



T.C. BATMAN ÜNİVERSİTESİ
GIDA ANALİZLERİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA
MERKEZİ
STRATEJİK PLANI (2023-2027)

14.02.2022

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi
2023-2027 Stratejik Planı



Dünyada her şey için; uygarlık için, hayat için, başarı için en hakiki mürşit ilimdir; fendir. İlim ve fennin dışında rehber aramak dikkatsizliktir, bilgisizliktir, yanlılıktır.



T.C. BATMAN ÜNİVERSİTESİ
GIDA ANALİZLERİ UYGULAMA VE
ARAŞTIRMA MERKEZİ
STRATEJİK PLANI (2023-2027)

Hazırlayan

Öğr. Gör. Mehmet Yusuf ORCAN

14.02.2022

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi
2023-2027 Stratejik Planı

ÖNSÖZ

Dünyada küresel ısınmanın sebep olduğu değişikliklerden en fazla etkilenen alanların başında tarım ve dolayısıyla ve gıda üretimi gelmektedir. Yıllık yağış miktarının yıldan yıla azalması ile su kaynaklarının kendini yenileyememesi ve tarım arazilerinin çeşitli nedenlerle veriminin düşmesi gıdaya ulaşım konusunda zorluklara yol açmaktadır. Dünyada artan nüfusun ve azalan tarımsal verimin ileride gıdaya ulaşım konusunda daha da büyük sorunlara yol açacağı öngörülmektedir.

Teknoloji ve biyoteknoloji alanındaki gelişmelerle gıda üretiminin sağlanması günümüzde hızla yaygınlaşırken üretilen ürünlerin içeriklerinin ve insana faydasının kontrol ve denetimi büyük önem kazanmıştır.

Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi olarak üniversitemiz başta olmak üzere diğer kamu kurum ve kuruluşlar ile kişilerin gıda analiz ihtiyaçlarını merkezin olanakları ölçüsünde karşılamayı hedeflemekteyiz. Hedeflerimiz doğrultusunda çalışırken kamu mali kaynaklarının kullanımının ülkemizin çıkarına uygun kullanılmasını gözetmekteyiz. 2006 yılında yürürlüğe konan 5018 sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu bir yandan kamu kaynaklarının etkili, ekonomik ve verimli kullanımını diğer yandan şeffaflık ve hesap verebilirliği sağlamayı amaçlamaktadır. Söz konusu Kanun bağlamında bütün kamu kurumları gibi üniversitelerin de kısıtlı kaynaklar nedeniyle önceliklerini/amaçlarını belirlemesi ve bu amaçla stratejik plan yapmaları gerekmektedir.

Bu anlamda Stratejik Planlama çalışmaları 26.05.2006 tarih ve 26179 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Kamu İdarelerinde Stratejik Planlamaya İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik” “Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı Kamu İdareleri İçin Stratejik Planlama Kılavuzu Sürüm 3.1” ve “Üniversiteler İçin Stratejik Planlama Rehberi” hükümleri gereğince hazırlanmıştır.

Bu plan kapsamında BÜGAM’ın mevcut durumu göz önüne alınarak yapılan analiz sonucunda, merkezin misyonu, vizyonu, ilkeleri, hedefleri ve bunları gerçekleştirmek için yapılacak faaliyetler ortaya konulmuştur.

Saygılarımla,
Dr. Öğr. Üyesi Beşir DAĞ
Müdür

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	iii
İÇİNDEKİLER	iv
TABLolar DİZİNİ	v
ŞEKİLLER DİZİNİ	v
1. GİRİŞ	1
1.1. Stratejik Planın Amacı	1
1.2. Stratejik Planın Kapsamı	1
1.3. Stratejik Planın Hukuki Dayanakları	1
1.4. Tanımlar ve kavramlar:	1
2. DURUM ANALİZİ	4
2.1. Tarihçe	4
2.2. Organizasyon Şeması	4
2.3. Yasal Yükümlülükler Ve Mevzuat Analizi	5
2.4. Faaliyet Alanları, Hizmetler Ve Ürünlerin Belirlenmesi	5
2.4.1. Faaliyet Alanının Belirlenmesi	5
2.4.2. Hizmetlerin Belirlenmesi	5
2.4.2.1. Gıda Analiz Hizmeti	6
2.4.2.2. Araştırma Hizmeti	8
2.4.2.3. Eğitim Hizmeti	8
2.4.3. Ürünlerin Belirlenmesi	8
2.5. Paydaş Tespiti Ve Analizi	9
2.5.1. İç Paydaşlar	9
2.5.2. Dış Paydaşlar	10
2.6. Çevre Analizi	11
2.6.1. Güçlü Yönler	11
2.6.2. Zayıf Yönler	11
2.6.3. Fırsatlar	11
2.6.4. Tehditler	12
2.7. Laboratuvar Fiziki Durum Analizi	12
3. GELECEĞE BAKIŞ	15
3.1. Misyon	15
3.2. Vizyon	16
3.3. Temel Değerler	16
3.4. Amaç, Hedef ve Stratejilerin Belirlenmesi	17

**Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik
Planı**

3.4.1. Hedefler.....	17
4. UYGULAMA, İZLEME, DEĞERLENDİRME	19
4.1. Uygulama planı	19
4.2. İzleme ve Değerlendirme.....	19
4.2.1. İzleme ve Değerlendirme Faaliyeti İçin Verilerin Toplanması.....	20
5. SONUÇ.....	20

TABLolar DİZİNİ

Tablo 1. Laboratuvarlar	5
Tablo 2. Cihaz ve Analizörler	6
Tablo 3. Analiz Tablosu	6
Tablo 4. Analizi Yapılan Ürünler	9
Tablo 5. İç paydaşlar	10
Tablo 6. Dış Paydaşlar	10
Tablo 7. Yapılabilen Analiz Sayısının Toplam Analiz Sayısına Karşı Durumu ve Hedeflenen Sayı	17
Tablo 8. Bilimsel Araştırma Analiz ve Yayın Sayısı	18
Tablo 9. Verilen eğitim sayısı.....	18
Tablo 10. Üniversiteye kazandırılması planlanan yaklaşık bütçe.....	18
Tablo 11. Akredite Test Sayısı.....	18
Tablo 12. Formlar ve Veri Sorumlusu.....	20

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Mikrobiyoloji Laboratuvarı.....	12
Şekil 2. Fiziksel ve Kimyasal Analiz Laboratuvarı	13
Şekil 3. Kromatografi ve Spektrometre Laboratuvarı	14
Şekil 4. Depolama Alanı	15

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

1. GİRİŞ

1.1. Stratejik Planın Amacı

Bu stratejik planın amacı Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi verimliliğinin Kalite Geliştirme çalışmaları ile stratejik planlama çalışmalarının hedeflenen düzeyde yürütülebilmesi ve izlenerek değerlendirilebilmesi için belirlenen temel ilkelere ilişkin süreçleri açıklamaktır.

1.2. Stratejik Planın Kapsamı

Bu stratejik plan, 2023-2027 dönemi için Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu tarafından belirlenmiş ve uygulamaya konulmuş stratejik amaçları, süreçlerin tanımlarını ve işleyiş düzenini kapsamaktadır.

1.3. Stratejik Planın Hukuki Dayanakları

Bu stratejik plan, 10.12.2003 tarih ve 5018 sayılı “Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu”nda yer alan stratejik planlamaya ilişkin hükümleri, 26 Mayıs 2006 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan “Kamu Dairelerinde Stratejik Planlamaya İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik” ve 20.09.2005 tarih ve 25942 Sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “Yükseköğretim Kurumlarında Akademik Değerlendirme ve Kalite Geliştirme Yönetmeliği” hükümleri doğrultusunda hazırlanmıştır.

1.4. Tanımlar ve kavramlar:

Laboratuvar Birimleri: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi’nin gıda analizi yaptığı laboratuvar birimleridir.

Birey Hedefleri: Birimlerin belirlemiş oldukları hedeflerini gerçekleştirmek için o birimlerde çalışan bireylerin yapmaları gereken faaliyet ve çalışmaları gösteren ölçülebilir nitelikteki hedeflerdir.

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Birim Hedefleri: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin belirlemiş olduğu stratejiler doğrultusunda laboratuvarların ulaşmak istedikleri noktaları gösteren temel amaçlarıdır.

Dış Değerlendirme: Laboratuvar analiz sonuçlarının, laboratuvar fiziki yapısının, analizör kalibrasyon durumlarının, validasyon raporlarının, kalite yönetim sisteminin, bağımsız dış değerlendiriciler tarafından değerlendirilmesidir.

Faaliyet ve Projeler: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin stratejilerini hayata geçirmesini sağlayan ve performanslarını gösteren faaliyetleri ve projeleridir.

İyileştirme: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde belirlenen sonuçlarla elde edilen sonuçlar arasındaki sapmanın azaltılması için yapılan çalışmalardır.

İyileştirme Eylem Planları: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin iç veya dış değerlendirme sonuçlarına göre yapılacak olan iyileştirme eylemlerini, ilgili sorumlularını ve zamanlamasını gösteren planları ifade eder.

Kalite Geliştirme: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin analiz faaliyetleri ile idari hizmetlerinin kalitesinin sürekli iyileştirilmesidir.

Öz değerlendirme: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin araştırma faaliyetleri ile analiz hizmetlerinin kalitesinin ve kurumsal kalite geliştirme çalışmalarının, değerlendiriciler tarafından kapsamlı, sistematik ve düzenli olarak değerlendirilmesidir.

Performans: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin belirlediği stratejik hedeflerine ulaşabilme derecesidir.

Politika: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin günlük uygulamalarını yönlendiren yaklaşımlardır.

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Kurumsal Hedefler: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin kendi stratejilerini hayata geçirmek için kurumsal bazda belirledikleri ölçülebilir nitelikte faaliyet ve projelerdir.

Strateji: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin temel amacı doğrultusunda nasıl yönlendirilmesi gerektiğini belirleyen ve davranışını oluşturan yaklaşımdır.

