

GMS508 - PRODUCT DEVELOPMENT IN GASTRONOMY - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

General Info

Objectives of the Course

Innovation in the field of gastronomy, awareness of how important innovation and new product development are for modern, competitive organizations to survive; the necessary theoretical knowledge in this subject.

Course Contents

Examine the possibilities of innovation and new product development in the field of gastronomy in a scientific framework.

Recommended or Required Reading

Ürün Geliştirme, Prof. Dr. Asım Kurtoğlu

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Face to face and oral presentation

Recommended Optional Programme Components

materials should be prepared and necessary readings should be done

Instructor's Assistants

None for the course

Presentation Of Course

visual and verbal expression

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. Günay Erol

Program Outcomes

1. Gains the ability to conduct scientific research in product development
2. Will be able to define and evaluate activities and relationships in gastronomy related fields, identify problems, model and make comments.
3. Learn to follow scientific innovations related to product development in gastronomy, develop new products and conduct scientific analysis in related fields.
4. Examines and analyzes English articles and publications on product development in gastronomy and masters writing techniques on this subject.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Pazarlama ilkeleri ve Ürün ilişkisi, pazarlama kavramı, pazarlama karması, hizmet ve yiyecek içecek pazarlaması karması elemanları Kaynak. Kozak, N. Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık		Explaining and Discussing Method	Product development and new product development concepts	
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.		Explaining and Discussing Method	Product development process and scientific approaches	
3	Konu: Ürün geliştirme süreci ve yiyecek içecekte 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		Explaining and Discussing Method	Article review and analysis on product development in gastronomy	

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,	Explaining and Discussing Method	Article review and analysis in English on product development in gastronomy
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	Explaining and Discussing Method	Article review and analysis in English on product development in gastronomy
6	Dünyada güncel yeni gastronomik ürünler: derse hazırlık web siteleri ve yeni gastronomik ürünler üzerine inceleme	Explaining and Discussing Method	Article research and presentation on product development in gastronomy
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	Explaining and Discussing Method	Article research and presentation on product development in gastronomy
8		Explaining and Discussing Method	Mid-term exam
9	GAstronomide 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,	Explaining and Discussing Method	Article review and analysis in English on product development in gastronomy
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.	Explaining and Discussing Method	Article research and presentation on product development in gastronomy
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.	Explaining and Discussing Method	Article research and presentation on product development in gastronomy

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical Practise
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.	Explaining and Discussing Method	Article research and presentation on product development in gastronomy
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.	Explaining and Discussing Method	Article research and presentation on product development in gastronomy
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.	Explaining and Discussing Method	General evaluation and discussion
15	Genel tartışma ve değerlendirme	Explaining and Discussing Method	Discussion on products that can be developed in gastronomy
16		Explaining and Discussing Method	
17		Explaining and Discussing Method	
18		Explaining and Discussing Method	
19		Explaining and Discussing Method	
20		Explaining and Discussing Method	
21		Explaining and Discussing Method	
22		Explaining and Discussing Method	
23		Explaining and Discussing Method	
24		Explaining and Discussing Method	
25		Explaining and Discussing Method	
26		Explaining and Discussing Method	
27		Explaining and Discussing Method	
28		Explaining and Discussing Method	
29		Explaining and Discussing Method	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
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

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YÜKSEK LİSANS - TEZLİ) X Learning Outcome Relation

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10
L.O. 1	4	2	2	2	2		2	3		
L.O. 2	4	3	2	2	3		2	2		
L.O. 3	3	3	3	3	3		3	2		
L.O. 4	2	4	2	2	2		3	4		

Table :

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