

GIDA KALİTE KONTROLÜ VE ANALİZİ PROGRAMI

PROGRAM ÖĞRENİM ÇIKTILARI VE TYYÇ İLİŞKİSİ

PÖÇ No	Program Öğrenim Çıktısı	Kategori	İlişkili TYYÇ
PÖÇ-1	Gıda bilimi, kimya, mikrobiyoloji ve temel matematik bilgilerini gıda kalite kontrolü ve analizlerinde kullanır.	<i>Kuramsal-Uygulamalı</i>	TYYÇ-1: Ortaöğretim düzeyinde kazanılan yeterliliklere dayalı olarak alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olma.
PÖÇ-2	Amaca uygun numune alır, numuneyi hazırlar ve temel laboratuvar işlemlerini güvenli biçimde yürütür.	<i>Kavramsal/Bilişsel-Uygulamalı</i>	TYYÇ-2: Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma. TYYÇ-4: Alanı ile ilgili temel düzeydeki bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme. TYYÇ-15: Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.
PÖÇ-3	Gıdalarda fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyu analizi standart yöntemlere uygun biçimde gerçekleştirir.	<i>Kavramsal/Bilişsel-Uygulamalı</i>	TYYÇ-2: Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma.
PÖÇ-4	Spektroskopik, kromatografik ve diğer temel enstrümantal analiz tekniklerinin çalışma prensiplerini açıklar ve uygun cihazları kullanır.	<i>Kavramsal/Bilişsel-Uygulamalı</i>	TYYÇ-2: Alanında edindiği temel düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri aynı alanda bir ileri eğitim düzeyinde veya aynı düzeydeki bir alanda kullanabilme becerileri kazanma.
PÖÇ-5	Farklı gıda gruplarının kalite kriterlerini belirler ve analiz sonuçlarını ürün özellikleriyle ilişkilendirerek yorumlar.	<i>Kavramsal/Bilişsel-Uygulamalı</i>	TYYÇ-3: Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme.
PÖÇ-6	Gıda güvenliği, hijyen, sanitasyon ve ilgili ulusal mevzuat hükümlerini üretim ve kalite kontrol süreçlerinde uygular.	<i>Alana Özgü Yetkinlik</i>	TYYÇ-15: Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.
PÖÇ-7	HACCP, GMP/GHP, ISO 22000 ve temel kalite yönetim sistemlerinin uygulanmasına katkı sağlar.	<i>Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği</i>	TYYÇ-5: Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme. TYYÇ-15: Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.

PÖÇ No	Program Öğrenim Çıktısı	Kategori	İlişkili TYYÇ
PÖÇ-8	Deneysel verileri temel istatistiksel yöntemlerle değerlendirir; sonuçları tablo, grafik ve teknik rapor biçiminde sunar.	<i>Kavramsal/Bilişsel-Uygulamalı ve İletişim ve Sosyal Yetkinlik</i>	TYYÇ-3: Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme. TYYÇ-10: Alanı ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarabilme. TYYÇ-13: Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile birlikte bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanabilme.
PÖÇ-9	Laboratuvar ve iş ortamında iş sağlığı ve güvenliği, çevre güvenliği, meslek etiği, ekip çalışması ve etkili iletişim ilkelerine uygun davranır.	<i>Bağımsız Çalışabilme ve Sorumluluk Alabilme Yetkinliği, İletişim ve Sosyal Yetkinlik ve Alana Özgü Yetkinlik</i>	TYYÇ-5: Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilme. TYYÇ-10: Alanı ile ilgili konularda sahip olduğu temel bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yoluyla aktarabilme. TYYÇ-11: Alanı ile ilgili konulardaki düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşabilme. TYYÇ-14: Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olma. TYYÇ-15: Sosyal hakların evrenselliği, sosyal adalet, kalite ve kültürel değerler ile çevre koruma, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olma.
PÖÇ-10	Gıda analizlerinde karşılaşılan temel problemler için uygun çözüm yaklaşımı geliştirir; bilimsel ve teknolojik gelişmeleri izleyerek mesleki gelişimini sürdürür.	<i>Kavramsal/Bilişsel-Uygulamalı ve Öğrenme Yetkinliği</i>	TYYÇ-3: Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilme. TYYÇ-7: Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilme, öğrenme gereksinimlerini belirleyebilme ve karşılayabilme. TYYÇ-8: Öğrenimini aynı alanda bir ileri eğitim düzeyine veya aynı düzeydeki bir mesleğe yönlendirebilme. TYYÇ-9: Yaşamboyu öğrenme bilinci kazanmış olma.