

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
DUYUSAL ANALİZ	ASP2025	3	2	2	4
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	BÖLÜM SECMELİ				
DERSİN KOORDİNA TÖRÜ	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİN YARDIMCILARI	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme – PROF DR Tomris Altu Onogur Gıdalarda duyusal değerlendirme – Doc. Dr. Yeşim ELMACI				
DERSİN AMACI	Duyusal analizi tüm faktörleri ile birlikte etkin bir şekilde öğretmeyi amaçlar.				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1)Öğrenciler duyusal analiz için hazırlanacak örneklere uygun sorular hazırlar	1, 2, 12, 16	A, B			
2) Analize katılacak panelistleri eğitecek yeterlilik kazanır	1, 2, 12, 16	A, B			
3) Analiz sonucunda çıkan değerleri istatistiksel olarak değerlendirir	1, 2, 12, 16	A, B			
4) Duyusal analizin fizyoloji ve sosyoloji ilişkisini kurar	1, 2, 5, 12, 16	A, B, G			
5) Duyusal analiz için doğru insanı seçme yeteneği kazanır	1, 2, 11, 12, 16	A, B, G			
6) Duyusal analizin sonuçları rapor etme yeteneği kazanır	1, 2, 12, 13, 14, 16	A, B, G			
7) Duyusal analiz için uygun laboratuvar koşullarını sağlama yeteneği kazanır	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G			
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar				

	Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum					
ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum					
DERS AKIŞI						
HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK				
1	Duyusal Analizin İlkeleri	Yok				
2	Duyu Organlarının Yapısı ve Algılamadaki Roller	Yok				
3	Duyu Organlarının Yapısı ve Algılamadaki Roller	Yok				
4	Panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler	Yok				
5	Panelist seçimi ve eğitimi, duyu analizi yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması	Yok				
6	Eşik değerinin belirlenmesi	Yok				
7	Ara Sınav	Ders notları				
8	Eşik değerinin belirlenmesi	Yok				
9	Tekstür analizi	Yok				
10	Renk ve görünüş analizi	Yok				
11	Kabul ve tercih analiz yöntemleri	Yok				
12	Duyusal analiz bulgularının istatistiksel olarak değerlendirilmesi	Yok				
13	Tanımlayıcı analiz ve gıda tasarımında kullanımı	Yok				
14	Duyusal analiz tekniklerindeki gelişmeler					
15	Final Sınavı	Ders Notları				
16	Final Sınavı					
DOKÜMAN PAYLAŞIMI						
DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI						
NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Gıdaların duyu özelliklerinin gıda kalitesi açısından önemini kavrama				X	
2	Duyusal analiz tekniklerini, tanımlamaları, duyu kalite öğeleri ve herhangi bir gıdada duyu özelliklerinin nasıl belirleneceğini öğrenir.				X	
3	Duyusal değerlendirmenin gıda endüstrisinde kullanım alanları				X	
4	Gıda ile ilgili araştırmalarda duyu testleri uygulama yeteneğini kazanma ve rapor hazırlama				X	
5	Duyusal analizin amacının belirlenmesi ve amaca uygun yöntemin belirlenmesini kavrar				X	
6	Gıdaları satın almada tüketicilerin duyu tercihlerinin önemini				X	

	kavrama					
7	Duyusal analiz için panelist seçme ve eğitme yeteneğini kazanma				X	
8	Duyusal testlerin sonuçlarını istatistiksel tekniklerle değerlendirme yeteneğini kazanma				X	
9	Gıda işletmelerinde duyuusal değerlendirme ile ilgili bir programı başlatma ve yürütme yeteneğini kazanma				X	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		KATKI YÜZDESİ	
1.Ara Sınav		80	
2.Ara Sınav		-	
Proje		-	
Ödev		-	
Sunum		-	
Uygulama/Laboratuvar		-	
Derse Katılım		20	
Stüdyo Kritiği		-	
TOPLAM		100	
Yıl içinin Başarıya Oranı		40	
Finalin Başarıya Oranı		60	
TOPLAM		100	

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	16	2	32
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	4	8
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	10	20
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			120
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4