



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2021 - 2022) 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., 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. , 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
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------