AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıda Endüstrisinde İnovasyon								
Ders Kodu	FE428		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	124 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıda endüstrisinde inovasyon ve önemi hakkında bilgi vermek, yaratıcılık, inovasyon ve girişimcilik kavramlarını bir arada incelemek, firma ve girişimci açısından inovasyonun önemini anlatmak ve inovatif gıda ürün geliştirme aşamalarını öğretmek.								
Özet İçeriği	İnovasyon kavramı ve kapsamı, inovasyonun rekabet sağlamadaki yeri ve önemi, girişimcilik, yenilikçi düşünce ve rekabetçilik, ürün ve marka stratejisi, gıda endüstrisinde inovasyon yönetimi ve stratejileri, inovatif ürün geliştirme sürecinin aşamaları, inovatif gıda ürünü tasarımı, tasarımın detaylandırılması, inovatif ürünün test edilmesi ve değerlendirilmesi konularında teorik bilgiler verilecektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları	
Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Trott,Paul, Innovation Management and New Product Development, Prentice Hall, London, 2008
2	Thomke, Stefan H., Managing Product and Service Development, McGraw-Hill International, NewYork, 2007
3	Crawford, ve Di Benedetto, New Products Management, McGraw-Hill International, NewYork,2006

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İnovasyon kavramı ve kapsamı
2	Teorik	İnovasyon ile ilgili çeşitli kavramlar
3	Teorik	İnovasyonun rekabet sağlamadaki yeri ve önemi
4	Teorik	Girişimcilik, yenilikçi düşünce ve rekabetçilik
5	Teorik	Ürün ve marka stratejisi
6	Teorik	Gıda endüstrisinde inovasyon yönetimi
7	Teorik	Gıda endüstrisinde inovasyon stratejileri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	İnovatif ürün geliştirme sürecinin aşamaları
10	Teorik	İnovatif gıda ürünü tasarımı
11	Teorik	Tasarımın detaylandırılması
12	Teorik	Tasarımın detaylandırılması
13	Teorik	İnovatif ürünün test edilmesi
14	Teorik	İnovatif ürünün değerlendirilmesi
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	3	2	70
Ödev	2	15	1	32
Ara Sınav	1	8	2	10

Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
			Toplam İş Yükü (Saat)	124
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Bu derste öğrenci; Yeni ürün geliştirme ve gıda sanayinde inovasyonun önemini kavrar
2	İnovatif ürün geliştirme sürecini öğrenir
3	İnovatif ürünün maliyet analizini yapabilme becerisi kazanır
4	İnovatif gıda ürününün pazarlama sürecini kavrar
5	Gıda endüstrisinde firma ve girişimci açısından inovasyonun önemini anlar

Program Çıktıları *(Gıda Mühendisliği Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendiliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	2	2	2	3	2
PÇ2	2	2	1	4	2
PÇ3				3	2
PÇ4	1	1			
PÇ5				3	1
PÇ6	1	1	1	1	1
PÇ8	1	1		3	2
PÇ9	3	3	1	4	2
PÇ10	3	3	1	3	3
PÇ11	2	2	1	4	1
PÇ12	1	1	1	3	2