



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Hayvansal Gıdalarda Sensory Analizleri							
Ders Kodu		VBH556		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	1	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Hayvansal gıdalarda yapılan sensory (duyusal) analizlerin öğretilmesi							
Özet İçeriği		Sensory analiz çeşitlerinin ve yapılaş şekillerinin öğretilmesi							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Varham and Sutherland, Meat and Meat Products.
2	Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş
2	Teorik	Duyusal değerlendirmenin tanımı ve özellikleri
3	Teorik	Duyusal değerlendirmede kullanılan duyu organları, duyular ve şekillenişleri
4	Teorik	Koku ve tat
5	Teorik	Lezzet ve aroma
6	Teorik	Tekstür
7	Teorik	Panel oluşumu
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Panelistler ve eğitimleri
10	Teorik	Duyusal analizlerde kullanılan temel testler
11	Teorik	İkili karşılaştırma testi
12	Teorik	Triangle (üçgen) testi
13	Teorik	Hedonic scale rating test
14	Teorik	Testlerin değerlendirilmeleri
15	Teorik	Tartışma
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	14	0	1	14
Okuma	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	21	1	22
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	Duyusal niteliklerin tanımlarının ve özelliklerinin öğrenilmesi
2	Test paneli ve panelist tanımlarının kavranılması.



3	Sensory analiz çeşitlerinin ve yapılış şekillerinin anlaşılması
4	Duyusal analiz sonuçlarının değerlendirilmesinin öğrenilmesi
5	Konu ile ilgili bilgisini artıracak kaynakları belirleyip kullanmak

Program Çıktıları (Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Yüksek Lisans Programı)

1	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi çalışma alanı ile ilgili uzmanlık düzeyinde geliştirilmiş bilgilere sahip olur (Bilgi)
2	Başta halk sağlığı olmak üzere Gıda Hijyeni ve Teknolojisi ile ilişkili disiplinler arası etkileşimi kavrayarak tanımlar (Bilgi)
3	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi alanında edinmiş olduğu bilgileri kullanarak, uzmanlık gerektiren sorunlara çözüm önerileri getirir (Beceri)
4	Alanı ile ilgili edindiği bilgileri, farklı disiplinlerdeki bilgiler ile bütünleştirerek yorumlar ve gerekli durumlarda bilimsel bilgi ve çözüm önerileri oluşturur (Beceri)
5	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi yüksek lisans programının kendisine sağladığı yetki ve sorumlulukların bilincinde olarak uzmanlığını uygulama yetkinliğinde olur (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği)
6	Bilimsel bilginin elde edilmesi ve sunulması ile ilgili yöntemleri kavrar (Öğrenme Yetkinliği).
7	Yüksek lisans eğitimi sırasında kazandığı bilgi ve becerileri değerlendirerek, mesleki bilgi gelişimini sağlayacak çalışmalarda yeni bilgileri ve bilgi kaynakları belirler ve kullanır (Öğrenme Yetkinliği).
8	Mesleki ve profesyonel ortamdaki sosyal ilişkilerde ihtiyaç duyulabilecek teknolojik araçları kullanır (İletişim ve Sosyal Yetkinlik).
9	Alanı ile ilgili bilimsel bilgileri derler ve amaca yönelik olarak değerlendirerek yorumlar (Alana Özgü Yetkinlik).
10	Gıda hijyeni ve kontrolü, et muayenesi ve teknolojisi, süt kalitesi ve güvenliği, kalite kontrol sistemleri, halk sağlığı, su hijyeni ve su ürünleri teknolojisi, hayvan refahı, kanatlı eti üretimi ve kontrolü ile domuz eti kalitesi konularında bilgi sahibi olur (Bilgi).
11	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi laboratuvarlarındaki cihazları ve sarf malzemelerini belirler ve kullanır (Beceri).
12	Gıda hijyeni ile ilişkili mikrobiyolojik, kimyasal, serolojik ve moleküler düzeyde tanı yöntemleri hakkında uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).
13	Hayvansal kaynaklı gıda ürünlerinin kalite özellikleri ve organoleptik muayeneler konusunda uzmanlık düzeyinde bilgi sahibi olur (Bilgi).

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	1	2	2		
PÇ3	2	2	2	4	5
PÇ4	5	4	5	4	5
PÇ5	4	4	4	4	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	4	4	4	4	
PÇ8	4	4	4	4	5
PÇ9	4	4	4	4	5
PÇ10	3	3	3	3	5
PÇ11	4	4	4	4	4
PÇ12	2	2	4		
PÇ13	5	5	5	5	5

