



**SANAT EĞİTİMİ ALAN GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN
DENEYİMLERİNE DAYALI
DİSİPLİNLERARASI A/R/TOGRAFİK
SORGULAMA**

**Doktora Tezi
Numan ÖZKILIÇ
Eskişehir 2025**

**SANAT EĞİTİMİ ALAN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
ÖĞRENCİLERİNİN DENEYİMLERİNE DAYALI DİSİPLİNLERARASI
A/R/TOGRAFIK SORGULAMA**

Numan ÖZKILIÇ

DOKTORA TEZİ

Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı

Resim-İş Eğitimi Programı

Danışman: Prof. Necla COŞKUN

Anadolu Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Temmuz 2025

Eskişehir

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Numan ÖZKILIÇ'ın "Sanat Eğitimi Alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Deneyimlerine Dayalı Disiplinlerarası A/r/tografik Sorgulama" başlıklı tezi 07/07/2025 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından değerlendirilerek Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri uyarınca, Güzel Sanatlar Eğitimi Ana Bilim dalında Resim-İş Eğitimi Programında Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

		<u>Ünvanı Adı Soyadı</u>	<u>İmza</u>
Üye (Danışman)	:	Prof. Necla COŞKUN	
Üye	:	Prof. Dr. S. Duygu ERİŞTİ	
Üye	:	Doç. Dr. Sema EKİNCİK	
Üye	:	Dr. Öğr. Üyesi Yeliz ERDOĞAN	
Üye	:	Dr. Öğr. Üyesi Deniz ÖZESKİCİ	

Prof. Dr. Nafiz Öncü CAN

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

ÖZET

SANAT EĞİTİMİ ALAN GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN DENEYİMLERİNE DAYALI DİSİPLİNLERARASI A/R/TOGRAFIK SORGULAMA

Numan ÖZKILIÇ

Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı

Resim-iş Eğitimi Programı

Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Temmuz 2025

Danışman: Prof. Necla COŞKUN

Günümüzde beslenme bir ihtiyaç olmasının yanında sunulmasında yeni yöntemler keşfedilmesine bağlı olarak görsel yönüyle de çekici olanın tercih edildiği bir dönüşüm geçirmiştir. Dijital teknolojilerin ve kitle iletişim araçlarının kullanım alanının genişlemesi yiyeceklerin görsel yönünün daha fazla ön plana çıkmasını sağlamıştır. Bu bağlamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin tabak sunumlarını oluştururken geçirdikleri yaratıcı süreçleri sorgularken araştırmacının öznel sorgulamalarının ve öğrenmelerinin de yer aldığı bir araştırma planlanmıştır. Araştırma 2021-2022 eğitim öğretim yılı güz döneminde açılan “Tabak Tasarımı” dersini ve aynı eğitim öğretim yılının bahar döneminde yapılan “Tabaktaki Hayalim” etkinliğinin gözlenmesini, öğrenci görüşlerini ve araştırmacının tüm bu sürece ilişkin öznel sorgulamalarını kapsamaktadır. Araştırma sürecinde 10 katılımcı öğrenci yer almıştır. A/r/tografi yöntemiyle yapılan araştırmaya ilişkin bulgular tematik analizle çözümlenmiş, rizomatik ilişkisellikleri ve bu bağlamdaki anlamlandırmalarına da değinilmiştir. Uygulama süreçlerine ilişkin geçirilen yaratıcı süreçleri ve bu süreçlere dahil olan unsurların ilişkisel anlamlandırmalarını sorgulama ve deneyimleme yoluyla “Tabak Tasarımı Dersi”, “Tabaktaki Hayalim Etkinliği” ve “Araştırmacının A/r/tografi Sürecine İlişkin Anlamlandırmaları” temalarına ulaşılmıştır.

Anahtar Sözcükler: A/r/tografi, Gastronomi, Temel sanat eğitimi.

ABSTRACT

AN INTERDICIPLINARY A/R/TOGRAPHIC INQUIRY BASED ON THE EXPERIENCES OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDENTS WITH A BACKGROUND IN ART EDUCATION

Numan ÖZKILIÇ

Department of Fine Arts Education

Programme in Arts and Crafts Teaching

Anadolu University, Institute of Graduate School, July 2025

Advisor: Prof. Necla COŞKUN

Today, beyond being a basic need, nutrition has undergone a transformation in which visually appealing food presentations are increasingly preferred, driven by the discovery of new methods of presentation. The expanding use of digital technologies and mass communication tools has brought the visual aspect of food into greater prominence. In this context, a study was designed to investigate the creative processes of Gastronomy and Culinary Arts students as they prepared plate presentations, while also incorporating the researcher's own subjective inquiries and learnings. The research includes the Plate Design course offered in the fall semester of the 2021-2022 academic year, the My Dream on a Plate workshop held in the spring semester of the same academic year, student opinions and the researcher's subjective inquiries about the whole process. The study involved 10 student participants. The findings of the research, conducted using the a/r/tographic method, were analyzed through thematic analysis, with emphasis placed on rhizomatic relationships and their contextual interpretations. Through questioning and experiencing the creative processes related to the implementation processes and the relational interpretations of the elements involved in these processes, the results of the themes of “Plate Design Lesson”, “My Dream on a Plate Activity” and “Researcher's Interpretations of the A/r/tography Process” were reached.

Keywords: A/r/tography, Gastronomy, Basic art education.

TEŞEKKÜR

Araştırma sürecimin en başından beri sağladığı motivasyonla her adımda yanımda olan ve yaptığımız sohbetlerle zihnimde bir sanatçı ve araştırmacı olarak farklı pencereler açan canım hocam, danışmanım Prof. Necla COŞKUN'a çok teşekkür ederim.

Bu araştırmaya başlamamı sağlayan ancak emekli olması sebebiyle çalışmaya devam edemediğimiz önceki danışmanım Prof. Metin İNCE'ye teşekkür ederim.

Tez izleme komitesinde yer alan Prof. Dr. S. Duygu ERİŞTİ ve Doç. Dr. Mine KÜÇÜK hocalarıma tezimin gelişmesi için sağladıkları motivasyon ve katkılar için çok teşekkür ederim.

Tez değerlendirme jürisinde yer alan kıymetli hocalarım Doç. Dr. Sema EKİNCEK, Dr. Öğr. Üyesi Yeliz ERDOĞAN ve Dr. Öğr. Üyesi Deniz ÖZESKİCİ'ye değerli katkıları için teşekkür ederim.

Araştırma sürecime destek olan ve beraber çalıştığımız kıymetli katılımcılara, düzenlediğimiz etkinliğe destek olan Prof. Ezgi Hakan'a, alan uzmanlarına ve görevli öğrencilere de ayrıca teşekkür ederim.

Lisans eğitiminde verdiği dijital sanat ders sürecinde bakış açımı genişleten ve akademik olarak ilerleme konusunda beni motive eden çok kıymetli hocam Doç. Dr. Elif AVCI KOŞU'ya çok teşekkür ederim.

Araştırma sürecinin her aşamasına tanık olan ve sonrasında aynı süreçleri ortak kaygı ve heyecanla paylaşıırken desteğini ve dostluğunu hep hissettiğim sevgili arkadaşım Arş. Gör. Merve ÖZCAN'a çok teşekkür ederim. Lisans döneminden bugüne kadar yan yana yürüdüğüm, bu süreçte de desteğini esirgemeyen kıymetli arkadaşım Öğr. Gör. Dr. Fırat Bilal'e ve bu süreçte yanımda olan çok değerli arkadaşlarım Aydeniz SANAL, Gülnihan KAYNAR, Mehmet GÜRSOY ve Simge SANAL'a çok teşekkür ederim.

Son olarak, her türlü zorluğu aşmamda bana destek olan canım aileme sonsuz teşekkür ederim.

07/07/2025

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmamın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “Bilimsel İntihal Tespit Programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Numan ÖZKILIÇ

07/07/2025

STATEMENT OF COMPLIANCE WITH ETHICAL PRINCIPLES AND RULES

I hereby truthfully declare that this thesis/dissertation is an original work prepared by me; that I have behaved in accordance with the scientific ethical principles and rules throughout the stages of preparation, data collection, analysis and presentation of my work; that I have cited the sources of all the data and information that could be obtained within the scope of this study, and included these sources in the references section; and that this study has been scanned for plagiarism with “Scientific Plagiarism Detection Program” used by Anadolu University, and that “it does not have any plagiarism” whatsoever. I also declare that, if a case contrary to my declaration is detected in my work at any time, I hereby express my consent to all the ethical and legal consequences that are involved.

Numan ÖZKILIÇ

ÜRETKEN YAPAY ZEKÂ KULLANIM BEYANI

Bu tezi hazırlarken Midjourney, Chatgpt ve Deepl üretken yapay zekâ programlarından destek aldığımı beyan ederim. Tezin hazırlığı aşamasında üretken yapay zekâ programlarından çeviri, görsel oluşturma ve metin düzenleme desteği aldım. Üretken yapay zekâ programlarından aldığım bilgilerin doğruluğunu kontrol ettiğimi bildiririm.

Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Numan ÖZKILIÇ

DECLARATION OF GENERATIVE ARTIFICIAL INTELLIGENCE USAGE

I declare that I received support from generative artificial intelligence programs Midjourney, Chatgpt ve Deepl while preparing this thesis. I have received support from generative artificial intelligence programs language translation, image creating and editing during the preparation of the thesis. I declare that I have checked the accuracy of the information I received from generative artificial intelligence programs.

I also declare that, if a case contrary to my declaration is detected in my work at any time, I hereby express my consent to all the ethical and legal consequences that are involved.

Numan ÖZKILIÇ

İÇİNDEKİLER

Sayfa

1 GİRİŞ	1
1.1 Problem Durumu	1
1.2 Araştırmanın Amacı	2
1.3 Araştırmanın Önemi.....	3
1.4 Araştırmanın Sınırlılıkları	3
2 ALANYAZIN	4
2.1 Yaratıcılık ve Sanat Eğitimi	4
2.1.1 Yaratıcılık ve yaratıcı birey özellikleri	4
2.1.2 Sanat eğitimi ve yaratıcı süreçler	5
2.1.3 Yaratıcılığın disiplinlerarası beslenmesi; sanat eğitimi ve gastronomi birlikteliği	6
2.2 Sanat eserlerinde mutfak sahneleri ve yemek kültüründen yansımalar.....	8
2.2.1 Sanat eserlerinde yiyeceklerin temsili	9
2.3 Gastronomi Kavramının Sanatsal Boyutu.....	17
2.3.1 Estetik deneyim olarak yemek	18
2.3.2 Gastronomide estetik ve görsel sunum	19
2.3.3 Gastronomi ve sanatsal ifade.....	20
2.3.4 Yemek sunumunun tasarım boyutu.....	21
2.3.4.1 Tabak sunumunda tasarım ilke ve öğelerinin kullanımı	22
2.3.4.2 Yemek sunumunda tabak seçimi.....	24
2.4 İlgili Araştırmalar	25

3 YÖNTEM	33
3.1 Araştırma Modeli	33
3.2 Araştırma Ortamı	36
3.3 Araştırmanın Katılımcıları	38
3.3.1 Öğrenciler.....	38
3.4. Verilerin Toplanması	41
3.4.1 Yarı yapılandırılmış görüşmeler	41
3.4.2 Video ve ses kayıtları.....	42
3.4.3 Doküman inceleme	43
3.4.4 Araştırmacı ve katılımcı günlükleri.....	43
3.5. Verilerin Yorumlanması.....	44
3.6 Araştırmacının Rolü	46
4 BULGULAR VE YORUMLAR	48
4.1 Tabak Tasarımı Dersi	50
4.1.1 Ders sürecine ilişkin anlamlandırmalar	51
4.1.2 Tabak sunumlarının değerlendirilmesine ilişkin anlamlandırmalar	59
4.2 “Tabaktaki Hayalim” Etkinliğine İlişkin Anlamlandırmalar	77
4.2.1 Etkinliğin, “Kendi Tabağını Tasarla” aşamasına ilişkin anlamlandırmalar	77
4.2.1.1 Ön hazırlık.....	77
4.2.1.2 Seramiklerin şekillendirilmesi ve ilk pişirimin yapılması.....	78
4.2.1.3 Seramiklerin sırlanması ve son pişirimin yapılması.....	80
4.2.2 Etkinliğin, tabak sunumlarının hazırlanması aşamasına ilişkin anlamlandırmalar	82
4.2.2.1 Katılımcıların değerlendirmeleri.....	83

4.3 Araştırmacının A/r/tografi Sürecine İlişkin Anlamlandırmaları	94
5 SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER	118
5.1 Sonuç	118
5.1.1 “Tabak tasarımı dersi” temasına ilişkin sonuçlar	118
5.1.2 “Tabaktaki hayalim etkinliği” temasına ilişkin sonuçlar	119
5.1.3 “Araştırmacının A/r/tografi Sürecine İlişkin Anlamlandırmaları” temasına ilişkin sonuçlar	120
5.2 Tartışma	121
5.3 Öneriler	125
KAYNAKÇA	127
EKLER	
ÖZ GEÇMİŞ	

TABLÖLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo 3.1 Yarı Yapılandırılmış Görüşme Takvimi.....	42
--	-----------



ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa

Şekil 3.1 A/r/tografik Yansıtımlar.....	45
Şekil 4.1 Temalar ve Alt Temalar.....	49
Şekil 4.2 Araştırma Sürecinin Genel Haritası.....	104
Şekil 4.3 Araştırma Öncesi Süreçlere İlişkin Rizomatik İlişkisellikler.....	113
Şekil 4.4 Tabak Tasarımı Ders Sürecine İlişkin Rizomatik İlişkisellikler.....	114
Şekil 4.5 Tabaktaki Hayalim Etkinlik Sürecine İlişkin Rizomatik İlişkisellikler.....	115
Şekil 4.6 Araştırma Sürecinin Geneline İlişkin Rizomatik İlişkisellikler.....	116
Şekil 4.7 Araştırmanın Temsil Edildiği Kesit.....	117

GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Görsel 2.1 Adak Olarak Sunulan Yiyecekler.....	10
Görsel 2.2 Asurnasirpal'in Kuzeydoğu Sarayı Duvar Kabartmalarından Detay.....	10
Görsel 2.3 Köylü Düğünü.....	11
Görsel 2.4 Yaşlı Kadın Yumurta Pişirirken.....	12
Görsel 2.5 Mutfak.....	13
Görsel 2.6 Sushi and New Year's Sake.....	14
Görsel 2.7 Narlar ve Üzümler.....	14
Görsel 2.8 Slice of Birtday Cake.....	15
Görsel 2.9 Düzyazı Şiirleri.....	16
Görsel 2.10 Salatanın Farklı Sunumları.....	22
Görsel 3.1 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Laboratuvarı.....	37
Görsel 3.2 Döküm Atölyesinde Seramiklerin Hazırlanması.....	37
Görsel 3.3 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Laboratuvarı.....	38
Görsel 3.4 Araştırmanın Öğrenci Katılımcıları.....	40
Görsel 4.1 Tabak Sunumlarının Hazırlanması.....	51
Görsel 4.2 Çiğdem'in Tabak Sunumları.....	59
Görsel 4.3 Çiğdem'in Tabak Sunumları.....	61

Görsel 4.4 Meyra'nın Tabak Sunumları.....	63
Görsel 4.5 Serpil'in Tabak Sunumları.....	65
Görsel 4.6 Serpil'in Tabak Sunumları.....	67
Görsel 4.7 Sonay'ın Tabak Sunumları.....	69
Görsel 4.8 Sonay'ın Tabak Sunumları.....	71
Görsel 4.9 Yıldız'ın Tabak Sunumları.....	74
Görsel 4.10 Yıldız'ın Tabak Sunumları.....	75
Görsel 4.11 Plaka Şekilinde Hazırlanmış Çamurlar.....	78
Görsel 4.12 Şekillendirme Sürecindeki Seramikler.....	79
Görsel 4.13 İlk Pişirimi Yapılmış Olan Seramikler.....	79
Görsel 4.14 Katılımcıların Kullanabileceği Sır Örnekleri.....	80
Görsel 4.15 Son Pişirimi Yapıldıktan Sonra Seramikler.....	81
Görsel 4.16 Serpil'in Kırılan Tabağı.....	82
Görsel 4.17 Buse'nin Tabak Sunumu.....	83
Görsel 4.18 Ceylan'ın Tabak Sunumu.....	85
Görsel 4.19 Çiğdem'in Tabak Sunumu.....	86
Görsel 4.20 Gaye'nin Tabak Sunumu.....	88
Görsel 4.21 Murat'ın Tabak Sunumu.....	89
Görsel 4.22 Ruken'in Tabak Sunumu.....	90
Görsel 4.23 Yıldız'ın Tabak Sunumu.....	91

Görsel 4.24 Serpil'in Tabak Sunumu.....	93
Görsel 4.25 Araştırmacının Tatlı Tabağı Sunumu.....	96
Görsel 4.26 Tabak, Yemek ve Sos İlişkisi.....	98
Görsel 4.27 Sosun Asit ve Baz Etkisiyle Değişimi.....	99
Görsel 4.28 Ürünlerin Plastik Değerlerine Örnekler.....	100
Görsel 4.29 Tuile Yapımı ve Kullanımı.....	100
Görsel 4.30 Seramiklerin Şekillendirilmesi.....	101
Görsel 4.31 Araştırmacının Hazırladığı Tabak.....	103
Görsel 4.32 Tabak Sunumu Eskizi.....	105
Görsel 4.33 Midjourney V7 Görselleştirme Örnekleri.....	106
Görsel 4.34 Midjourney V7 Görselleştirme Örneği.....	107
Görsel 4.35 Duyguların ve Ürünlerin Eşleştirilmesi.....	108
Görsel 4.36 Araştırmacının Tabak Sunumu.....	111

1 GİRİŞ

Bu araştırmanın giriş kısmında dört temel başlık yer almaktadır: Problem durumu, araştırmanın amacı, araştırmanın önemi ve araştırmanın sınırlılıkları. Problem durumu bölümünde, araştırmacının bu çalışmayı gerçekleştirmesine yol açan faktörler ve mevcut problem durumunun tanımlanması ele alınmıştır. Amaç bölümünde, araştırmanın temel amacı ve bu amaca bağlı olarak oluşturulan alt amaç soruları açıklanmıştır. Önem bölümünde, çalışmanın sanat eğitimi ve gastronomi ve mutfak sanatları alanlarında sunabileceği katkılar üzerinde durulmuştur. Sınırlılıklar bölümünde ise araştırmanın gerçekleştirildiği çevre, katılımcılar ve süreçle ilgili kısıtlılıklar ifade edilmiştir.

Alanyazın incelemesi de dört ana başlık altında ele alınmıştır. İlk olarak, yaratıcılık ve sanat eğitimi kavramları, yaratıcı süreçler ve yaratıcı birey özellikleri ele alınmıştır. İkinci olarak, mutfak sahneleri ve yemek kültürünün sanat eserlerine yansımaları ve ilişkileri incelenmiştir. Üçüncü başlık altında, gastronominin sanatsal boyutuna, tabak sunumlarının tasarım boyutuna, sanatçı ve şeflerin iş birliklerine değinilmiştir. Son olarak ilgili araştırmalar başlığında ise araştırma konusu ve araştırmanın metodolojisiyle ilişkili yapılmış araştırmalara verilmiştir. Tüm bu bilgiler sanat eğitimi ve gastronomi arasındaki ilişkiyi çok boyutlu bir perspektifle ele almamıza olanak tanımaktadır.

1.1 Problem Durumu

Araştırmanın problemini araştırmacı ve öğrencilerin gastronomi ve görsel tasarım alanları arasındaki ilişkiselliğe yönelik öğrenme, araştırma ve uygulama deneyimlerinin araştırmacı tarafından artografik sorgulamalar yoluyla nasıl anlamlandırıldığı oluşturmaktadır.

Gastronomi alanının sanatsal boyutları ve eğitimdeki yeri, son yıllarda artan bir ilgi görmektedir. Bu ilginin temelinde, gastronomi pratiğinin sadece teknik beceriler gerektiren bir alan olmadığı, aynı zamanda yaratıcılık, estetik anlayış ve sanatsal duyarlılık gerektiren çok disiplinli bir alan olduğu anlayışı yatmaktadır. Sanat eğitimi ile gastronomi eğitimi arasındaki etkileşim, özellikle tabak sunumu bağlamında daha da belirgin hale gelmektedir. Bu araştırma kapsamında özellikle gastronomi öğrencilerinin tabak sunumu hazırlama sürecindeki yaratıcı deneyimleri ve bu süreçte karşılaştıkları

görsel etkileşim unsurları da merkezi bir öneme sahiptir. Öğrencilerin tabak sunumu oluştururken geçirdikleri yaratıcı süreçler, tasarım ve yaratıcılığın temel prensiplerine paralel bir yapı sergilemektedir. Bu süreçte öğrenciler, renk teorisi, kompozisyon prensipleri, doku-form ilişkisi gibi görsel sanatların temel öğelerini bilinçli ya da sezgisel olarak kullanmaktadırlar.

Ülkemizde temel sanat eğitimi ve gastronomi bağlamında tabak sunumuna etki eden unsurlarla ilgili alanda yapılmış çalışma örneklerinin yeterli olmadığı gözlenmiştir. Bu çalışmada gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim gören öğrencilerin temel sanat eğitimiyle birlikte görsel sunumlarını iyileştirmede ne gibi unsurlara dikkat ettikleri gözlemlenmiş, bu deneyimler ile ilgili duygu ve düşüncelerinin neler olduğu araştırılmıştır. Araştırmacının da tüm bu sürece ilişkin sorgulama ve deneyimlerini nasıl anlamlandırdığı ortaya koyulmaya çalışılmıştır.

1.2 Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı, temel sanat eğitimi ve gastronomi alanında görsel sunum hazırlama unsurları arasındaki ilişkileri ve yaratıcı süreçleri öğrencilerin deneyimleri ve görüşlerine ayrıca tüm bu sürece ilişkin araştırmacının sorgulamalarına ve araştırmalarına dayalı olarak incelemektir. Bu bağlamda araştırmanın alt amaç soruları şunlardır:

- Sunumları görsel ve estetik açıdan etkileyen unsurlar neler olabilir?
- Sunumlar hazırlanırken geçirilen yaratıcı süreçleri etkileyen unsurlar neler olabilir?
- Araştırmacı, gastronomi görsel tasarım ilişkiselliği bağlamında hazırlanan sunumları nasıl anlamlandırmaktadır?
- Araştırma süreci, gastronomi ve görsel tasarım ilişkiselliği bağlamında araştırmacıda nasıl anlamlandırmalar oluşturmuştur?
- Araştırmacı a/r/tografik kimlikler bağlamında araştırma sürecini nasıl anlamlandırmaktadır?
- Araştırma süreci, a/r/tografi araştırmacısında neyi harekete geçirmiştir?

1.3 Araştırmanın Önemi

Sanat, bireylerin yaratıcı potansiyellerini ortaya çıkararak estetik duyarlılıklarını geliştiren, eleştirel düşünme becerilerini artıran ve yaşam kalitelerini yükselten temel bir alan olarak insan hayatında merkezi bir rol oynamaktadır. Sanatsal deneyimler, bireylerin duygu dünyalarını zenginleştirirken aynı zamanda farklı bakış açıları geliştirmelerine ve yaşamlarına anlam katmalarına olanak sağlamaktadır. Bu nedenle sanat eğitimi, yalnızca estetik değerler aktarımı değil, aynı zamanda bütüncül insan gelişimi için vazgeçilmez bir unsur haline gelmektedir.

Sanat alanının diğer disiplinlerle kurduğu etkileşim, disiplinlerarası yaklaşımların gelişmesine ve yenilikçi çözümlerin üretilmesine önemli katkılar sağlamaktadır. Bu etkileşim sürecinde sanat, bilimden teknolojiye, eğitimden sosyal bilimlere kadar geniş bir yelpazede çeşitli alanların gelişimine destek olmakta ve bu alanlarda çalışan profesyonellerin yaratıcı düşünme kapasitelerini güçlendirmektedir.

Bu araştırmanın, sanat eğitimi alanının ve gastronomi ve mutfak sanatları alanının birbirini besleyecek yönlerini keşfetmeye ve her iki alanda ayrı ayrı çalışan kişilerin disiplinlerarası çalışmalarına ve dolayısıyla yaratıcılıklarının artmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu bağlamda alanda yapılacak yeni araştırmalara da öncülük edeceği ve katkıda bulunacağı düşünülmektedir.

1.4 Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırma;

2021-2022 eğitim öğretim yılının güz döneminde Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde açılan “Tabak Tasarımı” dersine devam eden katılımcı öğrencilerden ve aynı eğitim öğretim yılının bahar döneminde gerçekleştirilen “Tabaktaki Hayalim” etkinliğinin katılımcı öğrencilerinden elde edilen verilerle,

Araştırmacının, a/r/tografi kimlikleri bağlamında öznel sorgulamaları, gözlem ve araştırmacı günlüğüyle topladığı verilerle,

Araştırma sürecinde toplanan veriler 2021-2022 öğretim yılının güz ve bahar dönemi eğitim öğretim süreciyle sınırlandırılmıştır.

2 ALANYAZIN

Bu bölümde sanat eğitimi, yaratıcılık, tasarım ve gastronomi alanları ve kavramları arasındaki ilişkisellikler ulusal ve uluslararası kaynaklardan araştırılarak ulaşılan bilgiler ışığında ele alınmıştır.

2.1 Yaratıcılık ve Sanat Eğitimi

2.1.1 Yaratıcılık ve yaratıcı birey özellikleri

Yaratıcılık kavramı, yeni ve orijinal fikirlerin, ürünlerin veya çözümlerin ortaya konulması süreci olarak tanımlanmaktadır. İnsanoğlunun yaratma dürtüsünün sanatsal alandaki yansıması, maddi ve sosyal çevrenin değiştirilmesinden de öte konumdadır (Dinçeli, 2020). Bu bağlamda yaratıcılık, bireyin iç dünyasının dışa vurumu ve duygusal arınma biçimi olarak kendini göstermektedir.

Yaratıcılık hem bireysel hem de toplumsal düzeyde düşünme biçimlerinin dönüşümüne katkı sağlayan temel bilişsel ve duygusal süreçlerden biridir. Özellikle sanat ve tasarım alanlarında yaratıcılık, özgünlük, problem çözme, sezgi ve estetik yargı gibi çok katmanlı yetkinliklerle iç içe geçmiş durumdadır. Yaratıcılık, kimi zaman bireyin içsel potansiyeline dayalı bir yeti (Guilford, 1950), kimi zaman ise toplumsal bağlamda ortaya çıkan dinamik bir süreç olarak tanımlanmıştır (Glăveanu, 2014).

Farklı disiplinlerde ve alanlarda çalışan bireylerde yaratıcılığın gelişimi farklı aşamalarda olabilmektedir. Fakat yaratıcı birey özellikleri belirli noktalarda kesişmektedir. Yaratıcı birey üzerine yapılan araştırmalar, bu bireylerin ortak özelliklerini ortaya koymaktadır. Yaratıcı birey, düşünceye önem veren, farkındalığı yüksek, kendini ve hayatı sorgulayan, problemlere çözüm bulabilen, sahip olduğu bilgileri algı dünyasından geçiren, bildiklerini duyularıyla bir araya getirerek yansıtır (Dinçeli, 2020).

Yaratıcılığın ilk sistematik kavramsallaştırmalarından biri, J.P. Guilford'un dile getirdiği ıraksak düşünme kavramıdır. Guilford'a göre yaratıcı bireyler, bir probleme çoklu ve özgün çözümler üretebilme yetisine sahiptir (Guilford, 1967). Bu yaklaşımı takip eden Csikszentmihalyi (1996), yaratıcılığı yalnızca bireysel bir yetenek olarak değil, aynı zamanda kültürel ve toplumsal sistemlerle etkileşim hâlinde gelişen bir süreç olarak tanımlar. Ona göre yaratıcılık; birey, alan ve çevre olmak üzere üçlü bir sistemin

etkileşimiyle ortaya çıkar. Bu bakış açısı, özellikle sanatsal üretimlerin değerlendirilmesinde bağlamsal unsurların ne denli önemli olduğunu göstermektedir.

Howard Gardner (1993) ise çoklu zekâ kuramı çerçevesinde sanatsal yaratıcılığı “kişisel anlam taşıyan ve toplumsal olarak değer verilen üretim” olarak ele alır. Sanat, burada bireyin içsel dünyasını ifade ederken aynı zamanda kolektif belleğe katkıda bulunan bir anlatı biçimidir.

2.1.2 Sanat eğitimi ve yaratıcı süreçler

Sanat eğitiminin estetik düşünmeye katkısı, eğitim bilimlerinde üzerinde önemle durulan konulardan biridir. Sanat eğitimi, kişinin duygu, düşünce ve izlenimlerini anlatabilmek, yetenek ve yaratıcılığını estetik bir seviyeye ulaştırmak amacıyla yapılan eğitim faaliyetlerinin tümüdür (Artut, 2004).

Sanat eğitimi; kişiye estetik yargıda bulunabilme konusunda yardımcı olmayı amaçlarken, yeni biçimleri hissedip, eğlenmeyi ve heyecanlarını doğru biçimlerde yönlendirmeyi öğretir (Dikici, 2001). Bu süreçte birey hem bilişsel hem de duyuşsal yönlerini geliştirme fırsatı bulmaktadır. San (1985) sanat eğitiminin yaratıcılık ve estetik gelişim açısından vazgeçilmez olduğunu vurgulamaktadır.

Sanat eğitimi, bireyde estetik duyarlılık, yaratıcılık, eleştirel düşünme ve ifade becerilerinin gelişmesini amaçlayan çok katmanlı bir pedagojik süreçtir. Bu süreç, yalnızca teknik beceri edinimine değil; aynı zamanda duyuşsal farkındalık, kavramsal düşünme ve yaratıcı problem çözme kapasitelerinin geliştirilmesine odaklanır (Eisner, 2002). Özellikle çağdaş sanat eğitimi yaklaşımları, bireysel deneyimlerin, duyguların ve sosyal bağlamların öğrenme sürecine dahil edilmesini öncelikler. Bireyin doğrudan deneyim yoluyla bilgi edinmesini merkeze alan kuramlardan biri de deneyimsel öğrenme kuramıdır. David A. Kolb’un (1984) geliştirdiği deneyimsel öğrenme döngüsüne göre, birey bir deneyim yaşar, bunu gözlemler ve yansıtır, ardından bu gözlemler üzerinden soyut kavramlara ulaşır ve bu kavramları yeni durumlara uygular. Sanat eğitimi, bu döngüyü doğal bir şekilde içerir; çünkü yaratıcı süreçler hem pratik hem de kavramsal boyutları iç içe geçirir.

Yaratıcılık ile doğrudan ilişkili olan bir diğer önemli kavramsal alan, tasarım odaklı düşünmedir. Bu yaklaşım, özellikle problem çözme süreçlerinde kullanılan yaratıcı yöntemlerin sistematik hâle getirilmesini sağlar. Brown (2009), tasarım odaklı düşünmeyi, kullanıcı odaklı, empati temelli ve çözüm arayışına yönelmiş ardışık bir süreç olarak tanımlar. Bu süreçte fikir üretme, örnek hazırlama ve test etme gibi aşamalar bulunur. Kaymakcan (2006) ise yaratıcı sürecin problem tanımlama, araştırma, fikir üretme, deneme, değerlendirme ve geliştirme olmak üzere beş temel aşamadan oluştuğunu belirtmektedir.

Tasarım odaklı düşünmenin eğitsel boyutu özellikle disiplinlerarası çalışmalarda önemli bir rol oynamaktadır. Gastronomi alanında yapılan tabak sunumlarında da bu yaklaşım, görsel, işlevsel ve estetik öğelerin bir bütünlük içinde ele alınmasını sağlar. Cross (2011), tasarım bilgisini “iyi tanımlanmamış problemler” karşısında yaratıcı çözüm üretme yetisi olarak tanımlar. Bu durum, öğrencilerin karmaşık estetik kararlar vermesi gereken tabak tasarımı gibi süreçlerde ne tür bilişsel mekanizmaların devreye girdiğini anlamamıza yardımcı olur.

2.1.3 Yaratıcılığın disiplinlerarası beslenmesi; sanat eğitimi ve gastronomi birlikteliği

Disiplinlerarası yaklaşım, modern eğitim anlayışının temel taşlarından biri haline gelmiştir. Disiplinler arası öğretim yaklaşımı, konu alanlarının belirli kavramlar etrafında anlamlı bir biçimde bir araya getirilmesidir (Yıldırım, 1996). Bu yaklaşım, öğrencilerin farklı perspektifleri bir araya getirerek bütüncül bir anlayış geliştirmelerini sağlamaktadır.

Yaratıcılık genellikle disiplinlerarası bilgi gerektirir (Nissani, 1997). Bu bağlamda gastronomi ve sanat eğitiminin birlikteliği, yaratıcılığın gelişimi için ideal bir zemin oluşturmaktadır. Çağlayan (2019) temel sanat eğitimi dersinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitimindeki yeri ve önemini incelediği çalışmasında, bu iki alanın birbirini temel tasarım öğelerinin tabak sunumlarında kullanımı bağlamında destekleyici yapıda olduğu ortaya konmuştur.

Gastronomi eğitiminde sanatsal yaklaşımın önemi, birçok araştırmacı tarafından vurgulanmıştır. Öney (2016) gastronomi eğitimi üzerine yaptığı değerlendirmede, sanat felsefesi, estetik ve yaratıcılık gibi alanlardaki eğitimin gastronomi öğrencileri için

gerekliliğini belirtmektedir. Bu yaklaşım, gastronomi öğrencilerinin sadece teknik beceriler değil, aynı zamanda estetik ve yaratıcı düşünme becerileri kazanmalarını sağlamaktadır.

Gastronomi eğitiminde yaratıcılığın rolü, mutfak sanatlarının gelişiminde kritik bir öneme sahiptir. Hegarty (2011) gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde eleştirel düşünme ve kültürel hayal gücünün mükemmelliğe ulaşmadaki rolünü incelemektedir. Brown (2005) ise Eisner'in sanat eğitimi felsefesinin mutfak sanatları eğitimine entegrasyonunu ele alarak, disiplinlerarası yaklaşımın önemini vurgulamaktadır.

Modern gastronomide yaratıcılık ve yenilikçilik kavramları, eğitim süreçlerinin ayrılmaz parçası haline gelmiştir. Pedersen (2012) gastronomide yaratıcılığı inceleyen çalışmasında, mutfak sanatlarında yenilikçiliğin hem malzeme seçiminde hem de sunum tekniklerinde kendini gösterdiğini belirtmektedir. Akdağ, Kale ve Güler (2021) gastronominin sosyal, sağlık ve fen bilimleri içerisindeki bilim dalları ile ilişkilerini öncelikle kavramsal olarak ele almışlardır. Bu disiplinlerarası yapı, öğrencilerin çok yönlü düşünme becerilerini geliştirmektedir.

Santich (2004) gastronomi çalışmalarının otelcilik eğitimi ve öğretimine uygunluğunu incelerken, gastronomi eğitiminin sanat, bilim ve kültürün kesişim noktası olduğunu vurgulamaktadır. Samancı (2020) "Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma" başlıklı makalesinde, gastronominin sadece mutfak becerileri değil, aynı zamanda sanat, bilim ve kültürün kesişim noktası olduğunu belirtmektedir.

Görkem ve Sevim (2016) ise Türkiye'de gastronomi eğitiminin gelişimini ele aldıkları çalışmalarında, gastronomi eğitiminde sanatsal yaklaşımın gerekliliğini vurgulamışlardır. Yazarlar, gastronomi eğitiminin multidisipliner yapısının, öğrencilerin yaratıcı ve yenilikçi düşünme becerilerini geliştirdiğini belirtmektedirler.

Disiplinlerarası eğitimin yaratıcılığa katkısı konusunda yapılan araştırmalar, bu yaklaşımın öğrencilerin problem çözme ve yenilikçi düşünme becerilerini geliştirdiğini göstermektedir. Gelen (2017) 21. yüzyıl beceri çerçevelerini incelediği çalışmasında, disiplinlerarası yaklaşımın yaratıcılık gelişimindeki rolünü ortaya koymaktadır.

Albayrak (2022) Türkiye'deki gastronomi eğitimi kalitesini öğretim üyeleri açısından değerlendirdiği çalışmada, gastronomi eğitiminde sanat ve tasarım derslerinin önemini vurgulamaktadır. Bu derslerin, öğrencilerin estetik algılarını geliştirdiği ve yaratıcı düşünme becerilerini artırdığı belirtilmektedir.

Sonuç olarak, gastronomi ve sanat eğitiminin birlikteliği, yaratıcılığın disiplinlerarası beslenmesine örnek teşkil etmektedir. Bu birliktelik, öğrencilerin hem teknik beceriler hem de estetik ve yaratıcı düşünme yetenekleri kazanmalarını sağlayarak, gastronominin çağdaş anlayışına uygun profesyoneller yetiştirilmesine katkıda bulunmaktadır.

Sanat eğitimi ve gastronomi ilişkisinin yaratıcı süreçler temelindeki ortaklıkları bu başlıkta da anlatıldığı gibi ulusal ve uluslararası birçok çalışmada ele alınmıştır. Bu yaklaşmanın izlerinin sanat tarihindeki örnekler üzerinden sürülmesi ise sanat ve gastronomi ilişkisinin somutlaştırılmasına katkı sağlayacaktır.

2.2 Sanat eserlerinde mutfak sahneleri ve yemek kültüründen yansımalar

Sanat, tarih boyu üzerinde düşünülen ve çeşitli dönemlerde farklı şekillerde tanımları yapılan bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Artut (2004) sanatı, insanın duygu, düşünce ve izlenimlerini estetik bir kaygıyla ifade etme biçimi olarak tanımlamaktadır. Erbay (1997) sanatın toplumsal ve kültürel gelişimle doğrudan ilişkili olduğunu vurgulayarak, sanatın her dönemde o dönemin sosyal, ekonomik ve kültürel özelliklerini yansıttığını belirtmektedir.

Sanat eserlerinde ve insanların günlük hayat betimlemelerinde beslenmeye ilişkin temalara çok eski tarihlerden beri rastlanmaktadır. Fischer (2000) sanatın insanlık tarihi kadar eski olduğunu ve ilk sanat örneklerinin mağara duvarlarına çizilen av sahneleri olduğunu ifade etmektedir. Bu ilk örneklerde bile yemek ve beslenme temalarının önemli bir yer tuttuğu görülmektedir. Paleolitik dönem mağara resimlerinde avlanan hayvanlar, av sahneleri ve yemek hazırlıkları sıklıkla tasvir edilmiştir.

Eski çağlardan günümüze sanat eserlerinde beslenme konusuna ilişkin farklı dönemlerde farklı amaçlar doğrultusunda yer verilmiştir. Örneğin; Bendiner (2004) "Food in Painting: From the Renaissance to the Present" adlı eserinde, Rönesans döneminden itibaren yemeğin resim sanatındaki temsilini inceler. Erken dönem resim örneklerinde ön planda

meşakkatli işlerin görüldüğü yemek hazırlık sahneleri, arka planda kendilerine zıtlık oluşturacak kutsal sahnelerle birlikte verilmiştir. Bu durum, dünyevi olanla kutsal olan arasındaki gerilimi yansıtmaktadır. Barnes ve Rose (2002) 17. yüzyıl Hollanda resim sanatında yiyecek ve içecek öğelerinin önemli bir yer tuttuğunu belirtmektedir. Bu dönemde natürmort (ölü doğa) resimlerinin popülerleşmesi, yemek kültürünün sanatsal temsili açısından önemli bir dönüm noktasıdır. Hollandalı sanatçılar, sofraya düzenlemelerini, meyve sepetlerini, av hayvanlarını ve deniz ürünlerini ustalıkla resmederek, dönemin gastronomi kültürünü görsel olarak belgelemişlerdir. Bott (2008) natürmort geleneğinin yalnızca estetik kaygılarla değil, aynı zamanda sembolik anlamlar taşıdığını vurgulamaktadır. Örneğin, yarım kesilmiş bir limon asitliği ve hayatın acı yönlerini, üzüm salkımları bereket ve bolluğu, çürümeye yüz tutmuş meyveler ise ölümlülüğü ve hayatın geçiciliğini sembolize etmektedir.

Akdeniz (2017) "Resim Sanatında Gastronomi" adlı kapsamlı çalışmasında, yemek ve mutfak resim sanatındaki yerini tarihsel bir perspektifle ele almaktadır. Özellikle 16. ve 19. yüzyıllar arasında Avrupa resim sanatında mutfak sahnelerinin sıklıkla işlendiğini belirten yazar, bu dönem resimlerinin günümüz gastronomi tarihçileri için önemli bir kaynak oluşturduğunu vurgulamaktadır.

2.2.1 Sanat eserlerinde yiyeceklerin temsili

Sanatın kültürle ilişkisinde inançlar, sosyal yapı, ideolojiler, gelenekler önemli rol oynamaktadır. Sanatın yemek kültürüyle ilişkisinde de bu faktörler etkilidir. Örneğin, çok tanrılı inanışların olduğu medeniyetlerde tanrıya sunulan yiyeceklerin sanat eserlerinde betimlendiği görülmektedir ya da resimlere konu olan besinlerin çeşitleri, farklı sosyal sınıfları işaret edebilmektedir. Bu açıdan yemek kültürüne ilişkin imgelerin olduğu eserlerde sanat ve gastronomi ilişkisi birçok anlamlandırmayı beraberinde getirmektedir.

Görsel 2.1 de antik Mısır dönemine ait bir hiyeroglif görülmektedir. Burada ölen kadın ya da erkeğin mezarına konulan çeşitli yiyecekler ve hizmetkar betimlenmiştir (Bober, 2003). Bu betimlemeden hem inanç sistemine hem de sosyal sınıfsal yapıya dair bilgi edinilebilmektedir.

Görsel 2.1

Adak Olarak Sunulan Yiyecekler



Not: MÖ 2450, Ptahhotep'in Mezarı, Sakkara

Kaynak: Bober, 2003, s.48.

Görsel 2.2'de ise Mezopotamya bölgesine ait bir kabartmada yemek hazırlama süreci sahnelenmiştir. Rölyefin kompozisyon olarak ikiye bölündüğü, yemek hazırlığının sol tarafta anlatıldığı görülmektedir. Dairesel form dörde bölünmüş her birinde de yemek hazırlığının bir aşaması betimlenmiştir. Bu kabartmada törensel bir anlatının değil günlük rutin bir işin tekrarının sahnelendiği anlaşılmaktadır. (Boynudelik ve Kurt, 2018)

Görsel 2.2

Asumnasirpal'in Kuzeydoğu Sarayı Duvar Kabartmalarından Detay



Not: 221 × 92 cm (tüm panel), Kireçtaşı, MÖ 865-860, British Museum, Londra

Kaynak: İren Boynudelik ve Önel Kurt, 2018, s.12.

