



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	İşletme Yönetimi I								
Ders Kodu	KGT251			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	48 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	İşletme kurma ve işletmeyi geliştirme işlemleri ile ilgili yeterlikleri kazandırmak								
Özet İçeriğı	Mikroekonomik verileri takip etmek, makroekonomik göstergeleri analiz etmek. Pazardaki boşlukları tespit etmek, yatırım alternatiflerini değerlendirerek en uygun olanını seçmek. Yapılabilirlik çalışmalarını yürütmek, yapılabilirlik çalışmalarını yürütmek. İşletmenin çevresini tanımak. İşletmenin kuruluş yerini belirlemek. İşletmenin hukuksal yapısını belirlemek. İş yerinin kapasitesini belirlemek. Toplam yatırım maliyetini belirleyerek finansmanını sağlamak, tahmini gelir-gider hesabını yapmak. İş yeri ve üretim planı yapmak ve uygun yapıyı oluşturup iş yerini açmak.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Tutar H., Meslek Yüksekokulları için İşletme Yönetimi, Seçkin Yayınları, 2007
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İşletme ve yönetim ile ilgili temel kavramlar,
2	Teorik	İşletmelerin ekonomik yapı içindeki yerini ve çevre ile olan ilişkileri
3	Teorik	İşletmenin kuruluş amaçları
4	Teorik	İşletmelerin sınıflandırılması
5	Teorik	KOBİ' ler
6	Teorik	Hukuki yapılarına göre işletmeler
7	Teorik	İşletmelerin birleşmeleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Özelleştirme
10	Teorik	Yönetim kademeleri ve yönetici becerileri
11	Teorik	Yönetim anlayışında Klasik yönetim teorileri
12	Teorik	Yönetim anlayışında Neoklasik yönetim teorileri
13	Teorik	Yönetim anlayışında Modern yönetim teorisi
14	Teorik	Yönetim anlayışında Post modern yönetim teorisi
15	Teorik	Yönetim anlayışında Post modern yönetim teorisi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	1	28
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	1	2	3
Dönem Sonu Sınavı	1	1	2	3
Toplam İş Yüğü (Saat)				48
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İşletmelerin amaçlarını, İşletmelerin ekonomik yapı içindeki yerini ve çevre ile olan ilişkilerini açıklayabilme.
2	Yönetici, girişimci, lider özelliklerini kavrayabilme.
3	Disiplin içi ve disiplinler arası takım çalışması yapabilme
4	Yönetici özelliklerini kavrayabilme.
5	Lider özelliklerini kavrayabilme.

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

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

