AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı								
Ders Kodu	AŞL210		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	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 Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
			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	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 İşletmeciliği kavramını iyi bilmek ve ekonomi, muhasebe, finans, yönetim, pazarlama, insan kaynakları alanlarını turizm sektörüne uyarlamak.
2	Turizm sektörüne ve turizmin alt endüstrisini oluşturan konaklama, yiyecek içecek, seyahat, ulaştırma, eğlence ve diğer işletmelerine vakıf olmak.
3	Turizm sektörünün alt endüstrilerinin koordinasyonu ve entegrasyonu konusunda bilgi sahibi olmak. Otelin departmanları arasındaki iletişimi ve koordinasyonu kavramak.
4	Turizm sektöründeki gelişmeleri takip ederek bu gelişmeler özelinde kendini yenilemek.
5	Turizm sektörünün yapısı ve işleyişi ile ilgili mevzuatı bilmek. Turizm işletmeleri ve turizm türleri ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak.
6	Konaklama işletmeleri ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak ve otelcilik ile ilgili temel alanları (ön büro, kat hizmetleri, yiyecek içecek hizmetleri, eğlence hizmetleri) öğrenmek.
7	Konuklarla yazılı ve sözlü iletişim kurabilmek ve ikna gücüne sahip olmak. Satış ve pazarlama konusunda bilgi sahibi olmak ve ikna kabiliyetine sahip olmak.
8	Temel bilgisayar bilgisine ve ilgili programları kullanma becerisine sahip olmak. Otelcilik endüstrisinde kullanılan yazılımlar ile ilgili bilgi sahibi olmak.
9	Atatürk ilke ve inkılaplarını öğrenmek tarih ve coğrafya hakkında bilgi sahibi olmak. Türkiye ve dünya turizm coğrafyası ile ilgili yeterli bilgi düzeyine sahip olmak.
10	Yeterli düzeyde İngilizce (okuma, yazma, anlama ve konuşma) bilgisine sahip olmak. Konuklarla İngilizce (yazılı ve sözlü) iletişim kurabilmek.
11	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak. İş sağlığı ve güvenliği kapsamında belirlenen mevzuatı iyi bilmek ve gelişmeleri takip etmek.
12	İşletme ya da konuklarla ilgili sorunların çözümüne ilişkin fikirler üreterek bunları uygulayabilmek.
13	Çalıştığı işletmeyi benimsemek, sorumluluklarını yerine getirmek ve takım çalışmasına yatkın olmak. Çalıştığı departmanın gereklerini yerine getirmek. Turizm işletmelerinin hiyerarşik düzenine uygun hareket etmek.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5