



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**  
**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Yiyecek İçecek Stilistliği								
Ders Kodu	TUR525			Ders Düzeyi			Yüksek Lisans		
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	127 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Dersin sonunda öğrenciler aşağıdaki konular hakkında bilgi sahibi olacaklardır. Yiyecek içecek stilistliği kavramı, yiyecek stilistliğinde kullanılan malzemeler, yiyecek stilistliğinde kullanılan teknikler, yiyecek fotoğrafı ve yiyecek stilistliği								
Özet İçeriği	Ders içeriği, yiyecek stilistliği ve gelişimi, yiyecek stilistliğinde kullanılan malzemeler, yiyecek stilistliği ve fotoğrafı, kullanılan teknikler, yiyecek reklamları ve fotoğrafları, yiyecek fotoğrafı dikkat edilecek hususlar.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	50
Derse Katılım (Performans)	1	10
Ödev	3	10
Dönem Ödevi	2	10

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Food Styling & Photography, Alison Parks-Whitfield (dummies series), 2012.
2	Palate to Pixel, Helene Dujardin, 2011.
3	İlgili Akademik Makaleler (Yerli – Yabancı)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek Stilistliği kavramı
2	Teorik	Yiyecek stilistliğinde kullanılan malzemeler
3	Teorik	Yiyecek stilistliğinde kullanılan malzemeler
4	Teorik	Yiyecek stilistliğinin kullanıldığı alanlar
5	Teorik	Yiyecek stilistliğinde kullanılan yöntem ve metodlar
6	Teorik	Yiyecek stilistliğinde kullanılan yöntem ve metodlar
7	Teorik	Yiyecek fotoğrafçılığı
8	Teorik	Yiyecek fotoğrafçılığında dikkat edilecek hususlar
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Yiyecek fotoğraflarının değerlendirilmesi
11	Teorik	Yiyecek fotoğraflarının değerlendirilmesi
12	Teorik	Yiyecek stilistliği uygulaması ve fotoğraf çekimi
13	Teorik	Yiyecek stilistliği uygulaması ve fotoğraf çekimi
14	Teorik	Genel değerlendirme
15	Teorik	Genel Değerlendirme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	15	2	2	60
Ödev	3	5	0	15



Dönem Ödevi	2	10	0	20
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	20	1	21
Toplam İş Yüğü (Saat)				127
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				5

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yiyecek stilistiği kavramının öğrenilmesi
2	Yiyecek stilistiğinin uygulama alanların kavranması
3	Yiyecek stilistiğinde kullanılan malzemelerin öğrenilmesi
4	Yiyecek içecek stilistiği ve fotoğraflamada dikkat edilecek hususların kavranması
5	Turizm pazarlamasında yiyecek içecek stilistiğinin önemini kavramak.

### Program Çıktıları (Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı)

1	Turizm alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Turizm işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Turizm işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Turizm işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Turizm işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Turizm işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Turizm işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Turizm işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözetererek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Turizm işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Turizm işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Turizm işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Turizm işletmeciliği alanında özümseydiği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4
PÇ1	5	5	5	5
PÇ2	3	3	3	3
PÇ3	3	3	3	3
PÇ4	5	5	5	5
PÇ5	3	3	3	3
PÇ6	4	4	4	4
PÇ7	5	5	5	5
PÇ8	5	5	5	5
PÇ9	3	3	3	3
PÇ10	5	5	5	5
PÇ11	3	3	3	3
PÇ12	4	4	4	4
PÇ13	5	5	5	5
PÇ14	5	5	5	5

