

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
GIDALARIN DUYUSAL ANALİZİ	GMS4112553	Güz Dönemi	2+1	2,5	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Armin AMANPOUR				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencileri duyuşsal analiz prensipleri ve teknikleri konusunda detaylı bilgi sahibi olacak şekilde eğitmek. Farklı gıda ürünleri geliştirirken duyuşsal analiz yöntemlerini kullanan gastronomlar yetiştirmektir. Duyuşsal analiz değerlendirme raporu hazırlama yeteneğini ve takımlar halinde çalışma becerisi kazandırmak.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Gıda Kalitesi ve Duyuşsal Kalite Karakteristikleri ,Duyuşsal Değerlendirme Nedir? What is Sensory Evaluation? ,Duyuşsal Değerlendirme Laboratuvarı, Ürün ve Panel Kontrolleri ,Duyuşsal Değerlendirmede Panelist Seçimi ve Panel Büyüklüğünü Etkileyen Faktörler ,Farklılık testi olarak "A"- "A değil" testi, kontrolden farklılık testi ve Eşlenmiş kıyaslama testi ,Farklılık testi olarak ikili-üçlü test ve üçgen testi ,Farklılık testi olarak çoklu kıyaslama testleri ,Duyuşsal Değerlendirmede Kullanılan Skalalar ,Lezzet Profili Analizi ,Doku Profili Analizi ,Baharatların duyuşsal analizi ,Zeytinyağının duyuşsal analizi ,Süt ve süt ürünlerinin duyuşsal analizi ,Çay ve kahve duyuşsal analizi ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Duyuşsal analiz için hazırlanacak örneklere uygun duyuşsal analiz formları hazırlar.				9	E
Analiz katılacak eğitimli panelist grupları oluşturur.				2, 6	E, F
Analiz sonucunda çıkan değerleri istatistiksel olarak değerlendirir.				1	C
Duyuşsal analiz için doğru insanı seçer.				13, 6	F
Duyuşsal analiz sonuçlarını doğru ve dikkatli şekilde rapor eder.				9	E
Duyuşsal analiz için uygun laboratuvar koşullarını organize eder.				11, 17	F
Ürün geliştirirken en uygun duyuşsal analiz yöntemini seçer.				1, 17	C, E
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 13: Örnek Olay Yöntemi, 17: Deney yapma Tekniğı, 2: Proje Temelli Öğrenme Modeli, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav, E: Ödev, F: Proje Görevi				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Gıda Kalitesi ve Duyuşsal Kalite Karakteristikleri				
2	Duyuşsal Değerlendirme Nedir? What is Sensory Evaluation?				
3	Duyuşsal Değerlendirme Laboratuvarı, Ürün ve Panel Kontrolleri	Uygun deney ekipmanlarının temini ve hazırlanması			
4	Duyuşsal Değerlendirmede Panelist Seçimi ve Panel Büyüklüğünü Etkileyen Faktörler				
5	Farklılık testi olarak "A"- "A değil" testi, kontrolden farklılık testi ve Eşlenmiş kıyaslama testi	testler için gerekli malzemelerin hazırlanması			
6	Farklılık testi olarak ikili-üçlü test ve üçgen testi	testler için gerekli malzemelerin hazırlanması			
7	Farklılık testi olarak çoklu kıyaslama testleri	testler için gerekli malzemelerin hazırlanması			
8	Duyuşsal Değerlendirmede Kullanılan Skalalar				
9	Lezzet Profili Analizi	analizler için uygun malzemelerin hazırlanması			
10	Doku Profili Analizi	analizler için uygun malzemelerin hazırlanması			
11	Baharatların duyuşsal analizi	analizler için uygun malzemelerin hazırlanması			
12	Zeytinyağının duyuşsal analizi	analizler için uygun malzemelerin hazırlanması			
13	Süt ve süt ürünlerinin duyuşsal analizi	analizler için uygun malzemelerin hazırlanması			
14	Çay ve kahve duyuşsal analizi	analizler için uygun malzemelerin hazırlanması			
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
<ul style="list-style-type: none"> Candoğan, K., Barbosa-Cánovas, G., Carkcioglu, E. 2017. Edible Films and Coatings: Sensory Aspects In book: Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications Chapter:26 Ed.: María Pilar Montero García, M. Carmen Gómez-Guillén, M. Elvira López-Caballero, Gustavo V. Barbosa-Cánovas. CRC Press, 598s. Durlu-Özkaya, F., Coşansu, S., Ayhan, K. 2013. Her Yönüyle Gıda, Sidas Ltd. Şti, İzmir. Onoğur, T. A. ve Elmacı, Y. 2015. Gıdalarda Duyuşsal Değerlendirme. Meta Basım Matbaacılık. 135s. İnanlı et. al. 2010. Marine edilmiş hamsi balığının (engraulis encrasicolus l., 1758) kimyasal bileşimi ve farklı soslarda duyuşsal değerlendirilmesi. Journal of FisheriesSciences.com. 	