

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism								
Ders Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts								
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)					Seçmeli Elective			
Ders Kodu Course Code	GAST 331								
Ders Adı Course Name	Duyusal Analiz Sensory Evaluation of Food								
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English			Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical				
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate			AKTS ECTS	4				
Haftalık Ders Saati Hours per Week	3 saat teorik 3 hours								
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade								
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None								
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None								
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students								
Dersin Amacı Educational Objective	Bu derste öğrencilere gıdaların duyuşal özellikleri tüketici beğenisi üzerine etkisini araştırmada söz konusu olan temel mekanizmalar ve test tekniklerinin öğretilmesi amaçlanmaktadır. In this course, it is aimed to teach the students the basic mechanisms and test techniques in researching the effects of the sensory properties of foods on consumer acceptability.								
Ders İçeriği Course Description	Gıdaların duyuşal özelliklerinin tüketici beğenisi üzerindeki mekanizması ve etkisi, ürün kabul edilebilirliğinin belirlenmesinde kullanılan temel duyuşal test teknikleri The mechanism and the effect of sensory properties of foods on consumer liking, sensory tests generally used for product acceptability								
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Duyusal analizin temel uygulama alanlarını tanımlar Recognize the main applications of sensory evaluation							
	ÖÇ/LO 2	Gıdaların duyuşal özelliklerini algılamada insan duyuşlarının önemini açıklar Explain the importance of human senses on perceiving sensory properties of foods							
	ÖÇ/LO 3	Duyusal analiz gerçekleştirmek için gerekli koşulları tanımlar Express the necessary conditions to perform sensory tests							
	ÖÇ/LO 4	Tat-tat etkileşimlerini anlar Understand taste-taste interactions							
	ÖÇ/LO 5	Yeni bir gıda ürününün kabulünün değerlendirilmesinde kullanılması gereken en uygun duyuşal analiz yöntemini belirler Predict the most appropriate sensory test in the evaluation of new food product acceptance							
	ÖÇ/LO 6	Ürün kabulü/beğenisi/tercihini belirlemek amacıyla temel bir duyuşal analiz paneli yapabilir Perform a basic sensory test panel for product acceptability/liking/preference							
II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı) PART II (Faculty Board Approval)									
	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES			ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
PÇ1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.							x	x
PO1									

Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.						x	x
	PÇ3 PO3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.	x	x	x	x		x	
	PÇ4 PO4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.							
	PÇ5 PO5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.	x	x	x	x		x	x
	PÇ6 PO6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.	x	x	x	x		x	x
	Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7 PO7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);						x
PÇ8 PO8		Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);	x	x	x	x		x	x
PÇ9 PO9		Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);							
PÇ10 PO10		Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);							
PÇ11 PO11		Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)	x	x	x	x			
PÇ12 PO12		Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).						x	x

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PÇ13 PO13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of <u>gastronomy</u> .	x	x	x	x	x	x
PÇ14 PO14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.						
PÇ15 PO15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.						
PÇ16 PO16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.						
PÇ17 PO17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
PÇ18 PO18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
PÇ1 PO19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
PÇ20 PO20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.						
PÇ21 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.						
PÇ22 PO22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills	x	x	x	x	x	x
PÇ23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir.						

	10	Ara sınav Midterm exam	D1	D1	D1	D1		
K/S 9	11	Yeni ürün geliştirme/reformülasyon süreçleri ve nedenleri Processes and reasons of new food/reformulation product development			D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3
K/S 10	12	Yeni ürün geliştirme/reformülasyon süreçlerinde duyu analizi Sensory analysis during food product development/reformulation			D2, D3	D2, D3	D2, D3	D2, D3
	13	Proje sunumları Project presentations			D2		D2	D2
	14	Proje sunumları Project presentations			D2		D2	D2
		Dönem Sonu Sınavı Final Exam					D4	

No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telafi Kuralı Make-Up Rule
D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
D2	Proje Project	30%	Duyusal analiz paneli tasarlama ve test tekniği Sensory evaluation panel and test	
D3	Final Sınavı Final Exam	40%	Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching	
TOPLAM / SUM			100%	

Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaştığı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.
---	---

Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
		A+	-	C+	60-64
		A	95-100	C	55-59
		A-	85-94	C-	50-54
		B+	80-84	D+	45-49
		B	75-79	D	40-44
		B-	65-74	F	0-39

No	Tür Method	Explanation	Saat Hours
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor			
1	Sınıf Dersi Lecture	3 saat/hafta 3 hours/week	42
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture		
3	Problem Dersi Recitation		
4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical		
6	Saha Çalışması Field Work		

Öğretim Metodları,
Tahmini Öğrenci Yüğü

Öğretim Yöntemleri ve Öğrenci Çalışma Yükü
Teaching Methods, Student Work Load

Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	20
8	Proje Project	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do	20
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	14
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	30
12	Ofis Saati Office Hours	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (3 hours/week) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (3 hours/week)	0
TOPLAM / TOTAL			126

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Dr. Hatice Reyhan ÖZİYCI		
	E-posta E-mail	hatice.oziyici@antalya.edu.tr	Ofis Office	B2-43
	Görüşme saatleri Office Hours	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)		
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended			
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	Güvenlik Konuları Safety Issues			
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		