

ללמוד צילום במסגרת אחרת



סטודיו
הראל
מרכז כימודי צילום

טל: 1800-241-241 | WWW.STUDIORL.CO.IL

למי מיועד הקורס:

צלמים בעלי שליטה ברזי הצילום הבסיסיים המעוניינים להתמקצע ולהתקדם בתחום צילום המזון.

מטרת הקורס:

יכולת ליצור צילום המעביר את החוויה שבאוכל.

משך הקורס:

5 מפגשים שבועיים, כל מפגש כשלוש שעות. המפגשים בנויים מהבנת התיאוריה ומצילום בסטודיו.

דרישות קדם:

בעלות על מצלמת SLR או דמוי SLR שלטיה ביסודות הצילום.

המזון מהווה מרכיב משמעותי בחיינו, החל מאוכל ביתי ועדתי דרך ג'אנק פוד וכמובן מנות גורמה במסעדות שף. המטרה המשותפת בצילום סוגי המזון הללו היא לצלם תמונה שמגרה את בלוטות הטעם וגורמת לצופה לרצות לאכול אותה – ועכשיו.

בקורס נלמד להגיע לצילום המיוחל לצורך עסקי או אומנותי. הקורס מועבר ע"י הצלמים שייקה איתן וערן שמר, צלמי אוכל ופרסום. הקורס יועבר בסטודיו מקצועי, הכולל מטבח צמוד ומאובזר שבו נכין את המנות והמזון לצילום.

עלות הקורס: 1550 ש"ח. מספר משתתפים – עד 10 משתתפים מקסימום.

המשך

קורס התמחות בצילום מזון – ינואר 2018

שיעור מס' 4 : 02.02.18, שישי 09:00

סטיילינג + קינוחים

ביקורת עבודות על צילומי המנות העיקריות מהשיעור הקודם. נארה בסטודיו סטייליסטית מזון שתסביר את החשיבות ועבודת הסטיילינג בצילום מזון וביחד איתה נצלם את מנות הקינוח שהובאו. תרגיל בית מסכם

שיעור מס' 1 : 07.01.18, ראשון 18:00

הכרות עם עולם צילום המזון

–עיוני + הדגמות

הגורמים המשפיעים על סט הצילום (סטיילינג, שף, תפאורה, תאורה). נכיר סגנונות שונים בצילום מזון, טעם אישי של הצלם? תרגיל בית-לחפש במגזינים ובספרי מתכונים צלם מזון שאוהבים את העבודות שלו ולהביא לבחור ולהביא חומרי גלם לצילום למפגש הבא .

שיעור מס' 5 : 16.02.18, שישי 09:00

מפגש סיכום

ביקורת עבודות מהשיעור הקודם ועל התרגיל המסכם. ננסה להבין איך והאם יש כיוון אישי וסגנון משלכם בצילום מזון. פוטושופ - כלי לגיטימי ונחוץ בצילום מזון מוקפד. נלמד טכניקות וכלים בסיסיים. סיכום המפגשים והחומר הנלמד.

שיעור מס' 2 : 19.01.18 שישי 09:00

צילום מעשי בסטודיו

ניפגש בסטודיו ונבחן את הבחירות מתרגיל הבית. נצלם את חומרי הגלם + אביזרים משלימים ורקעים. תרגיל בית להביא לשיעור הבא מנה עיקרית + אביזרים משלימים לסטיילינג

שיעור מס' 3 : 26.01.18 שישי 09:00

צילום מעשי – מנות עיקריות

ביקורת עבודות על צילומי חומרי הגלם מהשיעור הקודם. צילום בתאורה רציפה של המנות שהובאו. לשיעור הבא להביא מנה אחרונה – קינוח מדליק וצבעוני דגש על טקסטורה .