



| Ders Adı              | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Beden Eğitimi ve Spor | MOS110                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2       | 2 + 0    | 2,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm           | Gıda Teknolojisi - 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                                          |

| Ders İş Yüğü                                                                                           | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayı |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|------|
| Dinleme ve anlamlandırma                                                                               | Ders                            | 2             | 14   |
| Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması | Beyin Fırtınası                 | 1             | 14   |
| Ara Sınav 1                                                                                            |                                 | 3             | 1    |
| Final                                                                                                  |                                 | 5             | 1    |
| <b>Ders İş Yüğü:</b>                                                                                   |                                 | 150           |      |
| <b>AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):</b>                                                                     |                                 | 5,88          |      |

| Program Çıktıları |                                                                                                                                                                                       |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                 | Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.                                |
| 2                 | Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.                                                                                                 |
| 3                 | Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.                                                                                                 |
| 4                 | Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.                       |
| 5                 | Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.                             |
| 6                 | Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.                                                                                               |
| 7                 | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek. |
| 8                 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.                                    |
| 9                 | Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.                                                              |
| 10                | Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.                                                                       |
| 11                | Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.                                                                |
| 12                | Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.                                                                                                                        |
| 13                | Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.                                                                                                  |
| 14                | Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.                                                                           |
| 15                | Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.                                 |

**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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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                                                | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/388671>