

DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ

1	Ders Adı:	DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİ
2	Ders Kodu:	GIDS114
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	1
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	2
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Dersin Önkoşulu Yoktur.
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. Dr. Pınar AYDINOL SÖNMEZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	paydinol@uludag.edu.tr Uludağ Üniversitesi Mustafa Kemal Paşa Meslek Yüksekokulu Mustafa Kemal Paşa/BURSA (224)613 3102/61511
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Yenilikleri takip eden, Doğru bilgiye ulaşmada izleyeceği yolu bilen,Türk gıda endüstrisinin öncü ve yenilikçi kadrosunu oluşturacak öğrenciler yetiştirmek.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Uygun duyuusal analiz yöntemini seçebilme
	2	Seçilen yöntemi farklı gıdalarda uygulayabilme
	3	Gıdalarda renk, koku analizleri yapabilme
	4	Gıdalarda tekstür analizleri yapabilme
	5	Yapılan analizleri değerlendirebilme
	6	Gruplar halinde takım çalışması yapabilme
	7	Gıdaların Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu belirleme
	8	Yapılan analizlerin kayıtlarını tutabilme
	9	Mesleki ve toplumsal etik değerler kazanma
	10	Yeni ürünler geliştirebilme
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama

1	Duyusal analizin ilkeleri	Duyusal değ�erlendirmenin uygulanışı
2	Duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri	Duyusal değ�erlendirmede duyu organlarının kullanımının öğrenilmesi
3	Panelist ve panel yerlerinin taşıması gerekli �zellikler	Duyusal değ�erlendirme için şartların oluşturulması
4	Panelist seçimi ve eğitimi	Duyusal değ�erlendirme yapacak panelistlerin belirlenmesi
5	Duyusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması	Belirlenen gıdalarda uygulanacak analiz tekniklerinin belirlenmesi
6	Uygun formların ve skorumanın yapılması	Duyusal analiz tablolarının hazırlanması
7	Eřik değ�erinin belirlenmesi,	Duyusal analiz tablolarının hazırlanması
8	Ders Tekrarı ve Ara sınav	
9	Tekstür analizi	Yapı ile ilgili analiz uygulaması
10	Renk ve görünüř analizi	Renk ve görünüř ile ilgili analizler
11	Kabul ve tercih analiz yöntemleri	Kabul kriterlerinin belirlenmesi
12	Duyusal analiz bulgularının istatistiksel olarak değ�erlendirilmesi,	Verilerin sonuçlandırılması
13	Tanımlayıcı analiz ve gıda tasarımıda kullanımı	Yeni �r�n geliřtirme
14	Duyusal analiz tekniklerindeki geliřmeler	Yeni analiz tekniklerinin uygulanışı
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Altuğ, T. ve Elmacı,Y. 2005. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ �ALIşMALARİ		SAYISI
Ara Sınav		30.00
Kısa Sınav		10.00
�dev		0.00
Yıl Sonu Sınavı		60.00
Toplam		100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan �l�me ve Değerlendirme Yaklaşımları		
24	AKTS / İř YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	4	2.00	8.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	10.00	10.00
Diğer	7	2.00	14.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15.00	15.00
Toplam İş Yüğü			99.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			2.97
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÖK2	0	0	3	4	0	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
ÖK3	3	0	4	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0
ÖK4	3	0	4	4	0	0	0	0	5	0	4	0	0	0	0	0
ÖK5	0	4	4	4	0	3	0	0	4	5	4	5	0	0	0	0
ÖK6	0	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0
ÖK7	3	5	0	0	3	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
ÖK8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	5	0	0	0	0
ÖK9	0	0	0	4	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0
ÖK10	4	4	0	5	5	0	0	0	4	0	5	0	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			