

Gıda Mühendisliği

Genel ve Alan Yeterlilikleri

Türkiye Cumhuriyeti Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) tarafından geliştirilen Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) uyarınca, gıda mühendisi yetiştiren yükseköğretim kurumlarının mezunlarında aranacak olan yetkinlikler aşağıdaki gibidir:

Mühendislik, Üretim ve İşleme, İşletme ve Yönetim Bilimleri, Tarım, Orman ve Su Ürünleri Temel Alanı LİSANS Yeterlilikleri					
BİLGİ (Kuramsal – Olgusal)	BECERİLER (Bilişsel – Uygulamalı)	YETKİNLİKLER			
		Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği	Öğrenme Yetkinliği	İletişim ve Sosyal Yetkinlik	Alana Özgü Yetkinlik
<ol style="list-style-type: none"> 1. Matematik, fen bilimleri ve bu alanların temel mühendislik bilimlerine uygulanması konularında yeterli bilgi birikimine sahiptir. 2. Temel mühendislik bölümleriyle ilgili temel kavramlara sahiptir. 3. Alanında temel düzeyde bilgilere sahiptir. 4. Tarım, Orman ve Su Ürünleri alanlarıyla ilgili temel bilgilere sahiptir. 5. Edindiği bilgilerin doğruluğu, güvenilirliği ve güncelliğini kavrar ve değerlendirir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temel mühendislik bakış açısı ile alanında tanımlanan mühendislik problemlerini kavrar ve çözümlerini yapar. 2. Bir mühendislik uygulaması için gerekli olan modern teknik gereç ve araçları ek teknik eğitim olarak kullanır 3. Teknik resim yapar. 4. Algoritmik düşünür. 5. Mühendislik problemlerinin incelenmesi için deney yapma, veri toplama, toplanan verilerin sunumu ve temel yorumunu yapar. 6. Karar, uygulama ve davranışlarında işletmecilik ve yönetim alanına ilişkin edindiği bilgileri kullanma becerisine sahiptir 7. Alana ilişkin bilgileri analiz etme, yorumlama ve değerlendirme becerisine sahiptir. 8. Edindiği bilgi ve becerileri kullanarak alanıyla ilgili olay ve olguları tanımlar, sorunları genel ölçekte tanımlar, analiz eder ve çözüm önerileri geliştirir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mühendislik takımlarında veya bireysel çalışır. 2. Kendisine verilen görev ve sorumlulukları yerine getirir. 3. Uygulamada karşılaşılan ya da öngörülemeyen sorunlar için ekip üyesi olarak sorumluluk alır. 4. Alanı ile ilgili bir çalışmayı gerçekleştirmede ve uygulamada karşılaşılan ve öngörülemeyen sorunları çözmeye ekip üyesi olarak sorumluluk alır. 5. Sorumluluğu altında çalışanları yönetir. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliğinin bilincinde olduğunu alanındaki mesleki ve akademik gelişmeleri izleyerek gösterir, kendini sürekli yeniler. 2. Bir mühendislik uygulaması için gerekli olan modern teknik gereç ve araçları ek teknik eğitim olarak kullanır. 3. Edindiği bilgi ve becerileri eleştirel olarak değerlendirir. 4. Öğrenme gereksiniminin sürekliliğini kavradığını gösterir. 5. Öğrenme gereksinimlerine yönelik programlara katılma açık olur. 6. Alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirir. 7. Bilgiye ulaşma yollarını bilir ve etkin bir şekilde kullanır. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır. 2. Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki bilgileri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar. 3. Teknik resim kullanarak teknik iletişim kurar. 4. Alanı ile ilgili edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarır. 5. Çalışma arkadaşlarına yardıma yatkındır. 6. Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır. 7. Güncel olay ve gelişmelere duyarlıdır ve bu gelişmeleri izler. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mühendislik uygulamalarında meslek etiğinin gözetilmesi konusunda farkındalığa sahiptir. 2. Örgüt/Kurum, iş ve toplumsal etik değerlere uygun davranır. 3. Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahiptir. 4. Değişime ve yeniliğe açıktır.