



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İşletme Yönetimi	MOS209	2	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - 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	[1] Coşkun, R., Genel İşletmecilik (2007), Adapazarı: Sakarya Kitabevi, Şimşek, Şerif ; Çelik, Adnan (2011) "İşletme Yönetimi", Eğitim-Akademi Yay., Konya, Dinçer, Ömer, (2000), "İşletme Yönetimine Giriş", Beta Basım Yayın, İstanbul, Mehmet Ergim İman - İşletme Yönetimi ders notu , MUCUK, İsmet, Temel İşletme Bilgileri, Türkmen Kitabevi, İstanbul, 2003. ARIKAN, Semra, Girişimcilik, Siyasal Kitabevi, Kasım, 2004. BARUTÇUGİL, İsmet, Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi, Kariyer Yayınları, Mart 2004. KOÇEL, Tamer, İşletme Yöneticiliği, 9. Baskı, Beta Basım-Yayın-Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2004. LATİF, Hasan, Kaotik Ortamda Yönetim, Stratejik Boyutuyla Modern Yönetim yaklaşımları, 1.Baskı, Beta Basım-Yayın-Dağıtım A.Ş., İstanbul, 2002., İşletme yönetimi, Gönül Budak, Gülay Budak, 2004				

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

Program Çıktıları

- Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
- Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
- Atatürk ilkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
- Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
- Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
- Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
- Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
- Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
- Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
- Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
- Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
- Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
- 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.
- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
- 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
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/425972>