



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İşletme Yönetimi	MOS209	3	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze eğitim)				
Amaç	İşletmeyi fonksiyonlarına göre tanımak ve işletmenin işleyişini kavramak				
Ders İçeriği	İşletme kavramına giriş; üretim faktörleri; işletme kavramlarının tanıtımı; şirket kavramı ve türleri; işletmelerin kuruluşundaki fizibilite çalışmaları; işletmelerin büyümesi ve büyüme çeşitleri; işletmelerin küçülmesi ve sonuçları; Etik ve Toplumsal Sorumluluk; Yönetim kavramı; Yönetim ve yönetici fonksiyonları; Stratejik Yönetim; İnsan Kaynakları Yönetimi; Pazarlama Yönetimi; Üretim Yönetimi ve Kapasite kavramı; Muhasebe kavramı ve Finansal Yönetim; Yönetim Bilgi Sistemleri...				
Ders Kaynakları	Dinçer, Ömer, (2000), "İşletme Yönetimine Giriş", Beta Basım Yayım, İstanbul, Mehmet Ergim İman - İşletme Yönetimi ders notu , MJCUK, İsmet, Temel İşletme Bilgileri, Türkmen Kitabevi, İstanbul, 2003. ARIKAN, Semra, Girişimcilik, Siyasal Kitabevi, Kasım, 2004. BARUTÇUGIL, İsmet, Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi, Kariyer Yayınları, Mart 2004. KOÇEL, Tamer, İşletme Yöneticiliği, 9. Baskı, Beta Basım-Yayım-Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2004. LATİF, Hasan, Kaotik Ortamda Yönetim, Stratejik Boyutuyla Modern Yönetim yaklaşımları, 1.Baskı, Beta Basım-Yayım-Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2002., İşletme yönetimi, Gönül Budak, Gülay Budak, 2004, [1] Coşkun, R., Genel İşletmecilik (2007), Adapazarı: Sakarya Kitabevi, Şimşek, Şerif ; Çelik, Adnan (2011) "İşletme Yönetimi", Eğitim-Akademi Yay., Konya				

Hafta	Konu
1	İşletme kavramına giriş
1	Üretim Ögeleri
2	İşletme Kavramları (Mal, Talep, Yönetim, Yönetici, Girişimci vb... gibi), İşletmelerin Sınıflandırılması
3	Şirket kavramı, türleri, özellikleri
4	İşletmelerin kuruluşu, fizibilite çalışmaları
5	İşletmelerin büyümesi ve türleri
5	İşletmelerin küçülmesi ve sonuçları
6	Toplumsal Sorumluluk ve Etik
7	Yönetim kavramı, yönetim ve yönetici özellikleri, yönetim fonksiyonları
8	Strateji kavramı ve Stratejik Yönetim
9	İnsan Kaynakları Yönetimi
10	Pazarlama yönetimi
11	Üretim Yönetimi
12	Kapasite kavramı, türleri, hesaplamaları
13	Muhasebe kavramı ve Finansal Yönetim
14	Yönetim Bilgi Sistemleri

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	1	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, Bilişim becerileri	Benzetim	1	14
Ara Sınav 1		1	1
Final		2	1
Uygulama 1		1	1
Ders İş Yüğü:		60	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2,35	

**Program Çıktıları**

1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda 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
İşletmenin temel kavramlarını, amaçlarını ve diğer disiplinlerle ilintisini açıklayabilme.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İşletmenin iç ve dış çevre ile olan ilişkilerini açıklayabilme	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İşletmenin kuruluş çalışmalarını, kuruluş yerinin seçimini ve işletmenin kapasitesinin belirlenmesini kavrayabilme.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İşletmelerde kapasite kavramını ve hesaplamasını bilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İşletmenin fonksiyonlarını açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-