



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM | Güz

DERSİN KODU | 271217014 | **DERSİN ADI** | Gıda Formülasyonu ve Duyusal Analiz

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Gıdaların duyuşsal özellikleri ve nasıl algılandığı, gıda maddelerinin duyuşsal olarak test edilme yöntemlerinin (tanımlayıcı, ayırt edici, tercih testleri) tanıtılması, duyuşsal ölçümleri etkileyen faktörler.		
DERSİN AMAÇLARI	Duyuşsal kalite ve değerlendirme yöntemlerinin anlaşılması		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Gıda kalite özelliklerini bilmek Duyuşsal analiz yapabilmek		
TEMEL DERS KİTABI	Prof. Dr. Tomris Altuğ ONOĞUR, Prof. Dr. Yeşim elmacı. Gıdalarda Duyuşsal Değerlendirme		
YARDIMCI KAYNAKLAR			
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Gıda Kalitesi ve Duyusal Kalite Karakteristikleri
2	Gıda Kalite Karakteristikleri
3	Duyusal Değerlendirmenin Tanımı, Tarihiçesi, Gıda Sanayiinde Kullanım Amaçları
4	Duyusal Değerlendirmede İnsan Duyularının Enstrüman Olarak Kullanılması
5	Duyusal Algılama Zinciri, Duyusal Değerlendirme Laboratuvarı, Ürün ve Panel Kontrolleri
6	Baharatların Kalite Karakteristikleri-Uygulamalı
7	Duyusal Değerlendirmede Panelist Seçimi ve Panel Büyüklüğü
8	Dönem İçi Değerlendirme
9	Farklılık Testleri
10	Duyusal Değerlendirmede Kullanılan Skalalar
11	Lezzet Profil Analizi
12	Doku Profil Analizi
13	Modifiye Doku Profili Analizi
14	Duyusal Testlerin Tüketici Tercih Çalışmalarında Kullanılması
15,16	Final Haftası

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.		X	
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: Dr. Gizem Sultan KAMAN