



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Çevre Koruma								
Ders Kodu	KGK163			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	52 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Çevre kirliliğinin tanımı, deşarj kriterleri, akarsu kirliliği, göl ekolojisi, hava kirliliği fotokimyasal sis, inversiyon, katı atıklar; değerlendirme ve bertaraf yöntemleri, toprak kirlenmesi, Türkiye Çevre mevzuatı, Avrupa Birliği Çevre mevzuatına uyumu konularının aktarılması.								
Özet İçeriği	Çevresel Kirlenme, Kaynakları ve çeşitleri, Su kirliliği ve su ortamlarının kirlenmesi, Atıksu arıtımı ve uygulanan teknikler, Toprak kirliliği, önlenmesi ve kontrolü, Evsel katı atıklar ve kontrolü, Endüstriyel katı atıklar ve kontrolü, Tehlikeli katı atıklar ve kontrolü, Sabit hava kirliliği kaynakları ve kontrolü, Hareketli hava kirliliği kaynakları ve kontrolü, Ağır metaller ve diğer kirlleticilerin atmosferik taşınımı, Gürültü kirliliği, çeşitleri ve önlenmesi yaklaşımı, Çevre Kirliliği kontrolü mevzuatı ve Avrupa Birliği ile uyumu.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. İsmail BÖLÜK								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Su kirliliği ders kitabı, M. Ziya Lügal GÖKSU, Çukurova Üniversitesi Yayınları, 2003.
2	Çevre Sorunları, Turgut Gündüz, Gazi Kitabevi, Ankara, 1998.
3	<a href="http://www.cevreorman.gov.tr/yasa/yonetmelik.asp">http://www.cevreorman.gov.tr/yasa/yonetmelik.asp</a>
4	<a href="http://www.akademisyenim.net">http://www.akademisyenim.net</a>

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş, Çevresel Kirlenme, Kaynakları ve çeşitleri
2	Teorik	Su kirliliği ve su ortamlarının kirlenmesi
3	Teorik	Sularda kirleticiler ve sınıflandırılması
4	Teorik	Atık sular ve arıtma teknikleri
5	Teorik	Toprak kirliliği, önlenmesi ve kontrolü
6	Teorik	Evsel katı atıklar ve kontrolü
7	Teorik	Endüstriyel katı atıklar ve kontrolü
8	Teorik	Tehlikeli katı atıklar ve kontrolü
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Hava Kalitesinin Tayini
11	Teorik	Sıcaklık inversiyonu ve sera olayı
12	Teorik	Ağır metaller ve diğer kirleticilerin atmosferik taşınımı
13	Teorik	Gürültü kirliliği, çeşitleri ve önlenmesi yaklaşımı
14	Teorik	Çevre Kirliliği kontrolü mevzuatı ve Avrupa Birliği ile uyumu
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	15	0	1	15
Ödev	15	0	1	15
Ara Sınav	1	10	1	11



Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
	Toplam İş Yüğü (Saat)			52
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			2
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Çevre Kirliliği ve önlenmesi konularında bilgi sahibi olur
2	Toprak kirliliği kaynakları ve önlenme yaklaşımları hakkında bilgi sahibi olur
3	Çevre kirliliği ile ilgili konularda yasal mevzuat ve değişiklikler hakkında genel bilgiye sahip olur
4	Su ve Hava kirliliği kaynakları ve önlenme yaklaşımları hakkında bilgi sahibi olur
5	Gürültü kaynakları ve önlenme yaklaşımları hakkında bilgi sahibi olur.

**Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)**

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5

