



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**  
**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. Gör. Ozan GÜNGÖR								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### 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	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
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



