



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Duyusal Analiz							
Ders Kodu		FE318		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	101 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı gıdaların duyusal değeriendirilmesi konusunda öğrencilerin eğitilmesidir.							
Özet İçeriğı		Giriş, esaslar. Ayırt etme teorileri. Alan testleri ve anket dizaynı. Raporlama ve kaydetme. Data analizleri, değeriendirme ve raporlama.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Edibe Seda ERTEN						

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu	Var
-----------------------------	-----

Ölçme ve Değeriendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Carpenter, R.P., Lyon, D.H., Hasdell, T.A., 2000. Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control. Aspen pub, 210 pg, Gaithersburg
2	Lawless, H.T., Heymann, H., 1999. Sensory evaluation of food: Principles and practises. Chapman & Hall, 819 pg, New York

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş, Duyusal analiz tanımı
2	Teorik	Duyusal işlevlerin fizyolojik ve psikolojik esasları
3	Teorik	Ayırt etme teorileri
4	Teorik	Duyusal puanlama ve derecelendirme
5	Teorik	Raporlama ve kayıt, duyusal analizi pratiğe dökme
6	Teorik	Alan testleri ve anket dizaynı
7	Teorik	Nitel araştırma metotları
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Kalite kontrolde duyusal analiz
10	Teorik	Yapısal değeriendirme, renk ve görünüş.
11	Teorik	Kabul edirlilik ve tercih etme testleri
12	Teorik	Deneysel dizayn ve data değeriendirmesi
13	Teorik	Data ilişkisi ve çok değerişkenli uygulamalar
14	Teorik	Panel profilinin görüntülenmesi için grafiksel yöntemler
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öğretim ve Değeriendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	2	56
Ödev	1	15	1	16
Ara Sınav	1	10	2	12



Dönem Sonu Sınavı	1	15	2	17
Toplam İş Yüğü (Saat)				101
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Duyusal analizi uygulayabilme
2	Duyusal analizin uygulanmasında insan duyuları ile ilgili bilgi sahibi olmak
3	Duyusal analiz için metotlar, testler ve anketler hakkında bilgi sahibi olmak
4	Gıda kalitesinin belirlenmesinde duyusal analizin öneminin anlaşılabilmesi
5	Sonuçların istatistiksel olarak değerlendirme yeteneği kazanmak

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	2	3	4	1
PÇ2	2	1	2	4	3
PÇ3			1	2	
PÇ4	2		2		3
PÇ5	2		3	2	5
PÇ7			2	2	
PÇ8	3	3	3		

