

Dersin Adı	D. Kodu	Yarıyılı	T + U	Kredisi	AKTS
Gıdaların Duyusal Değerlendirme Yöntemleri	5110212	Bahar	3+0	3	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Yüksek Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Öğrencilerin duyuşal değerlendirme konusunda bilgilendirilmesi ve duyuşal değerlendirmede uygun yöntem kullanarak değerlendirme yapabilmelerinin sağlanması				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<p><b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Gıdalarda duyuşal değerlendirmenin ve görüntünün önemini anlar.</li> <li>2.Ürüne ve amaca uygun olan duyuşal değerlendirme yöntemlerini bilir ve uygular.</li> <li>3.Duyuşal değerlendirmede panelist seçimini bilir ve yol gösterir.</li> <li>4.Duyuşal değerlendirme sonucunda elde edilen verileri analiz eder ve yorumlar.</li> <li>5.Mevcut üretim ve yeni ürünler için kalite ve piyasa değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
Dersin İçerięi	Çeşitli gıdaların renk, tat, koku ve tekstür bakımından değerlendirilmesi, değerlendirme yöntemleri ve duyuşal değerlendirmede etkili faktörler.				
Haftalar					
1.	Gıda Kalitesi kalite kontrolüne ait temel kavramlar				
2.	Duyuşal karakteristikler				
3.	Gıdaların görünüş özellikleri				
4.	Gıdalarda renk, kinestetik özellikler ve Lezzet				
5.	Duyuşal test laboratuvarı				
6.	Amaç saptanması ve yöntem seçimi				
7.	Ara Sınav				
8.	Panelist seçimi ve eğitimi				
9.	Duyuşal test teknikleri				
10.	Farklılık testleri				
11.	Sıralama testleri				
12.	Duyuşal testlerin uygulanması				
13.	Sonuçların deęerlendirilmesi				
14.	Örnek testler hazırlanması ve uygulanması				
<b>Genel Yeterlilikler</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1-Duyuşal değerlendirmede uygulanan işlemleri bilir.</li> <li>2-Bileşime giren hammadde ve ürünün duyuşal özellikleri arasında ilişki kurar.</li> <li>3-Ürüne bağlı ürüne olarak farklı duyuşal değerlendirme yöntemleri seçimi yapar.</li> <li>4-Son üründe kalite değerlendirmesi yapar.</li> </ol>				
<b>Kaynaklar</b>	<p>Altuę, T. (1993). Duyusal test teknikleri. E.Ü. Müh. Fak. No:28. İzmir.</p> <p>Altuę, T., Ova ,G., Demiraę, K.,Kurtcan, Ü. (1995). <i>Gıda Kalite Kontrolü</i>. İzmir: E.Ü. Müh. Fak.</p> <p>Gould, V.A. (1977). <i>FoodQualityAssurance</i>. AVİ. Pub. Co.İnc.USA.</p>				
<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	4	3	3	3	3	2	3	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ2	5	3	4	3	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ3	4	3	4	4	3	2	3	4	3	4	4	4	4	4	
ÖÇ4	4	4	5	3	5	4	4	4	2	4	4	4	4	4	
ÖÇ5	4	4	5	3	5	2	3	4	4	5	4	4	5	4	
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 ÇokDüşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 ÇokYüksek		

**Program Çıktıları veİlgili Dersin İlişkisi**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Gıdaların Duyusal DeğerlendirmeyeYöntemleri	4	3	4	3	4	2	3	4	3	4	4	4	4	4