Buchholz vd. (2012) de sanat tarihinde yemek ve içeceklerin yalnızca natürmort konusu olmadığını, aynı zamanda sosyal yaşamın, kültürel değerlerin ve sınıfsal farklılıkların göstergesi olarak da kullanıldığını belirtmektedir. Örneğin, Pieter Bruegel'in "Köylü Düğünü" (1567) tablosu, 16. yüzyıl Flaman köy yaşamını ve yemek kültürünü detaylı bir şekilde yansıtmaktadır (Bkz. Görsel 2.3).

Görsel 2.3

Köylü Düğünü



Not: 114 × 164 cm, Ahşap üzerine yağlı boya, 1567, Kuntshistoriches Museum, Viyana

Kaynak: <https://www.meisterdrucke.com.tr/fine-art-baski/Pieter-Bruegel-the-Elder/896634/KöylüDüğünü.html>

Civitello (2011) "Cuisine and Culture: A History of Food and People" adlı eserinde, Diego Velázquez'in "Yaşlı Kadın Yumurta Pişirirken" (1618) tablosunun, dönemin mutfak kültürünü ve pişirme tekniklerini belgelemesi açısından önemli olduğunu vurgulamaktadır. Bu tablo, sadece bir mutfak sahnesini değil, aynı zamanda 17. yüzyıl İspanyol toplumunun sosyal yapısını ve gündelik yaşamını da yansıtmaktadır (Bkz. Görsel 2.4).

Görsel 2.4

Yaşlı Kadın Yumurta Pişirirken



Not: 100,5 × 119,5 cm, Tuval üzerine yağlı boya, 1618, National Gallery of Scotland, Edinburgh

Kaynak: <https://www.pivada.com/diego-velazquez-yumurta-pisiren-yasli-kadin-1618>

Sanat eserleri sosyal yaşamdaki ritüellere bağlı yemekli toplantıların, mutfak kültürünün, pişirme tekniklerinin birer tarihi kanıtı gibi bir işlev görmesinin yanı sıra yemek yapılan mekanlarının değişimini de bugünden geçmişe bakan bizlere göstermektedirler. Örneğin; İren Boynudelik ve Önel Kurt (2018) 16. yüzyıldan itibaren mutfakların genişlediğini ve yemek hazırlanan bölümle yemek masasının yer aldığı bölümün birbirinden ayrıldığını belirtmiştir. David Teniers'in Mutfak isimli çalışmasında da bu durum görülmektedir. Ayrıca resimde üzerinde doldurulmuş kuğu bulunan bir tart bulunmaktadır. Kuğu da güllerle süslenmiştir. İren Boynudelik ve Önel Kurt (2018) bu şekilde doldurulmuş kümes ya da av hayvanlarıyla süslenmiş tartların büyük kutlama yemeklerinde başlıca ikramlardan olduğunu belirtmiştir. Tartın üzerinde de süslemeler ve motifler bulunmaktadır. Tartın motiflerle ve güllerle bezenmiş bir kuğuyla süslenerek servis edilmesi ilgili dönemde yemeklerin görselliğiyle de ilgilenildiğini göstermektedir (Bkz. Görsel 2.5).

Görsel 2.5

Mutfak



Not: 55 × 77cm, Bakır üzerine yağlı boya, 1644, Mauritshuis, Hague

Kaynak: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/29/David_Teniers_the_Younger-Kitchen_Scene.jpg

Sanat ve gastronomi ilişkisinde bakışımızı daha uzak coğrafyalara çevirdiğimizde ise yine kültürel kodların, alışkanlıkların, geleneklerin vb. sanat eserlerine yansıdığı görülmektedir. Örneğin; Ryūryūkyō Shinsai yaptığı natürmortta suşi ve sakeden oluşan bir yeni yıl yemeği betimlemiştir. Resimde sakeye, karides suşisine ve bambu yapraklarına sarılmış suşi pirincine atıfta bulunan şiirler de yer almaktadır (Bkz. Görsel 2.6) Bu örnek iki sanatsal ifade biçimini görsel ve yazınsal anlatıyı birlikte sunmaktadır ayrıca görme, tatma, koklama ve dokunma duyularına ek olarak işitme duyusunu da harekete geçiren yalın bir kompozisyon diline sahiptir.

Görsel 2.6

Sushi And New Year's Sake



Not: 13,3 × 18,4 cm, Ahşap Baskı, 1810, The Metropolitan Museum of Art, New York

Kaynak: <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/54455>

Türk sanatından Şeker Ahmed Paşa'nın Narlar ve Üzümler resmi incelendiğinde ise Okkalı ve Baytar (2020) bu resim için şu yorumu yapmışlardır; resminde bir arada bulunan üzüm, kavun ve nar farklı mevsim meyveleridir bu durum saray mutfağının zenginliğini işaret etmektedir. Bu meyveler gümüş tabaklarda sunulmasalarda farklı zamanların meyveleri olmaları itibariyle bir toplumsal statü göstergesi konumundadırlar.

Görsel 2.7

Narlar Ve Üzümler



Not: 92 × 130 cm, Tuval üzerine yağlı boya, 1906, Ankara Resim Heykel Müzesi, Ankara

Kaynak: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/cb/Ahmed-Grapes.jpg>

Modern dönemlere ilişkin olarak da Claes Oldenburg'un yiyecekleri konu alan Pop- Art yaklaşımli çalışmalarından örnek verilebilir. Claes Oldenburg özellikle 1960'ların başında dönemin tüketim kültürünü eleştiren yenilemez yiyecek heykeller üretmiştir. Oldenburg Slice of Birthday Cake isimli eserinde sıradan bir doğum günü pastası dilimini emaye kullanarak etkili bir şekilde hazırlamış ve eserinde tüketim kültürünü eleştirel bir şekilde sorgulamıştır. Eser, kişiye özel bir gün olan doğum gününün sıradan bir tatla nasıl poplerleştirildiğini izleyenlere sunmaktadır.

Görsel 2.8

Slice of Birthday Cake



Not: 8,2 × 25,4 × 25,4 cm, plastik tabak üzerine tel, alçı, emaye, 1963, The Estate of Ileana Sonnabend

Kaynak: <https://www.artsy.net/artwork/claes-oldenburg-slice-of-birthday-cake>

Spoerri'nin "Düzyazı şiirleri" adlı çalışması, onun ilk "Tuzak Tabloları" serisine dahildir. Bu eser, tahta yüzey üzerine sabitlenmiş yemek artıkları ve tabak, kaşık, bardak, bıçak, kağıt mendil, cam şişe, küllük, kibrit, kitap gibi günlük nesnelerden oluşur (Bkz. Görsel 2.9). 1955 yılında Rauschenberg'in yatak gibi sıradan bir nesneyi dikey konuma getirip

Sanat ve gastronomi ilişkisi çok geniş bir yelpazeye sahiptir. Burada sadece küçük bir seçkiye yer verilmiştir. Bu seçkide medeniyetlerin ya da bireylerin inanışlarının, geleneklerinin ve günlük rutinlerinin yemek kültürüne ilişkin imgelerle sanata nasıl yansıtıldığı anlatılmaya çalışılmıştır.

Sonuç olarak, sanat eserlerindeki yemek ve mutfak sahneleri, salt dekoratif unsurlar olmaktan öte, dönemlerinin sosyal, ekonomik, dini ve kültürel yapılarını yansıtan önemli tarihi belgelerdir. 16. yüzyıldan günümüze kadar olan süreçte, bu sahneler toplumsal dönüşümleri, sınıfsal farklılıkları ve yemek kültürünün evrimini görselleştirmiştir. Akademik çalışmalar, bu resimlerin sanat tarihi açısından olduğu kadar gastronomi tarihi açısından da değerli kaynaklar olduğunu ortaya koymaktadır. Gastronomi ve sanat ilişkisinin karşılıklı etkileşimi, yalnızca yemeklerin resimlere konu olmasıyla sınırlı değildir. Modern gastronomide, sanatçılardan ve sanat eserlerinden ilham alan tabak sunumları ve yemek tasarımları da görülmektedir. Bu konuya araştırmanın “2.3.3 Gastronomi ve Sanatsal İfade” bölümünde yer verilmiştir.

2.3 Gastronomi Kavramının Sanatsal Boyutu

Gastronomi (mutfak sanatı) terimi ilk olarak Fransız hukukçu ve şair Joseph Berchoux tarafından, "Gastronomi, ya da Tarladan Sofraya İnsan" (1801) adlı eserinde kullanılmıştır. Bu kullanımdaki anlamı güzel ve nitelikli yemek yeme sanatıdır (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017). Bu tanım, gastronominin doğuşundan itibaren sanatla olan yakın ilişkisini ortaya koymaktadır. "Mutfak sanatları" terimi, İngilizce "culinary arts" kavramının Türkçe karşılığı olarak kullanılmaktadır. Brown (2005) bu terimin kullanılmasının arkasındaki felsefi temelleri şöyle açıklamaktadır:

1. Teknik ve Yaratıcılığın Birleşimi: Mutfak sanatları, hem teknik beceri hem de sanatsal yaratıcılık gerektiren bir alandır. Tıpkı bir müzisyenin enstrümanını ustalıkla çalması gibi, şef de mutfak tekniklerinde uzmanlaşmalıdır.
2. Estetik Deneyim Yaratma: Diğer sanat formları gibi, mutfak sanatları da duyulara hitap eden, duygusal tepkiler uyandıran deneyimler yaratmayı amaçlar.
3. Kültürel İfade: Yemek, bir toplumun değerlerini, geleneklerini ve kimliğini ifade eden güçlü bir araçtır.

Cankül ve diğerleri (2022), gastronomiyi sadece yemek hazırlamakla ilgili olmayan, aynı zamanda kişinin onu nasıl, kiminle, nerede ve ne zaman tükettiğiyle alakalı karmaşık bir kavram olarak tanımlamaktadır. Bu çok boyutlu yaklaşım, gastronominin salt bir beslenme eylemi olmaktan çıkıp, sosyal, kültürel ve estetik değerleri içeren bir deneyime dönüştüğünü göstermektedir.

Gastronominin resim, müzik, heykel, mimari, moda gibi sanatın birçok farklı formu ile birlikteliği oldukça uzun bir geçmişe sahiptir (Sipahi vd., 2017). Bu disiplinlerarası etkileşim, gastronominin sadece bir zanaat değil, aynı zamanda yaratıcı ifadenin bir aracı olduğunu kanıtlamaktadır. Pür sanat olarak nitelendirilebilecek olan resim ile insanlığın en temel ihtiyacından doğmuş olan gastronominin bağları tarih boyunca karşılıklı bir zenginleşme süreci yaşamıştır. Resim sanatında natürmortlardan modern enstalasyonlara kadar yemeğin bir konu olarak işlenmesi, mutfak sanatlarında ise görsel estetiğin önem kazanması bu etkileşimin somut örnekleridir.

Hegarty ve O'Mahony (2001), gastronominin sanatsal boyutuna daha derinlemesine bir bakış sunarak, yemek seçimi, hazırlanması, sunumu ve tüketiminin 'güzel sanat aktivitesi' kategorisine girdiğini, çünkü çoğu toplumun yemek hazırlama yöntemlerini sadece faydacı amaçlarla değil, aynı zamanda statü, ritüel ve estetik amaçlarla da geliştirdiğini belirtmektedir. Bu yaklaşım, gastronominin toplumsal ve kültürel boyutlarını vurgulayarak, yemeğin sadece fizyolojik bir ihtiyacı karşılamaktan öte kültürel kimliğin ifadesi ve estetik deneyimin bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır.

2.3.1 Estetik deneyim olarak yemek

John Dewey'nin “Art as Experience” (1934) kitabı, gastronomi ve sanat ilişkisini anlamak için önemli bir teorik çerçeve sunmaktadır. Lee (2022), Dewey'in yaklaşımından yola çıkarak, estetiğin sadece bir tepki veya yanıt gibi gerçekleşmediğini, insan bilincinden ayrı bir alanda var olmadığını, aksine tüm insan deneyimlerinin ortak alanında yer aldığını vurgulamaktadır. Bu perspektif, gastronomik deneyimin de estetik bir deneyim olabileceğini teorik olarak temellendirmektedir.

Dewey'nin “estetik”, “deneyim” ve “algı” terimlerinin tanımlarının yakından incelenmesiyle, gastronominin yapan ve algılayan arasındaki paylaşılan ilişki yoluyla görsel sanatla bağlanabileceği ortaya çıkmıştır (Rubin, 2010). Bu bağlantı, şef ile yemek

yiyecek arasındaki etkileşimin, sanatçı ile izleyici arasındaki ilişkiye benzer şekilde kurulduğunu göstermektedir. Her iki durumda da yaratıcı bir süreç, duyuşsal bir deneyim ve anlamlandırma süreci söz konusudur.

Mutfak dünyasında şefler, tüketicilerin yemekle ilk etkileşimleri için tabaktaki bileşenlerin sanatsal bir şekilde düzenlenmesi olan görsel estetiği tabak sanatı olarak adlandırır (Schifferstein vd., 2020). Bu tabak sanatı, sadece görsel bir tatmin sağlamakla kalmaz, aynı zamanda yemeğin tadını ve genel deneyimi de etkiler. Görsel sunum, beklentiyi şekillendirir ve tat algısını güçlendirir.

Yemek kültürünün artistik ve fonksiyonel sofraseraamikleri ile etkileşimi de estetik deneyimin önemli bir boyutunu oluşturmaktadır (Sevim, 2017). Heather Mae Erickson, Defne Samman, S. Sibel Sevim gibi sanatçıların özgün seramik tabak tasarımları, yemeğin sunulduğu platformun da sanatsal ifadenin bir parçası olduğunu göstermektedir.

2.3.2 Gastronomide estetik ve görsel sunum

Yemek, yalnızca fiziksel bir ihtiyaç değil; aynı zamanda kültürel, sosyal ve estetik bir deneyimdir. Özellikle görsel sunumun ön plana çıktığı çağdaş gastronomi anlayışı, “yemek yeme” eylemini çok duyulu bir estetik deneyime dönüştürmektedir. Yemeğin sunumu, bireylerin algısal ve duygusal tepkilerini etkileyen güçlü bir faktördür ve estetik değer taşıyan tabaklar, yalnızca beğeni değil aynı zamanda anlam üretir. Bu nedenle gastronomi eğitimi bağlamında sunum tasarımı, estetik duyarlılık kadar kültürel farkındalık da gerektirir.

Estetik, klasik anlamıyla güzelliğin ve duyuşsal deneyimin felsefi incelemesidir. Ancak çağdaş gastronomide estetik, yalnızca bir nesnenin güzelliğini değil, aynı zamanda “tat alma öncesi görsel beklentiyi” de kapsamaktadır (Spence, 2017). Bu beklenti, bireyin yemeği algılayışını ve hatta tadım deneyimini doğrudan etkileyebilir. Yapılan araştırmalar, yemeğin tabakta nasıl düzenlendiğinin, lezzet algısı üzerinde belirgin etkiler yarattığını göstermektedir (Zellner vd., 2010).

Charles Spence (2015), görsel sunumun tat algısıyla olan ilişkisini çok duyulu bütünlük kuramı çerçevesinde açıklamıştır. Ona göre renk, doku, biçim ve simetri gibi görsel bileşenler yalnızca göze hitap etmekle kalmaz; aynı zamanda tat, koku ve dokunma

duyularını da şekillendirir. Bu bağlamda tabak sunumu, yalnızca bir servis biçimi değil; çok boyutlu bir tasarım problemidir. Spence ve Piqueras-Fiszman (2014) "The Perfect Meal" adlı eserlerinde, nörogastronomi ve deneysel psikoloji bulgularını kullanarak, yemek deneyiminin çok boyutlu doğasını ortaya koymaktadır. Yazarlar, görsel sunumun yalnızca estetik bir unsur olmadığını, aynı zamanda tat algısını doğrudan etkilediğini bilimsel verilerle desteklemektedir.

2.3.3 Gastronomi ve sanatsal ifade

Gastronomi ve sanat arasındaki ilişki, çağdaş mutfak kültürünün en önemli dinamiklerinden birini oluşturmaktadır. Michel ve diğerleri (2014) görsel faktörlerin, özellikle tabaktaki renk ve dengenin, yemeği tüketen kişinin algı ve tepkilerini etkileyebileceğini ortaya koymuştur. Bu bağlamda gastronomi, sadece tat ve lezzet odaklı bir deneyim olmaktan çıkarak, görsel sanatlarla iç içe geçen disiplinlerarası bir alan haline gelmiştir.

Şeflerin gıda bilimi ilkelerine olan ilgisi, moleküler gastronominin doğuşuyla sonuçlanan yaratıcı bir mutfak rönesansını tetiklemiştir (Schifferstein vd., 2020). Ferran Adrià, Heston Blumenthal ve René Redzepi gibi dünyaca ünlü şefler, tariflerini ve yemek deneyimlerini geliştirmek ve optimize etmek için deney yaptıkları kendi mutfak laboratuvarlarını kurmuşlardır. Bu şefler, mutfağı bir laboratuvar, yemek hazırlama sürecini ise bilimsel ve sanatsal bir araştırma süreci olarak görmektedirler.

Barham ve diğerleri (2010) moleküler gastronominin, mutfak sanatları ile bilimin kesişim noktasında yeni bir alan yarattığını belirtmektedir. Bu yaklaşım, geleneksel mutfak tekniklerini bilimsel prensiplerle birleştirerek, yeni sunum teknikleri ve tat kombinasyonları yaratmaktadır. Moleküler gastronomi teknikleri, sferifikasyon ve köpükler gibi yöntemlerle tabağa ilginç dokular ve şekiller katmaktadır (Ducasse, 2024).

This (2006)'de moleküler gastronominin, mutfak sanatlarına bilimsel bir yaklaşım getirdiğini ve bu sayede yeni tekniklerin ve sunumların geliştirildiğini belirtmektedir. Moleküler gastronomi, fizik ve kimya prensiplerini kullanarak yiyeceklerin doku, tat ve görünümünde yenilikler yaratmayı amaçlar.

Sanat ve yemeğin füzyonu, son yıllarda popülerlik kazanan benzersiz ve heyecan verici bir konsepttir. Bu trend, sadece lezzetli değil aynı zamanda görsel olarak da çarpıcı bir yemek deneyimi yaratmak için mutfak sanatlarının sanatsal sunumla birleştirilmesini içerir (Primestic Blog, 2023). Şefler ve sanatçılar, yemeklerin sadece estetik açıdan hoş görünmesini sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda yemeğe sanat unsurlarını da dahil etmek için iş birliği yapmaktadırlar.

Disiplinlerarası geçişin en belirgin örneklerinden biri, sanatçıların ve şeflerin ortak çalışmalarında görülmektedir. Bu tür iş birlikleri, mutfakın sadece bir pişirme alanı değil, aynı zamanda bir sanat atölyesi olduğunu göstermektedir.

Seramik sanatçıları ve şeflerin çalışmalarına örnekler, bu iş birliklerinin somut çıktılarını göstermektedir. Erin Hupp'ın Val Cantu için tasarladığı beyaz ay tatlı tabaklarından oluşan set, ayın evrelerini keşfeden bir koleksiyonun parçasıdır. Bu tasarım, hem şefin yaratıcı vizyonunu yansıtmakta hem de yemeğin sunumunu tamamlamaktadır.

Mechelle Bounpraseuth gibi seramik sanatçıları ise gerçek boyutlarında 3D kil heykeller yaratarak yemek sunumuna farklı bir boyut kazandırmaktadır. Bu sanatçılar, yemek, çeşni şişeleri ve günlük nesnelerin seramik versiyonlarını yaratarak, gastronominin sanatla olan ilişkisini sorgulamaktadır (The Art Teacher, 2024).

İki Michelin yıldızlı tek Türk şef olan Fatih Tutak da kullandıkları tabakların onların tuvaleri gibi olduğunu ve bu tuvaler sayesinde yemeklerini misafirlerine sunduklarını belirtmektedir. Bu bağlamda geniş bir seramik koleksiyonları olduğunu ve Türk seramik tasarımcılarıyla bu koleksiyonu hazırladıklarını belirtmektedir (Tutak, 2025).

Sonuç olarak, gastronomi pratiğinde sanat ve tasarım iş birlikleri, yemek deneyimini sanattan ilham alan süreçlere dönüştürmektedir. Bu iş birlikleri hem şeflerin hem de sanatçıların yaratıcı sınırlarını genişletmekte ve yeni ifade biçimleri yaratmaktadır. Disiplinlerarası bu yaklaşım, gastronominin sadece bir beslenme eylemi değil, aynı zamanda kültürel, sanatsal ve deneyimsel bir pratik olduğunu vurgulamaktadır.

2.3.4 Yemek sunumunun tasarım boyutu

Gastronomi alanında görsellik ve sunum estetiği, çağdaş mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Dengeye dayalı sunumların, dengesiz sunumlara göre açık bir

şekilde tercih edildiği ve görsel sanatlarda kullanılan tasarım unsurlarının tabak sunumuna uygulandığında müşterilerin daha olumlu tepkiler verdiğini ortaya koyan araştırmalar bulunmaktadır (Michel vd., 2016). Örneğin; tasarım ilke ve öğeleri kullanılarak hazırlanan bir tabağa ilişkin yapılan araştırmada bir salata üç farklı şekilde sunulmuştur. Birincisinde basit bir şekilde salatanın malzemeleri tabağa dizilmiştir. İkincisinde salatanın malzemeleri beraberce karışık bir şekilde sunulmuştur. Üçüncü tabakta ise sanatçı Kandinsky'nin bir tablosundan yola çıkarak salata düzenlenmiştir. Sanat eserinden ilham alan sunum, diğer sunumlardan daha çok beğenilmiştir. Araştırmanın katılımcılarının Kandinsky'den ilham alan sunum için daha fazla ücret ödemeye hazır oldukları görülmüştür. (Michel vd., 2014).

Görsel 2.10

Salatanın Farklı Sunumları



Kaynak: <https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/2044-7248-3-7>

Nörogastronomi ve deneysel psikoloji bulgularını kullanarak, yemek deneyiminin çok boyutlu doğasının ortaya konduğu araştırmada görsel sunumun yalnızca estetik bir unsur olmadığı, aynı zamanda tat algısını doğrudan etkilediği bilimsel verilerle bulgulanmıştır (Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014).

2.3.4.1 Tabak sunumunda tasarım ilke ve öğelerinin kullanımı

Temel tasarım, sanatsal ve tasarımsal çalışmaların temelini oluşturan ilke ve öğelerin sistematik bir şekilde ele alındığı disiplindir. Temel tasarım öğeleri nokta, çizgi, biçim, doku, renk, değer ve mekân şeklinde sıralanmaktadır. Temel tasarım ilkeleri ise denge,

vurgu, ritim, birlik, hareket, oran-orantı ve kontrast şeklinde sıralanmaktadır (Ocvirk vd., 2015).

Tabak tasarımında temel sanat ilkelerinin uygulanmasının, yemeğin görsel etkisini ve algılanan lezzet deneyimini önemli ölçüde artırdığı bilinmektedir (Uçuk, 2017). Tabak tasarımında kullanılan temel ilkeler şunlardır:

- **Nokta:** Tabak tasarımında vurgu yaratmak veya örüntü, birlik ve ritim oluşturmak için kullanılabilir. Tabaktaki hareket hissine de katkıda bulunabilir.
- **Çizgi, biçim ve form:** Yemek elementlerinin düzenlenmesinde kullanılan temel yapı taşlarındandır. Çizgi sunumda yön ve hareket hissini veren öğedir ve gözün tabak üzerinde dolaşmasını sağlar. Eren (2019) tabak tasarımında geometrik formların ve organik şekillerin dengeli kullanımının, görsel harmoni yarattığını ifade etmektedir. Modern tabak sunumlarında, yiyeceklerin kesim şekilleri ve yerleştirilme açıları da tasarımın önemli unsurları haline gelmiştir.
- **Renk, kontrast ve değer:** Görsel çekiciliği artıran unsurlardır. Renk duygusal etki yaratan, iştah açıcı veya kapatıcı olabilen güçlü bir öğedir. Kontrast renk veya diğer unsurların zıtlıklarıyla görsel sunumun oluşturulmasında etkilidir. Küpeli (2020) renk teorisinin tabak tasarımındaki önemini vurgulayarak, tamamlayıcı, analog ve monokromatik renk şemalarının kullanımının görsel çekiciliği artırdığını belirtmektedir. Sıcak renkler (kırmızı, turuncu, sarı) iştah açıcı etkiye sahipken, soğuk renkler (mavi, yeşil) daha sakinleştirici bir etki yaratmaktadır. École Ducasse (2024) mutfak sanatlarında renk kullanımının önemini vurgulayarak, farklı renk tonlarının kullanımının bir tabağı görsel olarak daha çekici hale getirebileceğini ve uyumlu ve dengeli bir tabak oluşturmaya yardımcı olabileceğini belirtmektedir. Şefler, belirli malzemelerin öne çıkması için zıt renkleri kullanmayı veya birlikte iyi çalışan tamamlayıcı renkleri kullanmayı tercih edebilmektedirler.
- **Doku:** Tabak sunumlarında doku çeşitliliği önemlidir. Çıtır, yumuşak, kremsi, lifli gibi farklı dokuların bir arada kullanılmasının hem görsel hem de tatsal deneyimi zenginleştirmektedir (Çiftçi, 2019).

- Mekan (negatif alan): Tabaktaki boş alanların bilinçli kullanımı kompozisyonda denge sağlar. Michel (2018) tabaktaki boş alanların (negatif alan) tasarımın ayrılmaz bir parçası olduğunu vurgulamaktadır. Minimalist sunum yaklaşımında, negatif alan kullanımı yemeğin ana unsurlarını öne çıkarır ve gözde dinlendirici bir etki yaratır.
- Denge: Sunumda kullanılan unsurların görsel olarak dağılımını sağlar.

2.3.4.2 Yemek sunumunda tabak seçimi

Yemek sunumu hazırlamanın önemli adımlarından biri de tabak seçimidir. Tabak, gastronomide sadece bir servis aracı değil, aynı zamanda yemek deneyiminin ayrılmaz bir parçası ve tasarım nesnesidir. Örneğin; Flavour Journal'daki yemekte algılanan lezzet, kalite, beğeni ve tat yoğunluğunun tabak rengi ve tasarımıyla ilişkisinin incelendiği araştırmada, beyaz tabaklarda servis edilen yemeklerin tatlı algısını güçlendirme eğiliminde olduğu, siyah tabakların ise daha çok umami (tatlı, ekşi, acı, tuzlu ve umami beş temel tat duyusunu oluşturur) tatlarını öne çıkardığı görülmüştür. Kırmızı tabaklarda yapılan servisin ise tüketilen yiyecek miktarını azalttığı tespit edilmiştir (Spence vd., 2014). Yemek sunumunun sanatsal ve bilimsel boyutlarının ele alındığı başka bir çalışmada ise renk, şekil ve dokuyu göz önünde bulundurarak ustalıkla hazırlanan sunumlarda, tabakların yemek deneyimini zenginleştiren görsel şaheserlere dönüştüğü vurgulanmaktadır (Dihdashti, 2024).

Görsel sunumun tat algısı üzerindeki etkisi bilimsel verilerle ortaya konarak yuvarlak tabakların tatlılığı artırdığı, köşeli tabakların acı algısını güçlendirdiği, beyaz tabakların yoğunluk hissini artırdığı ve renkli tabakların tat beklentilerini değiştirdiği ifade edilmiştir. (Spence, 2017)

Estetik deneyim ve görsel sunum arasındaki ilişki, yemek deneyiminin çok boyutlu doğasını ortaya koymaktadır. Karmaşık yemek sunumlarının ve tabak tasarımının, yiyenlerin davranışları ve deneyimleri üzerindeki etkisini inceleyen bir başka araştırma ise tabak renginin ve şeklinin yemeği yiyen kişinin davranışlarını değiştirdiğini göstermiştir (Spence vd., 2014).

Sonuç olarak gastronomi öğrencilerinin görsel tasarım ilkeleri hakkında temel farkındalık geliştirmesi; yaratıcı sunumlar oluşturma sürecinde sanatsal kararlar verebilmesi

açısından önemlidir. Bu durum sanat eğitiminin temel ilkelerinin gastronomi eğitimiyle buluştuğu bir kesişim noktası yaratmaktadır.

2.4 İlgili Araştırmalar

Özdamar, (2024) tarafından yazılmış olan “Tabaktaki Sanat: Tabak Sunumlarına İlişkin Mutfak Şeflerinin Görüşlerini Belirlemeye Yönelik Bir Çalışma” adlı yüksek lisans tezinde mutfak şeflerinin tabak sunumlarına ilişkin perspektiflerini tespit etme ve değerlendirmeyi amaçlamıştır. Bununla birlikte bu çalışmada, mutfak şeflerinin görüş ve tecrübelerinden faydalanarak; tabak sunumlarında esas kritik olan unsurun ne olduğu, tabak sunumlarını meydana getiren parametrelerin tat algısını nasıl yönlendirdiği ve mutfak şeflerinin tabak sunumlarını tasarlarken lezzetin yanı sıra görsel uyum ve denge gibi unsullara ne derece önem atfettiği gibi sorulara da yanıt aranmaktadır. Bu kapsamda araştırma, derinlemesine bilgi elde etmeye yoğunlaştığından, fenomenolojik araştırma modeli kullanılarak yürütülen nitel bir çalışma olarak düzenlenmiştir. Araştırmanın katılımcılarını tespit etmek için amaçlı örnekleme yöntemlerinden kriter örnekleme tekniği uygulanmıştır. Katılımcıların perspektiflerini belirlemek için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak toplam 27 mutfak şefi ile detaylı görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, katılımcıların izni alındıktan sonra video kaydına alınmış ve sonrasında araştırmacı tarafından yazıya aktarılmıştır. Toplanan veriler MAXQDA 2020 programı ile incelenmiştir. Araştırmanın incelemeleri sonucunda; tabak, servis edilen unsur ve şef olmak üzere 3 farklı tema belirlenmiştir. Tabak, hijyenik koşulları sağladığı durumda yüzeyinde sunum yapılan herhangi bir nesnedir. Servis edilen unsur, sunumu oluşturan bileşenlerin tamamıdır. Şef ise sunumu gerçekleştiren kişidir. Yapılan incelemeler doğrultusunda bu üç temanın tabak sunumunu meydana getiren temel bileşenler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Üç temel bileşenden herhangi biri eksik olduğu durumda sunumun gerçekleştirilemeyeceği sonucuna da varılmıştır. Ayrıca mutfak şeflerinin görüşleri doğrultusunda tabak sunumlarında asıl yoğunlaşılması gereken noktanın sunum değil de lezzet olduğu sonucuna da ulaşılmıştır. Elde edilen sonuçlardan hareketle sektöre ve akademik çevreye yönelik önerilerde bulunulmuştur.

Tanko, (2024) “Gastronomi tarihi ve kültürü açısından besin sunum tekniklerinin değerlendirilmesi” adlı yüksek lisans tezinde besin sunum tekniklerinin gastronomi

tarihindeki konumunu incelemeyi, sunum tekniklerinin algılanmasında duyuşal faktörlerin rolünü belirlemek ve sunum uygulamalarında besin düzenleme ile tabak tasarımının etkisini araştırmayı amaçlamaktadır. Bu hedefler çerçevesinde gerçekleştirilen araştırma bulgularına göre, geleneksel mutfak anlayışının egemen olduğu dönemlerde besinlerin ağırlıklı olarak açlığı giderme aracı olarak algılanması nedeniyle sunum tekniklerinin yalın bir karakter taşıdığı ve özgün bir kimlik geliştiremediğı saptanmıştır. Zamanla gelişen yaşam koşulları ve gıda ürünlerine erişimin kolaylaşması gibi faktörlerin etkisiyle, sunum tekniklerinde yalınlığın yerini estetik yaklaşımlara bırakmasının ve besinlerin estetik bir yapıda sunulmasını öngören modern mutfak anlayışının gelişmesinin desteklendiğı açıklanmaktadır. Sunulan yiyeceklerin doku, tat, ses, koku ve renk özelliklerindeki farklılıkların tüketim eğilimleri açısından insanlarda değişik algılar yaratması nedeniyle, duyuların besin sunumunun uygun şekilde değerlendirilmesinde belirleyici rol oynadığı sonucuna ulaşılmıştır. Besinlerin kıvam ve biçim özellikleri, hazırlık teknikleri, ele alındıkları dönemin sunum ve beslenme yaklaşımları, düzenlemenin yapılacağı tabakların renk ve biçimleri gibi unsurlar besinlerin tabak içerisinde farklı kompozisyonlarda bir araya getirilmesini zorunlu kıldığından, besin düzenleme tekniklerinin çeşitlilik kazandığı tespit edilmiştir. Sunumda kullanılan farklı tasarım yaklaşımlarının yiyeceklerin hem kendi aralarında hem de tabak ile uyum sağlayarak görsel bir kompozisyon meydana getirmesi nedeniyle, besin sunum tekniklerinin başarıya ulaşmasında uygulanan tabak tasarım öğeleri ve ilkelerinin etkili olduğu analiz edilerek ortaya koyulmuştur.

Bingöl ve Özkaya, (2020) tarafından yazılmış olan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Temel Sanat Eğitimi Uygulamaları” adlı makalede Turizm Fakültelerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde birinci veya ikinci sınıfta öğrenim gören öğrencilerin alanlarına ilişkin kazanımlarını, temel sanat eğitimi dersi süreci boyunca başarılı tabak tasarımları ile sonuçlandırabilmelerine imkân sağlamaktır. Bu çerçevede araştırmada, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde 2019-2020 Güz Dönemi 2. Sınıf 1. Dönem "Temel Sanat Eğitimi ve Estetik" dersi çerçevesinde yapılan tabak tasarımı uygulamaları, öğrencilerin tasarımlarına ilişkin değerlendirmeleriyle desteklenerek aktarılmıştır. Araştırmanın, bu alanda gerçekleştirilecek benzer çalışmalara örnek bir kaynak teşkil edeceği

öngörülmektedir. Sonuç itibariyle, temel tasarım öğeleri ve prensipleri doğrultusunda yapılan bir tabak tasarımı, şefin bireysel tercihlerine göre farklılık gösterebileceği gibi, bu bilgilerin değişik kullanım alternatifleriyle sonsuz sayıda tasarım ifadesine erişilebilir. Tabak tasarımlarının farklı ve özgün anlatımları, yaratıcılığa, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki uygulama/teorik bilgi birikimine ve aynı zamanda yeterli miktarda başarılı tabak sunumlarını gözlemlemiş olmaya dayalı bir süreçtir.

Ekincek, (2020) tarafından yazılmış olan “Yenebilir Sanat: Gastronomide Yemeğin Sanatsal Boyutunun İncelenmesi” adlı doktora tezinde mutfak sanatçıların yaratıcılık özellikleri, yaratıcılık aşamasında onları etkileyen faktörler ve ürünlerinin sanatsal ve tasarım niteliklerini belirlemeyi amaçlamıştır. Araştırmada temel yorumlayıcı nitel araştırma modelinden faydalanılmıştır. Araştırmanın verileri görsel ve işitsel materyal olan belgesellerden, odak grup mülakatlarından ve gözlemlerden toplanmıştır. Bu doğrultuda 34 belgesel değerlendirilmiştir. Yaratıcı mutfak ürünlerinin değerlendirildiği odak grup mülakatı; güzel sanatlar, sanat eğitimi ve gastronomi ile mutfak sanatları alanında uzman yedi katılımcı ile yapılmıştır. Araştırma dahilinde 20 şef gözlemlenmiştir. Toplanan veriler yaratıcılığın bileşenleri temel alınarak, tümevarımsal analiz yaklaşımıyla değerlendirilmiştir. Toplanan verilerin değerlendirmesi sonucunda “Yaratıcı birey nitelikleri”, “Yaratıcılık sürecini destekleyen faktörler” ve “Ürünlerin sanatsal ve tasarım nitelikleri” olmak üzere üç ana temaya erişilmiştir. Araştırma sonucunda, mutfak sanatçıların kişisel niteliklerinin yaratıcı birey özellikleri ile paralellik gösterdiği tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra yaratıcılık süreçlerinde onları etkileyen çok sayıda içsel ve dışsal faktörün bulunduğu ortaya konmuştur. Mutfak sanatçıların yaratıcı mutfak ürünlerinin biçimsel, anlamsal, duyuşsal, malzeme ve teknik boyutlarının bulunduğu belirlenmiştir. Sonuç itibariyle yaratıcı mutfak ürünlerinin sanat eserleriyle paralellik gösteren çok sayıda özelliğinin bulunduğu saptanmıştır.

Çağlayan, (2019) tarafından yazılmış olan “Temel Sanat Eğitimi Dersinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimindeki Yeri ve Önemi” adlı makalede genel ve özel anlamları ile ele alınan ve birçok alanla bağlantısı olduğu ifade edilen sanatın, gastronomi ve mutfak sanatları ile olan etkileşimlerinden de bahsedilmektedir. Betimsel araştırma yaklaşımının kullanıldığı çalışma; sanatın genel anlamı kapsamında yer alan gastronomi ile temel sanat

eğitiminin bağlantısını incelemeyi hedefleyen kuramsal bir araştırmadır. Bu kapsamda, sanat, sanat eğitimi, gastronomi ve mutfak sanatlarına dair temel kavramların bağlantıları değerlendirilmiştir. Araştırma çerçevesinde hem teorik hem de uygulamaya yönelik incelenen kaynaklara göre; gastronomi ve mutfak sanatlarının temel sanat eğitimi ile sıkı bir bağlantısı bulunduğu ve gastronomi ile mutfak sanatları alanında yetiştirilen bireylerin gereksinim duyacağı bilgiler içerisinde sanat ve tasarım bilgisinin de bulunduğu tespit edilmiştir. Bu durumun, ilerleyen yıllarda sektörde ihtiyaç duyulacak kalifiye iş gücünün yetiştirilme sürecini önemli hale getireceği ifade edilmiştir. Araştırma sonuçları, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim görecekt kişilerin gereksinim duyacağı bilgi birikimi içerisinde sanat ve tasarım bilgisinin kritik bir konumda olduğunu ortaya koymaktadır.

Çiftçi, (2019) tarafından yazılmış olan “Gastronomi Sanatında Tabak Dizaynına Etki Eden Faktörlerin Araştırılması: İstanbul Örneği” adlı yüksek lisans tezinde gastronomi alanında tabak sunumu konusunda şeflerin yaratıcılık kaynaklarını, tabak tasarımının temel prensiplerine ilişkin kurallarını ve şeflerin sanatsal perspektifleri doğrultusunda çeşitli sanat prensiplerini mesleki uygulamalarına aktarım biçimlerini ortaya koymaktır. Araştırma kapsamında İstanbul'da faaliyet gösteren 16 tanınmış ve öne çıkan şef ile yarı-yapılandırılmış mülakat tekniği uygulanmıştır. Çalışma üç ana kısmı içermektedir. Birinci kısımda gastronomi terimi, mutfak eğilimleri ve gastronominin çeşitli disiplinlerle etkileşimi konularında kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. İkinci kısımda gastronomi-sanat bağlantısı değerlendirilerek tabak tasarımında tasarım prensipleri ve bileşenlerinin rolü vurgulanmıştır. Üçüncü kısımda toplanan bilgiler yazılı formata dönüştürülmüş, oluşturulan faktör grubu literatürdeki mevcut faktörlerle karşılaştırılmış ve veriler kodlama sürecinden geçirilmiştir. Verilerin geçerliliğini artırmak ve sonuçların daha net kavranmasını desteklemek maksadıyla orijinal mülakat dokümanlarından alınan doğrudan örnekler de değerlendirilmiştir. Veri analizleri NVivo 12 Pro yazılımı aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulguları doğrultusunda gastronomi sanatında tabak tasarımına ilişkin dört temel kategori belirlenmiştir; tasarım prensipleri, hedeflenen kitlem şefin kişiliği ve gıdanın nitelikleri. Bu kategoriler teorik perspektiften incelenmiş ve elde edilen alt kategorilerle birlikte detaylı biçimde ele alınmıştır. Tabak tasarımında katılımcıların bilgi birikimi ve deneyimleri göz önünde bulundurularak tabak

düzenlemeleriyle ilgili temel prensip ve kurallara dair olgular tespit edilmiştir. Araştırmadan elde edilen sonuçlar doğrultusunda teorik ve uygulamalı çeşitli öneriler geliştirilmiştir.

Uçuk, (2017) tarafından yazılmış olan “Gastronomide Tabak Tasarımı Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları” adlı yüksek lisans tezi dört bölümden meydana gelmektedir. Birinci bölümde araştırmanın konusu, hedefleri, problem durumu, metodoloji ve sınırlılık kısımları yer alırken, ikinci bölümde gıdanın tarihsel gelişimi, gastronomi kavramı ve gastronominin çeşitli disiplinlerle olan etkileşimi ele alınmıştır. Üçüncü bölümde sanat kavramı, gastronomi-sanat bağlantısı ve yiyecek sunumunun önemi üzerinde durulmuştur. Araştırmanın dördüncü bölümünde ise tabak tasarım prensipleri ve uygulanabilirlik durumu değerlendirilmiştir.

Arslan, (2015) tarafından yazılan yüksek lisans tezinde gastronominin sanatsal niteliğini incelemek amacıyla, sanatın tanım ve özelliklerinden hareketle gastronominin sanatsal boyutunu, sanat alanındaki ifade biçimlerini, bağlantılı olduğu sanat dallarını ve görsel sanatlarla kurduğu ilişkileri araştırmaktadır. Ayrıca bu ilişkiyi örnekleyen Türk ve dünya mutfağından somut uygulamaların tespit edilmesi hedeflenmektedir. Üç ana bölümden oluşan araştırmanın ilk bölümünde gastronominin kavramsal çerçevesi, karakteristik özellikleri ve tarihsel gelişimi ele alınmıştır. İkinci bölümde sanatın kavramsal tanımı, türleri, ayırt edici özellikleri ve gastronominin bir sanat formu olarak değerlendirilmesi incelenmiştir. Son bölümde ise “örneklerle gastronomi ve görsel sanatlar ilişkisi” başlığı altında, görsel sanat dallarından resim, heykel ve mimari sanatları ile gastronomi arasındaki bağlantılar kurulduktan sonra, bu konuya ilişkin Türk ve dünya mutfaklarından seçilen örneklerle yer verilmiştir.

Michel vd, (2014) makalelerinde mutfak malzemelerinin sanatsal ilhamla bir tabakta düzenlenmesinin, yemek tüketen kişinin beklentilerini ve dolayısıyla gastronomik deneyimini etkileyip etkilemeyeceğini araştırmışlardır. Bir salata tabağı üç farklı sunum tarzıyla hazırlanmıştır: İlk tabakta salata bileşenlerinin tümü bir arada sunulmuş, ikinci tabak Kandinsky'nin eserlerinden birine benzer görünümde tasarlanmış, üçüncü tabak ise düzenli ancak sanatsal olmayan bir biçimde servis edilmiştir. Katılımcılar, beklentilerini ve gerçek duyuşsal algılarını ölçen iki farklı ankete katılım göstermişlerdir. Tüketim

öncesinde, sanattan esinlenmiş sunuma yönelik değerlendirmeler bu tabağın daha sanatsal, daha karmaşık ve diğer sunumlara kıyasla daha beğenilir olduğunu ortaya koymuştur. Tüketim sonrasında elde edilen bulgular sanatsal ilhamlı sunumun lezzet açısından da daha tatmin edici bulunduğunu göstermiştir. Bu sonuçlar, yemeğin estetik bir yaklaşımla sunulmasının gastronomik deneyimi zenginleştireceğini kanıtlamıştır. Özellikle sanatsal etkilerin kullanımının tüketicinin lezzet algısını artırabileceği ortaya çıkmıştır.

Salcı, (2023) yüksek lisans tez çalışmasında öznel deneyimlerin alternatif tasarım süreçlerinde oluşturduğu duyuşsal, duygusal ve düşünşel perspektiflerin tasarım çalışmalarında nasıl bir ifade biçimi bulacağını keşfetmeyi amaçlamaktadır. Bu arayış sürecinde popüler olanın dışına çıkarak, fotoğraf çekme eylemine mesafeli bir yaklaşımla öznel bir anlatım dili yakalamayı amaçlamıştır. Araştırma, yaşıyan sorgulama anlayışıyla anlamlandırılarak sanat temelli araştırma metodolojisi olan a/r/tografi ile yürütölmüştür. Araştırmacının aynı zamanda katılımcı olması nedeniyle süreçşel deneyimler, sanatçı/araştırmacı/öğrenen ve öğreten kimlikleri çerçevesinde otobiyografik ve oto-etnografik bir sorgulama yaklaşımıyla anlamlandırılmıştır. Araştırma verileri araştırmacı günlüğü, sanat ve tasarım uygulamaları ile yazılı ve görsel materyallerden oluşın dokümantasyondan elde edilmiştir. Verilerin rizomatik analizi neticesinde "öznel sorgulamalar", "karşıtlıklar", "öznel sorgulamalarda estetik kurcalamalar" ve "sorgulama, karşıtlık ve estetik havuzundaki öğrenme akışı" şeklinde anlamlandırmalar ortaya çıkmıştır.

Özcan, (2019) yüksek lisans tez çalışmasında "erteleme" kavramı, öznel sanatsal sorgulama çerçevesinde a/r/tografik metodoloji kullanılarak ele alınmıştır. Yaşının genelinde karşılaştığımız bir davranış sorunu olan erteleme olgusu, önce genel hatlarıyla incelenmiş, ardından kişisel bir sorgulama sürecinden geçirilmiştir. Bu kavram, sanat eğitimi bağlamındaki bireysel sorgulamalar aracılığıyla tasarım sürecine entegre edilmiştir. Sanatsal süreçte otobiyografik sorgulama, anlatı oluşturma ve görselleştirme yöntemlerine yer verilmiştir. Hem anlatı hem de görsel ifadede metaforik yaklaşım benimsenmiş, a/r/tografi metodunun sanat temelli araştırmalara sunduğu zengin imkanlardan yararlanılmıştır. Metaforik kullanım sonucunda "perdeleme" ve "içimdeki zaman" kavramları geliştirilmiştir. Araştırmanın bulguları, çalışmanın amacı ve

metoduyla uyumlu biçimde sanatçı kimliği, araştırmacı kimliği ve öğretmen/öğrenen kimliği kategorileri altında sunulmuştur. Araştırmanın, araştırmacıya bu üç farklı kimlik açısından sağladığı katkılar yansımalar kısmında detaylandırılarak sonuçlara ulaşılmıştır. Hem katılımcı hem de araştırmacı rolünü üstlenme deneyiminin paylaşıldığı bu çalışmada, üç kimliğin birbirini besleyen iç içe geçmiş yapısı öne çıkmıştır. Bu durum, araştırma yapma sürecinin tasarımıyla, tasarlama sürecinin araştırmayla ve tüm bu sanatsal sorgulama çabasının sanat eğitimi kapsamında öğretici bir deneyim olduğu sonucuna varılmasını mümkün kılmıştır.

Coşkun, (2017) tarafından gerçekleştirilen “Görsel Sanatlar Eğitiminde Öznel Tarih Projesi” atölye çalışmasında, öğrenciler kendi yaşam hikayelerini belgesel formunda sunma deneyimi yaşamışlardır. Bu uygulamaya dahil olan altı Resim Anasanat Atölye öğrencisi, yakın çevrelerinden başlayarak daha geniş alanlara, günümüzden geçmişe doğru sistematik araştırmalar yürütmüşlerdir. Proje, beş temel aşamada planlanmıştır: “Buluntu Nesne”, “Öznel Tarih Şeridi Tasarımı”, “Öznel Tarih Projesi Araştırmaları”, “Öznel Tarih Projesi Sunumları” ve “Öznel Tarihin Görselleştirilmesi”. İlk aşama olan "buluntu nesne" etkinliğinde öğrenciler, yaşam alanlarında zaman içinde unutulmuş bir nesneyi atölyeye getirmişler, bu nesnenin kimlik bilgilerini çıkararak etrafında hikaye oluşturmuş ve bu hikayeyi görsel eskizlerle desteklemişlerdir. İkinci aşamada öğrenciler, doğumlarından o ana kadar olan yaşamlarını temsil eden çeşitli materyalleri (nesneler, belgeler, fotoğraflar, mektuplar, kartpostallar, biletler vb.) toplamış, anılarını resim ya da yazı yoluyla ifade etmişlerdir. Aynı süreçte ulusal ve küresel tarihsel olayları araştırarak kendi bakış açılarına uygun seçimler yaparak "öznel tarih şeridi" oluşturmuşlardır. Bu çalışmalardan karma bir sergi düzenlenmiştir. “Tarih Şeridi”nde yer alan ve kendilerini derinden etkileyen konular üzerinde yoğunlaşan öğrenciler, "öznel tarih projesi" aşamasında çalışmalarını derinleştirmişlerdir. Seçtikleri konuları, tercih nedenlerini, araştırma kaynaklarını ve kullandıkları malzeme-teknik bilgilerini sözlü sunumlarla paylaşmışlardır. Süreç sonunda bireysel ve karma sergiler için hazırlık çalışmaları yapmışlardır. Bu araştırmanın temel amacı, öğrencilerin yaşam deneyimlerini sanatsal süreçlere aktarma biçimlerini incelemektir. Elde edilen bulgular, öğrencilerin görsel kültür öğelerini kullandıklarını, kültürel değerlerden beslenme yoluna gittiklerini, disiplinlerarası yaklaşımları ve çağdaş sanat metodlarını benimsediklerini göstermiştir.

Bu “öğrenci odaklı” yaklaşımın katılımcılar üzerinde yapıcı etkiler yarattığı tespit edilmiştir. Atölye uygulamalarında a/r/tografi yönteminin kullanılmasının, öğrencilerin araştırma yoluyla öğrenme, içselleştirerek yorumlama ve tasarıma dönüştürme becerilerini geliştirdiği gözlemlenmiştir.



3 YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın modeli, araştırma süreci, araştırmanın ortamı, araştırmanın katılımcıları, verilerin toplanması, analizi ve yorumlanmasına ilişkin bilgiler yer almaktadır.

3.1 Araştırma Modeli

Bu araştırmada sanat temelli bir araştırma deseni olarak A/r/tografi yöntemi kullanılmıştır. Artist (sanatçı), Researcher (araştırmacı), Teacher (öğretmen) kelimelerinin baş harflerinden oluşan ve bu kimliklerin birleşerek araştırmanın sanatsal yollarla yazıldığı bir araştırma yöntemidir. A/r/tografi araştırmacıları, bilgiyi yaratmak için kaynak olarak sanatçılar ve eğitimcilerin deneyimleri üzerinde odaklanmayı tercih ederler. Sanatçılar birtakım konuları, temaları ya da fikirleri araştırmalarına yardım eden, merak ve estetik duyarlılıklarına ilham veren sanatsal sorgulamaya yönelirler. Eğitimciler ise öğrenmelerini ve öğrenmeyi öğrenmelerini sağlayan konuları, temaları ve fikirleri incelemelerine yardım eden eğitsel sorgulamaya yönelirler. Bu süreçler yaşayan sorgulamanın temelini oluşturur (Irwin vd., 2023, s.193). Yaşayan sorgulama günlük yaşamın da bir parçası haline gelmiş olan ve sorular sorup yanıtlar bulmaya yönelik eylemlerin sıkça gerçekleştirildiği bir bakış açısıdır (...) A/r/tografi araştırma süreci araştırmacıların kendi yaşantılarıyla ilişkilendirebileceği bağlamlar yaratma amacı taşımaktadır. Bu amaç araştırmayı yaşamak olarak ifade edilebilir. Araştırmayı yaşamak, tıpkı sanatsal üretim gerçekleştirirken sanatı yaşamak gibi bir eylem ortaya koymaktadır. Ancak a/r/tografik araştırma, diğer araştırma yöntemlerinden farklı olarak yöntemsel bağlamda kimi standartlar, ölçütler ya da sınırlılıklara direnç gösterir. Yaşayan sorgulama olan a/r/tografide süreç ön plandadır. Başka bir deyişle, araştırma başlangıcında yola çıkılan amaç süreç içerisinde değişiklik gösterebildiği gibi, araştırmacının sürece dahil olduğu ve bizzat bu süreci deneyimlediği bir araştırma yöntemidir. A/r/tografi yöntemi nitel araştırma yöntemlerinin süreçlerini içeriğinde barındırsa da genel bağlamda daha geniş bir alana sahiptir. Çünkü nitel çerçevede yalnızca sınırlı bakış açıları ile tanımlanabilecek a/r/tografi yaklaşımı, bileşenleri bağlamında kendi başına var olabilecek güçtedir (Erişti, 2021, s.7-13).

Bu araştırmada a/r/tografi araştırmalarının dayandığı şu kuramsal temellerden yararlanılmıştır:

- William Pinar’ın bireyin yaşam deneyimlerini dört aşamada (regresif, progresif, analitik, sentezleyici) zdşnmsel olarak yapılandırdığı “currere (koşmak, eylemsel olarak akmak)” kuramı,
- Deleuze ve Guattari’nin doğrusal olmayan, merkezsiz, çoklu bağlantılara dayalı bilgi ve kimlik yapısını tanımlayan “rizom (kök-sap)” teorisi,
- Christopher Langton’ın basit etkileşimlerden türeyen karmaşık örüntüler, kaos ve düzen arasındaki üretken alanı tanımladığı “karmaşıklık kuramı”.

Rita Irwin’in kavramsallaştırdığı biçimiyle a/r/tografi, bilmenin, yapmanın ve üretmenin (sanatsal eylemin) kaynaşarak bir bütün haline geldiği bir alandır. Bu öğeler zaman zaman birleşir ve zaman zaman ayrırır (Pinar, 2004, s. 9). Dolayısıyla araştırma sürecindeki hem eylemsel hem de zihinsel anlamda geçmiş, şimdi ve gelecek arasındaki akışla oluşan deneyim, currere kuramı ile ilişkilendirilmektedir.

A/r/tografi, Gilles Deleuze ve Flix Guattari’nin “rizom” olarak adlandırdığı yapıyı hem kuramsal olarak benimseyen hem de uygulayan bir araştırma yöntemidir. Rizom, sabit bir yapıya sahip olmayan, sürekli hareket halinde olan ve farklı bileşenlerin bir araya gelmesiyle oluşan dinamik bir sistemdir. Bu yapı, değişim, beklenmedik dönüşümler ve anlamı sabitlemek yerine açan akışlar ve yoğunluklar üzerinden işler (Irwin ve Springgay, 2008, s. 106) A/r/tografi sanatsal ve yazınsal ifadeler yanında sanatsal ve yazınsal anlamlandırma ve deneyimler aracılığıyla da anlam bulup somutlaşarak var olan ve yaşayan bir sorgulama süreci içeren bir araştırma yaklaşımıdır (Irwin vd., 2023, s. 191).

Araştırmacının anlamlandırma sürecini temsil eden ve araştırmada yer alan temel kavramlar aşağıdaki gibi tanımlanmaktadır (Irwin ve Springgay, 2008’den ev. Odabaşı, 2021, s. 88-91):

- **Bitişiklik (Contiguity):** Birbiriyle ilişkili olan, doğrudan temas kuran veya i ie geçmiş bulunan kavramları anlamlandırma sürecine katkı sağlayan bir ifade biçimi olarak tanımlanmaktadır. Bu bağlamda yakınlık kavramı a/r/tografinin kimlik unsurlarının yakınsallığı, olguların sanatsal formu ile edebi niteliği

arasında oluşturulan bağlantı olarak; eylem ya da sanatsal ürün ile olan görsel ilişkide sanat-araştırma-eğitim özdeşliğinin temsili olarak kendini göstermektedir.

- **Yaşayan sorgulama (Living inquiry):** Sanatsal anlatım çerçevesinde yaşayan sorgulama, görsel ve yazınsal sunumlar, kavrayışlar ve tecrübeler aracılığıyla oluşturulan hem biçimsel hem de duyumsal açıdan "somutlaştırma/bedenleştirme" sürecini kapsamaktadır. Yaşayan sorgulama kavramı, anlam üretiminde kuramsal, pratik ve sanatsal ifadeyi açığa çıkarmaktadır.
- **Metafor/metonimi:** A/r/tografi araştırmalarında anlam oluşturma'nın alternatif bir yaklaşımını metafor ve metonimler oluşturmaktadır. Metafor ve metonimler dünyayı mantıksal bir çerçeveye oturtmayı, bağlantıları algısal düzeyde anlaşılır kılmayı ve çeşitli yorumsal açılımlar yaratmayı olanaklı hale gelmektedir.
- **Açıklıklar (Openings):** Açıklık kavramı, araştırmacının odağını görünür/bilinen ile görünmez/bilinmeyen arasına yönlendiren, bilginin çelişkiler içerisinde varlık gösterdiği, karşıtlıkların yüz yüze geldiği ve farklı bilgi türlerinin arayüzde bulunduğu alan olarak tanımlanmaktadır.
- **Yankılanmalar (Reverberations):** Yankılanmalar, a/r/tografi araştırmalarında bir fenomenin kavrayışını dönüştürmeye zorlayan dinamik ve dramatik hareketi ifade etmektedir. Bu niteliğiyle yankılanmalar genellikle araştırmayı daha derinlikli anlamlara taşımakta ya da anlamı dönüştürmeye yönlendirmektedir.

Araştırma sürecinde elde edilen veriler, a/r/tografinin bu temel kavramlarıyla ilişkilendirilerek ortaya koyulmuştur. Ayrıca araştırmacının kimlik sorgulaması ve yansıtması bağlamında a/r/tografinin şu boyutları da araştırmada yer almaktadır:

- **Oluş (Becoming):** Araştırmanın a/r/tografiye evrilme süreçlerinde “yoğunluk”, “uygulama” ve “hareket” olarak birbirine entegre olmuş üç dinamik öğrenme süreci işlevsellik kazanmaktadır. Bu öğrenme süreçleri de “sanatçı-oluş”, “araştırmacı-oluş”, “öğretmen-oluş” yoluyla a/r/tografik perspektife dayalı bireysel anlatıların birbirine temas etmesiyle varlık göstermektedir. (LeBlanc, Davidson, Ryu ve Irwin, 2015’ten çev. Coşkun, 2021, s.269).

- **Melezleme (Metissage):** Yansıtılarda bir araya getirilen çeşitli anlatım formlarıyla a/r/tografi araştırmasının zenginleştirilmesini sağlayan metodolojik yaklaşımdır. Etimolojik anlamı itibarıyla “birleşme/karışım” anlamına gelen “melezleme” kavramı, a/r/tografinin “yazın” boyutunda görsel, şiirsel, metinsel gibi formların çeşitlendirilmesiyle anlatı üretimini ifade etmektedir (Erişti, 2025, 13-15 Haziran, çevrimiçi ders notu).

Araştırmacının a/r/tografik kimliklerinin devingenliği bağlamında “oluş (becoming)” ve süreçteki öznel deneyimlerini yansıtmaya biçimindeki “melezleme (metissage)” de araştırmacının anlamlandırmalarında ortaya çıkan a/r/tografik boyutlar olarak açıklanmıştır.

3.2 Araştırma Ortamı

Araştırma Tabak Tasarımı dersi ve “Tabaktaki Hayalim” etkinliğini içeren iki bölümden oluşmaktadır. Araştırmanın ortamını bu süreçlerin yürütüldüğü atölye ve laboratuvarlar oluşturmaktadır.

Araştırmanın yapıldığı 2021-2022 eğitim öğretim yılının güz döneminde mesleki seçmeli olarak yürütülen Tabak Tasarımı dersi için Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümü uygulama laboratuvarı kullanılmıştır (Bkz. Görsel 3.1). Laboratuvar temel olarak dersin yürütücüsünün kullandığı 1 adet istasyon ve öğrencilerin kullandığı 10 adet istasyondan oluşmaktadır. Öğrencilerin kullandığı istasyonlarda bir adet tezgâh ve iki gözlü ocak yer almaktadır. İstasyonlar laboratuvarın orta kısmına konumlanmış durumdadır. Laboratuvarın dört kenarında öğrencilerin kullanabileceği ekstra tezgâh, lavabo, fırın, ocak, buzdolabı ve çeşitli mutfak ekipmanları yer almaktadır.

Görsel 3.1

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Laboratuvarı



“Tabaktaki Hayalim” etkinliğinin ilk aşaması olan seramik tabakların hazırlanması için Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü Döküm Atölyesi, Seramik Sırlama Odası ve Seramik Bölümü Seramik Fırınları kullanılmıştır (Bkz. Görsel 3.2).

Görsel 3.2

Döküm Atölyesinde Seramiklerin Hazırlanması



“Tabaktaki Hayalim” etkinliğinin ikinci aşaması olan seramik tabaklara yemek sunumlarının hazırlanması aşaması için Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama laboratuvarı kullanılmıştır (Bkz. Görsel 3.3).

Görsel 3.3

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Laboratuvarı



3.3 Araştırmanın Katılımcıları

Araştırmanın katılımcılarını araştırmacı ve öğrenciler oluşturmaktadır.

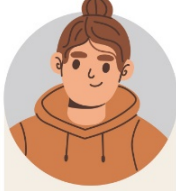
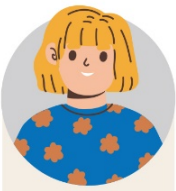
3.3.1 Öğrenciler

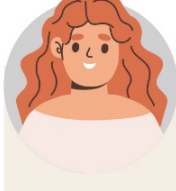
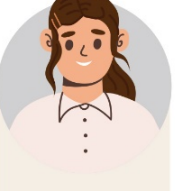
Araştırma süreci iki aşamadan meydana gelmektedir. Birinci aşamayı Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün 2021-2022 eğitim öğretim yılı güz döneminde mesleki seçmeli olarak açmış olduğu Tabak Tasarımı (GMS461) dersinin son 11 haftalık süresi oluşturmaktadır. Araştırmacı derse ilk defa dördüncü haftada katılmış sonrasında 11 haftalık ders sürecinde veriler toplanmıştır. Dersi alan öğrenciler araştırma süreci ile ilgili bilgilendirilmiştir. Öğrencilerden verilerin toplanması için kullanılacak olan kamera ve ses kayıtları için gerekli izinler alınmıştır. Ders sürecinin sonuna gelindiğinde 5 öğrenci araştırmada katılımcı olarak kalmayı istemiş diğerk öğrenciler araştırmada yer almak istememiştir.

Araştırma sürecinin ikinci aşamasını “Tabaktaki Hayalim” etkinliği oluşturmaktadır. “Tabaktaki Hayalim” etkinliği de seramik tabakların tasarlanması ve hazırlanan tabaklar için tasarlanan yemek sunumlarının yapılması olmak üzere iki aşamadan meydana gelmektedir. Tabak Tasarımı dersini alan bütün öğrenciler “Tabaktaki Hayalim” etkinlik süreciyle ilgili bilgilendirilmiştir. Tabak Tasarımı dersinde katılımcı olarak yer almış olan 5 öğrenciden üçü etkinlikte de yer almak istemiştir. Dersi alan diğer öğrenciler “Tabaktaki Hayalim” etkinliğinde katılımcı olarak yer almamışlardır. Etkinliğin ilk aşamasının Anadolu Seramik Öğrenci Festivali’nde gerçekleştirilmesine bağlı olarak katılımcıların etkileşimini ve potansiyelini artırmak, festivalin paylaşım ve iş birliği taşıyan atmosferine de uygun olmasını sağlama düşüncesiyle katılımcı sayısı artırılmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinden gönüllü 5 katılımcı etkinliğe dahil olmuştur. Katılımcı öğrencilerin hepsi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde öğrenimine devam eden öğrencilerden oluşmaktadır (Bkz. Görsel 3.4).

Görsel 3.4

Araştırmanın Öğrenci Katılımcıları

	Serpil	Çiğdem	Yıldız	Sonay	Meyra
					
Sınıf	3. Sınıf	4. Sınıf	4. Sınıf	4. Sınıf	4. Sınıf
Tabak Tasarımı Dersi	Katıldı	Katıldı	Katıldı	Katıldı	Katıldı
Tabaktaki Hayalim	Katıldı	Katıldı	Katıldı	Katılmadı	Katılmadı
Seramik Tasarım Deneyimi	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok

	Gaye	Ceylan	Buse	Ruken	Murat
					
Sınıf	4. Sınıf	4. Sınıf	Yüksek Lisans	4. Sınıf	3. Sınıf
Tabak Tasarımı Dersi	Katılmadı	Katılmadı	Katılmadı	Katılmadı	Katılmadı
Tabaktaki Hayalim	Katıldı	Katıldı	Katıldı	Katıldı	Katıldı
Seramik Tasarım Deneyimi	Yok	Yok	Var	Yok	Yok

3.3.2 Araştırmacı

Araştırmacı sürece a/r/tografi kimlikleri bağlamında dahil olmuştur. Araştırmanın, Araştırmacının Rolü ve Araştırmacının A/r/tografik Anlamlandırmaları bölümlerinde detaylı bilgi verilmiştir.

3.4. Verilerin Toplanması

Araştırmanın bu bölümünde araştırma sürecinde kullanılan veri toplama araçlarına ilişkin bilgi verilmiştir. Balcı, (2015) araştırmalarda veriyi, araştırmanın hedefine ulaşmak için toplanan delil ve kanıtlar olarak ifade eder. Bu verilerin hangi türde olacağı ve hangi kaynaklardan elde edileceği, araştırma sürecinin planlanması aşamasında belirlenir. Veriler temelde duyularımız aracılığıyla toplanır; çeşitli araç ve gereçlerin kullanılması bu temel özelliği değiştirmez. Bu nedenle verilerin, gözlemlenen ve kayıt altına alınan bilgiler olarak tanımlanabileceğini belirtmektedir. Bu araştırmada veri toplama aracı olarak; yarı yapılandırılmış görüşmeler, video ve ses kayıtları, doküman incelemesi, araştırmacı ve katılımcı günlükleri ile toplantılar kullanılmıştır.

3.4.1 Yarı yapılandırılmış görüşmeler

Görüşme, sosyal bilimlerde en sık kullanılan araştırma yöntemlerinden biridir. Yirminci yüzyılın son çeyreğinde pek çok sosyal bilim alanında görüşme, etkili bir veri toplama yöntemi olarak yerini almıştır (Şimşek, Yıldırım, 2016, s.129). Görüşme yönteminin önemini şöyle ifade edilmektedir; insanlarla, doğrudan gözlemleyemediğimiz şeyleri bulmak için mülakat yaparız. Konu gözlemsel verilerin kişisel bildirimlerden daha istendik, geçerli veya anlamlı olup olmaması değildir. Sorun her şeyi gözlemleyemeyeceğimiz gerçeğidir (Patton, 2018). Bu araştırmada, öğrencilerin kendilerini daha rahat ve özgün ifade edebilmesi adına yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Tablo 3.1’de görüşme takvimi yer almaktadır.

Tablo 0.1*Yarı Yapılandırılmış Görüşme Takvimi*

Öğrenci Adı	Ders sürecine ilişkin görüşmeler	Etkinlik sürecine ilişkin görüşmeler
Çiğdem	03.06.2022	03.06.2022
Yıldız	02.06.2022	02.06.2022
Serpil	02.06.2022	02.06.2022
Sonay	10.06.2022	-
Meyra	10.06.2022	-
Murat	-	03.06.2022
Ruken	-	08.06.2022
Buse	-	08.06.2022
Gaye	-	08.06.2022
Ceylan	-	31.05.2022

3.4.2 Video ve ses kayıtları

Araştırmacının, katılımcı olarak yer aldığı ders süreci ve sonrasındaki etkinlik süreçleri ses ve video kaydına alınmıştır. Bu veriler makro analizle incelenmiştir. Literatürde video ve ses kayıtlarının olumlu ve olumsuz yönlerinden şöyle bahsedilmektedir: Video kayıtları (hem analog videoteyp hem de dijital formatlar), öğrencilerin sözsüz davranışları ile ders süresince bulundukları konum ve hareketleri hakkında kapsamlı bilgi sunması açısından değerlidir. Fakat video kamera kullanımı rahatsızlık verici bir unsur olup, yapay bir öğretim atmosferi oluşturabilir. Bu olumsuz etkiyi minimize etmek için iki yöntem önerilmektedir: İlk olarak, tekrarlı video çekimleri yaparak öğrencilerin kamera varlığına alışması sağlanabilir. İkinci alternatif ise ses kaydı kullanımıdır. Ses kayıtları, video kayıtlarına kıyasla daha pratik, daha basit, daha az müdahaleci ve daha doğal bir yöntemdir; aynı zamanda dinlenmesi de daha kolaydır (Johnson, 2015).

3.4.3 Doküman inceleme

Doküman incelemesinde hem ders hem de etkinlik sürecinde oluşturulan görsellere yer verilmiştir. Katılımcıların Tabak Tasarımı ders sürecinde ve Tabaktaki Hayalim etkinliğinin sonunda hazırladıkları tabak sunumları araştırmacı tarafından fotoğraflanarak belgelenmiştir. Öğrencilerin çalışma örnekleri (ürün) veri kaynağı olarak kullanılabilir. Johnson, (2015) öğrencilerin tüm çalışmalarının eksiksiz olarak toplanmasının zorunlu olmadığını ifade etmiştir. Öğrenci performansını değerlendirmek ve zaman içerisindeki gelişimlerini yorumlamak amacıyla, farklı dönemlerden seçilmiş örnek çalışmalar toplanmasının yeterli olacağını söylemiştir.

3.4.4 Araştırmacı ve katılımcı günlükleri

Araştırmacı günlüğü, araştırmacının süreç içerisinde gözlemlerini ve düşünsel süreçlerini belgeleme amacıyla yararlandığı bir kayıt aracıdır. Araştırma sürecini zamana dayalı olarak takip etmek isteyen araştırmacı için kritik bir veri kaynağı niteliği taşımaktadır. Kayıt defteri olarak da adlandırılan günlüğünde, araştırmacının tercihi doğrultusunda araştırmacı gözlemsel kayıtlar, analizler, referanslar, şekiller, taslaklar, katılımcılarla ilgili yorumlar, izlenimler, özdeşimsel değerlendirmeler ve duygusal tepkiler gibi oldukça çeşitli veri türlerini içerebilmektedir (Johnson, 2015, s.81).

Araştırmacı ve katılımcı günlükleri, a/r/tografik sorgulamalar çerçevesinde uygulama süreçleriyle ilgili verilerin toplandığı bir kaynak olmuştur. Araştırmacının öznel sorgulamalarına dayalı olarak aldığı notlar, etkinliğin bir sonraki basamağının planlanmasında kilit rol almıştır. Ayrıca araştırmacı günlüğünde araştırmanın genel süreci ile geçmiş yaşantı ve ilgilerin ilişkilendirildiği otobiyografik veriler de oluşmuştur. Bu veriler de araştırmacının a/r/tografik yansıtmasına kaynak sağlamıştır.

Deneyim etkisinin henüz taze olduğu seramik tabakların şekillendirilmesi aşamasından hemen sonra katılımcılara günlükler dağıtılmış ve onlardan deneyimleriyle ilgili düşüncelerini günlerine kaydetmeleri istenmiştir. Katılımcıların bu günlüklerde paylaştıkları bilgilerle birlikte etkinlikle ilgili genel değerlendirmeler de veri kaynağı olmuştur.

3.5. Verilerin Yorumlanması

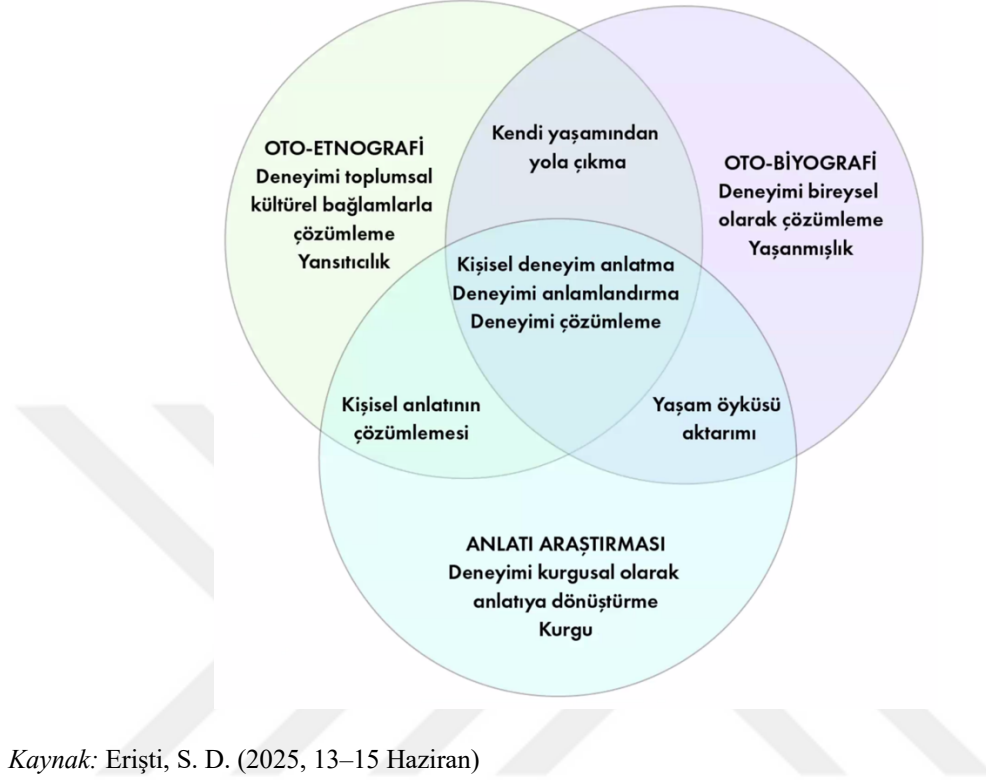
Yapılan nitel araştırmalarda veri analizinde çeşitlilik, yaratıcılık ve esnekliğe gereksinim duyulmaktadır. Nitel araştırmaların her biri farklı özellikler taşımaktadır ve bu analizlerde bir takım yeni yaklaşımlara gerek duyulmaktadır. Bu nedenle araştırmanın, gerekirse toplanmış olan verilerin var olan özelliklerinden yola çıkarak ve var olan analiz yöntemlerini gözden geçirerek kendi yaptığı araştırmaya özel bir analiz biçimi planlaması gerekmektedir. (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Araştırmada elde edilen veriler öncelikle tematik analiz yaklaşımıyla sınıflandırılmıştır. Creswell (2013)'e göre tematik analiz, “araştırmanın verileri analiz etmek için belirli temaları veya kategorileri geliştirdiği ve bu temaları organize etmek, tanımlamak ve raporlamak için kullandığı analitik bir süreçtir.” Bu süreç, verilerde yer alan ortaklıkları anlamlı temalar altında sınıflandırma işlemini içermektedir. Bu araştırmada veri analiz sürecinde bireysel görüşmelerin dökümleri yapılmıştır. Dökümü yapılan veriler tematik analiz yaklaşımı ile çözümlenmiş, tema ve alt temalar olarak kategorize edilerek anlaşılır bir formda sunulmuştur. Çözümlenen veriler a/r/tografik bakış açısıyla anlamlandırılıp kavramların arasında rizomatik ilişkisellikler kurularak yorumlanmıştır.

A/r/tografik araştırmaların anlamlandırmalarında “oto-biyografik”, “oto-etnografik” ve “anlatı/öyküleme (narrative) araştırması” olarak yansıtmacı yaklaşımlar benimsenmektedir. Bu yaklaşımların sağladığı boyutlarla araştırmacılar çalışmalarını öznel bakış açılarıyla yorumlayarak derinleştirebilmektedir. Bu araştırmada da “oto-biyografi” ve “anlatı araştırması” yansıtma biçimleri benimsenerek araştırmanın a/r/tografik anlamlandırmalarına eşlik etmiştir. A/r/tografik yansıtma yaklaşımlarının ortak noktaları ve farklılıkları Şekil 3.1'deki gibidir.

Şekil 0.1

A/r/tografik Yansıtımlar



Kaynak: Erişti, S. D. (2025, 13–15 Haziran)

Otobiyografik yansıtma yaklaşımı, bireyin kendi yaşamından yola çıkarak deneyimlerini bireysel olarak çözümleme sürecini ifade eden bir yaklaşımdır. Bu yaklaşım, çözümleme ve yansıtıcılık özelliklerini taşıyarak, kişinin yaşanmışlıklarını araştırma süreciyle ilişkili bir biçimde ele almasını sağlamaktadır. Bu özelliğiyle oto-biyografik yaklaşım, deneyimi toplumsal ve kültürel çerçeve içerisinde değerlendirebilmekte ve bireyin yaşam öyküsünü daha geniş bir perspektifle anlamlandırma imkânı sunmaktadır. Bu süreçte kişi, kendi deneyimlerini eleştirel bir gözle inceleyerek, yaşamsal olayları ve bu olayların kendisi üzerindeki etkilerini derinlemesine çözümleme fırsatı bulmaktadır. Oto-biyografik yansıtma yaklaşımın temel özellikleri şunlardır (Erişti, 15.06.2025):

- Bireyin kendi yaşam hikayesine dayanır,
- Öz yaşam, öz-benlik ve bireysel tarihe odaklanır,
- Hayatın belgelenmesini ve kişinin kendini anlatmasını amaçlar,
- Yazar, anlatıcı ve özne aynı kişiden oluşur,
- Yazılı anlatı olarak biyografik belge niteliği taşır.

Oto-biyografi, bireysel olarak yaşanmışlığı araştırma süreciyle ilişkili olarak bir çözümleme yaklaşımı sergilerken kendi yaşamından yola çıkarak deneyimleri aktarmayı hedeflemektedir. Dolayısıyla oto-biyografik yansıtma, kişisel yaşantıyı araştırmaya entegrasyonuna odaklı olarak araştırma sürecindeki deneyimin yaşantıyla birlikte anlamlandırmasını sağlamaktadır. Araştırmacı, a/r/tografik araştırma boyutlarıyla ilişkilendirdiği araştırma sürecindeki sorgulamalarını, a/r/tografik yansıtma biçimlerinden “otobiyografi” yaklaşımıyla öznelleştirerek bu süreçteki deneyimini geçmiş yaşantısıyla birlikte anlamlandırmaya çalışmıştır.

3.6 Araştırmacının Rolü

Araştırmacı, öznel sorgulamaları ve kişisel deneyimleri doğrultusunda gastronomi ve mutfak sanatları alanıyla resim-iş eğitimi alanlarını bir araya getirecek disiplinlerarası bir araştırma yapma amacıyla yola çıkmıştır. Araştırmacının bu bağlamda araştırma öncesinde yaptığı öznel sorgulamalara dair sorular şunlardır:

1. İlgili iki disiplin bir araya nasıl getirilebilir? Bu bağlamda ne gibi çalışmalar yapılabilir?
2. Araştırmaya öznel sorgulamalar doğrultusunda mı, farklı grupları araştırmaya dahil ederek mi devam etmeliyim?
3. Mutfak alanında eğitim veren amatör veya profesyonel kurumların kursiyerleriyle mi çalışmalıyım?
4. Profesyonel şeflerle mi çalışmalıyım?
5. Alanında takdir toplamış ve otorite kabul edilen belirli kesimlerce başarılı bulunan ve sosyal medya platformlarında da fenomenleşmiş profesyonel şeflere ulaşılabilir mi?
6. Temel pastacılık eğitimi, şeker hamuru eğitimi, temel aşçılık eğitimi veya fırıncılık eğitimi gibi alanlarda ayrı ayrı uzmanlaşmış şeflerle veya kursiyerle çalışırsam nasıl bir çalışma yapabilirim?
7. Sanat eğitimi alan öğrencilerle çalışılabilir mi?
8. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrenim gören öğrencilerle çalışılabilir mi?

9. Sanat eğitimi alan öğrencilerle gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrenciler bir araya getirilebilir mi?
10. Sanat eğitimi alan öğrencilere gastronomi eğitimi hangi bağlamda verilebilir?
11. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrenim gören öğrencilerine sanat eğitimi hangi bağlamda verilebilir?
12. Gastronomi ve mutfak sanatları, sanat veya sanat eğitimi ilişkiseliliği hangi bağlamda ele alınabilir?

Araştırmacı yukarıdaki örnek sorularla yaptığı öznel sorgulamalar doğrultusunda, sanat eğitimi alan uzmanlarına danışmış ve gastronomi, sanat ve sanat eğitimi kavramlarıyla ilgili araştırmalar yapmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanıyla, sanat veya sanat eğitimi ilişkiseliliği bağlamında ilgili araştırmalara ve Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde mesleki seçmeli bir ders olarak yürütülen (GMS 461) Tabak Tasarımı dersine ulaşmıştır. Dersin içeriği incelendiğinde temel sanat eğitiminin gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulanmasıyla ilişkili olduğu görülmüştür. Yıllık ders kataloğunda ders içeriği şu şekilde verilmiştir:

“Gastronomi; Tabak Tasarım Teknikleri: Renk, Şekil, Doku, Koku, Isı ve tat; Porsiyon Boyutu; Porsiyon Miktarı; Tabak Düzeni; Tabak Seçimi; Temel Tasarım İlke ve Elemanları; Nokta; Çizgi; Kompozisyon; Biçim; Işık; Ton; Doku; Yön; Doluluk; Renk; Yüzey; Denge; Ritm; Aralık; Baskınlık; Zıtlık; Birlik; Farklı Gıda Türleri: Çorbalar; Kırmızı Et Yemekleri; Deniz Ürünleri; Beyaz Et Yemekleri; Başlangıç Tabakları; Sebzeler; Meyveler; Tatlılar.”

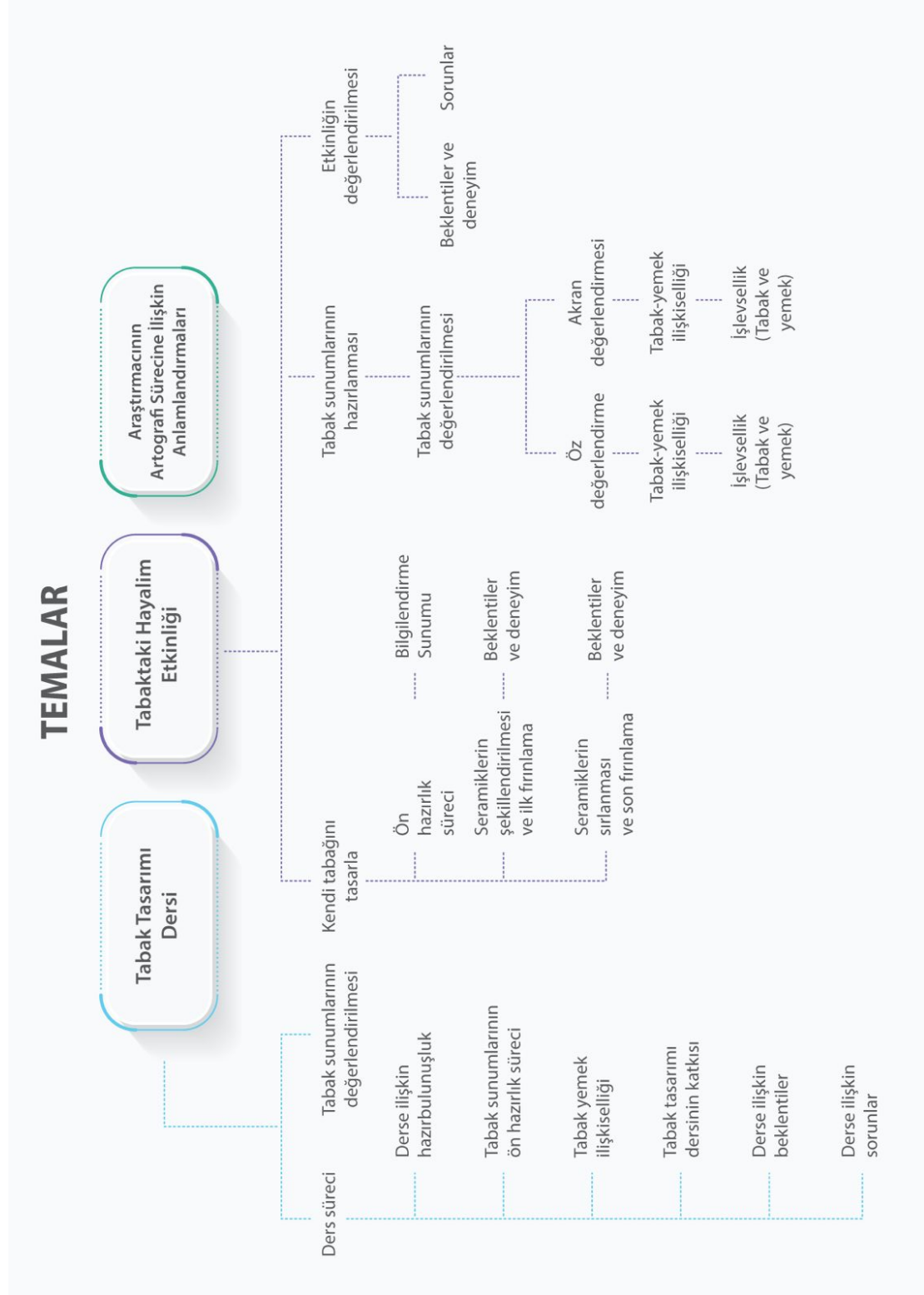
Araştırmacı, zaman ve maliyet gibi unsurları da göz önünde bulundurarak belirli sınırlamalar tercih etmiştir. Katılımcı belirleme, araştırmaya uygun yöntem seçimi ve etkinlik planlama hususlarında diğer olası seçenekleri sınırlandırarak Tabak Tasarımı dersine, öznel sorgulamalar ve kişisel deneyimler doğrultusunda araştırmacı olarak katılmayı planlamıştır.

4 BULGULAR VE YORUMLAR

Araştırmanın Tabak Tasarımı ders sürecine ilişkin yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler ve katılımcıların ürünlerine yönelik öz değerlendirmeleri, etkinlik sürecine ilişkin yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler ve katılımcıların etkinlik sonunda hazırladıkları ürünlerine yönelik değerlendirmeleri tematik analiz yöntemiyle çözümlenerek araştırmacının öznel sorgulamalarının doğrultusunda yorumlanmıştır. Bu anlamlandırmalar “Tabak Tasarımı Dersi”, “Tabaktaki Hayalim Etkinliği” ve “Araştırmacının A/r/tografi Sürecine İlişkin Anlamlandırmaları” olmak üzere üç ana tema altında ifade edilmiştir. Belirlenen temalar ve bu temalarla ilişkili olan alt temalar Şekil 4.1’de gösterilmiştir.

Şekil 4.1

Temalar ve Alt Temalar



4.1 Tabak Tasarımı Dersi

“Tabak Tasarımı” ifadesi tabakların görsel sunumları bağlamında ele alınan bir ifadedir ve ders sürecindeki tabak sunumlarının görsel tasarımını ifade etmektedir. Tez içerisinde tabak sunumlarının görsel tasarımı “tabak sunumu” veya “tabakların görsel sunumu” şeklinde ifade edilmiştir. Araştırmada “seramik tabak tasarımı” veya “seramiklerin tasarımı” şeklinde seramik tabak tasarımı ile ilgili ifadeler de yer almaktadır. “Tabak Tasarımı” dersi ve “seramik tabakların tasarımı” ile ilgili yaşanabilecek bir anlam karışıklığını önlemek için ifadelerde böyle bir kullanıma gidilmiştir.

Araştırmacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı’na, Tabak Tasarımı dersi yürütücüsüne ve dersi alan öğrencilere araştırma süreciyle ilgili gerekli bilgilendirmeleri yapmıştır. Gerekli izinler alındıktan sonra derste araştırmacı katılımcı olarak yer almıştır. Araştırmacı derse öğrencilerin tabak sunumu hazırlama aşamalarını ve ders sürecini gözlemlemek için katılmıştır. Öğrencilerle tabak sunumu hazırlama aşamalarında kullandıkları malzeme ve yaratıcı süreçlerle ilgili karşılıklı paylaşımlarda bulunmuştur. Araştırmacı öğrencilerin ihtiyaç duydukları noktalarda tabak sunumlarının tasarım unsurlarıyla ilgili yardımcı olmuştur fakat kendisi için ayrıca tabak sunumu hazırlamamıştır. Öğrencilerin hazırladıkları tabak sunumlarını düzenli olarak fotoğraflayarak belgelemiştir.

Ders süresi, üç hafta temel tasarım ilke ve öğelerini içeren teorik eğitim, bir hafta tabak sunumu için kullanılan araç, gereç ve tekniklerin uygulamalı olarak pratiğinin yapılması, iki haftalık ara sınavlar ve sekiz hafta da önceden haftalık olarak belirlenmiş olan konulara ilişkin tabak sunumlarının hazırlanması olmak üzere toplam on dört haftadır. Araştırmacı derse dördüncü haftada dahil olarak ara sınav haftaları haricinde dokuz hafta boyunca araştırmacı katılımcı olarak derste yer almıştır.

Öğrenciler dördüncü haftada dersin yürütücüsüyle beraber hazırladıkları renkli soslar ve mutfak araç gereçlerini kullanarak boş tabaklar üzerine almış oldukları üç haftalık teorik eğitime dayanarak temel tasarım ilke ve öğeleriyle ve sunum teknikleriyle ilgili denemeler yapmışlardır. Sonraki haftalarda, her ders için önceden belirlenmiş olan farklı konulara yönelik olarak gelen malzemelerle hazırladıkları ürünleri sunmuşlardır. (Bkz. Görsel 4.1)

Görsel 4.1

Tabak Sunumlarının Hazırlanması



Katılımcılarla ders sürecinin geneliyle ilgili yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmış ve ders sonunda hazırladıkları tabakları değerlendirmeleri istenmiştir.

Sorgulamaya dayalı olarak ders sürecinin genelinden elde edilen anlamlandırmalar iki başlık altında toplanmıştır.

1. Ders sürecine ilişkin anlamlandırmalar
2. Tabak sunumlarının değerlendirilmesine ilişkin anlamlandırmalar

4.1.1 Ders sürecine ilişkin anlamlandırmalar

Ders sürecine ilişkin anlamlandırmalar kapsamında katılımcıların hazırbulunuşluklarına ilişkin bilgilere ulaşılmıştır. Katılımcılardan bazıları “Tabak Tasarımı” ders içeriğindeki temel tasarım öge ve ilkeleriyle ilgili teorik bilgileri içeren ve zorunlu bir ders olarak yürütülen “Estetik ve Sanat Felsefesi” dersini aldıklarını belirtmişlerdir. Sonay: “Estetik ve sanat bilgisi adlı bir ders almıştım, yanlış hatırlamıyorsam. O derste renk uyumuna dair pek çok bilgi vardı. Tasarım ilke ve öğelerini de o derste görmüştüm.” şeklinde ders içeriğine değinmiştir. Diğer katılımcılar Estetik ve Sanat Felsefesi dersine şu şekilde değinmişlerdir:

“Temel bir dersimiz var. Zorunlu ders estetik ve sanat felsefesi diye orada aslında bu dersin içeriğine benzer teorik bilgileri neredeyse birebir olarak gördük. İşte denge vesaire renk, ton gibi şeyleri neredeyse tamamen aynı bilgileri gördük.” (Serpil)

“Tasarımla ilgili ya tam tasarım dersi değil ama estetik ve sanat felsefesi vardı yine bu sunumlardan bahsediliyordu derste. Bir de yaratıcı mutfaklar vardı. Onda da kendimiz böyle atıyorum, barbunya var. Barbunya pilaki yemeğini tasarlayıp başka bir şekilde sunuyorduk. O şekilde yani tam tasarım değildi aslında biraz yaratıcılık da vardı ama farklı sunumlar da yapmıştık onda. Online olarak almıştım.” (Çiğdem)

Ders içeriğindeki temel tasarım öge ve ilkeleri ile ilgili bölümlerin, Tabak Tasarımı dersi için öğrencilerin hazırbulunuşluk düzeylerine katkıda bulunduğu görülmektedir.

Katılımcıların ders öncesinde tabak sunumlarına ilişkin yaptıkları hazırlıklarla ilgili farklı yaklaşımları benimsedikleri görülmüştür. Ön hazırlıklarına ilişkin yaklaşımlarını şu şekilde ifade etmişlerdir:

“... Haftalık ne yapacağımız belliydi. Gelmeden önce bir tabak araştırması yapıyordum. Hani bu ürünü sadece tabak tasarımı değil de bu ürünü neyle birlikte yapabilirim? Hani bu ürüne hangi şey malzeme yakışır, hangi ürün yakışır? O tarz bir şekilde bir hazırlık yapıyordum kendi kafamdan yazıyordum ve bunları. Bir de böyle bir kafamda bir tabak oluşturmaya çalışıyordum. İncelediğim şeylerden de bazen aynısını yapmaya çalışıyordum. Bazen kendim böyle başka yerlerden iki üç tane beğendiğim tasarımı birleştirerek bir şey yapmaya çalışıyordum. Bu şekilde derse ön hazırlığım.” (Meyra)

“... Ben hep önce görsel aratıyorum internetten. Örnekler bakıyorum, tamamen kendim tasarlamıyorum. Çünkü benim hani genel olarak bir şey yapacaksam, önümde ilk bir örnek olması lazım. Ondan baz alarak böyle kendimi biraz farklılaştırıyorum yapacağım şeyi ya da temel bir tarife bakıyorum. Ona böyle bir değişik bir şeyler ekleyerek kendim değiştirmeye çalışıyorum.” (Çiğdem)

“Ben malzeme listesine bakıp ne çıkarabileceğimi düşünüyordum. Tabak tasarımı için dersten önce çok fazla bir açıkçası düşüncem olmuyordu. Sadece yemeği tasarlıyordum. Sonrasında ders sırasında da çünkü bazen eksik malzeme gelebiliyor ya da işte aradığımız işte gereci bulamayabiliyoruz. Hani şekillendirme için, süsleme için. O yüzden o an elimde olan malzemelerle karar veriyordum. Biraz doğaçlama geliyordu. Yani yemeği kararlaştırıp sonrasında süslemeyi elimde olan malzemelerle yapıyorum.” (Serpil)

“O haftanın konusuyla ilgili ilk önce değişik ne yapabilirim diye düşündüm öncelikle. Yani tasarım konusu olduğu için biraz daha farklı şeyler yapmayı araştırdım. Bu yüzden de daha çok instagramda ve pinterestte takip ettiğim bazı sayfalar vardı. Bir de hoşuma giden işte

gastronomi restoranı alakart yerler vardı. Onların tabaklarını inceledim. O şekilde hazırlanıp geldim biraz.” (Yıldız)

“Hazırlık olarak tabağın tasarım aşamasında yapacaklarımı planlama şeklimden bahsedebilirim. Önceden şeflerin yapmış olduğu tabaklara bakıp (bu et yemeği için bir tatlı tabağının örnek alınması bile olabilir.) kendimce düzenleyip yeni bir tasarım ortaya çıkarmak şeklinde olurdu.” (Sonay)

Katılımcıların, derse hazırlık sürecinin tasarım aşamasında eskiz veya çizim yaparak hazırlanmayı tercih etmedikleri görülmüştür. Derse çoğunlukla, araştırma yaparak ulaştıkları tabak sunumlarından referans alarak hazırlanmışlardır. Tabak sunumları tasarlanırken, tabak ve yemeğin işlevselliği gibi unsurlar tasarımın doğası gereği süreçten ayrı düşünülemeyecek olsa da katılımcılardan Sonay, Yıldız ve Çiğdem’in ifadelerinden sadece referans aldıkları tabak sunumlarının tasarım unsurlarından faydalandıkları Meyra’nın ise tabak ve yemek işlevselliğini tasarım sürecinde gözettiği ayrıca referans aldığı birkaç örneği kolaj mantığı ile birleştirerek yeni bir sunum oluşturmaya çalıştığı anlaşılmaktadır. Serpil, ilgili haftanın konusuna ilişkin olarak yapacağı ürüne karar verdiğini fakat temin edilen malzemelerin eksik ya da farklı gelme durumlarını gözeterek tabak sunumunu ders sırasında tasarladığını ifade ederken daha çok yemeğin işlevselliğini gözeterek ilerlediği anlaşılmaktadır.

Katılımcılar derste edindikleri temel tasarım öge ve ilkeleriyle ilgili bilgilerin ders süreci boyunca yaptıkları sunumlara nasıl yansıdığını ve tabak-yemek ilişkiselliği bağlamında geçirilen süreçleri şu şekilde ifade etmişlerdir:

“Yansıdı... üç haftalık teorik dersimizde renklerle ilgili bir kere eğitim aldık. Yani Ebru Hoca renklerle ilgili işte zıt renkler, birbirini tamamlayan renklerle ilgili bir örnek fikir oluşturmaları için zaten ilk derste kendimiz de bir şeyler yaptık farklı renkler hazırlayıp. Çizgi çalışmaları falan yaptık. Bu şekilde çalışmalarımız oldu. Tabak deseniyle alakalı da mesela işte tabağın boşluk mesela tam toparlayamadım şu an ama yani tabağın rengiyle alakalı da bir farkındalık gibi bir şey oluştu. Hani hangi yemeğe, hangi tabak kullanılması gerektiğiyle alakalı veya şeyde tasarım ilkelerinde öğrendiğimiz şeylerin çok katkısı oldu. Yani boşluk yaratma, çizgi, desen bu konularda faydalı.” (Yıldız)

“... Yansıdı, evet mesela işte renk konusunda bilgilerimiz oluştu. Hani böyle, hangi ürün, hangi ürünle renk olarak yakışır? Onları böyle bir iyice anlamamızı sağladı. O şekilde. Bir de böyle tasarımda mesela tabağın boş kalması gereken yerler, dolu kalması gereken yerler. Ne kadar dolulukta olmalı böyle tabağın genel hatlarını da öğrenmiş olduk.” (Meyra)

“Bu konuda tabağın düzenini, üzerine yerleştireceğimiz ürüne göre dizaynını, renk seçimlerini vs. öğrenmeyi ve kendimi bu konuda geliştirmeyi bekliyordum. Tabağın genel düzenini, üzerine yerleştireceğimiz ürüne göre dizaynını, renk seçimlerini (hem tabak ve yemek arasında hem de yemeğin ana ve ara unsurları arasında) öğrenmeyi ve kendimi bu konuda geliştirmeyi bekliyordum. Ders sonucunda geriye dönüp baktığımda yüzde seksen bu başarıyı elde ettiğimi düşünüyorum. Yaptığım araştırmalar ve dersin kapsamıyla beraber hayal gücü ve tabak tasarımına bakış açım gelişti diyebilirim. Teorik kısımda verilen çizgi/nokta gibi şekillendirme yöntemleri ve renk uyumu tablosu ders dönemi boyunca işime yaradı. Malzemeleri renk olarak birbiriyle uyumlu olacak şekilde eşleştirmeye çalıştım.” (Sonay)

“Yer yer yansıdı. Her zaman değildi bazen mesela mantı gibi hamur işlerinin yapılabileceği haftada ben çok yansıtabildiğimi düşünemiyorum ama çok iyi tabaklar çıkaran arkadaşlar da vardı. Hani ben daha çok şey düşünüyordum işte yöresel bir şey yapayım ama yöresel bir ürün yaptığımızda bazen onun şekli çok modern sunuma uymayabiliyor. Hani benim yaptığım 2 çeşit mantı yapmıştım o hafta, biri sini mantısı diye geçer kendi yöremize ait, biri de bohça hamuru diye geçer. Bohça hamuru biraz daha şeye benzer kayseri mantısına ama kapama şekli farklıdır. Sini mantısının da aslında bir yapboz gibi dizilebilir bir tabağı. Ama o hafta çok istediğim gibi tasarlayamadım yani şeyleri. Çünkü normalde hani piştikleri halleriyle işte fırınlandığı o dizildiği halleriyle kullanılır. O şekilde yenir.” (Serpil)

Katılımcılar genel olarak, ders sürecindeki deneyimlerini temel tasarım öge ve ilkelerini gözeterek değerlendirmişlerdir. Tabak-yemek ilişkiseliliği bağlamında tabağın işlevselliğiyle ilgili de genel bir farkındalık oluştuğu gözlenmektedir.

“Tabak Tasarımı” dersinin gastronomi ve tasarım ilişkiseliliği bağlamında tabak sunumlarının görsel boyutuna odaklandığı anlaşılmaktadır. Katılımcılar bu durumu şu şekilde belirtmişlerdir:

“... Sunumu çok düşünen biri değildim aslında ben. Ders almam da biraz tesadüf oldu. Ama şu an bir yemek yaptığımda hani ilk düşündüğüm şey önceden lezzeti ya da yemek üzerine düşünürken şimdi nasıl sunarım diye düşünüyorum. İlk düşündüğüm şey bu oldu. Hani arkadaşlarla mesela derslerde bir şey çıkardığımızda işte nasıl sunalım, nasıl yapalım dendiğinde ben sürekli müdahale ediyorum işte bu tabak bu yemeğe olmaz, kendini göstermiyor falan gibi işte renk ekleyelim gibi. Böyle bir etkisi oldu.” (Serpil)

“Tasarımla ilgili almadım. Yani uzaktan pandemi döneminde uzaktan Osmanlı Mutfağı dersi almıştım. Bir de yaratıcı mutfak uygulamaları. Hani onda da biz kendimiz biz sunum için yani fotoğraf çekmek için sunum yapıyorduk ama bu şekilde değildi ... Burada odak olarak

sadece tabak tasarım olduğu için... normalde tabak tasarımı gibi bir şey yapamıyoruz. Hani stajda da yapmadık öyle bir şey. Derslerde de tabak çıkarmıyoruz. Ama bunun üzerine bir ders olması bizim için faydalı olacak diye düşündüm. Çünkü evde de öyle bir imkanımız olmuyor. Tabakları tasarlamak gibi. Bu yüzden tercih ettim dersi. Beklentilerimi karşıladı. Çünkü dediğim gibi diğer derslerde yaptığımız ürünlerde, haftalık işlediğimiz konulardan sonra yani böyle bir ayrı tabak tasarımı gibi bir şey hiç yapmadık ders sonlarında. O yüzden bu dersin bir katkısı oldu bu açıdan.” (Yıldız)

Gastronomi- tasarım ilişkiselliği bağlamında Tabak Tasarımı dersindeki disiplinlerarası öğrenme süreçlerini Sonay: “Deneyim olarak güzel bir ders içeriği ve uygulama şekliydi. Bölüm için gerekli ve zorunlu bir ders olması gerekli. Yaratıcılığı kullandıran ve bu sırada öğrenciyi baskılamayan bir dersti. Ben sevdim.” şeklinde değerlendirmiştir. Çiğdem konuya ilişkin değerlendirmelerini şu sözlerle yapmıştır:

“Yüzde elli elli yansıdı diyebilirim, çünkü teorik bilgiler ne kadar teorikte öğrensek de havada kalıyor, asılı kalıyor bence uygulama yapmadıktan sonra. Ya 3 hafta o eğitimi aldık ama mutfığa girip tabak tasarlayacağım zaman onların hepsi benim aklımda değildi. Yani ben yapacağım şeylerde not alarak yaptım. Renkleri mesela sarı çalışacaksam onunla uygun olan renkleri önceden bakıp ayarlama çalıştım yani tasarım sürecinde, bu tarz yapmaya çalıştım. Bence faydalı oldu, İleriye yönelik olarak düşünürsem. Çünkü kendim tasarlamaya çalıştım hani bu teorik bilgiler işte renk bilgisi, yön bilgisi çok fazla bilmiyordum. Yani ders bana bunları kattı diyebilirim. Yani pozitif anlamda etkili oldu bence.”

Katılımcıların ifadelerinden Tabak Tasarımı dersinin hazırladıkları tabak sunumlarının görsel tasarımına odaklanmasından dolayı kendilerinin de sunumu hazırlarken artık görselliği de önemsedikleri anlaşılmaktadır. Gastronomi-Tasarım ilişkiselliği bağlamında katılımcıların farkındalık kazandığı ifade edilebilir.

Bir diğer alt temayı katılımcıların derse ilişkin beklentileri oluşturmaktadır. Katılımcılar beklentilerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

“... Ben direkt çalışacağımızı düşünmüştüm hocayla birlikte... bir ürün verilip bize işte bir tabak çıkarın denmesinden çok hani hocanın öğreteceği tarzda bir şey olacağını sanmıştım. ... Hani hoca bir örnek gösterir, hani bir ürün vardır. Atıyorum bonfile. O gün onu yapacağızdır. Zaten yaptık ama ... derse önceden araştırıp geliyorduk ama mesela hocanın bir ürün yapmasıyla sonra bizim kendi böyle beynimizde bir şey canlanıp yapmamız geldi benim aklıma, dersten önce dersi almadan önce... hocanın da aktif katılacağı daha fazla aktif katılacağı bir ders olduğunu düşünmüştüm.” (Meyra)

“Beklentilerim... hoca bize örnek bir tabak hazırlayıp atıyorum, sunum tekniklerini uygulamalı olarak daha fazla gösterebilirdi en başta. Çünkü ben çoğu yaptığım tabağı kendime Instagram ya da Pinterest’ten bularak hazırladım sunum şeylerini. Bunu bizim de yapmamız gerekiyordu ama en azından böyle hocamız da kendisi sunum yapıp en başta bize gösterse, bize daha çok yardımcı olacağını düşünüyorum çünkü. Bizim bir tık bu eksik kalıyor bence bölümde. İlk başta bir örnek tabak, bir sunum yapılmıyor. Direkt bizim yapmamız bekleniyor sunumu. Öyle olunca da bilmiyorum. Hani benim kafamda net bir şeyler oluşmuyor? Biraz daha böyle yavaş ilerliyor diyeyim o süreç, yani tabağı hazırlayıp tasarlama süreci. Önümüzde örnek bir tabak olursa daha rahat yapabileceğimizi düşünüyorum ben derste.” (Çiğdem)

Katılımcılar dersin yürütücüsünün daha aktif olduğu ve gösterip yaptırma yoluyla farklı örnekleri de beraber yapıp öğrenebilecekleri bir ders beklediklerini ifade ederken derste edindikleri teorik bilgileri, pratik deneyimlerle bir araya getirebildikleri bir haftalık süreyi yeterli bulmadıkları anlaşılmaktadır. Ancak bu durumu başka açılardan da değerlendirmek gerekmektedir. Şöyle ki; katılımcı öğrencilerin, daha klasik bir eğitim yaklaşımı beklentisi içinde oldukları görülmektedir. Öğretmen merkezli bir yaklaşımla öğretmenin aktif olduğu öğrencilerin onun yaptıklarını, gösterdiklerini tekrar ettiği bir eğitim yaklaşımını arzu ettikleri anlaşılmaktadır. Çağın gelişmelerine dayalı olarak öğrenme-öğretme yaklaşımlarında da değişimler olmuştur ve eğitimde öğrenci merkezli yaklaşımlar daha çok tercih edilmeye başlanmıştır. Öğrenci merkezli eğitimde öğrenciler kendi öğrenmelerinden sorumludur, araştırma becerilerini geliştirmeleri gerekmektedir ayrıca öğrendiklerini hayata geçirme, uygulama cesareti gösterebilen bireyler olmaları gerekmektedir. Bu nedenle daha önceki alt temalarda katılımcıların ifade ettiklerine de dayanarak katılımcıların araştırma ve uygulamaya yönelik deneyimlerinin sınırlı olduğu ifade edilebilir.

Ders sürecinde tabak sunumlarının hazırlanmasında etkisi olan bazı sorun ve aksaklıklar yaşandığı görülmüştür. Katılımcılar ders sürecine ilişkin malzeme ve ürün temininde yaşanan aksaklıklara bağlı olarak yaşadıkları sorunları şu şekilde dile getirmişlerdir:

“Bu konuda dürüst olmam gerekirse yeterli bulmadım. Bu ders kapsamında gereken şekillendirici malzeme eksikliği oldukça fazlaydı. Tabaklarda dekor atarken kullanabileceğimiz sos vb. hepsini kendimiz araştırıp bireysel olarak hazırladık. En başta kısa bir eğitim verilebilirdi ve öğrenciler öğrendiklerini yükseltip daha güzel tabaklar çıkarabilirdi. Sırf bu yüzden ne yapacağını bilemeyip istediği gibi tabaklar çıkaramayan

arkadaşlarım oldu. Ders için gereken malzemelerin ekipman olarak eksikliği zaten yadsınamaz. Şekillendirici kaşıklar, kalıplar vb. çoğaltılmalı. Yöntem ve olanaklar fazlaştırdığında verimin ve öğreticiliğin artacağını da düşünüyorum. Ders olarak gerçekten çok zevkli ve öğrenciyi eğlendiren bir bölüm dersi.” (Sonay)

“... Mesela ...cheesecake yapmamız isteniyor, yapıyoruz ama cheesecakein hazırlık aşaması şu şekildedir, cheesecake dolapta bir yedi sekiz saat dinlenir. Biz dinlendirmeden direkt bir tabak yapmaya çalıştığımız için cheesecake çıkmıyordu mesela. Bende çıkmadı hatırlarsanız. Bir hani güzel bir şekilde çıkmıyor. O yüzden tabağa da bunu yansıtamıyorsun. Hani kötü bir cheesecakele zaten tabak yapamazsın. Kötü bir ürünle zaten tabak yapamazsın, o şekilde.” (Meyra)

Serpil konuya ilişkin değerlendirmelerini “Biraz daha hani sunuma yönelik ekipman fazla olabilirdi diye düşünüyorum ... Mesela kasnaklar ... daha da artabilir ya da işte bazı şekillendirme aletleri olabilirdi ... Bunlar artabilirdi yani mutfak gereçleri.” şeklinde yaparken Yıldız da şunları söylemiştir: “... Malzeme hani şey oluyor, sıkıntısı oluyor genellikle. Yani doğru ürün gelmiyor veya fazla gelmiyor. Sürekli bir şey onu almam lazım, şeyi oluyor endişesi oluyor bize kalmaz gibi.”

Katılımcılar genel olarak mutfak ekipmanlarının yetersiz kaldığını dile getirirken ekipmanların, tabak sunumlarının hazırlanmasında ve temel tasarım öge ve ilkelerinin uygun şekilde uygulanabilmesinde önemli yardımcı unsurlar olduğu anlaşılmaktadır. Tabak sunumlarını tasarlarken kullanacakları ürünlerin tabak-yemek ilişkiselliği bağlamında işlevini doğru şekilde yerine getirebilmesi için gerekli sürenin sağlanamadığı görülmektedir.

Katılımcıların ders sürecinde karşılaştıkları problemlerin ve aksaklıkların profesyonel meslek hayatlarında da karşılaşılabilecekleri durumlar olduğu göz önünde bulundulursa stres yönetimi ve sorunlarla başa çıkma noktasında çözüm odaklı yaklaşımlarının yaratıcı süreçlerini de besleyebileceği düşünülmektedir. Örnek olarak cheesecake konusunun işleneceği hafta ele alınabilir. Cheesecake pişirildikten sonra uzun bir soğuma ve dinlendirme süreci gerektirmektedir. Tabak sunumu planlanırken ders süresi de göz önünde bulundurulmalıdır. Bazı katılımcılar büyük bir kalıpta cheesecake pişirip dinlendirmeye çalışmışlardır. Büyük hazırlanan ürünün soğuma ve dinlenme süresi uzun olacağından derste hazırlanan tabak sunumu aşamasına yetişememesi ve sunumda üründe dağılmalar yaşanması karşılaşılabilecek muhtemel durumlardandır. Bazı katılımcılarsa

ürünlerin daha hızlı hazırlanabileceği, küçük kalıplarda cheesecake hazırlamışlardır veya fırında pişirilmeden hazırlanan alternatiflere yönelmişlerdir. Derse hazırlık aşamasında bu gibi durumların göz önünde bulundurulmasının yaratıcı süreçlere dahil olduğu anlaşılmaktadır. Derste uygulanacak olan konunun, malzeme ve ürünlerin önceden belirlenmiş olması katılımcıların nasıl bir tabak sunumu veya ürün tercih edeceklerini belirlemeleri noktasında yardımcı olmaktadır.

Katılımcıların, ürün ve mutfak kullanımına ilişkin deneyimlerine bağlı olarak gerçekleşebilecek öznel gelişim süreçlerinin Covid-19 pandemisine bağlı olarak olumsuz yönde etkilendiği anlaşılmaktadır. Serpil uygulamalı dersleri uzaktan eğitimle almaya yönelik yaşadığı olumsuz durumu şu şekilde ifade etmiştir:

“Uygulama dersi daha önce hiç alamadım pandemi döneminde okuduğumuzdan dolayı. Sonrasında hani alabileceğim derslerden en uygunu bu olduğu için danışman hocamın yönlendirmesiyle tabak tasarımı dersini almak için Ebru Hocayla görüştüm. Öyle alabildim, yani bir bilgim yoktu. Hatta bu dersten önce teknik bir bilgim de yoktu. Temel bilgim de yoktu bölümle, yemek yapmakla alakalı diyebilirim.”

Sonuç olarak “ders sürecine yönelik anlamlandırmalar” alt temasına ilişkin olarak katılımcıların; gastronomi ve tasarımla ilişkili daha önce aldıkları derslerle Tabak Tasarımı dersi arasında ilişki kurabildikleri, ders öncesi hazırlık için daha çok referanslara başvurdıkları, bu referansların, internet, instagram, pinterest, gastronomi restoranları, ünlü şefler olduğu, kendilerinin tabak tasarımına ilişkin araştırma süreçlerinin yeterli olmadığı, bağımsız tasarımlar yapma konusunda zorlandıkları, temel tasarım öğe ve ilkelerine yönelik teorik bilgiye sahip oldukları ama uygulama deneyimlerinin daha sınırlı olduğu, ancak sınırlı bile olsa deneyimlerini ders dışında başka süreçlerde de kullandıkları, bu bilgileri içselleştirdikleri, ders sürecinin öğretmen merkezli olması yönünde bir beklentilerinin olduğu görülmektedir. Katılımcıların gastronomi ve tasarım ilişkisine yönelik olarak bilgi ve deneyimleri daha çok bölümdeki derslerin verdiği ölçüde edindikleri kendi araştırma ilgilerinin ve öğrenme meraklarının sınırlı olduğu anlaşılmaktadır.

4.1.2 Tabak sunumlarının değerlendirilmesine ilişkin anlamlandırmalar

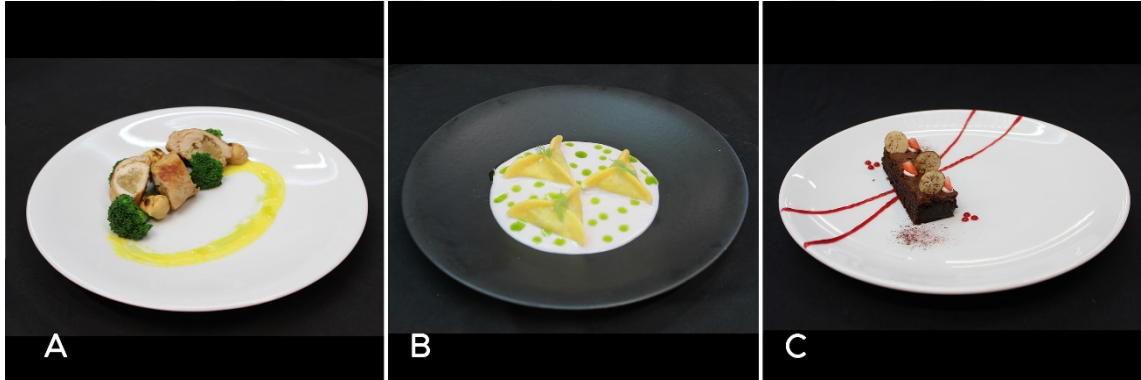
Katılımcılar dersin sekiz haftalık uygulama sürecinde her ders sonunda tabak sunumu hazırlayacakları denemeler yapmışlardır. Bu denemeler tek bir sunum üzerine odaklanabildiği gibi kimi zaman da farklı sunum denemeleri yapmışlardır. Derste hazırlanan tabak sunumlarından katılımcıların kendi tercih ettikleri altı tanesini değerlendirmeleri istenmiştir. Bazı haftalarda tabak sunumları hazırlanamamıştır. Bu duruma bağlı olarak bir katılımcı dört adet tabak sunumunu değerlendirmiştir. Araştırmanın “4.1.1 Ders sürecine ilişkin anlamlandırmalar” başlığı altında, ders sürecine ilişkin olarak yaşanan sorunların yer aldığı kısımda tabak sunumları hazırlanırken yaşanan aksaklıklara ve nedenlerine değinilmiştir.

Katılımcıların tabak sunumlarına ilişkin değerlendirmeleri şu şekildedir:

Çiğdem altı adet tabak sunumunu değerlendirmiştir. Değerlendirdiği tabak sunumlarının görselleri bir arada paylaşılmıştır. (Bkz. Görsel 4.2 ve Görsel 4.3)

Görsel 4.2

Çiğdem'in Tabak Sunumları



Çiğdem'in A sunumuna (Bkz. Görsel 4.2) ilişkin değerlendirmesi:

“Referans aldığım bir tabak vardı. Tasarladığım tabakta; malzemelerin dizilişini ve sosun yönünü belirlemede yardım aldım. Tavuk eti kullanarak bir tabak tasarlamam gerekiyordu. Etin içerisine bir dolgu hazırlayıp rulo yaparak servis etmek istedim. Dolgusunu köz kestane ve patlıcandan hazırladım. Piştikten sonra krem-bej tonlarında olan dolgulu rulo tavuğa analog renkler olan yeşil ve sarıyla destekledim. Tabağımda yeşil renk için brokoliyi, sarı renk için sarı biberden yaptığım sosu kullandım. Kestaneyi biraz ön plana çıkarmak istediğim için tabağıma közlenmiş bütün kestane de ekledim. Temel tasarım öğelerinden; kompozisyon, renk, çizgi, şekil ve form. Temel tasarım ilkeleri; yön, boşluk, denge, bütünlük.

Renkler; tavuk piştiğinde iç kısmı krem dışı ise kahverengi-turuncu olduğundan bu renklere uyum sağlayacak yeşil ve sarıyı kullandım. Tabakta kullandığım renkleri ön plana çıkaracağını düşündüğüm için beyaz tabak kullandım. Ana yemek olarak sunmayı planladığım için ana yemek servis etmeye uygun büyüklükte bir tabak seçtim. Tabağım doğallık ve sadeliği ifade ediyor. Tabağa koyduğum malzeme miktarında abartıya kaçmamaya çalıştım ve doğadan gelen renkleri değiştirmeden kullandım. Tabağıma “Köz Kestaneli Tavuk Rulo” ismini verebilirdim.”

Çiğdem'in B sunumuna (Bkz. Görsel 4.2) ilişkin değerlendirmesi:

“Ders öncesinde çizim yaptım. Mantının, sosun rengini ve tabağın yerleştirilmesini çizim yaparak önceden görmek istedim. Tabağın merkezinde sos, üzerine üç adet mantı ve sosun üzerine damlatılmış yağ damlacıklarını sulu boyayla çizdim. Referans aldığım bir tabak vardı. Referans tabaktaki mantının şeklini tabağımda kullandım. Türk mantısından yola çıkarak farklı bir mantı hazırlamak istedim. İlk olarak boyutunu klasik olan küçük yapmak yerine büyük yapmayı tercih ettim. Mantının sarı renk olması için hamurunda yumurta kullandım. Aslında bir makarna hamuru hazırladım diyebilirim. İçerisindeki kıymayı soya sos, susam yağı ve sarımsakla lezzetlendirdim. Mantının içerisinde Uzak Doğu lezzetleri kullandığım için sosta da malzeme olarak bunu devam ettirmek istedim. Uzak Doğu da lahana çok kullanılır, buradan yola çıkarak sosumu mor lahana ile renklendirmeyi düşündüm. Temel tasarım öğelerinden; kompozisyon, renk, şekil ve form. Temel tasarım ilkeleri; yön, boşluk, denge, bütünlük. Renkler; lila-sarı arka planda şiddeti azaltılmış zıt renkler (mantı-sarı, sos-lila), yeşil-sarı sıcak-soğuk renk ilişkisi (yeşil-yağ, sarı-mantı). Ana yemek olarak sunmayı düşündüğüm için ana yemek tabağına uygun büyüklükte bir tabak seçtim. İlk başta siyah tabağım yemeğimin renklerini ön plana çıkaracağını düşünmüştüm fakat tabağa koyduğumda beklediğim gibi olmadı. Beyaz tabak kullanarak yeni bir sunum hazırladım. Mantı birçok ülke mutfağında olan bir yiyecek. Bölgeye göre içerisine konulan malzeme, hamuruna eklenen malzeme ve kapatılış şekli değişebiliyor. Tabağımda farklı kültürlerden esinlendiğim noktalar ise; lezzet Uzak Doğu, şekli Türk mantısı, hamuru İtalyanların makarna hamuru. Bu yüzden bana, farklı kültürlerin birleşimini ifade ediyor. Tabağıma “Melez Mantı” ismini verebilirdim.”

Çiğdem'in C sunumuna (Bkz. Görsel 4.2) ilişkin değerlendirmesi:

“Referans aldığım bir tabak vardı. Tasarladığım tabakta; sosun ve ana malzemenin tabaktaki yönünü belirlemede yardım aldım. Brownie, çikolatalı ve yoğun bir tatlı olduğu için ekşi bir sosla dengelemek istedim. Kurutulmuş hibiskus çiçeği kullanarak bir sos hazırladım ve hibiskus toz haline getirerek sunumda da kullanmak istedim. Temel tasarım öğelerinden; kompozisyon, renk, çizgi. Temel tasarım ilkeleri; yön, boşluk, denge, bütünlük, vurgulama, hiyerarşi. Renkler; renk kombinasyonlarından kahverengiyle uyumlu olan renkleri

kullanmaya çalıştım. Kahverengi (brownie), kırmızı (sos), krem (beyaz çikolata dekoru). Tabakta kullandığım renkleri ön plana çıkaracağını düşündüğüm için beyaz tabak kullandım. Tabak zıt lezzetlerin uyumunu ifade ediyor (tatlı-ekşi uyumu). “Hibiskus Soslu Brownie” ismini verebilirdim.”

Görsel 4.3

Çiğdem'in Tabak Sunumları



Çiğdem'in D sunumuna (Bkz. Görsel 4.3) ilişkin değerlendirmesi:

“Referans aldığım bir tabak yoktu. Tabağımı hazırlarken yola çıktığım bir fikir vardı. Vişneli yaprak sarmasından yola çıktım. Tabakta sunum için vişne sos kullandım. Klasik yaprak sarmasını modernleştirip sunmak istedim. Bunun için sarılış şeklini değiştirip üçgen şeklinde yapmak istedim. Tabakta klasik limon dilimleri yerine de moleküler gastronomiyi kullanarak limon havyarı hazırlayıp kullanmak istedim. Temel tasarım öğelerinden; renk, nokta, şekil kullanarak kompozisyon oluşturdum. Temel tasarım ilkeleri; tabağın ortasına halka şeklinde yerleştirilen sos ve sarmanın sol kısma yerleştirilmesi yönü, sarmaların ve limon havyarlarının sosla birleştirerek bütünlük ve devamlılığı, sarmanın fazla olması ana ürün olduğunu vurguluyor. Tabakta boşluk bırakarak boşluk doluluk dengesini sağlamaya çalıştım. Renkler; çapraz tamamlayıcı renkler olan yeşil, sarı ve kırmızıyı tabağında kullandım. Tabakta kullandığım renkleri ön plana çıkaracağını düşündüğüm için beyaz tabak kullandım. Hazırladığım tabak bana klasiğin modernleştirilmesini ifade ediyor. Tabağın ismini ‘modern yaprak sarma’ koyabilirdim.”

Çiğdem'in E sunumuna (Bkz. Görsel 4.3) ilişkin değerlendirmesi:

“Referans aldığım iki tane tabak vardı. Bir tanesinden krema sıkma yöntemi kullandım, diğer tabaktan ise sos sıkma yöntemini kullandım. Temel tasarım öğelerinden; renk, nokta, şekil, biçim kullanarak kompozisyon oluşturdum. Temel tasarım ilkeleri; sos ile tabağa yön verdim ve cheesecake’i tabağın ortasına yerleştirdim. Sosu nokta sıkarak ritim oluşturdum. Renkler; beyaz (cheesecake’in rengi) ile her renk uyum sağlayabileceğinden kırmızı (vişne sos) ile renk kombinasyonu olan sarı (krema) ve yeşil (dekor yaprak) kullandım. Tabakta

kullandığım renkleri ön plana çıkaracağını düşündüğüm için beyaz tabak kullandım. Tabağımın ismini ‘sour cheesecake’ koyardım.”

Çiğdem’in F sunumuna (Bkz. Görsel 4.3) ilişkin değerlendirmesi:

“Tabağımı hazırlarken yola çıktığım fikir kanepede tost ekmeği kullanmak yerine milföyden yuvarlak tabanlar hazırlamak ve üzerine koyacağım karışımları renkli yapmaktı. Temel tasarım öğelerinden; renk, şekil, biçim kullanarak kompozisyon oluşturdum. Temel tasarım ilkeleri; tabağa belirli aralıklarla dizdiğim kanepeler ritmi ve devamlılığı oluşturuyor. Kullandığım renk ve dekorlarla bütünlüğü sağlıyor. Renkler; sıcak ve soğuk renklerden, yeşil ve mor kullandım. Tabakta kullandığım renkleri ön plana çıkaracağını düşündüğüm için siyah tabak kullandım. Kanepeleri sıralı bir şekilde tabağa dizeceğim için dikdörtgen bir tabak tercih ettim. ‘Tavuklu yeşil&lila kanepeler’ ismini verebilirdim.”

Çiğdem’in derse genel olarak çizim veya eskiz yaparak değil referans aldığı bir tabak sunumu üzerinden giderek hazırlandığı anlaşılmaktadır. Tabak ve yemeğin işlevselliğini gözettiği, genel olarak temel tasarım ilke ve elemanlarını ifade ederek tasarım sürecini yorumladığı görülmektedir. Katılımcının genelde dairesel formda tasarımları tercih ettiği görülmekte, tasarlayacağı yiyeceğin ürünlerini seçerken ve işlerken belli bir amaç güttüğü ayrıca tabak seçimine de önem göstermeye çalıştığı anlaşılmaktadır. Aynı şekilde tasarım öğe ve elemanlarını seçerken ve uygularken de aynı titizlik algılanabilmektedir. Deneyimlerinin sonucunda gerçekleştirmiş olduğu analizlerle her bir sunumunu isimlendirmiştir. Bu özellikler tasarım süreçlerindeki aşamalara benzerlik göstermektedir. Her bir tabak sunumunu farklı bir amaçla planladığı anlaşılmaktadır. Örneğin, A’daki sunumda tavuk ve kestanenin uyumunu sağlamaya ve birçok tasarım kaygısını deneyimleyerek çözümlemeye çalışmıştır. B’deki sunum için katılımcı önce çizim ve suluboya ile bir tasarım hazırlamıştır. Evrensel denebilecek bir yiyecek olan mantıyı Türk, Uzakdoğu ve İtalyan mutfağından esintilerle yorumlamıştır. C’deki brownie sunumunda tatlı ve ekşinin dengesini kurmaya çalışmıştır. D’deki sunumda geleneksel yaprak sarmasını modern bir tat ve sunumla ele almak istemiştir. Bunu destekleyecek şekilde moleküler gastronomideki limon havyarını kullanmıştır. Tüm bunlar katılımcının hazırlayacağı sunumlar için araştırmalar yaptığını bu araştırmalar üzerinden hem gastronomi hem de görsel tasarıma ilişkin sorgulamalar gerçekleştirdiğini göstermektedir. En sonunda da bu sorgulama ve emeğin tabak tasarımı olarak bir ürüne dönüştüğü görülmektedir. Tasarımlarını yaparken yola bir fikirle çıkması ve tabaklarını

isimlendirirken kullandığı ifadelerden yaptığı tabak sunumunu ve yaratıcı süreçleri içselleştirdiği anlaşılmaktadır.

