



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM Bahar

DERSİN KODU 271212011 **DERSİN ADI** AİİT II

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
II	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		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI			60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ TBMM'nin açılışına yönelik hazırlıklar, TBMM'ye karşı tepkiler, Ulusal Ordu'nun kurulması, insan, para ve malzeme kaynakları.

DERSİN AMAÇLARI Kurtuluş mücadelesi verildiği günlerde ülkenin siyasal, ekonomik, toplumsal ve psikolojik ortamını değerlendirmek, Anadolu İhtilali'nin başarıya ulaştırılmasındaki temel etkenleri analiz edebilmek amaçlanmaktadır.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

- TBMM'nin açılışında karşı karşıya kalınan siyasal ve askeri engelleri kavrayabilme
- İstanbul hükümetleri ile işgal devletlerinin yakın işbirliğini örnekleyebilme
- İnsan kaynakları yönünden eksiklerin nasıl giderildiğini örnekleyebilme
- Para ve malzeme eksikliğinin nasıl giderildiğini örnekleyebilme
- Cephelerdeki askeri başarılar ve bunların etkenlerini örnekleyebilme
- Askeri başarıların siyasal zemine nasıl taşındığını sonuçları ile değerlendirebilme
- Mondros Mütarekesi ile Mudanya Mütarekesi'ni çok yönlü olarak karşılaştırabilme

TEMEL DERS KİTABI

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I/1 (1997). Türk İnkılabı'nın Hazırlık Dönemi ve Türk İstiklâl Savaşı, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara

YARDIMCI KAYNAKLAR

Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi I/2 (1997). Atatürk İnkılapları, Yüksek Öğretim Kurulu Yayınları, Ankara.

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	TBMM'nin açılışına yönelik hazırlıklar
2	TBMM'nin açılışı, yapısı ve çalışmaları
3	TBMM'ye karşı tepkiler
4	Ulusal Ordu'nun kurulması, insan, para ve malzeme kaynakları
5	Sevr Anlaşması ve hükümleri
6	Doğu Cephesi, Gümrü Anlaşması
7	Ara Sınav
8	Güney Cephesi, Batı Cephesi, I. İnönü Savaşı ve Londra Konferansı
9	Moskova Anlaşması, TBMM'nin ilk anayasası
10	II. İnönü Savaşı, Kütahya Eskişehir Muharebeleri
11	Sakarya Savaşı ve sonuçları, Ankara Anlaşması
12	TBMM' de düşünsel farklılaşmalar
13	Büyük Taarruz
14	Mudanya Ateşkes Anlaşması
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	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	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: