

GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME

GMS215 · Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Genel bilgiler

Yarıyıl	3
Türü	Seçmeli
Teori / Uygulama / Lab.	2 / 0 / 0
AKTS	2
Öğretim elemanı	Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK
Ön koşul dersleri	-
Staj durumu	Yok

Dersin amacı

Ürün geliştirme konusunda edinilen teorik bilgilerin uygulamaya aktararak öğrenciler tarafından problem çözüm beceresinin geliştirilmesi ve katma değerli ürünler üretebilme

Dersin içeriği

Yeni ürün geliştirmede amacın ortaya konması, ürün geliştirmede izlenecek yöntemlerin incelemesi, yeni ürünün duyu analizin değerlendirilmesi ve yorumlanması

Kaynaklar

Altuğ Onoğur, T., ve Elmacı, Y., (2015). Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. Sidas Yayıncılık.

Önerilen diğer hususlar

-

Öğrenme çıktıları

1	Ürün geliştirme sürecinde ürün kalitesi, üretim yöntemleri ve hammadde kaynaklı problemleri tanımlar ve analiz eder.
2	Ürün geliştirme sürecinde tespit edilen problemlere yönelik yaratıcı ve uygulanabilir çözüm önerileri geliştirir.
3	Ürün geliştirme çalışmalarında kullanılacak alternatif hammaddeleri özellikleri ve kullanım amaçları açısından değerlendirir.
4	Mevcut ürün geliştirme ve kalite iyileştirme yöntemlerini araştırarak probleme özgü yeni yöntemler tasarlar.
5	Geliştirilen ürünlerin duysal özelliklerini uygun duysal değerlendirme yöntemleri kullanarak değerlendirir.

Haftalık konular

Hafta	Konu
1	Ürün ve ürün geliştirme kavramı
2	Ürün geliştirme süreci
3	Gastronomide yaratıcılık ve özgünlük
4	Kalite kavramı
5	Duyusal kalitenin değerlendirilmesi
6	Duyusal değerlendirme yöntemleri
7	Duyusal değerlendirme yöntemleri
8	Ara Sınav
9	Öğrenci projelerinin duysal kalite değerlendirmesi
10	Öğrenci projelerinin duysal kalite değerlendirmesi
11	Öğrenci projelerinin duysal kalite değerlendirmesi
12	Öğrenci projelerinin duysal kalite değerlendirmesi
13	Öğrenci projelerinin duysal kalite değerlendirmesi
14	Öğrenci projelerinin duysal kalite değerlendirmesi

Hafta	Konu
15	Öğrenci projelerinin duysal kalite değerdendirmesi
16	Final

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%30
Proje Sunma	1	%70

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Etkinlik	Sayı	Yüzde
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

AKTS iş yükü

Etkinlik	Sayı	Süre (saat)	Toplam (saat)
Rapor	4	2	8
Proje Sunma	4	2	8
Proje Hazırlama	4	2	8
Final Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Ara Sınav	1	1	1

Etkinlik	Sayı	Süre (saat)	Toplam (saat)
Toplam iş yükü / AKTS			54 saat · 1,8 AKTS