

Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	GMS017		
Ders İsmi:	Gıda Formülasyonları ve Duyusal Analiz		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS 3		
Öğretim Dili:	Türkçe		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerekliyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Bölüm/Program Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Lisans TYYÇ:6. Düzey QF-EHEA:1. Düzey EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üy. ÇAĞLA ÖZER		
Dersi Veren(ler):	Çağla ÖZER		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Dersin amacı öğrenciye duyusal analiz yöntemlerini, analiz sonuçlarının değerlendirilmesini ve bu konudaki gelişmeleri öğretmek.
Dersin İçeriği:	Duyusal analizin ilkeleri, duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri, panelist ve panel yerlerinin taşınması gerekli özellikler, panelist seçimi ve eğitimi, duyusal analiz yöntemlerinin seçimi ve farklı gıdalarda uygulanması konularını içerir. Duyusal değerlendirme panel odası, ürün ve panel kontrolleri, panelist seçimi, duyusal değerlendirmede kullanılan skalalar, lezzet profili diyagramlarının

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Öğrenciler duyuusal analizi gerçekleřtirmek için gerekli bilgileri edinir.
- 2) Duyusal analizde görev yapacak panelistlerin seçimi ve eğitimi ile ilgili bilgileri edinir.
- 3) Duyusal analiz için uygun duyuusal panel koşullarını sağlama yeteneği kazanır.
- 4) Duyusal analizin tüketici tercihlerinin belirlenmesinde kullanımı hakkında bilgi edinir.
- 5) Duyusal analiz için deney tasarlama ve örnek hazırlama konusunda tecrübe kazanır.
- 6) Duyusal analiz sonucunda elde edilen sonuçların sunulması ve yorumlanması konusunda tecrübe kazanır.
- 7) Yeni ürünler geliřtirebilme yeteneđi kazanır.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Gıdaların kalite karakteristikleri, Duyusal analizin tanımı ve tarihsel gelişimi, Duyu organlarının yapısı ve algılamadaki rolleri	
2)	Duyusal analiz laboratuvarı, ürün ve panelist kontrolü, Duyusal analizde panelist seçimi, panelist eğitimi ve performans değerlendirme, Eřik değerinin belirlenmesi	
3)	Duyusal analiz yöntemleri: Farklılık testleri	
4)	Duyusal analiz yöntemleri: Beđerini testleri	
5)	Duyusal analiz yöntemleri: Lezzet profil analizi	
6)	Duyusal analiz yöntemleri: Doku profil analizi	
7)	Duyusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanımı	
8)	ARA SINAV	
9)	Tüketici saha testleri ve anket dizaynı	
10)	Kalite kontrol ve duyuusal raf ömrü (stabilite) testleri	
11)	Öğrenci sunumları	
12)	Öğrenci sunumları	
13)	Öğrenci sunumları	
14)	Öğrenci sunumları	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Ders notları
Diğer Kaynaklar:	Altuğ, T. Ova, G. Demirağ, K. Kurtcan, Ü. (1995). Gıda kalite kontrolü. İzmir: E.Ü. Müh. Fak. Altuğ, T. ve Elmacı, Y. 2005. Gıdalarda duyuusal değerlendirme. SİDAS Fellow P. 2009. Food Processing Technology: Principles and Practice, 3. Ed., Woodhead, Cambridge McGee H. 2004. On Food and Coking: The Science and Lore of the Kitchen, Scribner, New York. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices, Harry T. Lawless ve Hildegard Heymann, 2005

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6	7
Program Kazanımları							
1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar							
2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.							
3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.							
4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.							
5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.							
6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.							
7) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.							
8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.							
9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık							

faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır. Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6	7
10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.							
11) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.							
12) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.							
13) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.							
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.							
15) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.							
16) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.							
17) Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.							
18) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.							

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar	3
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	1
3)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.	2

4)	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	2
5)	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.	3
6)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	3
7)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.	3
8)	Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	2
9)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	2
10)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	2
11)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	3
12)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	3
13)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	2
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	2
15)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	2
16)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	2
17)	Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.	2
18)	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	3

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60

Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ara Sınavlar	1	40			40
Final	1	60			60
Toplam İş Yüğü					100