



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 seyirinin 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 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
Öğrenciler Türk müziğinin Tarihi ve bestekarları tanır.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Öğrenciler Türk müziğinde kullanılan çalgıları öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kültürel değerlerin korunması ve geleneksel müziğin yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda duyarlı hale gelir. Yetenekleri geliştirerek üretken olurlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-