

BECERİ

Bilişsel - Uygulamalı

BİLGİ

Kuramsal -
Uygulamalı

	Alana Özgü Yetkinlik

YETKİNLİK

Bağımsız Çalışabilme
ve Sorumluluk
Alabilme Yetkinliği

İletişim ve Sosyal
Yetkinlik

Öğrenme Yetkinliği

Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.
Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.
Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.
Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.
Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.
Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.
Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.
Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.
Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.
Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.
Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.
Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.
Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.
Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.
Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.
Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.

Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.
Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.
Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.
Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.
Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.
Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.
Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.
Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.
Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.
Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.
Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.
Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.
Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.
Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.
Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.

Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.
Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.
Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.
Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.
Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.
Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.
Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.
Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.
Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.
Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.
Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.
Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.
Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.
Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.
Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.
Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.

Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.
Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.
Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.
Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.
Bireysel olarak alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için çok disiplinli takımlarda ekip üyesi olarak sorumluluk almak.
Gıda işleme ilkeleri ve gıda sektöründe kullanılan hammadde, yardımcı maddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, makineleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklamak.
Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.
Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklamak ve uygulamak.
Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip etmek ve etkin bir şekilde kullanmak.
Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme, yorumlayabilme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahip olmak.
Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etmek ve meslektaşları ile iletişim kurmak.
Alanı ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanmak, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak.
Gıda Teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.
Bilgi ve beceriler düzeyinde Türk Dilini kullanarak düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunmak, anlaşılır biçimde ifade etmek.
Gıda Teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.
İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.