



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yeni Ürün Geliştirme								
Ders Kodu	KGT270			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	72 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrencilere Ar-Ge, Ür-Ge ve İnovasyon kavramlarını, yeni bir ürün elde etmeyi ya da mevcut ürünü iyileştirmeyi öğretmek amaçlanmıştır. Ayrıca yenilikçi yaklaşım kazandırmaktır								
Özet İçeriği	Bu ders kapsamında öğrenciler yeni fikirler üretmek, fikirlerini hayata geçirebilecek proje hazırlayacaklar. Bu süreçte yeni ürün geliştirerek, onu hayata geçirebilecek yolları öğrenecekler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Uygulama	1	60
Proje	1	40

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Mühendislikte Ar-Ge, Kitap, Doç. Dr. Uğur SOY, Kasım 2015.
2	Sürdürülebilir Gelişim İçin Ar-Ge Yönetimi, Sunu, Dr. Suat Genç, 2015

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin amacı ve içerik bilgisi Uygulama Dersin amacı ve içerik bilgisi
2	Uygulama	Tanımların verilmesi ve grupların oluşturulması Uygulama Tanımların verilmesi ve grupların oluşturulması
3	Teorik	Fikir üretme Uygulama Fikirleri tartışma
4	Uygulama	Fikir eleme Uygulama Fikirlerin karşılaştırılması
5	Teorik	Konu anlatımı Uygulama Fikri geliştirme ve test
6	Uygulama	Konu anlatımı Uygulama Fikri geliştirme ve test
7	Teorik	Konu anlatımı Uygulama Fikri geliştirme ve test
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Teorik	Hammadde araştırması Uygulama Hammadde Kontrol
10	Uygulama	Yatırım araştırması Uygulama Yatırım hesaplamaları
11	Teorik	Kaynak araştırması Uygulama Kaynakların derlenmesi
12	Uygulama	İş analizi Uygulama İş Araştırması
13	Teorik	Pazar testi Uygulama Pazar karşılaştırması
14	Uygulama	İnceleme, kontrol
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	1	28
Uygulamalı Ders	5	1	1	10
Proje	1	11	1	12
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			72
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yenilikçe düşünür
2	Var olan bir nesneyi iyileştirebilir
3	Araştırma yapabilir
4	Ürün kalitesini artırabilir
5	Fikrini hayata geçirebilir

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	3	3	3	3	3
PÇ6	3	3	3	3	3
PÇ7	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	4	4	4	4	4
PÇ10	4	4	4	4	4
PÇ11	4	4	4	4	4
PÇ12	4	4	4	4	4

