



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GOS112 Temel Spor Uygulamaları					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GOS112	Temel Spor Uygulamaları	2	0	1
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu Seçmeli	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Dr.Öğr.Üyesi -	Yok	

Dersin Amacı :
Günlük yaşam içerisinde sağlığı korumak ve geliştirmek için gereken spor ve egzersiz yapma alışkanlığı kazandırmak.
Öğretim Yöntem ve Teknikleri :
Beden eğitimi ve sporun kavramlarını, fiziksel, fizyolojik ve psiko-sosyal çalışma alanlarının spor bilimi ile ilişkileri, Fiziksel uygunluk ve fiziksel aktivite arasındaki ilişki, Fiziksel uygunluk ile ilgili kavramlar, Fiziksel uygunluğun önemi, Fiziksel aktivite ve sağlık ilişkisi, Fiziksel uygunluğun geliştirilmesinde kullanılan temel antrenman metodlarını tanıyabilme. Uygulamalar

Dersin Kaynakları	
Kaynakları	E.Zorba.Yaşam Boyu Spor,GSGM yayınları, Ankara,2000

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 40	Alan Bilgisi	: 60

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Genel Giriş		
2	Beden Eğitimi ve Sporda Temel Kavramlar		
3	Dünyada ve Türkiye’de Beden Eğitimi ve Sporun Gelişimi.		
4	Fiziksel, fizyolojik, psiko-sosyal çalışma alanlarının spor bilimi ile ilişkileri		
5	Sağlıkla ilgili temel kavramlar ve sağlığın korunması ve geliştirilmesi		
6	Fiziksel uygunluk ile ilgili kavramlar		
7	Fiziksel uygunluk ve fiziksel aktivite arasındaki ilişki,		
8	Ara Sınav		
9	Fiziksel aktivite ve sağlık ilişkisi		
10	Fiziksel uygunluğun geliştirilmesinde kullanılan temel antrenman metodları		
11	Kardiovasküler sağlık için egzersiz uygulamaları		
12	Kas ve İskelet sisteminin gelişimi için fitness uygulamaları		
13	Sportif amaçlı Rekreatif faaliyetler		
14	Yürüyüşler (doğa yürüyüşü)		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
Ö01	Beden eğitimi ve sporun temel kavramlarını bilir,
Ö02	Fiziksel uygunluk ve fiziksel aktivite arasındaki ilişkiyi bilir ve uygular
Ö03	Sağlıklı olmak ve sağlığı geliştirmek için yapılabilecek sportif aktiviteleri ve egzersizleri bilir ve uygular.
Ö04	Yaşam boyu spor felsefesini öğrenir.

Programın Öğrenme Çıktıları	
Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilme, bunu topluma yayabilme ve sosyal sorumluluk sahibi olabilme.
P10	Mönü planlaması yapar, uygular ve denetler.
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilme.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırmak.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilme.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astitinin mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	1	14
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	0	0	0
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	0	0
Toplam İş Yüğü			28
AKTS Kredisi			1

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları		
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek		

	P01	P02
Tüm	1	1