

İndirilme Tarihi

11.02.2026 14:29:59

GM316 - YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı öğrencilere yiyecek-içecek fotoğrafçılığı ve stilistliğine ilişkin temel bilgi ve becerileri kazandırmaktır.

Dersin İçeriği

Fotoğrafçılıkla ilgili temel kavramlar, yiyecek-içecek stilistliği, görsel algı, görsel estetik, ışık, renk, kompozisyon, pozlama, ışığın yönetimi, fotoğrafçılıkta kullanılan araç gereçler, yemek fotoğrafçılığında kullanılan araç ve aksesuarlar, fotoğraf makinalarının kullanımı

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

(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.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Sözlü anlatım, uygulama, soru-cevap

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrencilerin fotoğrafçılık da dahil çeşitli sanat dallarında uygulama yapmaları önerilir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Bu dersin öğretim yardımcı öğretim elemanı yoktur.

Dersin Verilişi

Bu ders yüz yüze verilmektedir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Onur Şevket Yıldız

Program Çıktısı

- Fotoğrafçılıkla ilgili temel kavramları bilir.
- Görsel estetik ve fotoğraf kompozisyonu hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek-içecek fotoğraflarının kullanım amacına göre nasıl çekileceğini bilir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları	
1	Ders kitabı (5) sayfa 4-61		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Yiyecek-İçecek ve Görsel Estetik
2	Ders kitabı (1) sayfa 156-175		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Yiyecek-İçecek Fotoğraflarının Kullanım Alanları, Ürün Fotoğrafçılığı ve Reklam Fotoğrafçılığı
3	Kalfagil, S. (2011). Fotoğrafın Yapısal Öğeleri ve Fotoğraf Sanatında Kompozisyon.Fotograevi Yayınları: İstanbul. sayfa 28-33		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Fotoğrafın Tanımı
4	Ders kitabı (1) sayfa 118-120 ve 138-155; Ders kitabı (5) sayfa 103-125		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Işık
5	Ders kitabı (1) sayfa 118-120 ve 138-155; Ders kitabı (5) sayfa 103-125		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Renk
6	Ders kitabı (1) sayfa 112-137 ve 106-109; Ders kitabı (2) 181-190; Ders kitabı (5) sayfa 83-99		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Kompozisyon, Temel Oranlar, Görsel Algılama
7	Ders kitabı (1) sayfa 10-21		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Fotoğrafçılıkta Kullanılan Araçlar - Fotoğraf Makinaları
8			Sınav	Ara Sınav
9	Ders kitabı (1) sayfa 22-24		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Fotoğrafçılıkta Kullanılan Araçlar - Objektifler
10	Ders kitabı (1) sayfa 86-88		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Fotoğrafçılıkta Kullanılan Araçlar - Tripodlar ve Diğer Araçlar
11	Ders kitabı (1) sayfa 138-155		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Işık Kaynakları ve Işığın Yönetimi
12	Ders kitabı (1) sayfa 24-99		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Fotoğraf Makinası Kullanımı, Pozlama, Beyaz Dengesi
13	Yemek fotoğrafçılığı aksesuarlarıyla ilgili serbest okuma		Sözlü anlatım, Soru-Cevap	Yemek Fotoğrafçılığı için Özel Araçlar ve Aksesuarlar
14	Kalfagil, S. (2011). Fotoğrafın Yapısal Öğeleri ve Fotoğraf Sanatında Kompozisyon.Fotograevi Yayınları: İstanbul. sayfa 61-213 Ders kitabı (1) sayfa 112-175, 190-265		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Yemek Fotoğrafçılığında Kompozisyon, Fotoğraf Düzenleme
15	Ders kitabı (1) sayfa 10-19		Sözlü anlatım, Soru-Cevap, Uygulama	Telefon kameraları ve basit fotoğraf makinaları ile yemek fotoğrafçılığı

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
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

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Final	60,00
Vize	40,00

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

Tablo :

- P.Ç. 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.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.
- Ö.Ç. 1 :** Fotoğrafçılıkla ilgili temel kavramları bilir.
- Ö.Ç. 2 :** Görsel estetik ve fotoğraf kompozisyonu hakkında bilgi sahibi olur.
- Ö.Ç. 3 :** Yiyecek-İçecek fotoğraflarının kullanım amacına göre nasıl çekileceğini bilir.