Stratejik Hedefler: Batman Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi'nin misyon ve vizyonu doğrultusunda belirlenmiş stratejik önemi olan amaçlardır.

Stratejik Planlama: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin, iç ve dış değerlendirme sonuçlarına göre zayıf ve güçlü yönleri ile fırsat ve tehditleri doğrultusunda stratejilerini oluşturması, bu stratejileri ölçülebilir hedeflere dönüştürmesi ve performans göstergelerini belirleyerek onları sürekli izlemesi sürecidir.

GZFT Analizi: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin güçlü ve zayıf yönlerini, önündeki fırsatları ve tehditleri ortaya çıkaran ve buna dayalı olarak stratejilerin geliştirildiği analizdir.

Kaynak Planlaması: Hedefleri gerçekleştirmek için gerekli olan ekonomik ve insan gücü kaynaklarının planlanmasıdır.

Kurumun Misyonu: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin kendisi için belirlediği temel varlık gerekçesi ve görevleridir.

Kurumun Vizyonu: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin gelecekte ulaşmak istediği idealleridir.

Yıllık Değerlendirme Raporu: Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin kalite geliştirme çalışmalarının sonuçlarını içeren ve her yıl hazırlanan rapordur.

Yükseköğretim Üst Kurulları: Yükseköğretim Kurulu ve Üniversitelerarası Kuruldur.

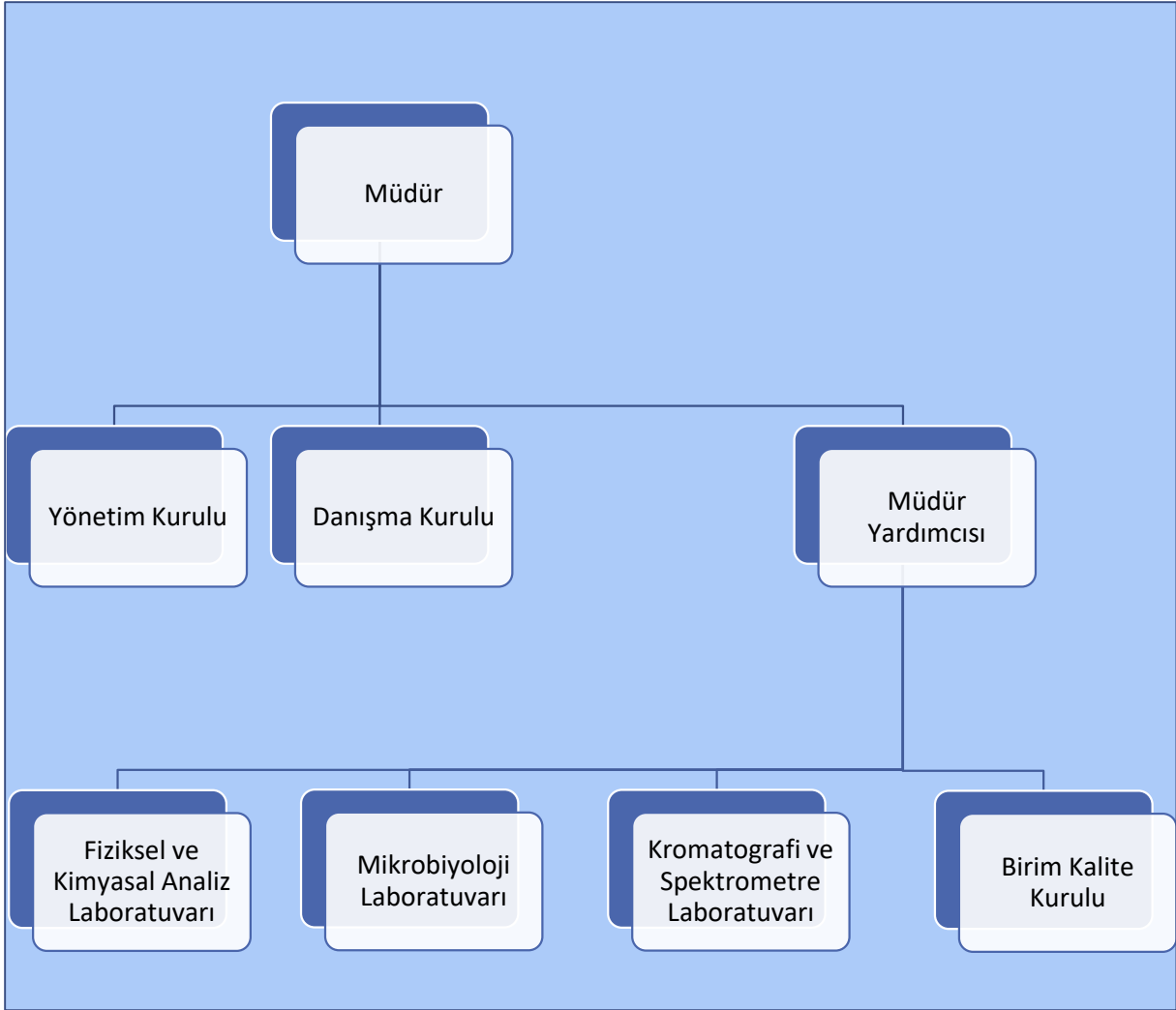
Yükseköğretim Kurumları: Üniversiteler ve yüksek teknoloji enstitüleridir.

