



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Süt ve Ürünlerinde Duyusal Analizler							
Ders Kodu		SU252		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	98 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Süt ve ürünlerinde duyusal kalite karakteristiklerini, üretimin değişik aşamalarında kullanılan duyusal test yöntemleri hakkında öğrenciyi bilgilendirmek							
Özet İçeriğı		Gıda kalitesi ve gıda kalite karakteristikleri, duyusal testin tarihsel gelişimi, duyusal test kullanım amaçları, panelist seçimi ve panel oluşturma, panel örneklerinin hazırlanması, duyusal test yöntemleri, farklılık testleri kalite-kantite testleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Kemalettin AĞIZAN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. Tomris Altuğ, T, Elmacı, Y. 2011. Sidas Medya Ltd. Şti. İzmir. ISBN:978 9944 5660 8 7
2	Duyusal Test Teknikleri. Milli Eğitim bakanlığı ders notları. 2014. http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Duyusal%20Test%20Teknikleri.pdf
3	Duyusal değerlendirmede sonuca güveni etkileyen faktörler. Gönül, M. 1983. Gıda Dergisi, No:6. Kasım-Aralık, 287-295.
4	Öğretim Elemanı Ders Notları (Öğr.Gör.Dr. Engin YARALI)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda kalite karakterisitkleri
	Uygulama	Gıdalardaki kalite özelliklerini kramer çemberinde inceleme
2	Teorik	Gıdanın görünüş, kinestetik ve lezzet özellikleri
	Uygulama	Çeşitli gıdalarda görünüş, kinestetik ve lezzet özelliklerini inceleme
3	Teorik	Duyusal testin tarihsel gelişimi ve duyusal testin kullanım amaçları
	Uygulama	Duyusal testin kullanım amaçlarını inceleme
4	Teorik	Panel lideri ve panelist seçimi
	Uygulama	Panel lideri ve panelist seçimi
5	Teorik	Panelistlerin kararını etkileyen faktörler
	Uygulama	Panelist kararını etkileyen psikolojik ve fizyolojik etkenleri inceleme
6	Teorik	Dört temel tadın tanımlanması
	Uygulama	Dört temel tadı belirleme
7	Teorik	Panel örneklerinin hazırlanması
	Uygulama	Çeşitli gıdalarda örnek hazırlama
8	Teorik & Uygulama	Arar Sınav
9	Teorik	Duyusal analiz yöntemleri
	Uygulama	Amaca uygun duyusal test yöntemini belirleme
10	Teorik	Tek örnekli değerlendirme. Farklılık testleri
	Uygulama	Tek örnekli değerlendirme testini uygulama
11	Teorik	İkili test. İkili-üçlü test, Eşlenmiş kıyaslama testi
	Uygulama	İkili test, ikili-üçlü test ve eşlenmiş kıyaslama testi yapma
12	Teorik	Üçgen test. kalite-kantite testleri
	Uygulama	Üçgen testi inceleme
13	Teorik	Sıralama ve puanlama testleri
	Uygulama	Sıralama ve puanlama testlerini pratik olarak uygulama
14	Teorik	Hedonik skala testi. Profil testleri



14	Uygulama	Profil testi uygulama ve test sonuçlarını grafiğe aktarma
15	Teorik	Doku ve lezet profil testleri. Robinson ambalaj testi
	Uygulama	Doku ve lezet profil testlerini inceleme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	1	14
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Okuma	22	0	2	44
Bireysel Çalışma	12	0	2	24
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yükü (Saat)				98
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gıda kalite karakteristiklerini bilir
2	Duyusal analiz için panelist seçme kriterlerini bilir
3	Panel örneklerinin hazırlanmasını bilir
4	Duyusal test yöntemlerini bilir
5	Duyusal testlere ait rapor hazırlar

Program Çıktıları (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1			3	4	
PÇ2				5	3
PÇ4	5				
PÇ6					4
PÇ10	3	3	4	5	
PÇ11	3	3	4	5	
PÇ13	4	4			

