

## Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Program Çıktıları

1. Lisans düzeyi yeterliklerine dayalı olarak Gıda Mühendisliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirme ve derinleştirme, eleştirel bir yaklaşım ile yönlendirebilme.
2. Gıda Mühendisliği ile ilgili disiplinler arası etkileşimi kavrama ve bu bilgileri sentezleyerek yeni bilgiler ve teoriler oluşturabilme.
3. Alanı ile ilgili bir sistemi, süreci, düzeneği ve ürünü ileri düzeydeki gereksinimleri karşılayacak şekilde çözümlenebilir ve tasarlayabilme.
4. Gıda Mühendisliği ile ilgili uzmanlık gerektiren bir çalışmayı bağımsız olarak yürütebilme ve karşılaşılabilecek sorunların çözümlenmesinde önderlik yapabilece.
5. Gıda Mühendisliği alanındaki bir sorun veya öngörülemez karmaşık bir durum için, bağımsız çalışarak ve sorumluluk alarak stratejik çözümler üretebilme.
6. Gıda Mühendisliği alanındaki güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını; yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli biçimde aktarabilme
7. En az bir yabancı dilde sözlü ve yazılı iletişim kurabilme.
8. Alanının gerektirdiği düzeyde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini ileri düzeyde kullanabilme.
9. Gıda Mühendisliği alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme.
10. Gıda Mühendisliği alanında strateji ve uygulama planları geliştirebilme ve elde edilen sonuçları, kalite süreçleri çerçevesinde değerlendirebilme.
11. Mühendislik uygulamalarının sosyal ve çevresel boyutlarını anlama ve sosyal çevreye uyum sağlayabilme.