Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuar (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 urun kavramini ogrenir
2	Yeni urun gelistirme sureclerini ogrenir
3	Gelistirilen urunlerin kalite ozelliklerini belirleme yetenegi kazanir
4	Mevcut gida urunlerini gelistirme yetenegi kazanir
5	Yeni teknolojileri gida urunlerinde kullanma yetenegi kazanir

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	Midterm 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 sunumlarıı	İlgili Kaynaklar
14	Proje sunumları	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuar		
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
Laboratuar			
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