BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

**AŞÇILIK**

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

| 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, yazlı 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, yazlı 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 temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır. |
| 2 | Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur. |
| 3 | Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular. |
| 4 | Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır. |
| 5 | Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir. |
| 6 | Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazlı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir. |
| 7 | Aşçılık kariyerinde karşılaşabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır. |
| 8 | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir. |
| 9 | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir |
| 10 | Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar. |
| 11 | Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar. |
| 12 | Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar. |
| 13 | Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar. |
| 14 | Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir. |
| 15 | Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir. |
| 16 | Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir. |

**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 | PÇ 14 | PÇ 15 | PÇ 16 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fotoğrafçılıkla ilgili temel kavramları açıklayabilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Görsel estetik ve fotoğraf kompozisyonu hakkında bilgi sahibi olur. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yiyecek-İçecek fotoğraflarının kullanım amacına göre nasıl çekileceğini bilir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/370975