



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Güz
--------------	-----

<b>DERSİN KODU</b>	271217017	<b>DERSİN ADI</b>	Yiyecek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı
--------------------	-----------	-------------------	--------------------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X)	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60
<b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>			
<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Temel fotoğrafçılık eğitimi, yiyecek stilizliği, prop stilizliği ve yemek fotoğrafçılığı		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Yemek stilizliği ve fotoğrafçılığına dair bilgi ve becerilerin kazandırılması		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>			
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Dersi alan öğrenciler temel düzeyde fotoğraf çekim tekniklerini bilir ve uygular. Yemek fotoğrafçılığı, yemek stilizliği ve prop stilizliği ile ilgili bilgileri elde eder, değerlendirir ve uygular.		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılık- Ümit SORMAZ ve Adile SARITAŞ		
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>			
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>	Fotoğraf çekimi için zeminler, fotoğraf çekiminde kullanılmak üzere proplar		

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Temel fotoğrafçılık, fotoğrafın tarihçesi, enstantane
2	Temel fotoğrafçılık, diyafram, ISO
3	Temel fotoğrafçılık, ritim, renk, simetri, kompozisyon
4	Doku, perspektif, odaklama, bakış ve baş boşluğu, hareketin yönü
5	Kompozisyon, 1/3 kuralı, arka fon, yaşamsal öğeler, kritik an
6	Yemek fotoğrafçılığına giriş, yiyecek stilistiği, prop stilistiği, stiller,
7	Dönem İçi Değerlendirme
8	Fotoğraf eleştirileri
9	Yemek fotoğrafçılığı türleri, yemek fotoğrafçılığında kompozisyon
10	Temel kompozisyon kuralları, Fibonacci dizisi
11	Denge ve negatif alan, renk
12	Yemek Fotoğrafçılığında Zemin ve Prop Kullanımı
13	Yemek Fotoğrafçılığında Işık Kullanımı
14	Yemek Fotoğrafçılığında Kullanılan Çekim Açılımları
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.		X	
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

**Dersin Öğretim Üyesi:**