



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|-----------------------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Yemek Stilistiği 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

- Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanılabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Fotoğrafçılıkla ilgili temel kavramları açıklayabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Görsel estetik ve fotoğraf kompozisyonu hakkında bilgi sahibi olur. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım amacına göre nasıl çekileceğini bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıtır, kullanır ve bakımını yaparak korur. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |