

**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Temel Alan Yeterlilikleri (Üretim ve İşleme, Akademik Ağırıklık)			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi TYYÇ, 5. Düzey (ÖN LİSANS Eğitimi)			
Bilgi	Kurumsal -Olguasal	1- Matematik, fen bilimleri ve bu alanların temel mühendislik bilimlerine uygulanması konularında yeterli bilgi birikimine sahiptir.	AT						AT	AT	AT				1-Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kurumsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.	Kurumsal -Olguasal	Bilgi	
		2- Temel mühendislik bölümleriyle ilgili temel kavramlara sahiptir		A														
Beceri	Bilişsel Uygulamalı	1- Temel mühendislik bakış açısı ile alanda tanımlanan mühendislik problemlerini kavrar ve çözümlerini yapar		AT	AT		AT								1-Alanında edindiği temel düzeydeki kurumsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma.  2-Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak, verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.	Bilişsel Uygulamalı	Beceri	
		2- Bir mühendislik uygulaması için gerekli olan modern teknik gereç ve araçları ek teknik eğitim olarak kullanır.			AT		AT		AT	AT	AT	A		T				
		3- Teknik resim yapar																
		4- Algoritmik düşünür						A										
		5- Mühendislik problemlerinin incelenmesi için deney yapma, veri toplama, toplanan verilerin sunumu ve temel yorumunu yapar.			A		T		A	A								
Yetkinlik	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	1- . Mühendislik takımlarında veya bireysel çalışır		A		AT									1- Alanı ile ilgili temel düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme.  2-Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme.  3-Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri yürütebilme.	Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	Yetkinlik	
						T												
						T		T										

**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Temel Alan Yeterlilikleri (Üretim ve İşleme, Akademik Ağırlıklı)			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi TYYÇ, 5. Düzey (ÖN LİSANS Eğitimi)			
Yetkinlik	Öğrenme Yetkinliği	1- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğinin bilincinde olduğunu alanındaki mesleki ve akademik gelişmeleri izleyerek gösterir, kendini sürekli yeniler.			AT				AT				A		1-Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve karşılayabilme.	Öğrenme Yetkinliği	Yetkinlik	
		2- Bir mühendislik uygulaması için gerekli olan modern teknik gereç ve araçları ek teknik eğitim alarak kullanır.					A				A				2-Öğrenimini aynı alanda bir ileri eğitim düzeyine veya aynı düzeydeki bir mesleğe yönlendirebilme.			
								T					T		3-Yaşam boyu öğrenme bilinci kazanmış olma.			
Yetkinlik	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	1- Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.			T	AT					AT		AT	T	1-Alanı ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarabilme.	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	Yetkinlik	
		2- Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar																2- Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme.
		3-Teknik resim kullanarak teknik iletişim kurar																3-Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme.
													T		4-Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.			

**KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**

Temel Alan Yeterlilikleri (Üretim ve İşleme, Akademik Ağırlıklı)			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi TYYÇ, 5. Düzey (ÖN LİSANS Eğitimi)		
Yetkinlik	Alana Özgü Yetkinlik	1- Mühendislik uygulamalarında meslek etiğinin gözetilmesi konusunda farkındalığa sahiptir.									AT				1- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olma.	Alana Özgü Yetkinlik	Yetkinlik
				T							T				2-Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.		

## KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ SAFİYE ÇIKRIKÇIOĞLU MESLEK YÜKSEKOKULU GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

**A: Temel alan yeterliliği ile ilişkilidir.**

**T: TYYÇ ile ilişkilidir.**

**A T: Hem Temel Alan hem de TYYÇ ile ilişkilidir.**

1. Bakış açısı ve ufku geniş, yaratıcılığı ortaya çıkmış, bilimsel ve teknik alanlarda üretken ve güncel bilgileri takip edebilme yeteneğine sahip olmak.
2. Gıda ürünlerinin üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak.
3. Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlayabilme yeteneği kazanmak.
4. Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışabilme becerisi ve sorumluluk alma özgüvenine sahip olmak.
5. Gıda sektörünün talep ve gelişmelerine cevap verebilen özgün fikirler üretebilme ve AR-GE yapabilecek yetenek ve gayrete sahip olmak.
6. Ekonomik, fonksiyonel ve piyasada rekabet edebilir ürün üretme konusunda bilgi ve beceri kazanmak.
7. Gıda işleme ilkeleri ve gıda endüstrisinde kullanılan makineler hakkında bilgi birikimine ve beceriye sahip olmak.
8. Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği analizleri ve kalite-kontrol için gerekli cihazları kullanabilmek
9. Mesleki ve toplumsal etik değerlere sahip olmak
10. Alanı ile ilgili bilgisayar programlarını çalıştırabilme, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak
11. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinciyle; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme gayretine sahip olmak
12. Yazılı ve sözlü iletişimde Türk dilini etkin kullanabilmek