



2 yanıt

E-Tablolar'a bağla

Özet

Soru

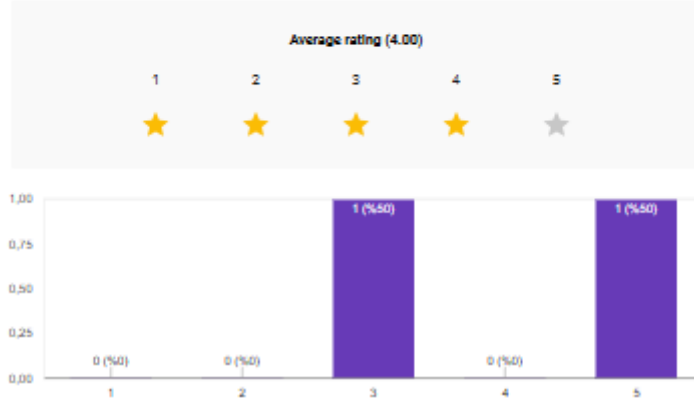
Bağımsız

PÖÇ 1.

Eleştirel düşünme ve sorun çözme becerilerine sahip, kişisel ve mesleki gelişimlerini sürekli olarak yenileyen, çevreye duyarlı, farklılıklara saygı gösteren, bilgi ve yeteneklerini insanlığın ve ülkenin yararına kullanabilen yaratıcı bireyler yetiştirme.

2 yanıt

Grafiği kopyala

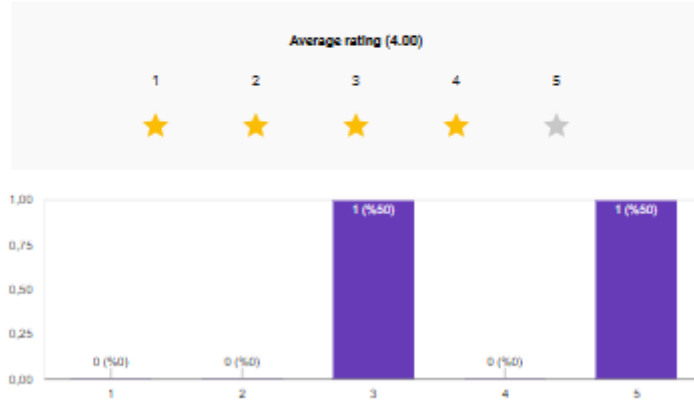


PÖÇ 2.

Toplumsal sorumluluk bilinciyle donanmış, ülke çapındaki sorunlara duyarlı, kamu yararını gözeten, eğitim-öğretim, araştırma ve girişimcilik alanlarında etkin bir rol üstlenen, yaşadığı kentin kalkınmasına ve gelişmesine destek olacak hizmetler sunma.

2 yanıt

Grafiği kopyala



PÖÇ 3.

[Grafığı kopyala](#)

Evrensel düzeyde bilime ve sanata katkı sağlayan, etik değerlere saygı gösteren, yenilikçi bir üniversite olma hedefiyle bilgi ve teknoloji üreten, üniversite-toplum-sanayi iş birliğini esas alarak nitelikli eğitim kalitesi ile araştırma ve proje faaliyetleri yürüten disiplinler arası araştırmalar gerçekleştirme.

2 yent

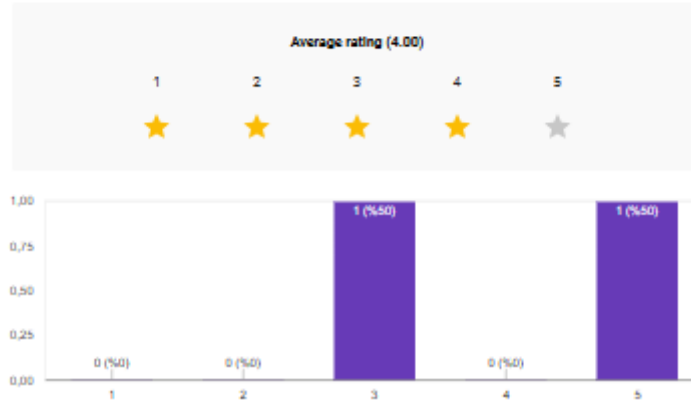


PÖÇ 4.

[Grafığı kopyala](#)

Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincine; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme yeteneğine sahip olur.

2 yent

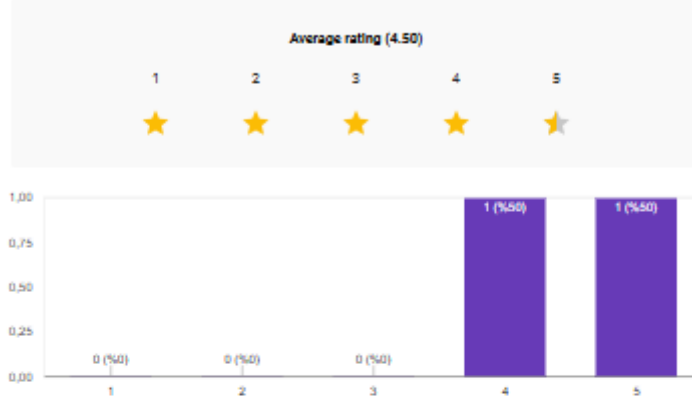


PÖÇ 5.

Bilgiye erişebilme ve bu amaçla kaynak araştırması yapabilme, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanabilme becerisine sahip olur.

2 yenit

[Grafik'i kopyala](#)

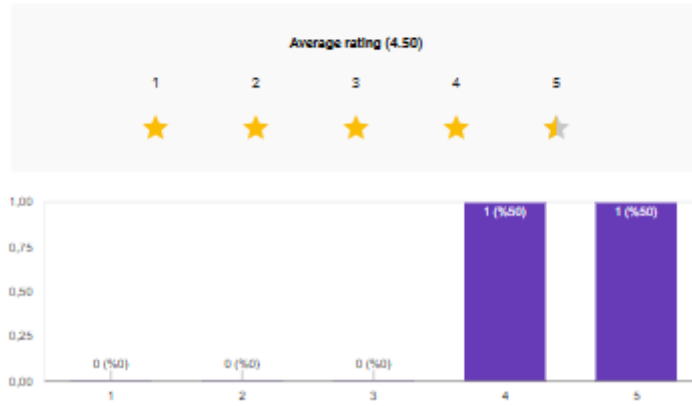


PÖÇ 6:

Gıda işleme teknolojileri hakkında temel bilgiye sahip olur, alanı ile ilgili gelişmeleri takip eder ve Ar-Ge çalışmalarına katkıda bulunur.

2 yenit

[Grafik'i kopyala](#)

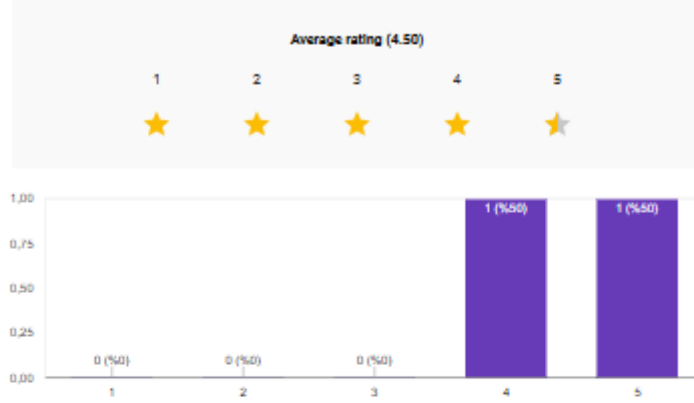


PÖÇ 7:

Meslek etiği ve sorumluluk bilinci kazanır ve çözüm üretmeyi öğrenir.

2 yant

[Grafığı kopyala](#)

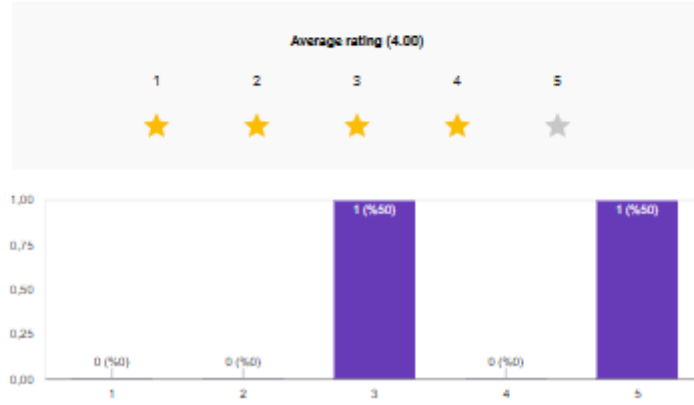


PÖÇ 8:

Üretim, depolama ve satış aşamalarındaki hijyen ve sanitasyon bilgisine sahip olup, bu konuda iyileştirmeler yapabilme yeteneğine sahip olur.

