

PRODUCT DEVELOPMENT IN GASTRONOMY

GMS215 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	3
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Instructor	Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK
Prerequisite courses	-
Internship status	Yok

Course objectives

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

Course content

Yeni ürün geliştirmede amacın ortaya konması, ürün geliştirmede izlenecek yöntemlerin incelemesi, yeni ürünün duyuşal analizinin değerlendirilmesi ve yorumlanması

Resources

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

Other recommended points

-

Learning outcomes

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.

Weekly topics

Week	Subject
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

Week	Subject
15	Öğrenci projelerinin duysal kalite değeriendirmesi
16	Final

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%30
Proje Sunma	1	%70

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

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
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

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Total workload / ECTS			54 hours · 1,8 ECTS