



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek Kültürü ve Müzik	AŞÇ254	1	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 kullanılabilir 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

- 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
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/324537>