

Gıda Teknolojisi			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	UNI025		
Ders İsmi:	Girişimciliğin Temelleri		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS 5		
Öğretim Dili:			
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Önlisans TYYÇ:5. Düzey QF-EHEA:Kısa Düzey EQF-LLL:5. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme		
Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. ÖZLEM NUR BESLER		
Dersi Veren(ler):	Öğr.Gör. Özlem Nur Besler		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Kişiyi işini kurabilecek özelliklere, bilgiye sahip olması, öğrencilerin kendilerinde var olan girişimcilik özelliklerini ortaya çıkararak bunları geliştirebilmeleri için gerekli donanımı kazanmalarını sağlamayı amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği:	Dersin odağında girişimci yer almaktadır. Bu bağlamda derste bir girişimcinin çalıştığı ortamın tabiatı ve girişimci bir yöneticinin kendine özgü özellikleri işlenmektedir. Girişimciliğin kavramsal çerçevesi, öncelikli alanları, temel işlevleri, finansmanı, süreci, kültürü, girişimciliğin yerel ve uluslararası bağlamı

ile ilgili konulara değinilecektir. Öğrencilerin bu dersle kendilerinde var olan girişimcilik özelliklerini ortaya çıkarmaları ve bunları geliştirebilmeleri sağlanmaktadır.

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) 1.Girişimcilik özelliklerinden hareketle girişimcilik özelliklerini sorgular. Girişimcilik türleri ile ilgili açıklanan faaliyetleri karşılaştırmaya olanak sağlar.
- 2) 2.Başarılı girişimcilik öykülerindeki girişimcilik özelliklerini değerlendirerek kendi girişimcilik özelliklerini geliştirir.
- 3) 3.Girişimcilikteki engelleri ve teşvikleri öğrenerek uygun sektörle ilgili fırsatları karşılaştırır.
- 4) 4.Başarılı girişimcilik örneklerinden hareketle kariyer planını bir girişimci olarak yapılandırır.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Ekonomi Temel Kavramlar, Girişimcilik Kavramı ve Gelişimi	
2)	Girişimcilik Kültürü	
3)	Girişimcilik ve Etik	
4)	Girişimciliğin Öncelikli Alanları	
5)	İnovasyon Yönetimi	
6)	Girişimcilikte Rekabet Analizi	
7)	Girişimcilikte Stratejik İşbirliği	
9)	Girişimlerin Temel İşlevleri	
10)	Girişimcilikte Pazarlama Yönetimi	
11)	Girişimciliğin Finansmanı	
12)	Kamu Yönetiminde Girişimcilik ve İnovasyon	
13)	Toplumsal Sorunların Çözümünde Ticari Girişimciliğe Karşı Sosyal Girişimcilik	
14)	Girişimcilik Küreselleşme İlişkisi	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Kahraman Çatı, Girişimcilik ve İnovasyon Yönetimi, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık; 1.Baskı, 2016.
Diğer Kaynaklar:	Hasan Altın, Emine Başar, Vural Doğan. Meslek Yüksekokulları İçin Girişimcilik, Ankara:

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4
Program Kazanımları				
1) Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.				
2) Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.				
3) Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.				
4) Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.				
5) Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.				
6) Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.				
7) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.				
8) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.				
9) Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.				
10) Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.				
11) Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	2	2		2
12) Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	1			
13) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.				
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.				

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

--	--	--	--

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.	
2)	Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.	
3)	Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.	
4)	Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.	
5)	Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.	
6)	Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.	
7)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	
8)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	
9)	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.	
10)	Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.	
11)	Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	
12)	Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	
13)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ödev	1	% 20
Ara Sınavlar	1	% 35
Final	1	% 45
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 55

YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 45
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ders Saati	14	2	3		70
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	0	2		28
Ara Sınavlar	1	8	1		9
Final	1	17	1		18
Toplam İş Yüğü					125