

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıda Tesislerinin Kuruluş ve Organizasyonu	5110226	Bahar	2+0	2	4

Ön Koşul Dersler	
------------------	--

<b>Dersin Dili</b>	<b>Türkçe</b>
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli
<b>Dersin Koordinatörleri</b>	
<b>Dersi Veren</b>	
<b>Dersin Yardımcıları</b>	
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders master öğrencilerine gıda tesislerinin kuruluş ve organizasyonu hakkında bilgi verir ve onlara organizasyonun önemini tanıtır.
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> Gıda tesis kuruluş ve organizasyonu ile ilgili temel kavramları anlayacak ve bir gıda tesisi kurabilecek bilgi ve beceriye sahip olacaktır.
<b>Dersin İçeriği</b>	Gıda endüstrisinin ülkemizdeki durumu, ön mühendislik raporu ve ön inceleme raporlarının hazırlanması, fizibilite raporu hazırlanması, gıda tesisi yerleşim planlarının yapılması, işletme binası yerleşim faktörleri, fabrika düzenleme, gıda işletmelerinde işletme yöneticiliği, gıda işletmelerinde karar alma ve uygulama şekilleri
<b>Haftalar</b>	
1.	Giriş
2.	Gıda Endüstrisinin ülkemizdeki durumu
3.	Ön Mühendislik Raporunun hazırlanması.
4.	Ön inceleme Raporu ve hazırlanması
5.	Fizibilite Raporu hazırlanması
6.	Örnek bir fizibilite içeriği
7.	Ara Sınav
8.	Gıda Tesisi Yerleşim Planlarının yapılması
9.	İşletme Binası yerleşim faktörleri
10.	İşletme yerleşim Planlarının geliştirilmesi
11.	Fabrika düzenleme
12.	İşletmelerde Organizasyon
13.	Gıda işletmelerinde İşletme Yöneticiliği
14.	Gıda işletmelerinde karar alma ve uygulama şekilleri
<b>Genel Yeterlilikler</b>	
<b>Kaynaklar</b>	
1. BARUTÇUGİL, İ., 1988. Üretim Sistemi ve Yönetim Teknikleri. U. Ü. Yay.No: 3-054-0163, Bursa 2. Conner, M. J. et al. , 1985. The Food Manufacturing Industries. Lexington Book, USA. 3. HATİPOĞLU, Z. ,1986. İşletmelerde Yönetim, Organizasyon ve Personel Davranışı Temel Araştırma A.Ş. Yay. 9. İşletme Yönetimi İhtisas Dizisi No: 6, İstanbul. 4. KARAYALÇIN, İ. ,1972. Fabrika Yeri Seçimi İçin Bazı Yeni Kriterler ve Modeller. Şehircilik Enstitüsü Dergisi No: 2, İstanbul.	
<b>Değerlendirme Sistemi</b>	
Ara Sınav : % 40 Final : % 60 Projeler : Ödevler :	