



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Türk Müziği	MOS111	1	2 + 0	2,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - 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	ÖZKAN İsmail Hakkı, Türk Müsiki'si Nazariyatı ve Usulleri, İstanbul 2010. , ÇORUHLU Yaşar, Türk Mitojisinin Anahatları, İstanbul 2002.				

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

- 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, iş 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 iş yeri uygulaması ve iş 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
Kültürel değerlerin korunması ve geleneksel müziğin yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda duyarlı hale gelir. Yetenekleri geliştirerek üretken olurlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-