



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

Dersin Adı	Atatürk İlike ve İnkılapları Tarihi II								
Ders Kodu	AI104	Ders Düzeyi			Önlisans				
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	44 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Türkiye Cumhuriyeti 'nin Atatürk İlike ve İnkılapları üzerinde nasıl şekillendiğini ve Atatürk 'ün Türk milleti için seçmiş olduğu "Muasır Medeniyetler Seviyesine" ulaşma hedefinin önemini kavratmak, inkılaplar sürecini değerlendirerek gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamak ve Türk modernleşme sürecini ortaya koymak								
Özet İçeriği	Bu derste Atatürk İlike ve İnkılapları 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)	Öğr. Gör. Banu BERBER BABALIK, Öğr. Gör. Coşkun TÜRKAN, Öğr. Gör. Çiğdem BUDAK, Öğr. Gör. Derya DÜNDAR, Öğr. Gör. Derya GENÇ ACAR, Öğr. Gör. Dilek AKALIN, Öğr. Gör. Fatma TOMBAK, Öğr. Gör. Gülten SAVRAN, Öğr. Gör. Mesude ÖZDİLLİ, Öğr. Gör. Mutlu ADAK, Öğr. Gör. Seda SARIKAYA SARİDEMİR								

Ders Koşulları

Eş Koşul	AI103
Denk Ders	AI102

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

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

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yeni Rejimin Kuruluşu I (Siyasi Alanda Gelişmeler)
2	Teorik	Yeni Rejimin Kuruluşu II (Siyasi Alanda Gelişmeler)
3	Teorik	Atatürk Döneminde Siyasi Partiler ve Gelişmeler
4	Teorik	Cumhuriyet Dönemi İnkılapları I (Hukuk ve Eğitim Kültür Alanında Yapılan İnkılaplar)
5	Teorik	Cumhuriyet Dönemi İnkılapları II (Sosyal ve Ekonomik Alanlar)
6	Teorik	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası I
7	Teorik	Atatürk Dönemi Türk Dış Politikası II
8	Teorik	Atatürk İlkeleri
9	Teorik	II. Dünya Savaşı ve Türkiye I
10	Teorik	II. Dünya Savaşı ve Türkiye II
11	Teorik	II. Dünya Savaşı Sonundan Demokrat Parti 'nin İktidarına Kadar Türkiye (1945-1950)
12	Teorik	Demokrat Parti Dönemi (1950-1960)
13	Teorik	1960-1980 Arasında Türkiye I
14	Teorik	1960-1980 Arasında Türkiye II



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

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	Cumhuriyet ve Demokrasi hakkında bilgi sahibidir.
2	Cumhuriyet Dönemi iç ve dış politika konusunda bilgi sahibidir.
3	Türk İnkılabının felsefesi hakkında bilgi sahibidir.
4	Siyasal ve Sosyal alanda yapılan İnkılaplar hakkında bilgi sahibidir
5	Türk modernleşmesi hakkında bilgi sahibidir.

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

