

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	GMS509	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Master without Thesis / Master without Thesis	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
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	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	none
Amacı / Purpose	Dersin amacı, öğrencilere konserve gıda üretimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır. Öğrenciler, konserve gıda üretimi sürecindeki farklı adımları, mikrobiyolojik, hijyenik, kalite kontrolü ve iş güvenliği gibi temel prensiplerini öğrenirler.	The aim of the course is to provide students with basic knowledge and skills related to canned food production. Students learn the different steps in the canned food production process, basic principles such as microbiological, hygienic, quality control and occupational safety.
İçeriği / Content	Dersin amacı, öğrencilere konserve gıda üretimi ile ilgili temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır. Öğrenciler, konserve gıda üretimi sürecindeki farklı adımları, mikrobiyolojik, hijyenik, kalite kontrolü ve iş güvenliği gibi temel prensiplerini öğrenirler.	The aim of the course is to provide students with basic knowledge and skills related to canned food production. Students learn the different steps in the canned food production process, basic principles such as microbiological, hygienic, quality control and occupational safety.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Canned Foods: Principles of Thermal Process Control, Acidification and Container Closure Evaluation (G. Espiñeira, Ed.) Handbook of Food Science and Technology 1: Food Alteration and Food Quality (M. Dekker, Ed.) The Technology of Food Preservation (P. Zeuthen, L. Bøgh-Sørensen, and H. Jakobsen)	Canned Foods: Principles of Thermal Process Control, Acidification and Container Closure Evaluation (G. Espiñeira, Ed.) Handbook of Food Science and Technology 1: Food Alteration and Food Quality (M. Dekker, Ed.) The Technology of Food Preservation (P. Zeuthen, L. Bøgh-Sørensen, and H. Jakobsen)

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		
--	--	--

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıda sektöründe tedarik zinciri yönetiminin temel kavramlarını anlama.	Understand the fundamental concepts of supply chain management in the food sector.
2	Gıda tedarik zinciri süreçlerini planlama, koordinasyon ve yönetme becerisi kazanma.	Develop the skills to plan, coordinate, and manage food supply chain processes.
3	Gıda tedarik zinciri süreçlerinde verimlilik, kalite ve sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşma.	Achieve efficiency, quality, and sustainability goals in food supply chain processes.
4	Gıda tedarik zinciri süreçlerinde risk yönetimi ve lojistik planlama yapabilme.	Perform risk management and logistics planning in food supply chain processes.
5	Gıda sektöründe tedarik zinciri yönetimi ile ilgili araştırma yapma ve sonuçlarını yazılı veya sözlü olarak sunma becerisi geliştirme.	Conduct research on supply chain management in the food sector and present the findings in written or oral form.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Üretimi İlkeleri ve Teknikleri				
	Canned Food Production Principles and Techniques				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mikrobiyoloji ve Gıda Güvenliği				
	Microbiology and Food Safety				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Üretiminde Kullanılan Ekipman ve Malzemeler				
	Equipment and Materials Used in Canned Food Production				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Üretiminde Ürün Geliştirme				
	Product Development in Canned Food Production				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Üretiminde Dolum ve Ambalajlama				
	Filling and Packaging in Canned Food Production				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Üretiminde Kalite Kontrolü				
	Quality Control in Canned Food Production				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Üretiminde Hijyen ve Sanitasyon				
	Hygiene and Sanitation in Canned Food Production				
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
	Konserve Gıda Üretiminde Enerji Yönetimi				
	Energy Management in Canned Food Production				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Üretiminde İş Güvenliği ve Çevre Koruma				
	Occupational Safety and Environmental Protection in Canned Food Production				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Üretiminde Satış ve Pazarlama Stratejileri				
	Sales and Marketing Strategies in Canned Food Production				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yenilikçi Konserve Gıda Üretim Yöntemleri				
	Innovative Canned Food Production Methods				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Üretiminde Yurtdışı Pazarlara Açılma				
	Expanding to Foreign Markets in Canned Food Production				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Konserve Gıda Endüstrisinde Yeni Trendler				
	New Trends in the Canned Food Industry				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Uygulama/Pratik / Practice	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 (%)
Proje Sunma / Project Presentation	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	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	76.00	76.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	72.00	72.00
Toplam / Total:	4	150.00	150.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 150.00/25.00 = 6.00 ~ 6.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 150.00 / 25.00 = 6.00 ~ 6.00			

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.Gıda sektöründe tedarik zinciri yönetiminin temel kavramlarını anlama. / Understand the fundamental concepts of supply chain management in the food sector.	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4
2.Gıda tedarik zinciri süreçlerini planlama, koordinasyon ve yönetme becerisi kazanma. / Develop the skills to plan, coordinate, and manage food supply chain processes.	5	4	5	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	5
3.Gıda tedarik zinciri süreçlerinde verimlilik, kalite ve sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşma. / Achieve efficiency, quality, and sustainability goals in food supply chain processes.	4	5	5	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4	5	5
4.Gıda tedarik zinciri süreçlerinde risk yönetimi ve lojistik planlama yapabilme. / Perform risk management and logistics planning in food supply chain processes.	5	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	5
5.Gıda sektöründe tedarik zinciri yönetimi ile ilgili araştırma yapma ve sonuçlarını yazılı veya sözlü olarak sunma becerisi geliştirme. / Conduct research on supply chain management in the food sector and present the findings in written or oral form.	4	4	5	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4	4	4

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