



Gaziantep Üniversitesi
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS501 Duyusal Analiz Bilimi ve Gıdalarda Duyusal Analiz Yöntemleri					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS501	Duyusal Analiz Bilimi ve Gıdalarda Duyusal Analiz Yöntemleri	3	3	8
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Yüksek Lisans	Yok	Seğmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi FATMA YALINIZ turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=akademik-personel-80 fatirem2016@gmail.com	Yok	

Dersin Amacı :

Bu dersin amacı öğrencilere hangi duysusal analizi hangi amaçla uygulayacağı hem teorik hem uygulamalı olarak anlatılmaktadır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Dersin içeriği duysusal analiz yöntemleri ve bu yöntemlerin uygulanmasında oluşmaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynaklar

Akademik yayınlar, kütüphanedeki süreli yayınlar
Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notlarında ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
<http://turizm.gantep.edu.tr/pages.php?url=akademik-personel-80>
ara sınav ve yarıyıl sonu sınavı

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:		Eğitim Bilimleri	:	
Mühendislik Bilimleri	:	25	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:		Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	50	Alan Bilgisi	:	25

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar	
1	Duyusal analiz yöntemleri ile ilgili temel kavramları anlatmak		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
2	Gıdanın duysusal özelliklerinin nasıl belirleneceğinin anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
3	Duyusal analizin tarihsel gelişiminin anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
4	Duyusal değerlendirmenin önemini sürdürmesinin nedenlerinin anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
5	Duyusal değerlendirmede sonucun güvenilirliğini etkileyen faktörlerin anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
6	Duyusal analizin amacının belirlenmesi ve amaca uygun yöntemin belirlenmesinin anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
7	Panelin oluşturulması, panelistlerin seçimi ve eğitiminin anlatılması		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
8	Ara sınav			
9	Uygulama			
10	Dört temel tadın tanımlanmasının uygulamalı olarak öğretilmesi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
11	Bir tadın değişik yoğunluklarının belirlenmesinin öğretilmesi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
12	Bir tadın değişik yoğunluklarının belirlenmesinin uygulama ile öğretilmesi		Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
13	Duyusal değerlendirmenin yapılacağı ortam ve ortamı etkileyen faktörler öğretilmesi		Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi. Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelmeleri beklenilmektedir.	Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.
14	Final sınavı			Ders notları ve öğrenci ders içeriği ile alakalı her türlü ders kitabından yararlanmakta serbesttir. Ayrıca ders anlatım notları da ders veren hocanın akademik web sayfasında mevcuttur.

Ders İçin Önerilen Dięer Dersler

GMS519 Gastronomide Yeni Ürün Tasarımı

Dersin Öęrenme Çıktıları**Sıra No Açıklama**

Ö04 Ara sınav, yarıyıl sınavı ve uygulamalar

Programın Öęrenme Çıktıları**Sıra No Açıklama**

P01 Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili yüksek lisans düzeyinde kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.

P05 Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahiptir.

P06 Gastronominin gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilir.

P07 Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelik donanıma sahip olur ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir

P09 Gastronomi ile ilgili mevzuatı temel değer ve ilkeleri izleyebilir ve bunlara uygun davranabilir.

P03 Mesleki sorunları/konuları tartışırken, çalışmalarını yürütürken bilimsel yöntem ve etik ilkeleri uygular.

P08 Türk ve dünya mutfak sanatlarının tüm inceliklerini en iyi şekilde bilir ve uygulayabilir.

P10 Gastronomi alanı ile ilgili bilgileri toplar, çözümler ve yorumlayabilir.

P02 Lisans yeterliklerine dayalı olarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir.

P04 Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibidir.

P11 Gastronomi alanı ile ilgili meslekler ve iş alanları hakkında detaylı bilgi sahibi olur.

