

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:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	4
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:	"Laboratuvar Teknikleri" dersini başarmış olmak
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. Pınar AYDINOL SÖNMEZ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	sennur1966@gmail.com 05066896008 Uludağ üni.Karacabey MYO KARACABEY/BURSA
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Bu ders ile öğrencilere; mevzuat ve analiz metotlarına uygun olarak ,duyusal analiz tekniklerinin, duyusal değerlendirme ve yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Duyularını kullanarak gıdanın duyusal özelliklerini belirleyebilme
	2	duyusal analiz yöntemlerinden en uygununu kullanarak ölçme ve değerlendirme yapabilme
	3	Duyusal analiz tekniklerini etkin bir şekilde kullanabilme
	4	duyusal analizi dizayn etme, ölçme ve sonuçlarını yorumlayabilme
	5	Duyusal bir problemi fark etme ve uygun çözümlemeyi yapabilme
	6	Duyusal analizin sonuçları rapor edebilme
	7	Duyusal analiz için uygun laboratuvar koşullarını sağlayabilme
	8	Duyusal analiz için doğru insanı seçebilme
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Duyusal analize giriş ve Duyusal analizin ilkeleri	Duyusal analiz laboratuvarının tanıtımı

2	Duyusal algılar ve algılama mekanizmaları	duyusal algıların geliştirilmesi
3	Duyusal değerlendirmenin tanımı, tarihçesi, önemi ve sanayide kullanım amaçları.	duyusal algıların geliştirilmesi
4	Duyusal analiz laboratuvarı, ürün ve panel kontrolleri	Duyusal analiz örneklerinin ve laboratuvarın hazırlanması
5	Duyusal analizde panelist seçimi, eğitimi ve panel büyüklüğü.	Duyusal analiz örneklerinin ve laboratuvarın hazırlanması
6	Farklılık testleri: kıyaslama, ikili-üçlü, üçgen, sıralama, puanlama.	Farklılık testlerinin uygulanması ve sonuçların değerlendirilmesi
7	Tanımlayıcı testler ve tüketici beğeni testleri	Tanımlayıcı testler ve tüketici beğeni testlerinin uygulanması, değerlendirilmesi
8	Ders tekrarı ve Ara sınav	Ders tekrarı ve Ara sınav
9	Duyusal analizde kullanılan skalalar	Skala testlerinin uygulanması, değerlendirilmesi
10	Lezzet ve Koku analizi	Lezzet ve Koku analizi, değerlendirilmesi
11	Renk ve görünüş analizi	Renk ve görünüş analizi, değerlendirilmesi
12	Doku profil analizi	Doku profil analizi, değerlendirilmesi
13	Gıda işletmelerinde duyuusal değerlendirme programının uygulanması	Gıda işletmelerinde duyuusal değerlendirme programının uygulanması
14	Duyusal analiz bulgularının istatistiksel olarak değerlendirilmesi	Duyusal analiz bulgularının istatistiksel olarak değerlendirilmesi

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Duyusal Test Teknikleri, Tomris ALTUĞ, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları Gıda Kalite Kontrolü. Tomris ALTUĞ, G.OVA, K.DEMİRAG, Ü.KURTCAN, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları
----	---	--

23	Değerlendirme
----	---------------

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	SAYISI	KATKI YÜZDESİ
Ara Sınav	1	30.00
Kısa Sınav	1	10.00
Ödev	1	10.00
Yıl Sonu Sınavı	1	50.00
Toplam	4	100.00
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		50.00
Finalin Başarıya Oranı		50.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		

24	AKTS / İŞ 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)	14	2.00	28.00
Ödevler	1	6.00	6.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	4.00	4.00
Diğer	1	4.00	4.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	6.00	6.00
Toplam İş Yüğü			90.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.00
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	1	1	5	2	2	3	2	5	3	2	2	2	0	0	0	0
ÖK2	1	2	5	2	2	3	2	5	3	2	2	2	0	0	0	0
ÖK3	1	2	5	2	2	3	2	5	3	2	2	2	0	0	0	0
ÖK4	1	3	5	2	2	3	2	5	3	2	2	2	0	0	0	0
ÖK5	1	4	5	2	2	3	2	5	3	2	2	2	0	0	0	0
ÖK6	1	4	5	2	2	3	2	5	3	2	2	2	0	0	0	0
ÖK7	1	4	5	2	2	3	2	5	3	2	2	2	0	0	0	0
ÖK8	1	3	5	2	2	3	2	5	3	2	2	2	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			