

## BASIC ART APPLICATIONS IN GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

Mehtap Bingöl\*<sup>1</sup> & Fügen Durlu Özkaya\*\*

\* Doç. Dr. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Temel Sanat Bilimleri Bölümü,  
Temel Sanat Eğitimi Anasanat Dalı

\*\* Prof. Dr. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
fugen.ozkaya@hbv.edu.tr

### Abstract

Basic Art Education or Basic Design course is carried out in studios/workshops within the first class course plan in Faculties of Fine Arts, different departments of the Faculty of Architecture and in the Division of Art Education. In these lessons, the basic theoretical information that determines the students view of different art and design areas is conveyed and this information is reinforced practically. The basic knowledge and skills that students acquire during the learning process turn into conscious behaviors/practices/discussions about their fields. The aim of this study is to enable students of the Faculty of Tourism to study at the first or second grade in the Department of Gastronomy and Culinary Arts to be able to conclude their acquisitions for their fields with effective plate designs during the basic art education course. In this regard, in the study, plate design applications carried out in Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts within the scope of the 2019-2020 Fall Semester, 2nd Class, 1st Term "Basic Art Educaiton and Aesthetics" course are supported with the students comments on their designs. The study is thought to be an exemplary resource for other applications in the field.

**Key Words:** Gastronomy, Culinary Arts, Basic Art Education, Plate Design.

## GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ALANINDA TEMEL SANAT EĞİTİMİ UYGULAMALARI

### Özet

Temel Sanat Eğitimi ya da diğer adıyla Temel Tasarım dersi, Güzel Sanatlar Fakülteleri, Mimarlık Fakültelerinin farklı bölümleri ve Resim-İş Eğitimi Anabilim Dallarında birinci sınıf ders planı içerisinde stüdyo/atölyelerde gerçekleştirilmektedir. Bu derslerde öğrencilerin farklı sanat ve tasarım alanlarına bakışını belirleyen temel teorik bilgiler aktarılır, bu bilgiler uygulamalı olarak pekiştirilir. Öğrenme sürecinde öğrencilerin edindikleri temel bilgi ve beceriler, alanlarına yönelik bilinçli davranışlara, uygulamalara, tartışmalara dönüşür. Bu çalışmanın amacı, Turizm Fakültelerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde birinci ya da ikinci sınıfta okuyan öğrencilerin alanlarına yönelik edinimlerini, temel sanat eğitimi dersi sürecinde etkili tabak tasarımları ile sonuçlandırabilmelerine olanak tanımaktır. Bu doğrultuda çalışmada, 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 kapsamında gerçekleştirilen tabak tasarımı uygulamaları, öğrencilerin tasarımlarına yönelik yorumlarıyla desteklenerek sunulmaktadır. Çalışmanın, alanda yapılacak diğer uygulamalara örnek bir kaynak oluşturacağı düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Mutfak Sanatları, Temel Sanat Eğitimi, Tabak Tasarımı.

---

<sup>1</sup> Sorumlu Yazar email: mehtap.bingol@hbv.edu.tr / Doi: 10.22252/ijca.733449

## 1. Giriş

Tasarım, zihinde canlandırılan bir görüntünün eskizi, iki ya da üç boyutlu olarak ortaya konulan uygulaması şeklinde tanımlanabilir. Tasarım, fikir ile ortaya çıkan, eskiz ile ifade edilen ve gerçek yaşamda anlam bulan süreçtir. Zihindeki ilk düşünce aşamasından son tasarım aşamasına kadar gelişen görsel notlarla tasarımlar şekillenmektedir (Silav, 2014: 15). Bir sanat eseri ya da bir tasarım gerçekleştirirken yaratıcılık, estetik görsel algı, alana yönelik bilgi birikimi ve bireysel duygular devreye girmektedir. Yaratıcı düşünce, estetik görsel algı, alana yönelik bilgi ve duygu eğer bir arada olmazsa, herhangi birinin eksikliği söz konusu olursa, tasarım ya da sanat eseri de eksik olacak ve tam anlamıyla bir bütüne dönüşemeyecektir. Görsel algı yeteneği eğitimde kazanılması beklenen hedeflerden biridir. Çocuğun ya da okuldaki uyumu ve okuldaki öğrenme yaşantısı için büyük önem taşımaktadır ve bu yetenek eğitimle geliştirilebilir. Görsel algılama yeteneği görsel becerinin ve kavramların kazanılmasında etkilidir (Demirci ve Tepecik, 2012: 3).

Temel sanat eğitiminde, alana yönelik bilgiler öğrencilere aktarılırken, öğrencilerin görsel algı düzeylerindeki farklılıklar göz önünde bulundurularak bir program belirlenmelidir. Bu durum şu şekilde ifade edilebilir. Eğitim hayatı içerisinde ya da yetiştiği ortamda klasik müzik dinleyerek ve bu müziğin içeriği/anlamına dair bilgiler edinerek büyüyen bir gencin klasik müziğe bakışı ile hayatının hiçbir döneminde klasik müzik ile karşılaşmamış ve anlamını da tahmin edemeyen bir gencin klasik müzik kültürü arasında büyük farklar olacaktır. Başka bir örnekle; farklı ülkeleri gezip, başarılı şeflerden değişik lezzetler tatmış bir öğrenci ile yetiştiği çevredeki yemek kültüründen başka hiçbir yeni lezzet deneme imkanı bulamamış bir öğrencinin damak tatları arasında oldukça büyük farklar görmek mümkündür.

Görsel algı da, tıpkı iyi bir klasik müzik dinlemek ya da başarılı bir yemek tatmak gibi, çok sayıda başarılı tasarım/sanat eseri görmek ve bunların anlamlarını öğrenmek ile gelişen bir süreç sergilemektedir. Yetiştigi çevrede bol bol sergi/müze gezerek, sanat eseri/tasarım hakkında konuşarak/tartışarak vakit geçirmiş olan bir öğrencinin görsel algısı da, bunları hayatında gerçekleştirememiş yaşlılarından farklı olacaktır. Görsel algı, yeterince başarılı sanat eseri/tasarım gördükçe, başarılı sanat eserleri/tasarımlar hakkında bilgi edindikçe gelişir. Görsel algı, sanat ve tasarım uygulamaları gerçekleştirdikçe gelişir. Temel sanat eğitimi, tam da bu noktada karşımıza çıkmakta ve görsel algıyı geliştiren bir süreci tanımlamaktadır.

Görsel alfabeyi öğreten Temel sanat eğitimi, tasarım öge ve ilkelerini aktararak, öğrencilerin etkili bir sanat/tasarım çalışması ya da yemek sunumu gerçekleştirebilmelerine olanak tanımaktadır. Temel sanat eğitimi süreci sonunda öğrenciler, yemek bilgilerinin tabak tasarımları ile tamamlamakta ve adeta bir sanatçı gibi kendi tabaklarına imzalarını atabilmektedirler. "Sanat ortaya çıktığı günden bu yana, uygulama pratiklerinin değerlendirilmesi bakımından koşulsuz bir biçimde değişmiş/dönüşmüştür. Günümüz sanatı, sanatçıya duygu ve düşüncelerini, dilediği malzemeyi kullanarak özgürce ortaya koyabileceği sınırsız bir alan sunmaktadır" (Kayahan, 2019: 1144). Bu düşünceye ek olarak güncel sanat döneminin teknolojik gelişmelerine paralel olarak kendisini sürekli güncellemektedir (Kırmızıgül, 2019: 209). Kitaplarda ya da sergilerde karşılaştığımız bir eserin Picasso'ya, Miro'ya, Vinci'ye, Devrim Erbil'e, Turan Erol'a, Adnan Çoker'e, Neşe Erdok'a ve daha birçok başarılı/ünlü sanatçıya ait olup olmadığını anlayabilmek için eserlerdeki imzaları görmemiz gerekmektedir. Her bir sanatçının kendine has boya tekniği, içeriği, belli biçimleri ve kompozisyonları bulunmaktadır. Bundan dolayı, izleyici, eseri/tasarımı gördüğü an, eserin/tasarımın bütününden hangi sanatçıya ait olduğunu kolayca anlayabilir. Tıpkı bir sanat eserinden, sanatçısının tanınması gibi, bir tabak tasarımından da, sunumun hangi şefe ait olduğu anlaşılabilir. Şefin imzası, yemekteki öğeleri, belli ilkeler ışığında, kendine özgü düzenlenmesinde ortaya çıkmaktadır.

Temel sanat eğitimindeki edinimleri ile gastronomi öğrencileri, yemeklerini etkili tabak tasarımları birlikteliğinde sunabilecekler ve zamanla kendilerini yansıtabilecekleri, imza niteliği taşıyan, özgün çözümler içeren tasarımlara ulaşabileceklerdir. Temel sanat eğitimi kazanımlarının en önemlisi görsel algının geliştirilmesine yöneliktir. Bu süreçte temel tasarım öge (değer, nokta, çizgi, leke, doku, renk, şekil, biçim-form, düzlem, hacim, boşluk, doluluk, yön) ve temel tasarım ilkeleri (kompozisyon, koram, tekrar, denge, ritim, uyum/armoni, birlik/bütünlük, aralık, baskınlık/egemenlik/vurgu, zıtlık, ölçü/oran) sanat tarihinde iz bırakmış sanatçı ve tasarımcılardan örneklerle irdelenmektedir. Kuramsal olarak aktarılan bilgiler, ünlü şeflerin tabak tasarımları ışığında ayrıntılı çözümlerle değerlendirilir.

Çalışma, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2019-2020 Güz döneminde 2. Sınıf toplam 29 öğrencinin temel sanat eğitimi dersleri sürecinde temel tasarım öge ve ilkelerine yönelik öğrendikleri teorik bilgileri uygulamaya dönüştürmeleriyle gerçekleştirilmiştir. Çalışmada öğrencilerin tasarımlarında amaçlanan, kendi hazırladıkları yemekleri tasarım öge ve ilkeleri

doğrultusunda bir tabak düzleminde düzenleyip etkili ve başarılı bir kompozisyona ulaşabilmeleri ve aynı zamanda tabak tasarımlarını, öğrendikleri bilgiler ışığında yorumlayabilmeleridir. Öğrenciler, tabak tasarımlarını sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri doğrultusunda yorumlayabilirlerse tasarımları tesadüf olmaktan çıkar ve sürekliliği olan bilinçli bir tasarıma dönüşür.

## 2. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Temel Sanat Eğitimi

“Toplumsal, ekonomik ve teknolojik olarak değişen dünya aracılığı ile sanatsal yaklaşımlarda da kökten bir değişim ve dönüşüm yaşanmıştır. Bu sürecin bilimsel ve teknolojik gelişmelere paralellik göstermesinin yanı sıra 21. yüzyıl insanının kendini, yakın ve uzak çevresini, doğayı, düşüncelerini, niyetlerini zaman ve mekân kavramlarının ötesinde tüm disiplinlerin birbiriyle yoğun, çok yönlü ve güçlü bir etkileşim içinde olduğuna işaret etmektedir” (Çevik, 2018: 120). Bu süreç bağlamında değerlendirildiğinde, Türkiye’de üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde “Temel Sanat Eğitimi” bazı bölümlerde ise “Temel Sanat ve Estetik Bilgisi” adıyla geçen dersin amacı, sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri yoluyla öğrencilerin tasarıma yönelik farkındalıklarını arttırarak, bu öge / ilkeleri alanlarında kullanabilmelerine olanak tanımaktır.

Dersin içeriğini sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri oluşturmaktadır. Dersin öğrenme çıktıları, Temel Tasarım öge ve ilkelerine yönelik teorik bilgi kazanımı, sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri doğrultusunda görsel algının geliştirilmesi, tasarım öge ve ilkelerini kullanarak yemek sunum tasarım becerisinin kazanılması, kendi tabak tasarımlarını sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri ışığında eleştirel bir şekilde değerlendirebilme, alanına yönelik ulusal ve uluslararası gelişmeleri takip ederek, tabak tasarımlarını bu gelişmeler çerçevesinde yenileyebilme, uygun renk, leke, çizgi ve kompozisyon düzenlemelerini içeren özgün tabak tasarımları gerçekleştirilebilme, tabak tasarımlarına yönelik yaratıcı fikirler geliştirebilme, sanat tarihinde yer alan çeşitli akımlardan yola çıkan tabak tasarımları oluşturabilme, tabak tasarımı proje sürecini planladığı süre içerisinde uygulayabilme disiplini kazanma olarak tanımlanabilir.

Sanat eğitimi, disiplinlerarası bir yaklaşım içerisinde değerlendirilmekte ve gelişmektedir. Dolayısıyla gastronomi ile ilişkisi de bu bağlamda gerçekleşen doğal bir etkileşimdir. Bu anlamda gastronomi de sanatın ortaya koyduğu kuralları benimsemektedir. Özellikle tabak sunumlarında sanatın bu normlarından yararlanılmalı ve bu kurallar lisans düzeyinde gastronomi eğitimi turizm fakülteleri, güzel sanatlar fakülteleri veya turizm işletmeciliği ve otelcilik yükseköğretim kurumlarına bağlı gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde okuyan öğrencilere aktarılmalıdır. (Çağlayan, 2019: 3088-3089).

Gastronominin üretim boyutlarından bazıları yemekleri güzel hazırlama, pişirme, sunma, güzel masa hazırlamadır. Yemek sunumlarında temel tasarım öge ve ilkelerini görmek mümkündür. Tasarımdaki her bir şekil belli ilkeler çerçevesinde gerçekleşmektedir. Sanatsal bir görünüme sahip olabilecek bir tabak tasarımı temel tasarım öge ve ilkeleri ile oluşturulmuş bir kompozisyonudur. Bu öge ve ilkelerin kullanımı ile gastronominin sanatsal yönünü ortaya çıkarmak mümkündür (Arslan, 2015: 71-72).

Temel Tasarım Eğitimi, Bauhaus’tan günümüze görsel bir dilin sistematiğini oluşturmaya çalışarak görme olayını merkeze almıştır. Görsel ve psikolojik temelli bu dili, sanatı anlamak ve yaratıcı sanatsal faaliyetlere önemli bir temel oluşturmak için kullanmıştır (Seylan, 2005: 17). Gastronomi ve mutfak sanatlarında “temel sanat eğitimi” dersinde sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri ayrıntılı bir şekilde teorik olarak işlenmektedir. Bu öğelerin başında “Nokta” yer almaktadır. Nokta, evrende bir merkezi tanımlamaktadır. Belirli bir yeri işaret eder. Sıralı noktalar birleşerek çizgiyi, çizgiler birleşerek düzlemi, düzlemler birleşerek hacmi oluştururlar. Her bir varlık noktadan başlayarak, büyür, gelişir. Cisimler, uzaklaştıkça bir noktaya dönüşürler.

Görsel anlatımın en temel ögesi Nokta’dır. Yer belirleyici bir niteliği bulunan nokta, başlangıç ifade etmektedir. Kavramsal olarak biçimsiz, yönsüz, durağandır. Biçimsel olarak farklı büyüklüklerde görülebilen nokta, çizginin uçlarını, iki çizginin kesiştiği merkezi, düzlem ya da hacmin köşelerini ve alanın merkezini ifade etmektedir (Çellek ve Sağocak, 2014: 29). Temel sanat eğitiminde değer çalışması ile başlanılan eğitim-öğretim sürecinin ardından nokta çalışmaları yürütülmektedir. Değer, bir rengin koyuluk-açıklık derecesidir. Değer, aynı zamanda aile, arkadaş ve sosyal çevreden kişiye yansıyan bir organizasyon ağıdır. Bu ağ içerisinde ortak bakış açılarıyla belirlenen bir takım kurallar bulunmaktadır. Değer, bireyin, kendine, sonrasında çevresine affettiği önemdir.

Görsel sanatlarda da değer çalışmaları ile öğrenciler görsel olarak vurgulamak istedikleri noktaları ön plana çıkarıp vurgulayabilmektedirler. İki boyutlu bir yüzeyde üç boyut algısı verebilen değer uygulamalarını öğrenen öğrenciler, nokta uygulamalarına geçtiklerinde noktaları sık ya da seyrek kullanarak belirli değerler yaratmakta ve istedikleri hacimsel algıyı oluşturabilmektedirler. Bir tasarımda devam eden noktalar, süreklilik

oluşturur, gözün bir öğeden diğerine gidebilmesine yardımcı olur ve yüzeydeki dağınıklığı toparlayıcı, devamlılığı sağlayan dinamik bir düzen sağlar.

Tabak tasarımında, tekrar eden noktalar; parçalar arasında bağlantı kurarlar, süreklilik/devamlılık algısı yaratır, tekrar-aralık-boşluk-doluluk-ritim gibi öğe ve ilkelerin aynı anda kullanılabilirdiği etkili kompozisyonlara dönüşebilirler. Küçükten büyüğe ya da büyükten küçüğe doğru birbirini takip eden noktalar, görsel hiyerarşiyi ortaya koyabileceği gibi, aynı zamanda düzlemdeki konumlandırılmalarına göre merkezsel, eksensel, çevresel koram örnekleri de oluşturabilirler. Sunumlarda nokta düzenlemeleri, görsel olarak, izleyiciyi bir yerden başka bir alana ve farklı tatlara doğru yönlendirebilir.

Neo-empresyonist ressamlardan Georges Seurat ve Paul Signac, 19. yüzyılın sonları ve 20. yy.'ın başlarında parlak renkleri nokta nokta yanyana getirerek Puantilizm (Noktacılık) akımının çalışmalarını ortaya koymuşlardır. Dönemin ses getiren bilim insanlarından Fransız kimyager Michel-Eugene Chevreul'un Renklerin zıtlığına ilişkin çalışmaları sanatçıları oldukça fazla etkilemiştir. Chevreul özellikle yan yana konumlandırılan zıt renklerin, birbirlerinin yoğunluklarını arttırdığını öne sürmüştü ve izleyici de yan yana gelen renklerin farklı tonlarda algılanabileceğini vurgulamıştır. Bu bilginin ışığında Puantilist sanatçılar, renkleri noktalar halinde birbirine çok yakın olarak yerleştirmişler ve renk noktalarının izleyicilerin gözünde bir yanılısama yaratarak farklı bir renk olarak algılanmasına yol açmışlar ve böylelikle geniş bir renk skalası elde edilmesine imkan sağlamışlardır. Tabak tasarımlarında da puantilist bir yaklaşımla yeni ve özgün tasarımlar ortaya konulabilir. Puantilizm'de renkler, noktalar halinde bir araya getirilmiştir. İzlenimciler resimlerinde, ışığın nesnelere yansımaları ile değişen renk durumlarını yansıtmayı amaçlamışlardır. Yeni izlenimcilerin resimlerinde ise yan yana getirilen renk noktaları ışığın yansımaları ile birlikte göz üzerinde karışıma uğrayarak yeni bir renk olarak algılanmaktadır.

Dijital teknolojideki görüntüleme kadar noktalarla çevrelenmiş bir dünyada yaşamaktayız. Noktaların, ekrandaki insan gözünün görebildiği en küçük birimi olarak piksel karşımıza çıkmaktadır. Görüntüleri oluşturan milyonlarca küçük noktacık olarak tanımlayabileceğimiz Piksel, ekranın çözünürlüğünü oluşturan ana elemandır. Noktacıklar çoğaldıkça, görüntülerin kalitesi de artmaktadır. Daha geniş bir açıyla bakıldığında ağaçlar doğadaki küçük noktaları oluşturmaktadır. Ağaçlar bir araya geldiklerinde ise ormanı oluştururlar. Dünya üzerinde ülkeler, ülkeler içerisinde ise şehirler birer nokta olarak varsayılabilir. Her bir nokta, yaşam enerjisini oluşturur ve bütünler. Parça/noktacıklar olmadan toplama/bütüne ulaşamaz.

Sanatsal düzenleme öğelerinden çizgi, bir yol olarak algılanabilir. Hayatta, ilerlediğimiz, hedeflediğimiz yere varmamızı sağlayan, yaşamımızın yönünü belirleyen duruşumuzdur. Bir insanın çizgisi onun hayata bakışını belirler. Noktalar birleşir ve çizgiyi oluşturur, çizgi oluştuktan sonra tek tek noktaların anlamına bakılmaksızın bir bütüne dönüşür. Böylelikle noktaların ortaya koyduğu anlam bu bütün kapsamında belirlenir. Dikey çizgiler, varlığı, hayatı, ayakta durmayı ifade ederken, yatay çizgiler ise durağanlığı, hareketsizliği belki de ölümü ifade edebilir.

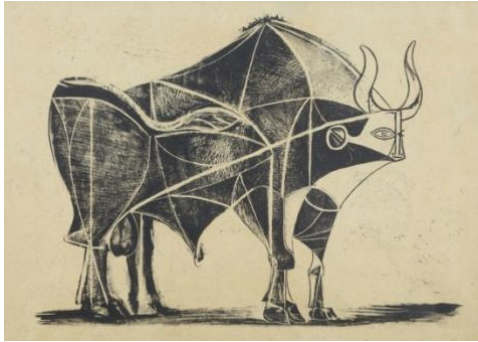
Sanatsal bir kompozisyonda dikeylere zıt yatay bir çizgi ya da yataylara zıt dikey bir çizgi, bütündeki dengeyi sağlayarak çalışmaya dinamizm kazandırır. Tıpkı yaşam-ölüm, varlık-yokluk zıtlığında olduğu gibi birlikte bulduklarında değerleri anlaşılabilir. Zıtlıkların yanı sıra farklı çizgi dinamiklerinin yan yana yer alması da çalışmayı tamamlamakta, eserin değerini, görsel etkisini arttırmakta ve güçlendirmektedir. Çellek ve Sağocak (2014)'a göre "çizgi, noktaların aralıksız hareketinden doğan bir kavramdır. Mesafenin derinlik ve genişliğine gitmeden, uzunluk yönünde giden noktalar bütünlüğü, bir sınır belirleyici olarak da değerlendirilmektedir" (Çellek ve Sağocak, 45).

Doğada ve sanatta çok çeşitli çizgiler bulunmaktadır. Spagettinin kendine özgü, yumuşak eğrisel çizgileri bulunurken, ağaç dallarının daha sert, kesik kesik çizgilere sahip olduğu söylenebilir. Gökyüzünde uçağın bıraktığı belirsiz çizgiler, gitarın telleri, taze soğanın eğrisel, yumuşak çizgisi, ağacın gövdesinde ise kalın lekesel bir çizginin varlığı ile hem yaşamda hem de sanatta çok çeşitli çizgilerin var olduğu anlaşılabilir. Düz, eğri, kırık, dik, yatay, kalın, ince, dalgalı, sık, seyrek, kısa, uzun olarak ifade edebileceğimiz tüm bu çizgi türleri nasıl hayata dinamizm katıyorsa, sanatsal kompozisyonlara da dinamizm katmaktadır. Farklı yönlerde doğru konumlandırılan çizgiler, dengeyi güçlendirirken, farklı incelik/kalınlıkta ya da farklı sıklık/seyreklilikte yerleştirilen çizgiler de tasarımın görsel etkisini arttırmaktadır.

Çizgi, sanat eserinin/tasarımın şeklini ortaya koyması, onun sınırlarını belirlemesi açısından da çalışmanın en önemli öğelerinden biridir. Tabak tasarımlarındaki değişen nitelikteki çizgilerin varlığı, tabağın görselliğini güçlendirme ve dinamizmini oluşturmaktadır. Her bir insanın yaşam içerisinde kendine özgü bir çizgisi vardır. Bu çizgi yaşamdaki duruşunu ifade ederken olaylara karşı takındığı tavır ise yaşam biçimini ortaya koymaktadır. İnsana dair çizgilerden bir diğeri ise yazılar ve imzalarıdır. İnsanların yazıları, onları ele veren,

belgeleyen, tanımalarını sağlayan oluşumlardır. İmzalar da bireysel karakterde olup kişiyi tanımlayıcı niteliktedir. Her bir yazı ya da her imza aslında çizgilerden ibaret olmakla birlikte özneyi belirleyici unsurlar olarak karşımıza çıkmaktadır.

Sanatta çizgi, tıpkı bir insanın el yazısı, imzası gibi belgelemektedir kişiyi. Desenlerdeki bu çizgiler sanatçıları tanımlamakta, sanatçıyı olanca açıklığıyla ortaya koymaktadır. Her bir sanatçının deseni/çizgisi, sanatçının imzası niteliğindedir.



Görsel 1: Pablo Picasso, Boğa Deseni, Boğa, 1945, Taş Baskı, ince gri elyafli kağıt üzerine.

Görsel 2: Albrecht Dürer, 1514, 63 Yaşında Sanatçının Annesinin Portresi.

Şekil, sınırları belirli bir alanı ifade eder. Şekillerin zemin ile olan ilişkileri gözde farklı algılanmalarına yol açabilir. Zeminin ya da şeklin rengine bağlı olarak yanılırsa, farklı algılama meydana gelebilmektedir. “Biçimlerin kenar çizgileri renklerin zıtlığına, yüzey ve şekil arasındaki ton farkına göre algılanır ve görsel anlatımda bunlardan yararlanılır” (Çellek ve Sağocak, 2014: 75). Evrendeki her bir varlığın belirli bir şekli vardır. Farklı sınırlı yapıları ile birbirinden ayrılan geometrik şekiller, sanat disiplinlerinde sade ve daha net ifadelerle ulaşabilmek için tercih edilebilir. Bir fikri, nesneyi, figürü ifade etmek için çok ve gereksiz söylemler yerine az ama en gerekli olanı tercih etmek, tasarımı daha anlaşılır ve başarılı kılar. Bu nedenle tabak tasarımlarında da, aynı anlayışla daha az ve geometrik şekillerin yer aldığı düzenlemeler gerçekleştirilirse, görsel etki artacak/güçlenecektir. Dünyanın, bitkilerin, hayvanların ve ayrı ayrı her bir insanın kısacası var olan her şeyin farklı bir şekli bulunmaktadır. Şekil, varlıkları tanımlar/betimler. Yüzeylerin üzerinde belirginleşen şekiller, ışık sayesinde algılanıp, doku, renk gibi özelliklerine göre yorumlanıp ayırt edilebilmektedir.

Leke, yüzey üzerinde beliren iz olarak tanımlanabilir. Çizgisel ve noktasal lekeler olabilir. Çizgisel lekeler, farklı büyüklükte ve incelikteki çizgilerin belirli bir zemin üzerinde bir araya gelmesiyle ortaya çıkan görüntüdür. Noktasal lekeler ise farklı boyutlardaki noktaların yüzeyde bir arada konumlandırılmasıyla gerçekleşen dönüşümdür. Kağıttaki mürekkep lekesi, kumaştaki çay/kahve lekesi, vücutta beliren farklı lekeler, yaşamda beliren izlerdir. Sanatta leke, boyanın kağıt, tuval ya da başka bir zeminde belirli bir alanı kaplayan dağılımı olarak tanımlanabilir. Taşizm (Tachisme), lekecilik ise, eserde düzensiz beliren boya akıtmaları ya da lekesele biçimlendirmelerdir. Georges Mathieu, Pierre Soulages, Camille Bryen, Hons Hortung, Antoni Tapies, Jean Dubuffet gibi Taşizm akımının önde gelen isimleri, hızlı fırça darbeleri sanatçının iç coşkusu, renk lekeleri ve boya akıtmaları ile dikkat çekmişlerdir.



Görsel 3: Georges Mathieu, 1952, Resim, Tuval Üzerine Yağlıboya, 200x299.7 cm. Solomon R. Guggenheim Museum, N. Y.

Görsel 4: Pierre Soulages, Resim, Kasım 20 1956, Tuval Üzerine Yağlıboya, 1956, 194.9 x 130.2 cm. Solomon R. Guggenheim Museum, N. Y.

Amerikalı soyut dışavurumcu ressam Jackson Pollock'un (1012-1956) resimleri de yine serbest lekese bir anlayışın eserleridir. Kendinden geçerek, tuval üzerinde beden hareketleriyle boyayı akıtarak gerçekleştirdiği resimleri Action painting (Aksiyon resmi/hareket resmi) olarak adlandırılmaktadır ve sonrasındaki performans, beden, süreç sanatı gibi daha birçok sanat hareketine öncülük etmiştir.



Görsel 5: Jackson Pollock, Simya, 1947, Yağlı boya, alüminyum, kumlu alkid emaye boya, baskılı kumaşta çakıl, elyaf ve ahşap, 114.6 x 221.3 cm. The Solomon R. Guggenheim Foundation, Peggy Guggenheim Collection, Venedik, 1976

Yaşam, boşluk içinde doluluktur. Boşluk, görünmezdir. Boşluğu, görünür olan ile dolu kılarız. Boşluk doluluk ile görünür kılınır. Nesnelere, figürler yan yana/üst üste getirilerek dolu alanları oluştururlar. Sanatsal kompozisyonlarda dengenin önemi boşluk/doluluk yerleştirmelerinde de dikkat çekmektedir. Kompozisyonun/tabak tasarımının bütünü dolu alanlarla oluşturulduğunda tasarım nefes alamaz, sıkışır ve dengesizleşir. Düzenlemelerde, dolu alanlar, boş alanlarla dengelenmeli ve tabak/kompozisyon rahatlatıcı, nefes alan tasarımlara dönüştürülmelidir.

Boşluk/doluluk sanatsal düzenleme öğelerinin en önemlilerindendir. Boşluk bir mekandır. Tabağın boş alanı, tasarımın zeminini/meکانını ifade eder. Dolu alanlar, boş alanları tamamlamakta, bütün bir mekanı oluşturmaktadır. Boşluk, kağıdımızdır, tuvalimizdir, tabağımızdır, evimizdir, doğadır, evrendir. Boş alanlarımızı/dünyamızı kalemle, fırçayla, soslarla, boyayla, ağaçlarla, bitkilerle doldurarak tamamlarız. "Tabak prezentasyonunda dikkat çekilmek istenilen ürünün, tabağın sunulduğu kişi tarafından daha iyi algılanabilmesi için boşluk-doluluk oranının estetik kaygı ile oluşturulması gerektiği düşünülmektedir. Boş alan bırakılmayan tabak prezentasyonlarında bir karışıklık söz konusu olabilir. Tabakta aşırı doluluk ve aşırı boş alan bırakılmasının, tabak prezentasyonunda görsel algıda istenmeyen bir durum olduğun söylenebilir" (Uçuk, 2017: 59, 60).

Sanatsal düzenleme öğeleri arasında var olan oransal ilişki, tasarımın düzenini ve uyumunu belirlemektedir. Doğadaki varlıklar arasında da uyumlu oransal ilişki vardır. Gerçekleştirilen tasarımlarda da doğadaki bu

uyumlu oransal ilişki örnek alınmakta, sanat eserleri ya da mimari yapılar da matematiksel verilere dayandırılarak oluşturulmaktadır (Çellek ve Sağocak, 2014: 127). Ölçüler arasındaki uyum, iki öğe ya da parça ile bütün arasındaki büyüklük, nicelik ilişkileri oranı belirler (Atalayer, 1994: 204'den akt: Kaymakcan, 2006: 47). Oran, bir öğenin diğer öğeler ile arasındaki boyutsal karşılaştırmadır. Tasarımda, öğeler arasındaki oransal ilişki, kompozisyonun görsel yapısını olumlu ya da olumsuz açıdan etkilemektedir.

Objelerin/figürlerin, evrendeki her bir varlığın kendilerine has dokuları bulunmaktadır. Görsel doku, gözün, dış yüzeylerdeki görsel farklılıkları algılayabilmesi ile kavranabilir. Dokunsal doku ise cisimlerin yüzeylerindeki farklılıklara dokunularak hissedilebilir. Doku (tekstür), varlıkları, birbirlerinden ayırt edebilmeyi sağlayan bir düzenleme öğesidir. Tabak tasarımlarında doğal dokuya sahip meyve/sebzeler tercih edilebileceği gibi, sosları ya da doğrudan ürünün kendisi ile doğadaki dokuları anımsatacak şekilde görsel dokusal dokunuşlar yapılabilir.

Tasarımlarda ayrıca çeşitli malzemelerle taklit doku uygulamaları gerçekleştirilerek etkili ve çok dikkat çekici sunumlar oluşturulabilir. Ocvirk, vd. (2015)'e göre, taklit doku: "Her yüzey kendi karakteristik açık, koyu ve yansıtma özelliğine sahiptir. Sanatçının malzemesiyle ustaca yeniden üretildiklerinde bu taklitler, nesnelerin gerçek yüzeyleriymiş yanılgısına sebep olabilir. 'Gerçek' gibi görünen ama aslında gerçek olmayan yüzeyin niteliğinin, taklit doku olduğu söylenir. Taklit dokular, şeyleri tanınabilir yapmak için kullanılırdılar, daha da ötesi bizler onlar izlerken zengin bir dokunsal haz deneyimleriz" (Ocvirk, vd: 171).

Dokulardaki yapısal değişiklikler, dokuyu oluşturan birbirine eş ya da birbirini tamamlayan birim biçimlerin farklı sistematik düzenlemeleriyle oluşmaktadır (Çellek ve Sağocak, 2014: 149). Nesnelere, yumuşak, sert, pürüzlü, pürüzsüz, keskin gibi oldukça çeşitli dokusal özelliklere sahiptir. Doğal doku, doğada kendiliğinden var olan nesnelerin yüzey özellikleridir. Ağaç kabuğunun, kuş tüyünün, hayvan derilerinin, çiçeklerin farklı farklı doğal dokuları bulunmaktadır.

Hiyerarşi, kademeli bir sistemi işaret eder. Kurumlarda ast üst ilişkisine dayalı hiyerarşik bir yapı gözlemlenirken, tasarımlarda ya da sanat eserlerinde vurgu/egemenliğe dayalı hiyerarşik düzenlemeler oluşturulmaktadır. Görsel hiyerarşi, düzenlemede vurgulanmak istenilen öğeye göre yapılan bir sıralamadır. Odak noktası (egemenlik/vurgu) kompozisyondaki öğelerin dikey olarak konumlandırılırken birkaç öğenin yatay biçimlendirilerek düzeni kesmesi, öğeler arasındaki boyut farkı, renk yoğunluğu ya da doku yoğunluğu ile gerçekleştirilebilir (Bayraktar, vd. 2012: 48).

Sanatsal düzenleme öğelerinden renk, bir sanat eserinde/tasarımda dikkati çeken en önemli elemanlardan biridir. Özellikle zıt (tamamlayıcı) renklerin kompozisyonda bir arada yer alması, görsel etkiyi arttırmakta ve izleyicide güçlü duysal ve duygusal etkiler oluşturmaktadır. Renk, kompozisyonda bir yön belirlemek, bir öğeye vurgu yapmak, objeleri tanımlamak, bir duygu ya da düşünceyi iletmek için kullanılabilir. Işığın farklı dalga boylarına göre algılanan renk, başka renklere ayrışmayan sarı/kırmızı/mavinin yanı sıra, bunların karışımları ile çeşitlenen ikincil renkler, ayrıca tamamlayıcı renklerin karışımları ile elde edilen sonsuz sayıdaki nötrlerle zenginleşen bir karaktere sahiptir. Tabak tasarımlarında gökyüzünün ve doğanın rengi olan açık maviler ve yeşiller özgürlük, huzur ve sakinlik duygusu oluşturmaktadır. Kırmızılar, heyecanlandırır, dinamik bir etki yaratıp, dikkat çeker, enerji verir. Kahverengiler genellikle toprağın rengi olduğundan sade bir huzur, dinginlik ve uyum oluşturmaktadır. Zellner (2014)'e göre, yemeğin görünüşü yemek hakkında birçok bilgi aktarmaktadır. Bir yiyecek ya da içeceğin rengine dair görsel ipuçları, o yiyecek ya da içecek ile ilgili deneyimleri etkilemektedir. Wada vd. (2012)'ne göre, yiyeceklerin renk, şekil gibi görsel özellikleri insanların yeme davranışlarını etkilemektedir (akt: Uçuk, 2017: 47).

Temel tasarım düzenleme ilkeleri arasında en önemlilerinden biri kompozisyonudur. Başarılı bir kompozisyon, birlik/bütünlük içerisinde düzenlenmiş bir tasarımdır. Kompozisyon içerisindeki tüm öğeler, belirli ilkeler doğrultusunda birbirinden ayrı düşmeyecek şekilde, özgün/yaratıcı bir görsel algılama ile bütünsel bir yapı çerçevesinde sergilenirse başarıya ulaşılabilir. Açık kompozisyon tasarımlarında tabaktaki ürünler, tabağın dışına taşmışçasına yerleştirilmektedir. Kapalı kompozisyonlarda ise ürün düzenlemesi tabağın iç sınırları dahilinde gerçekleşir ve hiçbir çizgi, şekil, doku, renk tabağın dışında devam ediyormuş etkisi uyandırmaz.

Tasarım ve sanat düzenlemelerinde elemanlar, ölçü, şekil, renk, değer ve doku özelliklerine göre aynı yöne ve aralıklarda tekrarlanarak Tam tekrar, farklı yön ve aralıklarda kullanılarak tekrar, aralarında küçük farklar olan elemanlar, bir arada düzenlenerek değişken tekrar, birden fazla öğe belirli aralıklarla kullanılarak ise aralıklı tekrarlarla farklı görsel etkiler oluşturulabilir (Bayraktar, vd. 2012: 38-39). Tabak tasarımlarında, belirli bir ürünün değişen aralıklarla tekrar etmesi ile oluşan hareketli görsellik ritim elde edilebilir. Ching (2002)'e göre, "ritim, bir kompozisyonda belirli çizgilerin, şekillerin, formların ya da renklerin düzenli ve armonik bir şekilde kendini tekrar etmesi biçiminde tanımlanmaktadır" (Bayraktar, vd. 2012: 39). "Tabak sunumu

açısından değerlendirildiğinde noktasal ya da çizgisel ürünlerin tabakta belirli bir yöne doğru devamlı dizilişleri, tabakta yön kavramının karşılığı olarak düşünülebilir. Yiyeceklerin tabakta belli bir yönü takip ediyor algısı, sos damlalarının belli bir noktadan başka bir noktaya doğru yan yana gelmesi, tabak prezentasyonunda hareket olarak değerlendirilebilir" (Uçuk, 2017: 58).

Temel tasarım ilkeleri içerisinde zıtlık, tasarımdaki dinamik anlatımı güçlendiren önemli bir ilkedir. Tabak yüzeyinde öğelerin boyutları, yönleri, dokuları, renkleri arasındaki farklılıklar, karşıtlıklar tasarımda hareketli bir algı yaratmaktadır. Koram, kompozisyondaki öğelerin belirli bir derecelenme doğrultusunda düzenlenmesi ile gerçekleşmektedir. İki zıt ucu birbirine bağlayan bir köprü olarak da tanımlanabilir. Merkezsel koram, bir merkez etrafında gelişen kademeli düzenlemeler, eksensel koram, bir eksen boyunca dizilen öğelerin yerleşimi, çevresel koram ise, bütünü oluşturan birimlerin bir çevre oluşturacak biçimde düzenlenmesiyle sağlanabilir.

Etkili bir tabak tasarımında kontrast uygulamaları oldukça önem taşımaktadır. Sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri çeşitli zıtlıklarda kompoze edilirse görsel etki güçlenecektir. Bauhaus'un kurucularından Itten, derslerinde ağırlıklı olarak kontrastlık teorisi üzerinde durmuştur. Bu kapsamda açık-koyu, doku, form, renk, ritim ve daha çeşitli konuları zıtlık ile ilişkilendirerek anlatmakta idi. Kısa-uzun, büyük-küçük, az-çok, kalın-ince, yüksek-alçak, düz-eğri, çizgi-hacim, saydam-opak, sabit-değişken, sıvı-katı, tatlı-ekşi ve daha farklı zıtlık ilişkilerini değişik kombinasyonlarda çalıştırmıştır (Seylan, 2005: 25-26).

Itten'in özenle üzerinde durduğu zıtlık ilişkilerinden doğan farklı kombinasyonlar, özgün tasarım olanakları sunarken, öge ve ilkeler arasında yaratıcı yapılanmaları sağlamaktadır. Bu yöntemle geliştirilen tabak tasarımı süreçlerinde, kontrast ilişkileri öğrencilere daha fazla pratik yapabilmeleri olanağı sunarken, sınırsız deneyim kazandırmakta ve yeni biçim çözümlerine ulaşabilmelerini sağlamaktadır. Temel sanat eğitiminde, tabaktaki ürün çeşitliliği arasında kontrastlık ilişkilerinin sınırsız düzenlemelerini tecrübe ederek öğrenmeleri, özgün sunumlara imza atabilmeleri yolundaki önemli bir basamaktır.

Tabak tasarımlarında simetrik denge ve asimetrik denge kullanılabilir. Simetrik denge, bütünü oluşturan öğelerin bir merkez ya da eksen etrafında simetrik bir biçimde yerleştirilmesi ile oluşturulmaktadır. Asimetrik dengede, bütünü oluşturan öğeler bir eksen etrafında düzenlenseler de ağırlık bakımından birbirlerinden farklı olarak, eşdeğer olmayan bir düzen, denge ile yerleştirilmektedir (Bayraktar, vd. 2012: 44-45). Kompozisyon içerisinde yer alan tüm görsel elemanlar belirli bir denge sonucunda yerleştirilmelidir. Karşıt güçler etkili bir biçimde düzenlediğinde, örneğin çizgiler, figürler, objeler, ürünler, renkler simetrik ya da asimetrik olarak yerleştirildiğinde denge sağlanabilir (Kaymakcan, 2006: 76-77). Simetrik denge, daha güvenli, uyumlu bir düzen oluştururken, asimetrik denge sanatsal oluşumlarda daha dinamik ve ilgi çekici etkiler yaratmaktadır.

Gestalt algı psikolojisi, tasarıma yönelik önemli katkılarda bulunmuştur. Şekil-zemin ilişkisi, yakınlık, benzerlik, devamlılık, tamamlama, basitlik gibi ilkelerle görsel algının yönlendirilebileceğini ortaya koyan Gestalt kuramında, bütün, kendini oluşturan öğelerden farklıdır. Görsel algı, bütünü algılama önceliği ile sonradan ayrıntılara odaklanmaktadır. Yakınlık ilkesine göre, birbirine yakın elemanlar bir grup olarak değerlendirilmektedir. Şekil, renk, boyut bakımından birbirine benzer öğeler de yine bir grup olarak algılanmaktadır. Yönelim olarak devamlılığı olan elemanlar, bütünlük hissi oluşturmaktadır. Tabak tasarımlarında Gestalt kuramının ilkeleri başarılı bir düzenleme için oldukça yardımcı olmaktadır. Tabak düzlemine yerleştirilen ürünler, görsel algının tamamlama ya da yakınlık ilkesine bağlı olacak şekilde düzenlenirse grup ve belirli bir biçim olarak algılanabileceklerdir.

### 3. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Temel Sanat Eğitimi Uygulamaları

Hemen her disiplin, kendi alanını geliştirmek için diğer disiplinlerden de yararlanmaktadır. Bu doğrultuda pek çok bilim dalında olduğu gibi gastronomi ve mutfak sanatları alanı da disiplinlerarası yapısıyla, sanat ve sanat eğitiminde ortaya çıkarılan bilgilere başvurmaktadır. Odağında insanın ve estetiğin yer aldığı kapsamlı bir konu olan gastronomi, yemek yeme eylemine konu olan tüketim anında ne yendiğinin çok ötesinde bir anlam taşır (Çağlayan, 2019, s. 3088; Öney, 2016, s.194). Sipahi ve diğerlerinin (2017) de belirttiği gibi; Gastronomi, yemeğin topraktan sofraya hazır hale gelme sürecinde; sağlık bilimlerinden teknolojiye, fen bilimlerinden beşeri ve sosyal bilimlere kadar pek çok farklı disiplinle ilişkisi olan bir bilim dalıdır. Gastronominin kesiştiği bir diğer disiplin de sanattır. Lezzetin ve görselliğin estetik boyutunun keşfi, yemek sisteminde güzeli ortaya koyma çabasının giderek önem kazanmasını sağlamış, bunun sonucu olarak da gastronomi, sanat ile ilişkili bir alan haline gelmiştir (akt: Aydın, 2019: 77).

