



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Temel Fotoğrafçılık							
Ders Kodu		MRP128		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrencilere fotoğraf bilgisi kazandırmak,makinelerin çeşitlerini ve özelliklerini öğretmek,enstantane, diyafram, alan derinliği bilgisi vermek Işık kaynakları ve ışık özellikleri bilgisi vermek,görüntü düzenlemesi (kompozisyon) kurallarını öğretmek,öğrencilere görsel bir bellek sağlanması							
Özet İçeriği		Işık kaynakları ve ışığın özellikleri, Işık Formları, Işıktaki Yön Alan Derinliği Işık Ölçümü Kompozisyon Diğer öğeler Filmler Filtreler Aksesuarlar, Flaşlar, Dijital Fotoğrafçılık bilgileri Fotoğrafların sunumu ile görsel bir bellek sağlanması, Fotoğraf sanatının günlük yaşamdaki kullanım alanları							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Şevki ÇETİNER						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İbrahim DEMİREL, FOTOĞRAF, Gazi Üniversitesi Yayınları YayınNo: 24 Ankara-1996
2	İfsak Temel Fotoğrafçılık Dersi Semineri notları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Ders ve dersin dönem içi işleyişi yürütülecek çalışmaların tanımlanması , konu ile ilgili kaynaklar ,Fotoğrafçılığın kısa tarihçesi, fotoğraf makinesinin çalışma prensipleri
2	Teorik	Fotoğraf makinesinin türleri ve parçaları, film formatlarına göre fotoğraf makineleri,
3	Teorik	Fotoğraf makinesinin türleri ve parçaları, film formatlarına göre fotoğraf makineleri,
	Uygulama	Fotoğraf çekme tekniği, portre, manzara, gece, yakın plan fotoğrafları.
4	Teorik	Fotoğraf çekimlerinde temel ayarlar diyafram, enstantene,
	Uygulama	Dijital fotoğraf makinelerinde enstantene ve diyafram ayarlarının yapılması işle ilgili uygulamalar
5	Teorik	Fotoğraf makinelerinde ISO-ASA değeri ayarları,fotoğraf makinesi nasıl tasınır. çekim yaparken nasıl tutulur.
6	Teorik	Fotoğraf makinelerinde ISO-ASA değeri ayarları,fotoğraf makinesi nasıl tasınır. çekim yaparken nasıl tutulur.
7	Teorik	Fotoğraf makinelerinde objektif çeşitleri tele objektif, geniş açılı objektif,makro objektif, normal objektif ler.
8	Teorik	Ara Sınav(Vize)
9	Teorik	Fotoğraf makinelerinde objektif çeşitleri tele objektif, geniş açılı objektif,makro objektif, normal objektif ler.



10	Teorik	Fotoğrafta ışık ışığın geliş şekline göre fotoğrafa etkileri fotoğrafta kompozisyon altın kesit kuralı.
11	Teorik	Fotoğrafta ışık ışığın geliş şekline göre fotoğrafa etkileri fotoğrafta kompozisyon altın kesit kuralı.
	Uygulama	Fotoğrafta ışık ışığın geliş şekline göre fotoğrafa etkileri fotoğrafta kompozisyon altın kesit kuralı ile ilgili uygulamalar
12	Teorik	Fotoğraf çekme tekniği, portre, manzara, gece, yakın plan fotoğrafları
13	Teorik	Dijital Fotoğrafçılık bilgileri
14	Teorik	Dijital Fotoğrafçılık bilgileri.

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Uygulamalı Ders	1	11	1	12
Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yükü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Fotoğrafın bulunuşu ve evrimini öğrenecek
2	Fotoğraf makinelerinin ve objektiflerin çeşitlerini öğrenecek
3	Işık kaynakları ve ışığın özelliklerini ışık formları, ışıktaki yönü kavrayacak
4	fotoğrafta temel ayarları öğrenir
5	fotoğrafta altın oran kompozisyon kurmayı öğrenir.

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilme
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilme
3	Karkasları standart parçalayabilme
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilme
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilme
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilme
7	Et ve ürünlerine taşınması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilme
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilme
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilme
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilme
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilme
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilme
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilme
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilme
15	Ulusal değerlere bağlı olabilme

