



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık	AŞÇ232	3	2 + 1	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Yemek fotoğrafçılığına giriş olarak planlanan bu dersin içeriğinde görsel, yazılı sanatsal uygulamaların yer alacağı çalışma alanlarında uzmanlık sağlamak üzere, ihtiyaç duyulacak teknik bilgiler ve uygulamada yer alan örnekler hakkında bilgiler aktarılır. Öğrenciler yemek ve gıda endüstrisinde pazarlama ve iletişim alanı başta olmak üzere biçim, doku, denge, renk, hareket ve bütünlük gibi temel tasarım kavramları ve sunum tabağı tasarımı, yazılı bilgi, görsel boyut uygulamaları hakkında eğitilir.				
Ders İçeriği	Yiyecek-içecek ve görsel estetik, yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım alanları, ürün fotoğrafçılığı ve reklam fotoğrafçılığı, fotoğrafın tanımı, ışık, renk, yemek fotoğrafçılığında kompozisyon, fotoğraf düzenleme.				
Ders Kaynakları	Ders notları.				

Hafta	Konu
1	Yiyecek-içecek ve görsel estetik
2	Yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım alanları, ürün fotoğrafçılığı ve reklam fotoğrafçılığı
3	Fotoğrafın tanımı
4	Işık
5	Renk
6	Kompozisyon, temel oranlar, görsel algılama
7	Fotoğrafçılıkta kullanılan araçlar
8	Ara Sınav
9	Fotoğrafçılıkta Kullanılan Araçlar: Objektifler
10	Fotoğrafçılıkta Kullanılan Araçlar: Tripodlar ve diğer araçlar
11	Işık kaynakları ve ışığın yönetimi
12	Fotoğraf makinası kullanımı, pozlama, beyaz dengesi
13	Yemek fotoğrafçılığı için özel araçlar ve aksesuarlar
14	Yemek fotoğrafçılığında kompozisyon, fotoğraf düzenleme

Program Çıktıları

1	Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
2	Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
3	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
4	Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
5	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
6	Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
7	Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
8	Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
9	Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
10	Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
11	Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
12	Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
13	Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13
----------------------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-------	-------	-------	-------