

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

## Ders Genel Tanıtım Bilgileri

|                                      |                                                                                                    |  |  |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Ders Kodu:                           | ATA102                                                                                             |  |  |
| Ders İsmi:                           | Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2                                                               |  |  |
| Ders Yarıyılı:                       | Bahar                                                                                              |  |  |
| Ders Kredileri:                      | <div>AKTS</div> <div>2</div>                                                                       |  |  |
| Öğretim Dili:                        | Türkçe                                                                                             |  |  |
| Ders Koşulu:                         |                                                                                                    |  |  |
| Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?: | Hayır                                                                                              |  |  |
| Dersin Türü:                         | Zorunlu                                                                                            |  |  |
| Dersin Seviyesi:                     | <div>Lisans</div> <div>TYYÇ:6. Düzey</div> <div>QF-EHEA:1. Düzey</div> <div>EQF-LLL:6. Düzey</div> |  |  |
| 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: | Türk Bağımsızlık Savaşı, Atatürk İnkılâpları ve İlkeleri, Atatürkçü düşünce, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi hakkında doğru bilgiler vermek. Türkiye ile Atatürk İnkılâpları ve İlkeleri, Atatürkçü düşünceye yönelik tehditler hakkında doğru bilgiler vermek. Türk gençliğini, ülkesi, milleti ve devleti ile bölünmez bir bütünlük içinde, Atatürk İnkılâpları ve İlkeleri ve Atatürkçü düşünce doğrultusunda ulusal hedefler etrafında birleştirmek. Türk gençliğini, Atatürkçü düşünce doğrultusunda yetiştirmek ve güçlendirmek. |
| Dersin        | Siyasi alanda yapılan devrimler, siyasi partiler ve çok partili siyasi hayata geçiş denemeleri hukuk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|          |                                                                                                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| İçeriği: | alanında yapılan devrimler, toplumsal yaşamın düzenlenmesi, ekonomik alanda yapılan yenilikler, 1923- 1938 Döneminde Türk dış politikası, Atatürk sonrası Türk dış politikası |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Öğrenme Kazanımları

- Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;
- 1) Kurtuluş Savaşı döneminde Anadolu'yu açıklayabilmek
  - 2) İstiklal harbinde çıkan isyanları açıklayabilmek
  - 3) Kurtuluş Savaşında askeri gelişmeleri kavrayabilmek
  - 4) Kurtuluş Savaşında diplomatik gelişmeleri değerlendirmek
  - 5) İnkılâpların hedefi ve çeşitli alanda yapılan inkılâpları açıklayabilmek
  - 6) Atatürk döneminde dış politikayı açıklayabilmek
  - 7) Atatürk ilkelerini kavrayabilmek
  - 8) Temel ve bütünleyici ilkeleri açıklayabilmek
  - 9) Atatürk sonrası meydana gelen önemli iç ve dış olayları açıklayabilmek

## Ders Akış Planı

| Hafta | Konu                                                                                                                                                     | Ön Hazırlık |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1)    | Kurtuluş Savaşı                                                                                                                                          |             |
| 2)    | Kurtuluş Savaşında Askeri Gelişmeler                                                                                                                     |             |
| 3)    | Kurtuluş Savaşında Diplomatik Gelişmeler, Gümrü Antlaşması, Türk- Sovyet ilişkileri, Türk- Afgan ilişkileri, Londra Konferansı, Türk- İngiliz ilişkileri |             |
| 4)    | Kurtuluş Savaşında Diplomatik Gelişmeler, Türk- Fransız Görüşmeleri ve Ankara Antlaşması, Türk- İtalyan ilişkileri, Mudanya Mütarekesi, Lozan Antlaşması |             |
| 5)    | Atatürk Dönemi, İnkılâpların hedefi, Siyasal alanda yapılan inkılâplar                                                                                   |             |
| 6)    | Atatürk Dönemi Hukuk alanında yapılan inkılâplar                                                                                                         |             |
| 7)    | Atatürk Dönemi Eğitim ve Kültür alanında yapılan inkılâplar, Toplumsal yaşamın düzenlenmesi ile ilgili inkılâplar                                        |             |
| 8)    | Vize sınavı                                                                                                                                              |             |
| 9)    | Atatürk Dönemi Ekonomik alanda yapılan inkılâplar                                                                                                        |             |
| 10)   | Atatürk Dönemi Dış Politika                                                                                                                              |             |
| 11)   | Atatürk Dönemi Dış Politika                                                                                                                              |             |
| 12)   | Atatürkçülük ve Atatürk İlkeleri                                                                                                                         |             |



|                                                                                                                                                                                            |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| organizasyonu düzenler.<br><b>Course Learning Outcomes</b>                                                                                                                                 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 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.                                                                                          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 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.                                                                                                                                                                                                   | 2          |
| 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.                                                                                                                   | 3          |
| 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. | 3          |
| 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.                                                                                                                                                                           | 3          |
| 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.                                                                                                                                                                                              | 2          |
| 12) | Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.                                                                                                                                                                                                                                 | 2          |
| 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.                                                                                                                                                    | 3          |
| 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.                                                                                                              | 3          |
| 17) | Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.                                                                                                                                                                                                                                   | 2          |
| 18) | Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi                                                                                                                                                                                        | 3          |

**Ölçme ve Değerlendirme**

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

**İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması**

| Aktiviteler           | Aktivite Sayısı | İş Yüğü   |
|-----------------------|-----------------|-----------|
| Ders Saati            | 14              | 28        |
| Sunum / Seminer       | 14              | 14        |
| Küçük Sınavlar        | 14              | 14        |
| Ara Sınavlar          | 2               | 2         |
| Final                 | 1               | 1         |
| <b>Toplam İş Yüğü</b> |                 | <b>59</b> |