2. DURUM ANALİZİ

2.1. Tarihçe

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. Merkezimiz 23.08.2021 tarih ve 31577 sayılı resmi gazete ilanı ile "Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi" ünvanı ile rektörlüğe bağlı bir birim olarak faaliyetlerine daha geniş alanda devam etmektedir.

2.2. Organizasyon Şeması



2.3. Yasal Yükümlülükler Ve Mevzuat Analizi

Batman üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi olarak gıda analiz mevzuatları çerçevesinde 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununa dayanarak hazırlanan 29 Aralık 2011 tarih ve 28157 sayılı 3. Mükerrer Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik hükümlerine göre gıda, gıda ile temas eden her türlü madde ve malzemeler ile yemlerin güvenilirliği, hijyen ve kalite analizlerinin yapılabilmesi için Bakanlık tarafından Özel Gıda Kontrol Laboratuvarları yetkilendirilir.

2.4. Faaliyet Alanları, Hizmetler Ve Ürünlerin Belirlenmesi

2.4.1. Faaliyet Alanının Belirlenmesi

Merkezimiz, laboratuvar alt yapısı ile başta gıda analizi olmak üzere çeşitli biyolojik ve kimyasal ürünlerin fiziksel ve kimyasal analizlerini gerçekleştirmektedir. Bu analizler sonucunda nitel ve nicel ölçümler ortaya koyarak sonuç raporlarını ilgililere iletmektedir.

2.4.2. Hizmetlerin Belirlenmesi

Merkezimiz yaptığı analizler ile çeşitli kullanıcılara hizmetler vermektedir. Bu hizmetler belirlenirken laboratuvarların mevcut durumu, sarf ve kimyasal malzeme envanteri, cihaz ve analizörlerin güncelliği, personelin yetkinliği göz önünde bulundurulmaktadır.

Tablo 1. Laboratuvarlar

Fiziksel ve Kimyasal Analiz Laboratuvarı
Kromatografi ve Spektrometre Laboratuvarı
Mikrobiyoloji Laboratuvarı

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Tablo 2. Cihaz ve Analizörler

ICP-OES	Etüv
HPLC	İletkenlik Cihazı
GC-FID	Protein Tayin Cihazı
UV-VIS	Distile Su Cihazı
Regülatör	Kül Fırını
Mikropipet	Rotary Evaporatör
Manuel Büret	İnkübatör
Dijital Büret	Biyogüvenlik Kabini
Çeker Ocak	Termometre
Buzdolabı	Eliza Cihazı
Isıtıcı/Karıştırıcı	Refraktometre
Texture Cihazı	Polarimetre
Renk Tayin Cihazı (Spektrokolorimetre)	Mikrodalga
Chormameter	Sedimentasyon
Hassas Terazi	Otoklav
Santrifüj Cihazı	Nem Tayin Cihazı
Sıcak Su Banyosu	pH Cihazı

2.4.2.1. Gıda Analiz Hizmeti

Kamu ve özel sektör kuruluşlarından gelen gıda ürünlerinin nitel ve nicel analizleri yapılmaktadır.

Tablo 3. Analiz Tablosu

Peroksit Sayısı	Kakao yağı tayini	Asitlik sayısı, Asitlik tayini-Serbest yağ ve Toplam Asitlik tayini
Peroksidaz aktivite tayini	Pamuk yağı aranması	Asitte çözünmeyen kül tayini
Fosfor Tayini	Pirina yağı aranması	Yağsız kuru madde tayini
Hidroksi metil furfural (HMF) tayini	Susam yağı ve tahin içeriği miktarı (tahin ve yaz helvası)	Kuru madde ve çözülebilir kuru madde tayini
Kafein	Susam yağı aranması	Suda çözünen kül miktarı
Kreatinin miktarı	Protein tayini	%10'luk HCl'de ve HCl'de Çözünmeyen Kül Tayini
Fermantasyon Gücü	Yağ tayini (Extraksiyon,asit hidrolizi ve diğer)	Kurutma Kaybı
Mineral yağ aranması	Tahıl ve baklagillerde 1000 dane ağırlığının tayini	Kül

