



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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 duyusal test yöntemleri hakkında bilgi vermek, Bir işletmede duyusal değerlendirme ile ilgili bir programını başlatma ve yürütme yeteneğini kazandırmaktır.							
Özet İçeriğı		Bu derste gıdaların duyusal özellikleri, duyusal değerlendirmenin tanımı ve tarihçesi, gıda endüstrisinde duyusal değerlendirmenin kullanım alanları, duyusal değerlendirme için başlıca gereksinimler-duyusal analiz laboratuvarı, panelistlerin seçimi, testlerin organizasyonu, duyusal test teknikleri-farklılık testleri, çoklu kıyaslama testleri, tercih testleri, kalite derecelendirme skalaları, tanımlayıcı metotlar-lezzet profil analizi, doku profil analizi, tüketici çalışmalarında duyusal değerlendirme, gıda üretim sistemi içerisinde duyusal 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	70

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 duyusal kalite karakteristikleri
2	Teorik	Duyusal değerlendirmenin tanımı, tarihçesi, önemi ve gıda sanayiinde kullanım amaçları
3	Teorik	Duyusal değerlendirmede insan duyularının enstrüman olarak kullanılması, duyusal algılama zinciri, duyusal 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, Kontrolardan 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 duyusal 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 eğitme yeteneğini kazanma
4	Laboratuvarda duysal analiz yapma yeteneğini kazanma
5	Duysal analiz için panelist seçme yeteneğini kazanma

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve temel mühendislik konularında yeterli altyapıya sahip olma; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilmek.
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme becerisine sahip olmak.
3	Alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli olan modern teknikleri, araçları ve bilişim teknolojilerini belirleme ve etkin kullanabilmek.
4	Alanı ile ilgili uygulamalarda öngörülmeven durumlarla karşılaştığında çözüm üretebilme, takımlarda sorumluluk alabilme veya bireysel çalışma yapabilmeye becerisi ile donatılmış olmak.
5	Etkili iletişim kurma tekniklerine hâkim ve alanındaki yenilikleri takip edebilecek düzeyde bir yabancı dil bilgisine sahip olmak.
6	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi kazandırmak.
7	Tarihi değerlere saygılı, sosyal sorumluluk, evrensel, toplumsal ve mesleki etik bilincine sahip olmak.
8	İş güvenliği, işçi sağlığı ve çevre koruma bilgisi ve bilincine sahip olmak.
9	Alanının gerektirdiği temel düzeyde bilgisayar yazılım ve donanımlarını kullanabilme becerisi kazandırmak.
10	Sanayi ve hizmet sektöründeki üretim süreçlerini yerinde inceleyerek uygulama becerisi kazandırmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	4	3	4	4
PÇ2	4	3	4	4
PÇ3	4	3	4	4
PÇ4	4	3	4	4
PÇ5	4	3	4	4
PÇ6	4	3	4	4
PÇ7	4	3	4	4
PÇ8	4	3	4	4
PÇ9	4	3	4	4
PÇ10	4	3	4	4

