



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Duyusal Kalite Analizleri								
Ders Kodu	KGK170			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	78 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıda üretiminin değişik aşamalarında kullanılan duysal test yöntemleri hakkında bilgi vermek, Bir işletmede duysal değerlendirme ile ilgili bir programını başlatma ve yürütme yeteneğini kazandırmaktır.								
Özet İçeriği	Bu derste gıdaların duysal özellikleri, duysal değerlendirmenin tanımı ve tarihçesi, gıda endüstrisinde duysal değerlendirmenin kullanım alanları, duysal değerlendirme için başlıca gereksinimler-duysal analiz laboratuvarı, panelistlerin seçimi, testlerin organizasyonu, duysal test teknikleri-farklılık testleri, çoklu kıyaslama testleri, tercih testleri, kalite derecelendirme skalaları, tanımlayıcı metotlar-lezzet profil analizi, doku profil analizi, tüketici çalışmalarında duysal değerlendirme, gıda üretim sistemi içerisinde duysal değerlendirme amacı ile program tasarımı ve başlatılması gibi konular ele alınmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. İsmail BÖLÜK								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Onoğur A., Elmacı, Y. (2011). Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. 2. Baskı. Sidas Medya, İzmir.
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda kalitesi ve duysal kalite karakteristikleri
2	Teorik	Duyusal değerlendirmenin tanımı, tarihçesi, önemi ve gıda sanayiinde kullanım amaçları
3	Teorik	Duyusal değerlendirmede insan duysularının enstrüman olarak kullanılması, duysal algılama zinciri, duysal değerlendirmede kullanılan tekniklerin sınıflandırılması
4	Teorik	Duyusal değerlendirme laboratuvarı, ürün ve panel kontrolleri
5	Teorik	Duyusal değerlendirmede panelist seçimi ve panel büyüklüğünü etkileyen faktörler
6	Teorik	Duyusal değerlendirmede panelistlerin kararlarını etkileyen faktörler
7	Teorik	Farklılık Testlerinin Sınıflandırılması- "A"- "A değil" testi, Kontrolde farklılık testi
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Sıralama testi, Puanlama testi.
10	Teorik	Duyusal değerlendirmede kullanılan skalalar
11	Teorik	Tanımlayıcı Duyusal Analiz Teknikleri- Lezzet Profil Analizi
12	Teorik	Doku Profili Analizi
13	Teorik	Duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılması
14	Teorik	Gıda üretim tesislerinde duysal analiz dizaynı ve uygulamaları
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	1	28
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			78
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Gıdaların duysal özelliklerinin gıda kalitesi açısından önemini kavrama
2	Gıdaları satın almada tüketicilerin duysal tercihlerinin önemini kavrama
3	Duysal analiz için panelist eğitim yeteneğini kazanma
4	Laboratuvarda duysal analiz yapma yeteneğini kazanma
5	Duysal analiz için panelist seçme yeteneğini kazanma

**Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)**

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ5	5	4	5	5	5
PÇ6	5	5	4	4	5
PÇ7	5	4	4	5	5
PÇ8	5	5	4	5	4
PÇ9	4	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	4	5
PÇ11	4	4	4	5	4
PÇ12	5	5	5	5	5

