

Gıda Teknolojisi			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. 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:	Bölüm/Program Seçmeli						
Dersin Seviyesi:	<table><tr><td>Önlisans</td><td>TYYÇ:5. Düzey</td><td>QF-EHEA:Kısa Düzey</td><td>EQF-LLL:5. Düzey</td></tr></table>			Önlisans	TYYÇ:5. Düzey	QF-EHEA:Kısa Düzey	EQF-LLL:5. Düzey
Önlisans	TYYÇ:5. Düzey	QF-EHEA:Kısa Düzey	EQF-LLL:5. 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 İnkılâpları ve İlkeleri, Atatürkçü düşünce, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek. 2)Türkiye ile Atatürk İnkılâpları ve İlkelerine yönelik tehditler hakkında doğru bilgiler vermek. 3)Türkiye'yi bölünmez bir bütünlük içinde, Atatürk İnkılâpları 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) Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.						
2) Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.						
3) Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.						
4) Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.						
5) Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.						
6) Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.						
7) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.						
8) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.						
9) Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.						
10) Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.						
11) Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.						
12) Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.						
13) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.						

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.						

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.	1
2)	Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.	1
3)	Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.	1
4)	Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.	1
5)	Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.	1
6)	Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.	1
7)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1
8)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1
9)	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.	1
10)	Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.	1
11)	Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	1
12)	Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	1
13)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	1
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	1

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