜGAM (Birim) tarafından ihale kanununa uygun olarak yapılmaktadır.

Satın alınan malzemelerin uygunluğu ve kalitesi “Muayene komisyonu” ve BÜGAM’nin ilgili personeli tarafından kontrol edilerek sürekliliği güvence altına alınmaktadır.

7.5- Kamuoyunu Bilgilendirme ve Hesap Verebilirlik

BÜGAM web sayfasında kuruluş yönetmeliği, amaç kapsam ve hedefler açıkça belirtilmektedir. Yönetim yapısı, organizasyonu ve idare organları bilinçli ve sorumlu bir şekilde araştırma, uygulama ve analiz faaliyetlerini sürdürmektedir.

Yapılan analizlerin uygunluğu validasyon ve kalite kontrol raporları ile takip edilmekte olup uluslararası standartlar ile güvence altındadır.

8 - SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

8.1- Sonuç

Stratejik plan kapsamında yapılan çalışmalarda Birimin belirlediği güçlü yönleri ve iyileştirmeye açık yönleri özet olarak aşağıda belirtilmiştir.

8.1.1. Güçlü Yönler

- İnsan kaynağı: Birimde görevli olan akademik ve idari personel ilgili teknik alanda uzmanlaşmış kişilerden oluşmaktadır. Uygulama merkezinde işleyişe katkı sağlayan, sorun çözme kabiliyetine sahip, kendi kaynaklarını en verimli şekilde değerlendiren insan kaynağı bulunmaktadır.
- Altyapı: Birimin bulunduğu konum itibariyle paydaşları ile etkin iletişimde bulunmasına olanak sağlamaktadır. Ulaşılabilirlik açısından engeli olmayan merkezimiz, bünyesinde bulunan taşınır/taşınmaz mallar ve sarf/kimyasal malzemeler ile araştırma ve uygulamaya en verimli şekilde katkı sağlamaktadır.
- Yönetim anlayışı: BÜGAM’ın rutin ve rutin dışı işlerini yürütmekte edindiği kaynaklara destek olan, her türlü kaynak eksikliğini gidermekte sorun çözmeye yönelik adımlar atan bir üniversite merkez yönetimi bulunmaktadır.
- Kurumsallaşma.

- Multi-disipliner çalışmalar yapılabilmesi.
- Yapılan analizlerin güvenilirliği ve standartlara uygunluğu.

8.1.2. İyileştirmeye Açık Yönler

- İş akış şeması oluşturularak girdi ve çıktılar en verimli şekilde kullanılabilir.
- Sürekli iyileştirme kapsamında fiziki alt yapı daha verimli hale getirilebilir.
- Bilgi ve belge yönetimi sistematik olarak iyileştirilebilir.
- Paydaşlar ile etkin iletişim sağlanarak ISO 28000 standardı ile tedarik zinciri oluşturulabilir.