



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Gıdalarda Duyusal Analizler	GDM6112	3	7.5	3	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Doktora Seviyesi
-----------------	------------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Fatih TÖRNÜK
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	Fatih TÖRNÜK
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Gıda işletmelerinde standart ve spesifikasyonların oluşturulması, üretim için hazırlık, üretim muayene, uygunluğun saptanması ve gelişim için plan yapılması aşamalarında kullanılan kalite kontrol ölçüm teknikleri arasında kimyasal, mikrobiyolojik, fiziksel ve enstrümantal yöntemlerin yanında duyusal yöntemlerin belirlenmesi ve öneminin ortaya konulması
--------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dersin İçeriği	Gıdalarda yapılan duyusal analizlerin yapılışını ve değerlendirilmesi üzerinedir.
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenci, duyusal değerlendirme tanım ve tarihçesini bilir.
2	Öğrenci, duyusal değerlendirmenin önemi ve gıda sanayinde kullanım amaçlarını bilir.
3	Öğrenci, duyusal değerlendirme panelist seçimini bilir.
4	Öğrenci, duyusal değerlendirmede kullanılan skalaları bilir.
5	Öğrenci, doku ve lezzet profil analizini bilir
6	Öğrenci, uyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılmasını bilir.
7	Öğrenci, gıda işletmelerinde duyusal değerlendirme ile ilgili programın kullanılmasını bilir.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıda Kalitesi ve Duyusal Kalite Karakteristikleri	İlgili Kaynaklar
2	Duyusal Değerlendirme tanım ve tarihçesi	İlgili Kaynaklar
3	Duyusal Değerlendirmenin önemi ve gıda sanayinde kullanım amaçları	İlgili Kaynaklar
4	Duyusal Değerlendirme laboratuvarı ve panel kontrolleri	İlgili Kaynaklar
5	Duyusal Değerlendirme Panelist Seçimi	İlgili Kaynaklar
6	Farklılık Testleri	İlgili Kaynaklar

7	Duyusal Değerlendirmede Kullanılan Skalalar	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Lezzet Profil Analizi	İlgili Kaynaklar
10	Duyusal Testlerin Tüketici Tercih Çalışmalarında Kullanılması	İlgili Kaynaklar
11	Gıda İşletmelerinde duyuusal Değerlendirme ile ilgili programın kullanılması	İlgili Kaynaklar
12	Genel Değerlendirme	İlgili Kaynaklar
13	Öğrenci sunumları	İlgili Kaynaklar
14	Öğrenci sunumları	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	16	3	48
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	4	56
Derse Özgü Staj			
Ödev	2	25	50
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			

Sunum / Seminer	1	25	25
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			229
Toplam İşyükü / 30(s)			7.63
AKTS Kredisi			7.5
Diğer Notlar	Yok		