



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Beden Eğitimi ve Spor	MOS110	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Anlatım,tartışma,Soru-Yanıt,Uygulama)				
Amaç	Beden Eğitimi ve Spor ile ilgili temel bilgi, beceri, tavrı ve alışkanlıkların edinilmesi,beden eğitimi ve sporun sağlığa yararlarının kavranılarak serbest zamanların fiziksel etkinlikler ile değerlendirilmesi, spor araç ve tesisleri hakkında bilgi sahibi olma ve bunları gereği gibi kullanabilmesi, bazı spor branşlarının tanıtımı ve kurallarının öğretilmesidir.				
Ders İçeriği	Beden eğitimi ve spor ile ilgili temel kavramlar,spor tesislerini tanıma ,kullanma ve bazı spor branşları hakkında temel bilgiler,beslenme,ilk yardım,yaşam boyu spor konuları hakkında bilgiler .				
Ders Kaynakları	Hikmet Aracı, Okullarda Beden Eğitimi, Nobel Akademik Yayıncılık				

Hafta	Konu
1	Beden Eğitimi ve Spor ile ilgili kavramlar
2	Spor Türleri
3	Spor Tesisleri tanıtımı ve kullanılan araç gereçler
4	Yaşam boyu spor
5	Olimpiyatlar
6	Spor Ve Beslenme
7	Futbol
8	Vize, Rekreasyon
9	Basketbol
10	Voleybol
11	Tenis, Masa Tenisi
12	Badminton, Yüzme
13	Doping
14	İlk Yardım

#### Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- 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
Beden eğitimi ve sporla ilgili temel kavramları açıklayabilecektir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Spor tesislerini tanıyarak, kullanımına yönelik bilgi sahibi olabilecek, çeşitli spor branşlarının oyun kurallarını açıklayabilecektir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yaşam boyu spor kavramının dünyadaki ve Türkiye'deki tarihsel gelişimini açıklayabilecektir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Spor ve beslenme arasındaki ilişkiyi açıklayabilecektir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Olimpik felsefe, olimpiyatların tarihini ve bu güne kadarki sürecini açıklayabilecektir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-