Mutfak sanatlarında gerçekleştirilen tabaklama sırasında yemeğin lezzet dengesinin yanı sıra görsel lezzeti de çok önemlidir. Renklerin uyumu, sıcaklık ve yemek yapımında kullanılan hammaddelerin estetik bir



şekilde sunumu son derece önemlidir. Tabak tasarımının sanatsal yönünü oluşturan unsurlar sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri (değer, nokta, çizgi, leke, doku, renk, şekil, biçim-form, düzlem, hacim, boşluk, doluluk, yön, kompozisyon, koram, tekrar, denge, ritim, uyum/armoni, birlik/bütünlük, aralık, baskınlık/egemenlik/vurgu, zıtlık, ölçü/oran) olup 2019-2020 eğitim öğretim döneminde öğrenciler tarafından tasarlanan tabaklara ilişkin analizler aşağıda yer almaktadır.



Görsel 6-7: Öğrenci Çalışması: Alanur Aktepe

Görsel 7'deki Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Hazırladığım tabak içerik olarak benim için hayatı ifade etmektedir. Bu sebeple tabağımın adına "Hayat" demek istiyorum. Tabakta bulunan sarı çizgiler, hayattaki yolumuzu, üstünde yer alan meyveler ise hayatın içindeki engelleri temsil etmektedir. Biz bu engelleri aştıkça, tabaktaki egemen öge olan milföy pastaya, dolayısıyla mutlu bir hayata ulaşabiliriz. Tabağın bütününde çizgi, nokta, renk, doku, şekil, zıtlık ve değer gibi sanatsal düzenleme öge ve ilkelerinden faydalanılmıştır. Kırmızı çileklerin yeşil naneler ile birlikte yer alması zıt renklerin görsel algı üzerindeki etkili gücünü ortaya koymaktadır. Sarı sosun mor yaban mersinleriyle birlikte oluşturduğu renk kontrastı yine görsel etkiyi artırıcı unsurlar olarak değerlendirilebilir.

Parça ve Bütün ilişkisi değerlendirildiğinde, pastanın kare şeklinin altından tabağın sonuna kadar devam eden çizgisel sos, pasta ögesinin tabak içerisinde tek başına kalmadan tabaktaki diğer küçük parçalarla bir bütünlük oluşturarak yalnız kalmamasını sağlamaktadır. Etkili bir tabak tasarımı olabilmesi için tabak üzerindeki boşluk önemli bir öge olarak değerlendirilmiştir. Doluluk-boşluk ilişkisi bağlamında tabağın boş alanları doluluğun daha net bir biçimde algılanabilmesine destek olmaktadır. Kremanın yumuşak, pürüzsüz algılanışı ile birlikte milföyün daha sert ve hafif pürüzlü dokusu kompozisyondaki görsel doku etkisini güçlendirmektedir. Ayrıca bu dokuların birbiriyle eş zamanlı kullanımı, zıtlık ilkesinin, tasarıma dinamik bir etki kattığını gözler önüne sermektedir. Tabakta çileklerin kesildiklerinde ortaya çıkan koyudan açığa giden renk skalasında farklı değerlerin, eğri çizgilerin, farklı büyüklükteki meyvelerin kullanımı, tabaktaki hareket hissini güçlendirmektedir. Zemin için seçilen siyah ise üzerinde yer alan diğer renklerin şiddeti ve yoğunluğunu arttırmaktadır.

Sanat çalışmalarında ya da tasarımlarda sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri tasarımın görsel düzenlemesini oluşturmaktadır. Bu anlamda tek bir öge ve tek bir ilke ayrı ayrı kompozisyonun bütünü oluştururken önemli ayrıntılardır. Bunların yanı sıra tasarımlarda önemli bir nokta ise tasarımın içeriğidir. Bu içerik alt metin olarak da adlandırılabilir. Öğrenciler, tabak tasarımlarını hazırlarken aynı zamanda tabaklarına bir anlam yüklemişler, bir isim koymuşlar ve tasarımlarını gerçekleştirirken içselleştirip daha hassas bir yaklaşımla düzenleme fırsatı bulmuşlardır. Aktepe'nin "Hayat" adını koyduğu tabak sunumlarındaki her bir çizginin ve ürünün öğrenci için bir anlamı bulunmaktadır. Görsel 7'deki çalışmasının bir benzerini Görsel 6'da gerçekleştirmiş fakat bu sefer sunum denemesini beyaz bir zeminde değerlendirip ürün ile tabak rengi arasındaki ilişkiyi ortaya koymaya çalışmıştır. Siyah zemindeki sarı çizgilerin görsel etkisi oldukça başarılı olup, pastanın geometrik yapısına zıt bir biçimde konumlandırılan kendinden emin eğrisel sarı çizgiler etkili bir kontrastlık oluşturmuştur. Aktepe, sunumlarını ders sürecinde öğrencilere aktarılmaya çalışılan biçimde ele alarak, hem anlatımı hem de sunumu ile projesini başarıyla tamamlamıştır.



Görsel 8-9-10: Öğrenci Çalışması: Ayşegül Aksakal Uslu

Görsel 10'daki Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Boşluk ve doluluğun dengeli biçimde kullanıldığı bu sunumda boş alanlar, dolu alanların daha rahat bir biçimde algılanabilmesini sağlamaktadır. Kompozisyonda, zeminde bulunan ve balığa dik olarak sürülmüş olan kahverengi sos leke ve bu sosun çevresine farklı boyutlarda akıtılan sos ise nokta olarak dikkat çekmektedir. Leke ve noktanın birlikte kullanılması yüzeyi dinamikleştirmekte ve bütünü kurgusunu güçlendirmektedir.

Balığın orta hattında omurganın bulunduğu, koyu renkli kızaran kısım ve zemindeki kahverengi sos zıt konumlandırılarak, farklı yönlerde doğru iki çizginin var olduğu dinamik bir etki yaratmaktadır. Balığın yanındaki sebzelerde geometrik şekillerin ve formların egemenliği söz konusu olup, aralara serpiştirilen reyhan yaprakları doğal bir doku oluşturarak tabağın yapaylıktan uzaklaşmasını ve daha yumuşak bir görünüm kazanmasını sağlamıştır. Balığın kahverenginin değerlerinden oluşan renk skalasının yanı sıra soslardaki sarı ile sebzelerdeki yeşil ve morun canlı renkleri ile elde edilen zıtlık, kompozisyonda bir vurgu oluşturmaktadır. Zemindeki kahverengi sos ve balık, pancarlar ile daha koyu bir mor renk içeren reyhan yaprakları ve salatalık şeritlerinin açık ile koyu yeşili bir arada bulundurması tabakta belirgin bir değer etkisi ortaya çıkarmaktadır.

Pancarların ve reyhan yapraklarının mor rengi ile nokta şeklinde kullanılan sosun sarı rengi tabakta renkler açısından bir zıtlık yaratmaktadır. Ayrıca zemindeki sosun pürüzsüz dokusu ve buna karşın balığın pütürlü bir yapıya sahip olması da bir zıtlık ortaya çıkarmaktadır. Sarı renkli sosun irili ufaklı noktalar halinde kullanılması elemanların birbirleri arasındaki oransal ilişkiyi anlatmakta; salatalık, reyhan yaprakları ve pancarların ritmik şekilde tekrar etmesi de yüzeydeki dengeyi güçlendirerek parçaların bütündeki düzenini belirtmektedir. Bu sebzelerin rastgele konumlandırılmış olması ise bir hareket etkisi meydana getirmektedir. Tabağın bu kısmında hareket hâkim iken balığın bulunduğu kısımdaki durgunluk ve kararlılık da tabakta bir dengenin ve uyumun kurulmasına, bununla birlikte bir bütünlüğün oluşmasına yardımcı olmuştur. Hareketli kısmın çevresindeki irili ufaklı sarı soslar da hem renk açısından bir zıtlık yaratarak bu kısmı vurgulamış hem de bu kısmın çevresini sararak bütünlüğün oluşmasına katkıda bulunmuştur.

Uslu, final projesi için üç ayrı tabak tasarımı gerçekleştirmiş, bunlardan birini ayrıntılı bir biçimde açıklayabilmiştir. Görsel 8'de Uslu ders sürecinde sanatçıların eserlerinden verilen örneklerden etkilenecek soyut dışavurumcu ve Pollock'un aksiyon resmi anlamında bir çalışma ortaya çıkarmıştır. Bu anlamda sunumu oldukça dinamik ve görsel etkisi çok başarılıdır. Görsel 9'da beyaz sos içerisinde adeta lavi (suluboya tekniğini andıran tek renk çini mürekkebinin sulandırılması ile gerçekleştirilen lekesele sanatsal çalışmadır) etkisi uyandıran turuncu rengin dağılımı ise özgün bir sunum olarak değerlendirilebilecek bir diğer çalışmasıdır.



