

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gıda Endüstrisinde Ürün Geliştirme	5110160	Güz	3+0	3	5
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı doktora öğrencilerine gıda endüstrisi açısından yeni ürün geliştirmenin önemini öğretmek ve ürün geliştirme stratejileri hakkında bilgi vermektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Yeni ürün geliştirmenin gıda sanayindeki önemini kavrar. 2. Ürün geliştirme aşamalarını ve gıda sanayi için yeni ürün geliştirmeyi öğrenir. 3. Geliştirilen ürün için pazarlama stratejilerini öğrenir.				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, Dünyada ve Türkiye'de gıda endüstrisi, gıda endüstrisi açısından yeni ürün geliştirmenin önemi, gıda endüstrisinde yeni ürün tasarımı ve ürün geliştirme stratejileri, ürün geliştirmede tüketici eğilimleri ve talepleri, yeni ürün geliştirme öncesi aşaması, ürün geliştirme aşaması, geliştirilen ürünün test edilmesi aşaması, pilot üretim, etiket hazırlanması, pazarlama ve üretim planlarının gözden geçirilmesi, son üretim ve pazara sunum konuları anlatılacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Dünyada ve Türkiye'de gıda endüstrisi				
2	Gıda endüstrisi açısından yeni ürün geliştirmenin önemi				
3	Gıda endüstrisinde yeni ürün tasarımı ve ürün geliştirme stratejileri				
4	Ürün geliştirmede tüketici eğilimleri ve talepleri				
5	Yeni ürün geliştirme öncesi aşaması (Yeni ürün fikirlerinin değerlendirilmesi, tüketici istek ve gereksinimlerinin araştırılması)				
6	Yeni ürün geliştirme öncesi aşaması (ürün tanımlama ve ayrıntılı teknik değerlendirme, takım çalışması ve proje yönetimi)				
7	Ara Sınav				
8	Ürün geliştirme aşaması (Ürün tasarımı, üretim süreci tasarımı, kalite sistemi tasarımı)				
9	Ürün geliştirme aşaması (Yeni ürün konseptleri çalışma sonuçlarının değerlendirilmesi ve döçümante edilmesi, prototip ürünün belirlenmesi ve tasarımı)				
10	Geliştirilen ürünün test edilmesi aşaması (Ürün spesifikasyonlarının belirlenmesi, formülasyon, ingredientler ve fonksiyonel özellikleri; Prototip ürün özelliklerinin belirlenmesi, formülasyonu, işlem optimizasyonu)				
11	Pilot üretim (Prototip üründe deney tasarımı, kritik kontrol noktalarının belirlenmesi, prototip ürün üretimin gerçekleştirilmesi, paketlenme, raf ömrü, ürün performans testleri)				
12	Prototip ürünün değerlendirilmesi; Ingredientspesifikasyonları, yasal mevzuat, etiketleme				
13	Son ürünün üretimi, tüketici testleri, pazarlama stratejileri, son ürünün raf ömrünün ve güvenilirliğinin tespiti				
14	Ambalaj seçimi ve etiket tasarımı, piyasaya sunumu ve dağıtımı				
Genel Yeterlilikler					
1. Yeni ürün geliştirme tekniklerini ve 2. Geliştirilen ürün için pazarlama stratejilerini öğrenebilir.					
Kaynaklar					
1. Anonim, (2009)ö. <i>Inovasyon yönetimi</i> . İstanbul Sanayi Odası Kalite ve Teknoloji İhtisas Kurulu (İSO-KATEK) 2. Anonim, (2009). <i>Ürün Geliştirme Klavuzu</i> . İstanbul Sanayi Odası Kalite ve Teknoloji İhtisas Kurulu (ISO-KATEK) 3.Campbell-Platt, G.,(2009). <i>Product development</i> .Foodscienceand Technology.5. Üçüncü, M., 2002. Süt Teknolojisi					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					
Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU									
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
ÖÇ1	3	4	4	4	3	1	3	3	1
ÖÇ2	4	5	5	4	4	2	4	4	2
ÖÇ3	4	5	5	4	5	2	3	5	3
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları									
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
Gıda Endüstrisinde Ürün Geliştirme	4	5	5	4	4	2	3	4	2