

T.C.
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

DERS BİLGİLERİ

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık	GST 319	Seçmeli	1+1	2	3
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste yiyecek ve içecekleri görsel olarak daha iyi göstermek fotoğraf çekim ve teknikleri, sunumların tasarlanması ilgili birimleri yönetmesi amaçlanmaktadır.				

Hafta

DERS AKIŞI

1	Yemek Stilistliğine Giriş
2	Yemek Stilistinin Araç Gereçleri ve Kullanım Yerleri
3	Görsel örnekler üzerinden dikkat edilmesi gerekenler ve uygulanan teknikler
4	Yemek ve Tabak Kompozisyonları
5	İçecek kompozisyonları
6	Yemek içecek stilisti ve aralarındaki ilişki
7	ARA SINAV
8	Işık Teknikleri
9	Kompozisyon Oluşturma Teknikleri
10	Hamburger Stilistliği/ Pratik
11	Makarna Stilistliği/ Pratik
12	Salata Stilistliği /Pratik
13	Tatlı Stilistliği/ Pratik
14	Soğuk İçecek Stilistliği /Pratik

KAYNAKLAR