

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Supply Chain Management in the Food Sector / Supply Chain Management in the Food Sector	
Ders Kodu / Course Code	EGST407	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	5.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Bu ders öğrencilere etkin tedarik zinciri yönetimi stratejileri anlama ve kullanma becerisini kazandırmayı amaçlar.	The aim of the lecture is to provide the students gaining the ability to comprehend and use efficient supply chain management strategies.
İçeriği / Content	Tedarik Zinciri Teknolojileri, Bilgi Akışları, Talep ve Sipariş Yönetimi, Müşteri Servisi, Nakliyat, Dağıtım, Operasyonel Fonksiyonları ve barkodlamayı kapsamaktadır.	It includes Supply Chain Technologies, Information Flows, Management of Demand and Order, Consumer Service, Shipping, Distribution, Operational Functions and Barcoding.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitap / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Anonim. 2020. Web sitesi: https://tr.wikipedia.org/wiki/Kurumsal_kaynak_planlamas%C4%B1 •Anonimous: Web sitesi: https://cscmp.org/ •Benita M. Beamon(1998) "Supply Chain Design and Analysis: Models and Methods", International Journal of Pro - duction Economics, University of Washington, Industrial Engineering, Seattle, WA. •Dilek, M. S. (2017). Sürdürülebilir tedarik zinciri yönetimi: Gıda sektöründe görgül bir analiz. Selçuk Üniversitesi, Yayınlanmış yüksek lisans tezi, Konya. •Mucuk, İ. (2012). Pazarlama İlkeleri. İstanbul: Türkmen Kitabevi •Yontar, E., & Ersoz, S. (June 05, 2020). Investigation of Food Supply Chain Sustainability Performance for Turkey's Food Sector. Frontiers in Sustainable Food Systems, 4.https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.00068	

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Esin BALTACI	
--	-----------------------------	--

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Tedarik zinciri ile ilgili temel kavramları öğrenir.	The student learns the basic terms related to the supply chain.
2	Taşımacılık, depo yönetimi ve stok kontrol yöntemlerini öğrenir.	The student learns the transportation, management of warehouse and stock control methods.
3	Gıda işletmelerinde masraf ve maliyet kavramını ve maliyet hesabı verilerini yorumlayabilir.	The student is able to interpret the expense and cost concepts in food enterprises and the data of cost account.
4	Gıda işletmelerinde tedarik zinciri yönetiminde kullanılan bilgi teknolojilerinin önemini ve kullanım alanlarını bilir.	The student knows the importance and the areas of usage of the information technologies used in the supply chain management in food enterprises.
5	Gıda sektöründe toplam kalite yönetiminin tedarik zincirinin her aşamasında sağladığı faydalarını bilir.	The student knows about the benefits the total quality management provides in every step of the supply chain in the food sector.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tedarik zinciri, arz zinciri ve diğer zincir kavramları				
	Supply Chain, Demand Chain and Other Chain Concepts				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işletmelerinde tedarik kavramı, tedarik zincirinde yer alan unsurların açıklanması				
	Concept of Procurement in Food Enterprises, Explanation of the Elements in the Supply Chain				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tedarik zinciri tipleri ve tedarik zinciri yönetimi				
	Supply Chain Types and Supply Chain Management				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işletmelerinde masraf ve maliyet kavramı, maliyet hesabı, kapasite ve başabaş noktası				
	Expense and Cost Concept in Food Enterprises, Cost Account, Capacity and Break-Even Point				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda işletmelerinde tedarik zinciri yönetiminde kullanılan bilgi teknolojileri				
	Information Technology Used in Supply Chain Management in Food Enterprises				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kurumsal kaynak planlaması				
	Enterprise Resource Planning				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tedarik zinciri planlama sistemleri				
	Supply Chain Planning Systems				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ürün veri yönetimi				
	Product Data Management				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Depo yönetim sistemleri				
	Warehouse Management Systems				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Müşteri ilişkileri yönetimi				
	Customer Relations Management				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taşıma yönetim sistemleri				
	Transportation Management Systems				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Barkodlama teknolojisi				
	Bar Coding Technology				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda sektöründe tedarik zincirinde toplam kalite yönetimi etkileri				
	Total Quality Management in Supply Chain in Food Sector Final Exam				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	4.00	4.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	3.00	42.00
Ev Ödevi / Homework	2	5.00	10.00
Final Sınavı / Final Examination	1	5.00	5.00
Performans / Performance	15	4.00	60.00
Quiz / Quiz	1	4.00	4.00
Toplam / Total:	34	25.00	125.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 125.00/25.00 = 5.00 ~ 5.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 125.00 / 25.00 = 5.00 ~ 5.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Tedarik zinciri ile ilgili temel kavramları öğrenir. / The student learns the basic terms related to the supply chain.	2	2	3	3	4	4	2	4	5	4	1	3	4	3	2
2.Taşımacılık, depo yönetimi ve stok kontrol yöntemlerini öğrenir. / The student learns the transportation, management of warehouse and stock control methods.	5	4	5	5	2	5	4	5	4	4	3	2	3	4	4
3.Gıda işletmelerinde masraf ve maliyet kavramını ve maliyet hesabı verilerini yorumlayabilir. / The student is able to interpret the expense and cost concepts in food enterprises and the data of cost account.	5	5	5	5	3	4	3	4	5	4	3	1	3	2	3
4.Gıda işletmelerinde tedarik zinciri yönetiminde kullanılan bilgi teknolojilerinin önemini ve kullanım alanlarını bilir. / The student knows the importance and the areas of usage of the information technologies used in the supply chain management in food enterprises.	2	2	2	4	3	3	3	4	5	3	5	4	2	3	4
5.Gıda sektöründe toplam kalite yönetiminin tedarik zincirinin her aşamasında sağladığı faydalarını bilir. / The student knows about the benefits the total quality management provides in every step of the supply chain in the food sector.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	3	3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high