

Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	ATA101		
Ders İsmi:	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 1		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 2		
Öğretim Dili:	Turkish		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Zorunlu		
Dersin Seviyesi:	Lisans TYYÇ:6. Düzey QF-EHEA:1. Düzey EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme		
Dersin Koordinatörü:	Dr. Öğr. Üy. SUAT EREN ÖZYİĞİT		
Dersi Veren(ler):	Dr. Öğr. Üy. SUAT EREN ÖZYİĞİT		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	1)Türk Bağımsızlık Savaşı öncesi durumun kavranması sağlanarak, Atatürk İnkılapları ve İlkeleri, Atatürkçü düşünce, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek. 2)Türkiye ile Atatürk İnkılapları ve İlkelerine yönelik tehditler hakkında doğru bilgiler vermek. 3)Türkiye'yi bölünmez bir bütünlük içinde, Atatürk İnkılapları ve İlkeleri doğrultusunda ulusal hedefler etrafında birleştirmek. 4)Öğrencileri, Atatürkçü düşünce doğrultusunda yetiştirmek ve güçlendirmek.

Dersin İçeriği:	Osmanlı İmparatorluğu'nun Dağılışı, Tanzimat ve Islahat Fermanı, I. ve II. Meşrutiyet Dönemi, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, I. Dünya Savaşı, Mondros Ateşkes Antlaşması, Kurtuluş Savaşı; Amasya Genelgesi, Ulusal Kongreler, TBMM'nin Kuruluşu, Cumhuriyetin İlanı
-----------------	--

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Atatürk İlkeleri konusunda bilinçli ve İnkılâp Tarihi konusunda bilgili olmak.
- 2) Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılışını ve Türk İnkılâbını hazırlayan nedenleri açıklayabilmek.
- 3) Osmanlı İmparatorluğu'nda yapılan yenileşme hareketlerini açıklayabilmek.
- 4) Osmanlı Devleti'nin parçalanmasına neden olan Balkan ve Birinci Dünya Savaşlarının sebep ve sonuçlarını açıklayabilmek.
- 5) İşgallere karşı tepkileri açıklayabilmek.
- 6) TBMM'nin açılması ve cumhuriyetin kuruluşunu açıklamak.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Osmanlı İmparatorluğu'nda Başlıca Reformlar	
2)	1839 Tanzimat Fermanı, Islahat Fermanı	
3)	I. Meşrutiyet Dönemi. II. Abdülhamid, Genç Osmanlılar	
4)	II. Abdülhamid İstibdadı ve Genç Türkler	
5)	II. Meşrutiyet Dönemi	
6)	Trablusgarp ve Balkan Savaşları	
7)	Bab-ı Ali Baskını (coup d'etat)	
8)	Ara sınav	
9)	Birinci Dünya Savaşı (1914-1916)	
10)	Birinci Dünya Savaşı (1916-1918)	
11)	Mondros Mütarekesi, Amasya Genelgesi, Kongreler	
12)	Kurtuluş Savaşı (1919-1921)	
13)	Kurtuluş Savaşı (1921-1923)	
14)	Cumhuriyetin İlanı, Halifeliğin Kaldırılması	
15)	Final	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Modern Türkiye'nin Doğuşu, Bernard Lewis; Osmanlı İmparatorluğu ve Modern Türkiye II, Stanford J. Shaw&Ezel Kural Shaw. Emergence of Modern Turkey, Bernard Lewis; Ottoman Empire and Modern Turkey II, Stanford J. Shaw&Ezel Kural Shaw.
Diğer Kaynaklar:	

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6
Program Kazanımları						
1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar						
2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.						
3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.						
4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.						
5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.						
6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.						
7) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.						
8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.						
9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.						
10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.						
11) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla						

değerlendirir.	1	2	3	4	5	6
Course Learning Outcomes						
12) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.						
13) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.						
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.						
15) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.						
16) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.						
17) Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.						
18) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.						

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar	3
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	3
3)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.	3
4)	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	2
5)	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirebilir.	2
6)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	3

7)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.	3
8)	Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	2
9)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	3
10)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	2
11)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	3
12)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	3
13)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	3
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	2
15)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	2
16)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	2
17)	Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.	3
18)	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	2

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	İş Yüğü
Ders Saati	14	28
Küçük Sınavlar	16	16
Ara Sınavlar	1	1
Final	1	1
Toplam İş Yüğü		46