Tablo 2.1. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı Anahtar Performans Göstergeleri (2025-2026 yılı için)

Program Eğitim Amacı	Program Hedefi	Anahtar Performans Göstergesi
PEA1 Başta küçük, orta ve büyük ölçekli işletmeler olmak üzere gıda sektöründe istihdam edilen mezunlar yetiştirmek.	PH1.1 Süt ve gıda sektörü ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmalarını sağlamak.	APG1.1.1 Öğrencilerin temel mesleki derslerine katılım oranının %60'in üzerinde olması
		APG1.1.2 Öğrencilerin temel mesleki derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
	PH1.2 Gıda/süt bilimi ve teknolojisi ve bilişim teknolojileri alanında bilgi sahibi olmalarını ve bu kavramları ilişkilendirebilmelerini sağlamak.	APG1.2.1 Öğrencilerin gıda/süt bilimi ve teknolojisi derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
		APG1.2.2 Öğrencilerin bilişim teknolojileri derslerini geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
	PH1.3 Özel sektörde üretim, kalite, ar-ge, ham madde kontrol departmanlarının işleyişini öğretmek.	APG1.3.1 Özel sektörde çalışan yönetici ve uzmanlar tarafından en az 2 seminer verilmesi
		APG1.3.2 Üretim, kalite, ar-ge, ham madde kontrol departmanı bulunan özel işletmelere en az 1 teknik gezi düzenlenmesi
PEA2 Süt teknikeri olarak meslekle ilgili işletmelerde (süt sektöründeki işletmeler, özel laboratuvarlar, mandıra ve çiftlikler) görev yapan mezunlar yetiştirmek.	PH2.1 Süt sektörü ilgili işletmelerde kullanılan üretim ve analiz yöntemleri ile ilgili bilgi ve uygulama becerisi kazandırmak.	APG2.1.1 Öğrencilerin süt teknolojileri ve uygulamalarının olduğu program derslerinden geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
		APG2.1.2 Öğrencilerin süt teknolojisi, kalite yönetim sistemleri veya laboratuvar teknikleri ile ilgili 1 eğitim/sertifika programını tamamlamış olması
	PH2.2 Uygulamalı eğitim kapsamında öğrencileri meslekle ilgili işletmelere yönlendirmek.	APG2.2.1 İşyeri Eğitimi I ve İşyeri Eğitimi II derslerin seçen öğrenciler içerisinde meslekle ilgili işletmelere giden öğrenci oranının %75'in üzerinde olması
		APG2.2.2 Zorunlu staja giden öğrenciler içerisinde meslekle ilgili işletmelere giden öğrenci oranının %75'in üzerinde olması
PEA3 İnsan sağlığı ve gıda güvenliğini öncelikli olarak gözeten ve meslek etiğine sahip mezunlar yetiştirmek.	PH3.1Süt Teknikerliği mesleğinde gıda güvenliği, gıda kodeksi ve yasal mevzuat, meslek etiği ilke ve kurallarını öğretmek.	APG3.1.1 Gıda Güvenliği, Gıda Kodeksi ve Yasal Mevzuat veya Meslek Etiği derslerinde geçiş oranının %50'nin üzerinde olması
		APG3.1.2 Gıda güvenliği, gıda kodeksi ve yasal mevzuat, meslek etiği ilke ve kuralları ile ilgili en az 1 seminer düzenlenmesi
	PH3.2 İş sağlığı ve güvenliği, çevre konularında bilinçli olmasını sağlamak ve alanında karşılaşılan sorunları çözebilmek için ekip üyesi	APG3.2.1 İş Sağlığı ve Güvenliği, Süt Yan Ürünleri veya Çevre Koruma, derslerinde geçiş oranının %50'nin üzerinde olması

	olarak sorumluluk alabilmeyi öğretmek.	APG3.2.2 Çevre Bilinci veya Sosyal Sorumluluk ile ilgili en az 1 etkinlik düzenlenmesi
PEA4 Öğrenimine devam eden ve mesleki kariyerinde ilerleyen mezunlar yetiştirmek.	PH4.1 Öğrencileri Dikey Geçiş Sınavıyla lisans programlarına yönlendirmek.	APG4.1.1 Öğrencilere DGS ile ilgili en az 1 bilgilendirme toplantısı gerçekleştirilmesi
		APG4.1.2 Mezun öğrencilerin lisans programına yerleşme oranının en az %5 olması
	PH4.2 Kariyer planlama, yaşam boyu öğrenme ve mesleki gelişim bilinci kazandırmak.	APG4.2.1 Kariyer planlama dersi kapsamında öğrenci başına en az 3 sertifikanın tamamlanmış olması
		APG4.2.2 Kariyer planlama dersi alan öğrencilerin Kariyer Günleri etkinliklerine katılım oranının en az %60 olması
	PH4.3 Türk Dili ve bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip etme ve iletişim kurma yeteneği kazandırmak.	APG4.3.1 Zorunlu olarak verilen Türk dili ve yabancı dil derslerinde geçme oranının en az %50 olması
		APG4.3.2 Mesleki Yabancı Dil dersinde geçme oranının en az %50 olması