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Nitrat ve Nitrit Tayini	Bozuk, kusurlu tane analizi	Külün asitte eriyen kısmı tayini
İletkenlik renk puan	Siyah leke testi (salçada)	Nem ve uçucu madde tayini
Alkolde çözünmeyen madde tayini	Unda Sedimentasyon	Su Aktivitesi
Uçucu Olmayan eter ekstratı	Unda beklemeli (Modifiye) Sedimentasyon	Suda Çözünen Külde Alkalilik değeri
Hidroksiprolin miktarı	Yoğunluk tayini (Tüm ürünlerde)	Uçucu Madde Miktarı Tayini
Diastaz tayini	Hektolitre ağırlığı	Mikrodalga Çözümleştirme
Uçucu olmayan eter ekstratı	Ham katı ve sıvı yağlarda çökelti (tortu) tayini-santrüfuj yöntemi	Kuru madde
Üreaz aktivitesi tayini	Çözünmeyen safsızlık içeriğinin tayini	Suya ekstraktı (kuru maddede) miktarı ve suya geçen madde
Hidrojen peroksit ve diğer okside edicilerin aranması	Süzme kütlesi tayini	Asitlik Tayini
Kreatin	Yağ tayini (Gerber)	Sitrik asit tayini
Alkali Fosfataz Tayini	Serbest asitlik tayini	Etanolde çözünmeyen maddeler (% m/m)
Prolin Tayini	pH	Kafein Tayini
Düşme sayısı	Uçucu madde miktarı	Kükürtdioksit tayini
Homojenizasyon deneyi	Elektriksel iletkenlik	Sodyum Metabisüfit
Titre edilebilir asitlik	Uçucu Asitlik (Asetik asit)	Tuz tayini
C Vitamini analizi	Eterde çözünmeyen yabancı madde	Sabun miktarı tayini
Sabunlaşmayan maddenin tespiti	Reichell-Messel Sayısı	Sabunlaşma sayısı tayini
İyot sayısı tayini	Saponin miktarı	Formol sayısı tayini
Gazlı içeceklerde karbondioksit tayini	Etil alkol tayini	Kazein tayini
Bellier indisi	Yumurta miktarı	Yağsız ve Toplam kakao kitlesi tayini
Meyve suyu Püresi	Çözelti rengi puanı	Kuru ve yağ gluten
ICP-OES Analizleri (Ağır metal ve Minarel analizleri)	Renk değerinin (A/B) muayenesi	Ham Selüloz
Toplam Puan	Renk tipi (Braunschweig puanı)	Toplam toz çay miktarı
Potasyum İyodat Tayini	Sorbat-Benzoat	Klorür mühtevası tayini
Kırılma indisi tayini (Extarkte yağ ve diğer)	Sudan Türevleri	Karbonat Aranması
Sterol Kompozisyonu toplam sterol	Böcek Parçacıkları	UV ışığında özgül soğurma değeri
Vanilin tayini	Bitkisel yağ	Kalıntı karbondioksit miktarı
Nişasta aranması ve tayini	Eritrodiol ve Uvaol miktarı	Faydalanılabilir karbondioksit miktarı
Sediment	Mumsu madde tayini	Jelatin

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Çözünür katı madde tayini (refraktometrik)	Glukoz Tayini ve glikoz şurubu aranması	Saf zeytinyağında Sitigmastadiyenler
Amonyak	Sakkaroz tayini	Trans yağ asitleri miktarı
Üre tayini	Toplam şeker ve İvert şeker tayini	Yağ asitleri kompozisyonu (% m/m)
Polarizasyon	Kalsiyum karbonat tayini	Fruktoz
Stafilokokal Enterotoksinler	Karboksimetil selüloz (CMC)	Ticari glukoz tayini
Okratoksin	Yapay boya	Süt şekeri (laktoz) tayini
Uçucu yağ kompozisyonu	Zeranonin	Boyar Madde
Protein olmayan azot	Aflatoksin	Asetilmetil Karbinol Testi (Kırmızı tortu)
Toplam sülfid tayini	Deoksinivalenol (DON)	Karbonat ve formaldehit aranması
Potasyum İyodür Tayini	Sülfat miktarı	Yağ alkollü eter sülfat
E.coli Sayımı (EMS yöntemi)	Toplam Spesifik Mikroorganizma Sayımı	Koagulaz Pozitif Stafilokokların Sayımı
Salmonella Aranması	L. monocytogenes Aranması	E.coli O157 Aranması
Koliform Bakteri Sayımı	Maya ve Küf Sayımı	Bacillus cereus Sayımı
Ekmek mayasında rop sporu aranması	Ekmek ve unlu mamüllerde rop sporu aranması	

2.4.2.2. Araştırma Hizmeti

Başta üniversitemiz olmak üzere, diğer üniversite, araştırma merkezleri, enstitü ve bilimsel araştırma yapan kurum ve kişilerin analiz ihtiyacının karşılanması.

2.4.2.3. Eğitim Hizmeti

İlgili kişilere yönelik numune hazırlama tekniklerinden sonuç raporlamaya kadar analizlerin nasıl yapıldığı ile ilgili sertifikasyona yönelik teknik eğitimlerin verilmesi.

2.4.3. Ürünlerin Belirlenmesi

Analizi yapılacak ürünlerin laboratuvar koşulları göz önünde bulundurularak belirlenmesi. Bu koşullar personel yetkinliği, sarf malzeme ve kimyasallar, cihaz ve analizörlerin güncelliğine göre belirlenmektedir.

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Tablo 4. Analizi Yapılan Ürünler

Toprak	Su
Bakliyat	Süt ve süt ürünleri
Bal	Tahıllar
Et, tavuk	Meyve suyu ve meşrubatlar
Paketli gıdalar	Asitli içecekler
Hamur ürünleri	Sıcak içecekler (çay, kahve vb...)
Bitkisel materyaller	Kimyasal bileşenler
Alkol ve alkollü içecekler	Bitkisel ve hayvansal yağlar
Kuruyemiş	Deniz ürünleri

2.5. Paydaş Tespiti Ve Analizi

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezimiz altyapısı ve olanakları ile birden fazla alanda hizmet göstermekte ve hizmet almaktadır. Bu faaliyetler doğrultusunda paydaşlarımız bulunmaktadır.

2.5.1. İç Paydaşlar

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin iç paydaşları başta üniversitenin diğer birimleri olmak üzere, akademik ve idari personel, çeşitli kurul ve komisyonlar iç paydaşlarımızı oluşturmaktadır.

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Tablo 5. İç paydaşlar

Paydaş Adı	Önemi	Temel Ortak	Stratejik Ortak
Rektörlük	Personel Alımı Bütçe desteği	√	
Döner Sermaye Müdürlüğü	Bütçe Desteği	√	
İdari ve Mali İşler Daire Bşk.	Mal ve hizmet alımının Kamu İhale Kanunu'na göre düzenlenmesi	√	
Yapı ve Teknik İşleri Daire Bşk.	Merkezimizin teknik sorunlarının giderilmesi	√	
Bilgi İşlem Daire Bşk.	Otomasyon ve internet altyapısının işleyişinin sağlanması	√	
Akademik personel	Merkezin işleyişinin sağlanması	√	
İdari Personel	Merkezin işleyişinin sağlanması	√	
Görevlendirmeler	Merkezin işleyişinin sağlanması		√
Kalite Koordinatörlüğü	Kalite Yönetim Sisteminin düzenlenmesi		√

2.5.2. Dış Paydaşlar

Üniversitemiz dışında kalan ve merkezimizin işleyişine, denetleme, danışma, uygulama konularında katkı sağlayan kurum ve kuruluşlar dış paydaşlarımızı oluşturmaktadır.

Tablo 6. Dış Paydaşlar

Paydaş Adı	Önemi	Temel Ortak	Stratejik Ortak
Tedarik zinciri	Merkezimize sarf ve kimyasal malzeme sağlanması	√	
Ulaştırma ağı	Merkezimizin numune trafiğinin sağlanması	√	
Analizör firmaları	Merkezimizde bulunan cihazların işleyişinin sağlanması	√	√
Müşteriler	Merkezimizin hizmet verdiği paydaşımız	√	
Tarım ve Orman Bakanlığı	Yönetmelikler ile yasal çerçeve çizmesi		√
İl tarım ve Orman Müdürlüğü	Analiz yapma yetkisi vermesi		√
Dış laboratuvarlar	Merkezimizde yapılmayan analizlerin yapılması		√
Akreditasyon Danışmanlığı	Kalite standartlarının uygulanmasının denetlenmesi ve düzenlenmesi	√	√

2.6. Çevre Analizi

Burada merkezimizin güçlü yönlerinin, zayıf yönlerinin, değerlendirebileceği fırsatların ve önüne çıkabilecek engellerin analizi yapılmıştır (SWOT).

2.6.1. Güçlü Yönler

Yönetim kademesinden teknik elemanlarına, alanlarında uzman ve tecrübeli personele sahip olması.

Sektörel ihtiyaçları karşılayabilecek, gerçek ve tüzel kişilere hizmet verebilecek laboratuvar ekipman ve malzemelerinin bulunması.

Merkezin laboratuvar malzemeleri başta olmak üzere diğer her türlü alt yapı ihtiyaçları konusunda eksikliğini gidermesi.

Farklı birimlerle ortak proje geliştirilmesi.

Kamu, özel sektör paydaşları ile iş birliği içinde olması.

Kalite yönetim sisteminin işleyişi açısından istekli ve girişimci olması.

Farklı alanların bir arada çalışma olanağı sunması.

2.6.2. Zayıf Yönler

Bütçenin yetersiz olması.

Fiziki olarak bina ve yerleşkenin ergonomik olmaması.

İdari ve teknik personel sayısının yetersiz olması.

Akademik ve idari personele alanıyla ilgili yeterli seviyede eğitim verilmemesi.

Performans ölçümünün yetersiz olması.

2.6.3. Fırsatlar

Batman İli'nin şehirlerarası geçiş güzergahında olması ve çevre illere olan yakınlığı.

Bügam'ın merkezi konumda ve ulaşılabilir olması.

Gıda analizi alanında sektörel ihtiyaçlar ve bu ihtiyaçları karşılayabilecek başka bir Gıda analiz laboratuvarının Batman'da bulunmaması.

Yemekhane hizmeti veren kamu kurumlarının, aldıkları hizmeti kalite kontrole tabi tutup laboratuvara gıda analizine göndermesi.

