



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek İçecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı							
Ders Kodu		AŞL210		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu derste Yiyeceklerin ve içeceklerin görsel olarak daha iyi göstermek, fotoğraf çekim ve teknikleri, sunumların tasarlanması, ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır							
Özet İçeriği		Fotoğraf çekim teknikleri, sunum hazırlama teknikleri, modern çekim ve sunum teknikleri.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. El. Orçun İDİZ						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler- Doç. Dr. Osman N. ÖZDOĞAN
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yemek stilistliğine giriş
2	Teorik	Yemek stilistinin araç gereçleri ve kullanım yerleri
3	Teorik	Görsel örnekler üzerinden dikkat edilmesi gerekenler ve uygulanan teknikler
4	Teorik	Yemek ve tabak kompozisyonları
5	Teorik	İçecek kompozisyonları
6	Teorik	Yemek& İçecek stilisti ve fotoğrafçı arasındaki ilişki
7	Teorik	Işık teknikleri
8	Teorik	Ara değerlendirme
9	Teorik	Kompozisyon oluşturma teknikleri
10	Uygulama	Hamburger stilistliği/pratik
11	Uygulama	Makarna stilistliği/pratik
12	Uygulama	Salata stilistliği/pratik
13	Uygulama	Tatlı stilistliği/pratik
14	Uygulama	Soğuk içecek stilistliği/pratik
15	Teorik	Fotoğrafçının yemek fotoğrafçılığı hakkındaki yorumları ve önemli noktalar

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

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

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Yemek fotoğrafçılığı için temel fotoğrafçılık
2	2. İçecek fotoğrafçılığı için temel fotoğrafçılık
3	3. Yemek fotoğrafçılığının temel malzemeleri
4	4. Uygulamalı yemek fotoğrafçılığı



5	uygulamalı yemek fotoğrafçılığı
---	---------------------------------

Program Çıktıları (İkram Hizmetleri Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1
PÇ1	5

