GIDA MÜHENDİSLİĞİ DOKTORA PROGRAM ÇIKTISI

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Matematik, fen bilimleri ve kendi dalları ile ilgili mühendislik konularında yeterli altyapıya sahiptir; bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri Gıda Mühendisliği çözümleri için beraber kullanır, |
| 2 | Gıda Mühendisliği problemlerini saptar, tanımlar, formüle eder ve çözer; bu amaçla uygun analitik yöntemler ile modelleme tekniklerini seçer ve uygular, |
| 3 | Sistemi, sistem bileşenini ya da süreci analiz eder ve istenen gereksinimleri karşılamak üzere gerçekçi kısıtlar altında tasarlar; bu doğrultuda modern tasarım yöntemlerini uygular, |
| 4 | Mühendislik uygulamaları için gerekli olan modern teknik ve araçları seçer ve kullanır; bilişim teknolojilerini ve en az bir bilgisayar yazılımını (Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı- İleri Düzeyinde) etkin biçimde kullanır, |
| 5 | Deney tasarlar ve uygular, veri toplar, sonuçları analiz eder ve yorumlar, |
| 6 | Bilgiye erişir ve bu amaçla kaynak araştırması yapar, veri tabanları ve diğer bilgi kaynaklarını kullanır, |
| 7 | Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışır, sorumluluk alır, |
| 8 | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurar; Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde en az bir yabancı dil bilgisine sahiptir, |
| 9 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincindedir; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izler ve kendini sürekli yeniler, |
| 10 | Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir, |
| 11 | Proje yönetir, işyeri uygulamaları, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilinç sahibidir; mühendislik uygulamalarının hukuksal sonuçlarının da farkındadır, |
| 12 | Mühendislik çözümlerinin ve uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlardaki etkilerinin bilincindedir; girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkındadır ve çağın sorunları hakkında bilgi sahibidir, |

FOOD ENGINEERING PH.D. PROGRAM OUTCOMES

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Have sufficient background in Mathematics, science and engineering fields with its own branches, use theoretical and practical knowledge in these areas together to solutions of Food Engineering, |
| 2 | Identify, define, formulate and solve the problems in food engineering, select and apply appropriate analytical methods and modeling techniques for this purpose |
| 3 | Analyze system, component of system or process and design under realistic constraints to provide desired needs and applies modern design methods for this direction, |
| 4 | Select and use modern technique tools necessary for engineering practice and use at least one computer software information technologies effectively (European Computer User License -Advanced Level) |
| 5 | Design and apply experiment, collect data, analyze and interpret the results |
| 6 | Access to information and search the resource for this purpose, use databases and other information resources, |
| 7 | Work effectively as an individual and multi-disciplinary teams, take responsibility, |
| 8 | Communicate oral and written in Turkish, have at least one foreign language skills in the general level of the European Language Portfolio B1, |
| 9 | Be aware of the necessity of lifelong learning; monitor the progress in science and technology and constantly renews itself, |
| 10 | Be aware of ethical and professional responsibility, |
| 11 | Coordinate the project, aware of workplace practices, employee health, environmental and occupational safety, the legal outcomes of engineering applications, |
| 12 | Be aware of the effects of global and societal context of engineering solutions and applications, aware of entrepreneurship and innovation issues and have knowledge about actual issues, |