

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
ŞANLURFA TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Çevre Koruma	2313407	II	2+0	2	2
Ön Koşul Dersler	-				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak, Atık Depolama ,Sektörel çevre sorunlarını incelemek,				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Çevre kavramı ve tarihini öğrenir, 2. Çevre bilinci edinir, 3. Çevre ve insan sağlığı koruma kurallarına uygulayabilir, 4. Sektörel çevre sorunlarını öğrenerek ,çözüm yolları üretebilir.				
Dersin İçeriği	Derste çevre ,su,toprak,hava kirliliği nedenleri,sektörel çevre sorunları,gıda üretim faaliyetlerinin çevreye verdiği zararlar incelenir.				
Haftalar	Konular				
1	Çevre Kirliliği ve Çevrenin Sınıflandırılması				
2	Su Kirliliği ve Alınacak Önlemler				
3	Toprak Kirliliği ve Alınacak Önlemler				
4	Hava Kirliliği ve Alınacak Önlemler				
5	Tarımsal Faaliyetlerin Çevreye Zararları				
6	Gıda Kirleticiler				
7	Ara Sınav				
8	Gıda Kirliliği ve Alınacak Önlemler				
9	Gıdalarda Fiziksel Kirlilik				
10	Gıdalarda Kimyasal Kirlilik				
11	Gıdalarda Mikro ve Makrobiyolojik Kirlilik				
12	Gıda Üretim Faaliyetlerinin çevreye zararları				
13	Sektörel Çevre Sorunları				
14	Sektörel Atıklar ve Geri Dönüşüme Kazandırılması				
Genel Yeterlilikler					
1.Çevrenin tanımı ve önemini kavrar. 2.Çevre koruma kurallarını uygular. 3.Sektörel çevre sorunlarını bilir. 4.Gıda atıklarının geri dönüşümünü kavrar.					
Kaynaklar					
Doç.Dr.Gökhan Kavas(2009) <i>Gıda ve Çevre İnteraksiyonları</i> Yılmaz, V., Çelik, H. E., & Yağizer, C. (2009). <i>Çevresel duyarlılık ve çevresel davranışın ekolojik ürün satın alma davranışına etkilerinin yapısal eşitlik modeliyle araştırılması.</i> Güler , Ç., & Pestisitler, Ç. Z. (1997). <i>Çevre Sağlığı Temel Kaynak Dizisi</i> No: 52. Basım. Ankara: TC Sağlık Bakanlığı, Sağlık Projesi Genel Koordinatörlüğü yayını Megep ders Notları					

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
ŞANLURFA TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Çeşitli Kaynaklardan Derlenen Ders Notları
Hijyen ve Sanitasyon. *Yiyecek İçecek Hizmetleri, TC.Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara, 2011.*

Değerlendirme Sistemi

Ara Sınav	% 40
Final	% 60
Bütünleme	% 60

**PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU**

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖK1	2	2	3	3	4	2	2	2	2	2	5	1	1	1
ÖK2	2	2	3	5	4	2	2	2	2	2	5	1	1	1
ÖK3	2	2	3	5	4	2	2	2	2	2	5	1	1	1
ÖK4	2	2	3	3	4	2	2	2	2	2	5	1	1	1
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları														
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta		4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Çevre Koruma	2	2	3	4	4	2	2	2	2	2	5	1	1	1