

<b>DERS BİLGİLERİ</b>					
<b>DERS</b>	<b>KODU</b>	<b>YARIYIL</b>	<b>T+U SAAT</b>	<b>KREDİ</b>	<b>AKTS</b>
Yemek Stilistliği ve Yemek Fotoğrafçılığı	ASP1016	2	2	2	3
<b>ÖN KOŞUL DERSLERİ</b>	-				
<b>ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER</b>	-				
<b>DERSİN DİLİ</b>	TÜRKÇE				
<b>DERSİN SEVİYESİ</b>	ÖNLİSANS				
<b>DERSİN TÜRÜ</b>	Zorunlu				
<b>DERSİN KOORDİNA TÖRÜ</b>	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
<b>DERSİ VERENLER</b>	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
<b>DERSİN YARDIMCILARI</b>	The Art Preparing Food The Camera - Delores Custer				
<b>DERSİN AMACI</b>	Yemek Stilistliği ve Yemek Fotoğrafçılığını teorik ve uygulamalı olarak öğretmek.				
<b>DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI</b>	<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>			
1) resim çekme becerisi gelişir	1, 2, 12, 14,16	A, B, G			

2) tabak hazırlama becerisi gelişir	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
3) tabak tasarımını öğrenir	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
4) yeni ürünler dener	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
5) ürünlerin nasıl sunulması gerektiğini öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
6) sanatsal yönü gelişir	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
7) renk tat uyumlarını öğrenir	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
<b>ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ</b>	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuvar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum	
<b>ÖLÇME YÖNTEMLERİ</b>	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum	
<b>DERS AKIŞI</b>		
<b>HAFTA</b>	<b>KONULAR</b>	<b>ÖN HAZIRLIK</b>
1	Gıda ve tabak tasarımına giriş	Yok
2	Stil oluşturma- Sebzeler ve Meyveler (çiğ ve pişmiş, soğuk ve sıcak)	Yok
3	Stil oluşturma- Et, balık ve deniz ürünleri (çiğ ve pişmiş, soğuk ve sıcak)	Yok
4	Stil oluşturma- Kahvaltı (çiğ ve pişmiş, soğuk ve sıcak)	Yok
5	Stil oluşturma tatlılar	Yok
6	Stil oluşturma soslar	Yok
7	Ara sınav	Ders notları
8	Stüdyo Fotoğrafçılığı	Yok

9	Stüdyo Fotoğrafçılığı	Yok
10	Temiz tabak uygulaması	Yok
11	Gıda şekillendirme ve fotoğrafçılık üzerine pratik uygulamaları I	Yok
12	Gıda şekillendirme ve fotoğrafçılık üzerine pratik uygulamaları II	Yok
13	Gıda şekillendirme ve fotoğrafçılık üzerine pratik uygulamaları III	Yok
14	Gıda şekillendirme ve fotoğrafçılık üzerine pratik uygulamaları IV	Yok
15	Final	Ders Notları
16	Final	

### **DOKÜMAN PAYLAŞIMI**

### **DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI**

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında hammadde seçiminden tabağa kadar olan süreçlere hakimdir.				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi				X	

	olarak girişimci yetkinlik geliştirme					
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Ham, yardımcı ve mamül gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini bilir.				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Yerli ve yabancı mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir.				X	

### DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	80
2.Ara Sınav	-
Proje	20
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
<b>TOPLAM</b>	100
<b>Yıl içinin Başarıya Oranı</b>	40
<b>Finalin Başarıya Oranı</b>	60
<b>TOPLAM</b>	100

### AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ	TOPLAM İŞ YÜKÜ
----------	--------	--------	----------------

		<b>(SAAT)</b>	<b>SAAT</b>
Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati)	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	15	2	30
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			90
Toplam İş Yüğü / 30 s			90/30
Dersin AKTS Kredisi			