



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I							
Ders Kodu		AI101		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	44 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrencileri, Türk modernleşme süreci hakkında bilgilendirmek ve bu doğrultuda şekillenen Atatürk İlke ve İnkılapları 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 İçeriğı		Bu derste Atatürk İlke 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)									

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 İnkılap 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

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Atatürk İlkeleri ve İnkılap 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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Bireysel Çalışma	14	2	0	28



Dönem Sonu Sınavı	1	14	2	16
Toplam İş Yüğü (Saat)				44
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2
*25 saatlik iş yüğü 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 Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ7	5	4	4	5	4	3
PÇ8	5	5	5	4	5	3
PÇ9	4	5	5	4	5	5
PÇ10	5	5	5	4	4	2
PÇ11	4	3	5	5	4	4
PÇ12	2	1	2		2	1

