



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Duyusal Analiz	GDM4201	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

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

Dersin Dili	Tanımlanmamış
-------------	---------------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan 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	Dersin amacı öğrenciye duyuusal 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, duyuusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması konularını içerir.
----------------	---

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

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Öğrenciler duyuusal analizi gerçekleştirmek için gerekli bilgileri edinirler.
2	Duyusal analizde görev yapacak panelistlerin seçimi ve eğitimi ile ilgili bilgileri edinirler.
3	Duyusal analiz için uygun duyuusal panel koşullarını sağlama yeteneği kazanırlar.
4	Gıdaların raf ömrü testlerinde duyuusal analizlerin kullanımı hakkında bilgi edinirler.
5	Duyusal analiz sonucunda elde edilen sonuçların sunulması ve yorumlanması konusunda tecrübe kazanırlar.

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Gıdaların kalite karakteristikleri	İlgili Kaynaklar
2	Duyusal analizin tanımı ve tarihsel gelişimi	İlgili Kaynaklar
3	Duyusal analiz laboratuvarı, ürün ve panelist kontrolü	İlgili Kaynaklar
4	Duyusal analizde panelist seçimi, panelist eğitimi ve performans değerlendirme	İlgili Kaynaklar
5	Duyusal analiz yöntemleri: Farklılık testleri	İlgili Kaynaklar
6	Duyusal analiz yöntemleri: Beğeni testleri	İlgili Kaynaklar
7	Duyusal analiz yöntemleri: Lezzet profil analizi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar

9	Duyusal analiz yöntemleri: Doku profil analizi	İlgili Kaynaklar
10	Duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanımı	İlgili Kaynaklar
11	Tüketici saha testleri ve anket dizaynı	İlgili Kaynaklar
12	Kalite kontrol ve duyuşal raf ömrü (stabilite) testleri	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	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	3	39
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	2	20	40
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25

Toplam İşyükü	130
Toplam İşyükü / 30(s)	4.33
AKTS Kredisi	4

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----