Tablo 3.1. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları-MEDEK Program Çıktıları Karşılama Durumu (2025-2026 Eğitim-Öğretim Yılı)

Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları (2025-2026)	MEDEK Program Çıktılarını Karşılama Durumu
1. Araştırma yöntem ve tekniklerine hakim, bilişim teknolojilerini kullanan, teknolojik yenilikleri takip eden, organizasyon yeteneğine sahip olmak	PÇ1, PÇ3, PÇ4
2. Süt ürünleri üretiminin hijyen-sanitasyon standartlarına, mevzuata ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlayacak bilgi ve beceriye sahip olmak	PÇ2, PÇ11, PÇ13
3. Süt ve Ürünlerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yapabilme ve sonuçları yorumlamak.	PÇ1, P12
4. Süt işletmelerinde temel teknolojik işlemleri yürütebilecek bilgi ve pratiğe sahip olmak	PÇ12
5. Süt ve ürünleri üretim tekniklerini bilgi ve uygulama becerisine sahip olmak	PÇ12
6. Süt endüstrisinde kullanılan Kalite Yönetim Sistemlerini uygulamak	PÇ2, P12, PÇ13
7. Süt endüstrisinde kullanılan makineler hakkında bilgi birikimine ve beceriye sahip olmak	PÇ12
8. Süt Ürünleri Kalite kontrol laboratuvarı cihazlarını kullanmak.	PÇ12
9. Mesleki ve toplumsal etik değerlere sahip olmak	PÇ9
10. Alanı ile ilgili bilgisayar programlarını çalıştırabilme, kayıt ve dokümantasyonu yapabilme yeteneği kazanmak	PÇ4
11. Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinciyle; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme gayretine sahip olmak	PÇ8
12. Yazılı ve sözlü iletişimde Türk dilini etkin kullanabilmek	PÇ6
13. Bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini, yazılı ve sözlü iletişim yolunu kullanarak Türk diliyle etkin ve anlaşılır bir biçimde ifade etmek	PÇ6
MEDEK Program Çıktıları	
PÇ1. Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	
PÇ2. İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.	
PÇ3. Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.	
PÇ4. Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır.	
PÇ5. Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.	
PÇ6. Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.	
PÇ7. Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	
PÇ8. Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.	
PÇ9. Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.	
PÇ10. Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.	
MEDEK Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programlarına Özgü Program Çıktıları	
PÇ11. Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlar, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.	

PÇ12.Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlar, hijyen ve sanitasyon konularını açıklar.
PÇ13.Süt ve ürünlerinin muhafazasını ve kalite kontrol süreçlerini bilir ve uygular.