2 yant

[Grafığı kopyala](#)

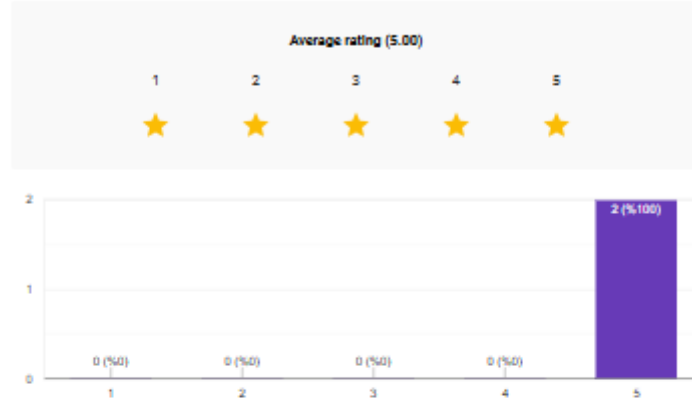


PÖÇ 9:

Gıda İşleme Bölümü laboratuvarında gıda analizleri konusunda bilgiye sahip olur ve bu analizleri yapabilir

2 yarı

[Grafik kopyala](#)

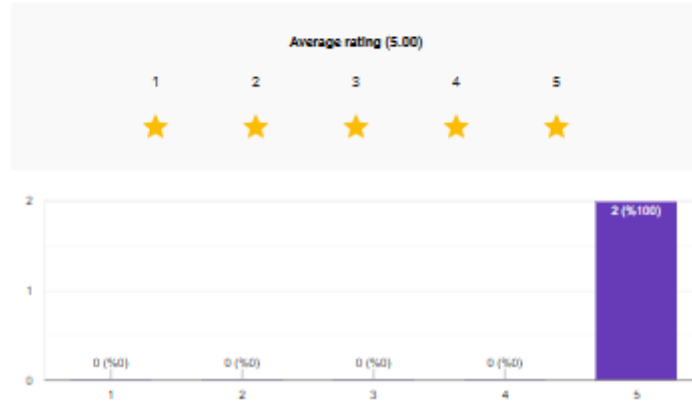


PÖÇ 10:

Gıdalarla ilgili kalite yönetim sistem ve standartları bilir ve gerek denetimler konusunda ve gerekse işletmede kalite ve güvenlik sistemlerinin kurulması konusunda bilgi ve beceriye sahip olur.

2 yarı

[Grafik kopyala](#)

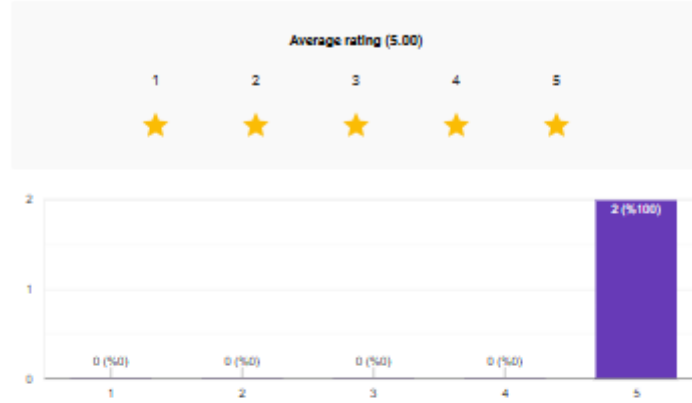


PÖÇ 11:

Güvenli gıda üretiminin koşullarını bilir ve uygulamalar hakkında deneyim sahibi olur.

2 yenis

[Grafığı kopyala](#)



PÖÇ 12:

Gıda endüstrisinin ihtiyaç ve mevcut problemlerinin takip ederek, ülkenin öz kaynaklarından güvenli, kaliteli ve ekonomik ürünler elde etmek için yeni teknolojiler geliştirir ve bunu ilgili kurum ve sektörlerle paylaşır.

2 yenis

[Grafığı kopyala](#)

