

SAĞLIK SEKTÖRÜNDE GİRİŞİMCİLİK

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
SAĞLIK SEKTÖRÜNDE GİRİŞİMCİLİK	SBF128	8. Yarıyıl / Bahar	3	0	0	5
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Tartışma, Soru-Yanıt					
Dersin sorumlusu(ları)	Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU					
Dersin amacı	Öğrencilere girişimciliğin temel nitelik ve özelliklerini vurgulayarak, sağlık sektöründe nitelikli ve özellikli bir girişimci olabilmelerini sağlamasıdır:					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Girişim ve girişimci kavramlarını tanımlayabilme 2. Girişimciliğe etki eden faktörler kavrayabilme 3. Girişimcilik kapsamında Pazar araştırması yapabilme 4. Girişimcilik kapsamında bütçe ve maliyet analizi yapabilme 5. Bir işyeri açma ve sağlıklı işletebilme başarısını sağlayabilme 6. Başarılı girişim ve tecrübelerden yararlanma özelliği elde edebilme					
Kaynaklar	1. Tekin Mahmut (2006) Girişimcilik ve Küçük İşletme Yöneticiliği, Tekin Yayıncılık 2. Küçük Orhan (2015), Girişimcilik ve Küçük İşletme Yönetimi, Seçkin Yayıncılık 3. Marangoz Mehmet (2015), Girişimcilik, Beta Yayınevi 4. Kavuncubaşı Şahin ve Yıldırım Selami (2010), Sağlık Kurumları İşletmeciliği, Siyasal Kitabevi					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Girişimcilik Özelliklerinin Sınanması
2. Hafta	İş Fikri Geliştirme ve Yaratıcılık Egzersizleri
3. Hafta	İş Planı Kavramı ve Öğeleri (Pazar Araştırması)
4. Hafta	İş Planı Kavramı ve Öğeleri (Pazarlama Planı)
5. Hafta	İş Planı Kavramı ve Öğeleri (Üretim Planı)
6. Hafta	İş Planı Kavramı ve Öğeleri (Yönetim Planı)
7. Hafta	İş Planı Kavramı ve Öğeleri (Finansal Plan)
8. Hafta	İş Planı Öğelerine Yönelik Atölye Çalışması (Pazar Araştırması) /ARA SINAV
9. Hafta	İş Planı Öğelerine Yönelik Atölye Çalışması (Pazarlama Planı)
10. Hafta	İş Planı Öğelerine Yönelik Atölye Çalışması (Üretim Planı)
11. Hafta	İş Planı Öğelerine Yönelik Atölye Çalışması (Yönetim Planı)
12. Hafta	İş Planı Öğelerine Yönelik Atölye Çalışması(Finansal Plan)
13. Hafta	İş Planı Yazılması ve Sunumunda Dikkat Edilecek Hususlar
14. Hafta	İş Planı Sunumları
15. Hafta	İş Planı Sunumları

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	3	42
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	1	13	13
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması	1	10	10
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	8	8
Yarıyıl sonu sınavları	1	10	10
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		125/25=5	
Ders AKTS		5	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%50
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%50
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		%100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları					
	Ö.Ç.1	Ö.Ç. 2	Ö.Ç.3	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5	Ö.Ç.6
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme						
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme						
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme						
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir						
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir						
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir	5	5	5	5	5	5
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir						
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir						
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elemanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir	3	3	3	3	3	3
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.						

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel