

Dersin Adı: GELENEKSEL TÜRK OKÇULUĞU				Kodu : ÜSD1- USD2		Bölüm: Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu		
Eğitim ve Öğretim İş Yüğü							Krediler	
Teori	Uygulama.	Laboratuvar	Proje/Alan Çalışması	Ödev	Diğer	Toplam	T+U+L= Kredi	AKTS Kredisi
2	0	2					2	3
Yarıyılı			Güz	Dili		Türkçe		
Dersin Türü	Temel Alan Dersi		Alan Dersi	Teknik Seçmeli		Sosyal Seçmeli x		
Dersin Amacı	Geleneksel okçuluk yarışma kurallarını, Türk okçuluk tarihini, geleneksel okçuluğa özgü temel tekniklerini (duruş, tutuş, yayı çekiş, nişan alma, bırakış ve son taşıma), bireysel ve takım yarışları taktikleri, ok atmanın başkalarına nasıl öğretileceği, geleneksel okçulukta genel taktiksel bilgileri ve bu bilgilerin öğretim yöntemlerini öğretmek							
Öğrenme Çıktıları ve Yeterlilikler	Gösterme, uygulama, sunum, soru-cevap, tartışma							
Ders Kitabı ve/veya Kaynaklar	Geleneksel okçuluk kaynakları ve yayınları							
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ								
Teorik Dersler				Proje Dersi ve Bitirme Çalışması				
	Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)		Varsa (X) olarak işaretleyiniz	Yüzde (%)			
Yarıyıl İçi Sınavlar			Yarıyıl İçi Sınavlar					
Kısa Sınavlar			Dönem İçi Kontroller					
Ödevler	X	40	Ara Teslim					
Dönem Ödevi (proje, rapor, vb)			Sözlü Sınav					
Laboratuvar			Yarıyıl Sonu Sınavı					
Yarıyıl Sonu Sınavı	X	60	Diğer					
Diğer								
Hafta	Konular							
1	Geleneksel Türk okçuluk tarihi, geleneksel Türk okçuluk kuralları, Saha ve malzeme bilgisi							
2	Çalışmalar sırasında alınacak güvenlik önlemleri ve Okçuluk araç ve gereçleri							
3	Okçuluk yarışma yönetmeliği ve kuralları							
4	Okçulukta ısınma ve soğuma, okçulukta ilkyardım							
5	Çekiş ve atış pozisyonu alma							
6	Nişan alma çalışmaları							
7	Bırakış ve son taşıma							
8	Atış pozisyonu alma							
9	Bireysel yarışmalarda izlenecek taktikler							
10	Ara sınav							
11	Takım yarışmalarında atış şekilleri ve taktikleri							
12	Sporcunun fiziki özelliklerine göre malzeme seçimi							
13	Geleneksel okçuluğu her yaşta insana öğretme							
14	Final							
Sorumlu Öğretim Elemanları	Mutlu TANRIKULU							
Elektronik Posta	mutlutanrikulu@gmail.com							
Web Adresi								