

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

Dersi Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
Dersi Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)		Seçmeli Elective
Ders Kodu Course Code	GAST 441		
Ders Adı Course Name	Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme New Product Development in Food Sector		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	5
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat teorik ders 3 hours lecture		
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade		
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
Dersin Amacı Educational Objective	Bu ders gıda sektöründe gerçekleştirilen yeni ürün geliştirme süreçlerinin keşfedilmesini amaçlamaktadır. In this course, it is aimed to discover the new food product development processes in food industry		
Ders İçeriği Course Description	Gıda sektörüne göre "yeni gıda ürün" ün tanımı, piyasaya sunulan bir gıda ürününün başarılı veya başarısız olarak tanımlanmasındaki faktörler, sektörel bazda yeni ürün geliştirme süreçleri, tüketicilerin yeni ürün geliştirilmesi sürecindeki önemi Definition of "new food product" according to the food sector, the factors in defining a food product introduced to the marketplace as successful or unsuccessful, new food product development processes on a sectoral basis, the importance of consumers in the new product development process		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Satışa sunulan gıda ürünlerinin "yeni ürün" olarak tanımlanabilmesi için gerekli karakteristikleri tanımlar Define the characteristics of the food as a new product introduced to the market	
	ÖÇ/LO 2	Yeni bir gıda ürünün başarılı veya başarısız olabilme durumunun neye göre belirlendiğini anlar Understand the success or failure of a new food product	
	ÖÇ/LO 3	Gıda ürünü gelişime işleminde etkili olan aşamaları açıklar Explain the effective stages in food product development process	
	ÖÇ/LO 4	Tüketicilerin yeni gıda ürünü geliştirme süreçlerindeki önemini tanımlar Define the importance of consumers in driving new product development processes	
	ÖÇ/LO 5	Derste öğrendiği bilgiler ile vaka örneklerinde anlatılan sorunlara çözüm bulabilir, tahmin eder veya geliştirir Find, predict, and develop a solution fo real world situation with the gained course knowledge	
	ÖÇ/LO 6	Gıda sektöründe yeni ürün geliştirme süreçlerinde gerçekleştirilen uygulamaları tanımlar ve gözlemler Describe and observe the practical applications for product development in food sector	
	ÖÇ/LO 7	Küçük ve orta ölçekli gıda işletmelerinde yeni ürün geliştirme süreçlerinin nasıl olduğunu sorgular ve inceler Inspect and question the new product development process in small and medium scale enterprises	

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6	ÖÇ/LO 7
PÇ1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. PO1 Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.							x
PÇ2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. PO2 Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	x	x	x	x	x	x	x
PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.							

Temel Çıktılar

Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)	PO19	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.								
	PC20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.								
	PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.								
	PC21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.								
	PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.								
	PC22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	x	x	x	x	x	x	x	x
	PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills								
	PC23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.								
PO23	Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.									
PC24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.									
PO24	Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework									

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

	Konu No	Hafta	Konu	ÖÇ/LO	ÖÇ/LO	ÖÇ/LO	ÖÇ/LO	ÖÇ/LO	ÖÇ/LO	ÖÇ/LO
	#Subjects	Week	Subject	1	2	3	4	5	6	7
Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 1	1	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması, "Yeni gıda ürünü" tanımları ve karakterizasyonu Introduction: Sharing course content, Defining and characterizing new food products	D1	D1					
	K/S 2	2	Giriş: Ders içeriğinin paylaşılması, "Yeni gıda ürünü" tanımları ve karakterizasyonu Introduction: Sharing course content, Defining and characterizing new food products	D1	D1					
	K/S 3	3	Ne zaman yeni ürün geliştirilmeli? Ürün hayat döngüsü When to decide developing a new food product? Product life cycle			D2		D2		
	K/S 4	4	Ürün geliştirme prosesi (Ürün stratejisi) The product development process (Product strategy)			D2		D2		
	K/S 5	5	Ürün geliştirme prosesi (Ürün tasarımı ve proses geliştirme) The product development process (Product design and process development)			D2		D2		
	K/S 6	6	Ürün geliştirme prosesi (Ürünün ticarileştirilmesi) The product development process (Product commercialization)			D2		D2		
	K/S 7	7	Ürün geliştirme prosesi (Ürünün piyasaya sürülmesi ve izlenmesi) The product development process (Product launch and evaluation)			D2		D2		
	K/S 8	8	Ürün geliştirmede tüketici (Gıda seçimini anlamak) The consumer in product development (Understanding food choice)					D3		
	K/S 9	9	Ürün geliştirmede tüketici (Tüketicilerin yeni ürünleri kabulü/reddi) The consumer in product development (Consumers' avoidance and acceptance of new products)					D3		

	K/S 10	10	Ürün geliştirmede tüketici (Tüketicilerin istek ve ihtiyaçlarının ürün geliştirme sürecine entegre edilmesi) The consumer in product development (Integrating consumer needs and wants in product development)				D3				
	K/S 11	11	Vaka Analizi: Gıda sisteminde ürün geliştirme Case Study Analysis: Product development in the food system				D3				
		12	Misafir konuşmacı daveti / teknik gezi Guest speaker invitation or technical tour	D4	D4	D4	D4	D4	D4	D4	
		13	Proje sunumları Project presentations	D4	D4	D4	D4	D4	D4	D4	
		14	Proje sunumları Project presentations	D4	D4	D4	D4	D4	D4	D4	
						D4	D4	D4			
Öğretim Değerlendirme Metodları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telif Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür	Type	Ağırlık	Weight	Uygulama Kuralı	Implementation Rule	Telif Kuralı	Make-Up Rule		
	D1	Ödev I	Homework I	20%	20%	Desk research	Desk research	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telifi yapılabilmektedir. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.			
	D2	Ödev II	Homework II	20%	20%	Case study analysis	Case study analysis				
	D3	Ödev III	Homework III	3-20%	3-20%	Desk research	Desk research				
	D4	Proje	Project	40%	40%	Interview, desk research, field trip	Interview, desk research, field trip				
TOPLAM / SUM						100%					
Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.										
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.							HARF NOTU	ARALI K	HARF NOTU	ARALI K
								GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
								A+	-	C+	60-64
								A	95-100	C	55-59
								A-	85-94	C-	50-54
								B+	80-84	D+	45-49
							B	75-79	D	40-44	
							B-	65-74	F	0-39	
Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüklüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür	Method	Açıklama	Explanation			saat	Hours		
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor										
	1	Sınıf Dersi	Lecture	3 saat/hafta	3 hours/week			42			
	2	Etkileşimli Ders	Interactive Lecture								
	3	Problem Dersi	Recitation								
	4	Laboratuvar	Laboratory								
	5	Uygulama	Practical								
	6	Saha Çalışması	Field Work								
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student										
	7	Ödev I	Homework I	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati	The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam			19			
	8	Ödev II	Homework II	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati	The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam			19			
	10	Ödev III	Homework III	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta)	Weekly pre-class studies (1 hour/week)			19			
11	Proje	Project	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati	The preparation time that the student is expected to do before the final exam			36				

12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (2 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (2 hours/week)	0
TOPLAM / TOTAL			135

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Hatice Reyhan ÖZİYCI		
	E-posta E-mail	hatice.oziyeci@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-43
	Görüşme saatleri Office Hours	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended	Field, S.Q. (2011). Culinary Reactions: The Everyday Chemistry of Cooking, Chicago Review Press. Gibson, M. (2018). Food Science and the Culinary Arts. Academic Press. 528 pp.		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-