

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Gastronomi kapsamında duysusal analiz ve ilgili kavramları öğrenerek duysusal analiz yapılacak yöntemleri öğrenmek ve uygulamak.

Dersin İçeriği

Yiyecek içecek sektöründe özgünlüğün önemi, spesiyal ürünler, gereklilikler, çeşitli spesiyallerin elde edilebilmesi amacıyla yapılacak çalışmalar, gıda kalite karakteristikleri. Duyusal değerlendirme, tanımlar, önem, gıda sanayi ve yiyecek içecek işletmelerinde kullanım amaçları. Duyusal değerlendirme panel odası, ürün ve panel kontrolleri, panelist seçimi, duysusal değerlendirmede kullanılan skalalar, lezzet profili diyagramlarının oluşturulması. Doku profili analizi, duysusal testlerin tüketici tercih çalışmalarında kullanılması.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Gıdalarda Duyusal Değerlendirme, Prof. Dr. Tomris ALTUĞ ONOĞUR – Doç. Dr. Yeşim ELMACI, Sidas yayıncılık Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz, Fügen Durlu Özkaya, Nobel Akademik Yayıncılık

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Duyusal analiz, sözlü ve görsel anlatım

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Önerilen kaynakların okunması ders öncesi faydalı olacaktır.

Dersin Verilişi

Yüz yüze sözlü ve görsel anlatım

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Doç. Dr. Günay Erol

Program Çıktısı

1. Gastronomide duysusal analiz kavramı ve ilgili kavramlara hakim olur
2. Gastronomide duysusal analiz yöntemlerini öğrenerek gerekli menü planlama ve gıda geliştirme süreçlerini öğrenir
3. Yiyecek içeceklerin duysusal değerlendirmelerinde yer alan etkenleri öğrenir.
4. Duyusal analiz ve gastronomi kapsamında makaleleri inceleyerek çözümleme yapmayı öğrenir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Dersin kaynağı ile ilgili ilk bölümün okunması		Sözlü ve görsel anlatım	Gastronomi ve duysusal analiz kavramına giriş	
2	İlgili kaynağın birinci bölümünün okunması ve kavramlarla ilgili akademik makalelerin gözden geçirilmesi		Sözlü ve görsel anlatım	Duyusal analiz kavramı ve etkenleri	
3	İlgili bölümün ders kaynağından ve ders notlarından okunarak hazırlık yapılması		Sözlü ve görsel anlatım	Duyusal özellikler ve gastronomide kullanımı	
4	İlgili bölümün ders kaynağından okunması duysusal değerlendirmelerde kullanılan yöntemler hakkında en az 3 makale incelenmesi		Sözlü ve görsel anlatım	Duyusal değerlendirme aşamaları ve duysusal değerlendirme kriterleri	
5	Ders kaynağında ilgili bölümün okunması AKSOY, M., & SEZGİ, G. (2017). Moleküler mutfak tekniklerinin duysusal analiz yöntemiyle değerlendirilmesi. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5(4), 546-565. Özkaya, F. D., Akbulut, B. A., & Tulga, D. (2017). Gastronomi turizmi engelleri kapsamında çölyak. Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, 9(16), 213-228.		Sözlü ve görsel anlatım Verbal and visual expression	Duyusal analiz ölçekleri ve duysusal analiz çalışmalarında bilimsel yöntem uygulamaları	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim	Uygulama
			Metodları	
6	Ders kaynağında ilgili bölümün okunması AKSOY, M., & SEZGİ, G. (2017). Moleküler mutfak tekniklerinin duyu analizi yöntemiyle değerlendirilmesi. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5(4), 546-565. Özkaya, F. D., Akbulut, B. A., & Tulga, D. (2017). Gastronomi turizmi engelleri kapsamında çölyak. Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, 9(16), 213-228.		Sözlü ve görsel anlatım	Duyusal analiz ölçekleri ve duyu analizi çalışmalarında bilimsel yöntem uygulamaları
7	García-Segovia, P., Barreto-Palacios, V., Iborra-Bernad, C., Andres-Bello, A., Gonzalez-Carrascosa, R., Breton, J., & Martínez-Monzó, J. (2012). Improvement of a culinary recipe by applying sensory analysis: Design of the New Tarte Tatin. International Journal of Gastronomy and Food Science, 1(1), 54-60.		Sözlü ve görsel anlatım	Duyusal analiz yöntemleri ve gastronomi kapsamında makale inceleme yöntemleri
8				Ara Sınav
9	Murray, J. M., Delahunty, C. M., & Baxter, I. A. (2001). Descriptive sensory analysis: past, present and future. Food research international, 34(6), 461-471.		Sözlü ve görsel anlatım	Duyusal analiz yöntemleri ve gastronomi kapsamında makale inceleme yöntemleri
10	Piana, M. L., Oddo, L. P., Bentabol, A., Bruneau, E., Bogdanov, S., & Declerck, C. G. (2004). Sensory analysis applied to honey: state of the art. Apidologie, 35(Suppl. 1), S26-S37. Callejo, M. J. (2011). Present situation on the descriptive sensory analysis of bread. Journal of Sensory Studies, 26(4), 255-268.		Sözlü ve görsel anlatım	Duyusal analiz yöntemleri ve gastronomi kapsamında makale inceleme yöntemleri
11	Leighton, C. S., Schönfeldt, H. C., & Kruger, R. (2010). Quantitative descriptive sensory analysis of five different cultivars of sweet potato to determine sensory and textural profiles. Journal of Sensory Studies, 25(1), 2-18.		Sözlü ve görsel anlatım	Duyusal analiz yöntemleri ve gastronomi kapsamında makale inceleme yöntemleri
12	İlgili bölümün okunması		Sözlü ve görsel anlatım ve uygulamalar	Duyusal analiz uygulamaları ve örnek ölçekler
13	İlgili bölümün okunması		Sözlü ve görsel anlatım ve uygulamalar	Duyusal analiz uygulamaları ve örnek ölçekler
14	İlgili bölümün okunması		Sözlü ve görsel anlatım ve uygulamalar	Duyusal analiz uygulamaları ve örnek ölçekler

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	3,00
Final	1	3,00
Derse Katılım	14	3,00
Uygulama / Pratik	4	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Ara Sınav Hazırlık	7	1,00
Final Sınavı Hazırlık	7	1,00
Araştırma Sunumu	7	2,00
Tartışmalı Ders	7	1,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	4	1,00
Teorik Ders Anlatım	10	3,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (YÜKSEK LİSANS - TEZLİ) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10
Ö.Ç. 1	4	3	2	3	3	2	1	1		1
Ö.Ç. 2	4	3	2	4	3	3	3	2		
Ö.Ç. 3	5	3	2	4	4	4	4	2		
Ö.Ç. 4	5	4	2	5	3	5	4	3		

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.Ç. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.Ç. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.Ç. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- Ö.Ç. 1 :** Gastronomide duyuşsal analiz kavramı ve ilgili kavramlara hakim olur
- Ö.Ç. 2 :** Gastronomide duyuşsal analiz yöntemlerini öğrenerek gerekli menü planlama ve gıda geliştirme süreçlerini öğrenir
- Ö.Ç. 3 :** Yiyecek içeceklerin duyuşsal değerlendirmelerinde yer alan etkenleri öğrenir.
- Ö.Ç. 4 :** Duyuşsal analiz ve gastronomi kapsamında makaleleri inceleyerek çözümleme yapmayı öğrenir.