



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İstatistik	GKA112	2	2 + 0	3,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Gıda Kalite Kontrolü ve Analizi - Ön Lisans (Yüz yüze eğitim)				
Amaç	Bu ders ile öğrenciye çalışma yaşamında gerekli olacak istatistik bilgilerini vermek, değişkenler arasındaki ilişkileri tahmin ve test etme ile öngörmede kullanılan istatistiksel yaklaşımları ve teknikleri öğretmek amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	Bazı temel istatistiksel kavramlar, tanımlar. Verilerin düzenlenmesi, frekans dağılımları, olasılık hesapları, grafikler. Merkezi Eğilim Ölçüleri (Ortalamalar). Değişkenlik Ölçüleri istatistiksel analizler, hipotez testleri				
Ders Kaynakları	Teori ve Uygulamalarıyla İstatistiksel Yöntemler, Enis Sınıksaran, 3. Baskı, Türkmen Kitabevi, 2011., MR.Spiegel ve L.J. Stephens, "İstatistik", Nobel Yayınevi (İlk 5 Bölüm), Prof.Dr. Fikri Akdeniz,"Olasılık ve İstatistik", Baki Kitabevi, Prof.Dr. Merih İpek, "Betimsel İstatistik", Beta Yayınevi, İşbilen Yücel, L., İstatistik Ders Notları, İstanbul Üniv.				

Hafta	Konu
1	Bazı temel istatistiksel kavramlar, tanımlar
2	Verilerin elde edilmesi ve düzenlenmesi
3	Veri grafikleri
4	Merkezi eğilim ölçüleri (ortalamalar)
5	Mod, medyan ve bölenler
6	Merkezi değişim ölçüleri (standart sapma, değişim katsayısı)
7	Momentler
8	Kesikli ve sürekli rassal değişkenler ve olasılık dağılımları
9	Güven aralıkları (iki anakütle)
10	Güven aralıkları (iki anakütle)
11	Hipotezlerin ifade edilmesi
12	Anakütle ortalamasına ilişkin hipotez testleri
13	Regresyon analizi
14	Ki-kare testleri

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	5	2
Ara Sınav 1		16	1
Final		20	1
Ders İş Yüğü:		74	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2,90	

Program Çıktıları	
1	Matematik, fen bilimleri ve kendi alanı ile ilgili yeterli düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme becerisi.
2	Temel düzeyde bilgi ve iletişim teknolojisi araçları ile alanındaki yazılımları, donanımları kullanma becerisi.
3	Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgi sahibi, tarihi değerlere ve insan haklarına saygılı olma.
4	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurabilme ve düşüncelerini ve önerilerini paylaşabilme; kendisini ve mesleğini temel düzeyde bir yabancı dilde (İngilizce) ifade edebilme becerisi.
5	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
6	Yönetim sistemlerinin kurulması, yürütülmesi, akredite edilmesi, denetlenmesi veya mevcut sistemin iyileştirilmesinde öncü rol üstlenme becerisi.
7	Problemleri analiz edebilme, çözüm önerileri geliştirebilme ve uygun yöntem veya modelleme tekniklerini uygulayabilme becerisi.
8	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
9	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
10	Gıdaların kalitelerinin belirlenmesindeki temel unsurları öğrenmek ve gıda kalite ve güvenliğinin belirlenmesindeki analizleri uygulayabilme becerisi.
11	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
12	Geleneksel ve modern üretim yöntem ve araçları, üretim planlama, fizibilite ve fabrika düzenleme konularında bilgi sahibi olma becerisi.
13	Mesleki alanda iş sağlığı ve güvenliği, risk analizi, iş hukuku ve hukuksal sonuçları konusunda bilgisine sahip; etik ilke ve yaklaşımları kavramış, sosyal sorumluluk ve çevre bilincini kazanmış olma.
14	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
15	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15
Verileri toplamak ve serilere dönüştürmek	5	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-
Veri sonuçlarını değerlendirmek	5	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-
İstatistik yazılım programlarını kullanabilmek	5	5	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	4	-
Temel İstatistiksel dağılımları kullanabilmek	5	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	5	2,25	-	-	0,75	0,75	3,25	-	-	-	-	-	-	1	-

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/425892>