Görsel 11: Öğrenci Çalışması: Beyzanur Sümer

Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Tatlı sunum tasarımında sanatsal düzenleme öge ve ilkelerinden zıtlık, doku, çizgi, nokta, oran-orantı kullanılmıştır. Birbirine zıt olan mor ve sarı rengin birlikte kullanılması etkili bir kontrast yaratmıştır. Tatlının renk şiddetinin ve yoğunluğunun az olması sebebi ile tabakta dengeli bir düzen oluşturulmuştur. Doku bakımından limonun iç ve dış dokusu algılanabilmektedir. Böylelikle farklı doğal doku özellikleri görsel olarak sunuma bir canlılık kazandırmıştır. Limonun tanecikli yapısı ve sosların pürüzsüzlüğü yine farklı bir dokusal zıtlığa sebep olmuştur. Tabakta çizgi ve noktadan da yararlanılmıştır. Kompozisyonda yer alan noktaların, çizgilerin ve diğer elemanların oranları bütün içerisinde uyumlu bir ilişki ile oluşturulmuştur. Bu oransal ilişki sunumdaki düzeni oluşturmaktadır.

Sümer sunumundaki ürünleri birbirine yakınlaştırarak Gestalt psikolojisindeki yakınlık ilkesinde olduğu gibi kompozisyonun bütün olarak algılanmasını sağlamıştır. Sümer aynı zamanda oransal olarak öğeler arasında büyük-küçük ilişkisi kurabilmiş ve aynı zamanda geometrik biçimlerin yanında çizgisel bir yön belirleyerek tasarıma değişiklik ve dinamizm kazandırmıştır. Tabağı oldukça sade bir biçimde tasarlayarak gözü rahatsız edebilecek fazladan bir öğeye de yer vermemiştir.



Görsel 12-13-14: Öğrenci Çalışması: Ekrem Kızılkaya

Görsel 14'daki Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Tabağımı öncelikle soyut dışavurumculuğun ustası Jackson Pollock'a atf ediyorum. Tabağımda kullanmış olduğum pancar pesto, havuç püresi, bezelye püresi ve közbiber sosu ile oluşturulan lekeler, hem uyumlu bir düzen hem de tabağın bütününü saran bir renk algısı yaratmıştır. Sıçratma tekniği ile tabağın belli bir kısmına oranlayarak uygulamış olduğum teknik, tabakta dokusal ve lekesele egemenlik sağlayarak kompozisyonda baskın öğe olarak yer almıştır. Aynı zamanda bu lekelerle birlikte meydana gelen dokular da tabağa ayrı bir zemin ve kabartma etkisi meydana getirmiştir. Bu doku ise ana malzeme olan steak'in altına hazırladığım kibrit patatesler ile çizgi etkisi oluşturularak desteklenmiştir.

Tabakta yeterli miktarda renk olması sebebiyle steak'i doğal görüntüsü ile bırakmanın daha uygun olduğunu düşündüğüm için seer edilmiş steak'i natural olarak yerleştirdim. Dış kabuğun hafif yanıklı kahverengi dokusu, diğer renklerle güzel bir uyum sağlamış ve açıktan koyuya doğru değişen bir değer kompozisyonu ortaya çıkmıştır. Bu tabakta anlatmak istediğim, dedemin vefatı üzerine kendi iç dünyanın dışa yansımadır. Aynı zamanda çok farklı tonları bir arada kullanarak, renkli karakterimi de vurgulamak istediğimi belirtirim.

Kızılkaya'nın final projesi için gerçekleştirmiş olduğu üç sunumu da oldukça etkili çalışmalardır. Her bir tabakta farklı dokusal etkiler yakalamaya çalışmış, aksiyon resmi gibi çeşitli sanat akımlarına yönelik ilgisi de tabakta yeni bir ifade olarak kendini göstermiştir. Soslarında kullandığı monokrom renk etkileri de oldukça dikkat çekicidir.



Görsel 15: Öğrenci Çalışması: Esra Güler

Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Boşluk ve doluluk ilişkisinin dengeli bir biçimde kullanıldığı bu sunumda özellikle leke ve nokta dikkat çekmektedir. Havuç ve balığın renk uyumu gözden kaçmamakla birlikte somon ve sosla oluşturulan kahverengi çizgilerin paralelliği kompozisyondaki bütünlüğü ortaya koymaktadır. Akıtlarak oluşturulan çizgiler ve lekesele noktalar tabakta soyut dışavurumcu bir etki yaratmaktadır. Bu soyut dışavurumcu etki, yüzeydeki dinamik algılanışı ile somonun statik duruşuna karşılık zıtlık oluşturmakta ve bütünü düzenini sağlamaktadır. Somonun pürüzlü, havucun ve sosun pürüzsüz ve marulun doğal yüzeyi, dokusal zıtlık oluşturmaktadır. Turuncu havuç, somondaki pembemsi renge karşılık marulun yeşil rengi somonu ve havucu daha net bir biçimde görünür hale getirmiştir. Somonun havucun ve kahverengi sosun bir arada oluşu tabakta belirgin bir değer etkisi ortaya çıkarmaktadır. Somonun ve sosun birbirine olan paralelliği tabağı bir bütün halinde görmemize yardımcı olmakla birlikte birlik bütünlük ilkesini de yerine getirmektedir.

Güler'in tasarımı yine oldukça başarılı bir şekilde sonuçlanan projeler içerisinde yer almaktadır. Somonun ve havucun sıcak rengine zıt zemine konumlandırılan yeşil leke ürüne vurgu yapmakta ve somonu ön plana çıkartmaktadır. Havucun keskin ve sert çizgilerine zıt yüzeyde dinamik eğrisel çizgilerle şekillendirilen sos, hem yön olarak farklı konumlandırılmasıyla hem de etkili dinamizmi ile kompozisyonu tamamlayan bir elemandır. Sosun tercih edilen açık kahverengi rengi ise ana ürün olan somonun önüne geçmeyip, arka planda yer almakta ve böylelikle bütünü tamamlayan bir öge olarak varlığını sergilemektedir.



Görsel 16: Öğrenci Çalışması: Filiz Tekin

Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Tabağımda büyükten küçüğe giden noktaları kullanarak hiyerarşi oluşturulmuştur. Yüzeydeki beyaz dairesel boşluklar ve yuvarlak kek, kompozisyonun elemanları olarak kendi aralarında ve bütün ile uyumlu bir düzen içerisinde orantının algılanmasını sağlar. Noktalar arasında belirli boşluklar bırakılarak aralık ilkesine dikkat edilmiştir. Böylelikle aynı zamanda daire şeklinin tekrarı ile aralıklı tekrar ilkesi de ortaya çıkmıştır. Aynı zamanda beyaz boş noktalar boşluk-doluluk ilişkisi olarak değerlendirildiğinde tasarıma dinamizm getirmiştir. Tabağımı ortadan ikiye keskin bir biçimde kakao ile bölerek çizgiyi kullandım. Ayrıca bu şekilde siyah-beyaz etkisi ile zıtlık sağladım. Kakaonun serpiştirilmesi ile noktasal, farklı bir görsel doku ortaya çıkarken, tabağımın sol tarafına yerleştirdiğim nane ve tabağın tam ortasındaki kek ile farklı şekillerin kullanımına olanak sağladım.

Tekin'in çalışması değerlendirildiğinde etkili bir hiyerarşiyi ortaya koyabildiğini söylemek doğru olacaktır. Daire biçimde yer alan kek ögesini, serpiyen kakaonun içerisinde tabağın beyazlığından yararlanarak büyükten küçüğe ilerleyen daireleri devam ettirmiştir. Böylelikle gözün kekten diğer dairelere doğru yönelmesini sağlamış ve tabak bir bütün olarak tamamlanabilmiştir.



Görsel 17: Öğrenci Çalışması: Hatice Nur Kayalı

Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Tasarımda boşluk ve doluluk ilişkisi değerlendirilerek dinamik bir denge oluşturulmuştur. Sunumda özellikle sosun oluşturduğu leke ve frambuazın biçimsel özelliği nokta etkisi dikkat çekmektedir. Frambuaz, cheesecake ve çikolatanın renk uyumu gözden kaçmamakla beraber cheesecake diliminin üçgen yapısı, çikolatalı sosun oluşturduğu lekeler ve frambuazın dairesel biçimi tasarımda farklı biçimlerin yer almasını sağlamıştır. Tasarımın bütünsel yapısını oluşturan bu biçimler tabağın ana malzemeleri olup, sunumun estetik olarak başarılı olmasına katkı sağlamıştır. Çikolatanın pürüzlü ve dağınık dağılımı ile cheesecake'in durağan ve pürüzsüz görünümü bir zıtlık oluşturarak kompozisyondaki dinamikliği ifade etmektedir. Sos ve cheesecake arasındaki renk, biçim, doku zıtlığı tasarıma hareket kazandırarak ilgi çekmektedir. Sosun dağılarak cheesecake'e ulaşan çizgisel yapısı ile tabak içerisinde birlik-bütünlük sağlanmıştır.