2.6.4. Tehditler

Laboratuvar malzeme ve ekipmanlarının fiyatının dövize endeksli olması.

Yetişmiş akademik personelin kariyer hedefi doğrultusunda laboratuvardan ayrılması.

Birimler arası işleyişin bürokratik nedenlerden dolayı aksamaması.

2.7. Laboratuvar Fiziki Durum Analizi

Merkezimizde bulunan mikrobiyoloji laboratuvarı için 2 bölüm,

Fiziksel ve kimyasal analiz için 3 bölüm,

Kromatografik ve spektrometrik analiz için 1 bölüm,

Depolama alanı olarak 2 bölüm bulunmaktadır.

Şekil 1. Mikrobiyoloji Laboratuvarı



Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Şekil 2. Fiziksel ve Kimyasal Analiz Laboratuvarı



Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Şekil 3. Kromatografi ve Spektrometre Laboratuvarı



Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Şekil 4. Depolama Alanı



3. GELECEĞE BAKIŞ

3.1. Misyon

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 dâhil olmak üzere gereken her türlü hizmeti gerçekleştirmeye yönelik çalışmalar yapmaktır.

3.2. Vizyon

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.

3.3. Temel Değerler

Atatürk İlkelerine bağlılık

Etik ilkelere bağlılık

Evrensellik

İşbirliği ve katılımcılık

Yenilikçilik/girişimcilik

İşbirliğine açık olma

Toplumsal sorumluluk

Çevreye duyarlılık

Şeffaflık

Güvenilirlik

Gelişmeyi destekleme

Denetlenebilirlik

Bilimsel özgürlük

Sürdürülebilirlik

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

3.4. Amaç, Hedef ve Stratejilerin Belirlenmesi

Merkezimizin hedef ve amaçları, misyonumuz ve vizyonumuz rehberliğinde belirlenmektedir. Mevcut laboratuvar altyapı ve malzemelerimiz, akademik ve idari personelin yetkinliği ve bütçemiz doğrultusunda hedeflerimiz ve performans göstergelerimiz tablolar halinde düzenlenmiştir.

3.4.1. Hedefler

- **Hedef.1.** Gelen talepler doğrultusunda her türlü gıdanın analizini yapmak.

Faaliyet: 23.08.2021 tarih ve 31577 sayılı resmi gazete ilanı ile kurulan merkezimiz öncelikli olarak altyapı ve personel ihtiyacını karşılayarak yolun henüz başında olmasına rağmen gıda analizi için numune almaktadır.

Tablo 7. Yapılabilen Analiz Sayısının Toplam Analiz Sayısına Karşı Durumu ve Hedeflenen Sayı

Toplam Analiz Sayısı	Yapılabilen Analiz Sayısı	Yıllara Göre Dağılım ve Hedefi						
		2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027
152	34	34	40	70	90	120	152	152

- **Hedef 2.** Üniversite ile sanayi arasında gıda konusunda iş birliği içinde bulunmak.

Faaliyet: Batman ilinde veya çevre illerde üretilen gıda ürünlerinin içeriği ve analizi konusunda üreticilere destek vermek.

- **Hedef 3.** Gıda ile ilgili konularda bilimsel araştırma yapmak ve araştırma geliştirme faaliyetlerini desteklemek.

Faaliyet: Laboratuvar altyapısı kullanılarak araştırmacılara analiz ihtiyacı sağlamak ve yayınlarına katkı sunmak.

- **Hedef 4.** Araştırmacıların analiz ihtiyacını sağlamak ve bilimsel yayınlara katkıda bulunmak, analizlerin yayına dönüşmesini teşvik etmek.

Faaliyet: İlk aşamada laboratuvar altyapısı güçlendirilerek yayın sayısına katkıda bulunmak. Daha sonraki yıllarda yapılan yayınların niteliğini arttırmak

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

Tablo 8. Bilimsel Araştırma Analiz ve Yayın Sayısı

		2022	2023	2024	2025	2026	2027
Bilimsel Yayınlara Katkı	Lisansüstü Öğrenci	0	0	2	4	7	7
	Akademisyen	2	5	6	10	12	12
	TOPLAM	2	5	8	14	19	19
	Uluslararası İndex'te Taranan Dergiler	0	0	2	4	6	6

Hedef 5. Gıda analizi konusunda sertifikasyona yönelik eğitim vermek

Tablo 9. Verilen eğitim sayısı

Yıllar	2022	2023	2024	2025	2026	2027
Eğitim Sayısı	0	0	2	4	4	6

Hedef 6. Yapılan analizlerden elde edilen gelir ile üniversite bütçesine katkı sağlamak.

Tablo 10. Üniversiteye kazandırılması planlanan yaklaşık bütçe

Yıllar	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027
Elde Edilen Gelir	15.000TL	150.000TL	450.000TL	700.000TL	1.500.000TL	1.800.000TL	2.000.000TL

Hedef 7. Akredite olmak

Faaliyet: ISO 9001:2015 ve ISO 17025:2017 standartlarında akreditasyon alınması için bilgi ve belge yönetimine, dökümantasyon faaliyetlerine önem verilmektedir. Analizlerin kalite standartları çerçevesinde yapılması için özen gösterilmekte ve akredite test sayısını arttırmaya yönelik fiziki çalışmalar yürütülmektedir.

Tablo 11. Akredite Test Sayısı

Yıllar	2022	2023	2024	2025	2026	2027
Akredite Test Sayısı	0	4	10	40	60	80

4. UYGULAMA, İZLEME, DEĞERLENDİRME

4.1. Uygulama planı

Bu stratejik planda yer alan amaç ve hedefleri gerçekleştirmeye yönelik faaliyetlerin uygulanabilmesi için amaç, hedef ve faaliyetler bazında sorumluların kimler olduğu, faaliyetlerin gerçekleştirilme takvimi, hangi kaynakların kullanılacağı gibi hususların yer aldığı, izleme ve değerlendirmeyi sağlayacak uygulama planı hazırlanmıştır.

4.2. İzleme ve Değerlendirme

İzleme, yönetime yardımcı olmak amacıyla, stratejik planın uygulaması ve performansının sistematik olarak takip edilmesi ve faaliyetlerin raporlanmasıdır. Değerlendirme ise uygulama sonuçlarının amaç ve hedeflere kıyasla ölçülmesi ve söz konusu amaç ve hedeflerin tutarlılık ve uygunluğunun analizidir. İzleme ve değerlendirme süreci, kurumsal öğrenmeyi, buna bağlı olarak faaliyetlerin sürekli olarak iyileştirilmesini ve hesap verme sorumluluğunun oluşturulmasını sağlar. Planın uygulama dönemi içinde performans göstergeleri ile ilgili veriler düzenli olarak toplanacak ve değerlendirilecektir. Raporlarda ilerleme sağlanan alanlar yanında, ilerleme sağlanamayan konulara da yer verilecektir.

Merkezimiz stratejik planında yer alan hedeflere ve amaçlara ne ölçüde ulaşıldığı düzenli olarak izlenir ve değerlendirilir. İzleme faaliyeti Yıllık Gözden Geçirme raporları ile takip edilip gerekli verilerin toplanması ile yürütülür.

Amaç ve hedeflerin izlenmesi merkezimiz bünyesinde görevli personel tarafından gerçekleştirilir.

Değerlendirme Faaliyeti, Birim Kalite Kurulu tarafından her sene Aralık ayı sonunda istenen değerlendirme raporlarını tamamlayıp, merkez müdürlüğüne bildirir. Müdürlük de elde etmiş olduğu sonuçlar doğrultusunda merkezin faaliyetlerini düzenler.

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama Ve Araştırma Merkezi 2023-2027 Stratejik Planı

4.2.1. İzleme ve Değerlendirme Faaliyeti İçin Verilerin Toplanması

İzleme ve değerlendirme için veriler toplanırken büyük ölçüde merkeze özgü formlardan yararlanılır. Formlardan elde edilen veriler idari personel tarafından düzenlenip birim kalite kuruluna sunulur.

Tablo 12. Formlar ve Veri Sorumlusu

Formlar	Veri Sorumlusu
Numune kabul formu	İdari Personel
Test istek formu	İdari Personel
Numune sonuç raporu	İdari ve Akademik Personel
Analiz tekrar formu	Akademik Personel
Malzeme kabul formu	Akademik Personel
Malzeme talep formu	Akademik Personel
Dış laboratuvar analiz formu	İdari Personel
Arıza bildirim formu	İdari Personel

5. SONUÇ

Batman Üniversitesi Gıda Analizleri Uygulama ve Araştırma Merkezi 2023-2027 yılları arasında kapsayan stratejik plan amaç ve kapsam çerçevesinde hazırlandı. Strateji planının hukuki dayanağı göz önünde bulundurularak merkezimizin geçmiş dönemine ışık tutularak yönetim planımız gösterildi. Merkezimizin faaliyetleri kapsamında tabi olduğu mevzuatlardan bahsedilerek faaliyet alanı, hizmet ve ürünler belirlendi. Hizmet ve ürünler belirlenirken merkezimizin durum analizi göz önünde bulunduruldu. Merkezimizin birlikte çalıştığı paydaşlar ve çevresiyle olan ilişkisi SWOT analizi ile gösterildi. Merkezimiz bünyesindeki laboratuvarlarımızın fiziksel durumu ortaya konarak misyon, vizyon ve geleceğe bakış ile hedeflerimiz gösterildi. Bu hedeflere ulaşmak için yapılacak olan faaliyetlere değinildi. İstenilen hedeflere varılıp varılmadığını görebilmek için değerlendirme planı sunuldu. Stratejik yönetim düşüncesinin de önem kazandığı günümüzde, sadece hizmet üretmek amacıyla değil, harcanan kaynaklar ve emeklerle en fazla faydayı elde edebileceğimiz sürdürülebilir, sürekli iyileşen ve verimliliğin esas alındığı, bir sistem kurmak bu strateji planı çerçevesinde gerçekleştirilecektir.