

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıdalarda Duyusal Analiz Yöntemleri	0508610	VI	2+0	2	3
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin duysal değerlendirme konusunda bilgilendirilmesi ve duysal değerlendirmede uygun yöntem kullanarak değerlendirme yapabilmelerinin sağlanmasıdır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Gıdalarda ve gıda işlemede duysal özelliklerin önemini bilir. 2. Duysal değerlendirme laboratuvarının nasıl olması gerektiğini bilir. 3. Duysal test tekniklerini bilir ve uygular. 4. Gıda çeşidine ve özelliklerine bağlı olarak duysal değerlendirme yöntemi oluşturur. 5. Duysal test sonucunda elde edilen verileri değerlendirir ve yorumlar. 				
Dersin İçeriği	Çeşitli Gıdaların Renk, Tat, Koku Ve Tekstür Bakımından Değerlendirilmesi, Değerlendirme Yöntemleri ve Duysal Değerlendirmede Etkili Faktörler.				
Haftalar	Konular				
1	Gıda Kalitesi Kalite Kontrolüne Ait Temel Kavramlar				
2	Duyusal Karakteristikler				
3	Gıdaların Görünüş Özellikleri				
4	Gıdalarda Renk, Kinestetik Özellikler ve Lezzet				
5	Duyusal Test Laboratuvarı				
6	Amaç Saptanması Ve Yöntem Seçimi				
7	Ara Sınav				
8	Panelist Seçimi Ve Eğitimi				
9	Duyusal Test Teknikleri				
10	Farklılık Testleri				
11	Sıralama Testleri				
12	Duyusal Testlerin Uygulanması				
13	Sonuçların Değerlendirilmesi				
14	Örnek Testler Hazırlanması ve Uygulanması				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1- Tüketici açısından gıdalarda duysal özelliklerin önemini bilir. 2- Duyusal değerlendirme yöntemlerini bilir. 3- Gıdalarda duysal özellikler ve kalite arasında ilişki kurar. 4- Duyusal değerlendirme testi uygulayabilir. 5- Duyusal test sonucu elde edilen verileri değerlendirebilir. 6- Tüketici taleplerine göre yeni ürün üretebilir. 					
Kaynaklar					
<p>Altuğ Onoğur T., Elmacı Y. (2011). <i>Gıdalarda Duyusal Değerlendirme</i>. İzmir: Sidas Yayınevi.</p> <p>Anonim. 2012. <i>Duyusal test teknikleri</i>. Ankara: TC. Milli Eğitim Bakanlığı.</p> <p>Altuğ, T. 1993. <i>Duyusal test teknikleri</i>. İzmir: E.Ü. Müh. Fak.</p> <p>Altuğ, T. Ova, G. Demirağ, K. Kurtcan, Ü. (1995). <i>Gıda kalite kontrolü</i>. İzmir: E.Ü. Müh. Fak.</p> <p>Gould, V.A. 1977. <i>Food quality assurance</i>. USA: AVI. Pub. Co.İnc</p>					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme: % 60					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU											
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
ÖÇ1	1	1	4	3	3	2	3	4	5	4	4
ÖÇ2	1	1	4	4	4	2	3	4	5	4	4
ÖÇ3	3	3	4	4	5	2	3	4	5	4	4
ÖÇ4	3	3	5	4	5	2	3	4	5	4	4
ÖÇ5	4	4	5	4	5	2	3	4	5	5	4
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları											
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11
Gıdalarda Duyusal Analiz Yöntemleri	2	2	4	4	4	2	3	4	5	4	4