



| Ders Adı        | Kodu  | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|---|---------|----------|------|---------|
| Türk Müziği     | MOS111  | 2       | 2 + 0    | 2,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm     | Gıda Teknolojisi - 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 | ÇORUHLU Yaşar, Türk Mitolojisinin Anahatları, İstanbul 2002., ÖZKAN İsmail Hakkı, Türk Müsikişi Nazariyatı ve Usulleri, İstanbul 2010.  |         |          |      |         |

| 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

|    |   |
|----|---|
| 1  | Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.                                |
| 2  | Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.   |
| 3  | Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.   |
| 4  | Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.                       |
| 5  | Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.                             |
| 6  | Bireysel olarak çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.  |
| 7  | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek. |
| 8  | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojiye gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.                                    |
| 9  | Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.  |
| 10 | Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.   |
| 11 | Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.  |
| 12 | Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.  |
| 13 | Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.  |
| 14 | Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.   |
| 15 | Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.                                 |

#### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

| Ders Öğrenme Çıktısı   | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ | PÇ |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|  | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 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. | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  |
| Ortalama Değer   | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  |