

Gıda Teknolojisi			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	ATA102		
Ders İsmi:	Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi 2		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS 2		
Öğretim Dili:	Türkçe		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Zorunlu		
Dersin Seviyesi:	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:	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	

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5	6	7	8	9
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.									
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
Sunum / Seminer	14	14
Küçük Sınavlar	14	14
Ara Sınavlar	2	2
Final	1	1
Toplam İş Yüğü		59