BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I	ATA101	3	2 + 0	2,0	Zorunlu

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Uzaktan Eğitim)
Amaç	Osmanlı Devleti'nin yıkılış sürecini ve modern Türkiye'nin kurulması öncesindeki siyasi, askeri, ekonomik, olayların sosyal etkilerini kronolojik olarak değerlendirmek
Ders İçeriği	Modern Türkiye´nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler
Ders Kaynakları	Mehmet Alpargu-İsmail Özçelik-Nuri Yavuz, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Ankara, 2003., Ali İhsan Gencer-Sabahattin Özel, Türk İnkılap Tarihi, Der Yayınları, İstanbul 2005, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I/1, Türk İnkılabının Hazırlık Dönemi ve Türk İstiklâl Savaşı, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara 1997., Temuçin Faik Ertan, Başlangıcından Günümüze Türkiye Cumhuriyeti Tarihi, Siyasal Kitabevi, Ankara 2012, Refik Turan, Cezmi Eraslan ve diğerleri, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I, ATAM, Ankara 2000., Ali İhsan Gencer- Sabahattin Özel, Türk İnkılap Tarihi, Der Yayınları, İstanbul 2005, Fatma Acun, Atatürk ve Türk İnkılap Tarihi, Siyasal Kitabevi, Ankara 2010., Fatma Acun, Atatürk ve Türk İnkılap Tarihi, Siyasal Kitabevi, Ankara 2010, Mustafa Kemal Atatürk, NUTUK, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi I-II, ATAM, Ankara 2010, Sina Akşin, Cemil Koçak, "Siyasal Tarih, Çağdaş Türkiye, Cilt 4, Cem Yayınevi, İstanbul 2000, Sina Akşin-Cemil Koçak (Siyasal Tarih), Çağdaş Türkiye, c. 4, Cem Yayınevi, İstanbul 2000

Hafta	Konu
1	Osmanlı Dönemi'nde Modernleşme Çabaları (III. Selim Dönemi ve Islahatlar, II. Mahmud Dönemi Değişim ve Dönüşüm Hareketleri)
2	Tanzimat Dönemi (Sultan Abdülmecid Dönemi ve Gülhane Hatt-ı Humayunu, Islahat Fermanı, Sultan Abdülaziz Dönemi ve Yeni Osmanlılar Hareketi)
3	Hafta: Meşrutiyet Dönemi (I. Meşrutiyet'in İlanı ve Kanun-i Esasi, II. Meşrutiyet'in İlanı)
4	Trablusgarp Savaşı (Traslusgarp Savaşı ve Uşi Antlaşması)
5	Balkan Savaşları (I. Balkan Savaşı'nın Başlaması ve Londra Antlaşması; II. Balkan Savaşı)
6	I. Dünya Savaşı ve Cepheler-I (Avrupa'da Kutuplaşma, Osmanlı Devleti'nin Savaşa Girişi, Kafkas-Irak ve Kanal Cepheleri)
7	I. Dünya savaşı ve Cepheler-II (Çanakkale Cephesi-Deniz ve Kara Savaşları-Avrupa Cepheleri-Dobruca ve Galiçya Cepheleri-Güney Cephesi-Hicaz, Yemen ve Suriye Cepheleri)
8	ARA SINAV
9	Birinci Dünya Savaşı'nda Osmanlı Devleti'nin Paylaşılma Planları Ve Mondros Ateşkes Antlaşması (I. Dünya Savaşı'nın Sonuçları, Mondros Ateşkes Antlaşması)
10	Anadolu'da Kurulan Cemiyetler, Mustafa Kemal'in İstanbul'a Gelişi Buradaki Faaliyetleri Ve Anadolu'ya Geçişi (Anadolu'nun Durumu, Azınlıklar Tarafından Kurulan Zararlı Cemiyetler, Türkler Tarafından Kurulan Zararlı Cemiyetler, Yararlı Cemiyetler, Mustafa Kemal'in İstanbul'a Gelişi ve Buradaki Faaliyetleri, İzmir'in İşgali, Mustafa Kemal'in İstanbul'dan Anadolu'ya Geçişi)
11	Milli Mücadele'ye Hazırlık Safhası-I (Mustafa Kemal'in Samsun'a Çıkışı, Erzurum'a Giden Yolda İlk Durak: Havza, Amasya Genelgesi ve Erzurum Kongresi)
12	Milli Mücadele'ye Hazırlık Safhası-II (Balıkesir Kongresi, Alaşehir Kongresi, Sivas Kongresi, Amasya Görüşmeleri)
13	Son Osmanlı Mebusan Meclisi'nin Açılışı Ve Sonrasındaki Gelişmeler (Temsil Heyeti'nin Ankara'ya Gelişi, Son Osmanlı Mebusan Meclisi'nin Açılışı, Misak-ı Milli Kararları, İstanbul'un İşgali)
14	Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılışı (Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılışı ve Meclis'in özellileri, Meclis'in açılmasıyla birlikte baş gösteren isyanlar, Milli Mücadele Döneminde Çıkan İsyanlar)

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşuları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
Türk inkılâbının tarihî köklerine inerek, Atatürk inkılâplarına bilinçli bir şekilde sahip çıkar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/296031