

BİLGİ (Kuramsal ve Olgusal Bilgi)

1. Matematik, fen bilimleri, temel mühendislik prensipleri ve gıda bilimi alanındaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kavrar; bu bilgileri gıda mühendisliği uygulamalarında etkin biçimde kullanır ve problem çözümünde uygular.
 2. Gıda kalitesi ve güvenliği prensipleri, hijyen ve sanitasyon uygulamaları, kalite güvence ve kontrol sistemleri ile ilgili standart ve mevzuat hakkında bilgi sahibidir; bu sistemleri uygular ve geliştirilmesine katkı sağlar.
 3. Gıda üretim hatları, proses kontrolü, birim operasyonlar, iş güvenliği, kalite yönetimi ve üretim planlama gibi endüstriyel süreçlerde uygulama yeterliliğine sahiptir ve süreçleri optimize eder.
-

2. BECERİLER (Bilişsel ve Uygulamalı Beceriler)

4. Gıda mühendisliği uygulamalarında karşılaşılan karmaşık sorunları tanımlar, analiz eder ve uygun modelleme, değerlendirme ve çözüm yöntemlerini seçer ve uygular.
 5. Gerçekçi teknik, çevresel, ekonomik ve sürdürülebilirlik koşullarını dikkate alarak süreç, ürün veya sistem tasarımı yapar; tasarım kararlarında bilimsel ve teknolojik gelişmeleri gözetir.
 6. Gıda mühendisliği uygulamalarında kullanılan modern araçları, analiz tekniklerini, laboratuvar cihazlarını ve bilgisayar teknolojilerini seçer, etkin biçimde kullanır ve sınırlılıklarını değerlendirir.
 7. Bilimsel literatür taraması yapar; deney ve proje tasarlar, yürütür, veri toplar ve sonuçları istatistiksel yöntemlerle analiz ederek bilimsel temelli çıktılar üretir, risk yönetimi, inovasyon ve girişimcilik kavramlarını uygular ve bu süreçlere katkı sağlar.
-

YETKİNLİKLER

Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği

8. Bağımsız veya disiplin içi ve disiplinler arası ekip çalışmalarını etkin biçimde yürütür; gerektiğinde liderlik yapar, proje hedeflerine uygun görev paylaşımı ve koordinasyon sağlar.
 9. Gıda mühendisliği faaliyetlerinin etik, ekonomi ve toplumsal yaşam, halk sağlığı, çevre ve sürdürülebilirlik esaslarına dayanarak etkilerini analiz eder ve bu bağlamda sorumluluk bilinciyle hareket eder.
-

Öğrenme Yetkinliği

10. Mesleki gelişim için öğrenme stratejileri geliştirir; bilimsel ve teknolojik yenilikleri takip eder ve kendini sürekli güncel tutar.
-

İletişim ve Sosyal Yetkinlik

11. Türkçe ve en az bir yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişimde etkili olur; mesleki raporlar hazırlar, sunumlar yapar ve alanındaki gelişmeleri takip eder.
-

Alana Özgü Yetkinlik

- 12.** Mesleki etik ilkelere uygun davranır; bilimsel ve profesyonel sorumluluklarının bilincinde olur, etik karar alma süreçlerini uygular.
- 13.** Gıda üretim süreçlerini sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda değerlendirir; kaynak kullanımını optimize eder, çevreyi ve toplumsal faydayı gözetken mühendislik yaklaşımlarını geliştirir ve uygular.