

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri
Ders Adı : Pasta Yapım Teknikleri
Dersin Sınıf Düzeyi : 12. Sınıf
Modül/Kazanım Adı: Yeni Pastane Ürünleri Tasarlama
Konu : Yeni Yapılan Ürünün Tadıma Sunulmaı
Konu Tarihi Aralığı : 11-15 Mayıs 2020
Ders Öğretmenleri : Rabia Erçin

Mayıs 2020, İstanbul

YENİ YAPILAN ÜRÜNÜN TADIMA SUNULMASI



Tadım öncesinde tüketicilerin ürünün genel olarak beğenilmesine ilişkin görüşleri ile tadım sonrasındaki yorumları arasında anlamlı bir fark vardır. Bu fark gözetilerek ürün çeşitleri hakkında daha sağlıklı karar verilebilir.

Yeni Tasarlanan Ürünün Tadıma Sunulmasının Önemi

Hızla gelişen teknolojik gelişim ve gün geçtikçe artan rekabetçi piyasa ortamı yeni ürün geliştirmeyi zorunlu hale getirmektedir. Ekonomik gelişme için müşterilerin ve uzman kişilerin beğenisi ile tasarlanan ürünün daha çok kazanç getireceği muhakkaktır. Dolayısıyla tadım öncesinde tüketicilerin ürünün genel olarak beğenilmesine ilişkin görüşleri ile tadım sonrasındaki yorumları arasında anlamlı bir fark vardır. Bu fark gözetilerek ürün çeşitleri hakkında daha sağlıklı karar verilebilir. Bu da firmaların kendilerini yenileyebilmeleri ve büyümeleri kazançlarını artırmaları açısından dan çok önemlidir. Pasta tarifeleri geliştirilirken hazırlanan ürünlerin değerlendirilmesi gerekir. Reçeteler seçilen panelistler tarafından “lezzet, kıvam, pişmişlik, renk, sunum” gibi özelliklere göre değerlendirilmelidir.

Değerlendirme Ortamının Hazırlanması

Yapılacak olan değerlendirmelerde tadımcıların buldukları ortam çok önemlidir. Ortamın ısı, ışık, gürültü, nem, havalandırma vb. özellikleri kişilerin sağlıklı bir değerlendirme de bulunmasını etkileyecektir. Ayrıca kişilerin doygunluk tokluk ve fizyolojik rahatsızlıkları, yapılacak değerlendirmede önemli rol oynamaktadır. Sağlıklı bir değerlendirme için tadımcıların rahat bir ortamda bulunması sağlanmalıdır.

Tadımcı Grup ve Özellikleri



Hazırlanan yemeklerin kıvam, Őekil, renk ve lezzet yönünden değerlendirilmesi gerekmektedir. Yemeklerin tadıma sunulması aŐamasında yemeği değerlendirecek olan grubun özellikleri de oldukça önemli bir konudur. Yeni tasarlanan yemeklerin sağlıklı değerlendirilebilmesi yemeği değerlendirecek olan grubun özellikleriyle yakından ilgilidir.

Tadımcılar müşteri hedef kitlesi dikkate alınarak seçilmeli. Ayrıca konusunda uzman ve mesleki yeterli bilgi birikimine sahip kişilerden tercih edilmelidir. Çünkü bu kişilerin değerlendirmeleri yapılacak olan üretimi dolayısıyla ekonomik gelişme için önemli bir faktördür.