



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıda Mühendisliğinde Proje Hazırlama İlkeleri	GDM4152	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	Ayşe KARADAĞ
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Ömer Said TOKER
------------------	-----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Bu dersin ana amacı Gıda bilimi ve teknolojisi konularında hazırlanan AR-GE ve inovasyon projelerinin temel bileşenleri ile ilgili genel bakış açısı sağlamaktır. Öğrenciler, bir projenin bütçesi, fonlanması, planlanması ve kalitesi ile ilgili konuları tanımlayabilecek durumda olacaklar, aynı zamanda bir projenin hayata geçirilmesinde proje öncesi öneri dosyası hazırlama aşamasından projenin bitişine kadar olan süreçler hakkında bilgi sahibi olacaklardır.
--------------	--

Dersin İçeriği	Gıda Sanayinde Araştırma-Geliştirme, Inovasyon ve Ürün Geliştirme projeleri tanımlamalar, Proje hangi kısımlardan oluşur, projenin amaç, hedef, özgün değer kısımlarının önemi, proje önerilerinde sık görülen yetersizlikler, Ülkemizde proje destek fonları ile ilgili bilgi verilmesi, Örnek projelerin değerlendirilmesi ve gruplar halinde proje hazırlanması
----------------	--

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci yaratıcı bir fikri, bir iş planı ile beraber nasıl projeye dönüştürebileceği hakkında bilgi sahibi olur
2	Öğrenci araştırma, geliştirme, inovasyon terimlerinin anlamlarını birbirleri ile ilişkisini ve farklılıklarını tanımlayacak düzeyde olur
3	Öğrenci, kendine özgü, ölçülebilir, doğru, zaman sınırlı ve gerçekçi proje hedefleri oluşturmayı öğrenir
4	Öğrenci, proje öneri aşamasından başlamak üzere sorulması ve cevaplanması gereken kritik soruların neler olduğunu öğrenir
5	Öğrenci, projenin ihtiyaçlarının-kaynaklarının belirlenmesi ve proje partnerlerinin tanımlanması aşamalarını öğrenir
6	Öğrenci, projenin teknik kısmının nasıl oluşturulması gerektiği hakkında bilgi sahibi olur
7	Öğrenci, proje değerlendirme adımları hakkında bilgi sahibi olur

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık

1	Proje, araştırma, geliştirme, inovasyon ve ticarileşme terimlerinin tanımları	İlgili Kaynaklar
2	AIT kavramına giriş	İlgili Kaynaklar
3	Sorunların/ihityaçların tanımlanması, hedeflerin ve istenen çıktıların oluşturulması	İlgili Kaynaklar
4	Bir proje önerisinin hazırlanmasında gerekli kısımlar	İlgili Kaynaklar
5	Projenin yöntemi, proje ekibi, iş-akış şeması ve risk planı oluşturma	İlgili Kaynaklar
6	Projenin bütçesi, yaygın etkisi ve başarı ölçütlerinin belirlenmesi	İlgili Kaynaklar
7	ARA SINAV	İlgili Kaynaklar
8	Ülkemizde proje fonlama mekanizmaları	İlgili Kaynaklar
9	Proje fikirlerinin özetlerinin oluşturulması	İlgili Kaynaklar
10	Proje fikirlerinin özetlerinin oluşturulması	İlgili Kaynaklar
11	Proje fikirlerinin özetlerinin revize edilmesi	İlgili Kaynaklar
12	Öğrencilerin proje özetlerinin değerlendirilmesi	İlgili Kaynaklar
13	Öğrencilerin proje özetlerinin revize edilmesi	İlgili Kaynaklar
14	Öğrencilerin projelerinin hazırlanması-revize edilmesi	İlgili Kaynaklar
15	Gıda sanayinde proje değerlendirme	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		0
Ödev	1	40
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	20
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	1	20	20
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	20	20
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	60	60
Toplam İşyükü			126
Toplam İşyükü / 30(s)			4.20
AKTS Kredisi			4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----