



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Atık Yönetimi							
Ders Kodu		YII510		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	123 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		öğrencilere daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel çevre ve sürdürülebilirlik bilgilerini ayrıntılarıyla öğretmektir.							
Özet İçeriğı		Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri çevre ve sürdürülebilirlik doğrultusunda turizmin ve özellikle yiyecek içecek bölümlerinde sürdürülebilirlik ve çevre ilişkisini kurma becerilerine sahip olabilmeleri hedeflenmiştir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Katı Atık Yönetimi / Ulrich Wiegel & Martin Steiner
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sürdürülebilir turizmin ilkeleri – amaçları – faydaları - Sürdürülebilir turizmin boyutları (Ekonomik, Sosyal, Çevresel, Kültürel)
2	Teorik	Sürdürülebilir turizm planlaması ve ilkeleri
3	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik – çevresel boyut
4	Teorik	Yiyecek içecek işletmelerinde yeşil nesil restoran işletmeciliğı ve uygulamalar
5	Teorik	Yeşil nesil restoran sertifikasyon
6	Teorik	Sürdürülebilir yiyecek üretimi – ekolojik ayakizi – ekolojik vatandaşlık
7	Teorik	Sürdürülebilir yiyecek tüketimi – tüketici ve üretici bakışı
8	Teorik	İklim değışikliği ve gıda sektörü yansımaları
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Atık yönetimi nedir, tanımlar
11	Teorik	Atıklarda kamu ve özel sektör katılımı
12	Teorik	Atık yönetimi yasal konuları – temiz hava/temiz deniz/doğal kaynakların korunması
13	Teorik	Katı atık yönetimi – atık azaltılması, dünya ülkeleri araştırması
14	Teorik	Atık teknolojileri – yeniden kullanma – geri dönüşüm
15	Teorik	Atık ekonomisi
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Sınav

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				123
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Genel anlamda sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir turizm hakkında bilgi edinir.
---	---



2	Çevre ve çevresel etki hakkında bilgi edinir.
3	Atık ve özellikle katı atık yönetimi hakkında bilgi edinir.
4	Atık ve özellikle sıvı atık yönetimi hakkında bilgi edinir.
5	Atık ve özellikle toksik atık yönetimi hakkında bilgi edinir.

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözeterek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	4	5	4	5
PÇ2	5	5	4	5	4
PÇ3	4	5	4	5	4
PÇ4	5	4	5	4	5
PÇ5	5	4	5	4	5
PÇ6	5	4	5	4	4
PÇ7	4	5	4	5	5
PÇ8	5	4	5	5	4
PÇ9	4	5	4	4	4
PÇ10	5	5	4	4	5
PÇ11	4	4	5	4	4
PÇ12	5	4	4	5	4
PÇ13	5	4	5	4	4
PÇ14	4	5	5	4	5

