

**FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI**

**DERS BİLGİLERİ**

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Yemek Stilizliđi ve Fotoğrafçılığı	GST 319	3	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öđr. Gör. Ayşe DOĐAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste yiyecek ve içecekleri görsel olarak daha iyi göstermek fotoğraf çekim ve teknikleri, sunumların tasarlanması ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.				

Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Yemek stilistinin Araç gereçlerini ve kullanım yerlerini bilir.</i>
	2	<i>Yemek tabakları ve kompozisyonlar hazırlar.</i>
	3	<i>İçecek kompozisyonları yapar.</i>
	4	<i>Işık tekniklerini bilir.</i>
	5	<i>Kompozisyon oluşturma tekniklerini bilir.</i>
	6	<i>Hamburger stilizliđi ve çekim uygulamaları yapar.</i>
	7	<i>Makarna stilizliđi ve çekim uygulamaları yapar.</i>
	8	<i>Salata stilizliđi ve çekim uygulamaları yapar.</i>
	9	<i>Tatlı stilizliği ve çekim uygulamaları yapar.</i>
	10	<i>Soğuk içecek stilizliđi ve çekim uygulamaları yapar.</i>

**DERSİN İÇERİĞİ**

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Yemek Stilizliđine giriş	
2	Yemek Stilistinin Araç Gereçleri ve Kullanım Yerleri	Arac Gereçleri Tanıma Uygulaması
3	Görsel Örnekler Üzerinden Dikkat Edilmesi Gerekenler ve Uygulama Teknikleri	Görsel örneklerin incelenmesi
4	Yemek ve Tabak Kompozisyonları	Kompozisyon uygulamaları
5	İçecek Kompozisyonları	Kompozisyon uygulamaları

6	Yiyecek İçecek Stilisti ve Aralarındaki İlişki	
7	<b>ARA SINAV</b>	
8	Işık Teknikleri	Işık kaynakları uygulamaları
9	Kompozisyon Oluşturma Teknikleri	Kompozisyon Oluşturma Teknikleri Uygulamaları
10	Hamburger Stilistiği/Pratik	Hamburger düzenleme ve çekim uygulamaları
11	Makarna Stilistiği/Pratik	Makarna düzenleme ve çekim uygulamaları
12	Salata Stilistiği/Pratik	Salata düzenleme ve çekim uygulamaları
13	Tatlı Stilistiği/Pratik	Tatlı düzenleme ve çekim uygulamaları
14	Soğuk İçecek Stilistiği/Pratik	Soğuk İçecek düzenleme ve çekim uygulamaları
<b>KAYNAKLAR</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bursa Fotoğraf Sanatçıları Derneği Kompozisyon ve Işık kullanımı Sunuları</li> <li>- Akademik Bakış dergisi sayı:53</li> <li>- Özer Kanburoğlu,100 soruda Dijital Fotoğraf</li> <li>- Mutfak Sanatları Akademisi Ders Notları</li> <li>- Studio Cucina Ders Notları</li> </ul>		
<b>DEĞERLENDİRME</b>		
<b>Yarıyıl İçi Çalışmaları</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Katkı Yüzdesi</b>
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
<b>Toplam</b>	<b>2</b>	<b>100</b>
<b>Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı</b>	40	
<b>Finalin Başarıya Oranı</b>	60	
<b>Toplam</b>	<b>100</b>	
<b>Açıklama</b>		