



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



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 Nazariyatı ve Usulleri, İstanbul 2010. , ÇORUHLU Yaşar, Türk Mitolojisinin 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 KİNDİ-FARABİ-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

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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