



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
ÇİNE MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Gıdalarda Duyusal Analizler								
Ders Kodu	GT258			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilere gıdaların duyusal kalite karakteristiklerini, üretiminin değişik aşamalarında kullanılan duyusal test yöntemleri hakkında bilgi vermektir.								
Özet İçeriği	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	N/A								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Engin YARALI								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. Tomris Altuğ, T, Elmacı, Y. 2011. Sidas Medya Ltd. Şti. İzmir. ISBN:978 9944566087.
2	Milli Eğitim bakanlığı ders notları. Duyusal Test Teknikleri. 2014. http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/kursprogramlari/gida/m_ouduller/DuyusalTestTeknikleri.pdf .
4	Duyusal değerlendirmede sonuca güveni etkileyen faktörler. Gönül, M. 1983. Gıda Dergisi, No:6. Kasım - Aralık, 287-295.
5	Öğretim Elemanı Ders Notları (Öğr.Gör.Dr.Engin YARALI)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda kalite karakteristikleri
2	Teorik	Gıdanın görünüş, kinestetik ve lezzet özellikleri
3	Teorik	Duyusal testin tarihsel gelişimi ve duyusal testin kullanım amaçları
4	Teorik	Panel lideri ve panelist seçimi
5	Teorik	Panelistlerin kararını etkileyen faktörler
6	Teorik	Dört temel tadın tanımlanması
7	Teorik	Panel örneklerinin hazırlanması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Duyusal analiz yöntemleri
10	Teorik	Tek örnekli değerlendirme. Farklılık testleri
11	Teorik	İkili test. İkili-üçlü test, Eşlenmiş kıyaslama testi.
12	Teorik	Üçgen test. kalite-kantite testleri.
13	Teorik	Sıralama ve puanlama testleri
14	Teorik	Hedonik skala testi. Profil testleri
15	Teorik	Doku ve lezzet profil testleri. Robinson ambalaj testi.
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	3	0	14	42
Ödev	3	0	5	15
Okuma	3	0	5	15
Kısa Sınav	1	0	1	1
Ara Sınav	1	0	1	1



Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
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 kavrar
2	Duysal analiz için panelist seçme ve panelist eğitimini bilir
3	Gıdaları satın almada tüketicilerin duysal tercihlerinin önemini kavrar
4	Panel örneklerinin hazırlanmasını bilir
5	Duysal test yöntemlerini bilir
6	Duysal test sonuçlarını raporlamayı bilir

Program Çıktıları (Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi Programı)

1	Gıda ürünleri ile ilgili konularda temel bilgilere sahip olma
2	Gıda ürünlerinde üretim ve hijyen, muhafaza, mikrobiyoloji, kalite kontrolü ve analizi konularına hakim olma
3	Laboratuarda çalışma ve laboratuvar malzemelerini kullanabilme bilgisi, becerisi ve disiplinine sahip olma
4	Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirme.
5	Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanma
6	Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket etme
7	Çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

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

	ÖÇ1	ÖÇ3	ÖÇ5
PÇ1	5		4
PÇ2		3	

