



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Ekip Liderliği	MOS103	3	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (yüz yüze)				
Amaç	İşletme yönetiminde stratejik bir öneme sahip olan lider davranışını çeşitli teori ve yaklaşımlar çerçevesinde irdelenerek, liderlik davranışına ilişkin konuları kavrayabilme ve yorumlayabilme				
Ders İçeriği	Liderlik kavramının tanımı, lider yönetici ilişkisi, etkin liderin özellikleri, takım lideri, liderlikte özellikler yaklaşımı, davranışsal yaklaşımlar, durumsal yaklaşımlar ve modern liderlik yaklaşımları bu dersin konuları arasındadır				
Ders Kaynakları	Salih Güney, Liderlik. Ankara: Nobel Yayınevi. 2012.				

Hafta	Konu
1	Liderlik kavramı
2	Liderlik ve Yöneticilik Arasındaki Farklar
3	Takım etkinliğinde örgütsel felsefe, yapı sistem ve politikaların rolü
4	Takım türleri
5	İşletme içerisinde etkin bir takım oluşturulmasına yönelik uygulamalar
6	Etkin takım kriterleri
7	Takım çalışmasında hedef, kurallar ve görevler
8	Vize sınavı
9	Lider davranışı ve takım çalışması. (Birey-ekip ve lider ilişkisi.)
10	Takımlarda eğitim
11	Takım çalışması ve performans ve performans etiği ilişkisi
12	İşletme uygulamalarında takım kurmanın avantajları ve dezavantajları
13	Örgütsel öğrenme sürecinde takımların rolü
14	Kültürümüzün takım çalışmasını özendirilen ve zorlaştıran yönlerinin irdelenmesi

Program Çıktıları

1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncül rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilme. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda iş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Lider yönetici olabilme perspektifi kazandırmak,	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik yaklaşımlarına katkı sağlamak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik becerileri konusunda bilinçlendirmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liderlik konusundaki sorunları analiz edebilmek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-