

İndirilme Tarihi

10.02.2026 14:39:42

GMS508 - GASTRONOMİDE ÜRÜN GELİŞTİRME - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Gastronomi alanında, inovasyon ve yeni ürün geliştirmenin çağdaş, rekabetçi organizasyonların hayatta kalmaları için ne kadar önemli olduğu bilincinin içselleştirilmesi; bu konuda gerekli teorik bilgilerin verilmesi.

Dersin İçeriği

Gastronomi alanında, inovasyon ve yeni ürün geliştirme olanaklarını bilimsel çerçevede incelemek.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ürün Geliştirme, Prof. Dr. Asım Kurtoğlu

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretim Yöntemleri

Yüzyüze ve sözlü anlatım

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Önceden okunacak materyallere hazırlık yapılmalı ve gerekli okumalar yapılmalıdır

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yoktur

Dersin Verilişi

Konu anlatımı, görsel ve sözel anlatım

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Günay Erol

Program Çıktısı

- Ürün geliştirmede bilimsel araştırma yapma becerisi kazanır.
- Gastronomide ürün geliştirme süreçleri ve süreçler üzerinde analiz yapma hakkında bilgi sahibi olur
- Gastronomide ürün geliştirme ile ilgili bilimsel yenilikleri izlemeyi, yeni ürün geliştirmeyi ve ilgili alanlarda bilimsel çözümleme yapmayı öğrenir
- Gastronomide ürün geliştirme ile ilgili yabancı makaleleri ve yayınları incelemeyi, çözümlemeyi ve bu konu hakkında yazım tekniklerine hakim olur.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim	
		Laboratuvar	Metodları
		Teorik	Uygulama
1	Pazarlama ilkeleri ve Ürün ilişkisi, pazarlama kavramı, pazarlama karması, hizmet ve yiyecek içecek pazarlaması karması elemanları Kaynak. Kozak, N. Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Ürün geliştirme ve yeni ürün geliştirme kavramları
2	Önceden hazırlanılacak kaynak ve konu: ürün geliştirme süreci Kaynak: Cengiz, E., Ayyıldız, H., & Kırkbir, F. (2010). YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME SÜRECİNDE AŞAMA-EŞİĞİ YÖNTEMİYLE SÜREÇ PERFORMANS DEĞERLEMESİ. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7(1), 435-452.	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Ürün geliştirme süreci ve bilimsel yaklaşımlar
3	Konu: Ürün geliştirme süreci ve yiyecek içekte ürün geliştirme ilişkisi Kaynak. Nikolaos Tzokas, Erik Jan Hultink, Susan Hart, Navigating the new product development process, Industrial Marketing Management, Volume 33, Issue 7, 2004	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik makale incelemesi ve çözümleme
4	Ön Hazırlık, Gastronomide ürün geliştirme makale incelemesi örneği Kaynak: Nathalie Stampfli , Michael Siegrist & Hans Kastenholtz (2010) Acceptance of nanotechnology in food and food packaging: a path model analysis, Journal of Risk Research, 13:3, 353-365,	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik İngilizce makale incelemesi ve çözümleme

