

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 Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Seçmeli Elective		
Ders Kodu Course Code	GMS 4015			
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	3	
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat teorik ders 2 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	Pazara sunulan yeni bir ürün olarak gıdanın özelliklerini tanımlamak Define the characteristics of the food as a new product introduced to the market		
	ÖÇ/LO 2	Yeni bir gıda ürününün pazardaki başarı durumunu tahmin etmek Predict the success or failure of a new product developed		
	ÖÇ/LO 3	Gıda ürünü geliştirme süreçlerindeki etkili aşamaları açıklamak Explain the effective stages in food product development process		
	ÖÇ/LO 4	Gıda ürünü geliştirme süreçlerine yön veren tüketicilerin önemini tanımlamak Define the importance of consumers in driving new product development processes		
	ÖÇ/LO 5	Gıda sektöründe ürün geliştirme amacıyla yapılan pratik uygulamaları gözlemlemek ve tanımlamak Describe and observe the practical applications for product development in food sector		
	ÖÇ/LO 6	Küçük ve orta ölçekli işletmelerde yeni ürün geliştirme sürecini incelemek ve sorgulamak 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					
		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes	PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.					
	PÇ2 PO2	x	x	x	x	x	x
	PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.					

Basic Outcomes (University-wide)	PC4 PO4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.						
	PC5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.						
	PC6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.						
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PC7 PO7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);	x	x	x	x	x	x
	PC8 PO8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);						
	PC9 PO9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						
	PC10 PO10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);						
	PC11 PO11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)						
	PC12 PO12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).	x	x	x	x	x	x
	PC13 PO13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	x	x	x	x	x	x
	PC14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.						
	PC15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.						
	PC16 PO16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.						
	PC17 PO17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-ışecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	x	x	x	x	x	x
	PC18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
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.						
PÇ20	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.						
PÇ21	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.						
PÇ22	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
PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
PÇ23	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.						
PÇ24	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 #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
K/S 1	1	Yeni gıda ürünlerini tanımlama Defining and Characterizing New Food Products	D1	D1	D1	D1		
K/S 2	2	Yeni gıda ürünlerini tanımlama Defining and Characterizing New Food Products	D1	D1	D1	D1		
K/S 3	3	Yeni bir gıda ürünü ne zaman geliştirilmeli? Ürün hayat döngüsü When to decide developing a new food product? Product Life Cycle		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
K/S 4	4	Ürün geliştirme süreci: Ürün stratejisi The product development process: Product strategy		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
K/S 5	5	Ürün geliştirme süreci: Ürün tasarımı ve geliştirilmesi The product development process: Product design and process development		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
K/S 6	6	Ürün geliştirme süreci: Ürün tasarımı ve geliştirilmesi		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	

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 6	6	The product development process: Product design and process development		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
	K/S 7	7	Ürün geliştirme süreci: Ürünün ticarileştirilmesi The product development process: Product commercialization		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
	K/S 8	8	Ürün geliştirme süreci: Ürünün piyasaya sürülmesi ve değerlendirilmesi The product development process: Product launch and evaluation		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
	K/S 9	9	Ara sınav Midterm exam	D1	D1	D1	D1		
	K/S 10	10	Ürün geliştirmede tüketiciler: Gıda seçimini anlama, Tüketicilerin yeni ürünleri kabulü veya reddi The consumer in product development: Understanding food choice, Consumers' avoidance and acceptance of new products		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 11	11	Ürün geliştirmede tüketiciler: Tüketicilerin ihtiyaç ve isteklerinin yeni ürün gelişimine dahil edilmesi The consumer in product development: Integrating consumers' needs and wants in product development		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
		12	Ürün geliştirmede tüketiciler: Tüketicilerin ihtiyaç ve isteklerinin yeni ürün gelişimine dahil edilmesi The consumer in product development: Integrating consumers' needs and wants in product development		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
		13	Teknik gezi / Proje sunumları Technical trip / Project presentations					D2	D2
		14	Proje sunumları Project presentations					D2	D2

No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
D1	Ara sınav Midterm exam	40%	Çoktan seçmeli, doğru/yanlış, klasik, vb. Multiple choice, true/false, classical, etc.	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağhyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
D2	Proje Project	40%	Literatür araştırması, teknik gezi, mülakat Interview, desk research, field trip	
TOPLAM / SUM			100%	

Öğrenim 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 karşılaşıacağı 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	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
		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

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		

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	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	Ara sınav Midterm exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	15
	8	Proje Project	Öğrencinin proje hazırlaması için çalışması beklenen süre The time period (hour) that the students should spend in order to prepare her/his project	20
	9	Ders kaynaklarının gözden geçirilmesi Review of course material	Öğrencinin ara sınav ve proje için tekrar etmesi gereken ders kaynakları Sources that the students should repeat in order to prepare her/his project and study for the midterm exam	14
	TOPLAM / TOTAL			91

**IV. BÖLÜM
IV. PART**

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Hatice Reyhan ÖZİYCI		
	E-posta E-mail	hatice.oziyici@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 kullanmayıda 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:-