Meyra dört adet tabak sunumunu değerlendirmiştir. Değerlendirdiği tabak sunumlarının görselleri bir arada paylaşılmıştır. (Bkz. Görsel 4.4)

Görsel 4.4

Meyra'nın Tabak Sunumları



Meyra'nın A sunumuna (Bkz. Görsel 4.4) ilişkin değerlendirmesi:

“Ders öncesinde ürünle ilgili bir araştırma yaptım. Bu ürünle hangi renklerin uyacağına dair incelemelerde bulundum. Referans aldığım bir tabak var. Referans aldığım tabağın sunuş şeklinden yararlanmaya çalıştım. Bir fikrim vardı. Ama yaptığım ürünler fikrimle uyuşmadığı için ortaya istediğim tabak çıkmadı. Tasarım ilkelerinden denge ve orantıya uymaya çalıştım. Tasarım öğelerinden şekil ve biçime önem verdim. Renk kombinasyonu olarak yeşil ve kahverengi uyumunu yakalamaya çalıştım. Ürün rengiyle tabak renginin uyumunu yakalamaya çalıştım. Tabağımdaki yükseltiden dolayı tabağa ‘Yükseliş’ ismini verirdim. Bu tabakta yaptığım tabak tasarımını beğenmedim. Yapmaya çalıştığım ürünler istediğim gibi olmadığı için tabak tasarımını da istediğim gibi yapamadım.”

Meyra'nın B (meyveli cupcake) sunumuna (Bkz. Görsel 4.4) ilişkin değerlendirmesi:

“Ders öncesinde yapacağım ürünle ilgili düşündüm. Renk uyumlarına baktım. Yapacağım renkleri seçtim ve ne şekil verebileceğime dair araştırma yaptım. Bu tabakta referans aldığım bir tabak yoktu. Tabağı yaparken çıkardığım ürün ile amacım; renkli, canlı ve iştah açıcı bir tabak tasarımı oluşturmaktı. Temel tasarım öğelerinden kompozisyonu kullandım. Tasarım ilkelerinden vurgulamayı kullandım. Renk uyumuna analog renk armonisini kullandım. Tabak seçiminde tabaktaki ürünün tabağı doldurma oranına önem verdim. Mor renginin verdiği asaletten dolayı tabağın ismini ‘Asalet’ koyardım. Hazırladığım ürünü beğendim. Akışkan bir sos yapmaya çalıştım ürün olmadı. Akışkan sosu tutturabilseydim daha iyi bir tabak tasarımı çıkarabilirdim. “

Meyra'nın C sunumuna (Bkz. Görsel 4.4) ilişkin değerlendirmesi:

“Bu ürüne uygun tabak tasarımı araştırmaları yaptım. Çikolatadan nasıl şekiller yaratabileceğimi araştırdım. Dekorasyondan örnekler uygulamaya çalıştım. Çikolatadan kase yapmak istedim. İçine meyveleri koyarak güzel bir görüntü yaratabilirdim. Maalesef çikolata kasesi parçalandı. Kalan dekorasyonla tabak hazırladım. Tasarım öğelerinden çizgiden yararlandım. Tasarım ilkelerinden boşluk, bütünlük, devamlılıktan yararlandım. Tabağın büyük olmasına ve ürünlerdeki renkleri kapatmamasına özen gösterdim. Bu tabak benim için bütünlük ve devamlılığı ifade ediyor. İçeriğindeki ürünlerin zenginliğinden dolayı tabağın adını ‘Şölen’ koyardım. Bu tabak tasarımı beğendim. Hayalimdeki çikolata kasesi olsaydı daha iyi bir görüntü yaratabilirdim.”

Meyra'nın D (kanepe tabağı) sunumuna (Bkz. Görsel 4.4) ilişkin değerlendirmesi:

“Tabağımın resmini çizdim. Referans aldığım bir tabak vardı. Referans aldığım tabaktaki ürün sunumundan örnekler aldım. Tasarım ilkelerinden orantıya önem verdim. Tasarım ilkelerinden noktayı esas aldım. Tamamlayıcı renkleri kullandım. Tabak seçimi yaparken ürünlerdeki renkleri ve orantıyı bozmayacak bir tabak seçmeye çalıştım. Hazırladığım bu tabak en beğendiğim tabak tasarımına sahip tabaktı bu nedenle ismini ‘Bitiş’ koyardım.”

Meyra'nın derse genel olarak çizim veya eskiz yaparak değil referans aldığı bir tabak sunumu üzerinden giderek hazırlandığı anlaşılmaktadır. Tabak sunumu hazırlama süreçlerinde yemeğin işlevselliği bağlamında hazırladığı ürünün eksik yönlerinin olmasının hazırladığı sunumu da olumsuz etkilediğini ifade ederken kötü hazırlanan bir ürünün sunumunun da kötü olacağını düşündüğü anlaşılmaktadır. Tabak sunumlarında kullanılacak sos gibi yardımcı öğelerin hazırlanması ve uygulanması konusunda yeterli düzeyde olmadığı anlaşılmaktadır. Tabak ve yemeğin işlevselliğini gözettiği, sunumları

için tercih ettiği isimlendirmelerin etkili olduğu ancak temel tasarım ilke ve elemanlarını ifade ederek tasarım sürecini yorumlamakta yeterli düzeyde olmadığı görülmektedir.

Serpil altı adet tabak sunumunu değerlendirmiştir. Değerlendirdiği tabak sunumlarının görselleri bir arada paylaşılmıştır. (Bkz. Görsel 4.5 ve Görsel 4.6). Katılımcı tüm tabak sunumlarıyla ilgili planlama sürecinin başlangıcını şu şekilde ifade etmektedir:

“Hazırladığım tabakla ilgili ders öncesinde eskiz çizim yapmadım malzemelere bakarak çıkabilecek renkleri düşündüm. Bunun dışında bir hazırlığım olmadı. Tabağımı tasarlarken referans aldığım herhangi bir tabak yoktu. Malzemeleri öğrendikten sonra renklerine ve formlarına göre yorumluyordum. Tabak seçerken ürünlerimin açık renkler olmasından dolayı beyaz tabak tercih ettim. Ürünlerin görünmesi ve renklerin ön plana çıkması için beyaz tabağı kullandım.”

Görsel 4.5

Serpil’in Tabak Sunumları



Serpil’in A sunumuna (Bkz. Görsel 4.5) ilişkin değerlendirmesi:

“Tabağımı hazırlarken kestaneli tavuk sarma fikriyle yola çıktım. Ancak tamamen başarılı bir tabak olduğunu iddia edemem. Çünkü ama ürünüm tavuğun rengine uyacak şekilde bir tabak hazırlamalıydım. Canlı kırmızı ve yeşil renklerini kullanmam daha iyi olacaktı ancak kırmızı renk daha çok pembeye, yeşil renk ise sarıya çok yakın bir renge dönüştü altına kullandığım sos sarı renkte olduğu için tavuğun rengiyle birbirlerini tamamladıklarını düşünüyorum ama genel olarak beğendiğim bir tabak olmadı. Tasarım öğelerinden nokta ve çizgileri kullanmak istedim ancak muntazam olmadığı için kullanamadığımı varsayıyorum. Aynı zamanda besin değerleri dengesi açısından da yetersiz. Tabak benim için başarısızlığı simgeliyor. Bir isim vermek konusunda da kararsızım bu yüzden bir isim vermeyeceğim. Ama bu tabağı tekrar yapmayı deneyeceğim.”

Serpil'in B sunumuna (Bkz. Görsel 4.5) ilişkin değerlendirmesi:

“Tabağımı yöresel bir mantı olan ‘Bohça Hamur’undan yola çıkarak hazırladım. Kayseri mantısına benzemesine rağmen tamamen aynı değildir. Biz Balıkesir Bandırma yöresine ait bu mantı çeşidini sarımsaklı yoğurt ile yeriz üzerine salça, sos veya yağ yakıp dökülmez ancak ben bu tabakta görselliği desteklemesi için bu öğeleri kullandım. Tabağımda kırmızı, beyaz, yeşil ve açık kahverengi tonlarını kullandım. Açık kahverengi; yeşil, kırmızı ve beyazla uyumlu bir renk. Tasarım ilkelerinden boşluk ve orantıyı kullandım. Tasarım öğelerinden ise doku, renk ve çizgiyi tercih ettim. Tabak seçerken ürünlerimin açık renkler olmasından dolayı beyaz tabak tercih ettim. Ürünlerin görünmesi ve renklerin ön plana çıkması için beyaz tabağı kullandım. Hazırladığım tabak benim için yöreni temsil ediyor. Çocukluğumdan bu yana severek yediğim kendimin de yaptığı bu yemeği bir tabağa yansıttığım için mutluyum. Tabağa bir isim verecek olursam da “Bohça” derdim ama bu yemeğin adından geldiği için değil. Kızlar gelin giderken yanlarında bohçaları olur ve bu bohçanın içerisinde de çeyizleri... Ben bu yemeğin bana kattıklarını bir nevi çeyiz olarak görüyorum. Mesleğimde bana hep yardımcı olacak yöremden edindiğim bilgileri yanıma aldığımı temsil ediyor.”

Serpil'in C sunumuna (Bkz. Görsel 4.5) ilişkin değerlendirmesi:

“Bu tabakta form, renk ve kompozisyon tasarım öğelerini kullandım. İlkelerden ise vurgulama ve boşluğu kullandım. Sarı sosum biraz daha kıvamlı olmalıydı ilk başta öyle planlamıştım ama ikisini de daire şeklinde koymamdan daha iyi göründüğünü düşünüyorum bu haliyle. Kompozisyonu çilekler ve brownielerin dizim şekliyle sağladığımı düşünüyorum. Tabağı hazırlarken brownieleri farklı şekilde nasıl sunabileceğimi düşündüm ve biraz da lezzet kısmına odaklandığım bir tabak oldu. Yeme anında insanı baymadan tüketilmesi için küçük küçük parçalar haline getirmeyi düşündüm. Tabağa isim verecek olursam eğer “Denge” diyebilirim. Lezzet açısından oldukça dengeli bulmuştum.”

Görsel 4.6

Serpil'in Tabak Sunumları



Serpil'in D sunumuna (Bkz. Görsel 4.6) ilişkin değerlendirmesi:

“Tabağımda çizgi, renk ve nokta öğelerinden yararlandım. Tasarım ilkelerinden ise boşluk ve yönden yaralandım. Tabağı hazırlarken dolma ve sarmayı aynı tabakta sunmak istedim. Bu düşünceyle yola çıkarak da vişne sos ile birlikte sunumumu tamamladım. Tabağım benim sevdiğim yemeklerden oluşuyor bu yüzden herkesçe de sevildiklerini göze alarak “Munis” ismini verirdim.”

Serpil'in E (kırmızı soslu cheesecake) sunumuna (Bkz. Görsel 4.6) ilişkin değerlendirmesi:

“Tabakta nokta kullanmak istedim ancak noktalarımı akıtmamın daha iyi olacağını düşündüm. Aynı zamanda sarı ve koyu pembe renklerinden yararlandım. Boşluk ve yön ilkelerinden de yararlanarak o gün bulunduğum psikolojik halimi tabağıma yansıttım. O anki hüznümü anımsatan bir tabak oldu. İsim olarak da en başta “Kan Ağlayan” demiştim şimdi ise aynı anlama gelen “Dilhun” kelimesinin daha uygun olduğunu düşündüm.”

Serpil'in F sunumuna (Bkz. Görsel 4.6) ilişkin değerlendirmesi:

“Ürünlerim daha çok açık renklerden oluştuğu için tabağıma siyah tercih ettim. Ürünümün altına beyaz renk olarak yoğurt tercih ettim ve böylelikle de diğer renklerle tabak arasına bir ayırım koymuş oldum. Diğer tabaklarıma göre daha çok renk tercih ettiğim bir tabak oldu. Oval bir kasnak yardımıyla çizgileri bir arada tuttum. Ve her zamanki gibi boşluk ilkesinden yararlandım. Tabağıma hazırlarken tavuk dönerden esinlendim ve tavuk döneri nasıl bir kanepeye çevirebileceğimi düşündüm. Tabağa vereceğim isim için de biraz kolayla kaçıyorum ve “Kapsül Tavuk Döner” ismini veriyorum.”

Serpil duygularıyla ilişkilendirerek hazırladığı E'deki tabak sunumunu diğer tabak sunumlarından ayrı tuttuğunu ve en çok bu sunumunu beğendiğini şu şekilde belirtmiştir:

“Cheesecake tabağını seçerim. Aslında tabağı ilk yaptığımda ben şey düşünmüştüm. Hani kan ağlayan cheesecake gibi bir isim düşünmüştüm. Sonra biraz şey geldi, ağır bir isim gibi geldi. Eğer yanlış hatırlamıyorsam “hem dem” koymuştum adını sonradan. Yani bilmiyorum o anki psikolojim biraz şeydi. Böyle hüzünlüydim. Tatlı yiyerek biraz daha motivasyon sağlamıştım aslında kendime. Ama tabağı da o şekilde sunmak kendimi daha iyi hissettirdi. Biraz tabakların ruh halimizi yansıtmaları gerektiğini düşünüyorum çünkü. Benim ruh halimi yansıtan tabak da hani en çok yansıtan da oydu o gün için öyle.”

Serpil'in ifadesinden, öznel deneyim ve duygularından hareket ederek hazırladığı ya da sonradan ilişkilendirdiği tabak sunumunu daha çok benimsediği ve tabak-yemek ilişkiselliği bağlamında sunumuyla güçlü bir bağ kurduğu anlaşılmaktadır.

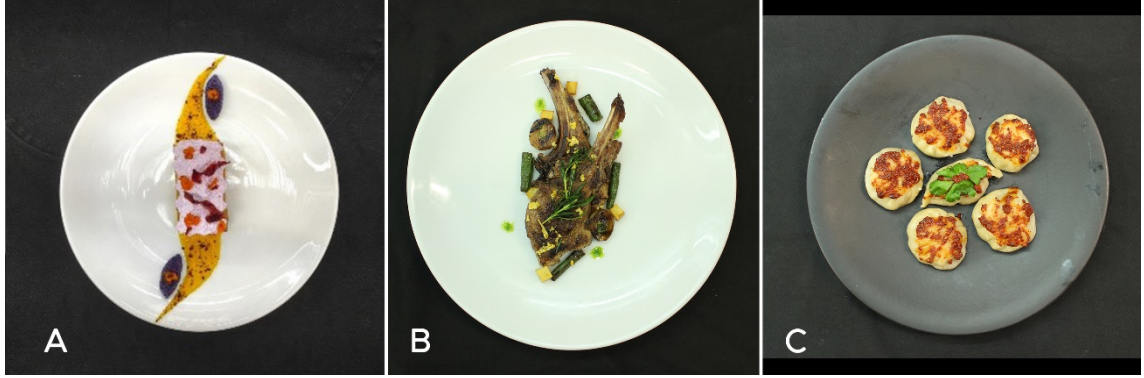
Serpil'in derse genel olarak çizim veya eskiz yaparak değil malzeme listesine göre nasıl bir ürün yapabileceğini düşünüp tasarlayarak hazırlandığı ve tabak sunumuna ders sırasında karar verdiği anlaşılmaktadır. Tabak ve yemeğin işlevselliğini gözettiği, tasarım öge ve ilkelerine yönelik genel bir bilgisi olduğu görülmektedir. Ancak tasarım öge ve ilkelerini genel olarak sunumlarına yansıtırma konusunda sıkıntı yaşadığı anlaşılmaktadır. Örneğin B deki sunumda “tasarım ilkelerinden boşluk ve orantıyı kullandığını” ifade etmekte, sunum incelendiğinde tabakta boş, dolu alan dengesinin oluşmadığı görülmektedir.

Katılımcının sunumların başlangıcına yönelik bir stratejisinin olduğu ancak sonraki süreçlere ilişkin bir planlamasının olmadığı bu nedenle tasarımlarında yeterli görsel etkiyi yakalayamadığı görülmektedir.

Sonay altı adet tabak sunumunu değerlendirmiştir. Değerlendirdiği tabak sunumlarının görselleri bir arada paylaşılmıştır. (Bkz. Görsel 4.7 ve Görsel 4.8)

Görsel 4.7

Sonay'ın Tabak Sunumları



Sonay'ın A sunumuna (Bkz. Görsel 4.7) ilişkin değerlendirmesi:

“Tabağımdaki ürünlerin geleceği yerleri önceden belirledim. Bununla ilgili bir eskiz veya çizim yapmadım ancak zihnimde tabağımdaki bileşenlerin konumlarının bir fotoğrafı vardı. İlham aldığım tabak da bu konumların belirlenmesine çokça yardım etmiştir. Tabağım için referans aldığım tabak tasarımları vardı. Birinde tabakta ilham aldığım unsur tabağımdaki turuncu sosumla yaptığım çizginin oluşmasına yardımcı olmuştur. Ana bileşenim olan spaghetti rulosunu bir şefin tabağında görüp yaptım. Karşıdan bakınca dairesel, yukarıdan çizgi şeklinde olması, dokusu ve tabağa kattığı yükseklik özellikleriyle dikkatimi çekmiştir. Fikir olarak sadece belirli çizgide uzanan bir görüntü oluşturmak istedim. Bu yüzden ana ürünümü çizdiğim kıvrımların tam ortasına koydum. Bu hem tabağa yön verdi hem de tabağa estetiklik kattı. Tabağımda kompozisyona, noktaya, çizgiye, dokuya dikkat ettim. Kompozisyon olarak bileşenlerim yan yana gelince anlamlı bir bütün oluşturmaktadır. Nokta olarak turuncu sosumun üzerinde kullandığım sumak ve turuncu sosumun kıvrımındaki kırmızı lahanaya pürelerini örnek verebilirim. Noktayı kullandığım yerlerde tabağın estetiğini bozmadan tabağa görsellik katmış olduğumu düşünüyorum. Çizgi olarak kıvrımlı turuncu sosumu örnek verebilirim. Dümdüz bir çizgiden ziyade bir yönü belirten kıvrımlı bir çizgidir. Ana bileşenim spaghetti rulosu da kısa bir çizgi şeklindedir. İkisi de tabakta yönü belirtmiştir. Doku olarak yumuşaklık ve kırırlık kullandım. İkisinin birbirini bütünlemesini sağladım. Havuç ve kırmızı pancardan cips kırırları yaptım, kırmızı lahanadan püre yaptım. Tabak seçiminde ilk dikkat ettiğim şey ana bileşenimin renginin doğru şekilde gösterilebilmesiydi. Beyaz tabak kullandığım tüm bileşenlerin rengini göstermiştir. Tabakta koyu renk ürünler de kullandığım için beyaz tabak vurguyu da sağlamıştır. Renk uyumu tabak seçiminde önemlidir. Yuvarlak olması spaghetti rulosuyla bütünlük sağlaması içindir. Tabakta genel olarak çizgi ve nokta baskın olsa da önden bakıldığında bir dairesellik de söz konusudur. Tabağımın adı Bireyin Sınırları. Ana ürün bireyi, turuncu kıvrımlı çizgi bireyin etrafına

çizdiği sınırı, spagetti rulosu üzerindeki cipsler bireyin kafasındaki düşünceleri, kırmızı lahana püresi noktaları ise bireye yaklaşmak isteyen kişileri ifade etmektedir.”

Sonay’ın B sunumuna (Bkz. Görsel 4.7) İlişkin Değerlendirmesi:

“Tasarladığım tabakla ilgili çizim veya eskiz yapmadım ancak bana ilham vermeleri için başka şeflerin tabaklarına baktım. Birçok tabağa baktım ancak referans aldığım belli bir tabak yok. Bu yüzden farklı tabakları parça parça birleştirdim diyebilirim. Normalde tek bir kuzu pirzola sunumu yapılırken ben iki parçayı üst üste koyarak tabağa estetik açıdan zenginlik katmak istedim. Baktığım tabaklarda kuzu pirzola ile yeşil sos uyumlu duruyordu. Bunu da derste öğrendiğim nokta tekniği kullanarak tabağıma yansıttım. Ana yemeğin etrafını çerçevelemek istedim. Başlarken bunu nasıl yapacağımı tam kestiremesem de malzemeleri hazırladıktan sonra çeşitli denemelerle uygun yolu keşfettim. Temel tasarım ögesi olarak en önemlisi kompozisyona önem verdim. Her şeyin belirli ve anlamlı bir bütün oluşturmasını istedim. Aynı zamanda nokta, doku ve çizgiden de yararlandım Farklı dokuları bir araya getirdim. Ürünü çerçevelerken nokta ve çizgilerden yardım aldım. İlke olarak; tabağın yönünü ana yemeğin duruşuyla belirledim. Tabakta ürünler arası gerekli boşluğu bıraktım ayrıca oluşturduğum yemeğin tabakta sahip olduğu doluluk oranına da dikkat ettim. Orantı olarak ana ürünü büyük tutup sos ve garnitürleri küçük tuttum. Vurguyu ana ürüne odakladım ve devamlılık olarak da sos ve garnitürlerin birbirini takip ediyormuşçasına arka arkaya gelmelerini sağladım. Böylece bir bütünlük oluşturdum. Renk olarak da kahverenginin yeşil ve sarıyla olan uyumunu kullandım. Tabak seçimini yaparken ürünü çok büyük ya da çok küçük göstermeyecek olan tabağı seçmeye dikkat ettim. Beyaz bir tabak kullanarak koyu renkli yemeğimi ön plana çıkardım. Ürün ve tabak arasındaki ilişki olarak baktığımızda tabağın; boşluk-doluluk ilkesini yansıttığını, yemek-tabak kontrastını bozmadığını ve yemeği estetik açıdan güzel gösterdiğini görebiliriz. Tabağıma bir isim verseydim “Yıkılan Kaya” demek isterdim. Çünkü pirzoların ve kenarındaki garnitürlerin duruşu sanki iki kaya varmış da zamanla biri diğerinin üzerine yıkılıp parçalanarak etrafa saçılmış gibi. Bu kayaların etrafında bazı otlar çıkmış ve rüzgar bazı küçük taşları sürükleyip bu kayaların üstüne atmış.”

Sonay’ın C sunumuna (Bkz. Görsel 4.7) ilişkin değerlendirme:

“Tabakla ilgili daha önce çizim hazırlığı yapmadım. Örnek aldığım tabak, tabakta mantıların dizilişleriyle alakalıydı. Onun dışında etkilendiğim bir şey yoktur. Tabağı hazırlarken daha çok mantıların görseline dikkat ettim ve onları görsellikte daha çok kullanıp tabağa çok fazla tasarım ögesi katmadım. Ayrıca şekil olarak iki tarz mantı hazırladım. Bu da görsellikte etki sağlamıştır. Kompozisyon, nokta ve renk konularına dikkat ettim. Tabağa bakınca hepsi düzenli bir biçimde yan yana gelmektedir. Nokta konusunda yuvarlak mantılar tabakta süreklilik arz edecek şekilde yan yana gelmiştir. Aynı zamanda da dizilişleri tabakta daireselliği vurgulamaktadır. Renk konusunda arka plan koyu tutulup ön planda açık renkli

olan mantılar kullanılmıştır. Tabağı canlandırmak için renk uyumu göz önüne alınarak kırmızı sos kullanılmış ve en ortaya da vurgu sağlamak için taze yeşillik kullanılmıştır. Tabak seçiminde mantının açık renkli olmasını göz önüne aldım. Ve koyu bir arka plan kullandım. Benim için düzeni ifade ediyor. Bu yüzden bu tabağa Papatya Çiçeği ismini verdim. Yapraklının yapısı ve şekliyle bu tabağın tasarım şekli benzeşmektedir.”

Görsel 4.8

Sonay’ın Tabak Sunumları



Sonay’ın D sunumuna (Bkz. Görsel 4.8) ilişkin değerlendirmesi:

“Bu tabak için hazırlık aşamasında çizim yaptım. Çizginin üzerine tatlının konumunu çizdim. Geri kalan bileşenler için bir çizim yapmadım, yaparken doğaçlama yerleştirdim. Referans aldığım tabak tatlı tabağı olmasa da tabağımdaki çizgiyi bir şefin ana yemek tabağından esinlendim. Fikir olarak kafamda brownie tarifi ve tabaktaki çizgi dışında bir şey yoktu. Çizgiyi oluşturunca gerisi kolayca ilerledi. Kompozisyon, çizgiyi kullandım ve renk uyumuna dikkat ettim. Kompozisyonda çizginin kalınlığı, brownienin kalınlığı ve dilim olarak şekli, üzerinde kullandığım meyve, krem şanti ve diğer yardımcı bileşenlerin miktarının uyumlu olmasını istedim. Buna yönelik bir yol çizdim. Ancak eleştiri olarak çizgide çok yoğun çikolata sos kullandığımı düşünüyorum. Bu yüzden tabak normalden çok daha fazla koyu görünmektedir. Çizgi tabağa yön vermiştir. Renk uyumu olarak yanlış tercihler yaptığımı düşünüyorum. Tabak rengim ve ana bileşenim uyumlu olsa da yardımcı bileşenlerle çok boğucu bir koyuluk meydana çıkmıştır. Bu yüzden çizgi çektiğim sosta veya yardımcı bileşenlerin renginde değişiklik yapılmalıydı diye düşünüyorum. Tabak seçiminde ana ürünün büyüklüğü, çekeceğim çizginin kalınlığı ve uzunluğu başta olmak üzere renk uyumunu da dikkate aldım. Bu noktada beyaz yuvarlak bir tabak kullandım. Bu tabak bana kurak bir çayırdaki evi anımsatıyor. Yanında duran yardımcı bileşen ise evin garajı olabilir. Çayırdaki otları antep fıstığı filesi temsil etmektedir. Tabağın adı “Çayırdaki Ev”dir.”

Sonay'ın E sunumuna (Bkz. Görsel 4.8) ilişkin değerlendirmesi:

“Bu tabakla ilgili çizim konusunda daha önce hazırlık yapmadım. Referans aldığım tabak ayva tatlısını renklendirme ve üzerindeki tatlı kremanın konmasıyla alakalıydı. Onun dışında tasarım olarak tabakta her şey bana aittir. Fikir olarak daire ve nokta kullanmak istiyordum. Tatlıyı yapana kadar buna karar vermemiştim ancak yaptıktan sonra, tatlıyı yarım çerçeveyeyleyip noktalarla hareket ve devamlılık katmak istedim. Kompozisyon, nokta, çizgi ve renkten yararlandım. Tabakta sos, krema ve tatlıyı anlamlı şekilde bütünleştirdim. Nokta olarak hem tatlının üstündeki vişneyi ile hem de kıvrımlı çizginin kenarına sosla oluşturduğum noktaları kullandım. Çizgi olarak kırmızı vişne sosumla kıvrımlı bir çizgi oluşturdum. Bunu tatlıya çerçeve olarak kullandım. Renk olarak beyaz tabak üzerine kırmızıyı kullandım. Kırmızı ve beyazla çoğunluğu oluşturulan bu tabağı yumuşatmak için Antep fıstığının yeşilinden yararlandım. Renkleri doğru şekilde yansıtmak istememin yanı sıra ana ürünüm olan ayva tatlısının yuvarlak şeklini de vurgulamak istedim. Bu yüzden beyaz ve yuvarlak bir tabak seçtim. Bana dünyaya hızla gelen bir meteoru anımsatıyor. Ön taraftaki sos meteorun hızından oluşan alev çemberi gibi olmuştur. Kırmızı tatlı da meteoru ifade etmektedir. Bu tabağın adı ‘‘Meteorun Gelişi’’ dir.”

Sonay'ın F sunumuna (Bkz. Görsel 4.8) ilişkin değerlendirme:

“Tabakla ilgili önceden çizim olarak bir hazırlık yapmadım. Tabağımı hazırlarken referans aldığım bir tabak vardı. Bu tabakta sosun yayılış şekli hoşuma gitmişti. Ben de bunu kullandım. Etrafına çizdiğim yeşil sos benim kendi fikrimdir. Bu sosun yayılış şekli tasarım olarak tabağa bir estetiklik kazandırmıştır. Tabağı tasarlarken örnek aldığım sos yayılış biçimi dışında renklere de dikkat ettim. Turuncu tek başına yeterli odağa sahip olmadığı için yeşil bir sosla bazı yerlere çerçeve yaptım. Bunu da renk uyumunu dikkate alarak yaptım. Onun dışında tabaktaki ordövrleri doğaçlama olarak yaptım. Kompozisyon, doku, renk, çizgi, noktaya dikkat ettim. Burada sosun şekli ve üzerine ürünleri büyükten küçüğe doğru sıralamam kompozisyonda tasarım bütünlüğü sağlamaktadır. Doku olarak ürünlerin bir araya gelişinde sertlik yumuşaklık konusuna dikkat ettim. Kaşar peyniri sert olduğu için yanına eklemek domates gibi daha hafifletici gıda ürünleri kullandım. Farklı dokuları uyumlu şekilde yan yana getirdim. Renk konusunda derste de işlediğim renk uyumu tablosunu örnek aldım. Sosun yayılış biçimiyle kıvrımlı bir çizgi elde ettim. Nokta olarak da ordövrleri kullandım. Büyükten küçüğe doğru dizerek hareket de sağladım. Tabak seçiminde sosun rengini gösterecek, o kıvrımlı çizgiyle uyumlu biçimde bütünleşecek olan beyaz yuvarlak tabağı tercih ettim. Aynı zamanda ürünlerim de kare olduğu için yuvarlak tabakta dikkat çekeceğini düşündüm. Tabağımın adı ‘‘Bataklıkta Evler’’. Bana göre sos bataklığa benziyor. Bu yüzden sanki bir bataklığın üzerine inşa edilmiş evler gibi duruyorlar. Evlerin büyükten küçüğe

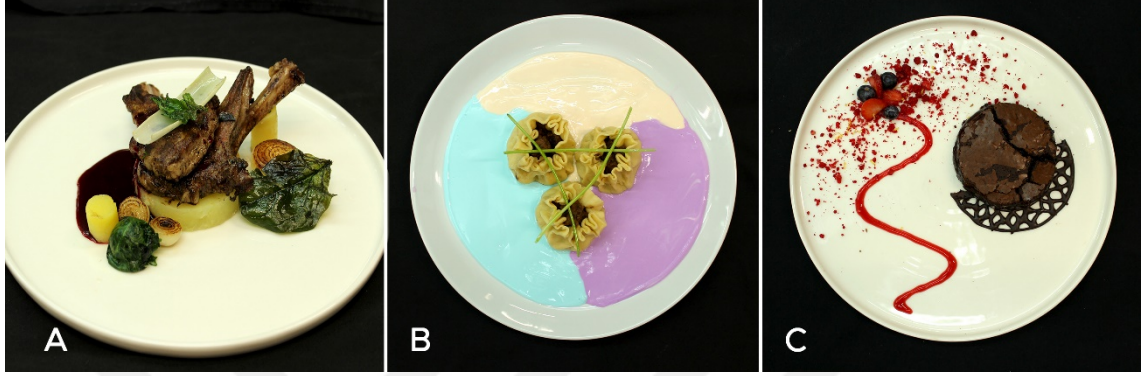
sıralanışı sanki bir perspektif gibi. Yani daha uzaklarda daha fazlası varmış gibi. Yorumum bu şekildedir.”

Sonay’ın derse genel olarak çizim veya eskiz yaparak değil referans aldığı bir tabak sunumu üzerinden giderek hazırlandığı anlaşılmaktadır. Tabak ve yemeğin işlevselliğini gözettiği, genel olarak temel tasarım ilke ve elemanlarını ifade ederek tasarım sürecini yorumladığı görülmektedir. Tasarımlarını yaparken yola bir fikirle çıkması ve tabaklarını isimlendirirken kullandığı ifadelerden yaptığı tabak sunumunu ve yaratıcı süreçleri içselleştirdiği anlaşılmaktadır. Katılımcının genelde tabak tasarımlarında tasarım öge ve ilkelerinden bazılarına daha çok önem verdiği ve bunları denediği anlaşılmaktadır. Örneğin, tasarımlarında belli bir yön oluşturmak, kompozisyonda büyük küçük ilişkilerini dengelemek ve ana ürünü hiyerarşik olarak öne çıkarmak, dokusal zıtlığı içeren ürünleri birlikte kullanmak, çizgi ya da noktalarla devamlılık sağlamak gibi konularda kaygılar taşıdığı ve bu yönde sorgulamalarda bulunduğu görülmektedir. Bu sorgulamaların tasarım süreçlerini güçlendirdiği söylenebilir. Yıkılan Kaya, Meteorun Gelişi ve Bataklıkta Ev gibi doğa ya da doğa olaylarını metaforlaştırarak kullandığı sunum isimlendirmeleri de etkili bir çağrışım yaratmaktadır. Sonay F sunumuna (Bkz. Görsel 4.8) ilişkin olarak tabağını adlandırırken “Bataklıkta Evler” ifadesini tercih etmiştir. Tabağındaki ürünlerin fiziksel özelliklerinden olan form ve kıvrımlarından yola çıkarak bu adlandırmayı yaptığı anlaşılmaktadır. Tabak sunumu incelendiğinde beyaz bir tabak üzerinde turuncu ve yeşil bir sos ve sosun üzerinde de yine renkli olarak nitelendirebileceğimiz kanepeler yer almaktadır. Tabağın görsel olarak renkli, canlı ve daha pozitif bir etkisi varken ismindeki bataklık sözcüğü daha kötü bir görseli, kötü bir tadı ve kokuyu çağrıştırmaktadır. Adlandırma ve görsel arasındaki zıtlığın tabağın sunulacağı kişiye göre farklı etkiler yaratmasının mümkün olduğu düşünülmektedir. Muhatap kişi bunu rahatsız edici olarak nitelendirebileceği gibi bu zıtlıktan kaynaklanan bir merak duygusuyla yemeğe karşı ilgisinin artmasının da mümkün olduğu düşünülmektedir.

Yıldız altı adet tabak sunumunu değerlendirmiştir. Değerlendirdiği tabak sunumlarının görselleri bir arada paylaşılmıştır. (Bkz. Görsel 4.9 ve Görsel 4.10)

Görsel 4.9

Yıldız'ın Tabak Sunumları



Yıldız'ın A sunumuna (Bkz. Görsel 4.9) ilişkin değerlendirmesi:

“Tasarladığım tabakla ilgili ders öncesinde bir araştırma yaptım. Beğendiğim bir ana yemek tabağında kızartılmış ve küreye sarılmış ıspanak yaprağı ilgimi çekti. Tabağı tasarlarken kullanmak istedim. Pirzolayı yerleştirirken tabağa hareket getirmesi için silindir şeklinde patates kullandım. Bu şekilde estetik bir görüntü oluşturmak istedim. Temel tasarım öğelerinden şekil ve renk öğelerini kullandım. Tabaktaki renklere bir canlılık vermesi için vişneden bir sos elde ettim. Son olarak koyu renklere zıtlık yaratması için pırasanın beyaz kısmını kullandım. Tabakta kullandığım renkler bana sonbaharı çağrıştırıyor. Tabak seçimini ise tamamen düz ve beyaz tercih ettim çünkü tasarımımda oldukça hareketlilik var. Dönem boyunca hazırladığım tabaklardan sonucundan en memnun kaldığım ana yemek tabağı diyebilirim.”

Yıldız'ın B sunumuna (Bkz. Görsel 4.9) ilişkin değerlendirmesi:

“Konusu mantı olan tabak için şekil değişikliği olarak Kore mantısı yapma fikrini düşündüm. Bunu daha ilgi çekici hale getirmek için ise hamuru renklendirmeyi ve kullandığım sosu renklendirmeyi düşündüm. Takip ettiğim gastronomi restoranı olan Neolokal'in menüsündeki tabakta pastel tonlarda 3 farklı sosun kullanıldığını görmüştüm. O tabaktan hareketle kendi tasarımımda da hamuru renklendirmek yerine sosu renklendirdim. Şekillendirip buharda pişirdiğim mantıları renklerin birleştiği yerlere yerleştirdim. Tabak için daha küçük boyutlar tercih edebildim. Sos miktarı mantılara oranla fazla olduğu için.”

Yıldız'ın C sunumuna (Bkz. Görsel 4.9) ilişkin değerlendirmesi:

“Tasarladığım tabakta brownienin köşesindeki dekoru bütün bir şekilde üzerine yerleştirmeyi planlamıştım. Renkleri aynı olduğu ve dikkat çekmediği için brownienin kenarına

yerleştirmeyi tercih ettim. Brownini bir gece buzdolabında bekletilmesi gerekir fakat derste süremiz kısıtlı olduğu için kıvamından dolayı tabağa alırken zorluk çektim. Çilekten hazırladığım sosla çizgi çekerek temel tasarım öğelerinden çizgi öğesini kullanmış oldum.”

Görsel 4.10

Yıldız'ın Tabak Sunumları



Yıldız'ın D sunumuna (Bkz. Görsel 4.10) ilişkin değerlendirmesi:

“Konusu dolma olan bu tabakta tasarım konusunda zorlandım açıkçası. Dolma tabağını ilgi çekici hale getirmek için renk öğesini büyük sarı dolma kullanarak uyguladım. Moleküler gastronomi yöntemlerinden olan havyar tekniğini kullanarak vişne suyundan havyar elde ettim. Kuru patlıcan dolmalarını zıt şekilde konumlandırımdım.”

Yıldız'ın E sunumuna (Bkz. Görsel 4.10) ilişkin değerlendirmesi:

“Cheesecake konulu bu tabağım için dersten önce rengin lila tonlarında olmasını belirledim. Bir gece önceden yapıp bekletilmesi gerektiği için pişmeyen cheesecake tarifi uyguladım. Tatlıyı tabakta boşluk ilkesini uygulayarak sade bir şekilde sunmayı denedim fakat çok sade olduğu için sos ile yuvarlak şekil çizmeyi tercih ettim. Ahududuların renk katacağını düşünerek çizgi ilkesini uygulayıp ahududuları yerleştirdim. Tatlının süslemesinde lila ile uyumlu olabilecek renkteki meyveleri kullandım. Aralara limon zest de koyarak renklerde zıtlık oluşturdum. Tatlı tabaklarından en memnun kaldığım tabak olabilir.”

Yıldız'ın F sunumuna (Bkz. Görsel 4.10) ilişkin değerlendirmesi:

“Bu haftaki kanepeler konumuz için dersten önce araştırma yaptım. Somon füme ve salatalık ile yapılmış kanepeler ilgi çektiği için denemek istedim. Tek çeşit yapmak yerine farklı malzemelerde çeşitli kanepeler hazırlamayı tercih ettim. Zaman açısından zorlandığım bir ders oldu. Kanepelerde tat olarak ve renk olarak birbirine uyumlu malzemeler kullanmaya çalıştım. Kanepelerin içeriğinden memnunum fakat tabak sunumunda zamanım yetmediği için yetersiz kaldım.”

Yıldız'ın derse genel olarak çizim veya eskiz yaparak değil referans aldığı bir tabak sunumu üzerinden giderek hazırlandığı anlaşılmaktadır. Tabak ve yemeğin işlevselliğini gözettiği, genel olarak temel tasarım ilke ve elemanlarını ifade ederek tasarım sürecini yorumladığı görülmektedir. Katılımcının tabak tasarımlarına ilişkin gerçekleştirmek istedikleri konusunda net olduğu anlaşılmaktadır. Yorumlarını da bu yönde öz şekilde ifade etmiştir. Ayrıca özellikle A, B, C ve E deki sunumlarında belli bir kompozisyon kaygısı taşıdığı, boş ve dolu alanı dengelemeye çalıştığı, renklerin uyumu ve zıtlığına dikkat ettiği, minimal bir yaklaşım izlemeye çalıştığı görülmektedir.

Ders süreci sonunda dersi alan öğrencilerden beşi araştırmada katılımcı olarak yer almayı kabul etmiştir. Araştırma sorularına ilişkin olarak elde edilen bulgular ve araştırmacının derste geçirdiği süreçlerde elde ettiği öznel deneyimleri doğrultusunda ortaya yeni bir araştırma sorusu çıkmıştır.

“Öğrencilerin konu ve malzeme hususunda dersin gereklilikleri çerçevesinde oluşan sınırlılıkların dışına çıkarak ilgili hususlarda daha özgür hareket edebilecekleri bir etkinlikte geçirecekleri yaratıcı süreçler neler olabilir?”

Araştırmacı bu bağlamda artografi araştırmasının doğasına da uygun olması nedeniyle “Tabaktaki Hayalim” etkinliğini planlamıştır. Katılımcıların derste ellerinin altındaki kısıtlı tabaklardan farklı olarak kendi hayal ettikleri bir tabağı tasarlayabilecekleri ve tasarladıkları tabaklara konu sınırlaması olmadan yine kendi tasarladıkları yemekleri sunabilecekleri bu etkinlik bir başka disiplin olan seramik sanatını da sürece dahil etmiştir. İki aşamadan oluşan etkinliğin ilk aşaması seramik tabakların tasarlanıp hazırlanmasını ikinci aşaması ise hazırlanan tabaklar kullanılarak yemek sunumlarının yapılmasını kapsamaktadır. Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü başkanı Prof. Ezgi Hakan, seramik tabakların hazırlanmasıyla ilgili olarak malzeme, ortam ve etkinlikte yardımcı olacak alan uzmanı konularında destek sağlayarak etkinliğin ilk aşamasının planlanabilmesine olanak sağlamıştır. Etkinlik Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü'nün düzenlediği Anadolu Seramik Öğrenci Festivali kapsamında Kendi Tabağını Tasarla adıyla gerçekleştirilmiştir. Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Sema Ekincek yemek sunumlarının

hazırlanması için gerekli olan mutfak, ekipman ve malzeme konularında destek sağlayarak etkinliğin ikinci aşamasının planlanmasına olanak sağlamıştır. Etkinlikle ilgili planlamalar yapılırken ders sürecinde katılımcı olarak yer alan öğrenciler etkinlikle ilgili bilgilendirilmiştir. Beş katılımcıdan ikisi etkinliğe dahil olamayacaklarını bildirmişlerdir. Etkinlikte katılımcıların etkileşimini ve potansiyelini artırmak, festivalin paylaşım ve iş birliği taşıyan atmosferine de uygun olmasını sağlama düşüncesiyle katılımcı sayısı artırılmıştır. Tabak Tasarımı dersini alan üç öğrencinin yanı sıra Tabak Tasarımı dersini almamış fakat etkinliğe katılmak isteyen beş gönüllü katılımcıyla birlikte toplam sekiz katılımcıya ulaşılarak etkinlik gerçekleştirilmiştir.

