

קורס צילום מזון 2020

הקורס נועד לצלמים ובלוגרים המעוניינים להעמיק ולשפר את הידע בצילום מזון בתאורה מלאכותית. צילום בתאורת סטודיו מאפשר צילום בכל עת ושליטה מלאה בתאורה, גם בתנאים בהם אין מספיק אור טבעי או בשעות הלילה.

במהלך 4 מפגשי הקורס יינתן ידע תאורטי ומעשי על סוגי התאורה השונים, תוך שימוש בציוד הסטודיו המגוון והמקצועי ויבחנו היתרונות והחסרונות של כל אחד מהם.

במהלך הקורס תינתן גישה מלאה לאביזרי סטיילינג ורקעים שונים וכן טיפים כיצד להשתמש בהם נכון כדי להעצים את המנה ולגרום לה להראות במיטבה.

המשתתפים בקורס ייהנו מהאפשרות לרכוש ציוד תאורה וצילום בהנחות שונות וכן יעוץ וליווי במהלך תקופת הקורס ברכישה של ציוד חדש.

המשתתפים מוזמנים להתייעץ ולשתף עבודות ושאלות מקצועיות בקבוצת פייסבוק סגורה למשתתפי הקורסים.

תכנית הקורס:

שיעור 1 – מבוא לתאורה + הדגמה פרונטלית

- מעט על צילום המזון בארץ, חשיבות הקומפוזיציה, זווית הצילום והסטיילינג ביחס לתאורה ואביזרי התאורה שייבחרו.
- תאורה ובחירת light-modifiers ורפלקטורים נכונים בהתחשב בסגנון הצילום והמנה המצולמת פלאש סטודיו לעומת תאורה מעשית (פלאש קטן) ותאורה רציפה (LED)
- הדגמה פרונטלית על אובייקט פשוט.

שיעור 2 – מעשי (הדגמה פרונטלית + עבודה בזוגות)

- המשך הדגמה פרונטלית ומעבר לעבודה בזוגות.
- בניית סט
 - בחירת זווית צילום
 - קומפוזיציה
 - בחירת תאורה לסט

שיעור 3 – מעשי (עבודה בזוגות)

- בניית סט
- בחירת זווית צילום
- קומפוזיציה
- בחירת תאורה לסט

שיעור 4 – עיבוד גראפי וסיכום

- ביקורת עבודות משיעורים קודמים
- פוטושופ – פתיחת קבצי raw, ריטוש וכלים בסיסים
- לפני-אחרי. הדגמה לשיפור קבצים של התלמידים.

ציוד נדרש:

מצלמה DSLR ועדשה
חצובה

ציוד רשות:

פלאש חיצוני
כבל מחשף

שעות הקורס: 10:00 – 13:00

מקום הקורס: סטודיו אסף אמברם החדש, רחוב היצירה 13, רעננה, קומה 1
פתיחת הקורס מותנית ברישום מוקדם של 6 משתתפים לפחות.