



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

Dersin Adı	Proje Yönetimi								
Ders Kodu	YYÖN265			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Proje yönetiminin kuramsal temelleri, üretim koşulları tanımlanmış bir yapı için proje yönetimi modelleri konusunda, örnekler üzerinde bilgi ve kavrayış kazandırmak.								
Özet İçeriği	Proje yönetimi ve organizasyonu konusunda temel kavramlar, Proje yönetiminin gerekçeleri, Proje yönetimi süreci, Proje yönetimi ve örgütlenme, Proje kalite yönetimi, iletişim yönetimi, insan kaynakları yönetimi, zaman yönetimi, risk yönetimi, maliyet yönetimi Proje temin yöntemleri konuları ele alınacaktır								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Proje Tabanlı Öğrenme								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Durcan Özgün SARIOĞLU								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	BARUTÇUGİL, İsmet., (1986), İnşaat Yönetimi, İnkılap Kitapevi, İstanbul. GALİPOĞULLARI, Niyazi., (1999), İnşaat Yönetimi, Kelebek Yayınevi, İstanbul. SEY, Yıldız., ve diğerleri.,(1984), Yapım Yönetimi ve Ekonomisi Ders Notları, İ.T.Ü Mimarlık Fakültesi, Baskı Atölyesi.
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Proje yönetimi ve organizasyonu konusunda temel kavramlar
2	Teorik	Proje yönetiminin gerekçeleri
3	Teorik	Proje yönetimi süreci
4	Teorik	proje yönetimi ve örgütlenme
5	Teorik	Proje kalite yönetimi
6	Teorik	Proje iletişim yönetimi, insan kaynakları yönetimi
7	Teorik	Proje zaman yönetimi
8	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
9	Teorik	Proje risk yönetimi
10	Teorik	Proje maliyet yönetimi
11	Teorik	Proje temin yöntemleri
12	Teorik	Öğrenci Sunumu
13	Teorik	Öğrenci Sunumu
14	Teorik	öğrenci sunumu
15	Teorik	genel tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınavı (Final)

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	10	10
Bireysel Çalışma	1	0	13	13
Ara Sınav	1	4	1	5



Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
	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	Proje yönetiminin temel ilkeleri konusunda bilgi ve kavrayış sahibi olmak
2	Çok disiplinli ekiplerle işbirliği içinde ya da ekip lideri olarak, mevcut yasal mevzuata uygun farklı ölçeklerde program geliştirebilme konusunda bilgi ve kavrayış sahibi olmak,
3	Proje yönetiminin temel sürecini öğrenmek
4	mevcut yasal mevzuata uygun farklı ölçeklerde program geliştirebilme konusunda bilgi sahibi olmak
5	Proje yönetiminin temel bilgi alanlarında bilgi sahibi olmak

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	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	4	5	5
PÇ10	5	5	5	4	5
PÇ11	5	5	5	4	4
PÇ12	5	5	4	5	5

