AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Üretim Planlamaları							
Ders Kodu		EU245		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yükü	72 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Et ve ürünlerinin işlenmesi ve muhafazasında sektörel uygulamalara ait yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır							
Özet İçeriği		Üretim, Üretim yönetimi, Üretim planlamaları ve önemi. İşletme, İşletme bölümleri, Bölümler arası ilişkiler. Üretim çeşitleri ve kararlarını etkileyen faktörler. Stok, kapasite, bakım, çeşitleri ve planlamaları. İşyeri düzeni ve analizleri. Et ve ürünleri ile ilgili yasal mevzuatlar. Et işletmelerinde çalışan personelin uyması gereken kurallar							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Üretim Yönetimi-Prof Dr. Mahmut Tekin
2	Üretim Yönetimi-Prof.Dr Aykut Top
3	Meslek Yüksekokulları için Üretim Yönetimi- Prof.Dr.Osman Demirdöğen, Yrd.Doç.Dr.Osman Küçük
4	Ders Notları

Hafta	**Haftalara Göre Ders Konuları**	
1	Teorik	Üretim, üretim yönetimi, üretim planlamaları ve önemi
	Uygulama	Üretim, üretim yönetimi, üretim planlamaları ve önemi
2	Uygulama	İşletme, işletme bölümleri, bölümler arası ilişkiler
3	Teorik	Üretim çeşitleri
	Uygulama	Üretim çeşitleri
4	Teorik	Üretim kararlarını etkileyen faktörler
	Uygulama	Üretim kararlarını etkileyen faktörler
5	Teorik	Ürünlerin hayat seyri, ürün tasarımı ve ürünün başarısını etkileyen faktörler
	Uygulama	Ürünlerin hayat seyri, ürün tasarımı ve ürünün başarısını etkileyen faktörler
6	Teorik	Kuruluş yeri seçimi ve işletme büyüklüğü
	Uygulama	Kuruluş yeri seçimi ve işletme büyüklüğü
7	Teorik	Kapasite, çeşitleri ve kapasite planlaması
	Uygulama	Kapasite, çeşitleri ve kapasite planlaması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	İşyeri düzeni ve iş analizleri
	Uygulama	İşyeri düzeni ve iş analizleri
10	Teorik	Stok kontrolü
	Uygulama	Stok kontrolü
11	Teorik	Bakım planlaması
	Uygulama	Bakım planlaması
12	Teorik	Kalite kontrolü
	Uygulama	Kalite kontrolü
13	Teorik	Et işletmelerinde çalışan personelin uyması gereken kurallar
	Uygulama	Et işletmelerinde çalışan personelin uyması gereken kurallar
14	Teorik	Et işletmelerinde çalışan personelin uyması gereken kurallar
	Uygulama	Et işletmelerinde çalışan personelin uyması gereken kurallar

15	Teorik	Et ve ürünlerinin işlenmesi ve depolanmasına yönelik yasal mevzuatlar
	Uygulama	Et ve ürünlerinin işlenmesi ve depolanmasına yönelik yasal mevzuatlar
16	Uygulama	Yarıyıl sonu sınavı
	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Seminer	1	10	1	11
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			Toplam İş Yükü (Saat)	72
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Üretim planlamaları
2	Et ürünlerinin işlenmesi ile ilgili yasal düzenlemeler
3	Et ürünlerinin muhafazası ile ilgili yasal düzenlemeler

Program Çıktıları *(Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)*	
1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşıması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	3	4	4
PÇ2	3	3	3
PÇ3	3	3	3
PÇ4	3	3	3
PÇ5	3	3	3
PÇ6	3	3	3
PÇ7	5	5	5
PÇ8	5	5	5
PÇ9	5	5	5
PÇ10	5	5	5
PÇ11	4	4	4
PÇ12	5	5	5
PÇ13	5	5	5

PÇ14	5	5	5
PÇ15	2	2	2