



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ar-Ge ve Proje Geliştirme								
Ders Kodu	AŞL206		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	123 (Saat)	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilere Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan araştırma ve geliştirme çalışmaları ile projeler konusunda bilgi verip yetenek geliştirmeyi amaçlamaktadır.								
Özet İçeriği	Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan AR-GE çalışmaları ve projeler								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ahu SEZGIN								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Proje	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders kitabı, yardımcı kitaplar, süreli yayınlar
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan örnek AR-GE çalışmaları ve projeler
2	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan örnek AR-GE çalışmaları ve projeler
3	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan örnek AR-GE çalışmaları ve projeler
4	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının belirlenmesi
5	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının uygulama safhası
6	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının uygulama safhası
7	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının uygulama safhası
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
9	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının uygulama safhası
10	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının uygulama safhası
11	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının uygulama safhası
12	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının uygulama safhası
13	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının uygulama safhası
14	Teorik	Öğrenciler tarafından hazırlanacak AR-GE ve proje çalışmalarının uygulama safhası

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	4	56
Proje	1	30	5	35
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yüğü (Saat)				123
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Geliştirilecek ürünle ilgili, fonksiyonel zenginlik, yeni bir gıda kategorisi yaratma, kullanılabilirlik ölçütleri doğrultusunda öğrenme sağlanır.
2	Geliştirilecek ürünle ilgili, yenilik, katma değer yaratma ölçütleri doğrultusunda öğrenme sağlanır.
3	Geliştirilecek ürünle ilgili, seri üretime, ambalajlanmaya, depolamaya ve nakliyyeye uygunluk ölçütleri doğrultusunda öğrenme sağlanır.



4	Geliştirilecek ürünle ilgili, maliyet oluşturma ölçütleri doğrultusunda öğrenme sağlanır.
5	Geliştirilecek ürünle ilgili, ithalat ve ihracata yönelik rekabet gücü oluşturma ölçütleri doğrultusunda öğrenme sağlanır.

