

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıdalarda Aroma ve Aroma Maddeleri	5110163	Güz	3+0	3	6
<b>Ön Koşul Dersler</b>					
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Seviyesi</b>	Yüksek Lisans				
<b>Dersin Türü</b>	Seçmeli				
<b>Dersin Koordinatörleri</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Öğrencilerin gıdalarda Aroma ve Aroma Maddeleri konusunda bilgilendirilmesi ve gıda aroma maddelerinin tanıtılması.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	<p><b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Gıdalarda aromanın önemi ve bileşimi hakkında gerekli bilgiye sahip olur.</li> <li>2.Gıda çeşidine bağlı olarak farklı işleme ve değerlendirme yöntemlerini ve bunların aroma üzerine etkilerini bilir.</li> <li>3.Gıdalarda aroma oluşumunu ve önemini bilir.</li> <li>4.Aromanın duyuşal ve enstrümental analiz yöntemlerini bilir.</li> <li>5.Gıdalarda aroma değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
<b>Dersin İçeriği</b>	Gıdalarda aroma bileşenleri, Aromanın algılanması, aromanın önemi, aroma oluşumu ve aromada meydana gelen değişimler.				
<b>Haftalar</b>					
1.	Gıdalarda aroma ile ilgili Kavramlar				
2.	Aroma maddelerinin kimyasal temeli ve duyuşal mekanizma				
3.	Ağız ve burun boşluklarında algılar				
4.	Gıda ve aroma bileşenleri arasındaki etkileşim				
5.					
6.	Aromaların oluşum mekanizmasına göre sınıflandırılması, Aroma oluşumunda rol alan bileşikler ve aroma kimyası				
7.	Ara sınav				
8.	Aromaların oluşum mekanizmasına göre sınıflandırılması, Aroma oluşumunda rol alan bileşikler ve aroma kimyası				
9.	Meyvelerde aroma oluşumu				
10.	Sebzelerde aroma oluşumu				
11.	Fermantasyonla aroma oluşumu				
12.	Isıl işleme aroma oluşumu				
13.	Gıdalarda istenmeyen aromalar				
14.	Gıdalarda aromatize etme				
<b>Genel Yeterlilikler</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1-Gıdalarda aromanın önemini kavrar.</li> <li>2-Aroma oluşumu ve gıda işleme endüstrisinde uygulanan işlemlerin aroma üzerine etkisini bilir.</li> <li>3-Hammadde ve ürün arasında ilişki kurar.</li> <li>4-Aromatize edilmiş standartlara uygun kaliteli son ürün elde eder.</li> </ol>				
<b>Kaynaklar</b>	Bayrak, A. (2006). <i>Gıda Aromaları</i> .Ankara: AÜ Gıda Mühendisliği Bölümü.				
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara Sınav : % 40</b>					
<b>Final : % 60</b>					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	1	1	4	3	3	2	3	4	5	4	4	5	4	4	
ÖÇ2	1	1	4	4	4	2	3	4	5	4	4	5	4	4	
ÖÇ3	3	3	4	4	5	2	3	4	5	4	4	5	4	4	
ÖÇ4	3	3	5	4	5	2	3	4	5	4	4	5	4	4	
ÖÇ5	4	4	5	4	5	2	3	4	5	5	4	5	5	4	
ÖÇ: ÖğrenmeÇıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 ÇokDüşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 ÇokYüksek		

**Program ÇıktılarıveİlgiliDersinİlişkisi**

	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ1 3	PÇ1 4
Gıdalarda Aroma ve Aroma Maddeleri	2	2	4	4	4	2	3	4	5	4	4	5	4	5