**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | **ZST204 LABORATUVAR TEKNİĞİ** |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Ebru ŞENEL |
| Dersin Düzeyi | Lisans |
| Dersin Kredisi | 2+0 |
| Dersin Türü | Seçmeli  |
| Dersin İçeriği | Gıdalarda duyusal değerlendirmenin tarihi, gelişimi, duyusal değerlendirme laboratuvarının nitelikleri, süt ve süt ürünlerinde duyusal özelliklerin belirlenmesi için yeterli panelistlerin oluşturulması, eğitimi, ürün çeşidine göre uygun değerlendirme tekniğinin seçimi, örneklerin hazırlanması ve sunuluşu ile ilgili ilkeler |
| Dersin Amacı | Bu dersin amacı; gıdalarda duyusal değerlendirmenin tarihi, gelişimi, duyusal değerlendirme laboratuvarının nitelikleri, süt ve süt ürünlerinde duyusal özelliklerin belirlenmesi için yeterli panelistlerin oluşturulması, eğitimi, ürün çeşidine göre uygun değerlendirme tekniğinin seçimi, örneklerin hazırlanması ve sunuluşu ile ilgili bilgi donanımlı kişiler yetiştirmektir. |
| Dersin Süresi | 2 saat/hafta |
| Eğitim Dili | Türkçe  |
| Ön Koşul | Yok  |
| Önerilen Kaynaklar |

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

Altuğ, T. Elmacı Y. 2010. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. Sidas Yayınlar, TürkiyeMeilgaard M., Civille G.V., Carr B. 1991. Sensory Evaluation Techniques, CRS Press, USAEbru Şenel. 2019. Süt ve Ürünlerinde Duyusal Değerlendirme. Süt ve Süt ürünlerinde Laboratuvar Uygulamaları Analiz Yöntemleri. Ed. Seval Sevgi Kırdar, Sidas Yayınları. İzmir. |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |