



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Çevre Koruma							
Ders Kodu		OT502		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	1	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Çevre ve insan sağlığı koruma kuralları ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmak.							
Özet İçeriğı		Çevre ile ilgili kanun ve yönetmelikler, Uygulanabilirlikleri, Risk analizi, Kişisel korunma önlemleri, Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliğı.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Ayhan KARACA						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Çevre Koruma. Hüseyin Erkul. 2012. Detay Yayıncılık ISBN: 978-605-5216-12-2
2	Ders notları (Ekoloji Ayhan KARACA) 2010

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Çevre yönetmelik bilgisi.
	Uygulama	Kampüs ve çevresinin incelenmesi.
2	Teorik	Çevre yönetmelik bilgisi
	Uygulama	Kampus içerisinde bulunan üretim birimlerinin incelenmesi.
3	Teorik	Çevre yönetmelik bilgisi
	Uygulama	Kampüs peyzajında yer alan bitkilerin tanıtılması.
4	Teorik	Risk analizi.
	Uygulama	Kampüse yakın işletmelerde inceleme.
5	Teorik	Risk analizi.
	Uygulama	Kampüse yakın işletmelerde inceleme.
6	Teorik	Atık depolama.
	Uygulama	Kampüse yakın işletmelerde inceleme.
7	Teorik	Atık depolama.
	Uygulama	Kampüse yakın işletmelerde inceleme
8	Ön Hazırlık	İşlenen konuların tekrarı, sınava hazırlık.
	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Kişisel korunma önlemleri.
	Uygulama	Kampüs, okul ve üretim birimlerinin iş güvenliği bakımından incelenmesi.
10	Teorik	Kişisel korunma önlemleri.
	Uygulama	Kampüs, okul ve üretim birimlerinin iş güvenliği bakımından incelenmesi.
11	Teorik	Kişisel korunma önlemleri.
	Uygulama	Kampüs, okul ve üretim birimlerinin iş güvenliği bakımından incelenmesi.
12	Teorik	Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliğı.
	Uygulama	Yakın çevremizde kullanılan sağlık ve güvenlik işaretlerinin incelenmesi.
13	Teorik	Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliğı.
	Uygulama	Yakın çevremizde kullanılan sağlık ve güvenlik işaretlerinin incelenmesi.
14	Teorik	Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliğı.
	Uygulama	Yakın çevremizde kullanılan sağlık ve güvenlik işaretlerinin incelenmesi.
15	Teorik	Genel Tekrar.
	Uygulama	Gözlem ve incelemelerin değerlendirilmesi.



16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarı yıl sonu sınav.
----	------------------------------	----------------------

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	1	14
Uygulamalı Ders	14	0	1	14
Okuma	6	0	1	6
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	7	1	8
Toplam İş Yükü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Çevre ve insan sağlığını koruma kurallarını uygular.
2	Çevre ile ilgili kanun ve yönetmelikler hakkında bilgili olmak.
3	Çevre ile ilgili birimleri ve yetkilerini öğrenir.
4	Kirleticiler ve atık malzemelerin depolanması ve zararlı etkilerinden korunma yöntemlerini öğrenir.
5	Uluslararası sağlık ve güvenlik ikazları, işçi sağlığı ve iş güvenliği yönetmeliği ve uygulamalarını bilir.

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezhiba yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşınması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme

