



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

Dersin Adı	İşletme Yönetimi II								
Ders Kodu	KGT252			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	46 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	İşletme yönetimi, girişimcilik ve yöneticilik, yönetim bilimi ve bilimsel yönetim, kariyer seçimi hakkında bilgi kazandırmak.								
Özet İçeriği	İş, kurumsal, girişimci ve yönetici, yönetim bilimi ve bilimsel yönetim, kariyer seçimi, girişimcilik ve yönetim, Pazar koşulları ve üretim araçları, maliyet, gider, işletme büyüklüğü, yasal işletmeler, iç organizasyon, finansman politikaları ve kaynakları ile ilgili yetki ve dağıtımı.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), 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	İş, kurumsallık, girişimcilik ve yöneticilik
2	Teorik	Yönetim bilimi ve bilimsel yönetim
3	Teorik	Kariyer seçimi, girişimcilik ve yönetim
4	Teorik	Piyasa koşulları ve üretim araçları, maliyet masrafları
5	Teorik	İşletme kuruluş yeri ve boyutu
6	Teorik	İşletmelerin hukuki organizasyonu
7	Teorik	İşletmelerin iç organizasyonu
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	İşletmelerde iç organizasyon
10	Teorik	İşletmelerin iç organizasyonunda komuta-yetki
11	Teorik	Yetki Dağılımı
12	Teorik	Organizasyon işleyişi
13	Teorik	Organizasyon işleyişi
14	Teorik	Finansman politikaları
15	Teorik	Finansman kaynakları ve politikaları
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	0	2	28
Bireysel Çalışma	14	0	1	14
Ara Sınav	1	0	2	2
Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
Toplam İş Yüğü (Saat)				46
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				2

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	İş bilimini ve yönetim bilimini öğrenir
2	İşletmenin iç organizasyonunu bilir
3	Organizasyonun işleyişi ile ilgili konuları bilir
4	İş bilimini öğrenir .
5	Yönetim bilimini öğrenir

**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	4	4	5
PÇ2	4	4	5
PÇ3	4	4	5
PÇ4	3	3	4
PÇ5	3	3	4
PÇ6	4	3	4
PÇ7	4	3	4
PÇ8	4	4	4
PÇ9	5	4	5
PÇ10	5	5	5
PÇ11	5	5	5
PÇ12	5	5	5

