

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Tekstür ve Tekstürel Özellikler	5110195	Güz	(3+0)	3	6
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları	-				
Dersin Amacı	Bu ders, tekstür ve tekstürel özelliklerin anlaşılmasını, gıda maddelerinin tekstürel özelliklerini belirlenmesini ve tekstür sonuçlarının yorumlanmasını amaçlamaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p>Bu dersin sonunda öğrenci;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tekstür ne demek olduğunu öğrenir. 2. Gıdaların tekstürel özelliklerinin neler olduğunu ve bunu etkileyen faktörleri belirler. 3. Gıdalarda tekstürel analiz yapmayı ve gıdalara hangi tekstürel analizlerin yapılabileceğini saptar. 4. Tekstür analizler sonuçlarını değerlendirmeyi ve yorumlamayı öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, tekstür bilimine giriş, tekstürel özellikler (sertlik, çignenebilirlik, iç ve dış yapışkanlık, elastikiyet vb), tekstür analizleri, değişik gıdaların tekstürel özellikleri hakkında bilgiler anlatılır.				
Haftalar	Konular				
1	Tekstür bilimine giriş				
2	Tekstürel özellikler (sertlik)				
3	Tekstürel özellikler (iç ve dış yapışkanlık)				
4	Tekstürel özellikler (elastikiyet ve esneklik)				
5	Tekstürel özellikler (sakızimsılık ve çignenebilirlik)				
6	Tekstürel özellikler (kırılganlık)				
7	Ara Sınav - Tekstürel özelliklerin genel değerlendirilmesi				
8	Süt ve süt ürünlerinde tekstür ve tekstürel özellikler				
9	Et ve et ürünlerinde tekstür ve tekstürel özellikler				
10	Tahıl ve tahıl ürünlerinde tekstür ve tekstürel özellikler				
11	Meyve ve sebze ürünlerinde tekstür ve tekstürel özellikler				
12	Özel Gıdalarda tekstür ve tekstürel özellikler				
13	Yenilebilir filmlerde tekstür ve tekstürel özellikler				
14	Genel değerlendirme				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tekstür ve Tekstürel özellikler hakkında bilgi verebilir. 2. Gıdalarda tekstürel özellikleriyle ilgili çalışmalar yapabilir. 3. Tekstür analizi yapabilir ve sonuçları yorumlayabilir. 					
Kaynaklar					
<p>Chenl, J., Rosenthal A. J., <i>Modifying Food Texture</i>, Volume 1. Elsevier, 2015. Moskowitzl, H. R., <i>Food Texture, Instrumental and Sensory Measurement</i>, Marcel Dekker Inc., 1987. Rosenthal, A. J., <i>Food Texture, Measurement and Perception</i>, Marcel Dekker, 1992. Kramer, A., Szczesniak, A.S., <i>Texture Measurement of Foods</i>, Elsevier, 1973.</p>					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40					
Final: % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU														
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖK1	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK2	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖK3	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
ÖK4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek					

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
Tekstür ve Tekstürel Özellikler	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5