

Program TYYÇ Matrisi

Program TYYÇ Şablon Kopyala

TYYÇ Temel Düzeyleri

Ekle

Filtrele

Grubu	Sıra No	Açıklama	#
Bilgi->Bilgi	1	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.	
Beceriler->Beceriler	1	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme	
Beceriler->Beceriler	2	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme)	1	Alanı ile ilgili ileri düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme)	2	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için bireysel ve ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme)	3	Sorumluluğu altında çalışanların bir proje çerçevesinde gelişimlerine yönelik etkinlikleri planlayabilme ve yönetebilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	1	Gıda Mühendisliği'ne ilişkin Matematik ve fen bilimleri ile ilgili temel teori ve uygulamaları bilir.	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	2	Deney tasarlar, yapar, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	3	Gıda kalite kontrolünü sağlamaya yönelik proje yönetimi, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçları hakkında farkındalığa sahip olma	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	4	Alanında; projelendirme, fizibilite, tasarım, kontrol, süreç yenileme, araştırma geliştirme çalışmalarını kurgular ve yürütebilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	5	Alanında geliştirilmiş teknolojilerini tanıır ve bu teknolojilerin uygulanma sürecinde karşılaşılan sorunları çözebilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	6	Alanında bir sistemin ve/veya sürecin kavramsal tasarımını teknik resim becerisini de kullanarak detaylandırır ve farklı durumlara uyarlar	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	7	Alanında, disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır ve/veya liderlik rolü üstlenme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	8	Alanında etik kurallara uyar ve sosyal sorumluluk bilinci taşıma	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	9	Alanındaki ulusal ve uluslararası mevzuatı ve diğer düzenlemeleri takip etme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (Öğrenme)	10	Gıda Mühendisliği uygulamalarında çevre ve iş güvenliği ile ilgili konuları bilir ve uygulama	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (İletişim ve Sosyal)	1	Gıda mühendisliği ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirebilme; düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (İletişim ve Sosyal)	2	Gıda Mühendisliği ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (İletişim ve Sosyal)	3	Toplumsal sorumluluk bilinci ile yaşadığı sosyal çevre için proje ve etkinlikler düzenleyebilme ve bunları uygulayabilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (İletişim ve Sosyal)	4	Bir yabancı dili en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki bilgileri izleyebilme ve meslektaşları ile iletişim kurabilme	
Yetkinlikler->Yetkinlikler (İletişim ve Sosyal)	5	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı İleri Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme	
		Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel	

(E-Devlet ile giriş yapıldı)

(v26.0401)