BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Duyusal Analiz ve Teknikleri	GID147	1	3 + 0	5,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Dersin amacı öğrenciye duyusal analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarının değerlendirilmesini ve bu konudaki gelişmeleri öğretmek.
Ders İçeriği	Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin taşıması gerekli özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duyusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması konularını içerir.
Ders Veren	Öğr. Gör. Ebru GÜNEY FUNDA
Ders Kaynakları	Tomris ALTUĞ, Yeşim ELMACI, 2005. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme, Ege Üniversitesi yayınları, İzmir, Süreyya S. Evrensel, (2011). Laboratuvar Teknikleri. Dora Basım-Yayın. Bursa , Cemeroğlu, B. (2007), Gıda Analizleri, Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları, No: 34, Ankara , Gökalp H.Y., Kaya, M., Tülek, Y., Zorba, Ö. (1993) Et Ürünlerinde Kalite Kontrolü ve Laboratuvar Uygulama Klavuzu. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları

Hafta	Konu
1	Gıdaların kalite karakteristikleri
2	Duyusal analizin tanımı ve tarihsel gelişimi
3	Duyusal analiz laboratuvarı, ürün ve panelist kontrolü
4	Duyusal analizde panelist seçimi, panelist eğitimi ve performans değerlendirme
5	Duyusal analiz yöntemleri: Farklılık testleri
6	Duyusal analiz yöntemleri: Beğeni testleri
7	Duyusal analiz yöntemleri: Lezzet profil analizi
8	Ders tekrarı/ Ara sınav
9	Duyusal analiz yöntemleri: Doku profil analizi
10	Duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanımı
11	Tüketici saha testleri ve anket dizaynı
12	Kalite kontrol ve duyusal raf ömrü (stabilite) testleri
13	Öğrenci sunumları
14	Öğrenci sunumları
15	Dönem Sonu Sınavı

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Tartışmalı Ders	3	14
Ara Sınav 1		1	1
Final		1	1
Ödev (Sunum)		2	1
	Ders İş Yükü:	130	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	5,10	

Program Çıktıları	
1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Duyusal analiz sonuçlarını istatistiksel olarak değerlendirebilir ve rapor edebilir.	4	4	3	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4
Bir duyusal test planlamasında kullanılacak skalaları belirler.	4	4	3	5	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	5
Duyusal değerlendirme laboratuvarını tanımak, duyusal analiz için uygun test ortamını hazırlama becerisi edinir.	5	4	2	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/322179