

BECERİ	Bilişsel - Uygulamalı	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	TYYÇ	TAY
		Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.	1,2	1
		Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.	1,2	1
		Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.	1,2	1
		Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.	1,2	1
		Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.	1,2	1
		Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.	1,2	1
		Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.	1,2	1
		Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.	1,2	1
		İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.	1,2	1
		Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.	1	1
		Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.	1,2	1
		Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.	1,2	1
		TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ)	TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY)	
		1- Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma.	1-Edindiği bilgi ve becerileri kullanarak alanıyla ilgili olay ve olguları tanımlar, sorunları genel ölçekte tanımlar, analiz eder ve çözüm önerileri geliştirir.	
		2- Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.		
		PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	TYYÇ	TAY
		Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.	1	2
		Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.	1	1
		Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.	1	1
		Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.	1	1
		Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.	1	1
		Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.	1	1
		Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.	1	1,2
		Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.	1	1
		İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.	1	1,2
		Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.	1	1,2

BİLGİ	Kuramsal - Uygulamalı	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.	1	2
		Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.	1	1,2
		TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ)	TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY)	
		1- Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.		
			1-Tarım, Orman ve Su Ürünleri alanlarıyla ilgili temel bilgilere sahiptir.	
			2-Edindiği bilgilerin doğruluğu, güvenilirliği ve güncelliğini kavrar ve değerlendirir.	
	Alana Özgü Yetkinlik	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	TYYÇ	TAY
		Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.	1	1,3
		Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.	1	1
		Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.	1	1,2
		Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.	1	1
		Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.	1	2,3
		Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.	1,2	2,3,4
		Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.	1	1,2,3,4
		Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.	1	1,2,3
		İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.	1	1,2,3
		Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.	1	1
		Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.	1	1,3

YETKİN LİK		Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.	1	1,3
		TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ)	TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY)	
		1- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olma.	1-Alanında verileri toplar ve sonuçlarının uygulamaya aktarır.	
		2- Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.	2-Bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	
			3-Alanı ile ilgili mevzuata uygun davranır.	
			4-Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite kültürü ve kültürel değerlerin korunması ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir.	
	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	TYYÇ	TAY
		Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.	1,2	1
		Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.	1,2	1
		Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.	1,2	1
		Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.	1,2	1
		Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.	1,2	1
		Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.	1,2,3	1
		Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.	1,2	1,2
		Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.	1,2	1
		İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.	1,2,3	1,2
		Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.	1,2	1
		Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.	1,2	1
		Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.	1,2	1
		TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ)	TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY)	
		1- Alanı ile ilgili temel düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütmek.	1-Alanı ile ilgili bir çalışmayı gerçekleştirmede ve uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen sorunları çözmek için ekip üyesi olarak	
		2- Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme.	2-Sorumluluğu altında çalışanları yönetir.	
		3- Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişmelerine yönelik etkinlikleri yürütmek.		
		PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	TYYÇ	TAY
		Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.	1,2,4	1,2

İletişim ve Sosyal Yetkinlik	Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.	1,2	1,2
	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.	1,2,4	1,4
	Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.	1,2	1,2
	Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.	1,2	1
	Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.	1,2,4	1
	Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.	1,2,4	1,2,4
	Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.	1,2,4	1,2,4
	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.	1,2	1,2,4
	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.	1,2	1
	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.	1,2	2
	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.	1,2	1
	TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ)	TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY)	
	1- Alanı ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarabilme.	1-Güncel olay ve gelişmelere duyarlıdır ve bu gelişmeleri izler.	
	2- Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme.	2-Alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini aktarır ve sorumlularla paylaşır.	
	3- Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme.	3-Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 genel düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.	
	4- Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.	4-Çalışma alanlarının gerektirdiği düzeyde bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	
	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	TYYÇ	TAY
	Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabileme yeteneği kazanmak.	1,2	1
	Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.	1,2	2
	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.	1,2	1
	Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.	1,2	1,2
	Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.	1,2,3	1,2
	Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.	1,2,3	1,2
	Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.	1,3	1,2
	Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.	1,2	1,2
	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.	1,2	1,2
	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.	1	1,2
Öğrenme Yetkinliği			

		Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.	1	-
		Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.	1,2	1
		TÜRKİYE YÜKSEKÖĞRETİM YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİ (TYYÇ)	TEMEL ALAN YETERLİLİKLERİ (TAY)	
		1- Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve karşılayabilme.	1-Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir.	
		2- Öğrenimini aynı alanda bir ileri eğitim düzeyine veya aynı düzeydeki bir mesleğe yönlendirebilme.	2-Bilgiye ulaşma yollarını bilir ve etkin bir şekilde kullanır.	
		3- Yaşamboyu öğrenme bilinci kazanmış olma.		