

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Food Formulation and Sensory Analysis / Food Formulation and Sensory Analysis	
Ders Kodu / Course Code	GMS32032021341	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor's / Bachelor's	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	3	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	Dersin temel amacı öğrencilere, gıdaların formülasyonları ve duyu analizin gastronomi bilimi içindeki yeri, önemi ve kullanılması hususlarında bilgi vermektir.	The main purpose of the course is to provide students with information about the formulations of foods and the place, importance and use of sensory analysis in gastronomic science.
İçeriği / Content	Gıda formülasyonları ve duyu analiz tanımları, gastronomi bilimi açısından önemi ve kullanımı, gıdalarda kalite özellikleri ve gıda formülasyonları, duyu analiz prensipleri ve analiz paneli tasarımı, duyu analiz paneli tasarımını etkileyen faktörler, kullanılan skalalar ve lezzet profili oluşturma, gıda formülasyonları ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi, özel gıdalar ve formülasyonları konuları işlenecek olup uygulamalı örnekler yapılacaktır.	Sensory analysis of food formulations and definitions, importance and use of the science of gastronomy, food formulations and quality characteristics of foods, and analysis of the principles of sensory analysis panel design panel sensory analysis of the factors that affect the design, scale up, creating a profile and flavor of food formulations and the determination of consumer preferences, special foods and formulations will be covered and practical examples will be made.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations		
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Reçete tasarlamak için formülasyon ve duysal farkları belirterek yorum yapar.	Makes comments by specifying formulation and sensory differences to design a prescription.
2	Gastronomi bilimine destek için uygun gıda formülasyonu ve duysal analiz ilkelerini değerlendirir.	Evaluates the principles of proper food formulation and sensory analysis for support of gastronomic science.
3	Reçetede sorunu çözmek için gıdaların kalite özelliklerini kullanarak formülasyonu yeniden düzenler.	To solve the problem in the recipe, it rearranges the formulation, using the quality characteristics of the food.
4	Gıda tasarımlarını ve duysal analiz sonuçlarını karşılaştırır.	Compares food designs and sensory analysis results.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıda tasarımı ve duyu analizi				
	Food design and sensory analysis				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi bilimi açısından önemi ve kullanımı				
	Its importance and use from the point of view of gastronomic science				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gıdalarda kalite özellikleri ve formülasyonları				
	Quality characteristics and formulations of food				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyu analizi prensipleri				
	Principles of sensory analysis				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyu analizi paneli tasarımı ve etkileyen faktörler				
	Sensory analysis panel design and influencing factors				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal analizde kullanılan skalalar ve lezzet profili oluşturma				
	Scales used in sensory analysis and flavor profiling				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal analiz, gıda formülasyonları ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi				
	Sensory analysis, food formulations and determination of consumer preferences				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ara Sınav				
	Midterm				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Duyusal analiz, formülasyon ve özel gıdalar				
	Sensory analysis, formulation and special foods				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi bilimi açısından duyuusal analiz ve gıda formülasyon örnekleri				
	Examples of sensory analysis and food formulation from the point of view of gastronomic science				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Gastronomi bilimi açısından duyuusal analiz ve gıda formülasyon örnekleri				
	Examples of sensory analysis and food formulation from the point of view of gastronomic science				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci Semineri				
	Student seminar				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci Semineri				
	Student seminar				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Öğrenci Semineri				
	Student seminar				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınavı				
	Final Exam				

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
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	16	2.00	32.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	2.00	28.00
Toplam / Total:	46	8.00	90.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 90.00/30.00 = 3.00 ~ 3.00 / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 90.00 / 30.00 = 3.00 ~ 3.00			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program					
	1.1.1	2.1.1	3.1.1	3.2.1	3.3.1	3.4.1
1.Reçete tasarlamak için formülasyon ve duyuşal farkları belirterek yorum yapar. / Makes comments by specifying formulation and sensory differences to design a prescription.	5	5	5	5	5	5
2.Gastronomi bilimine destek için uygun gıda formülasyonu ve duyuşal analiz ilkelerini değerlendirir. / Evaluates the principles of proper food formulation and sensory analysis for support of gastronomic science.	5	5	5	5	5	5
3.Reçetede sorunu çözmek için gıdaların kalite özelliklerini kullanarak formülasyonu yeniden düzenler. / To solve the problem in the recipe, it rearranges the formulation, using the quality characteristics of the food.	5	5	5	5	5	5
4.Gıda tasarımlarını ve duyuşal analiz sonuçlarını karşılaştırır. / Compares food designs and sensory analysis results.	5	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