

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
GIDA TASARIMI	GMS2213701	Bahar Dönemi	2+0	2	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı gıda tasarımı ile ilgili temel kavramların öğretilmesi, endüstriyel gıda ve gıda servisi tasarımı konularında uygulamalı araştırma ve tasarım çalışmalarını yürütülmesidir. Ayrıca tasarım prensiplerinin gıda üzerinde uygulanarak yenilikçi gıda projeleri üretilmesi amaçlanmaktadır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Gıda Tasarımı ile ilgili temel kavramların açıklanması,Gıda Tasarımı alt dalları (Servis Tasarımı, Ambalaj Tasarımı, Mekan Tasarımı, vb.) Endüstriyel Gıda Tasarımı hakkında temel kavramların açıklanması ,Gıda kültürü ve Tarihi araştırma ve sunum yöntemlerinin anlatılması,,Kültürel gıda üzerine uygulamalı araştırma çalışmalarının yapılması,Kültürel gıda üzerine yapılan araştırmaların grafiksel anlatımı ve sunumla sonuçlandırılması ,Gıda tasarımı üzerine uygulamalı proje taslaklarının oluşturulması ,Tasarım projesi geliştirme ödevi ,Gıda hakkında tasarım odaklı düşünce projesi ,Endüstriyel gıda tasarımı konseptlerinin incelenmesi ,Gıda tasarımı alt dallarından biri üzerine (servis tasarımı) örnek proje hazırlanması ,Gıda tasarımı alt dallarından biri üzerine (mekan tasarımı) örnek proje hazırlanması,Gıda servisi ve ambalaj tasarımlarının incelenmesi ,Görsel proje sunumu hazırlama teknikleri,Proje sunumları; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Temel tasarım kavramlarını ve tasarım odaklı düşünme yöntemlerini açıklar.				19, 9	
Tasarım ilke ve elemanlarını gıda kavramı üzerinde uygulamaya çalışır.				19, 9	
Gıda konusu üzerinde inovatif uygulamalı proje hazırlar.				10, 19, 9	
Gıda kavramı üzerinde uygulanabilecek görsel sunum tekniklerini açıklar.				10, 9	
Servis tasarımı ve endüstriyel gıda tasarımı kavramlarını örnekleriyle açıklar.				10, 9	
Endüstriyel gıdalar için uygulamalı sunum ve ambalaj tasarımı geliştirir.				10, 9	E
Öğretim Yöntemleri	10: Tartışma Yöntemi, 19: Beyin Fırtınası Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	E: Ödev				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Gıda Tasarımı ile ilgili temel kavramların açıklanması				
2	Gıda Tasarımı alt dalları (Servis Tasarımı, Ambalaj Tasarımı, Mekan Tasarımı, vb.) Endüstriyel Gıda Tasarımı hakkında temel kavramların açıklanması				
3	Gıda kültürü ve Tarihi araştırma ve sunum yöntemlerinin anlatılması,				
4	Kültürel gıda üzerine uygulamalı araştırma çalışmalarının yapılması				
5	Kültürel gıda üzerine yapılan araştırmaların grafiksel anlatımı ve sunumla sonuçlandırılması				
6	Gıda tasarımı üzerine uygulamalı proje taslaklarının oluşturulması				
7	Tasarım projesi geliştirme ödevi				
8	Gıda hakkında tasarım odaklı düşünce projesi				
9	Endüstriyel gıda tasarımı konseptlerinin incelenmesi				
10	Gıda tasarımı alt dallarından biri üzerine (servis tasarımı) örnek proje hazırlanması				
11	Gıda tasarımı alt dallarından biri üzerine (mekan tasarımı) örnek proje hazırlanması				
12	Gıda servisi ve ambalaj tasarımlarının incelenmesi				
13	Görsel proje sunumu hazırlama teknikleri				
14	Proje sunumları				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar

Öğretim elemanı kendi hazırladığı ders kaynaklarını paylaşmaktadır.