



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2024 - 2025) 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	Gıda Teknolojisi - 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 Veren	Öğr. Gör. Dr. İlker BAYRAM				
Ders Kaynakları	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, Mehmet Alparğu-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 İnkılap Tarihi I/1, Türk İnkılabının Hazırlık Dönemi ve Türk İstiklâl Savaşı, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara 1997., 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, 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				

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-ı Esasi, II. Meşrutiyet'in İlanı)
4	Trablusgarp Savaşı (Trablusgarp 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, Msak-ı Milli Kararları, İstanbul'un İşgali)
14	Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin Açılışı (Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılışı ve Meclis'in özellikleri, Meclis'in açılmasıyla birlikte baş gösteren isyanlar, Milli Mücadele Döneminde Çıkan İsyenlar)

Ders İş Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	2	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	1	14
Ara Sınav 1		4	1
Ödev 1		3	1
Kısa Sınav 1		3	1
Final		5	1
Ders İş Yüğü:		57	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		2,24	

Program Çıktıları

1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

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
Türk inkılabının tarihi köklerine inerek, Atatürk inkılaplarına bilinçli bir şekilde sahip çıkar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-