AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY
COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Waste Management								
Course Code	YII510		Couse Level	Second Cycle (Master's Degree)					
ECTS Credit	5	Workload	123 *(Hours)*	Theory	3	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course	to provide the students with detailed information about the basic environment and sustainability that will be required for them in their subsequent learning and business life								
Course Content	It is aimed that the students will have the ability to establish sustainability and environmental relations in the tourism and especially the food and beverage departments in the direction of the environment and sustainability they have achieved at the end of their education.								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Explanation (Presentation), Discussion, Individual Study								
Name of Lecturer(s)									

Assessment Methods and Criteria		
Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

Recommended or Required Reading	
1	Katı Atık Yönetimi / Ulrich Wiegel & Martin Steiner

Week	Weekly Detailed Course Contents	
1	Theoretical	Sustainable tourism principles - objectives - benefits - Sustainable tourism dimensions (Economic, Social, Environmental, Cultural)
2	Theoretical	Sustainable tourism planning and principles
3	Theoretical	Sustainability in food and beverage business - environmental dimension
4	Theoretical	Green generation restaurant operation and applications in food and beverage business
5	Theoretical	Green generation restaurant certification
6	Theoretical	Sustainable food production - ecological footprint - ecological citizenship
7	Theoretical	Sustainable food consumption - consumer and product outlook
8	Theoretical	Climate change and reflections of food sector
9	Intermediate Exam	Exam
10	Theoretical	Definition of waste management
11	Theoretical	Public and private sector involvement in waste
12	Theoretical	Waste management legal issues - clean air / clean sea / protection of natural resources
13	Theoretical	Solid waste management - waste reduction, world countries research
14	Theoretical	Waste technologies - reuse - recycling
15	Theoretical	Waste economy
16	Final Exam	Exam

Workload Calculation				
Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	3	3	84
Midterm Examination	1	15	2	17
Final Examination	1	20	2	22
			Total Workload (Hours)	123
			[Total Workload (Hours) / 25*] = **ECTS**	5
**25 hour workload is accepted as 1 ECTS*				

Learning Outcomes	
1	In general, learn about sustainability and sustainable tourism.
2	Learn about environmental and environmental impact.
3	Learn about waste and especially solid waste management.
4	Learn about waste and especially liquid waste management.
5	Learn about waste and especially toxic waste management.

Programme Outcomes *(Food Benerage Management and Cullinary Arts Master's Without Thesis)*	
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 özümsediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes *1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High*

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	4	4	5	4	5
P2	5	5	4	5	4
P3	4	5	4	5	4
P4	5	4	5	4	5
P5	5	4	5	4	5
P6	5	4	5	4	4
P7	4	5	4	5	5
P8	5	4	5	5	4
P9	4	5	4	4	4
P10	5	5	4	4	5
P11	4	4	5	4	4
P12	5	4	4	5	4
P13	5	4	5	4	4

P14	4	5	5	4	5