AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Proje Planlama ve Geliştirme								
Ders Kodu	FE430		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	124 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Dersin amacı bir projenin tasarlanması, uygulanması ve sonuçlarının yorumlanması ile ilgili becerilerin öğrencilere kazandırılmasıdır.								
Özet İçeriği	Bu derste proje planlama ilkeleri ve yeni bir projenin geliştirilme aşamasından sonuçlanma aşamasına kadar kullanılan teknikler işlenmektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Arş. Gör. Ahmet GÖRGÜÇ								

Ders Koşulları	
Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	35
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70
Ödev	2	5

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Vargas, R.V., 2007. Practical Guide to Project Planning. Auerbach Publications, ABD.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Proje planlamaya giriş ve proje planlamasının önemi
2	Teorik	Örnek bir projenin tanımlanması
3	Teorik	Proje planının geliştirilmesi ve gereksinimlerin belirlenmesi
4	Teorik	Proje planlamayı etkileyen faktörler
5	Teorik	Proje maliyetlerinin planlanması
6	Teorik	Proje başarı kriterleri
7	Teorik	Projede risk yönetimi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Proje sırasında karşılaşılabilecek problemlerin analizi ve çözümü
10	Teorik	Projenin değerlendirilmesi
11	Teorik	Proje sonuçlarının analiz edilmesi ve yorumlanması
12	Teorik	Değişik proje planlama teknikleri arasındaki farkların tartışılması
13	Teorik	Farklı alternatif projelerin incelenerek yorumlanması
14	Teorik	Ulusal ve uluslararası proje destekleri ve destek koşulları
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	2	3	70
Ödev	2	15	1	32
Ara Sınav	1	8	2	10

Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
			Toplam İş Yükü (Saat)	124
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Yeni bir projenin planlanması konusunda temel kavramların öğrenilmesi
2	Proje iş-zaman planının oluşturulması ve iş bölümü dağılımı konularında bilgi sahibi olunması
3	Farklı projelerin ele alınması ve proje yönetimi konusunda detaylı bilgi sahibi olunması
4	Proje planlamanın mühendislik projelerine etkilerini analiz etme
5	Proje başarı kriterleri konusunda bilgi sahibi olunması

Program Çıktıları *(Gıda Mühendisliği Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendiliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1		5	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4				5	
PÇ5		5		5	
PÇ6				5	
PÇ7			5		5
PÇ8			5		
PÇ9					5
PÇ10				5	
PÇ11				5	
PÇ12				5	