



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ 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



5 uygulamalı yemek fotoğrafçılığı

Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerini getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4	Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5	Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6	Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7	İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak.
8	Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
9	Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
10	Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
11	Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