4.2 “Tabaktaki Hayalim” Etkinliğine İlişkin Anlamlandırmalar

Katılımcı öğrenciler “Tabaktaki Hayalim” etkinliğinin genel süreciyle ilgili Whatsapp uygulamasında kurulan etkinlik grubu aracılığıyla ve Zoom uygulaması üzerinden yapılan toplantıda bilgilendirilmişlerdir. Araştırmacı, etkinliğin gerçekleştirileceği tarihe ilişkin, etkinlikte kullanılacak atölye, laboratuvar ve malzemelerin netleşmesine ilişkin ve etkinlikle ilgili diğer değişikliklere ilişkin olarak etkinlik tarihine kadar katılımcıları bilgilendirmiştir.

4.2.1 Etkinliğin, “Kendi Tabağını Tasarla” aşamasına ilişkin anlamlandırmalar

Kendi Tabağını Tasarla etkinliği Anadolu Üniversitesi Seramik Bölümü’nün düzenlediği Anadolu Seramik Öğrenci Festivali kapsamında gerçekleştirilmiştir.

4.2.1.1 Ön hazırlık

Etkinlik programının netleşen adımlarıyla ilgili katılımcılar süreç içerisinde bilgilendirilmiştir. Etkinliğe gelmeden önce beraberlerinde getirebilecekleri önlük gibi yardımcı malzemeler ve ellerini kullanarak tabakları şekillendirecekleri için dikkat edebilecekleri hususlarda da bilgilendirilmişlerdir.

Etkinliğin seramiklerin şekillendirilmesi aşaması Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü Döküm Atölyesinde gerçekleştirilmiştir. Etkinlik başlamadan önce alan uzmanı tarafından seramik sanatı ve seramik tabakların yapımıyla ilgili genel süreçleri içeren kısa bir bilgilendirme sunumu yapılmıştır. Sunumda ayrıca tabak-yemek ilişkiselliği bağlamında tarih boyunca seramik yemek kaplarının günümüze kadar nasıl

bir değişim yaşıadığı örnekler üzerinden anlatılmıştır ayrıca günümüzden örnek tabak sunumlarına da yer verilmiştir.

4.2.1.2 Seramiklerin şekillendirilmesi ve ilk pişirimin yapılması

Tabakların şekillendirilmesi için alan uzmanları seramik şekillendirme tekniklerinden plaka yönteminin daha pratik ve uygun olacağını belirtmiş ve festivalde görevli öğrenciler çamurları etkinlik günü plaka şeklinde açarak katılımcıların kullanımına hazır hale getirmişlerdir. Plaka yönteminde çamur merdane veya makineler yardımıyla düz bir şekilde açılarak hazırlanmaktadır. Etkinlik özelinde plakalar tabak kalınlıklarına uygun şekilde açılmıştır (Bkz. Görsel 4.11). Daha sonra katılımcılar ellerini ve seramik şekillendirme ekipmanlarını kullanarak alan uzmanları ve festivalde görevli olarak yer alan öğrencilerin de yardımıyla tabaklarını şekillendirmişlerdir (Bkz. Görsel 4.12).

Görsel 4.11

Plaka Şeklinde Hazırlanmış Çamurlar



Görsel 4.12

Şekillendirme Sürecindeki Seramikler



Katılımcılar etkinlikte sunum için kullanacakları tabağı tasarladıktan sonra artan çamurlarıyla bardak ve kâse gibi ürünler hazırlamışlardır. Hazırlanan seramikler etkinlik sonunda döküm atölyesindeki raflara alınmıştır. Seramikler hızlı kuruduğunda kırılma veya çatlama gibi durumlar yaşanmaktadır. Bunu önlemek için seramikler naylonlarla örtülerek kontrollü bir şekilde kurutulmuştur. On bir gün süren kurutma işleminin ardından seramikler ilk pişirimi (bisküvi pişirim) yapılmak üzere seramik fırınlarının olduğu atölyeye alınmıştır. Seramikler görevliler tarafından fırınlara alınıp pişirim işlemi gerçekleştirilmiştir (Bkz. Görsel 4.13).

Görsel 4.13

İlk Pişirimi Yapılmış Olan Seramikler



Katılımcılardan Ruken seramiklerin şekillendirilmesi ve ilk fırınlanması sürecine ilişkin beklenti ve deneyimlerini şu şekilde değerlendirmiştir:

“Sonunda çıkan tabak birazcık küçüktü. Yani beklentim gibiydi aslında. Hani çok fazla bir fark yoktu. Sadece büyüklüğü, küçüklüğü anlamında onu da tam hesap edemedim ama çok da iyi oldu. Yani daha büyük olsaydı hoş olmazdı bence o tatlıya. O yüzden tam istediğim gibi oldu. Hani o çember şeyleri falan.”

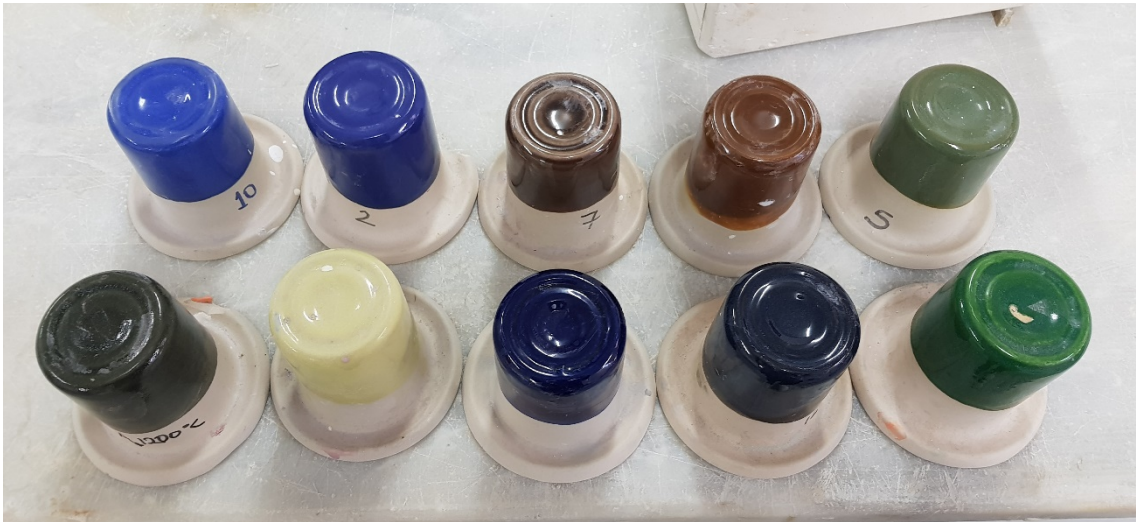
4.2.1.3 Seramiklerin sırlanması ve son pişirimin yapılması

İlk pişirimi yapılan seramikler daha sonra Seramik Bölümü Sırlama Atölyesinde sırlanmıştır. Müsait durumdaki katılımcılar sırlama aşamasına dahil olarak sırlama işlemini kendileri yapmışlardır. Müsait durumda olmayan katılımcılara kullanabilecekleri sırların görselleri iletilmiştir. Seçtikleri sırlar alan uzmanları tarafından tabaklara uygulanmıştır. Sırlama işleminin her aşamasında alan uzmanlarından destek alınmıştır. Bu konuda Ceylan şunları vurgulamıştır: “Bir de orada daha profesyonel insanlar olduğu için çok daha kolaylaştırdı bu işimizi. Belki kendimiz yapsak, kendim yapsam bu kadar düzgün çıkaramazdım. Çünkü onlar yol gösterdi, yardım etti. Bence eğlenceliydi.”

Sırlama işlemi için gıdayla teması uygun olan sırlar seçilmiştir. Katılımcılar sırlama atölyesindeki imkanlar dahilinde kullanabilecekleri belirli sayıdaki sırlardan birini seçmişlerdir (Bkz. Görsel 4.14).

Görsel 4.14

Katılımcıların Kullanabileceği Sır Örnekleri



Sırlanan seramikler fırınlanmak için seramik fırınlarının olduğu atölyeye alınmıştır. Atölye, Seramik Bölümü'nün genel kullanımına açık olduğu için yaşanan yoğunluk sebebiyle seramikler fırınlanmak üzere sıraya alınmıştır. Fırınlanan seramikler soğutulduktan sonra etkinliğin ikinci aşamasının gerçekleştirileceği Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Laboratuvarı'na taşınmıştır (Bkz. Görsel 4.15).

Görsel 4.15

Seramikler Son Pişirimi Yapıldıktan Sonra

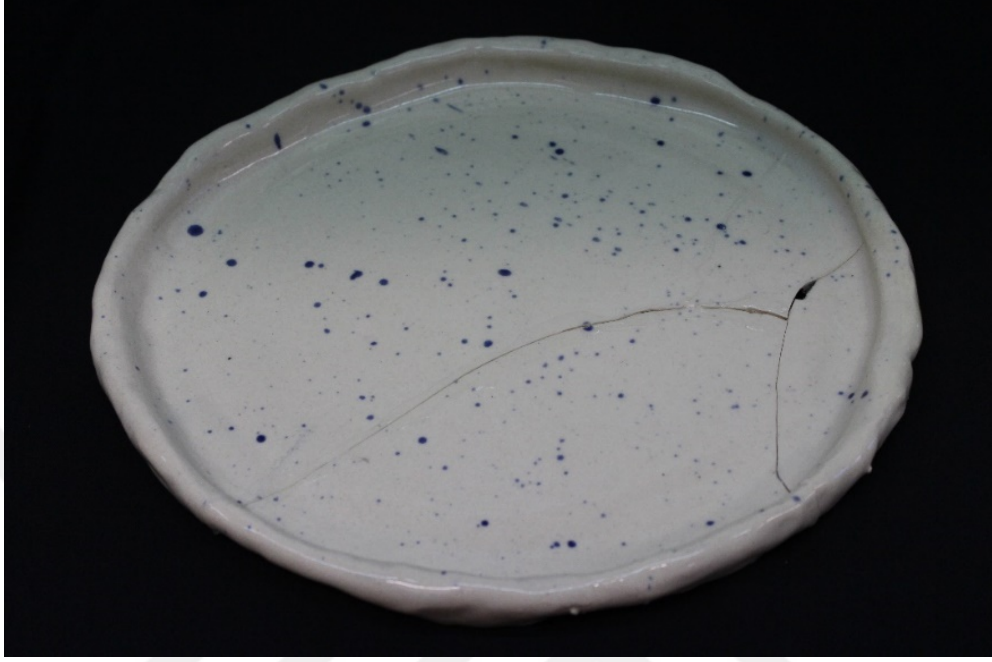


Seramiklerin fırında son pişirme işlemi yapıldığı esnada tabanında sır kalan bir tabak fırın plakasına yapışarak kırılmıştır (Bkz. Görsel 4.16). Tabağı kırılan Serpil etkinliğin ikinci aşamasında, kırılan tabağına form ve renk olarak benzeyen başka bir tabakla devam etmiştir. Serpil bu süreçlerle ilgili olarak deneyimlerini şu şekilde dile getirmiştir:

“Sırlama kısmına biraz dikkatli eksikliği yaşadım gibi oldu. Çünkü tabağımın altında sır kalmış. Bu yüzden tabağım kırıldı. Hani sunumda kullanamadım. Ona belki daha dikkat edebilirdim. Yani kendi açımdan eleştiride bulunuyorum sadece. Biraz dikkatsizlik yapmışım ama onun dışında dediğim gibi çok eğlenceli ve güzel bir deneyimdi.”

Görsel 4.16

Serpil'in Kırılan Tabağı



4.2.2 Etkinliğin, tabak sunumlarının hazırlanması aşamasına ilişkin anlamlandırmalar

Tez çalışmasının tabak sunumlarının hazırlanması ile Türk Tatlıları dersinin final sınavının aynı güne denk gelmesinden dolayı uygulama laboratuvarı paylaşımlı olarak kullanılmıştır. Tabaklar etkinlik sonunda katılımcılara teslim edilmiştir. Seramiklerin şekillendirilmesinden başlayıp kurutma, ilk pişirim, sırlama ve son pişirim işlemleriyle devam eden, tabak sunumlarının hazırlanmasıyla da son bulan süreç 17 gün sürmüştür.

4.2.2.1 Katılımcıların değerlendirmeleri

Bu bölümde katılımcılar, hazırladıkları sunumları ve diğer katılımcıların sunumlarını tabak-yemek ilişkisi bağlamında değerlendirmiştir.

Görsel 4.17

Buse'nin Tabak Sunumu



Buse'nin Görsel 4.17'teki tabak sunumuna ilişkin öz değerlendirmeleri şu şekildedir:

“İşlevsel olarak çok işlevli bir tabak mı tasarladım? Hayır, çünkü belli bir denge merkezi yok tabağın ve tek bir tarafa doğru eğik kalıyor. Dolayısıyla içinde sıvı bir şeye sunulmasına çok mümkün vermeyecek formda bir tabak ama içine zaten sıvı bir şey koyma niyetiyle yapmadığım için çok bir sorun oluşturmadı. Sunum aşamasında kafamda farklı bir ürün geliştirmek vardı. O tabakta farklı bir sunum yapmak. Ancak ürünlerin tedarikinde yaşanan aksaklıklar sebebiyle spontane bir şey ortaya koymam gerekti. Yani tamamen mutfakta bulunan malzemeleri kullanarak bir tatlı oluşmam gerekti. Burada da pastacı olduğum ve gastronomi lisans mezunu olduğum için bir bakıma stres yönetimi yapmam gerekti ve eldeki malzemeleri çalışma amacına uygun bir şekilde kullanabilmeye yönelik bir plan geliştirmem gerekti çok hızlı bir şekilde. Çünkü kısıtlı bir zamanımız vardı zaten. Dolayısıyla aklımdaki ürüne uygun ama elimdeki olan farklı malzemelerle bir ürün yapmaya çalıştım. Yine oldukça keyifli bir süreçti o da. Yani mutfakta genel olarak zorluklarla karşılaşabiliyoruz zaten ve

bunun böyle bir projede de karşına çıkması aslında yani yaptığımız deneyde farklı bir süreç oluşturdu.”

Serpil, Buse’nin tabak sunumuna ilişkin tabak-yemek ilişkiseliliği bağlamında tabağın işlevselliğine de değinerek şu şekilde değerlendirmiştir:

“Buse’nin tabağının da şeyi ben beğendim şekil işte renkler falan benim hoşuma gitti ama hani işlevsellik açısından bir restoran ne kadar kullanılabilir onu bilemedim. Daha böyle katı tatlılar için kullanılabilecek bir şey. Hani sunum açısından da bence güzel bir fikir olmuş. Renkler birbirini tamamlıyor kesinlikle yani. Sanırım dondurma var. Çilek, nane, limon kabuğu var ve biraz kuruyemiş galiba. Gösteriyor yani, ama biraz karışık gibi de duruyor tabak da iki renkli gibi olduğu için. Kafamı karıştıran bir tabak oldu ama böyle hani düşününce güzel bence sunumu.”

Buse’nin kendi tabağına ilişkin değerlendirmesinde tasarımının her sunum için kullanılamayacağını farkında olduğu görülmektedir. Ancak sunumunu yapacağı tatlıya özel bir tasarım yapmak istediği için böyle bir riski de göze aldığı anlaşılmaktadır. Mutfakta ürün tedariki konusunda yaşadığı sorunu da stres yönetimiyle profesyonel şekilde aşmaya çalışmıştır. Burada katılımcının sunumunu gerçekleştireceği ürüne ilişkin tasarım geliştirmeye yönelik sorgulamaları tasarım deneyimi elde etmesine, süreçte yaşanan probleme yönelik alternatifler geliştirmesi öğrenme deneyimlerine yenisini eklemesine olanak sağlamıştır. Serpil bu tasarıma ilişkin değerlendirmesinde Buse’nin öncelikle özgün bir form arayışı içinde olmasını takdir etmiştir. Ancak onun bu tasarıma ilişkin sorgulaması işlevselliği konusunda olmuştur. Tabağın formunun alışılmışın dışında olması servisinde, temizlenmesinde ve düzenlenmesinde bazı sıkıntılar yaratabilecek durumdadır. Bu örnekte olduğu gibi aslında bu süreçlerde tüm katılımcılar birbirlerinden öğrenme olanağı da elde etmişlerdir.

Görsel 4.18

Ceylan'ın Tabak Sunumu



Ceylan'ın Görsel 4.18'teki tabak sunumuna ilişkin öz değerlendirmeleri şu şekildedir:

“... Şu an ben daha çok ... ikisini de ele aldım. Çünkü normalde okulda derslerimizde genelde tatlıyı yapıp ona göre tabak seçiyorum. Hani ilk çünkü önemli olan orada tabak, yani yaptığım ürün. Ona göre uyacak en basitinden düz beyaz bir tabağa bile koyabiliyorum. Çünkü öğrenme sürecimde olan şey o yaptığım yemek ama bu şeyde kendi tasarladığım tabağa koyarken ona da uyumu için bir şeyler çabaladım. Üstüne daha çok mesela fıstık ekledim ki tabakla bir uyum sağlasın. Üstüne gül koydum ki o şeyi versin değişikliği yoksa çok böyle nasıl diyeyim sade olacaktı. O kırmızılık mesela bir patlama verdi gibi geliyor bana o şekilde dengeledim. Hani ikisini de aynı anda yaptım. Hani tabağımı da düşündüm hem tatlımı da ikisini de aynı anda düşündüm.”

Ruken, Ceylan'ın Tabak sunumunu tabak-yemek ilişkiselliği bağlamında şu şekilde değerlendirmiştir:

“Bu tabak çok gerçekten güzel göründü şu an gözüme. Bunda da rengi birazcık her tatlıya uymazmış gibi geldi bana. Çünkü renkler gerçekten çok hani karışıyor. Hani hangi tatlıyı yapacağınla, hangi renk tabak kullanacağın konusunda çok iyi karar vermen gerekiyor. Tabak çok güzel ama üzerinde yapılan tatlı birazcık sanki olmamış gibi geldi bana.”

Ceylan kendi tabağını değerlendirirken öncelikle ders süreciyle karşılaştırmıştır. Ders sürecinde nasıl bir tatlı yapacağına daha çok odaklandığını, çalıştay sürecinde ise hem tabağı hem de tatlıyı aynı anda nasıl uyumlu bir şekilde sunabileceğini düşündüğünü ifade etmiştir. Burada tasarım sürecine ilişkin daha önce deneyimlemediği yeni bir deneyim yaşadığı anlaşılmaktadır. Tatlının tabakla uyumu, dengesi için renk eklemelerinde bulunduğunu ifade etmiştir bu da tasarıma bağlı öğrenme deneyimlerini geliştirmeye çalıştığını göstermektedir. Ruken, Ceylan'ın tabak tasarımını beğenmiş fakat tatlı ile uyumunun tam sağlanamadığını ifade etmiştir. Ruken tabak tasarımını öncelikle genel kullanıma bağlı olarak yorumlamış, her tatlıda kullanılamayacağını ifade etmiştir. Bu deneyimle her iki katılımcı tasarım ve gastronomi ilişkiseliliği açısından daha spesifik bir durumla karşılaşma olanağı yakalamıştır.

Görsel 4.19

Çiğdem'in Tabak Sunumu



Çiğdem'in Görsel 4.19'teki tabak sunumuna ilişkin öz değerlendirmeleri şu şekildedir:

“Ben tatlı tabağı yapmak istemiştım zaten. Yani yaptığım tabağın boyutu da gayet uygundu. Çok büyük değildi tabağım. Tatlıda da browni yapmaya çalıştım. Yani yapabildiğim kadarıyla. Sunumda belki biraz daha iyi yapabilirdim ama o an dondurmayla sunmaya

çalıştım olmadı, eridi çok fazla diğer soslarını vesaire koyana kadar. Alternatif olarak panna cottayı dondurmuş şeklinde koydum. O daha iyi bir sonuç verdi. Bir de çiçeklerle, meyvelerle süslemeye çalıştım. Yani güzel bir sunum ortaya çıkarmaya çalıştım. Bilmiyorum ne kadar estetik oldu ama bu şekildeydi. Yani böyle yapmaya çalıştığım ama çok beğenmedim ben açıkçası yaptığım şeyi, daha iyi bir şey çıkabilirdi ortaya.”

Buse, Çiğdem’in tabak sunumuna ilişkin tabak-yemek ilişkiseliliği bağlamında yemeğin işlevselliğine de vurgu yaparak şu şekilde değerlendirmeleri yapmıştır:

“Tamam birbirinden bağımsız iki tatlının tek bir tabakta olması, yani ikisi ayrı ayrı sunulabilecek ayrı ayrı tüketilecek şeyler, tek seferde tüketilecekse de bunların daha birbirleriyle bağdaşık bir şekilde sunulması gerekiyor. Yani burada tabağı ikiye bölebilirsin aslında bu ikisini vermek istiyorsan.”

Çiğdem kendi tabağını değerlendirirken olumlu ve olumsuz tarafları objektif şekilde ifade etmeye çalışmıştır. Tabak boyutunun uygun olduğunu, tatlıyı çiçek ve meyvelerle daha etkili hale getirmeye çalıştığını ifade etmiş, sonuçtan ise pek memnun olmadığını belirtmiştir. Süreçte tatlı için kullanacağı malzemelerde sıkıntı yaşamış ve alternatifler geliştirmeye çalışmıştır. Buse de Çiğdem’in tabak sunumunda iki ayrı tatlıyı aynı anda sunması ve aralarında bağlantı kurulmama durumunu eleştirmiştir. Ancak tabak tasarımında ya da üzerine hazırlanacak ürüne ilişkin süreçlerde bazı sorunların ya da hataların olması çok doğaldır, hatta sorun ya da hatalar bu örnekte olduğu gibi öğrenme deneyimleri için bir fırsat yaratmaktadır.

Görsel 4.20

Gaye'nin Tabak Sunumu



Gaye'nin Görsel 4.20'daki tabak sunumuna ilişkin öz değerlendirmeleri şu şekildedir: "Elimde bir tarif vardı. Çilekli kırıntı turtası. Dedim ki ben bu tarifi yapayım. Çilekli bir tabak tasarlayayım. Onun üzerinde sunayım, çok tatlı durur bence diye düşündüm. Öyle de oldu yani. Uydu tatlıydı bence."

Buse, Gaye'nin tabak sunumuna ilişkin şu değerlendirmeyi yapmıştır:

"Aslında ürün güzel gözüküyor ama tabaktaki yaprak çok rahatsız edici. Yani şey bekliyor insan sanki o yapraktan bir şey akabilirmiş belki. Yani tabağı oluşturan unsurların yemekle daha ilişkili olması gerektiğini düşünüyorum ben. Yani tabakta bir çıkıntı varsa bunun bir anlamı olmalı ve ürünün tasarımı da bence buna göre yapılmalı. Yani atıyorum tatlının üstüne konulan sorbe o yaprak detayına konulsa bence daha anlamlı olabilirdi. Yani şey olarak güzel tabak da güzel, tatlı da güzel ama fıkırsel olarak birbiriyle çok uyuşturulamamışlar diye düşünüyorum."

Gaye'nin değerlendirmesinden tabak tasarımı ve sunumundan memnun olduğu anlaşılmaktadır. Çilek kırıntısı turtası ve çilek formundaki tabağın birbiriyle doğrudan ilişkili olması onu tatmin etmiştir. Bu tabak sunumunda yakınsak ilişkilerin kullanıldığı görülmektedir. Buse, Gaye'nin tabak tasarımını farklı bir noktadan değerlendirmiştir. Kullanılan tabağın özelliklerinin sunulacak ürünle ilişkilendirilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Bu nedenle tabaktaki yaprak formunun ürünle ilişkilendirilmeme durumunu eleştirmiştir.

Görsel 4.21

Murat'ın Tabak Sunumu



Murat'ın Görsel 4.21'deki tabak sunumuna ilişkin öz değerlendirmeleri şu şekildedir:

“Şöyle, benim tatlımın birkaç ögesi eksikti? Ve ben bunun farkındaydım. Başta hazırladığım bir sunum vardı ve ben o sunumu yaptım. Sunum da işte deneyimsizlikten kaynaklı olarak benim çok hoşuma gitmedi ... Şayet ben bunu o tatlıyı o tabak üzerinde bir kere daha yaparsam, yapma fırsatı elde edersem yapacağım şeyin çok daha yetkin olmasını sağlayacağım.”

Ceylan, Murat'ın tabak sunumuna ilişkin şunları söylemiştir:

“... Her zaman daha böyle sade ... bana daha güzel gelir o yüzden. Mesela üstüne atıyorum o turuncu şeyi şans verse daha ince bir şekilde yapabilse daha böyle sıvılaştırıp bence daha şık dururdu. Çünkü tabağı zaten çok sade değil. Hani atıyorum düz beyaz bir tabak olsa o turuncu kalın şeyler iyi olabilirdi belki ama tabak bu kadar zaten dikkat çekici ve ... odak noktası iken onlar biraz daha şık durabilirdi bence ince çizgiler halinde olsaydı.”

Murat kendi tabak tasarımına ilişkin değerlendirmesinde tabak sunumunun istediği gibi olmadığını ifade etmiştir. Ancak bunun onu daha çok motive ettiği anlaşılmaktadır. Tekrar denediğinde daha iyi bir tabak sunumu hazırlayabileceğini belirtmiştir.

Katılımcının burada deneyimin önemini kavradığı anlaşılmaktadır. Ceylan ise tabak sunumlarında sade bir yaklaşımın sunumu daha etkili kıldığını belirtmiştir. Bu nedenle Murat'ın tabak sunumunda seramik tabağın oldukça etkili olmasından dolayı turuncu sosunda aynı etki oranında kullanılmasını uygun bulmadığı ifade etmiştir. Turuncu sosun daha ince uygulandığı bir denemede sunumun daha etkili olacağını ifade etmiştir. Bu örnekte her iki katılımcının da deneyime vurgu yaptığı görülmektedir.

Görsel 4.22

Ruken'in Tabak Sunumu



Ruken'in Görsel 4.22'deki tabak sunumuna ilişkin öz değerlendirmeleri şu şekildedir:

“Hazırladığım tabak benim için sadeliğin içinden geçen ve sadeliği bozmadan ona bir değer katan renkleri ifade ediyor, ben bu çalışmamda kırmızı sos kullandım ancak her renk sos kullanılabilirdi, bu sayede değişik tabaklar elde edilir ve farklı lezzetlerle birlikte farklı estetikler de ortaya çıkardı, tabağıma bir isim verecek olsam mutluluğun yolu ismini verirdim.”

Çiğdem, Ruken'in tabak sunumuna ilişkin Şunları söylemiştir:

“... Bence sos çok fazla ve göz yoruyor baktığımda. Sadece kırmızıyı görüyorum bu tabakta bakınca. Bu kadar sos hem bu tatlı için çok fazla. Hem de tabak doluluğu için çok fazla. Tabakta gerekli boşluk bırakılmamış. Belki sadece bu kıvrımlardaki kenara sürse sosu ince

bir şekilde daha estetik gözükebilirmiş. Ve tabak da krem renginde tatlı da beyaz renk tatlı görünmüyor tabakta çok dikkatli bakmanız lazım. Sos daha çok ön planda ana üründen. Yani tabağa baktığımızda ana ürünün ön planda olması gerekiyor bence. Diğer işte koyduğumuz süsleme için çiçektir vesaire ya da sos biraz daha geri planda olması gerekiyor. Bunla ilgili bunları söyleyebilirim.”

Ruken, kendi tabak sunumuna ilişkin yapmış olduğu değerlendirmeden memnun olduğu anlaşılmaktadır. Tasarladığı seramik tabağın formu sıradan tabak formlarından oldukça farklı o nedenle de etkili görünmektedir. Ancak Çiğdem’in de belirttiği gibi sosun miktarının hem ana ürün tatlı için hem de tabaktaki boş dolu alan dengesi için fazla olduğu görülmektedir. Onun dışında yine Çiğdem’in belirttiği gibi tatlının rengi ile tabak renginin birbirine yakın olması tatlının görünürlüğünü azaltmasının yanında tabak sunumu da olumsuz yönde etkilemektedir. Bu örnek bir kez daha tabak sunumlarının etkili olması için hem gastronomi hem de tasarım alanlarına ilişkin bilgilerin eşit derece öneme sahip olduğunu göstermektedir.

Görsel 4.23

Yıldız’ın Tabak Sunumu



Yıldız’ın Görsel 4.23’deki tabak sunumuna ilişkin öz değerlendirmeleri şu şekildedir:

“... Kafamda ilk önce bu etkinlik için düşündüğüm zaman etkinlikte ne tabağı yapmak istediğimi düşündüm. Tatlı tabağı yapmak istediğime karar verdim. Tatlı tabağını

düşündükten sonra da biraz araştırma yaptığımda yani böyle kayık tarzında biraz daha ağır duran bir tabak tarzı hoşuma gitti. Bu tabak tarzına göre de soslu bir ürün yapabileceğimi düşündüm. Yani ilk önce ne çeşit yapacağıma karar verdim. Sonra tabağa karar verdim. Tabağa göre de çeşidi şekillendirdim, detaylı bir şekilde düşündüm ne yapabilirim diye.”

Çiğdem, Yıldız’ın tabak sunumuna ilişkin şunları söylemiştir:

“Bu Yıldız’ın tabağıydı. Bunu ben o zaman ona da söyledim bence sosu biraz fazla olmuş. Sos biraz daha az olabilirdi. Yine ana ürünün önüne geçmiş sos bence. Görsel olarak aynı zamanda da işlevsel olarak da iki anlamda da fazla duruyor. Yine krem tabağın üstüne beyaz tatlı koymuş birazcık bence belli olmamış, yine kendini belli etmemiş öne çıkmamış. Bunları söyleyebilirim bu kadar.”

Yıldız’ın kendi tabağını değerlendirmesinden tabak sunumuna ilişkin sadece genel çerçeveyi belirlediği anlaşılmaktadır. Seramik tabak tasarımında özgün bir form arayışında olduğu görülmektedir. Çiğdem, Yıldız’ın tabak sunumunda sosun ana ürünün önüne geçmesini ve açık renk tatlıyı yine açık renk tabakta sunmasını görsel etkiyi azaltan unsurlar olarak ifade etmiştir.

Görsel 4.24

Serpil'in Tabak Sunumu



Serpil'in Görsel 4.24'daki tabak sunumuna ilişkin öz değerlendirmeleri şu şekildedir:

“Benim tabağım. Benim tabağımın üzerine bir şekilde bir kırmızılık istediğim için şey attım pul biber. Açıkçası kendi tabağımı da çok beğendim diyemeyeceğim. Hani renkler var mı var ama mesela bu tabak beyaz bir şey yerine patates püresini daha yaysam siyah bir tabakta da çok öne çıkarmış diye düşünüyorum. Yani tabağımı siyah da yapabilirdim. Ya da böyle daha farklı renklerde olabilirdi ama başta tatlı yapmayı düşündüğüm için tabağı beyaz yapayım dedim. Risksiz olsun diye. Soğanlarım biraz daha az yansaydı, daha açık kahverengi olacaktı ve biraz şey olacaktı o zaman. Ton sürton gibi bir şey yakalayacaktım. Ama fazla yandığı için etlerin rengine yaklaştı, neredeyse aynı renk. Bu şekilde.”

Buse, Serpil'in tabağına ilişkin şu şekilde değerlendirmeler yapmıştır:

“Yani çok, sanatsallıktan uzak gibi yani. Aslında daha gündelik bir şey bence, yani bir aile evinde aslında yediğin şey yani her gün ailenle tükettiğiniz sofralardan bir örnek diyebiliriz. Yani daha insan yaşamına en yakın tabak bu olabilirdi. Aslında diğerleri çok ütöpik tabaklar çok nadir yerlerde rastlayabileceğin, kişisel zevklerle düzenlenmiş ama bu tabak işte daha

insana yakın insan hayatına yakın hani gündelik bir tabak diyebiliriz dolayısıyla ütöpik bir anlama erişmemiş burada. Ama işte insana yakın olması da bence güzel bir şey. Yani aslında özümüz çünkü bu tabaklar bizim. İşte et yemeği yanında daha rahat bir şekilde hazırlanabilecek patates püresi gibi bir şey galiba. Yani daha toplumda birleştirilebilir bir şey, yani daha Türk toplumunu yansıtan bir şey o yüzden”

Serpil’in kendi sunumuna ilişkin değerlendirmesinden süreçten memnun olmadığı anlaşılmaktadır. Öncelikle şunu hatırlatmak yerinde olacaktır, “Seramiklerin sırlanması ve son pişirimin yapılması” alt temasında belirtildiği gibi Serpil’in tabağı son pişirim aşamasında kırılmıştır. Bu durum Serpil’in motivasyonunun düşmesine neden olmuş olabilir. Tabağının kırılması nedeniyle hali hazırda var olan herhangi bir beyaz tabağa sunumunu hazırlamaya çalışmıştır. O süreçte de bazı sıkıntılar yaşamış ayrıca risk almak istememiştir. Fakat bu olumsuzlukların içinde sunumuna ilişkin deneyimlerini analitik şekilde değerlendirdiği görülmektedir. Kendi deneyimlerine ilişkin öğrenmelerini ifade etmiş, alternatifler geliştirmiştir.

Buse Serpil’in çalışmasını çalıştayda yapılmış diğer tabak tasarım ve sunumlarıyla karşılaştırmıştır. Diğerlerinin, ütöpik olduğunu, kişisel zevkleri yansıttığını, nadir yerlerde bulunabileceğini ifade etmiştir. Burada Buse’nin ifadesinde belki de dikkat edilmesi gereken nokta diğer tasarımlara ilişkin değerlendirmeleri olabilir. Çünkü Buse hem gastronominin özel tatlar arayışına hem de tasarımın etkili görsellik arayışına yönelik çalıştaydaki bu denemelerin özündeki amaçları çok iyi ifade etmiştir.

4.3 Araştırmacının A/r/tografi Sürecine İlişkin Anlamlandırmaları

Araştırma sorularına ve amaçlarına yönelik sorgulamalar esnasında araştırmacı, niçin böyle bir araştırmaya girişmiş olabileceğinin temellerini ararken bunun daha çocuk yaşlardaki ilgileriyle ilişkili olduğunu keşfetmiştir. Çocukluğuna ait hatırladığı ilk anılar belki de kâğıt ve kalemle arkadaşlığı ve yemek kültürü ve yemek tatlarına yönelik olanlarıdır denilebilir. Bu nedenle araştırmacının görsel sanatlar ve gastronomiyi ilişkilendiren bir tez araştırmasını nasıl gerçekleştirebilirim sorusu başlangıç noktası olmuştur. Araştırmanın bu iki alanlı boyutuna ilerleyen süreçte tabak tasarımına yönelik sorgulamalar da eklenince seramik alanı da sadece katılımcıların bir deneyim elde edebilmeleri için araştırmaya dahil edilmiştir. Bu nedenle farklı disiplinlerle ilişkili deneyimlerin sorgulandığı ve bu süreçten araştırmacının ortaya çıkardığı

anlamlandırmaların neler olduğu bu araştırmayla ifade edilmeye çalışılmıştır. Araştırmanın doğasına daha uygun olduğu için de artografi yöntemi kullanılmıştır.

Araştırmada a/r/tografi yönteminin öznelliği güçlendiren ve buna imkân tanıyan yapısına dayalı olarak öznel sorgulamaları ve anlamlandırmaları daha iyi ifade edebilmek için araştırmanın bu bölümünde birinci tekil şahıs ifadesiyle, ben dili kullanılarak devam edilecektir.

Araştırmanın öncesindeki süreçlerle ilgili olarak tezin üçüncü bölümünde Araştırmacının Rolü başlığı altında genel olarak bahsettiğim araştırma süreçleri ve öznel sorgulamalara ilişkin örnekleri bu başlık altında verip a/r/tografi kimlikleri bağlamındaki ilişkiselliklerini ifade etmeye çalışacağım.

Çocukluğumdan bu yana yemek yapmaya ilgim olsa da bu deneyimlerim ev ortamında amatörce kalıyordu. Doktora eğitimine başladığım 2018 yılında profesyonel mutfakların nasıl olduğunu ve nasıl çalışıldığını merak edip çalışabileceğim veya eğitim alabileceğim bir kurs veya iş araştırmaya başladım ve belediyenin açtığı pastacılık kursuna rastladım. Yaklaşık dört ay süren ve amatörlere yönelik eğitim veren kursa katıldım. Kurstaki eğitim süreci profesyonellere yönelik olmasa da kullanılan mutfak donanım olarak profesyonel bir mutfaktı ve bu sayede profesyonel bir mutfakta bulunmayı deneyimlemiş oldum. Kurstan sonra araştırmamda mutfakla ilişkili ne yapabileceğimi düşünmeye ve sorgulamaya başladım. Araştırma konusuna karar vermeden ve süreci planlamadan önce sanat eğitimiyle gastronomi ve mutfak sanatları disiplinlerini hangi bağlamda bir araya getirebileceğimle ilgili fikirlerim oturmaya başladı ve bu süreçte evde denemeler yapmaya devam ettim (Bkz. Görsel 4.25).

Görsel 4.25

Araştırmacının Tabak Sunumu



Tabak Tasarımı ders sürecine dahil olmamla birlikte ilgili alanda profesyonel eğitim alan öğrencilerle birlikte hem ders süreçlerini hem de profesyonel bir mutfakta tekrar bulunmayı deneyimledim ve önceki mutfak deneyimlerimle nasıl farklar olduğunu sorguladığım bir süreç yaşadım. Bu süreçle ilişkin artografik sorgulamalarım, öğrenme öğretme süreçleri ve değerlendirmelerim şu şekildedir:

Ders sürecinde kullanılan mutfakla pastacılık kursu sürecinde kullandığımız mutfak donanımsal olarak kullanım amacına göre farklı şekilde düzenlenmişti. Derste kullandığımız mutfağı ve fakülteadaki diğer mutfakları ekipman çeşitliliği olarak kurstaki mutfaktan daha kapsamlı buldum. Genel olarak mutfağın kullanımı, ekipmanların kullanımı ve temizlik gibi konularda aynı hassasiyetle hareket edildiğini gördüm.

Derse hazırlık süreçlerinde öğrenciler genel olarak çizim veya eskiz yaparak değil referans alabilecekleri tabak sunumlarından hareketle kendi tabaklarını tasarlıyorlar. Ben bir tabak sunumu düşündüğümde referans alabileceğim sunumlar araştırırsam da eskiz veya çizim yaparak başlıyorum ve çok ayrıntılı çizimler yapmıyorum. Genel olarak kompozisyon, yemeğin formu ve renkleri düşünüyorum. Derse çizim yaparak hazırlanan bir öğrencinin tabağın bitmiş halini olabildiğince ayrıntılandırarak hazırladığını gördüm. Bu şekilde bir hazırlık için malzemeyi iyi tanımak ve yapılacak yemeği daha önce

denemiş olmak da gerekebilir ve kağıt üzerinde iki boyutlu yapılan çizimin finalde nasıl görüneceğini bilmenin de tecrübeyle doğru orantılı olduğunu düşünüyorum.

Ders sürecinde yemek sunumları yapılırken ana ürün sayısının tabakta tek sayı olacak şekilde tercih edildiğini öğrendim. Görsel 4.25’deki araştırma öncesi hazırladığım tabak sunumunda tabakta iki dilim tatlı vardı. Tek dilim veya üç dilim şeklinde sunumu tekrar deneyebilirim. Ayrıca sunumda yardımcı unsurları ham şekilde kullandım fakat derste bunları işleyerek ve farklı formlarda da kullanabileceğimi öğrendim. Sunumda sosu lezzetle olan ilişkisinin yanında görsel olarak tatlı ve tabak arasında bağ kurmak için de kullandım. Ayrıca sunumlarda soslar tabaktaki yönü, hareketi belirtmek veya doku gibi unsurları desteklemek için de kullanılabilir. Tabak sunumları hazırlanırken kullanılan yardımcı unsurlar yemeğin lezzetiyle olan ilişkisinin yanında hazırlanan yemek ve tabak arasında bir bağ kuruyor ve görsel olarak bir geçiş de sağlayabiliyor. (Bkz. Görsel 4.26). Bu konuya ilişkin ders sürecindeki deneyimlerime araştırmacı günlüğünde şu şekilde değiniyorum:

“Dersin yürütücüsü öğrencinin tabağıyla ilgili renk, form ve hangi malzemelerle daha iyi hale getirebileceği konusunda dönütler verdi. Tabaktaki yemekle tabak arasında bir sos kullanması önerilerden biriydi. Bazı ürünlerde sos, yemek ve tabak arasında bir bağ kurarak görüntüsel anlamda bir bütünlük oluşmasını ve tabakta fon, orta plan ve ön plan oluşturarak sunumun derinlik kazanmasını sağlıyor.”

Görsel 4.26

Tabak, Yemek ve Sos İlişkisi



Derste zaman zaman renk veya diğer tasarım unsurlarıyla ilgili öğrencilere yardımcı oluyordum. Kimya mühendisi olan ve ikinci lisans eğitimini alan bir öğrenciyle sos hazırlarken asit ve bazlarla renkleri nasıl değiştirebileceğimizi deneyimledik. Mor lahana suyundan hazırlanan sosun bazik ortamda yeşil ve mavi gibi davrandığı yoğurda eklenince de asit sayesinde pembeleştiği görülüyor (Bkz. Görsel 4.27). Öğrencilerle gastronomi-tasarım ilişkiselliği bağlamında kurduğumuz etkileşim ve beraber öğrenme süreçleriyle ilgili araştırmacı günlüğünde şunlara değiniyorum:

“Cam baskıda yaptığımız gibi tabaklarda da sosu döküp üzerine düz bir cisimle bastırınca dallanma veya kök görüntüsü gibi görüntüler elde edilebiliyor. Bunu onlarla da paylaştım. Öğrencilere renkle ve sosla ilgili yardımcı oldum. Bazı gıda boyaları kuru ve toz formda daha koyu olabiliyor. Örneğin derste kullanılan yeşil boya siyah gibi dursa da ürünlerle karıştırınca yeşil olduğu fark ediliyor.”

Görsel 4.27

Sosun Asit ve Baz Etkisiyle Değişimi



Bir yüzeye resim yaparken yüzeyin ve kullandığımız malzemelerin hepsinin o resim üzerinde farklı etkileri oluyor ve plastik sanatlarda farklı disiplinlerin alana ve malzemeye özgü farklılıkları ve zenginlikleri bulunuyor. Tabak sunumunu hazırlarken aslında yer yer bir tuvale resim yapar gibi hissettirirken bazı durumlarda bir kolaj yapılıyor hissiyatı yaşıyor. Bazen de heykel veya yerleştirme gibi bir çalışma yapılıyor. Ürünlerin kendinden var olan zengin plastik değeri sunum hazırlanırken güçlü bir etki yaratıyor. Örneğin; bir etin mühürlenmesi sonrasında ete baktığımızda kahverenginin farklı tonları, oluşan farklı dokular ve yağın kattığı parlaklık gibi unsurlar tabakta etkili bir değer oluşturuyor (Bkz. Görsel 4.28). Bu açıdan bakıldığında tabakta bir sunum hazırlamayı hissiyat olarak resim yapmaktan daha çok kolaj yapmaya benzetiyorum. Bununla birlikte yemek temel bir ihtiyaç olduğu için bir yemekle baş başa kalmak bir resimle baş başa kalmaktan plastik değerlerin yanında lezzet ve koku gibi unsurların da etkisiyle daha motive edici ve etkileyici olabiliyor.

