



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK  
(2020 - 2021) Ders Bilgi Formu



| Ders Adı               | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Yemek Kültürü ve Müzik | AŞÇ254                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm            | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze / Örgün / Türkçe)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |          |      |         |
| Amaç                   | Bu dersin amacı yemeklerin kültürü ve kültürel bir olgu olarak müzik hakkında öğrencilerin belirli bir donanıma sahip olmasını ve yemek ile müzik arasında bir bağ kurmasını sağlamaktır.                                                                                                                                                                                              |         |          |      |         |
| Ders İçeriği           | Yemek kültürü konusunda kullanılabilecek iletişim araçları, yemek teması, işitsel yemek teması, müzik ve yemek bağlantısı                                                                                                                                                                                                                                                              |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları        | Andrew Edgar ve P. Sedgwick, Kültürel Kuramda Anahtar Kavramlar, Açılım Kitap, İst.,2007.,<br>Mark Slobin ve J. T. Tilton, ?Bir Müzik Dünyası Olarak Müzik Kültürü? (Çev. Okan M. Öztürk), Folklor/Edebiyat, 2007, C: 13, S: 49:225-238; 2. ,<br>Nicholas Cook, Müziğin Abcisi, Kabcacı Yay., İst., 1999; 3. Ayhan Erol, Müzik Üzerine Düşünmek, Bağlam Yayıncılık, İstanbul, 2009; 4. |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                                                          |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Temel kavramlar: müzik, kültür ve müzik kültürü                                               |
| 2     | Müzik ve kökenine ilişkin inanışlar                                                           |
| 3     | Müziği öğrenmek-aktarmak: kültürel süreçler                                                   |
| 4     | Müzik kültürü modeli: etkileme-icra-topluluk-bellek/geçmiş                                    |
| 5     | Müzik kültüründe başlıca bileşenler                                                           |
| 6     | Müziğin sosyal organizasyonu: müzisyen, besteci, yorumcu, dinleyici ve diğerleri              |
| 7     | Müzik ve çeşitli konular: müzik tarihi, müziksel tarz, teori, repertuar ve analitik başlıklar |
| 8     | Ara Sınav                                                                                     |
| 9     | Müziğin maddi kültürü: çalgılar, elyazmaları ve basılı materyaller                            |
| 10    | Müzikoloji, etnomüzikoloji, kültürel antropoloji, etnisite, etnosantrizm ve kültürel kodlar   |
| 11    | Halk müziği, sanat müziği, popüler müzik kavramları                                           |
| 12    | Bağlantılar: kimlik, toplumsal cinsiyet, dilbilim, anlam ve müzik                             |
| 13    | Müzikte "yapı": ses ve zaman boyutları ve kavramlar                                           |
| 14    | Müziğin evrenselleri: ses ve zaman olarak müzik                                               |
| 15    | Final Sınavı                                                                                  |

**Program Çıktıları**

|    |                                                                                                                                                                                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.           |
| 2  | Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.                     |
| 3  | Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir. |
| 4  | Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.                            |
| 5  | Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.      |
| 6  | Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.       |
| 7  | Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.                                                                          |
| 8  | Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.                                                                                     |
| 9  | Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur                                   |
| 10 | Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur                                                     |
| 11 | Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur                    |
| 12 | Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur                                                             |
| 13 | Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır                                                     |

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

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/276054>