



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yeni Ürün Geliştirme							
Ders Kodu		FE436		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı lisans seviyesindeki öğrencilerin yeni ürün geliştirme sürecine ilişkin kavramsal ve uygulamaya yönelik bilgilerini zenginleştirmektir. Yeni ürün fikrinin yaratılmasından ürünün üretilip pazara sunulmasına kadar olan bütün aşamalar ele alınmakta ve yeni ürün geliştirme süreci boyunca kullanılan teknikler hakkında bilgiler verilmektedir							
Özet İçeriği		Yeni ürün geliştirme stratejileri, tasarım süreci, pazar araştırması ve teknik testler gibi kavramlardan bahsettikten sonra bir sektörde nasıl yeni bir ürün geliştirilebileceği konusunda tartışmalar yapılacaktır. Ayrıca başarılı ve başarısız ürün geliştirme projeleri ele alınıp değerlendirilecektir							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Didem Peren AYKAS ÇİNKILIÇ						

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	ANNACCHINO Mark A. (2003), New Product Development: From Initial Idea To Product Development, Elsevier, Butterworth Heinemann Publication
2	THOMAS Robert J. (1993), New Product Development: Managing and Forecasting for Strategic Success
3	KUMAR Sameer and Promma Phrommathed (2005), New Product Development: An Empirical Study of the Effects of Innovation Strategy, Organizational Learning and Market Conditions, Springer

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yeni ürün kavramı
2	Teorik	Yeni ürünün önemi
3	Teorik	İşletmeleri yeni ürün geliştirmeye iten nedenler
4	Teorik	Yeni ürün geliştirme sürecine ilişkin temel kavramlar
5	Teorik	Yeni ürün geliştirme sürecine etki eden faktörler
6	Teorik	Yeni ürün fikirlerinin oluşturulması
7	Teorik	Fikirlerin gözden geçirilmesi ve süzülmesi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Kavram geliştirme ve iç test
10	Teorik	Pazar analizi ve ekonomik analiz
11	Teorik	Prototip ürün ve pazar testi
12	Teorik	Ürünün pazara sunulması
13	Teorik	Yeni ürün ile sağlanan değer yaratımı
14	Teorik	Yeni ürün başarısızlık nedenleri
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
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 Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yeni ürün konusundaki temel kavramları değerlendirebilme
2	Yeni ürün geliştirme sürecini farklı boyutlarla ele alıp yorumlayabilme
3	Yeni ürün geliştirme sürecine etki eden sosyo-kültürel faktörleri irdeleyebilme
4	Yeni ürün geliştirme süreci ile ilgili farklı stratejileri analiz edebilme
5	Pazar analizi ve ekonomik analizi değerlendirebilme

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği 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	2	2
PÇ2	2	2	1	1	1
PÇ4	1	1			
PÇ6	1	1	1	1	1
PÇ8	1	1			1
PÇ9	3	3	1	1	1
PÇ10	3	3	1	1	1
PÇ11	2	2	1	1	1
PÇ12	1	1	1	1	1

