



# Ondokuz Mayıs University

## Ürün Sunum Süreci

**PROCESS COORDINATOR:** ckurnaz@omu.edu.tr

**RESPONSIBLE UNITS FOR THE PROCESS:** DÖNER SERMAYE İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ, FEN FAKÜLTESİ, ZİRAAT FAKÜLTESİ

**AUTHORIZATION AND RESPONSIBILITIES:** Görev tanımlarında belirlenmiştir.

**GOAL OF PROCESS:** Üniversitemizde Eğitim Öğretim ve Araştırma Proje faaliyetleri kapsamında üretilen ürünlerin döner sermaye kapsamında değerlendirilmesi

ENTRIES	RESOURCES	OUTPUTS
<ul style="list-style-type: none"><li>● Yumurtacı Tavuk</li><li>● Yem ve Su</li><li>● Kümes Ortamı</li><li>● Yumurta Etiketleri</li><li>● Yumurta Paketleme Shrink Film</li><li>● Yumurta Viyol</li><li>● Veteriner İlaçları</li><li>● İşletme Faaliyetleri İçin Gerekli Malzemeler<ul style="list-style-type: none"><li>● Büyükbaş Hayvanlar</li><li>● Çiğ Süt</li><li>● Starter Kültür</li><li>● Yardımcı Malzemeler (Tuz vb)</li><li>● Paketleme Malzemeleri</li><li>● Hijyen Malzemeleri</li><li>● Kaba Yem Bitkileri</li><li>● Kesif Yemler</li><li>● Temizlik Ürünleri Üretiminde Kullanılan Kimyasal Hammaddeler (Alkoller, Asitler, Yüzeysel Aktif Maddeler Vb.)</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ofis ortamı</li><li>● Bilgisayar vb. teknolojik altyapı - donanım</li><li>● İnsan kaynakları</li><li>● UBYS</li><li>● KAYSİS ve Yasal Mevzuat</li><li>● Yumurta Toplama Materyalleri</li><li>● Yumurta Depolama Materyalleri</li><li>● Wega Yazılım(Üretim İzleme)</li><li>● Satın Alma Süreçleri</li><li>● Soğuk Hava Deposu</li><li>● Nakliye Aracı</li><li>● Sevkiyat Personel</li><li>● Süt Üretim Materyalleri</li><li>● Peynir Üretim Materyalleri</li><li>● Canlı Demirbaş</li><li>● Süt İşleme Makineleri (Pastörizatör, İnkübatör, Pres, Dondurma Makinesi)</li><li>● Paketleme Makineleri</li><li>● Reçete Ve Proses Talimatları</li><li>● Hammadde /Mal/Malzeme Satın Alma Süreçleri</li><li>● Temizlik Ürünleri Üretim Materyalleri Üretim altyapısı (ekipman, makine, üretim alanı)</li><li>● Depolama olanakları</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Yumurta</li><li>● Süt</li><li>● Yoğurt</li><li>● Kefir</li><li>● Peynir</li><li>● Dondurma</li><li>● Çökelek</li><li>● Kişisel temizlik ürünleri (Sıvı el sabunu, el köpüğü vb.)</li><li>● Yüzeysel/ortam temizleyiciler (Cam temizleyici, banyo temizleyici, genel temizleyici vb.)</li><li>● Endüstriyel ürünler (Bulaşık makinesi deterjanı, parlaticı vb.)</li><li>● Yıllık Mali Tablo ve Faturalama</li><li>● Satış ve Üretim Kayıtları</li></ul>

## Activities



# Ondokuz Mayıs University

## Ürün Sunum Süreci

### F4.9.1 Ziraat Fakültesi Döner Sermaye İşletmesi Süt ve Süt Ü..

**Goal of the Activity:** Fakültemizde yürütülen Eğitim Öğretim ve Araştırma Proje faaliyetleri kapsamında kalan ürünlerin değerlendirilmesi

#### Units in Which the Activity Is Carried Out:

Activity Steps	Officer	Information/Recipe Documents	Registration Type
<ul style="list-style-type: none"><li>Büyükbaş hayvanlardan süt elde edilmesi</li><li>Yoğurt üretim</li><li>Peynir üretimi</li><li>Dondurma üretimi</li><li>Süt ve süt ürünlerinin steril ortamda paketlenerek satışa hazır hale getirilmesi</li><li>Ürünlerin Ziraat fakültesine ait kantinlere satış için dağıtımının yapılması</li><li>Belirlenen fiyat aralıklarına uygun litre/kg/ şeklinde satışının yapılması</li></ul>	<p>Dekan Dekan Yardımcısı DSİM Bütçe ve Mali İşler Birimi Personeli Süt İşletmesi Görevlisi Teknik Destek Personeli</p>	<p>PP.5.2.PRS.0004 OMÜ SATIN ALMA PROSEDÜRÜ</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>UBYS</li><li>ÜNİKYS</li><li>WEGA YAZILIM</li><li>MYS</li><li>KAYSIS</li></ul>

#### Tracking Criterion:

KG1413 Yıllık Üretilen Süt Ürünleri  
KG1414 Yıllık İmha Edilen Süt Miktarı  
KG1417 Yıllık üretilen kefir miktarı  
KG1418 Yıllık üretilen yoğurt miktarı



# Ondokuz Mayıs University

## Ürün Sunum Süreci

### F4.9.2 Ziraat Fakültesi Döner Sermaye İşletmesi Yumurta Üre.

**Goal of the Activity:** Fakültemizde yürütülen Eğitim Öğretim ve Araştırma Proje faaliyetleri kapsamında kalan ürünlerin değerlendirilmesi.

**Units in Which the Activity Is Carried Out:**

Activity Steps	Officer	Information/Recipe Documents	Registration Type
<ul style="list-style-type: none"><li>• Yumurtacı Tavukların alınması</li><li>• Yumurtacı tavuklardan yumurta elde edilmesi</li><li>• Elde edilen yumurtaların paketlenmesi</li><li>• Paketlenen ürünlerin uygun şartlarda muhafaza edilmesi</li><li>• Paketlenmiş ürünlerin satış için birimize ait kantinlere dağıtımı</li><li>• Satış işleminin yapılması</li></ul>	<p>Dekan Dekan Yardımcısı DSİM Bütçe ve Mali İşler Birimi Personeli Teknik Destek Personeli</p>	<p>PP.5.2.PRS.0004 OMÜ SATIN ALMA PROSEDÜRÜ</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• UBYS</li><li>• ÜNİKYS</li><li>• WEGA YAZILIM</li><li>• MYS</li><li>• KAYSIS</li></ul>

**Tracking Criterion:**

KG1415 Yıllık üretilen yumurta sayısı  
KG1416 Yıllık imha edilen yumurta sayısı



# Ondokuz Mayıs University

## Ürün Sunum Süreci

### F4.9.3 Fen Fakültesi Döner Sermaye İşletmesi Temizlik Ürünleri

**Goal of the Activity:** Fakültemizde yürütülen eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini desteklemek amacıyla, belirlenen standartlara uygun temizlik ürünlerinin üretilmesi, satışının gerçekleştirilmesi ve bu yolla kurumsal kaynakların değerlendirilmesi.

#### Units in Which the Activity Is Carried Out:

Activity Steps	Officer	Information/Recipe Documents	Registration Type
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hammadde ve Malzeme Alımı</li><li>• Alkol Bazlı Temizlik Ürünleri Üretimi</li><li>• Alkolsüz Temizlik Ürünleri Üretimi</li><li>• İşlenen Kimyasal ürünlerinin steril ortamda paketlenerek satışa hazır hale getirilmesi</li><li>• Belirlenen fiyat aralıklarına uygun litre/kg/ şeklinde satışının yapılması</li><li>• Üretilen ürünün talep eden birime teslim edilmesi</li><li>• Üretim sonucunda satılan ve depoda kalan malzemenin kayıtlarının alınması</li><li>• Kayıtları ve tutulan depo ve ürünün miktarlarının muhasebe birimine teslimi</li></ul>	<p>Dekan Dekan Yardımcısı DSİM Bütçe ve Mali İşler Birimi Personeli ORT-Gerçekleştirme Görevlisi ORT-Harcama Yetkilisi ORT-Satın Alma Sorumlusu Teknik Destek Personeli</p>	<p>PP.5.2.PRS.0004 OMÜ SATIN ALMA PROSEDÜRÜ</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● UBYS</li><li>● ÜNİKYS</li><li>● MYS</li></ul>

#### Tracking Criterion:

KG1419 Yıllık Üretilen Temizlik Ürünleri Miktarı  
KG1420 Yıllık İmha Edilen Temizlik Ürünleri Miktarı