



TOIDUFOTOGRAAFIA KOOLITUS

Täiskasvanute täienduskoolituse õppekava

Õppekavarühm	Audiovisuaalsed tehnikad ja meedia tootmine
Õppekava koostamise alus	
Õppekava kogumaht ja õppe ülesehitus	16 akadeemilist tundi auditoorset ja 6 akadeemilist tundi iseseisvat tööd, kokku 22 akadeemilist tundi
Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused	Sihtgrupp: - Toidublogijad ja sotsiaalmeedia sisuloojad - Restoranide ja kohvikute turundajad - Toiduainetööstuse spetsialistid - Toidutootmisega tegelevad inimesed, kellel on soov hakata selles valdkonnas ettevõtjaks ning turundada oma tooteid interneti kaudu. Õppe alustamise nõuded: Arvuti kasutamise baasoskused. Koolitusel osaleja peab võtma kaasa fotokaamera või mobiiltelefoni pildistamiseks. Koolitusgrupi suurus: 6-10 õppijat.
Eesmärk	Õppida pildistama toidufotosid kasutades toidufotograafia tehnikaid ja vahendeid
Eeldused õppega alustamisel	Fotokaamera või nutitelefoni olemasolu.
Õpiväljundid	- Pildistab toidutooteid tundes toidufotograafia tehnikaid ja vahendeid - Töötleb fotosid nende avaldamiseks internetis
Õppe sisu	Toidufotograafia. 12 tundi Sissejuhatus toidufotograafiasse: • Toidufotograafia olemus ja eesmärgid. • Toidufotograafia erinevad stiilid ja suunad. • Toidufotograafia eetika ja autoriõigused. Toidu stiliseerimine ja lavastamine: • Kompositsiooni põhimõtted toidufotograafias. • Toidu värvide ja tekstuuride esiletoomine. • Toidu lavastamine, et tekitada isu ja emotsioone.

	• Rekvisiitide valik ja kasutamine. Valgustehnikad toidufotograafias: • Loomulik valgus vs. kunstlik valgus. • Valguse hajutamine ja peegeldamine. • Külgvalgus, tagantvalgus ja muud valgustehnikad. • Valguse mõju toidu välimusele. Taustad, nõud ja rekvisiidid: • Sobivate taustade valik (puit, kivi, kangad jne). • Nõude ja söögiriistade valik toidu stiiliga sobivalt. • Rekvisiitide kasutamine toidu loo jutustamiseks. Praktiline osa: • Praktiline pildistamine erinevates valgustingimustes. • Toidu stiliseerimine ja lavastamine erinevate teemade järgi. • Individuaalne tagasiside ja juhendamine. Toidufotode järeltöötlus: • Pilditöötluse põhitõed. • Värvide korrigeerimine ja teravustamine. • Piltide optimeerimine sotsiaalmeedia jaoks.
Õppekeskkonna kirjeldus	Tagatud on tänapäevased õppimist toetavad õpperuumid, fotostudio ning e-õppe keskkond.
Õppemeetodid	Loeng, praktiline pildistamine, iseseisev töö (toidufotod koduses võttepaigas).
Nõuded õpingute lõpetamiseks	Lõpetajale väljastatakse: - AileN KOOLITUSED täienduskoolituse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud. Nõutav on õpiväljundite hindamine. Hindamine on mitmeeristav. või - AileN KOOLITUSED täienduskoolituse tõend, kui õpitulemusi ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse vastavalt osaletud kontaktundide arvule.
Hindamismeetod	Õppeperioodi lõpul hinnatakse iseseisva praktilise tööna valminud toidufotosid ja õppija arengut õppeprotsessi käigus.
Hindamiskriteeriumid	- Kaamera seadistamine kvaliteetse fototulemuse saavutamiseks, toidufotograafia tehnikate ja vahendite ning fotokompositsiooni reeglite kasutamine. - Fototöötlusprogrammi kasutamine fotode kvaliteedi täiustamiseks.

Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus	Haridus: 1998 Tallinna Ülikool käsitöö- ja kodunduse kutseõpetaja; 2011 Haapsalu Rahvaülikool fotograafia kursus; 2012 EKA Avatud Akadeemia kujundusgraafika. Töökäik: 1993-2005 Taebla Kutsekeskkool käsitöö- ja kunstiõpetaja; 2005-2022 Haapsalu Kutsehariduskeskuse arendusdirektor (kooli turundustegevuste juhtimine). Alates 2013 Haapsalu Fotoklubi liige. Koolitaja: Alates 2012 Haapsalu Kutsehariduskeskuse fotograafia õpetaja; 2017 veebiturunduse õpetaja; 2015 arvutikoolitused; 2018 TLÜ Haapsalu Kolledžis fotograafia õpetaja. 2022 täiskasvanute koolitaja tase 7 kutsetunnistus. Läänemaa Aasta koolitaja 2022 ja vabariigis Aasta koolitaja 2022 eripreemia. Täiskasvanute koolitaja kutsekomisjoni liige 2022-2027.
---	---

Õppekava koostaja: Aile Nõupuu, AileN koolitused OÜ, ailen.ee