



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Mühendislik Çalışmalarında İstatistiksel Yöntemler	GDM3051	2	4	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz, Bahar
---------	------------

Dersin Dili	Türkçe
-------------	--------

Dersin Seviyesi	Lisans Seviyesi
-----------------	-----------------

Ders Kategorisi	Uzmanlık/Alan Dersleri
-----------------	------------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Gıda Mühendisliği Bölümü
----------------------------	--------------------------

Dersin Koordinatörü	Ömer Said TOKER
---------------------	-----------------

Dersi Veren(ler)	Ömer Said TOKER
------------------	-----------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Araştırmaların planlanması ve araştırma sonucunda elde edilen verilerin istatistik analizi ve sonuçların yorumlanması
--------------	---

Dersin İçeriği	Öğrenciler, bilimsel bir araştırma sonucunda elde ettiği verilerin değerlendirilmesi ve istatistik analizlerinin yapılmasını ve sonuçların yorumlanmasını öğrenir.
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Gıda endüstrisinde uygulanan istatistiksel yöntemler ve bunların önemi hakkında bilgi edinilmesi
2	Popülasyon, örneklem, standart sapma gibi temel istatistik parametreleri hakkında bilgi edinilmesi,
3	Gerçekçi kısıtlar çerçevesinde deneysel tasarım yapabilme
4	Bağımlı ve bağımsız değişkenler arasındaki ilişkinin belirlenmesine yönelik testlerin uygulanması,
5	Bağımlı değişkenin bağımsız değişken üzerine etkisinin belirlenmesine yönelik testlerin uygulanması

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Ders Hakkında Genel Bilgi	İlgili Kaynaklar
2	Bilimsel Araştırma, İstatistikte Temel Kavramlar	İlgili Kaynaklar
3	Verilerin Toplanması, Ortalama, Standart Sapma	İlgili Kaynaklar
4	Gıda Endüstrisinde Kalite Kontrol, Olasılık	İlgili Kaynaklar
5	Gıda Endüstrisinde Kalite Kontrol, Olasılık	İlgili Kaynaklar
6	t test	İlgili Kaynaklar
7	Korelasyon Analizi	İlgili Kaynaklar
8	Ara Sınav 1	İlgili Kaynaklar
9	Ara Sınav -1	İlgili Kaynaklar
10	Deneme Planları, Varyans Analizi	İlgili Kaynaklar

11	Varyans Analizi	İlgili Kaynaklar
12	Varyans Analizi	İlgili Kaynaklar
13	Çoklu Karşılaştırma Testleri	İlgili Kaynaklar
14	Çoklu karşılaştırma testleri	İlgili Kaynaklar
15	Final	İlgili Kaynaklar

Değerlendirme Sistemi		
Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	0	0
Ödev	1	30
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	30
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu			
Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	13	2	26
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	1	14
Derse Özgü Staj			
Ödev	1	30	30
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği	0	0	0
Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	15	15
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	25	25
Toplam İşyükü			110
Toplam İşyükü / 30(s)			3.67

AKTS Kredisi		4
--------------	--	---

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----