Tablo 3.2. Süt ve Ürünleri Teknolojisi Program Çıktıları (2026-2027 Eğitim-Öğretim Yılı)

BİLGİ	
PÇ1	Süt ve ürünleri teknolojisi ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olmak.
PÇ2	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olmak.
BECERİ	
PÇ3	Süt teknikerliği mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip edebilmek ve etkin bir şekilde kullanabilmek.
PÇ4	Süt teknikerliği mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, vb.) etkin kullanabilmek.
PÇ5	Süt teknikerliği mesleğine ilişkin problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirebilmek ve çözüm sunabilme becerisine sahip olmak.
YETKİNLİK	
PÇ6	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini Türk dilini kullanarak yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin bir şekilde sunmak ve anlaşılır bir şekilde ifade edebilmek.
PÇ7	Süt ve ürünleri teknolojisi alanında karşılaşılan ve/veya öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alabilmek.
PÇ8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahip olmak.
PÇ9	Süt ve ürünleri teknolojisi alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamasında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahip olmak.
PÇ10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip edebilmek ve meslektaşları ile iletişim kurabilmek.
SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ PROGRAMI İÇİN GEREKLİ ÇIKTILAR	
PÇ11	Süt ve süt ürünleri üretim sektöründe kullanılan hammadde ve malzemeleri tanımlayabilmek, hijyen ve sanitasyon konularını açıklayabilmek.
PÇ12	Sütün ve süt ürünlerinin kalitesini, üretim ve işleme teknolojilerini açıklayabilmek ve uygulayabilmek.
PÇ13	Süt ve ürünlerinin muhafazasını ve kalite kontrol süreçlerini bilmek ve uygulayabilmek.