

İndirilme Tarihi

11.02.2026 14:30:31

GM316 - FOOD STYLİNG AND PHOTOGRAPHY - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

General Info

Objectives of the Course

The objective of this course is to provide the students with the basic knowledge and skills of food-beverage photography and styling.

Course Contents

Basic concepts of photography, food-beverage styling, visual perception, visual aesthetics, light, color, composition, exposure, management of light, equipment and tools used in photography, equipment and accessories used in food photography, use of photography cameras.

Recommended or Required Reading

(1) George, C. (2011). A'dan Z'ye Dijital Fotoğrafçılık. İnkılap Kitabevi: İstanbul (2) Kalfagil, Sabit (2011) Fotoğrafın Yapısal Öğeleri ve Fotoğraf Sanatında Kompozisyon, Fotografevi Yayınları: İstanbul (3) TOPRAK, M., ULUTAŞ, S., AYTAŞ, M., KAPTAN, A.Y., KANLIOĞLU, A., ÜRPER, O., ERCİYEŞ TOSUN, A. (2018) Temel Fotoğrafçılık, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları (4) KILIÇ, L., ÇETİNTAŞ, E., GÖKSEL, E., ERYILMAZ, H. (2019) SAYISAL FOTOĞRAFA GİRİŞ, ESKİŞEHİR, ANADOLU ÜNİVERSİTESİ AÇIKÖĞRETİM FAKÜLTESİ YAYINLARI (5) Ankaraligil, N. (2020). Görsel Estetik. Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları, Erzurum.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lecture, practice, question-answer

Recommended Optional Programme Components

Students are advised to practice in various forms of art including photography.

Instructor's Assistants

There is no instructor assistant for this course.

Presentation Of Course

This course is conducted face-to-face.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Onur Şevket Yıldız

Program Outcomes

1. Knows the basic concepts of photography.
2. Gains some knowledge on visual aesthetics and photographic composition.
3. Knows how to take food-beverage photographs according to the purpose of use.

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Course book (5) pages 4-61		Lecture, Question & Answer, Practice	Food - Beverage and Visual Aesthetics	
2	Course book (1) pages 156-175		Lecture, Question & Answer, Practice	Uses of Food-Beverage Photographs, Product Photography and Commercial Photography	
3	Kalfagil, S. (2011). Fotoğrafın Yapısal Öğeleri ve Fotoğraf Sanatında Kompozisyon.Fotograevi Yayınları: İstanbul. pages 28-33		Lecture, Question & Answer	Definition of Photograph	
4	Course book (1) pages 118-120 ve 138-155; Course book (5) pages 103-125		Lecture, Question & Answer, Practice	Light	
5	Course book (1) pages 118-120 ve 138-155; Course book (5) pages 103-125		Lecture, Question & Answer, Practice	Color	
6	Course book (1) pages 112-137 and 106-109; Course book (2) pages 181-190; Course book (5) pages 83-89		Lecture, Question & Answer, Practice	Composition, Basic Ratios, Visual Perception	
7	Course book (1) pages 10-21		Lecture, Question & Answer, Practice	Tools used in Photography - Photography Cameras	
8			Examination	Mid-term Examination	
9	Course book (1) pages 22-24		Lecture, Question & Answer, Practice	Tools used in Photography - Lenses	
10	Course book (1) pages 86-88		Lecture, Question & Answer, Practice	Tools used in Photography - Tripods and Other Tools	
11	Course book (1) pages 138-155		Lecture, Question & Answer, Practice	Light Sources and Management of Light	
12	Course book (1) pages 24-99		Lecture, Question & Answer, Practice	Use of a Photography Camera, Exposure, White Balance	
13	Free reading on food photography accessories		Lecture, Question & Answer	Specific Tools and Accessories for Food Photography	
14	Kalfagil, S. (2011). Fotoğrafın Yapısal Öğeleri ve Fotoğraf Sanatında Kompozisyon.Fotograevi Yayınları: İstanbul. pages 61-213 Course book (1) pages 112-175, 190-265		Lecture, Question & Answer, Practice	Composition in Food Photography, Photo-Editing	
15	Course book (1) pages 10-19		Lecture, Question & Answer, Practice	Food photography with phone-cameras and simple cameras	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	9	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	10	2,00
Ara Sınav Hazırlık	5	2,00
Final Sınavı Hazırlık	6	2,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Final	60,00
Vize	40,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22	P.O. 23	P.O. 24	P.O. 25
L.O. 1					5						5														5
L.O. 2					5						5														5
L.O. 3					5						5														5

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- L.O. 1 :** Fotoğrafçılıkla ilgili temel kavramları bilir.
- L.O. 2 :** Görsel estetik ve fotoğraf kompozisyonu hakkında bilgi sahibi olur.
- L.O. 3 :** Yiyecek-İçecek fotoğraflarının kullanım amacına göre nasıl çekileceğini bilir.