

GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI PROGRAM ÇIKTILARI

1. Gıda sektöründe kullanılan hammaddeler, katkı maddeleri, ambalaj materyalleri, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.
2. Gıda üretim ve işleme teknolojilerini açıklar ve uygular.
3. Gıda endüstrisinde kalite yönetim sistemlerini ve kalite güvence protokollerini uygular.
4. Kimya, mesleki matematik, biyoloji ve mikrobiyoloji bilgilerini gıda analizleri ve üretim süreçlerinde kullanır.
5. Türkçeyi doğru kullanır, Atatürk ilke ve inkılaplarına bağlıdır; yabancı dil bilgisi edinir, mesleki etik değerlere uyar ve bilişim teknolojilerini kullanır.
6. Sosyal ve kültürel gelişimine önem verir, sağlıklı yaşam bilinciyle hareket eder ve toplumsal katkıya fayda sağlar.