Görsel 4.28

Ürünlerin Plastik Değerlerine Örnekler



Derste öğrencilerle temel tasarım öge ve ilkelerine veya tabak sunumlarının iyileştirilmesine yönelik yaşadığımız etkileşimin yanında reçeteler, yemeklerin hazırlanma metodları ve tarifler üzerine de paylaşımlarımız oldu. Örneğin; su, sıvı yağ, un ve tercihe göre renklendirici kullanılarak veya parmesan peyniri gibi farklı malzemelerle de hazırlanabilen ve sunumlarda daha çok dekoratif olarak kullanılan tuile'in nasıl yapıldığını görüp deneyimlemiş oldum (Bkz. Görsel 4.29).

Görsel 4.29

Tuile Yapımı ve Kullanımı



Tabak Tasarımı ders sürecinin tamamlanmasına yakın “Tabakta Hayalim” etkinliğinin planlanması başladı. Planlanma sürecinde yüksek lisans eğitimi sırasında iki dönem aldığım seramik form ve kompozisyon derslerinin çok katkısı oldu. Seramik sanatıyla

tanışmamı ve seramiğe ilgi duymamı sağlayan bu dersler, sonrasında böyle bir etkinliği planlayabilme konusunda bana motivasyon sağladı. Etkinliğin gerçekleştirilebilmesi ve süreçlerin daha iyi planlanabilmesi için de alan uzmanlarından yardım aldım. Etkinlik sürecine ilişkin artografik sorgulamalarım, öğrenme öğretme süreçleri ve değerlendirmelerim şu şekildedir:

Etkinlik alan uzmanının yaptığı bilgilendirme sunumuyla başladı ve sonrasında hemen şekillendirme işlemine geçildi. Sunum ön bilgilendirme amacıyla yapıldığı için etkinliğe uygun olacak şekilde genel bilgiler verildi. Katılımcılar sunumu genel olarak yeterli ve açıklayıcı bulmuş olsa da etkinliğin sadece başında ve tek sefer yapılmasından dolayı kalıcılığının düşük olduğunu düşünüyorum. Araştırma programının imkanları dahilinde seramik sanatına ilişkin bilgilendirme bir defa yapılabilirdi. Katılımcılar süreçle ilgili bilgilendirilmiş olsalar da katılacakları etkinliğe ilişkin merak ve araştırma yapma konularında zayıf kaldıklarını düşünüyorum.

Görsel 4.30

Seramiklerin Şekillendirilmesi



Festival ortamının katkı sağladığı paylaşımlı bir etkinlik süreci yaşandı. Alan uzmanları, görevli öğrenciler ve festival ziyaretçilerinin de o sırada orada olması ve katılımcılara yardım etmesi pozitif bir etki yarattı ve katılımcıların da motivasyonunu arttırdı (Bkz. Görsel 4.30). Etkinlikte katılımcılara yardım eden seramik bölümü doktora programı öğrencisi yaşadığı deneyimi şu şekilde paylaştı:

“Gastronomi ve mutfak sanatlarını öğrencileriyle çalışmak farklıydı. Genelde seramik öğrencileriyle çalışıyorum, az çok teknik biliyorlar. Gastronomi öğrencileri ilk defa çamura dokunmalarına rağmen, yönlendirmeler ile gayet güzel çalışmalar çıkardılar. Etkinlik öncesi bir beklentim yoktu. Etkinlik sonrası gastronomi öğrencileriyle paylaşımda bulunduğum için mutluyum. Tabakların içini dolduran yiyecekleri hayal ederek çalışmaları, tabaklara estetik ve kullanım açısından değer kattı.”

Katılımcılardan sadece birinin daha önce seramik yapma deneyimi olduğunu göz önünde bulundurunca hazırlanan tabakların oldukça başarılı olduğunu söyleyebilirim. Katılımcıların mutfaktaki becerilerinin çamur şekillendirirken de yardımcı olduğunu düşünüyorum.

Şekillendirme sonrası süreçlerde müsait durumda olan katılımcılar kendi tabaklarını sırladılar ve müsait durumda olmayan öğrencilerin tabakları alan uzmanları tarafından sırlandı. Seramiklerin pişirim aşaması katılımcıların görev alabileceği bir aşama olmadığı için görevliler pişirim için seramikleri hazırladı ve pişirim işlemi yapıldı.

Etkinlikte şekillendirme sürecinin sonlanmasına yakın bir zamanda fırsat bularak ben de bir tabak hazırladım. Süre az olduğu için tabak kalıbından yardım alarak pratik bir form hazırladım. Yüksek lisans eğitimi sırasında farklı çamur ve oksitler kullanarak farklı formlarda çalışmalar yapmışım fakat sır kullanma veya tabak formunda bir çalışma yapma deneyimim olmamıştı. Etkinlikte hem tabak formunda bir seramik yapmayı hem de sır kullanmayı deneyimlemiş oldum (Bkz. Görsel 4.31). Seramik yapımında kırılmalar, çatlamlar, renk ve form değişimleri gibi durumlar yaşanabildiği için her aşama sürprizler barındırıyor. Seramiklerin fırından çıkmasını beklerken sırların nasıl davrandığını ve nasıl görüneceğini katılımcılarla beraber büyük bir merak ve heyecanla bekledik.

Görsel 4.31

Araştırmacının Hazırladığı Tabak



Araştırma sürecinin tasarım boyutuna, araştırma boyutuna ve öğrenme-öğretme boyutuna ilişkin anlamlandırmalarım şu şekildedir:

Bu araştırmada kendi öznel deneyim ve sorgulamalarım çerçevesinde kendi a/r/tografik sürecimi değerlendirdim. Araştırmada katılımcıların a/r/tografik kimliklerini sorgulamaya yönelik bir amaç olmasa da sürecin genelinde katılımcıların çoğu zaman bir a/r/tografi araştırmacısı gibi hareket ettiğini ve kendi süreçlerini planladıklarını söyleyebilirim. Katılımcıların gastronomi ve tasarımın disiplinlerarası ilişkiselliği bağlamında yemeklerin ve tabak sunumunun planlanması, malzeme temini ile ilgili süreçler, ders içerisindeki sorunları çözme şekilleri ve sonrasında etkinlik sürecindeki yaklaşımlarında a/r/tografik kimliklerin yer yer kendini gösterdiğini düşünüyorum.

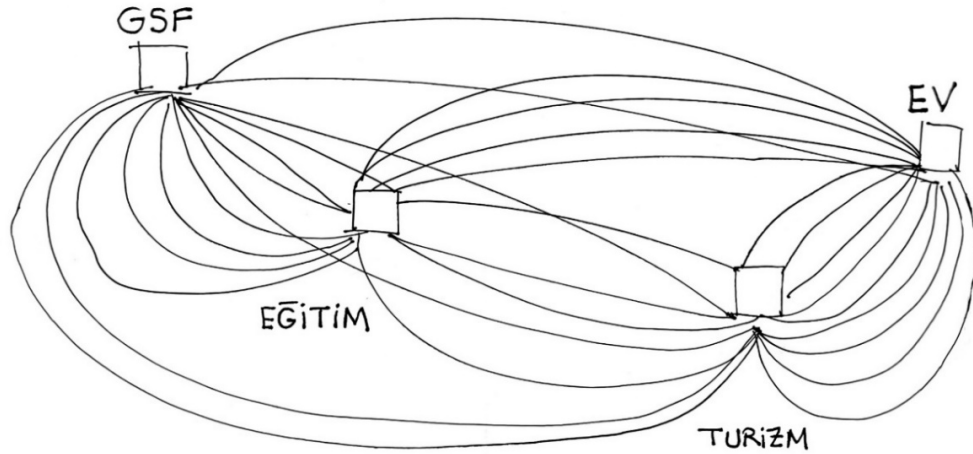
Tabak Tasarımı dersine dahil olduğum dokuz haftalık süreci hem yaşarken hem de daha sonra anlatırken mutlu hissettiğimi ve bana iyi geldiğini fark ettim. Derse her hafta büyük heyecanla gidiyordum. Mutfakta öğrencilerin iş birlikli bir ortamda çalışmasının ve mutfaktaki iletişimlerinin Resim-İş Eğitimi Bölümü'ndeki atölye ortamının hissettirdiği duygulara benzer duygular taşıdığını düşünüyorum. “Tabaktaki Hayalim” etkinliğinin her aşamasında da katılımcılarla ortak bir heyecanı paylaştık. Araştırma sürecinin geneline baktığımda veri toplama sürecinin üzerinden üç yıl geçmiş olmasına rağmen birçok

ayrıntıyı hatırladığımı ve süreçteki zorluklara rağmen büyük bir hevesle, süreci içselleştirerek ve gerçekten adanmışlıkla bu araştırmayı yaptığımı hissediyorum.

Araştırma sürecinin geneline ilişkin öğrenmelerim, duygularım, geçen zaman, sorunlar ve bende yarattığı değişim gibi sürece dair her şeyi ifade edip görselleştirebileceğim bir çalışma yapmayı düşündüm. Genelde tasarıma yönelik bir çalışma yapmadan önce eskizler dışında çeşitli infografik resimler yapıyorum ya da görsel notlar tutuyorum daha sonra bunlara diğer duygu ve düşüncelerimi içeren bilgileri ekliyorum. Bu araştırma sürecinde bu türden görselleştirmeleri araştırmacı günlüklerime kaydettim. Ayrıca sorgulama sürecinin mekanlar arasındaki yolculuğumla ilgili olan anlamlandırmalar belirmeye başladı. Bu nedenle Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Resim-İş Öğretmenliği Bölümü, Seramik Bölümü ve kendi evim arasındaki yürüyüşlerimi ve benim için önemli olan konumları bir özel harita üzerinde basitçe ifade etmek istedim. Harita üzerinde görselleşen gidiş ve gelişlerim, duraklamalarım, yola dair izler çizgisel etkiler ortaya çıkardı. Bu izler gastronomi ve tasarım ilişkiselliği bağlamında bana görselliğiyle ve tadıyla bir spagetti makarnayı çağrıştırdı. (Bkz. Şekil 4.2).

Şekil 4.2

Araştırma Sürecinin Genel Haritası



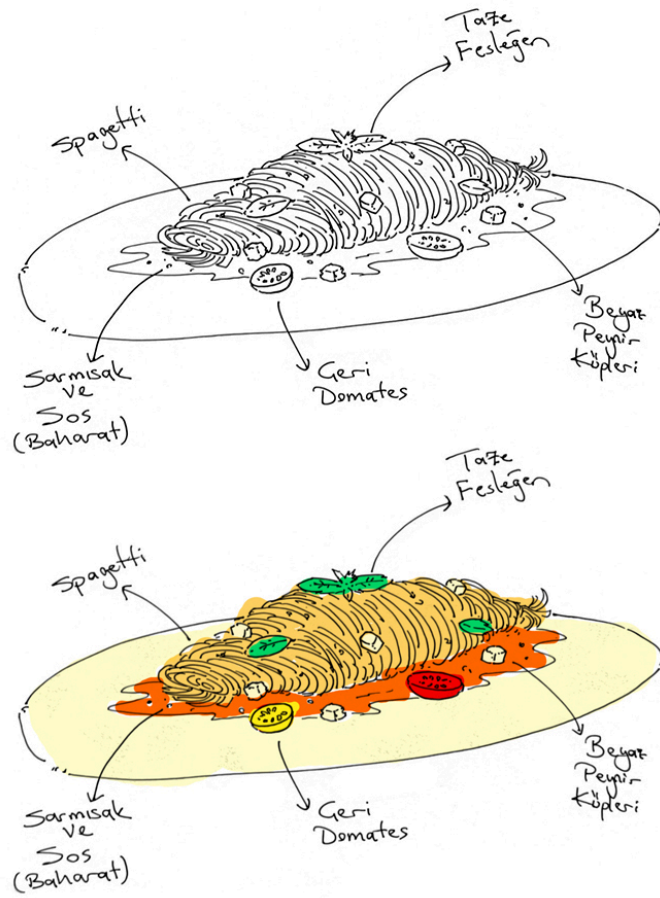
Süreçle ilgili her şeyi bir tarife alamayacağımı düşünerek sadece sürece dair duygularımı ve bazı kavramları çalışmaya dahil etmeye karar verdim. Metaforik olarak yollar yemeğin ana unsuru olan makarnayı, arasında hareket ettiğim duraklar ve sürece ilişkin duygularım da yemeğin diğer unsurlarını oluşturuyor. Sos olarak domates bazlı bir sos düşündüm ve

sosun yemeği sarmasından dolayı sürecin genelinde hissettiğim mutluluk duygusuna karşılık geldiğini düşündüm. Yoğun strese karşılık olarak acıyı, yorgunluğa karşılık olarak sarımsağı, heyecana karşılık olarak çeri domatesleri, uzun zaman bekleme, tıkanma, yollar ve süreçlere karşılık olarak spagetti, rahatlamaya karşılık olarak taze fesleğeni ve duraklara karşılık olarak da peynir küplerini düşündüm.

Daha sonra aklımdaki tabağın eskizini yapıp ürünleri sadece ayırt edebileceğimiz kadar sade bir şekilde renklendirdim. Sos ve makarnayı bir arada düşündüm fakat eskizde yemeğin unsurlarını belirtirken ayırt edilebilsin diye yemeğin altında çizdim. Peynir küpleri, çeri domatesler ve taze fesleğeni sunum sırasında eklenecek şekilde düşündüm (Bkz. Görsel 4.32).

Görsel 4.32

Tabak Sunumu Eskizi



Hazırladığım tabağın gerçekçi bir sunumunu oluşturmak için Midjourney v7 yapay zeka aracını kullandım. Tabaktaki ürünleri ve tercih ettiğim tabağı eskizdeki gibi belirterek görseller üretmesini istedim. Eskizden farklı olarak üzerine parmesan peyniri rendesi istedim ve tabakla yemek arasında tamamlayıcı bir öğe olarak görselliği destekleyeceğini düşündüm. Yemeğin formuyla ilgili bir şey belirtmediğimde spagettiği daha toplu ve düzensiz bir şekilde görselleştirdi. Daha sonra eskizdeki spagettinin formunda da üretmesini istedim. Görsel 4.33’da farklı tabaklarda ve formlarda oluşturulmuş tabak sunumlarından örnekler yer almaktadır.

Görsel 4.33

Midjourney V7 Görselleştirme Örnekleri



Benim belirlediğim malzemelerle ilişkilendirdiğim duygulardan yola çıkarak hazırlanmış olan sunumların dışında bir de spagettiye ana unsur olarak belirleyip sadece daha önce belirlediğim duygulardan yola çıkarak bir tarif oluşturmak için Chatgpt yapay zeka aracını kullandım. Peynir küpleriyle ilişkilendirdiğim durakları burada kullanmadım. İlişkilendirdiği malzeme ve duygularla birlikte tabak tercihini de yapmasını istedim. Chatgpt'nin oluşturduğu tarifi Midjourney v7 aracılığıyla görselleştirdim (Bkz. Görsel 4.34).

Görsel 4.34

Midjourney V7 Görselleştirme Örneği



Chatgpt kullanmasını istediğim duyguları, oluşturduğu tarifteki ürünlerle şu şekilde eşleştirdi:

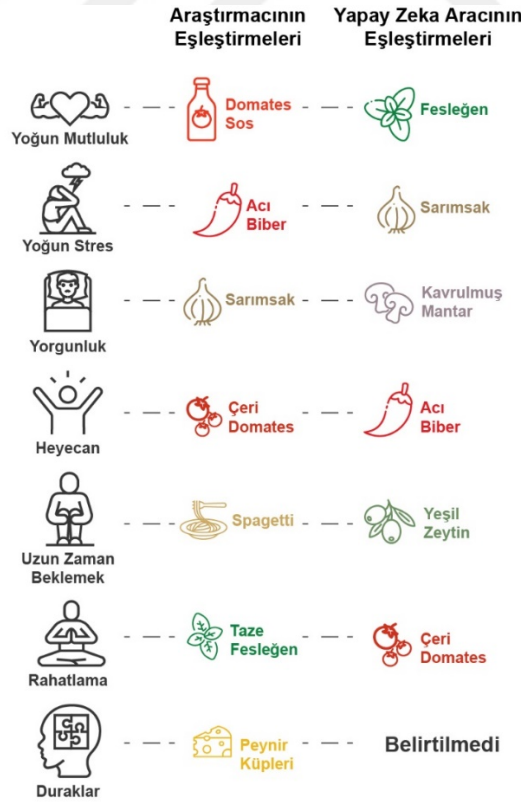
- “Yoğun stres” kavramını, stresi bastıran özelliği, güçlü aroması hem fiziksel hem de zihinsel ferahlatıcı özellikleri olan sarımsakla ilişkilendirdi.
- “Yoğun mutluluk” kavramını, canlı yeşil rengi ve ferah kokusuyla mutluluğun tazeliğini ve neşesini temsil eden taze fesleğenle ilişkilendirdi.
- “Yorgunluk” kavramını, toprak tonları ve doyurucu yapısıyla bedensel yorgunluğa karşı dengeleyici ve güçlendirici bir unsur olan kavrulmuş mantarla ilişkilendirdi.

- “Heyecan” kavramını, hafif acı bir dokunuşun yemeğe dinamizm ve sürpriz kattığını belirterek acı biberle ilişkilendirdi.
- “Uzun zaman beklemek” kavramını, zamanla güzelleşen, fermente olmuş ve sabrın ödülü gibi düşündüğünü ifade ettiği kalamata zeytinle ve yeşil zeytinle ilişkilendirdi.
- “Rahatlık” kavramını, domatesin tatlı-ekşi dengesi ve marinara sosun sıcaklığı, rahatlatıcı ve tanıdık bir his verdiği şeklinde ifade ettiği çeri domates ve marinara sosuyla ilişkilendirdi.
- Tabak seçiminde form olarak döngüsellliği ve huzuru temsil ettiğini belirttiği yuvarlak formu, renk olarak da zihni sakinleştiren ve huzur veren özellikleriyle açık maviyi tercih ettiğini belirtti.

Benim eşleştirdiğim duygularla yapay zeka aracının eşleştirdiği duygular Görsel 4.35’de yer almaktadır.

Görsel 4.35

Duygu ve Ürünlerin Eşleştirilmesi



Chatgpt'nin hazırladığı tarifte farklı ürünler olsa da benim düşündüğüm tarife çok yakın bir reçete verdiğini görünce şaşırdım ve neden başka bir tarif değil de bu tarifi ve ürünleri seçtiğini sordum. Bu yemeği ve malzeme kombinasyonunu tercih etmesini “duyguların renk ve tat karşılıklarıyla uyumu” ve “duyguların birlikte uyum içinde bir arada var olabilmesi” şeklinde iki temel unsurla ifade ederek şu şekilde açıkladı:

“Marinara sos nötr ve açık bir zemin sunar. Sade domates bazlı bir sos olduğu için hem görsel hem tat olarak fazla baskın değildir ve diğer malzemelerin karakterini bastırmaz. Bu sayede “duygu temsili malzemeler” kendi duygusal alanlarını koruyabilir. Marinara sos evrensel, sade ama güçlüdür. Tıpkı yoğun duygular gibi marinara da basit görünse de derinliklidir. Duygusal anlamda her yere çekilebilir. Acı da alır, tatlıyı da dengeler, ferahlatır ama aynı zamanda iç ısıtır. Renk olarak kırmızı olan marinara sos duygusal açıdan canlılık ve sıcaklık hissi verir. Duygularla çalışırken bu, yemeğin "temel tonu" olarak oldukça işlevseldir.”

Tarifi tasarım odaklı olarak yaklaşılarak açıkladığında ise seçim yaparken kullandığı genel prensiplerde duyguların hem rengi hem tadı olması gerektiğini (heyecan acı ilişkisinde yakıcılık ve dinamiklik olması), malzemelerin bir tabakta kendi alanlarını koruyabilmeleri gerektiğini (marinaranın sade dokulu olması) ve sunumda denge ve bütünlüğün olması gerektiğini (yuvarlak mavi tabağın huzur ve kapsayıcılık katması) belirtti.

Diğer tariflerin neden olmadığını da örnekler vererek şu şekilde açıkladı:

“Carbonara, krema, yumurta ve pastırma ile yapıldığından zaten başlı başına ağır ve baskın karakterlidir. Duyguların incelikle işlendiği bir senaryoda dominant hale gelir; sarımsak ya da zeytin gibi eşlikçiler içinde kaybolur.

Aglıo e Olio, minimalist bir tariftir ancak yelpazesi dardır. Duygusal çeşitliliği yansıtacak alanı yoktur.

Pesto soslu, fesleğenle dominantlaşır, diğer malzemelerle duygusal denge kurmak zorlaşır.

Seafood (deniz ürünü), tematik olarak çok güçlü bir alt metin taşır (özlem, uzaklık, yazlık anılar vs.) ama senin seçtiğin duygularla doğrudan uyuşmaz.”

Yapay zeka araçlarını kullanarak hazırladığım tabak sunumu ve reçetede benim seçtiğim tarifle ortak olarak domates bazlı sos, sarımsak, acı biber ve fesleğen yer alıyor. Tarif aynı malzemeleri içerse de ekstra kullandığı farklı malzemeler ve malzemeleri ilişkilendirdiği duygular bağlamında görsel ve lezzet olarak benzer fakat anlam olarak farklı bir tabak

hazırlamış oldu. Sadece eskizde yer alan malzemeleri belirterek hazırladığım Görsel 4.33'deki örneklerde yemekler tabaklarda farklı formlarda yer alıyor. Araştırma süreci bağlamında anlam olarak ve hareketlerimin bir örüntü oluşturmamasıyla ilişkili olarak toplu ve karışık duran spagettiler daha uygun dursa da Şekil 4.2'deki haritaya baktığımda hissettiğim düzen ve tamamlanmışlık hissiyatına da sarılmış ve düzenli duran spagettilerin artografik sorgulama sürecime daha uygun olduğunu düşündüm. Araştırmanın içerdiği ilişkiselliklerin belirli bir yönü olmadığını düşününce de yine toplu ve karışık duran spagettiler öne çıkıyor. Gastronomi-tasarım ilişkiselliği bağlamında değerlendirdirsek seçili tabakların ve yemeklerin form, kompozisyon, porsiyonlama ve renk gibi unsurlarında farklılıklar gözlense de işlevsellik ve tasarım öge ve ilkeleri ile ilgili olarak aralarında anlamlı bir fark bulunmadığını düşünüyorum.

Sürece başlarken seramik tabak yapmayı düşünmemiştim, tabak yapmaya etkinlik sürecinde karar verdim. Benzer şekilde tabak sunumu yapmayı ya da araştırma sürecini bir yemekle betimlemeyi de düşünmemiştim. Bütün bunlar süreç içerisinde gelişti. Araştırma sürecinin sonlarına doğru, görselleştirdiğim yemek sunumunu kendi tasarladığım tabakta hazırlamayı düşünerek gerekli malzemeleri temin edip yemeği yaptım ve kendi tabağımda sundum (Bkz Görsel 4.36). Tasarladığım tabak sunumuna “Araştırmamın Tadı” adını verdim.

Görsel 4.36

Araştırmacının Tabak Sunumu



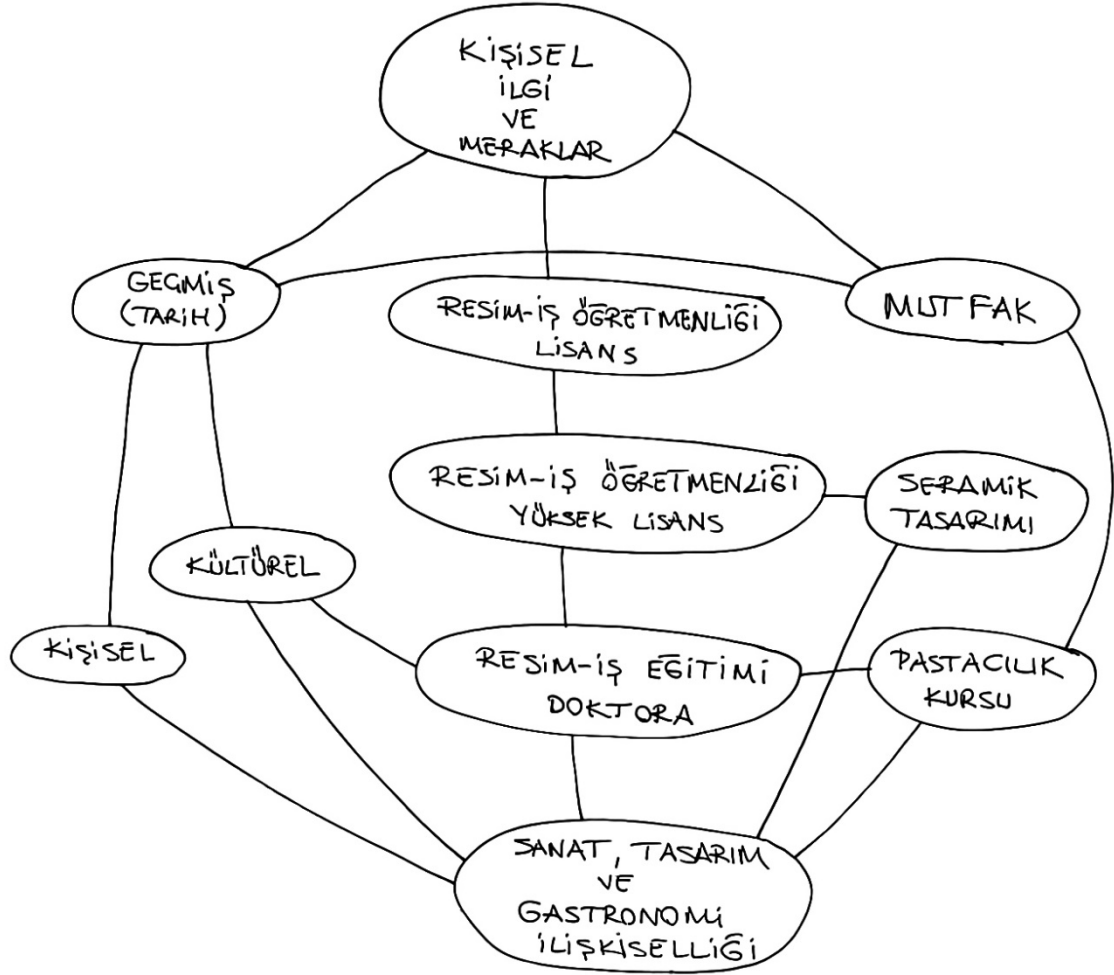
Araştırma sürecine dair a/r/tografik kimlikler bağlamında oluşturulan rizomatik ilişkisellikler şu şekildedir:

Araştırma sürecine dair rizomatik ilişkisellikleri ayrı ayrı haritalar hazırlayarak göstermeye çalıştım. Araştırma süreçlerinin farklı aşamaları için farklı haritalar oluşturdum ve hepsinin bir arada olduğu araştırmanın genel süreçlerini görebileceğimiz şekilde bir araya getirdim.

Hazırladığım haritalar süreçte ortaya çıkan kavramları ve birbirleriyle olan ilişkilerini yansıtıyor. Aralarındaki ilişkisellikleri birbirine bağlayarak göstermeye çalıştım. Bu bağlamda haritalarda kullandığım bağlar rastgele kurulmuş bağlar değil bulgulara dayalı olarak oluşturulmuş ilişkiselliklerdir ve bu ilişkisellikleri gösteren çizgiler tek bir yöne değil her yöne doğru gidebilen bağlardır. Araştırmanın metinsel kısmında öne çıkan kavramlar tema ve alt temalar şeklinde verilmiş olsa da kavramları haritalarda olabildiğince eksiksiz yansıtmaya çalıştım. Örneğin; Tabak Tasarımı ders sürecinde toplam 28 adet tabak sunumu hazırlanıp değerlendirildi. Bu değerlendirmelerden sadece bir tanesinde “besin değeri” kavramından bahsedildiği için sadece haritadaki ilişkiselliklerde gösterildi (Bkz. Şekil 4.4). Araştırma öncesi süreç Şekil 4.3’te, Tabak Tasarımı ders süreci Şekil 4.4’te, Tabaktaki Hayalim etkinlik süreci Şekil 4.5’te, bütün sürecin ilişkiselliği ise Şekil 4.6’da kronolojik olarak sıralanarak gösterildi.

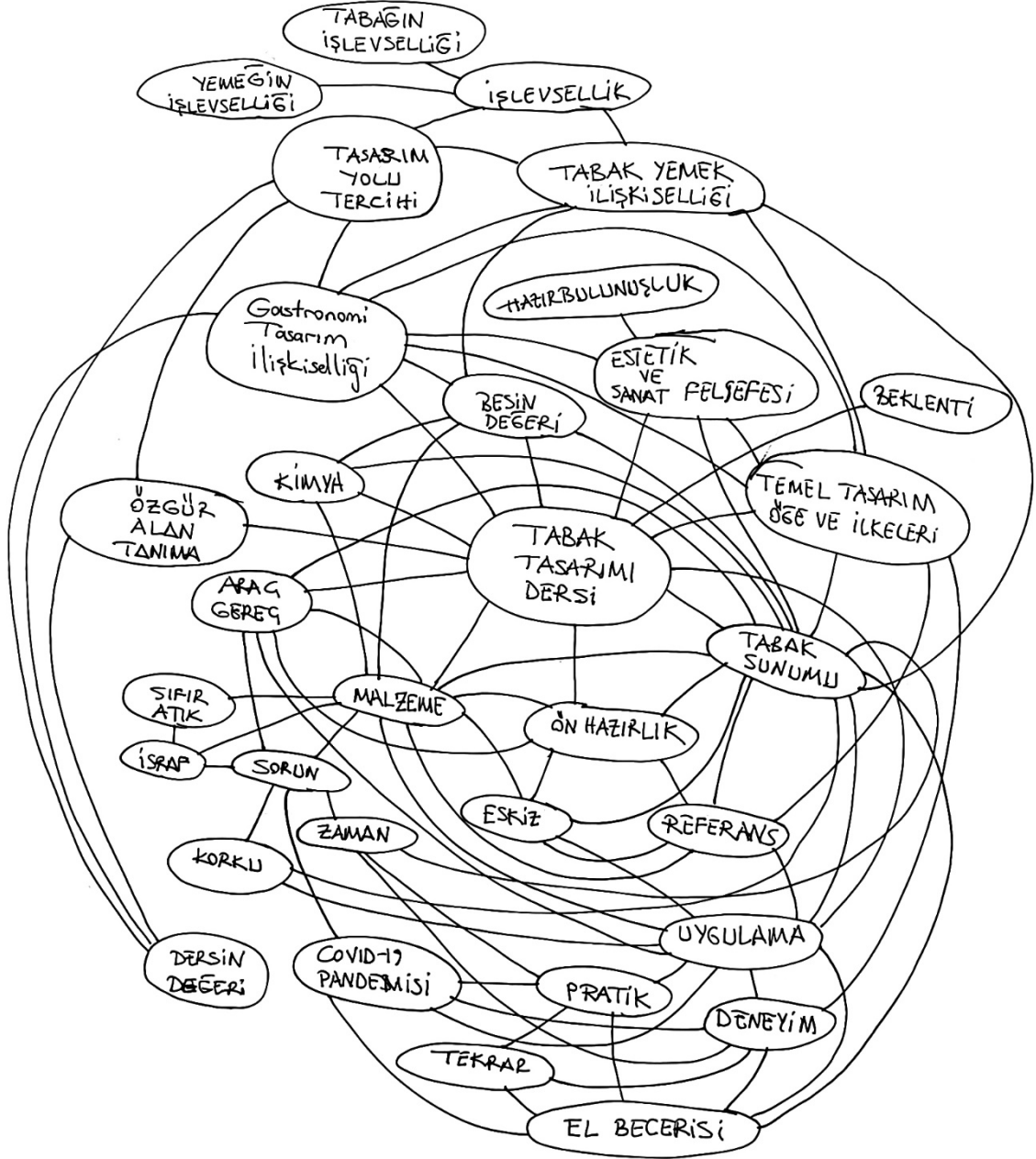
Şekil 4.3

Araştırma Öncesi Süreçlere İlişkin Rizomatik İlişkiselilikler

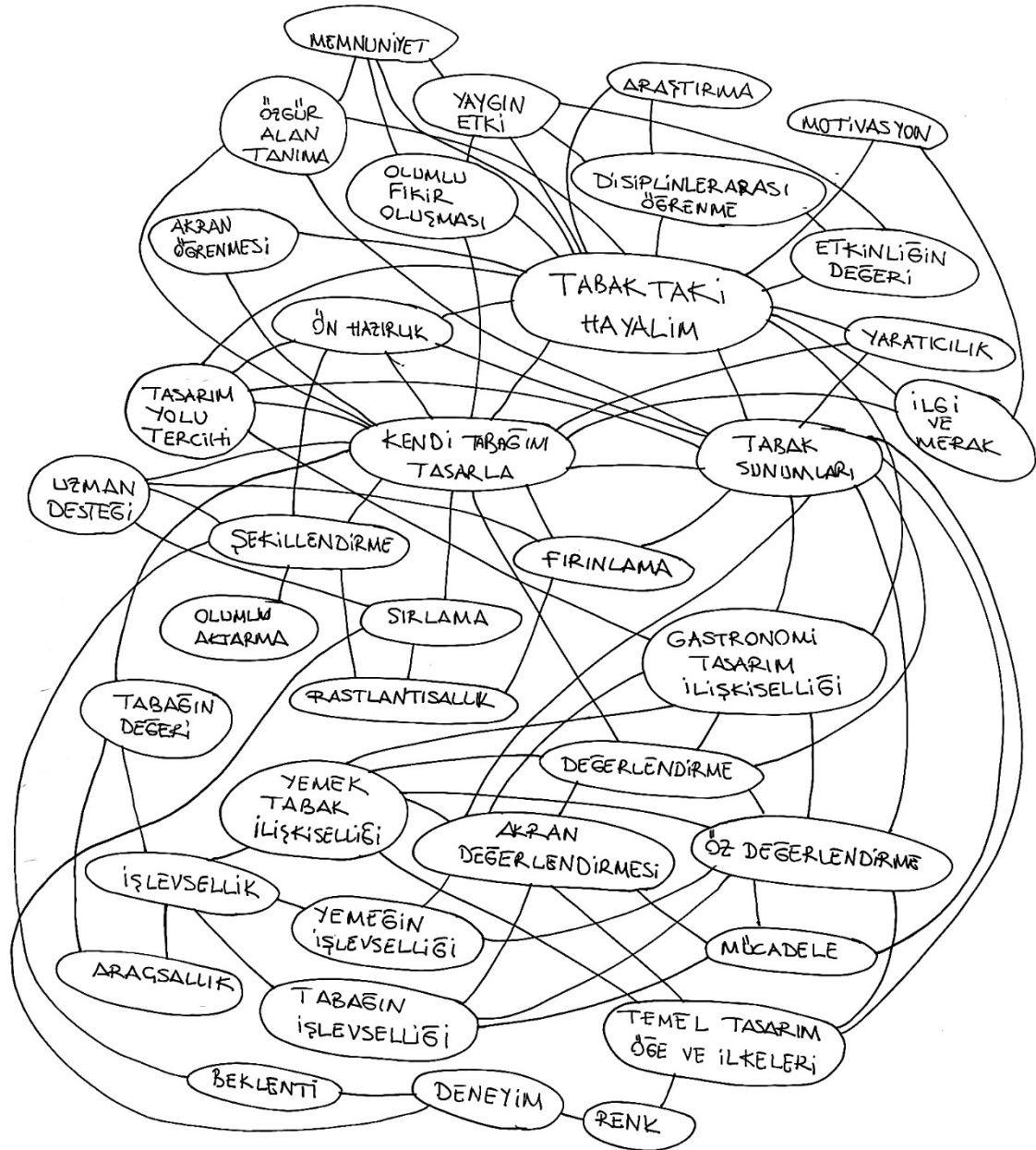


Şekil 4.4

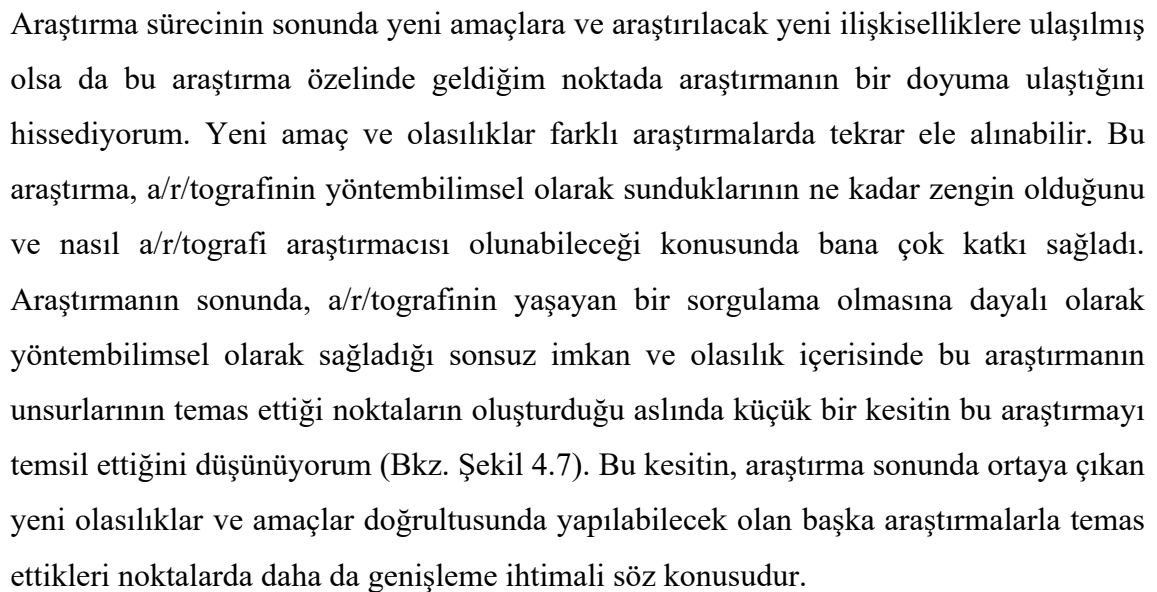
Tabak Tasarımı Ders Sürecine İlişkin Rizomatik İlişkiselikler



Tabaktaki Hayalim Etkinlik Sürecine İlişkin Rizomatik İlişkisellikler

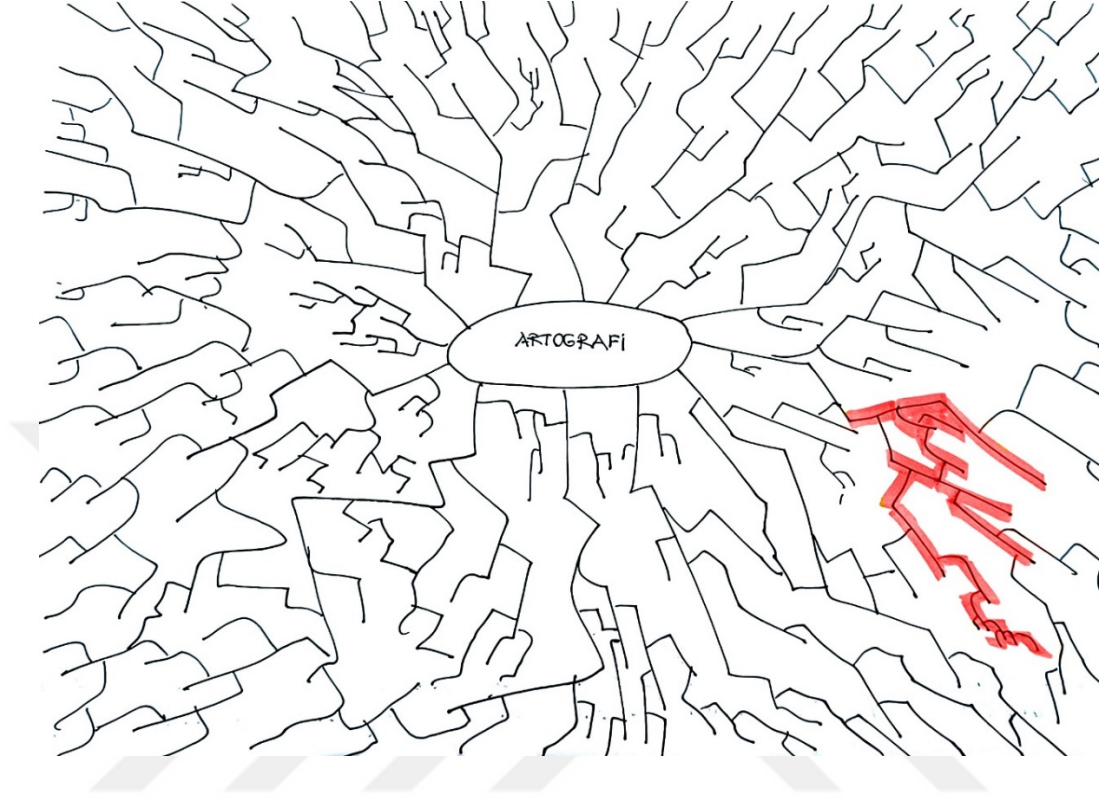


Araştırma Sürecinin Geneline İlişkin Rizomatik İlişkiselilikler



Şekil 4.7

Araştırmanın Temsil Edildiği Kesit



5 SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Araştırma sürecinde yapılan anlamlandırmalara ilişkin “Tabak Tasarımı Dersi”, “Tabaktaki Hayalim Etkinliği” ve “Araştırmacının A/r/tografi Sürecine İlişkin Anlamlandırmaları” olmak üzere üç ana tema belirlenmiştir. Araştırmanın bu bölümünde, belirlenen temalara ilişkin olarak ulaşılan sonuçlara yer verilmiştir. Elde edilen sonuçlar alanyazın ile ilişkilendirilerek yorumlanmıştır. Alanyazın ile sonuçların benzerlikleri ve farklılıkları ortaya konmuş ve ileride yapılacak olan araştırmalara yönelik önerilere yer verilmiştir.

