

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 לצילום מזון

- התפתחות צילום המזון בארץ והשווקים השונים
- זוויות צילום – זוויות צילום מחמיאות וכיצד בוחרים ביניהן בהתחשב במבנה המנה ובתאורה
- חשיבות התאורה ובחירת light-modifiers ורפלקטורים נכונים בהתחשב בסגנון הצילום והמנה המצולמת
- פלאש סטודיו לעומת תאורה מעשית (פלאש קטן) ותאורה רציפה (LED)
- חשיבות הסטיילינג – בחירת רקעים, כלים, טקסטיל וכו' (כיצד תורם לאווירה ולסיפור שאנחנו מנסים להעביר לצופה וכיצד משפיע על התאורה)
- הבנת הקומפוזיציה ובניית פריים

שיעור 2 – מעשי (הדגמה פרונטלית)

צילום חומרי הגלם בתאורות שונות להבנת השוני בין סוגי ה- light modifiers וההשפעה על אוירת הפריים ותלת המימדיות בפריים הסופי.

שיעור 3 – מעשי (עבודה בזוגות)

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

ASSAF AMBRAM PHOTOGRAPHY

שיעור 4 – עיבוד גראפי וסיכום

- ביקורת עבודות משיעור קודם
- פוטושופ – פתיחת קבצי raw, ריטוש וכלים בסיסיים
- 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