



## 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  | Ara Sınav 1  | 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 | Final  | İlgili Kaynaklar |

| <b>Değerlendirme Sistemi</b>                        |             |                   |
|---|-------------|-------------------|
| <b>Etkinlikler</b>                                  | <b>Sayı</b> | <b>Katkı Payı</b> |
| 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                |
| <b>Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı</b> |             | 60                |
| <b>Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı</b>        |             | 40                |
| <b>TOPLAM</b>                                       |             | 100               |

| <b>AKTS İşyükü Tablosu</b> |             |                      |                      |
|----------------------------|-------------|----------------------|----------------------|
| <b>Etkinlikler</b>         | <b>Sayı</b> | <b>Süresi (Saat)</b> | <b>Toplam İşyükü</b> |
| 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   |
| <b>Toplam İşyükü</b>                                |   |    | 126  |
| <b>Toplam İşyükü / 30(s)</b>                        |   |    | 4.20 |
| <b>AKTS Kredisi</b>                                 |   |    | 4    |

|              |     |
|--------------|-----|
| Diğer Notlar | Yok |
|--------------|-----|