5.1 Sonuç

5.1.1 “Tabak tasarımı dersi” temasına ilişkin sonuçlar

- Katılımcıların temel tasarım öge ve ilkelerini kendi hazırladıkları tabak sunumlarında kimisinin bilinçli şekilde kimisinin ise sezgisel şekilde kullandığı sonucuna ulaşılmıştır. Kendi tabaklarını ve diğer katılımcıların tabaklarını değerlendirme konusunda da konuya daha hâkim olup etkili bir şekilde ifade eden katılımcıların olduğu gibi bazı katılımcıların bu konuda sınırlılıklarının bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır.
- Dersin, katılımcılara tabak sunumu bağlamında geçirdikleri yaratıcı süreçleri destekleyecek şekilde özgür alan tanıdığı sonucuna ulaşılmıştır.
- Tabak Tasarımı dersinde tabak sunumu hazırlamanın ön planda olduğu anlaşılmaktadır. Bu yönüyle dersin öğrencilerde tabak sunumunun öneminin kavranması, bu konuda bilinç ve merak oluşturmaya bağlamında pozitif etkisi olduğu görülmektedir.
- Katılımcıların Tabak Tasarımı ders sürecinde tabak sunumlarına hazırlanırken genel olarak eskiz veya çizim gibi hazırlıklar konusunda sınırlılıkları bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır.
- Katılımcılar tabak sunumlarının hazırlık aşamasında internet sitelerinden veya çeşitli sosyal medya platformlarından örnek alabilecekleri tabak sunumlarına ulaşmışlardır. Referans aldıkları tabak sunumlarından bazen tabak veya yemek seçimi konusunda bazen de sunumların görsel ve tasarımsal unsurları konusunda faydalanarak derse hazırlandıkları sonucuna ulaşılmıştır.

- Tabak sunumlarını görsel ve estetik açıdan etkileyen unsurlar bağlamında katılımcıların aldıkları teorik eğitimin tabak sunumlarında uygulanmasına ilişkin olarak yeterli deneyime ulaşamadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bu durum, teorik bilgilerin pratik uygulamalara dönüştürülmesi sürecinde yaşanan güçlükleri ortaya koymaktadır. Dolayısıyla, teorik eğitimin uygulama temelli öğrenme yöntemleriyle desteklenmesi ve katılımcıların bu bilgileri sahada daha etkin biçimde kullanabilmelerine olanak tanıyacak öğretim stratejilerinin geliştirilmesi gerektiği sonucuna varılmaktadır.
- Katılımcıların araştırma ve uygulamaya yönelik deneyimlerinin sınırlı olduğu sonucuna ulaşılmıştır.
- Katılımcıların gastronomi ve tasarım ilişkisine yönelik olarak bilgi ve deneyimlerinin daha çok bölümdeki derslerin verdiği ölçüde edindikleri kendi araştırma ilgilerinin ve öğrenme meraklarının sınırlı olduğu anlaşılmaktadır.

5.1.2 “Tabaktaki hayalim etkinliği” temasına ilişkin sonuçlar

- Tabaktaki Hayalim etkinliğine ilişkin çıkan sonuçlardan en güçlüsü belki de katılımcılardan Buse’nın yorumudur diyebiliriz. Buse, bu etkinlikte tasarladıkları tabakların “ütopik olduğunu, kişisel zevkleri yansıttığını, nadir yerlerde bulunabileceğini” ifade etmiştir. Bu ifade araştırmanın problemi ve amaçları kapsamında görsel ve estetik açıdan etkileyici, yaratıcı süreçleri etkileyen-tetikleyen unsurları tanımlayan ayrıca gastronomi ve tasarım ilişkiselliğini yansıtan ve de araştırma sürecinin katılımcılarda ve araştırmacı da harekete geçirdiği noktayı özetleyen bir ifade olmuştur.
- Katılımcıların Tabaktaki Hayalim etkinliğinde tabak sunumlarına hazırlanırken genel olarak eskiz veya çizim gibi bir hazırlık yapmadıkları görülmüştür.
- Katılımcılar tabak sunumlarının hazırlık aşamasında internet sitelerinden veya çeşitli sosyal medya platformlarından örnek alabilecekleri tabak sunumlarına ulaşmışlardır. Referans aldıkları tabak sunumlarından faydalananarak etkinliğe hazırladıkları sonucuna ulaşılmıştır.
- Katılımcıların Tabaktaki Hayalim etkinliğinde tasarladıkları tabakların ve tabaklara hazırladıkları sunumların ilk kez böyle bir süreci deneyimlemelerine

rağmen başarılı olduğu ve katılımcılar üzerinde yaygın etki bağlamında seramik yapımına ilişkin merak ve motivasyon oluşturduğu gözlenmiştir.

- Etkinlikte, seramik yapımı ve etkinliğin genel sürecine ilişkin araştırmacının yaptığı bilgilendirmenin sınırlı düzeyde kaldığı sonucuna ulaşılmıştır.
- Etkinlikte seramik tasarım süreçlerini deneyimleyerek yaşamının tabak-yemek ilişkiselliği bağlamında tabakla kurulan bağı güçlendirme noktasında pozitif etki oluşturduğu sonucuna ulaşılmıştır.
- Katılımcıların derste sınırlı sayıda bulunan tabaklarla tasarladıkları sunumlardan farklı olarak kendi tasarladıkları seramik tabaklarda yine kendi tasarladıkları yemekleri sunmaları, katılımcılara yaratıcı süreçlerde daha özgür bir alan açtığı sonucuna ulaşılmıştır.

5.1.3 “Araştırmacının A/r/tografi Sürecine İlişkin Anlamlandırmaları” temasına ilişkin sonuçlar

- Gastronomi öğrencilerinin çalışma şekli ve tabak sunumları hazırlarken geçirdikleri yaratıcı süreçlerin, yaratıcı birey özellikleriyle paralellik taşıdığı ve örtüştüğü sonucuna ulaşılmıştır.
- Katılımcıların tabak sunumuna olan ilgi ve merakları, derse hazırlık aşamasında sunumlara ilişkin bir planlama yapmaları, tabak sunumlarını yorumlarken ve sunumlarını isimlendirirken kavramsal ifadeler ve metaforlara başvurmaları yaratıcı birey özellikleri taşıdıklarını ortaya koymaktadır.
- Katılımcıların genellikle, öğrenme ve yaratıcı süreçler için önemli bir aşama olan deneme-yanılma, bozup tekrar yapma süreçlerinde çekingen davrandıkları görülmektedir. Bu durum yaratıcı süreçlerin gelişimini sınırlamaktadır.
- Araştırma sürecinin başından sonuna kadar araştırmanın merkezinde yer alan araştırmacı, uygulama aşamasında öğretim elemanları ve katılımcılarla kurduğu etkileşimi hem gözlemci hem de deneyimleyici perspektifinden değerlendirmiş, bu süreçte öznel kimlik ve deneyim alanlarında çok boyutlu bir dönüşüm yaşamıştır. Ders sürecinde katılımcılarla karşılıklı yapılan paylaşımlar, katılımcıların yaratıcı süreçlerini besleyecek unsurlara yönelik araştırmalar, bulunan yanıtlara ilişkin oluşturulan etkinlik süreci, bu süreçlerin katılımcılar

üzerindeki etkileri ve araştırmacının öznel deneyim ve öğrenmelerinin birbiriyle ilişkisi bu dönüşümü sağlamıştır. Bu çok boyutlu dönüşüm süreci, araştırmacının sorgulamalarını a/r/tografik yaklaşımlar çerçevesinde anlamlandırılmasına olanak sağlamıştır.

- Araştırmacı, gerçekleştirdiği otobiyografik sorgulama yoluyla geçmiş deneyimleriyle eleştirel bir diyalog kurmuş ve öznel kimliğinin araştırma konusuyla kesişen boyutlarını açığa çıkarmıştır. Kimlikler devingen ve birbirini besleyebilen durumlarıyla “yaşayan sorgulamalara” kolektif yanıtlar arama sürecine dahil olmuştur. Bu süreç, ortaya çıkan kavramlar ve metinleri, sonrasında gelişen eskizi ve eskizi görselleştirmek için gidilen alternatif yolları ve bu yolların birbirleriyle ilişkisini içeren aşamaları kapsamaktadır. Ulaşılan yanıtların oluşturulan görsel kurgularla zenginleştirilmesiyle, düşünceyi alternatif biçimlerde sunma bağlamında “melezleme” yoluna gidilmiştir.
- Araştırmacının bütün süreçlerde merkezde yer almasıyla farklı disiplinlerin bir arada bulunmasını ve yaratıcı süreçler bağlamında ortak bir paydada buluşmalarını deneyimlemiştir. Farklı disiplinlerin bir arada çalışılmasının yaratıcı süreçler bağlamında besleyici olduğu ve farklı perspektifler sunduğu sonucuna ulaşılmıştır.

5.2 Tartışma

İlgili literatür incelendiğinde, bu alandaki çalışmaların benzer ve farklı yönlerinin öne çıktığı görülmektedir. Bu bölümde, araştırma bulguları mevcut literatürle karşılaştırılarak değerlendirilecek ve konunun hem teorik hem de pratik yönleri ele alınacaktır.

Ekincek'in (2020) "Yenebilir Sanat: Gastronomide Yemeğin Sanatsal Boyutunun İncelenmesi" başlıklı doktora tezinde, mutfak sanatçılarının yaratıcılık sürecini besleyen unsurları araştırdığı çalışması, bu araştırmanın bulgularıyla önemli paralellikler taşımaktadır. Ekincek, 34 belgesel, odak grup görüşmeleri ve 20 şefin gözlemlenmesi yoluyla elde ettiği verilerde, mutfak sanatçılarının bireysel özelliklerinin yaratıcı birey özellikleri ile benzerlik gösterdiğini ortaya koymuştur. Bu araştırmada katılımcıların sezgisel olarak temel tasarım ilkelerini kullanmaları da katılımcıların yaratıcı süreçlere

yönelik kimi çabaları olmuştur örneğin temel tasarım elemanlarını ve ilkelerini tabak tasarımlarına yansıtmaya çalışmışlardır ancak tabak tasarımlarında genellikle sadece internet sitelerindeki ve sosyal medya platformlarındaki örnekler üzerinden tasarımlarını hazırlamaları sınırlılık içermektedir. Ekincek'in araştırmasında ortaya çıkan "yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar" teması, bu çalışmada katılımcıların örnek tabaklardan referans alma pratikleriyle ilişkilendirilebilir. Ancak bu yaklaşım, öğrenme aşamasında yardımcı olsa da özgün yaratıcılığın gelişimini sınırlayabilir. Ekincek'in (2020) çalışmasında yaratıcı mutfak ürünlerinin sanat eserleri ile birçok yönden benzer özellikler gösterdiği tespiti, gastronominin sanatla olan ilişkisini doğrulamaktadır. Ekincek'in güzel sanatlar, sanat eğitimi, gastronomi ve mutfak sanatları alanlarından uzmanlarla yaptığı odak grup görüşmeleri, disiplinlerarası yaklaşımın gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu bulgu, bu araştırmanın problemi ve amaçları doğrultusunda da öne çıkan bulgulardan biri olmuştur. Ayrıca A/r/tografi yöntemi bu disiplinlerarası ilişkiselliğin derinleştirilmesine katkıda bulunmuştur.

Bu araştırmanın bulguları, katılımcıların aldıkları teorik eğitimi pratiğe dökme konusunda güçlükler yaşadıklarını ortaya koymaktadır. Bu durum, Uçuk'un (2017) "Gastronomide Tabak Tasarımı Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları" başlıklı çalışmasında vurguladığı tabak tasarımının ilkeleri ve tekniklerinin uygulanabilirliği meselesiyle doğrudan ilişkilidir. Uçuk, tabak tasarlama ve uygulanabilirliği üzerine yaptığı tartışmada, gastronomi ve sanat ilişkisinin önemine değinmiştir. Bu çalışmada katılımcıların temel tasarım öge ve ilkelerini tabak tasarımlarına yansıtmada yaşadıkları kimi sorunlar, Uçuk'un da işaret ettiği gibi, tabak tasarımı ilkelerinin teorik bilgidan uygulamaya geçişinde tasarım aşamalarını önceden planlayarak gerçekleştirilecek bir yaklaşımın gerekliliğini göstermektedir. Uçuk'un çalışmasında yemenin biyolojik gerçekleri ve sosyal açıdan değerlendirilmesine yer vermesi, bu çalışmada da vurgulanan görsel sunumun sadece estetik değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel boyutlarının da olduğu bulgusunu desteklemektedir. Bu bağlamda, gastronomi eğitiminde çağdaş ve özgün sunumlar konusunda bilgi ve beceri kazandırılması, öğrencilerin hem teknik hem de yaratıcı yetkinliklerinin geliştirilmesini gerektirmektedir.

Bu araştırmada tabak-yemek ilişkiselliği bağlamında bir denge durumu gözlenmiştir. Bu denge durumu görsel sunum ile yemek arasında eşdeğer bir önem atfetmektedir. Araştırmada gastronominin bütüncül bir deneyim olarak değerlendirilip, estetik-lezzet ilişkiselliği dengeli bir şekilde ele alınmaktadır. Özdamar (2024) ise araştırmasında mutfak şeflerinin görüşleri doğrultusunda tabak sunumlarında asıl yoğunlaşılması gereken noktanın sunum değil de lezzet olduğu sonucuna ulaşmıştır. Bu sonuç lezzetin görsel sunuma göre üstünlüğünü vurgularken iki araştırma arasındaki sonuçlara yönelik farklılıkları ortaya koymaktadır.

Tanko (2024), araştırmasında sunumda kullanılan farklı tasarım yaklaşımlarının yiyeceklerin hem kendi aralarında hem de tabak ile uyum sağlayarak görsel bir kompozisyon meydana getirmesi nedeniyle, besin sunum tekniklerinin başarıya ulaşmasında uygulanan tabak tasarım öğeleri ve ilkelerinin etkili olduğunu analiz ederek ortaya koymuştur. Gastronomi-tasarım ilişkiselliği bağlamında tabak sunumu hazırlama ve tasarım öğe ve ilkelerinin kullanımına ilişkin güçlü bağların olduğu bu araştırmanın da sonuçları arasında yer almaktadır. Tasarım öğe ve ilkelerinin tabak sunumlarını daha etkili hale getirmesi konusundaki ulaşılan sonuçlar, iki araştırmada da paralellik olduğunu göstermektedir. Bu sonucu destekleyen Çağlayan (2019)'un araştırma sonuçlarında, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim görecek kişilerin gereksinim duyacağı bilgi birikimi içerisinde sanat ve tasarım bilgisinin kritik bir konumda olacağı ortaya konmaktadır.

Araştırmada katılımcıların edindikleri teorik bilgileri pratikte kullanma konusunda sınırlı kaldıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bingöl ve Özkaya (2020), tabak tasarımlarının farklı ve özgün anlatımları, yaratıcılığa, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki uygulama/teorik bilgi birikimine ve aynı zamanda yeterli miktarda başarılı tabak sunumlarını gözlemlemiş olmaya dayalı bir süreç olduğunu ifade etmektedirler. Katılımcıların daha fazla pratik yapmaları gerektiği sonucu araştırmalar arasında paralellik göstermektedir.

Salcı (2023), araştırmasını yaşayan sorgulama anlayışıyla anlamlandırarak sanat temelli araştırma metodolojisi olan a/r/tografi ile yürütmüştür. Araştırmacının aynı zamanda katılımcı olması nedeniyle süreçsel deneyimler, sanatçı/araştırmacı/öğrenen ve öğreten

kimlikleri çerçevesinde otobiyografik ve oto-etnografik bir sorgulama yaklaşımıyla anlamlandırılmıştır. Bu araştırmada da benzer şekilde araştırmacı, katılımcı olarak süreçte yer almıştır. A/r/tografi kimlikleri bağlamında anlamlandırılan süreçler, otobiyografik sorgulamalarla araştırmacının öznel kimliğinin araştırma konusuyla kesişen boyutları açığa çıkarılmıştır. İki araştırmada da bir soru ile başlayan süreç, yeni sorgulamaları ve öğrenmeleri beraberinde getiren a/r/tografik süreçleri ortaya koyma konusunda benzerlik göstermektedir.

Özcan, (2019) yüksek lisans tez çalışmasında sanatsal süreçte otobiyografik sorgulama, anlatı oluşturma ve görselleştirme yaklaşımlarına yer vermiştir. Hem anlatı hem de görsel ifadede metaforik yaklaşım benimsemiş, a/r/tografi metodunun sanat temelli araştırmalara sunduğu zengin imkanlardan yararlanmıştır. Metaforik kullanım sonucunda "perdeleme" ve "içimdeki zaman" kavramlarını geliştirmiştir. Bu araştırmada da "araştırmamın tadı" adlandırmasıyla araştırma süreci, spagetti metaforuyla kavramsallaştırılarak görsel ifade anlatımı bakımından Özcan'ın çalışmasıyla a/r/tografik açıdan benzerlik göstermektedir.

Coşkun (2017), "Görsel Sanatlar Eğitiminde Öznel Tarih Projesi" isimli makalesinde resim anasanat atölye dersindeki öğrencilerin, öznel tarihlerini kültürel ve toplumsal bağlamlar çerçevesindeki nasıl sorguladıklarını ve sanatsal çalışmalarına nasıl yansıttıklarını araştırmıştır. Resim anasanat atölye dersindeki öğrencilerin, öznel tarihlerini kültürel ve toplumsal bağlamlar çerçevesindeki nasıl sorguladıklarını ve sanatsal çalışmalarına nasıl yansıttıklarını araştırmıştır. Öğrenciler kendi kültürlerini araştırarak tarihsel süreçleri öznel bağlamlarıyla irdelemişler, geçmişlerine ait nesneleri, anıları, imgeleri özgün sanatsal ifade biçimlerine dönüştürebilmek adına sürecin daha çok odağa alındığı deneysel sanat çalışmaları gerçekleştirmişlerdir. Bu araştırmada ise araştırmacı geçmişiyle kurduğu diyalogla öznel tarihini araştırma sürecine dahil ederken gastronomi- tasarım ve oto-biyografik arasında kurduğu ilişkileri metaforik bir yansıtma ve uygulamayla ifade etmiştir. Bu, araştırma sürecinin ve araştırmacının kimliğinin anlamlandırmalarını üzerinde ve içinde tatlar ve görsellikler olarak yansıtan bir spagetti tabağıdır. Araştırmanın, araştırmacı da harekete geçirdiği önemli noktalardan biri bu disiplinler arası sorgulamada yaşadıklarını, deneyimlerini hem gastronominin diliyle hem

de görsel tasarımın diliyle somutlaştırma çabası içindeki araştırmaları, öğrenmeleri, yansıtmaları olmuştur.

5.3 Öneriler

- A/r/tografi metodolojisinin gastronomi eğitimi alanına adaptasyonu çerçevesinde, öğrencilerin yaşayan sorgulama süreçleri, kimlik dönüşümleri ve çok katmanlı benlik algılarının sanatsal gastronomi pratikleri ile nasıl şekillendiği postmodern eğitim teorileri ışığında incelenebilir.
- Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin sanatsal düşünce yapıları, estetik algıları ve yaratıcılık süreçlerine olan bakış açıları multidisipliner bir yaklaşımla ele alan bir araştırma yapılabilir. Mutfak sanatları ile görsel sanatlar, müzik, edebiyat ve performans sanatları arasındaki bağlantıların öğrenciler tarafından nasıl algılandığı araştırılabilir.
- Gastronomi sanatında tabak sunumunun sadece görsel bir unsur olmadığı, aynı zamanda beslenme bilimi, duysal analiz, psikoloji ve kültürel antropoloji alanlarını kapsayan multidisipliner bir yaklaşım gerektirdiği perspektifinden hareketle kapsamlı bir inceleme yapılabilir.
- Katılımcıların kendi tabaklarını üretip yine kendi tabaklarına yemek tasarladıkları daha sonra da birbirlerinin tabaklarına yemek tasarladıkları ve tabak sunumlarını değerlendirip tartıştıkları bir araştırma yapılabilir.
- Tabak sunumlarının görselliğine odaklanan Tabak Tasarımı dersiyle paralel yürütülebilecek bir seramik tabak dersi önerilebilir. Böyle bir planlamayla tabak-yemek ilişkiselliği bağlamında öğrenciler daha çok motive olabilir ayrıca, tabak sunumlarıyla ve geçirilen yaratıcı süreçlerle kurdukları bağlar güçlendirilebilir.
- Tabaktaki Hayalim etkinliği seramik bölümü öğrencileri ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin bir arada olduğu ve birbirlerine mentor olarak yardım ettikleri, akran öğrenmesi ile ilerleyecek bir şekilde tekrar yapılabilir.

- Dersin uygulama aşamasında pratik tekrarın daha çok yapılabilmesi ve örnek tabak sunumlarının daha çok incelenebilmesi için ders birbirini takip eden güz ve bahar döneminde iki ders olarak açılabilir.
- Sunum kalitesini artıran ve gastronomide tabak sunumlarının sınırlarını genişleten diğer mutfak ekipmanlarının işlevsel ve yaratıcı süreçlere yönelik boyutlarını inceleyen bir araştırma gerçekleştirilebilir.



KAYNAKÇA

- Akdeniz, D. (2017). *Resim sanatında gastronomi (Rönesans'tan 19. yüzyıla yemek sembolizmi)*. (1. Basım). Gece Kitaplığı.
- Albayrak, A. (2022). Evaluation of gastronomy education quality in Turkey in terms of faculty members. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100498>
- Akdağ, G., Kale, A., & Güler, O. (Ed.). (2021). *Disiplinlerarası bakış açısıyla gastronomi: Kavramlar, araştırmalar ve çalışma önerileri*. Detay Yayıncılık.
- Arslan, İ. (2015). *Sanat olarak gastronomi ve görsel sanatlarla ilişkisi* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans tezi]. Gaziantep Üniversitesi.
- Artut, K. (2004). *Sanat eğitimi: Kuramlar ve yöntemleri* (3. baskı). Anı Yayıncılık.
- Balcı, A. (2015). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntem, teknik ve ilkeler* (11. Baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Barham, P., Skibsted, L. H., Bredie, W. L., Bom Frøst, M., Møller, P., Risbo, J., ... & Mortensen, L. M. (2010). Molecular gastronomy: A new emerging scientific discipline. *Chemical Reviews*, 110(4), 2313-2365. <https://doi.org/10.1021/cr900105w>
- Barnes, D. R., & Rose, P. G. (2002). *Matters of taste: Food and drink in seventeenth-century Dutch art and life*. Syracuse University Press.
- Bendiner, K. (2004). *Food in painting: From the Renaissance to the present*. Reaktion Books.
- Bingöl, M. P., ve Özkaya, F. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında temel sanat eğitimi uygulamaları. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 6(1), 175-192. <https://doi.org/10.22252/ijca.733449>
- Bott, G. C. (2008). *Still life*. Taschen Publishing.
- Boynudelik İ. Z. ve Kurt, Ö. E. (2018). *Bu resim ne anlatıyor? Günlük hayat*. (1. Basım). İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Brown, J. N. (2005). Integrating Eisner's arts education philosophy into culinary arts education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(1), 89-90. https://doi.org/10.1300/J385v04n01_10
- Brown, T. (2009). *Change by design: How design thinking creates new alternatives for business and society*. Harvard Business Press.
- Buchholz, E. L., Bühler, G., Hille, K., Kaeppele, S., & Stotland, I. (2012). *Sanat* (D. N. Özer, Çev.). NTV Yayınları.
- Cankül, D., İltaş, T. ve Cankül, I. (2022). Gastronomi ve sanat ilişkisi. İçinde B. Demirci ve A. Solunoğlu (Ed.), *Turizmde araştırma temaları*. [E-kitap]. Çizgi Kitabevi. https://www.researchgate.net/publication/360034188_Gastronomi_ve_Sanat_Ilişkisi

- Civitello, L. (2011). *Cuisine and culture: A history of food and people*. John Wiley & Sons.
- Coşkun, N. (2017). Self-history project in visual arts education. *International Journal of Education Through Art*, 13 (3), 348-366. <https://ojs.library.ubc.ca/index.php/ijeta/login?source=%2Findex.php%2Fijeta%2Findex>
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (3rd ed.). Sage Publications.
- Cross, N. (2011). *Design thinking: Understanding how designers think and work*. Berg.
- Csikszentmihalyi, M. (1996). *Creativity: Flow and the psychology of discovery and invention*. New York: Harper Collins.
- Çağlayan, E. (2019). Temel sanat eğitimi dersinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitimindeki yeri ve önemi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8(4), 3084-3095. <https://doi.org/10.15869/itobiad.629732>
- Çiftçi, H. (2019). *Gastronomi sanatında tabak dizaynına etki eden faktörlerin araştırılması: İstanbul örneği*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans tezi]. İstanbul Okan Üniversitesi.
- Dewey, J. (1934). *Art as experience*. New York: Minton, Balch, and Company.
- Dihdashti, M. (2024). The art and science of food presentation: Mastering plating techniques. *Gastronomy Foundation* 7(1). <https://www.academia.edu/121676578/>
- Dinçeli, D. (2020). Yaratıcılık ve sanat. *Sanat Eğitimi Dergisi*, 8(1), 43-55. <https://www.ceeol.com/search/article-detail?id=921780>
- Dikici, A. (2001). Sanat eğitiminde yaratıcılık. *Millî Eğitim Dergisi*, 149, 1-9.
- Ducasse, É. (2024). *Food plating and presentation: A guide for culinary arts students and aspiring chefs*. <https://www.ecoleducasse.com/en/blog/food-plating-presentation>
- Eisner, E. W. (2002). *The arts and the creation of mind*. Yale University Press.
- Ekincek, E. (2020). *Yenilebilir sanat: Gastronomide yemeğin sanatsal boyutunun incelenmesi*. (Yayın Numarası: 29071833) [Doktora tezi, Anadolu Üniversitesi]. ProQuest Dissertations and Theses.
- Erbay, M. (1997). *Plastik sanatlar eğitiminin gelişimi*. Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.
- Eren, E. (2019). *Yiyecek içecek işletmelerinde tabak tasarım tekniklerinin satın alma niyeti ve müşteri memnuniyeti üzerine etkisi*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans tezi]. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.
- Erişti, S. D. (2021). *A/r/tografi uygulama tabanlı araştırma yöntemi*. Ankara: Pegem Akademi.
- Erişti, S. D. (2025, 13–15 Haziran). Sanat Temelli Araştırma Yöntemleri Eğitim Serisi: Artografi, Uygulama Tabanlı Araştırma Yöntemi Eğitimi [Çevrim içi canlı

- eğitim]. Düzenleyenler: Anadolu Üniversitesi & Beta Kare Eğitim ve Danışmanlık.
- Fischer, E. P. (2000). *Sanatın gerekliliği* (C. Çapan, Çev.). Payel Yayınevi.
- Gardner, H. (1993). *Creating minds*. Basic Books.
- Gelen, İ. (2017). P21-program ve öğretimde 21. yüzyıl beceri çerçeveleri (ABD uygulamaları). *Disiplinlerarası Eğitim Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 15-29.
- Girgin, F., & Dizdar, B. (2022). Eat Art: Sanatın Yemekle Dansı. *Art-E Sanat Dergisi*, 15(30), 946-968. <https://doi.org/10.21602/sduarte.1180455>
- Glăveanu, V. P. (2014). *Distributed creativity: Thinking outside the box of the creative individual*. Springer International Publishing.
- Guilford, J. P. (1950). Creativity. *American Psychologist*, 5(9), 444-454. <https://research.ebsco.com/c/4vfyta/viewer/pdf/vpc2pmnjbz>
- Görkem, O., ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988. doi: 10.17755/esosder.06573
- Guilford, J. P. (1967). Creativity: Yesterday, today and tomorrow. *The Journal of Creative Behavior*, 1(1), 3-14. <https://doi.org/10.1002/j.2162-6057.1967.tb00002.x>
- Hegarty, J. A., & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(00\)00028-1](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(00)00028-1)
- Hegarty, J. (2011). Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education. *Journal of Culinary Sciences and Technology*, 9(2), 55-65.
- Irwin, R. L ve Springgay, S. (2008). More than words can say: Researching the visual. In M. Cahnmann-Taylor & R. Siegesmund (Eds.), *Arts-based research in education: Foundations for practice* (pp.103-124). New York: Routledge.
- Irwin, R. L., Barney, D. T. and Golparian, S. (2023). Görseli yaratma. S. D. Bedir Erişti (Ed.), *Görsel araştırma yöntemleri; teori, uygulama ve örnek içinde* (9. Basım, ss. 191-221). Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Johnson, A.P. (2015). *Eylem araştırması el kitabı* (Çev: Y. Uzuner, M. Özten Anay). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Kaymakcan, M. (2006). *Yükseköğrenim sanat eğitiminde temel tasarım eleman ve ilkelerinin öğretimi ve uygulamaları* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. New Jersey: Prentice-Hall.
- Küpeli, A. E. (2020). *Renk teorisi ve gastronomi*. Beta Yayınları.

- LeBlanc, N., Davidson, S. F., Ryu, J., Irwin, R. L. (2021). Ünite 14: A/r/tografik otobiyografi ve yaşayan öyküler (N. Coşkun, Çev.). İçinde, S. D. Erişti ve R. Irwin (Ed.), *A/r/tografi uygulama tabanlı araştırma yöntemi* (1. Basım, ss. 268-291). Ankara: Pegem Akademi.
- Lee, K. S. (2022). Culinary aesthetics: World-traveling with culinary arts. *Annals of Tourism Research*, 97, 103487. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2022.103487>
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3(7).
- Michel, C., Velasco, C., Woods, A. T., & Spence, C. (2016). On the importance of balance to aesthetic plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5, 10-16.
- Michel, C. (2018). *The art and science of food presentation*. Academic Press.
- Nissani, M. (1997). Ten cheers for interdisciplinarity: The case for interdisciplinary knowledge and research. *The Social Science Journal*, 34(2), 201-216.
- Ocvirk, O. G., Stinson, R. E., Wigg, P. R., Bone, R. O., Cayton, D. L. (2015). *Sanatın temelleri: Teori ve uygulama*. (N. B. Kuru, A. Kuru, Çev.; 12. Basım). Karakalem Kitabevi: İzmir.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özcan, M. (2019). Tez yazım sürecindeki erteleme kavramı: A/R/tografik bir sorgulama. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi]. Anadolu Üniversitesi.
- Özdamar, M. (2024) Tabaktaki sanat: Tabak sunumlarına ilişkin mutfak şeflerinin görüşlerini belirlemeye yönelik bir çalışma. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi]. Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Patton, Q.M. (2018). *Nitel araştırma ve değerlendirme yöntemleri* (M. Bütün ve S.B. Demir, Çev.; 3. Basım). Ankara: Pegem Akademi.
- Pedersen, L. B. (2012). *Creativity in gastronomy* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi]. Copenhagen Business School, Department of Management.
- Pinar, W. F. (2004). Foreword. In Irwin, R. L. & de Cosson, A. (Eds.), *A/r/tography: Rendering self through arts-based living inquiry* (pp. 9-25). Vancouver, BC: Pacific Educational Press.
- Primestic Blog. (2023, June 19). *Art of gastronomy: Food as a creativity*. <https://medium.com/@blogprimestic/art-of-gastronomy-food-as-a-creativity-da3031f44a6b>
- Rubin, E. C. (2010). Eating as experience: connecting gastronomy to visual art through the philosophy of John Dewey. *University of Oregon*. <https://scholarsbank.uoregon.edu/xmlui/handle/1794/10383>
- Salcı, B. (2023). *Fotoğraf odaklı sanat üretim süreçlerinde a/r/tografik sorgulamalar*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi]. Anadolu Üniversitesi.

- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95. <https://doi.org/10.17123/atad.713586>
- San, İ. (1985). Sanat ve yaratıcılık eğitimi olarak tiyatro. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 18(1), 99-112. https://doi.org/10.1501/Egifak_0000001094
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Schifferstein, H. N., Kudrowitz, B. M., & Breuer, C. (2020). Food perception and aesthetics-linking sensory science to culinary practice. *Journal of Culinary Science & Technology*, 20(4), 293-335. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1824833>
- Sipahi, S., Ekincek, S., ve Yılmaz, H. (2017). Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381-396. DOI: 10.21325/jotags.2017.100
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The perfect meal: The multisensory science of food and dining*. Wiley-Blackwell.
- Spence, C., Piqueras-Fiszman, B., Michel, C., & Deroy, O. (2014). Plating manifesto (II): The art and science of plating. *Flavour*, 3(1), 4. <https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/2044-7248-3-4>
- Spence, C. (2015). *The perfect meal: The multisensory science of food and dining*. Wiley Blackwell.
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. Viking.
- Şimşek, H. ve Yıldırım, A. (2016). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri* (10. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Bober, P. P. (2003). *Tarihöncesinden ortaçağa kültür, sanat ve mutfak*. (Ü. Tansel, Çev.; 1. Basım). Kitap Yayınevi. (Orijinal yayın tarihi 1999)
- Tanko, Ö. (2024). Gastronomi tarihi ve kültürü açısından besin sunum tekniklerinin değerlendirilmesi. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi]. İstanbul Topkapı Üniversitesi.
- The Art Teacher. (2024). *Artists inspired by food*. <https://theartteacher.net/category/art-themes/artists-inspired-by-food/>
- This, H. (2006). *Molecular gastronomy: Exploring the science of flavor*. Columbia University Press.
- Tutak, F. (2025, Mayıs) Şef Fatih tutak ile geleceğe ilham veren buluşmalar serisi [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=QFdO9e0AWxE&ab_channel=Anadolu%C3%9CniversitesiEski%C5%9FehirMeslekY%C3%BCksek%C3%9Cokulu
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi]. Gaziantep Üniversitesi.

- Yıldırım, A. (1996). Disiplinler arası öğretim kavramı ve programlar açısından doğurduğu sonuçlar. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 12(12), 89-94.
- Zellner, D. A., Lankford, M., Ambrose, L., & Locher, P. (2010). Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food. *Food Quality and Preference*, 21(5), 575-578.
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2010.02.007>



EKLER

EK-1. Etik Kurul Kararı

Evrak Kayıt Tarihi: 15.11.2021	Protokol No: 215527	Tarih: 30.11.2021
--------------------------------	---------------------	-------------------



ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERÎ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU
KARAR BELGESİ

ÇALIŞMANIN TÜRÜ:	Doktora Tez Çalışması
KONU:	Eğitim Bilimleri
BAŞLIK:	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Görsel Sunum Üzerine Artografik Bir Araştırma (Bir Sunum Örneği)
PROJE/TEZ YÜRÜTÜCÜSÜ:	Prof. Metin INCE
TEZ YAZARI:	Numan ÖZKILIÇ
ALT KOMİSYON GÖRÜŞÜ:	-
KARAR:	Olumlu

EK-2. Gönüllü Katılım Formu

GÖNÜLLÜ KATILIM FORMU

Bu çalışma, “Sanat Eğitimi Alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Deneyimlerine Dayalı Disiplinlerarası A/R/Tografik Sorgulama” başlıklı bir araştırma çalışması olup “Sanat Eğitimi” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanlarının “Tabak Tasarımı” bağlamında ilişkisini en geniş şekilde araştırmak ve öneriler getirmek üzerine yapılmaktadır. Çalışma, Numan ÖZKILIÇ tarafından yürütülmektedir. Çalışmanın sonuçları tarafsız bir biçimde ortaya konacak ve araştırma kapsamında öğrencilerin farklı bir disiplinle etkileşimi sağlanacaktır. Elde edilecek veriler “Güzel Sanatlar Eğitimi” ve “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanlarına ışık tutacaktır. Bu çalışmaya katılımınız gönüllülük esasına dayanmaktadır.

- Çalışmanın amacı doğrultusunda, araştırma kapsamında araştırmacı günlüğü, araştırmacı notları, yarı yapılandırılmış görüşme, doküman inceleme, ses ve video kayıtları yapılarak sizden veriler toplanacaktır.
- İsminizi yazmak ya da kimliğinizi açığa çıkaracak bir bilgi vermek zorunda değilsiniz/araştırmada katılımcıların isimleri gizli tutulacaktır.
- Araştırma kapsamında toplanan veriler, sadece bilimsel amaçlar doğrultusunda kullanılacak, araştırmanın amacı dışında ya da bir başka araştırmada kullanılmayacak ve gerekmesi halinde, sizin (yazılı) izniniz olmadan başkalarıyla paylaşılmayacaktır.
- İstemeniz halinde sizden toplanan verileri inceleme hakkınız bulunmaktadır.
- Sizden toplanan veriler korunacak ve araştırma bitiminde arşivlenecek veya imha edilecektir.
- Veri toplama sürecinde/süreçlerinde size rahatsızlık verebilecek herhangi bir soru/talep olmayacaktır. Yine de katılımınız sırasında herhangi bir sebepten rahatsızlık hissederseniz çalışmadan istediğiniz zamanda ayrılabilirsiniz. Çalışmadan ayrılmanız durumunda sizden toplanan veriler çalışmadan çıkarılacak ve imha edilecektir.

Gönüllü katılım formunu okumak ve değerlendirmek üzere ayırdığınız zaman için teşekkür ederim. Çalışma hakkındaki sorularınızı ...@anadolu.edu.tr mail adresine yönlendirebilirsiniz.

Araştırmacı Adı :

Cep Tel :

Bu çalışmaya tamamen kendi rızamla, istediğim takdirde çalışmadan ayrılabileceğimi bilerek verdiğim bilgilerin bilimsel amaçlarla kullanılmasını kabul ediyorum.

(Lütfen bu formu doldurup imzaladıktan sonra veri toplayan kişiye veriniz.)

Katılımcı Ad ve Soyadı :

İmza :

EK-3. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları

Tabaktaki Hayalim etkinliğine ilişkin olarak hazırlanmış yarı yapılandırılmış görüşme soruları

1. Tabak Tasarımı dersi dışında başka bir tasarım içerikli ders aldınız mı?
2. Daha önce seramik yaptın mı? Daha önce seramikle ilgili bilginiz var mıydı?
3. Etkinliğe başlamadan önce yapılan bilgilendirme sunumunu nasıl değerlendirirsin?
4. Seramiklerin şekillendirilmesi, sırlanması ve pişirilme süreçlerini nasıl değerlendirirsin?
5. Finalde çıkan tabağı nasıl buldun, beklentilerini ve çıkan ürünü nasıl değerlendirirsin?
6. Tabağına hazırladığın sunumu nasıl değerlendirirsin? İstedğin ya da istemediğin şekilde ilerleyen durumlar oldu mu? Olduysa bunları nasıl değerlendirirsin?
7. Elinizin altındaki hazır tabaklardan farklı olarak kendi tabaklarınızı tasarladınız. Kendi tabağınız ile hazırladığınız sunum arasındaki ilişkiyi ve yaratıcı süreçleri nasıl değerlendirirsin?
8. Bazı şefler bir tabağa göre yemek hazırlıyor, bazıları bir yemeği düşünüp ona göre bir tabak seçiyor. Bazen de ikisi aynı anda çıkıyor. Sen nasıl ilerliyorsun genelde? Burada nasıl ilerledin?
9. Sanatsal etkinliklerin yaptığınız tabak sunumlarıyla ilişkisi ile ilgili ne düşünüyorsun?
10. Tabak tasarımıyla ilgili, tasarım içerikli bir ders almak ister miydin?
11. Bu bilgiler dışında eklemek istediğin bir konu ve öneri varsa benimle paylaşabilir misin?

EK-4. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları

Tabak Tasarımı ders sürecine ilişkin olarak hazırlanmış yarı yapılandırılmış görüşme soruları

1. “Tabak Tasarımı” dersini seçmeden önce dersle ilgili ön bilgin var mıydı?
2. Dersle ilgili beklentilerin nelerdi?
3. Tasarımla ilgili başka bir ders (estetik veya tasarım ilkelerinden bahsedilen) aldın mı? Aldıysan dersin içeriğinden bahsedebilir misin?
4. Tabak Tasarımı yapmadan önce ne gibi hazırlıklar yapıyorsun? Tabak tasarımı yapmadan önce (yaratıcı süreçlerle ilgili) bir ritüelin var mı?
5. Ders kapsamında aldığınız teorik eğitim tabak tasarım sürecine yansdı mı? Yansıdıysa ne şekilde yansıdı?
6. Tabak Tasarımı konusunda derste edindiğin deneyimleri nasıl değerlendirirsin?
7. Yaptığın tabaklar içinden birini seçsen hangisi olurdu? Neden?
8. Bu bilgiler dışında eklemek istediğin bir konu veya öneri varsa benimle paylaşabilir misin?

KATILIM BELGESİ

Bu belge,

Numan ÖZKILIÇ

adlı katılımcının,

Beta & Kare Eğitim ve Danışmanlık ile Anadolu Üniversitesi işbirliğiyle 13-14-15 Haziran 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilen, Prof. Dr. Suzan Duygu Bedir Erişti yürütücülüğündeki “Sanat Temelli Araştırma Yöntemleri Serisi: A/r/tografi Uygulama Tabanlı Araştırma Yöntemi” başlıklı toplam 6 saatlik eğitimi başarıyla tamamladığını belgelemek amacıyla düzenlenmiştir.

Prof. Dr. Suzan Duygu Bedir Erişti

Tarih: 13-14-15 Haziran 2025

Yer: Eskişehir/Çevrim İçi (Online)



ÖZ GEÇMİŞ

Adı Soyadı : Numan Özkılıç

Yabancı Dil : İngilizce

Eğitimi Bilgileri:

- 2025, Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü, Resim-İş Öğretmenliği Anabilim Dalı Doktora Programı, Eskişehir.
- 2013, Anadolu Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü, Resim-İş Öğretmenliği Lisans Programı, Eskişehir.

Mesleki Denevimi:

- 2022-2023, Öğretim Görevlisi, Anadolu Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü, Eskişehir.

Yayınları:

- Daşdağ, F. E., Yorulmaz, A. B. Ve Özkılıç N. (2017). Resim iş öğretmenliği 2. sınıf öğrencilerinin çukurda pişirim etkinliğine yönelik görüşlerine dair bir değerlendirme. İçinde Ö. Demirel ve S. Dinçer (Ed.), *Küreselleşen dünyada eğitim* (1. Basım, ss. 268-276). Pegem Akademi. doi: [10.14527/9786053188407.18](https://doi.org/10.14527/9786053188407.18)

Bilimsel Faaliyetleri (Kongre, Sempozyum, Çalıştay vb.):

Sanatsal Faaliyetleri (Sergi, Konser, Gösteri vb.):

- **31 Mayıs-10 Haziran 2025**, *Seyyah Defterleri Sergisi*, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü, Van.
- **23 Ekim-23 Kasım 2024**, *Sanat Eğitimi ve Geleceği Ulusal Karma Sergi*, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü, Van.
- **29 Kasım-30 Aralık 2023**, *BUMP (Balıkesir Üniversitesi Uluslararası Mail Print Sergisi) III*, Balıkesir Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Baskı Sanatları Bölümü, Balıkesir.