

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
GASTRONOMİ FOTOĞRAFÇILIĞI	GMS4214574	Bahar Dönemi	1+2	2	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Meral YILMAZ BOZKURT				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gastronomi fotoğrafçılığını ana hatlarıyla öğretmek, yiyecek ve içeceklerin fotoğrafınmasına ilişkin teknikler hakkında bilgi ve deneyim kazandırmak, mesleğin ipuçlarını göstermektir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, temel fotoğraf bilgisi kapsamında enstantane, diyafram ve ISO değerlerinin işleyiş mantığının anlatılması. ,Gastronomi fotoğrafçılığında kullanılacak makine- objektif seçimi, objektiflerin sınıflandırılması ve hangi alanda kullanılacaklarının anlatılması. ,Yemek fotoğrafçılığında ışığın kullanımı, ışık yönlerinin anlatılması, ürüne göre ışık seçiminin anlatılması. ,Yemek fotoğrafçılığında temel çekim teknikleri, açı-kadraj bilgisinin ürüne göre kullanılması. ,Yemek fotoğrafçılığında tasarım ve kompozisyon oluşturulması, basit kompozisyon kurallarının paylaşılması, fotoğrafta denge konusunun anlatılması. ,Yemek fotoğrafçılığında sunumu stilize etme, prop ve aksesuarların kullanımı. ,Anlatılan konular sonucunda çekilen fotoğrafların mobil uygulama kullanılarak düzenlenmesi ve ödev verilmesi. ,Proje Sunumları 1 ,Yiyecek ve içecek fotoğrafçılığının püf noktaları, fotoğrafta kullanılacak ürün ve malzemelerin hazırlanması, saklanması çekim sürecinin yönetilmesi. Yiyecek ve içecek fotoğrafçılığına dair çarpıcı öneriler, gıda taklidi yapan ürünlerin seçimi ve kullanılması. ,Restoran fotoğrafçılığında, mekan fotoğraflarının oluşturulmasında dikkat edilmesi gereken kurallar. ,Menü fotoğrafçılığında dikkat edilmesi gereken konular, çekim teknikleri hakkında bilgi verilmesi. ,Şef portre fotoğrafçılığına ilişkin kullanılacak ekipman seçimi ve fotoğraf oluşturma kriterlerinin anlatılması. ,Gıda-tanıtım reklam fotoğraflarının içeriğinin oluşturulması, ürüne bağlı fotoğraf tasarımı, konu bütünlüğünün işlenmesi, fotoğrafların medyada kullanılması. ,Gastronomi fotoğraflarının içeriğinin oluşturulması, konuya bağlı fotoğraf tasarımı, konu bütünlüğünün işlenmesi, fotoğrafların medyada kullanılması. ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Fotoğraf çekim tekniklerini öğrenir.			1	E, F	
Fotoğraf çekim tekniklerini gastronomi sektöründe uygular.			1, 11, 14	E, F	
Gastronomi sektöründeki görsel ihtiyaçları karşılayacak gereksinimleri ayırt eder.			1, 10, 11, 16, 6		
Yiyecek ve içecek fotoğrafları üretir.			1	E, F, H	
Fotoğraf düzenlemesini uygular.			11, 30, 9	E, F	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 14: Bireysel Çalışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 30: Tahmin-Gözlem-Açıklama Tekniği, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	E: Ödev, F: Proje Görevi, H: Performans Görevi				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Dersin işleyiş planı, amacı ve içeriğinin açıklanması, temel fotoğraf bilgisi kapsamında enstantane, diyafram ve ISO değerlerinin işleyiş mantığının anlatılması.				
2	Gastronomi fotoğrafçılığında kullanılacak makine- objektif seçimi, objektiflerin sınıflandırılması ve hangi alanda kullanılacaklarının anlatılması.				
3	Yemek fotoğrafçılığında ışığın kullanımı, ışık yönlerinin anlatılması, ürüne göre ışık seçiminin anlatılması.				
4	Yemek fotoğrafçılığında temel çekim teknikleri, açı-kadraj bilgisinin ürüne göre kullanılması.				
5	Yemek fotoğrafçılığında tasarım ve kompozisyon oluşturulması, basit kompozisyon kurallarının paylaşılması, fotoğrafta denge konusunun anlatılması.				
6	Yemek fotoğrafçılığında sunumu stilize etme, prop ve aksesuarların kullanımı.				
7	Anlatılan konular sonucunda çekilen fotoğrafların mobil uygulama kullanılarak düzenlenmesi ve ödev verilmesi.				
8	Proje Sunumları 1				
9	Yiyecek ve içecek fotoğrafçılığının püf noktaları, fotoğrafta kullanılacak ürün ve malzemelerin hazırlanması, saklanması çekim sürecinin yönetilmesi. Yiyecek ve içecek fotoğrafçılığına dair çarpıcı öneriler, gıda taklidi yapan ürünlerin seçimi ve kullanılması.				
10	Restoran fotoğrafçılığında, mekan fotoğraflarının oluşturulmasında dikkat edilmesi gereken kurallar.				
11	Menü fotoğrafçılığında dikkat edilmesi gereken konular, çekim teknikleri hakkında bilgi verilmesi.				
12	Şef portre fotoğrafçılığına ilişkin kullanılacak ekipman seçimi ve fotoğraf oluşturma kriterlerinin anlatılması.				
13	Gıda-tanıtım reklam fotoğraflarının içeriğinin oluşturulması, ürüne bağlı fotoğraf tasarımı, konu bütünlüğünün işlenmesi, fotoğrafların medyada kullanılması.				
14	Gastronomi fotoğraflarının içeriğinin oluşturulması, konuya bağlı fotoğraf tasarımı, konu bütünlüğünün işlenmesi, fotoğrafların medyada kullanılması.				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı
2023 - 2024 Eğitim Öğretim Yılı
GASTRONOMİ FOTOĞRAFLIĞI
Syllabus

Kaynaklar

Temel Fotoğraf Bilgisi / Sekmen Muhsine

<https://9e54a07dff2a96854bad0c0f08f1711c40fc3428-ebsohost.vetisonline.com/eds/detail/detail?vid=1&sid=81059f99-dc2e-4350-954b-18b03639ffda%40redis&bdata=Jmxhbm9dHIImc2l0ZT1lZHMtGIZZQ%3d%3d#AN=hmn.ataturkunive..dc620eff62d0db9186c7200e16889c01&db=ir01942a>

Fotoğrafta Kompozisyon / Sabit Kalfagil

<https://9e54a07dff2a96854bad0c0f08f1711c40fc3428-ebsohost.vetisonline.com/eds/results?vid=0&sid=f592aff4-2cdc-4905-bf69-26f0a9db03dc%40redis&bquery=sabit%2Bkalfagil&bdata=JmNsaTA9RIQxJmNsdjA9WSZsYW5nPXRYJnR5cGU9MCZzZWZyY2hNb2RlPVN0YW5kYXJkNnpdGU9ZWRzLWxpdU%3d>

Food Photography From Snapshots to Great Shots / Nicole S Young

Food Styling For Photographers / Linda Bellingham-Jean Ann Bybee