



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------|-----------|-------------|---|----------|--------|-------------|---|
| Dersin Adı | Yiyecek Stilizliğı ve Fotoğrafçılığı | | | | | | | | |
| Ders Kodu | REM351 | | | Ders Düzeyi | | | Lisans | | |
| AKTS Kredi | 2 | İş Yüğü | 50 (Saat) | Teori | 0 | Uygulama | 2 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı | Popüler olmaya başlayan bu meslek hakkında öğrencileri eğitmek. | | | | | | | | |
| Özet İçeriğı | Öğrencilere çeşitli gıdaların fotoğraf çekimi hakkında ve set ekipmanları konusunda bilgilendirmek. | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma | | | | | | | | |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | | | | | | | | | |

| Ölçme ve Değerlendirme Araçları | | |
|---------------------------------|------|----------|
| Araç | Adet | Oran (%) |
| Ara Sınav (Vize) | 1 | 40 |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1 | 60 |

| Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar | |
|----------------------------------|--|
| 1 | Linda Bellingham, Jean Ann Bybee - Food Styling for Photographers_ A Guide to Creating Your Own Appetizing Art (2008, Focal Press) |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları | |
|-------|------------------------------|----------------------------|
| 1 | Teorik | Yiyecek Stilizliğine Giriş |
| 2 | Teorik | Set Ekipmanları |
| 3 | Uygulama | Set Kurma |
| 4 | Uygulama | Salatalar |
| 5 | Uygulama | Makarnalar |
| 6 | Uygulama | Hamburgerler |
| 7 | Uygulama | Kırmızı Etler |
| 8 | Uygulama | Tavuklar |
| 9 | Ara Sınav (Vize) | Vize |
| 10 | Uygulama | Sebzeler |
| 11 | Uygulama | İçecekler |
| 12 | Uygulama | Tatlılar |
| 13 | Uygulama | Ambalajlı Ürünler |
| 14 | Uygulama | Çorbalar |
| 15 | Uygulama | Genel Tekrar |
| 16 | Dönem Sonu Sınavı (Final) | Final |

| Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat) | | | | |
|---|------|-------------|--|----------------|
| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
| Uygulamalı Ders | 14 | 0 | 2 | 28 |
| Ödev | 10 | 0 | 1 | 10 |
| Ara Sınav | 1 | 5 | 1 | 6 |
| Dönem Sonu Sınavı | 1 | 5 | 1 | 6 |
| | | | 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 | Öğrenci yiyecek stilizliğı konusunda bilgi sahibi olur |
| 2 | Öğrenci çeşitli yiyeceklerin fotoğraflanması hakkında bilgi sahibi olur. |



| | |
|---|--|
| 3 | Öğrenci fotoğrafçılık konusunda bilgi sahibi olur. |
| 4 | Öğrenci set ekipmanlarını tanıır. |
| 5 | Öğrenci takım halinde çalışmayı öğrenir. |

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

| | |
|----|--|
| 1 | Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak. |
| 2 | Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak |
| 3 | Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak |
| 4 | Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek. |
| 5 | Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak. |
| 6 | Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak. |
| 7 | İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek. |
| 8 | Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak. |
| 9 | Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak. |
| 10 | Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak. |
| 11 | Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak. |
| 12 | Alanında trendleri takip edebilmek. |
| 13 | Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak. |
| 14 | Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak. |
| 15 | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek. |
| 16 | Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak. |

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

| | ÖÇ1 | ÖÇ2 | ÖÇ3 | ÖÇ4 | ÖÇ5 |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| PÇ1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ7 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PÇ8 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| PÇ9 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| PÇ10 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ11 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ12 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ13 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| PÇ14 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ15 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| PÇ16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

