



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



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,ilkyardım,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

- 1 Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- 2 Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- 3 Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- 4 Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- 5 Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- 6 Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- 7 Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- 8 Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- 9 Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- 10 Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- 11 Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- 12 Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-