

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2016 - 2017

Ders Adı		ATATÜRK İLKELERİ VE İNKILAP TARİHİ II				Ders Kodu	ODAI0002
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Laboratuvar Saati	Kredisi	AKTS	Dersin Dili	Dersin Türü
2	2	0	0	2	2	Türkçe	Zor.
Derse Kabul Koşulları		Koşul Mevcut Değil					
Devam Zorunluluğu		Teorik		Uygulama		Laboratuvar	
		%70					
Dersi Veren(ler)		Öğr. Gör. ÜNSAL YAVUZ,					
Dersin Amacı		Atatürk ilkelerini ve inkılâbı öğretmek ve Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş sürecini tahlil etmektir.					
Dersin İçeriği (Kısa Tanım)		Bu ders, Atatürk ilke ve inkılaplarını ve Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş sürecini içermektedir.					
Dersin Öğrenme Çıktıları		1. Lozan Antlaşması ve arta kalan problemleri açıklayabilir. 2. Anayasal gelişmeler ve hukuk sistemindeki değişimi kavrayabilir. 3. Cumhuriyet dönemi başlarında siyasi yapıyı açıklayabilir. 4. Sosyal ve iktisadi yapıdaki değişimi kavrayabilir. 5. Dış politik gelişmeleri tahlil edebilir. 6. Atatürk ilke ve inkılaplarını kavrayabilir.					
Öğretim Yöntemleri		Uzaktan Eğitim.					
Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı							
Kaynaklar		e-Ders Kitabı, e-Ders Sunumu.					

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Ödevler	0	0
Sunum	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	40

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Proje	0	0
Klinik Uygulama	0	0
Laboratuvar	0	0
Arazi Çalışması	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0
Kısa Sınavlar	0	0
Dönem Ödevi / Projesi	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0
Raporlar	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0
Seminer	0	0
Diğer	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	60
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI		40
YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		60
TOPLAM		100

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Çalışma Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum	0	0	0
Arasınavlar (Hazırlık Süresi Dahil)	1	14	14
Proje	0	0	0
Klinik Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0	0

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yüğü
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	14	14
Kısa Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Projesi	0	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0	0
Raporlar	0	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0	0
Seminer	0	0	0
Diğer	0	0	0
Kredi İş Yüğü			56
Kredi İş Yüğü / 25			2.24
AKTS			2

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

Hafta	Teori Konu Başlıkları
1	Yeniden Yapılanma Dönemi
2	Yeni Türkiye'nin Oluşumu
3	Atatürk Dönemi Türkiye Cumhuriyeti (1923-1938)
4	Tek Parti Dönemi Ekonomi Politikaları (1923-1950)
5	Atatürk İlkeleri
6	Atatürk Dönemi Kültür Politikaları
7	Dünden Bugüne Türkiye'de Eğitim Sistemi
8	Kuruluş Dönemi Türk Dış Politikası (1920-1945)
9	Çok Partili Dönemin Ekonomi Politikaları (1950-2000)
10	1945 Sonrası Türk Dış Politikası
11	1960-2000 Dönemi Türk Dış Politikası
12	Atatürk'ten Sonra Türkiye'de İç Politika
13	Darbeler Kısacasında Türk Siyasi Hayatı (1960-2002)
14	1938 Sonrası Kültürel Gelişmeler

Hafta	Uygulama Konu Başlıkları
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
1	Gıda maddelerini ve bileşenlerini tanımak ve sağlık açısından önemini bilmek	0
2	Gıda ile ilgili her türlü zincirde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri ve korunma tedbirlerini bilmek ve uygulamak	0
3	Gıda üretim aşamalarını bilmek ve çıkabilecek sorunlarla başedebilmek	0
4	Laboratuvarda temel hazırlık işlemlerini, müfredat kapsamında gösterilen analizleri yapmak ve yorumlamak	0
5	Katkı maddelerini tanımak, etkileri ve kullanımlarını bilmek	0
6	Yönetmelik ve mevzuatlara ulaşma, okuma ve yorumlama yeteneğinde olma	0
7	Hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi sahibi olmak ve uygulayabilmek	0
8	Gıda işletmelerinde kullanılan makinelerin genel özelliklerini bilmek	0
9	Gıda Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek	0
10	Gıda Teknolojisi alanında sorunları algılayarak yorumlar yapabilmek ve çözüm önerileri getirmek	0
11	Kalite, gıda güvenliği, çevre bilinci, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak	0
12	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek	0
13	Gıda Teknolojisi alanında kendi öğrenme gereksinimini belirleyebilmek, değişime ve yeniliğe karşı açık olmak, araştırma yapabilmek ve edindiği bilgileri uygulayabilmek	0
14	Mesleği ile ilgili alanlarda kuramsal ve uygulamalı bilgileri bilmek ve kullanabilmek	0

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
15	Bireysel ve örgütsel iletişim kurmak	0
16	Gıdalara uygulanan temel işlemleri bilmek	0

Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek

İMZA