

	YEMEKHANE OTOMASYON MERKEZ YÖNETİMİ GÖREV TANIMI	Dök. No:	GT.14
		Revizyon No:	00
		Revizyon Tarihi:	
		Yayın Tarihi:	16.09.2019

İŞ TANIMI:

Üniversite yemekhane otomasyon sistemi merkez yazılım ve donanımlarını yönetmek.

SORUMLULUKLAR:

1. Yemekhane otomasyon sisteminde kullanılan sunucuların ve yazılımların yönetimini ve bakımını sağlamak
2. Yemekhane otomasyon sisteminde çalışan tüm cihazları sunucu üzerinde düzenli olarak izleyip donanım arıza durumunda saha ekibine bilgi vermek.
3. Yemekhane otomasyon sisteminde oluşan arızalarda saha ekine uzaktan destek vermek
4. Birimlerin taleplerine göre sistem rolleri ve raporlama yetkileri tanımlamak
5. Yemekhane otomasyonuna ilişkin kullanıcı sorunlarını incelemek ve çözümlenmek
6. Yemekhane otomasyon sisteminde zaman ,yetki ve ücret tanımlamalarını yönetmek ve ilgili birimlere destek olmak
7. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısında PO.02 Erişim Politikası, PO.03 Parola Politikası, PO.08 Kriptografik Kullanım Politikasına uygun sistemlerin kurulması için çalışma yürütmek, kontrolleri sağlamak ve iyileştirmek ve FR.03 Genel Erişim Matrisini uygulamak ve Güncellemek
8. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısını, PR.01 İş Sürekliliği ve Afet Yönetimi Prosedürüne uygun olarak yönetmek ve FR.10 İş Sürekliliği Planlarını Takip Etmek, Uygulamak, sunucu ve yazılımda oluşan arızalarda en kısa sürede arızaya müdahale ederek çalışmasını sağlamak, konfigürasyon, arıza, güncelleme gibi konularda gerektiği durumlarda ilgili firmalardan destek almak
9. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısını, PR.02 Risk Değerlendirme Prosedürüne uygun olarak yönetmek ve TB.01 Risk Analizi ve Risk İşleme Planlarını Takip Etmek, Uygulamak ve İyileştirilmesini sağlamak
10. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısında, PR.03 Varlık Yönetimi Prosedürü Kapsamında Varlık Sınıflandırılması ve TB.02 Varlık Envanterinin Oluşturulması ve güncellenmesini sağlamak
11. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısındaki varlıkların, PR.04 Varlıkların Kabul Edilebilir Kullanımına Uygun Olarak Yönetilmesini, PR.12 Fiziksel

Bu dokümanda açıklanan görev tanımımı okudum. Görevimi bu kapsamda yerine getirmeyi kabul ve taahhüt ediyorum.


Tarih

İmza

ONAYLAYAN

Tarih

İmza

	YEMEKHANE OTOMASYON MERKEZ YÖNETİMİ GÖREV TANIMI	Dök. No:	GT.14
		Revizyon No:	00
		Revizyon Tarihi:	
		Yayın Tarihi:	16.09.2019

Güvenlik ve Bakım Prosedürü Uygun olarak Güvenlik ve Bakımını ve PR.09 Zararlı Yazılımların Kontrolü Prosedürü uygun olarak ise korunmasını ve önlem alınmasını sağlamak, yazılım ve donanım sözleşme, garanti, servis ve bakım anlaşmalarının içerik ve sürelerini takip etmek ve yükümlülüklerin yerine getirilmesini sağlamak

12. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısında bulunan cihazların ve sunucuların konfigürasyon, veri tabanı ve diğer sistem verilerini düzenli olarak PR.05 Yedekleme Prosedürüne uygun olarak yedeklemek, takip etmek ve gerektiğinde tatbikat programını uygulayıp gerekli formları düzenlemek.

13. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısı kapsamında oluşan kayıt ve verileri PR.08 Kayıtların Kontrolü Prosedürüne uygun olarak saklamak ve imha etmek

14. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısında gerekli yazılım ve donanım ihtiyaçlarını belirlemek, ihtiyaçların temin, değişiklik ve güncelleme işlemlerinin, PR.13 Bilgi Sistemleri Güvenlik Gereksinimi Prosedürü, PO.07 Tedarikçi İlişkileri Yönetim Politikası ve PR.11 Değişiklik ve Kapasite Yönetim Prosedürüne uygun olarak yürütülmesini sağlamak

15. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısında bulunan tüm cihaz, sunucu ve yazılımların performanslarını ve trafik değerlerini PR.11 Değişiklik ve Kapasite Yönetim Prosedürüne uygun izleyerek, hataları analiz etmek, performansı artırmak ve kaynakları doğru kullanmak için gerekli iyileştirmeleri yapmak.

16. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısında yasal gereklilikler, güvenlik, performans ve iyileştirme amaçlı hareketlerin (log) izlenmesi ve kaydedilmesi sürecini PR.10 Kaydetme ve İzleme Prosedürüne uygun olarak yürütmek

17. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısı tespit edilen uygunsuzlukların giderilmesi ve önlenmesi işlemlerini PR.17 Düzeltici Faaliyetler Prosedürüne uygun olarak yürütmek

18. Yemekhane Otomasyon Sistemi Merkezi Yönetim Altyapısı kapsamında gerçekleşen PR.19 İhlal Olaylarında İhlal Olay Yönetim Prosedürüne göre yönetmek ve gerekli formları düzenlemek.

YETKİNLİKLER:657 sayılı Devlet Memurları Kanununa veya yürürlükteki diğer mevzuatlara göre atanmış olmak.Lise veya Dengi Okul, Önlisans veya Lisans mezunu olmak, Bilişim teknolojileri konularında bilgi, deneyim veya sertifikasyon sahibi olmak.

Bu dokumanda açıklanan görev tanımımı okudum. Görevimi bu kapsamda yerine getirmeyi kabul ve taahhüt ediyorum.	
Tarih	İmza
ONAYLAYAN	
Tarih	İmza