

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	SENSORY ANALYSIS TECHNIQUES / SENSORY ANALYSIS TECHNIQUES	
Ders Kodu / Course Code	UGTS2242013272	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Ürünlerin toplumda beğenilirliğini arttırıcı duyu analizi tekniklerini uygulayabilen, yeni ürünlerin geliştirilmesinde Türk Gıda Endüstrisine öncü faaliyetlerde bulunabilen öğrenciler yetiştirmek.	Enhancer of the product that can be applied in society approved sensory analysis techniques , which can be found in the pioneering activities to educate students in the Turkish food industry in developing new products .
İçeriği / Content	Duyusal Değerlendirme Analizlerinin Prensipleri, Uygulamaları ve İstatistik Değerlendirmeleri, Duyusal Değerlendirme Laboratuvarı, Ürün ve Panel Kontrolleri, Farklılık Testleri, Tanımlama Testleri ve Karşılaştırma Testleri	Principles of Sensory Evaluation Analysis and Statistical Analysis with Applications , Sensory Evaluation Laboratory Products and Panel Controls , Diversity Testing, Identification Tests and Comparison Tests
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Gıdalarda Duyusal Değerlendirme- Prof. Dr. Tomris ALTUĞ ONOĞUR, Doç. Dr. Yeşim ELMACI	Food Sensory Rating- Prof. Dr. Tomris ALTUG ONOGUR, Assoc. Dr. Yeşim ELMACI
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yrd. Doç. Dr. Diler US ALTAY	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Gıdalarda duyuşal kalite kontrolünün önemini kavrama	To choose the appropriate sensory analysis
2	Uygun duyuşal analiz yöntemini seçebilme	To apply selected methods in different food
3	Seçilen yöntemi farklı gıdalarda uygulayabilme	Food colors, to make fragrance analysis
4	Gıdalarda renk, koku analizleri yapabilme	make texture analysis in food
5	Gıdalarda tekstür analizleri yapabilme	evaluate the analysis
6	Yapılan analizleri değerlendirebilme	determine the suitability of the Turkish Food Codex of foods
7	Gıdaların Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu belirleme	keep records of analyzes
8	Yapılan analizlerin kayıtlarını tutabilme	achieving professional and social ethics
9	Mesleki ve toplumsal etik değerler kazanma	Ability to work in teams Groups
10	Gruplar halinde takım çalışması yapabilme	Understanding the importance of sensory quality control in food

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal analizin ilkeleri	Duyusal değerlendirilmenin uygulanışı			
	Principles of sensory analysis	Application of sensory evaluation			
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri	Duyusal değerlendirmede duyu organlarının kullanımının öğrenilmesi			
	Structure of sense organs and their roles of the perception	Learning to operate the sensory organs to the sensory evaluation			
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler	Duyusal değerlendirme için şartların oluşturulması			
	Facilities required to bear of panelist and panel places	Creation of conditions for sensory evaluation			
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Panelist seçimi ve eğitimi	Duyusal değerlendirme yapacak panelistlerin belirlenmesi			
	Selection and training of panelist	Determination of panelists for sensory evaluation			
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması	Belirlenen gıdalarda uygulanacak analiz tekniklerinin belirlenmesi			
	The selection of different methods of sensory analysis and the application of them in food	To determine the Analysis techniques to applied the specified foods			

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Uygun formların ve skorlamanın yapılması	Duyusal analiz tablolarının hazırlanması			
	Prepare the appropriate forms and scoring	Preparation of statements of sensory analysis			
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Eşik değerinin belirlenmesi,	Duyusal analiz tablolarının hazırlanması			
	Determination of the threshold value	Preparation of statements of sensory analysis			
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm exams				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tekstür analizi	Yapı ile ilgili analiz uygulaması			
	Texture analysis	Application of structural analysis			
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Renk ve görünüş analizi	Renk ve görünüş ile ilgili analizler			
	Colour and appearance analysis	Analysis of colour and appearance			
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kabul ve tercih analiz yöntemleri	Kabul kriterlerinin belirlenmesi			
	Accepted and choice methods of analysis	Determination of acceptance criteria			

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal analiz bulgularının istatistiksel olarak değerlendirilmesi,	Verilerin sonuçlandırılması			
	Evaluate the statistics of the sensory analysis findings	To result the datas			
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tanımlayıcı analiz ve gıda tasarımı	Yeni ürün geliştirme			
	Descriptive analysis and the use of them in design of foods	Development of new products			
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal analiz tekniklerindeki gelişmeler	Yeni analiz tekniklerinin uygulanışı			
	Advanced in techniques for sensory analysis	Implementation of new analysis techniques			
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal analiz tekniklerindeki gelişmeler	Yeni analiz tekniklerinin uygulanışı			
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	DÖNEM SONU SINAVI				
	Final exams				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40
	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60
Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:		100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:		

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Bütünleme Sınavı / Makeup Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Soru-Yanıt / Question-Answer	14	2.00	28.00
Deney / Experiment	7	1.00	7.00
Gözlem / Observation	8	1.00	8.00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	1.00	10.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	5.00	5.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	10.00	10.00
Toplam / Total:	58	25.00	99.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 99.00/30.00 = 3.30 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 99.00 / 30.00 = 3.30 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Gıdalarda duyuşal kalite kontrolünün önemini kavrama / To choose the appropriate sensory analysis	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2.Uygun duyuşal analiz yöntemini seçebilme / To apply selected methods in different food	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3.Seçilen yöntemi farklı gıdalarda uygulayabilme / Food colors, to make fragrance analysis	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4.Gıdalarda renk, koku analizleri yapabilme / make texture analysis in food	2	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5
5.Gıdalarda tekstür analizleri yapabilme / evaluate the analysis	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5
6.Yapılan analizleri değerlendirebilme / determine the suitability of the Turkish Food Codex of foods	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5
7.Gıdaların Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu belirleme / keep records of analyzes	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5
8.Yapılan analizlerin kayıtlarını tutabilme / achieving professional and social ethics	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5
9.Mesleki ve toplumsal etik değerler kazanma / Ability to work in teams Groups	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
10.Gruplar halinde takım çalışması yapabilme / Understanding the importance of sensory quality control in food	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high