



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek Kültürü ve Müzik	AŞÇ254	2	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, Kabaalçı 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 ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 16
Müziğin kültürel bir konu olduğunu anlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kendine ait kavramları bulunduğunu, farklı kültürlerin farklı müziklere sahip olduklarını ve etnosantrizmin müzik kültürü alanında yeri olamayacağını öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Müzik ve Yemek arasındaki bağlantıyı ortaya koyar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Müziğin yeme duyusunu nasıl harekete geçirdiğini anlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yemek türlerine göre müzik ayırımını yapar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-