



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Ürünlerinin Geliştirilmesi	GDM4101	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Görkem ÖZÜLKÜ
---------------------	---------------

Dersi Veren(ler)	Görkem ÖZÜLKÜ
------------------	---------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencileri gıda ürünlerinin üretiminde yeni teknolojilerin kullanımı, ürün geliştirme-projelendirme sistemleri ve yeni ürünlerin kalite özellikleri ile ilgili olarak bilgilendirmektir.
--------------	--

Dersin İçeriği	Ürün geliştirme süresince dikkate alınması gereken faktörler, Ürün geliştirme planlanması, Ürün formülasyonunun geliştirilmesi
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Yeni ürün kavramını öğrenir
2	Yeni ürün geliştirme süreçlerini öğrenir
3	Geliştirilen ürünlerin kalite özelliklerini belirleme yeteneği kazanır
4	Mevcut gıda ürünlerini geliştirme yeteneği kazanır
5	Yeni teknolojileri gıda ürünlerinde kullanma yeteneği kazanır

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıda Endüstrisinin Gelişimi	İlgili Kaynaklar
2	Ürün Geliştirme Kavramı	İlgili Kaynaklar
3	Ürün Geliştirme Nedenleri	İlgili Kaynaklar
4	Ürün Geliştirme Aşamaları-1	İlgili Kaynaklar
5	Ürün Geliştirme Aşamaları-2	İlgili Kaynaklar
6	Fonksiyonel Gıdalarda Ürün Geliştirme	İlgili Kaynaklar
7	Şekersiz ve Şekeri Azaltılmış Ürünlerin Geliştirilmesi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Tuzu Azaltılmış Ürünlerin Geliştirilmesi	İlgili Kaynaklar

10	Glutensiz Ürünlerin Geliştirilmesi	İlgili Kaynaklar
11	Yeşil Proseslerin Gıda Endüstrisine Yansıması	İlgili Kaynaklar
12	Gıda ürünlerinde yeni ambalajlama tekniklerinin uygulanması	İlgili Kaynaklar
13	Proje sunumları	İlgili Kaynaklar
14	Proje sunumları	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması			
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler	1	48	48
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			114

	Toplam İşyükü / 30(s)	3.80
	AKTS Kredisi	4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----