

İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ

Gıda Teknolojisi Program Yeterlilikleri

TYÇ Gıda Teknolojisi Temel Alanı Yeterlilikleri	Gıda Teknolojisi Program Yeterlilikleri																												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
BİLGİ (Kurumsal ve Olgusal)																													
1-Matematik, fen bilimleri ve bu alanların temel mühendislik bilimlerine uygulanması konularında yeterli bilgi birikimine sahiptir.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	2	3	2	3	3	3
2-Temel mühendislik bölümlerine ilişkin temel kavramlara sahiptir.	2	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
BECCERLER (Bilişsel ve Uygulamalı)																													
1-Temel mühendislik bakış açısı ile alanında tanımlanan mühendislik problemlerini kavrar ve çözümlerini yapar.	3	3	3	3	3	2	2			2				3															
2-Bir mühendislik uygulaması için gerekli olan modern teknik gereç ve araçları ek teknik eğitimle kullanarak yapar.									3	3	2											2							3
3-Teknik resim yapar.																													
4-Algorithmik düşünür.																								3	3				
5-Mühendislik problemlerinin incelenmesi için deney yapma, veri toplama, toplanan verilerin sunumu ve temel yorumunu yapar.									3	2	3						3		2				3						
YETKİNLİKLER																													
Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği																													
1- Mühendislik takımlarında veya bireysel çalışır.														3	2	3	3	3											
Öğrenme Yetkinliği																													
1- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğini bilincinde olduğunu alanındaki mesleki ve akademik gelişmeleri izleyerek edindiği yenilikleri sürekli yeniler.								3					2								3		3	2					
2-Bir mühendislik uygulaması için gerekli olan modern teknik gereç ve araçları ek teknik eğitimle kullanarak yapar.									3	2	3											3							2
İletişim ve Sosyal Yetkinlik																													
1-Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte iletişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.													3					2				3						3	
2-Teknik resim kullanarak teknik iletişim kurar.																													
3-Bir yabancı dil en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanılan alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.																											2		
Alana Özgü Yetkinlik																													
1- Mühendislik uygulamalarında meslek etiğinin gözetilmesi konusunda farkındalığa sahiptir.			3																										3

- Gıda üretim yöntemlerini ve üretim akış şemalarını kavrayabilmelidir.
- Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanabilmelidir.
- Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgi sahibi olabilmelidir.
- Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirebilmelidir.
- Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilmelidir.
- Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilmelidir.
- Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olabilmelidir.
- Çağın getirdiği yenilikleri izleyerek Ar-Ge çalışmalarında kullanabilmelidir.
- Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanabilmelidir.
- Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilmelidir.
- Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanabilmelidir.
- Alan ile ilgili sorunları tespit edebilmeli, çözümlenebileni üretip ve sunabilmelidir.
- Gıda teknolojisi alanındaki güncel bilgileri takip etmek için bilişim teknolojilerinden faydalanabilmelidir.
- Alan ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alabilmelidir.
- Alan ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilmelidir.
- Ekonomik, fonksiyonel ve piyasada rekabet edebilir ürün üretim konusunda bilgi ve beceri kazanmalıdır.
- Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilmeli ve sonuçları yorumlayabilmelidir.
- Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşüncüye/yaklaşımına/teknolojeye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alır; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirebilmelidir.
- Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmelidir.
- Öğrenme gereksinimlerini belirleyerek öğrenme hedefleri doğrultusunda kendisinin ve sorumluluğu altındaki kişilerin performanslarının geliştirilmesine yönelik faaliyetleri planlayıp yönetebilmelidir.
- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincine; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme gayretine sahip olabilmelidir.
- Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği analizleri ve kalite-kontrol için gerekli cihazları kullanabilmelidir.
- Gıda sektörünün talebi ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretilebilir ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olabilmelidir.
- Bakış açısı ve ufkunu geniş, yaratıcılığı ortaya çıkmış, bilimsel ve teknik alanlarda üretken ve güncel bilgileri takip edebileceğine sahip olabilmelidir.
- Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyip uygulayabilmelidir.
- Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurabilmelidir.