



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271211011	DERSİN ADI	AIİT I
--------------------	-----------	-------------------	--------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
I	2	0	0	2	2	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe
DERSİN KATEGORİSİ							
Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler		Uzmanlık / Alan Dersleri		Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri		Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X						
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ							
YARIYIL İÇİ			Faaliyet türü		Sayı		%
			I. Ara Sınav				40
			II. Ara Sınav				
			Kısa Sınav				
			Ödev				
			Proje				
			Rapor				
			Diğer (.....)				
YARIYIL SONU SINAVI							60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)							
DERSİN KISA İÇERİĞİ			İnkılap tarihinin anlamı, inkılap kavramı, kongreler.				
DERSİN AMAÇLARI			Türk Kurtuluş Savaşı’nı hazırlayan nedenleri ve Anadolu’da Mustafa Kemal önderliğinde başlayan ihtilalin amaçlarının anlatılması amaçlanmaktadır.				
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI							
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI			• Kurtuluş Savaşı’nı hazırlayan koşulları değerlendirebilme, • Türk Devrimi’nin dünyadaki diğer devrimlerle benzerlik ve farklılık gösteren yönlerini analiz edebilme, İmparatorluğun yönetsel, ekonomik, siyasal, toplumsal koşullarını dünyadaki gelişmelerle karşılaştırabilme, • I. Dünya Savaşı’nın ardından yaşanan gelişmeleri, bu gelişmeler karşısında Mustafa Kemal ve arkadaşlarının tutumunu analiz edebilme, • Amasya Genelgesi’nin neden ihtilal bildirisi olarak tanımlandığını değerlendirebilme, Erzurum ve Sivas Kongreleri’nin Türk bağımsız savaşı açısından önemini kavrama ve tartışabilme, Misak-ı Milli’nin Türk devrimindeki yerini analiz edebilme				
TEMEL DERS KİTABI			Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I/1 (1997). Türk İnkılâbı’nın Hazırlık Dönemi ve Türk İstiklâl Savaşı, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara.				
YARDIMCI KAYNAKLAR			Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi I/2 (1997). Atatürk İnkılâpları, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara.				
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER							

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	İnkılâp Tarihinin anlamı, inkılâp kavramı
2	Reform, evrim, hükümet darbesi kavramlarının açıklanması
3	Türk İnkılâbı'na yol açan nedenler
4	Osmanlı Devleti'nin I. Dünya Savaşı'na girmesi, savaşın sona ermesi
5	Osmanlı Devleti'nin parçalanmaya başlaması
6	Müdafaa-i Hukuk Dernekleri'nin kuruluşu
7	Ara Sınav
8	Mustafa Kemal Paşa'nın İstanbul'daki çalışmaları
9	Mustafa Kemal Paşa'nın Anadolu'ya çekilmesi
10	Samsun, Havza çalışmaları, Amasya Tamimi
11	Kongreler: Erzurum Kongresi, Sivas Kongresi
12	Misak-ı Milli'den TBMM'ye, Amasya Görüşmeleri
13	Meclis-i Mebusan'ın açılması, Misak-ı Milli'nin ilanı
14	TBMM'nin açılışına yönelik hazırlıklar
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar.			X
11	Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular.			X
12	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular.			X
13	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
15	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
16	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
17	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
18	Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir, görsel sunum teknikleriyle alanda uygular.			X
19	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.			X
20	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

Dersin Öğretim Üyesi:

İmza:

Tarih: