

SENSORY ASSESSMENT

GMS333 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	5
Type	Zorunlu
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 1
ECTS	3
Level of study	Lisans
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Dr. Öğr. Üyesi Çağla Özbek
Prerequisite courses	-
Internship status	Yok

Course objectives

Bu dersin amacı öğrencilere gıda üretiminin değişik aşamalarında kullanılan duyuşal test yöntemleri hakkında bilgi vermek ve bir işletmede duyuşal değerlendirme ile ilgili bir programını başlatma ve yürütme yeteneğini kazandırmaktır

Course content

Bu derste gıdaların duyuşal özellikleri, duyuşal değerlendirmenin tanımı ve tarihçesi, gıda endüstrisinde duyuşal değerlendirmenin kullanım alanları, duyuşal değerlendirme için başlıca gereksinimler-duyuşal analiz laboratuvarı, panelistlerin seçimi, testlerin organizasyonu, duyuşal test teknikleri-farklılık testleri, çoklu kıyaslama testleri, tercih testleri, kalite derecelendirme skalaları, tanımlayıcı metodlar-lezzet profil analizi, doku profil analizi, tüketici çalışmalarında duyuşal değerlendirme, gıda üretim sistemi içerisinde duyuşal değerlendirme amacı ile program tasarımı ve başlatılması gibi konular ele alınmaktadır.

Resources

1.Onoğur Altuğ, T., Elmacı, Y. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. 2. Baskı. Sidas Medya, İzmir, (2011).

Other recommended points

Learning outcomes

1	Gıdaların duyuşsal özelliklerini (renk, doku, aroma, lezzet) gıda kalitesi ve tüketici algısı açısından açıklar ve yorumlar.
2	Duyuşsal değerlendirme amacıyla panelist seçimi ve panelist eğitim süreçlerini planlar ve uygular.
3	Farklı gıda örnekleri için uygun duyuşsal test yöntemlerini seçer ve laboratuvar ortamında uygular.
4	Panel örneklerini duyuşsal analiz kurallarına uygun şekilde hazırlar ve değerlendirme sürecini yönetir.
5	Duyuşsal analiz sonuçlarını istatistiksel verilerle birlikte değerlendirerek ürün kalitesi ve tüketici tercihleri açısından çıkarımlar yapar.

Weekly topics

Week	Subject
1	Gıda kalitesi ve duyuşsal kalite özellikleri
2	Gıdaların fiziksel özellikleri
3	Gıdaların ağız hissi dokusal özellikleri
4	Gıdalarda lezzet algısı
5	Gıda kusurları
6	Duyuşsal değerlendirmenin tanımı, tarihçesi ve önemi
7	Duyuşsal algılama zinciri
8	Ara Sınav
9	Duyuşsal değerlendirme laboratuvarı, ürün ve panel kontrolleri
10	Duyuşsal değerlendirmede panelist seçimi ve panel boyutunu etkileyen faktörler
11	Panelistlerin duyuşsal değerlendirmede kararını etkileyen faktörler
12	Duyuşsal analiz yöntemleri
13	Duyuşsal analiz yöntemleri

Week	Subject
14	İstatistiksel değerlendirmeler
15	İstatistiksel değerlendirmeler
16	Final sınavı

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	1	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Rapor	1	%40

Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Rapor	10	1	10
Laboratuvar	14	2	28
Gözlem	14	1	14
Final Sınavı	1	1	1
Deney	14	1	14

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Ara Sınav	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Total workload / ECTS			97 hours · 3,23 ECTS