



| Ders Adı        | Kodu                                                                                                                                                                                                                                 | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Türk Müziği     | MOS111                                                                                                                                                                                                                               | 3       | 2 + 0    | 2,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm     | Gıda Teknolojisi - Ön Lisans (Türk müzik tarihi, teorisi ve uygulaması.)                                                                                                                                                             |         |          |      |         |
| Amaç            | Türk Müziğinin yaşatılması, yaygınlaştırılması ve öğrencilerin bu alanda yeteneklerinin geliştirilmesi, üretken olmalarının sağlanması.                                                                                              |         |          |      |         |
| Ders İçeriği    | Başlangıçtan günümüze kadar Türk Müziği'nin geçirdiği evreler ve tarihi seyrinin incelenmesi. Türk Sanat Müziği ve Türk Halk Müziği Repertuarı üzerine toplu uygulamalar yaparak, melodi ve ritm bakımından yetenekleri geliştirmek. |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları | ÇORUHLU Yaşar, Türk Mitolojisinin Anahatları, İstanbul 2002., ÖZKAN İsmail Hakkı, Türk Müsiki Nazariyatı ve Usulleri, İstanbul 2010.                                                                                                 |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                                   |
|-------|------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Orta Asya Türklerinde müzik.                                           |
| 2     | Orta Asya Türklerinde müzik. Şamanizm ve Şaman davulu.                 |
| 3     | 3. Türk Müziği Sazları.                                                |
| 4     | 4. PHYTAGORAS'IN MÜZİK KURAMI.                                         |
| 5     | 5. TÜRK MÜZİĞİ KURAMCILARI: EL KİNDÎ-FARABÎ-İBN SİNA-SAFİÜDDİN-MERAGİ. |
| 6     | 6. DAR'ÜŞŞİFA (TÜRK TEDAVİ MÜZİĞİ)                                     |
| 7     | 7. TÜRK MÜZİĞİ BESTEKÂRLARI.                                           |
| 8     | 8. TÜRK ASKERİ MÜZİĞİ.                                                 |
| 9     | 9. HAFIZLAR DÖNEMİ ve TAŞ PLÂK.                                        |
| 10    | 10. TAŞ PLÂK DÖNEMİ SOLİSTLERİ.                                        |
| 11    | 11. CUMHURİYET DÖNEMİ MÜZİK ANLAYIŞI.                                  |
| 12    | 12. SON DÖNEM TÜRK MÜZİĞİ.                                             |
| 13    | 13. TÜRK ROCK-TÜRK POP-TÜRK HAFİF MÜZİĞİ.                              |
| 14    | 14. ARABESK MÜZİK.                                                     |

#### Program Çıktıları

- Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
- Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
- Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
- Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
- Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
- Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
- 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.
- Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
- Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
- Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
- Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
- Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
- Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
- Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
- 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Kültürel değerlerin korunması ve geleneksel müziğin yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda duyarlı hale gelir. Yetenekleri geliştirerek üretken olurlar. | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     | -     | -     |