



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

Dersin Adı	E-Devlet								
Ders Kodu	YYÖN112			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Kamu yönetimindeki yönetsel ve işleyişsel sorunların giderilmesine dair yeni çağdaş yaklaşımlar ve bilgi iletişim teknolojilerinin kullanımına dair bilinç kazandırmaktır.								
Özet İçeriği	Kamu yönetimindeki yönetsel ve işleyişsel sorunların giderilmesine dair yeni çağdaş yaklaşımlar ve bilgi iletişim teknolojilerinin kullanımına dair bilinç kazandırmaktır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Hayri KEMİKSİZOĞLU								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1- Murat Yıldırım (2010), E-Devlet ve Yurttaş Odaklı Kamu Yönetimi, Nobel Yay., Ankara.
2	2- Türkiye Bilişim Derneği (2006), E-Devlet Kavramları El Kitabı, Kamu Bilişim Platformu VIII
3	3-Özgür Uçkan (2003), E-Devlet, E-Demokrasi ve Türkiye Kamu

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Türkiye 'de kamu yönetiminde yapısal dönüşüm
2	Teorik	Türk kamu yönetimindeki örgütsel sorunlar
3	Teorik	Türk kamu yönetimindeki fonksiyonel sorunlar
4	Teorik	E-Devlet kavramının anlamı, kapsamı ve etkinliğini belirleyen faktörler
5	Teorik	Kişisel haklar, eğitim-öğrenim, güvenlik, sistem yönetimi, erişim ve veri yönetimi vb.
6	Teorik	Vatandaş –Devlet etkileşimi sağlanması, katılım
7	Teorik	Politika oluşturma süreçlerinin iyileştirilmesi, bilgi-işlem ve dönüşüm aşamaları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	E-Devletin alt yapı gereksinimleri ve bileşenleri
10	Teorik	Türkiye 'de E-Devlet Hizmetleri Eğitim, Sağlık, Hukuk, Çalışma ve Sosyal Güvenlik
11	Teorik	Kültür ve Turizm, Ulaştırma, Güvenlik, Finans, Ekonomi
12	Teorik	Tarım, Ticaret, Sanayi, Acil durum ve diğer hizmetler
13	Teorik	Dünyada E-Devlet uygulamaları
14	Teorik	Dünyada E-Devlet uygulamaları
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	3	42
Ödev	1	0	20	20
Bireysel Çalışma	1	0	7	7
Ara Sınav	1	1	1	2



Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
	Toplam İş Yüğü (Saat)			75
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	1- Etkin - Verimli ve kaliteli kamusal hizmet sunumu, fayda maksimizasyonu, kamu tercihi teorisi, dışsallık, ölçek ekonomisi, toplum tercihleri ve kalabalıklaşma maliyetleri gibi konularda bilgi sahibi olabilmek
2	2- Herhangi bir kamu kurumunun hizmetleriyle ilgili istek ve şikayetlerin yetkili mercilere aktarımı konusunda bilinçlenmek
3	3- Kamu kurum ve kuruluşlarının iş görme biçimleri hakkında bilgi sahibi olabilmek
4	4- Yurttaş ve hizmet odaklı yeni kamu yönetimi anlayışının devlet ve toplum yapısındaki etkilerini analiz edebilmek
5	5- Demokratik yönetim anlayışı üzerine şekillenen bir adem-i merkeziyetçi kamu yönetimi teşkilatını anlayıp; uygulayabilmek
6	6- Katılım, şeffaflık ve verimlilik için; bilişim ve iletişim teknolojilerini etkin ve akılcı kullanabilmek
7	7- Kamu yönetiminde etik karar alma ve uygulayabilmek
8	8- Kamu yönetimindeki paradigmatik bunalımlar, açıklık ve şeffaflık üzerine çözüm önerileri getirebilmek

**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 olabilmek
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 olabilmek
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 olabilmek

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8
PÇ8	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5	4	5	4
PÇ10	4	5	4	5	5	5	5	5
PÇ11	4	4	4	4	4	5	4	5
PÇ12	5	4	5	5	5	4	5	5