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları	
5	Örnek makale incelemesi ve çözümleme, Önceden hazırlanılacak kaynak R. J. Harrington & M. C. Ottenbacher (2013) Managing the Culinary Innovation Process: The Case of New Product Development, Journal of Culinary Science & Technology, 11:1, 4-18	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik İngilizce makale incelemesi ve çözümleme	
6	Dünyada güncel yeni gastronomik ürünler: derse hazırlık web siteleri ve yeni gastronomik ürünler üzerine inceleme	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik makale araştırması ve sunumu	
7	Gastronomide ürün geliştirme makale örneği Kaynak: Rudder, A., Ainsworth, P. and Holgate, D. (2001), "New food product development: strategies for success?", British Food Journal, Vol. 103 No. 9, pp. 657-671. https://doi.org/10.1108/00070700110407012	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik makale araştırması ve sunumu	
8		Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Ara Sınav	
9	AGstronomide güncel ürün geliştirme süreci ve makale incelemesi. Kaynak: Michael Ottenbacher & Robert J. Harrington (2007) The Culinary Innovation Process, Journal of Culinary Science & Technology, 5:4, 9-35,	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik İngilizce makale incelemesi ve çözümleme	
10	GAstronomide Ürün geliştirme süreci ve yeni ürün geliştirme, mevcut ürün geliştirmeye yönelik örnekler içeren makale hazırlığı ve incelemesi temel kaynaklar: Kaynak. Kozak, N. Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık Rudder, A., Ainsworth, P. and Holgate, D. (2001), "New food product development: strategies for success?", British Food Journal, Vol. 103 No. 9, pp. 657-671. https://doi.org/10.1108/00070700110407012 Ulema, Ş. Yiyecek İçecek pazarlaması içinde yiyecek içecek ürün geliştirme, Detay Yayıncılık.	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik makale araştırması ve sunumu	
11	GAstronomide Ürün geliştirme süreci ve yeni ürün geliştirme, mevcut ürün geliştirmeye yönelik örnekler içeren makale hazırlığı ve incelemesi temel kaynaklar: Kaynak. Kozak, N. Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık Rudder, A., Ainsworth, P. and Holgate, D. (2001), "New food product development: strategies for success?", British Food Journal, Vol. 103 No. 9, pp. 657-671. https://doi.org/10.1108/00070700110407012 Ulema, Ş. Yiyecek İçecek pazarlaması içinde yiyecek içecek ürün geliştirme, Detay Yayıncılık.	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik makale araştırması ve sunumu	
12	GAstronomide Ürün geliştirme süreci ve yeni ürün geliştirme, mevcut ürün geliştirmeye yönelik örnekler içeren makale hazırlığı ve incelemesi temel kaynaklar: Kaynak. Kozak, N. Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık Rudder, A., Ainsworth, P. and Holgate, D. (2001), "New food product development: strategies for success?", British Food Journal, Vol. 103 No. 9, pp. 657-671. https://doi.org/10.1108/00070700110407012 Ulema, Ş. Yiyecek İçecek pazarlaması içinde yiyecek içecek ürün geliştirme, Detay Yayıncılık.	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik makale araştırması ve sunumu	
13	GAstronomide Ürün geliştirme süreci ve yeni ürün geliştirme, mevcut ürün geliştirmeye yönelik örnekler içeren makale hazırlığı ve incelemesi temel kaynaklar: Kaynak. Kozak, N. Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık Rudder, A., Ainsworth, P. and Holgate, D. (2001), "New food product development: strategies for success?", British Food Journal, Vol. 103 No. 9, pp. 657-671. https://doi.org/10.1108/00070700110407012 Ulema, Ş. Yiyecek İçecek pazarlaması içinde yiyecek içecek ürün geliştirme, Detay Yayıncılık.	Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide ürün geliştirmeye yönelik makale araştırması ve sunumu	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları Teorik	
14	GAstronomide Ürün geliştirme süreci ve yeni ürün geliştirme, mevcut ürün geliştirmeye yönelik örnekler içeren makale hazırlığı ve incelemesi temel kaynaklar: Kaynak. Kozak, N. Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık Rudder, A., Ainsworth, P. and Holgate, D. (2001), "New food product development: strategies for success?", British Food Journal, Vol. 103 No. 9, pp. 657-671. https://doi.org/10.1108/00070700110407012 Ulema, Ş. Yiyecek İçecek pazarlaması içinde yiyecek içecek ürün geliştirme, Detay Yayıncılık.		Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Genel değerlendirme ve tartışma
15	Genel tartışma ve değerlendirme		Anlatma ve Tartışma Yöntemi	Gastronomide geliştirilebilecek ürünlere yönelik tartışma
16			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
17			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
18			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
19			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
20			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
21			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
22			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
23			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
24			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
25			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	
26			Anlatma ve Tartışma Yöntemi	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim			Uygulama
		Laboratuvar	Metodları	Teorik	
27			Anlatma ve Tartışma Yöntemi		
28			Anlatma ve Tartışma Yöntemi		
29			Anlatma ve Tartışma Yöntemi		

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	3	14,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Ara Sınav Hazırlık	6	1,00
Final Sınavı Hazırlık	6	1,00
Araştırma Sunumu	2	6,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00
İnceleme/Anket Çalışması	1	6,00
Tartışmalı Ders	14	2,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10
Ö.Ç. 1	4	2	2	2	2		2	3		
Ö.Ç. 2	4	3	2	2	3		2	2		
Ö.Ç. 3	3	3	3	3	3		3	2		
Ö.Ç. 4	2	4	2	2	2		3	4		

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.Ç. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.Ç. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.Ç. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- Ö.Ç. 1 :** Ürün geliştirmede bilimsel araştırma yapma becerisi kazanır.
- Ö.Ç. 2 :** Gastronomide ürün geliştirme süreçleri ve süreçler üzerinde analiz yapma hakkında bilgi sahibi olur
- Ö.Ç. 3 :** Gastronomide ürün geliştirme ile ilgili bilimsel yenilikleri izlemeyi, yeni ürün geliştirmeyi ve ilgili alanlarda bilimsel çözümleme yapmayı öğrenir
- Ö.Ç. 4 :** Gastronomide ürün geliştirme ile ilgili yabancı makaleleri ve yayınları incelemeyi, çözümlemeyi ve bu konu hakkında yazım tekniklerine hakim olur.