



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ TEZSİZ YÜKSEK LİSANS (İÖ) 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*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

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

