



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 (Süt ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Süt işletmelerindeki temel işlemleri uygulayabilme
2	Süt ve Ürünleri İşletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
3	Süt ve endüstrisinde kullanılan makineleri tanıyabilmek ve kullanabilme
4	Süt ve ürünleri kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını değerlendirebilme
5	Mesleki etik ve sorumluluk bilgisine sahip olabilme
6	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
7	Yazılı ve sözlü olarak iletişim kurabilme
8	Temel kimya ve mikrobiyolojisi bilgisine sahip olabilme
9	Süt hayvancılığı ile ilgili bilgi sahibi olabilme
10	Çiğ süt analizleri yapabilme
11	Çeşitli süt ürünleri analizlerini yapabilme
12	Süt ve ürünlerini ambalajlayabilme
13	Çeşitli süt ürünleri yapabilme
14	Süt tesisleri ve kuruluş organizasyonu hakkında bilgi sahibi olmak ve yapabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1				3	3
PÇ2	5	5	5	4	5
PÇ3					5
PÇ4				5	5
PÇ5	4	4	4	4	5
PÇ14	5	5	4	5	3

