Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**GMS521 - Gastronomide İnovasyon ve Ürün Geliştirme**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+1
AKTS	**6.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	DOÇ. DR. SEMA EKİNCEK

Dersin Veriliş Biçimi	Yüz yüze
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin ön koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Bu dersle ilişkili önerilen başka dersler bulunmamaktadır.
Önerilen Kaynaklar	-Fuller, G. W. (2004). New food product development: from concept to marketplace. CRC Press.-Carpenter, R. P., Lyon, D. H., & Hasdell, T. A. (2000). Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control. Springer Science & Business Media.-PF Guiné, R., CD Ramalhosa, E., & Paula Valente, L. (2016). New foods, new consumers: innovation in food product development. Current Nutrition & Food Science, 12(3), 175-189.-Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2013). Managing the culinary innovation process: The case of new product development. Journal of Culinary Science & Technology, 11(1), 4-18.
Staj & Uygulama	Bu ders için uygun değildir.
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilerin gastronomide inovasyon ve ürün geliştirme süreçlerinin kuramsal temellerini kavramalarını ve alandaki bilimsel literatürü inceleyerek örnek inovasyonları değerlendirmelerini sağlamaktır. Öğrencilerin yaratıcı fikir geliştirme, ürün konsepti oluşturma ve yeni bir gastronomi ürününün geliştirme aşamalarını araştırma tasarımı, veri toplama ve duyusal değerlendirme yöntemleriyle planlama becerilerini geliştirmek hedeflenmektedir. Ders kapsamında öğrencilerin elde ettikleri verileri analiz edip yorumlamaları ve ürün geliştirme çalışmalarını bilimsel bir rapor hâlinde sunmaları amaçlanmaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta		Gastronomide İnovasyon ve Ürün Geliştirme: Kuramsal Çerçeve	
2. hafta		Gastronomi ve İnovasyon Literatürünün İncelenmesi ve Raporlanması	
3. hafta		Gastronomi ve Ürün Geliştirme Literatürünün İncelenmesi ve Raporlanması	
4. hafta		Gastronomide İnovasyon Örneklerinin Analizi	
5. hafta		Gastronomi Alanında Bilimsel Makale Okuma ve Sunum Teknikleri	
6. hafta		Gastronomide İnovasyon ve Ürün Geliştirme Bağlamında Araştırma Tasarımı	

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
7. hafta		Araştırma Problemi, Amaç, Kapsam, Önem ve Yöntemin Yazımı	
8. hafta		Yaratıcı Fikir Geliştirme ve Ürün Konsepti Oluşturma	
9. hafta		Ürün Geliştirmenin Aşamaları ve Uygulaması -1	
10. hafta		Ürün Geliştirmenin Aşamaları ve Uygulaması -2	
11. hafta		Ürün Geliştirmenin Aşamaları, Uygulaması ve Veri Toplama-3	
12. hafta		Duyusal Değerlendirme ve Analiz Yöntemleri	
13. hafta		Veri Analizi ve Bulguların Yorumlanması	
14. hafta		Bilimsel Araştırma Raporunun Yazımı ve Sunulması	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Gastronomi ve inovasyon arasındaki ilişkiyi kuramsal çerçevede tanımlayabilecek
2	Gastronomide inovasyon ve ürün geliştirme literatürünü tarayabilecek, analiz edebilecek ve raporlayabilecek
3	Gastronomide ürün geliştirme sürecini (fikirden ürüne) açıklayabilecek
4	Gastronomide inovasyon ve ürün geliştirme bağlamında araştırma tasarımı oluşturabilecek

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı ✓ Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Medya, Tasarım ve Yaratıcı Sanatlar ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Yapay Zekâ ✓ Yenilik Becerileri

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	7	21
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	3.00	12	36
Ödevler	3.00	6	18
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	8.00	1	8
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	12.00	1	12
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	36.00	1	36
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	3.00	5	15
Staj Uygulaması	0.00	0	0

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
		Hesaplanan AKTS	**6.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Ödev ✓ Sunum