

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
ŞANLURFA TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı		Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Çevre Koruma		2304407	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		1. Çevre kavramı ve tarihini öğrenmek 2. Çevre bilinci edinmek 3. Çevre ve insan sağlığı koruma kurallarına uymak 4. Sektörel çevre sorunlarını öğrenmek ve çözüm yolları üretmek				
Dersin İçeriği		Çevre ,Su,Toprak,Hava Kirliliği Nedenleri,Sektörel Çevre Sorunları,Gıda Üretim Faaliyetlerinin çevreye verdiği zararlar				
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 kavrayabiliri 2.Çevre koruma kurallarını uygulayabilir 3.Sektörel çevre sorunlarını bilir 4.Gıda atıklarının geri dönüşümünü uygulayabilir.						
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 Çeşitli Kaynaklardan Derlenen Ders Notları Hijyen ve Sanitasyon. <i>Yiyecek İçecek Hizmetleri, TC.Milli Eğitim Bakanlığı,Ankara,2011</i> .						
Değerlendirme Sistemi						
Ara Sınav		% 40				
Final		% 60				
Bütünleme		% 60				

	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU													
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
ÖÇ1	2	2	3	3	4	2	2	2	2	2	5	1	1	1
ÖÇ2	2	2	3	5	4	2	2	2	2	2	5	1	1	1
ÖÇ3	2	2	3	5	4	2	2	2	2	2	5	1	1	1
ÖÇ4	2	2	3	3	4	2	2	2	2	2	5	1	1	1
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları 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