

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Duyusal Analiz	GDM 421	7	2 + 1	3	5

Ön Koşul Dersleri

Önerilen Seçmeli Dersler

Dersin Dili	Türkçe
Dersin Seviyesi	Lisans
Dersin Türü	Seçmeli
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üyesi GÖKÇE POLAT YEMİŞ
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üyesi GÖKÇE POLAT YEMİŞ
Dersin Yardımcıları	Araş. Gör. Eda Kılıç Kanak

Dersin Kategorisi

Dersin Amacı	Gıdalarda duysal analizlerin önemini kavratmak; duysal analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarının değerlendirilmesini ve bu konudaki gelişmeleri öğretmek.
--------------	--

Dersin İçeriği	Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duysal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması konularını içerir.
----------------	---

Ders Öğretme Çıktıları

Öğretim Yöntemleri

Ölçme Yöntemleri

1	Yeni gıda geliştirmede duysal analiz için yapılacak ön hazırlıkları kavrar	Anlatım, Gösteri, Gösterip Yaptırma,	Sınav , Performans Görevi,
2	Duyusal analiz için hazırlanacak örnekler, uygun duysal analiz yöntemini seçer	Anlatım, Gösteri, Gösterip Yaptırma, Grup Çalışması,	Sınav , Performans Görevi,
3	Analize katılacak panelistlerin seçim ve eğitimin ilkelerini kavrar	Anlatım, Gösteri, Grup Çalışması,	Sınav , Performans Görevi,
4	Analiz sonucunda çıkan değerleri istatistiksel olarak değerlendirebilir ve rapor hazırlayabilir	Anlatım, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma, Problem Çözme,	Sınav , Performans Görevi,
5	Duyusal analiz için uygun laboratuvar koşullarını oluşturabilir	Anlatım, Gösteri, Deney / Laboratuvar,	Sınav , Performans Görevi,

Hafta Ders Konuları

Ön Hazırlık

- 1 Duyusal analizin ilkeleri
- 2 Duyusal değerlendirmenin önemi ve gıda sanayinde kullanım amaçları
- 3 Duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri
- 4 Panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler
- 5 Panelist seçimi ve eğitimi, duysal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması
- 6 Uygun formların ve skorlamanın yapılması
- 7 Eşik değerinin belirlenmesi
- 8 Tekstür analizi
- 9 ARASINAV
- 10 Renk ve görünüş analizi
- 11 Kabul ve tercih analiz yöntemleri
- 12 Duyusal analiz bulgularının istatistiksel olarak değerlendirilmesi
- 13 Tanımlayıcı analiz ve gıda tasarımında kullanımı
- 14 Duyusal analiz tekniklerindeki gelişmeler



Kaynaklar

Ders Notu	Altuğ, T. ve Elmacı,Y. 2005. Gıdalarda duysal değerlendirme
Ders Kaynakları	Sensory Evaluation of Food Principles and Practices, Harry T. Lawless ve Hildegard Heymann, 2005

Sıra Program Çıktıları

Kasım Düzeyi

- 1 Matematik, fen bilimleri ve ilgili mühendislik disiplinine özgü konularda yeterli bilgi birikimi; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, karmaşık mühendislik problemlerinde kullanabilme becerisi.

X

Sıra Program Çıktıları

2	Karmaşık mühendislik problemlerini saptama, tanımlama, formüle etme ve çözme becerisi; bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini seçme ve uygulama becerisi.					
3	Karmaşık bir sistemi, süreci, cihazı veya ürünü gerçekçi kısıtlar ve koşullar altında, belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi; bu amaçla modern tasarım yöntemlerini uygulama becerisi.					
4	Mühendislik uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli olan modern teknik ve araçları geliştirme, seçme ve kullanma becerisi; bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.					
5	Karmaşık mühendislik problemlerinin veya disipline özgü araştırma konularının incelenmesi için deney tasarlama, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme ve yorumlama becerisi.					X
6	Disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi; bireysel çalışma becerisi.					X
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma becerisi; en az bir yabancı dil bilgisi; etkin rapor yazma ve yazılı raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi.					X
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.					
9	Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk bilinci; mühendislik uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi.					
10	Proje yönetimi, risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık; sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.					
11	Mühendislik uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.					X

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl Çalışmaları

	Katkı Oranı
1. Ara Sınav	45
1. Kısa Sınav	15
1. Ödev	15
1. Performans Görevi (Laboratuvar)	25
Toplam	100
1. Yıl İçinin Başarıya	60
1. Final	40
1. İş Sağlığı ve Güvenliği	0
Toplam	100

AKTS İş Yükü Etabllık

	Saat	Süre - Saat	Toplam İş Yükü (Saat)
Ders Süresi (Sınav haftası dahildir: 16x toplam ders saati)	16	3	48
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	2	32
Ara Sınav	1	8	8
Kısa Sınav	1	6	6
Ödev	1	5	5
Performans Görevi (Laboratuvar)	1	16	16
Final	1	14	14
Toplam İş Yükü			129
Toplam İş Yükü / 25 (Saat)			5,16
Dersin AKTS Kredisi			5

Aslı Güneş
Veseli AY
Fakülte Sekreteri