

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U+L Saat	Kredi	AKTS
Gıda Ürün Geliştirme ve İnovasyonu	SFS 512	Güz	3 + 0 + 0	3	10

Ön Koşul Dersleri	-
--------------------------	---

Dersin Dili	İngilizce
Dersin Seviyesi	Yüksek lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	
Dersi Verenler	Öğretim elemanı
Dersin Yardımcıları	
Dersin Amacı	Bu ders gıda endüstrisinde kullanılan gıda ürün geliştirme ve inovasyon süreç ve uygulamalarının Ar-Ge odaklı olarak anlaşılmasını hedeflemektedir.
Dersin İçeriği	Multidisipliner bir yaklaşımla gıda endüstrisinde ürün geliştirme ve inovasyon. Ürün geliştirme ve inovasyonda AR-GE – Ürün, süreç ve ambalaj geliştirme

Dersin Öğrenme Çıktıları	Program Öğrenme Çıktıları	Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
1) Gıda endüstrisindeki gıda ürün geliştirme ve inovasyon süreçlerini anlayabilir.	1, 5, 6	1,2,3,5	A,B,C
2) Gıda ürün geliştirme ve inovasyonu için kullanılan multidisipliner yaklaşım ve metodolojiler hakkında bilgi sahibidir.	5, 6	1,2,3, 5	A,B,C
3) Gıda ürün geliştirme ve inovasyonundaki AR-Ge aktiviteleri ve fonksiyonları hakkında bilgi sahibidir.	1, 3, 5,6	1,2, 3, 5	A,B,C

Öğrenim Yöntemleri:	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma, 4: Ödev, 5: Misafir Konuşmacı, 6: Vaka Analizi
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav, B: Ödev, C: Sınıf içi aktivite

DERS AKIŞI

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1-2	Gıda endüstrisinde gıda ürün geliştirme ve inovasyonuna giriş	

3-4	Gıda ürün geliştirme ve inovasyon süreçlerinde multidisipliner bir yaklaşım: yer alan aktörler ve disiplinler	
5-6	Gıda ürün geliştirme süreci	
7-8	Gıda ürün geliştirmede tüketicinin rolü	
9	Gıda ürün geliştirmede AR-GE	
10-11	Gıda ürün geliştirmede AR-GE: ürün geliştirme	
12-13	Gıda ürün geliştirmede AR-GE: proses geliştirme	
14	Gıda ürün geliştirmede AR-GE: ambalaj geliştirme	

KAYNAKLAR	
Ders Notu	
Diğer Kaynaklar	Ders ile ilgili kaynaklar dersin hocası tarafından paylaşılacaktır.

MATERYAL PAYLAŞIMI	
Dökümanlar	yulearn.yeditepe.edu.tr
Ödevler	yulearn.yeditepe.edu.tr
Sınavlar	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ		
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SIRA	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	58
Ödevler ve Katılım	1	42
Toplam		100
FİNALİN BAŞARIYA ORANI		40
YIL İÇİNİN BAŞARIYA ORANI		60
Toplam		100

DERS KATEGORİSİ	Uzmanlık / Alan Dersleri
------------------------	--------------------------

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
No	Program Öğrenme Çıktıları	Katkı Düzeyi				
		1	2	3	4	5
1	Gıda sistemindeki güncel ve gelecekteki sorunlar hakkında bilgi sahibidir.			X		
2	Gıda sistemlerini tanımlayabilir ve gıda sistemi çerçevesini kullanarak analiz edebilir, sürdürülebilirlik çıktılarını gıda sistemini çerçevesinde değerlendirebilir.					
3	Bilim, mühendislik ve teknoloji bilgilerini gıda sistemi sorunlarının çözümü için uygulayabilir.			X		

4	Gıda sistemlerini ve gıda sistem sorunlarını gıda sistem çerçevesini ve sistemsel düşünce yaklaşımını kullanarak eleştirel olarak değerlendirebilir.				
5	Multidisipliner tasarım yaklaşımlarını gıda sistemlerinde sürdürülebilirlik çıktıları için kullanabilir.			X	
6	İnovasyon metot, yaklaşım ve araçlarını gıda sistemlerinde sürdürülebilirlik çıktıları için kullanabilecek bilgi ve beceriye sahiptir.			X	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU			
Etkinlik	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü(Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 14 X toplam ders saati)	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	11	154
Ödev	4	10	40
Arasınav	1	3	3
Final sınavı	1	3	3
Toplam İş Yüğü			242
Toplam İş Yüğü / 25 (s)			9,7
Dersin AKTS Kredisi			10