



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I							
Ders Kodu		AI103		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüklü	44 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrencileri, Türk modernleşme süreci hakkında bilgilendirmek ve bu doğrultuda şekillenen Atatürk İlke ve İlkeleri doğrultusunda bilinçlendirerek, başta Atatürk olmak üzere Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşunda rol oynayan kişileri ve mücadelelerini, Türk Kurtuluş Savaşı ve Türkiye Cumhuriyetinin temel felsefesini anlatmak ve böylece insan haklarına ve toplumsal değerlere saygılı bireyleri topluma kazandırmak.							
Özet İçeriği		Bu derste Atatürk İlke ve İlkeleri Tarihi dersinin amacı ve inkılap kavramı, Osmanlı Devleti'nin yıkılışını ve Türk inkılabını hazırlayan sebeplere toplu bakış, Osmanlı Devleti'nin parçalanması, Mondros Ateşkes Antlaşması, işgaller karşısında memleketin durumu ve Mustafa Kemal Paşa'nın tepkisi, Mustafa Kemal Paşa'nın Samsun'a çıkışı, kongreler yoluyla teşkilatlanma, Kuvayı Milliye ve Misak-ı Milli. T.B.M.M.'nin açılması ve İstiklal Savaşı'nın yönetimini ele alması, Sakarya Savaşına kadar Milli Mücadele, Sakarya Savaşı ve Büyük Taaruz, eğitim ve kültür alanında Milli Mücadele, sosyal ve iktisadi alanda Milli Mücadele ve Mudanya'dan Lozan'a. Kadarki süreç işlenecektir.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	AI101
-----------	-------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	1. Ergün Aybars Türkiye Cumhuriyeti Tarihi,
2	2. Şerafettin Turan, Türk Devrim Tarihi, Cilt I, II, III ve IV
3	3. Mevlüt Çelebi, Türk İnkılâp Tarihi, Cilt I - II
4	5. Bernard Lewis, Modern Türkiye'nin Doğuşu
5	7. E. Jan Zürcher, Modernleşen Türkiye'nin Tarihi
6	6. Niyazi Berkes, Türkiye'de Çağdaşlaşma
7	Kemal Arı, Türk Devrim Tarihi

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Dersinin Amacı ve Derse İlişkin Kavramlar
2	Teorik	Osmanlı'da Modernleşme Adımları ve İmparatorluğun Dönüşümü (XIX. ve XX. Yüzyıllar)
3	Teorik	II. Mahmut ve Tanzimat Dönemi
4	Teorik	I. ve II. Meşrutiyet Dönemleri
5	Teorik	XX. Yüzyıl Başlarında Osmanlılar
6	Teorik	I. Dünya Savaşı ve Osmanlı İmparatorluğu
7	Teorik	Mondros Mütarekesi ve Paris Barış Konferansı
8	Teorik	Millî Mücadele'nin Başlaması ve Hazırlık Dönemi I (Cemiyetler, Kuvva-yı Milliye ve Mustafa Kemal'in Samsun'a Çıkışı)
9	Teorik	Millî Mücadele Hazırlık Dönemi II (Genelgeler ve Kongreler)
10	Teorik	Millî Mücadele Hazırlık Dönemi III (Amasya Görüşmeleri, Temsil Kurulu'nun Ankara'ya Gelişi, Son Osmanlı Mebusan Meclisi'nin Açılması ve Misak-ı Milli)
11	Teorik	TBMM'nin Açılması ve Sevr Antlaşması
12	Teorik	Kurtuluş Savaşı'nda Cepheler ve Antlaşmalar I
13	Teorik	Kurtuluş Savaşı'nda Cepheler ve Antlaşmalar II
14	Teorik	Mudanya Mütarekesi ve Lozan Barış Görüşmeleri



15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı
----	------------------------------	--------------

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Bireysel Çalışma	14	2	0	28
Dönem Sonu Sınavı	1	14	2	16
Toplam İş Yükü (Saat)				44
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	İnkılâp Tarihi ile ilgili kavramları bilmek.
2	Türk İnkılâbının doğru bir şekilde anlaşılmasını sağlamak
3	Güncel konuları tarihi bilgiler ışığında değerlendirme birikimini sağlamak.
4	Türk modernleşmesinin dinamiklerini kavramak.
5	Ulusal değerlerle evrensel değerlerin sentezini yapabilme yetisi kazandırmak.
6	Türkiye Cumhuriyetinin Kuruluş felsefesini kavrayabilmek.

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	ÖÇ3	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ11	4	4	4	4

