



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II	ATA102	4	2 + 0	2,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Uzaktan Eğitim)				
Amaç	Öğrencilerin yakın tarih konusunda yorum gücünü ve eleştirel yaklaşımlarını arttırmak, Türk inkılabının gelişim süreçlerini genç kuşaklara aktarmak, I. Dünya Savaşı'ndan II. Dünya Savaşı'na uzanan zamanda Türkiye'deki gelişmeler hakkında öğrencileri bilgilendirmek				
Ders İçeriği	Türkiye Cumhuriyeti'nin doğuş ve gelişim süreci içindeki olaylar, fikirler ve ilkeler				
Ders Kaynakları	Fatma Acun, Atatürk ve Türk İnkılap Tarihi, Siyasal Kitabevi, Ankara 2010, Mustafa Kemal Atatürk, Nutuk, Refik Turan, Cezmi Eraslan ve diğerleri, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi II, ATAM, Ankara 2010				

Hafta	Konu
1	Sevr Antlaşması (Paris Barış Konferansı, Londra Konferansı, San-Remo Konferansı, Sevr Antlaşması ve Sevr Antlaşması'na Karşı Tepkiler)
2	Milli Mücadele Döneminde Cephele ve Savaş (Milli Mücadele'nin Kaynakları, Doğu Cephesi (Osmanlı Devleti ve Ermeniler), Ermenilerle Savaş ve Gümrü Antlaşması, Milli Mücadele Dönemi'nde Türk-Sovyet İlişkileri (Moskova ve Kars Antlaşmaları)
3	Güney Cephesi (Maraş, Antep, Urfa ve Adana Savunmaları)
4	Batı Cephesi I (Yunan İşgalleri, Kuva-yı Milliye'den Düzenli Ordu'ya Geçiş, I. İnönü Muharebesi, Londra Konferansı, II. İnönü Muharebesi)
5	Batı Cephesi II (Eskişehir Kütahya Savaşları, Başkomutanlık Yasası, Tekalif-i Milliye Emirleri, Büyük Taarruz, Mudanya Mütarekesi)
6	Lozan Barış Konferansı (Lozan Konferansı'nda Görüşülen Meseleler)
7	Atatürk İlkeleri Milliyetçilik, Halkçılık, İnkılapçılık, Cumhuriyetçilik, Laiklik, Devletçilik, Bütüncü İlkeler
8	ARASINAV
9	Atatürk İnkılapları I (Siyasi Alanda Yapılan İnkılaplar, Hukuk Alanında Yapılan İnkılaplar)
10	Atatürk İnkılapları II (Ekonomi, Eğitim ve Sosyal Alanlarda Yapılan İnkılaplar (Şapka Kanunu, Tekke, Zaviye ve Türbelerin Kapatılması, Soyadı Kanunu'nun Kabulü, Uluslararası Saat, Takvim, Rakam ve Ölçü Birimlerinin Kabul Edilmesi, Tevhid-i Tedrisat Kanunu, Harf ve Türk Dili İnkılabı, Üniversitelerin Gelişimi)
11	Çok Partili Hayata Geçiş Denemeleri ve Takrir-i Sükûn Dönemi (Cumhuriyet Halk Fırkası, Terakkîperver Cumhuriyet Fırkası, Serbest Cumhuriyet Fırkası, Şeyh Said İsyanı, İzmir Suikastı, Menemen Olayı)
12	Atatürk Dönemi Dış Politikası (1923-1932) (Türk-İngiliz İlişkileri, Türk-Yunan İlişkileri, Türk-Sovyet İlişkileri, Türk-Fransız İlişkileri, Türk-İtalyan İlişkileri, Türkiye'nin İslam Ülkeleriyle İlişkileri)
13	Atatürk Dönemi Dış politikası (1932-1938) (Türkiye'nin Milletler Cemiyeti'ne Girişi, Balkan antantı, Sadabat Paketi, Montrö Boğazlar Sözleşmesi, Hatay Meselesi)
14	İsmet İnönü Dönemi ve Çok Partili Hayata Geçiş (1938-1945) (II. Dünya Savaşı Sürecinde Türk Dış Politikası, II. Dünya Savaşı Döneminde Türkiye'de Siyasi, Ekonomik ve Sosyal Gelişmeler, Çok Partili Hayata Geçiş)

Program Çıktıları

1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizle ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Neden-sonuç ilişkisi içinde dönem olaylarını değerlendirir	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	-
Tarihi olayları kronolojik olarak öğrenir	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	-
Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk dönemlerindeki gelişmeler hakkında bilgi sahibi olur	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	-
Tarihi olayları yorumlama gücü artar	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	-
Atatürk İlkelerini ve İnkılaplarını öğrenir	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-	-	-