Kayalı, üçgen geometrik biçimli cheesecake ürününün yanına spontane lekesele bir dağılımla yayılan sosu yerleştirerek düzenlemesinde durağan bir öğeye canlılık getirmiştir. Sosun sıçrayarak ürüne ulaşan parçaları

tabaktaki ana ürüne dokunarak bütünlük sağlamaktadır. Bir başka sunumda Kayalı, üçgen ürün ile yüzeydeki sosu birbirine biraz daha yakınlaştırarak, sunumdaki kompozisyonu güçlendirip görsel algı açısından bütünlüğü daha kolay hissettirebilir.



Görsel 18: Öğrenci Çalışması: Özge Özkan

Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: İrmik toplarının sırayla dizilerek, düzenli tekrarı ile ritim üretilmiştir. Bu anlamda tabakta süreklilik duygusu hakim olmakla birlikte tekrarlayan ritim sayesinde gerçekleşen görsel hareket tasarıma dinamizm kazandırmaktadır. Cevizlerin etrafa yayılması ve çikolata dokunuşları ile irmik toplarını saran bir bütünlük oluşturulmuştur. Yakınlık ilkesi ile birbirine yaklaşan farklı öğeler, bir bütün olarak algılanmakta ve irmik toprakları da bir grup oluşturmaktadır. Tabakta nokta öğesinin varlığı, çikolata dokunuşları ile hissedilmektedir. Tabaktaki malzemeler arasında bir denge ve ahenk vardır. İrmik toprakları üzerindeki yapraklar ise doğal dokusu ve baskın rengi ve farklı şekli ile dikkat çekmektedir. Büyük ceviz parçası ile tabakta vurgu yapılmıştır. Farklı büyüklükteki çikolata dokunuşları kendi aralarında ve tabaktaki her bir öğe ile bütün arasında oluşan oransal ilişki gözü yormadan uyumlu bir bütünlük sağlar. Tabak bir bütün olarak ritmik yapısı, farklı öğelerin belirli bir orantı ile konumlandırılması, dokusal özellikleri ile uyum içerisinde ve estetik değere sahiptir.

Özkan, tekrarlayan noktalar ve helva parçaları ile etkili bir ritim çalışması elde etmiştir. İrmik topraklarını çevreleyen cevizlerin ya sola uzanan ya da sağ tarafa uzanan kısımlarından biri diğerine göre daha fazla yayılım gösterse idi çikolata noktaları ile iki ayrı alana ayrılmadan daha bütünsel bir yapıya kavuşabilirdi. Bunun dışında Özkan'ın tasarımı küçük-büyük ilişkisi, aynı birimlerin tekrarı ile sağlanan ritim, monokrom renk düzenlemesi gibi pek çok açıdan oldukça başarılı bir sunum örneğidir.



Görsel 19: Öğrenci Çalışması: Rabia Polat

Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Boşluk ve doluluk ilişkisinin dengeli kullanıldığı tabakta renk, doku, şekil, nokta, çizgi, uyum, aralık, leke gibi birçok tasarım öğesi ve ilkesinden faydalanmaya çalışılmıştır. Tabak ortasında etin etrafına yayılan mor ve sarı soslarda zıt renkler kullanılarak vurgulanmış ve egemenlik etkisi oluşturulmuştur. Soslar tamamlayıcı renklerden oluşmuştur ve tabakta baskın karakter özelliği soslardadır. Tabaktaki biçim ve renklerin çok farklı olmasına rağmen yakınlıkları ve birbirlerine dokunuşları ile birlik- bütünlük kavramı yakalanmaya çalışılmıştır. Ayrıca etin üzerindeki ızgara izleri, belirli boyutlarla bu izlerin düzenli olarak tekrar etmesi ve bu çizgilerin düzenli ritim etkisini meydana getirmiştir. Tabaktaki malzemeler, mantar, brokoli, arpacık soğan, et ve soslar birbirleriyle uyum içerisinde.

Ayrıca mantarların etin etrafında belirli mesafede konumlandırılması aralık ilkesi dikkate alınarak gerçekleştirilmiştir. Tabakta ana unsurlar merkezden dışa doğru bir yönde dağılmıştır. Mor sosun daha pürüzlü oluşu, sarı sosun pürüzsüzlüğü ile farklı bir doku etkisi oluşturmuştur. Mor ve sarı sosun tabakta

tamamen rastlantısal dokunuşlarla tabağın etrafına yayılması leke kavramını ortaya çıkarmıştır. Sosların oluşturmuş olduğu yine tesadüf eseri darbelerden dolayı sosun dağılmasıyla minik sıçramalardan kaynaklı noktalar oluşmuştur. Etin tabak üzerindeki duruşu yani etin dış hatları şekli oluşturmuştur. Noktanın, çizginin, lekenin, birlik-bütünlük ilişkisinin, uyumun, baskınlık-egemenlik ilkesinin ve daha birçok görsel tasarım öge ve elamanlarının başarılı bir şekilde kullanılmaya çalışıldığı, zaman zaman karışıklıklar meydana geldiği bu sunumu ortaya çıkarmak için birçok çaba sarf edilmiştir.

Polat'ın sunumuna dair yorumları ve sunumu başarı ile sonuçlanmıştır. Zeminde kullandığı eşzamanlı kontrastlık doğrultusunda ele alınan uygulamanın görsel etkisi kuvvetli ve dinamiktir. Birbirlerinin tamamlayıcısı olan sarı ve mor rengin lekesel olarak bir arada kullanımı ile tuval üzerine gerçekleştirilen bir resim izlenimi uyandırmaktadır. Serbest dağılım gösteren zemindeki renkli yapıyı, üzerine yerleştirdiği durağan ve ızgara izleri olan geometrik çizgisel görsel doku oluşturduğu et ile dengelemiştir. Tasarımın bütünsel yapısı oldukça başarılıdır.



Görsel 20: Öğrenci Çalışması: Reyhan Can Kalfa

Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Beyaz ve düz bir tabak üzerine kakao kullanılarak zeminde pürüzlü bir doku oluşturulmuştur. Kullanılan dondurmanın pürüzsüzlüğü ile elde edilen dokusal zıtlık tasarımın görsel etkisini arttırmıştır. Kahverengi zeminde asimetric beyaz çizgiler, tabağı tekdüzelikten kurtarmıştır. Ayrıca kremşantinin beyazlığı, tabağın beyazlığı ile uyumlu bir denge oluşturmuştur. Kahverenginin farklı renk değerleri kek, çikolatada ve dondurmada kullanılmıştır. Böylece monokrom renk armonisi yakalanmıştır. Nar tanelerinin kırmızılığı, nanenin yeşilliği ve çiçeğin mor / sarı rengi kullanılarak sağlanan renk kontrastlığı sunumun estetik olarak ilgi çekmesini sağlamıştır. Tabaktaki dairesel formlara karşılık, kakaodaki keskin çizgilerle uyumlu bir düzen oluşturulmuştur.

Kalfa'nın sunumunda yerleştirdiği ürünlerin eşit dağılımı gözü rahatsız etmese de dinamik bir görsele ulaşmayı engelleyen bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Tabak içerisinde konumlanan ürünlerden bir kaçını birbirine yakınlaştırırken belki de sadece bir ürün biraz daha uzağa yerleştirilerek bir düzenleme gerçekleştirilebilirdi. Ürünlerin dağılımındaki bu dağınıklığı yüzeyde gerçekleştirdiği kakao lekesi ile toparlayabilmiş ve birlik/bütünlüğü elde edebilmiştir. Kakaoda kullanmış olduğu keskin çizgiler ürünlerin dairesel yapılarına zıtlık oluştururken değişiklik sağlamış ve tasarımdaki parçaları birbirine bağlamayı bu yolla başarmıştır.



Görsel 21: Öğrenci Çalışması: Seher Sevde Uysal

Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Malzemeler: İstakoz, Bezelye, Portakal çekirtmesi, Tartar sos, Deniz börülcesi, Salatalık, Kabak, Yeşil yağ, Zeytin tozu. Sanatsal Düzenleme Öge ve İlkelerine Göre; Tüm malzemeleri merkezde toparlanarak yakınlık ilkesi doğrultusunda bir grup oluşturulmuş ve dikkat buraya çekilmeye çalışılmıştır. İstakoz, belirli hiyerarşik düzene göre yerleştirilmesi, turuncu rengi, tekrar eden ritmik yapısı ile vurgulanmıştır. Noktaları kendi içinde düzenli bir grup fakat tabak içerisinde düzensiz yerleştirerek boşluk-doluluk ilkesinden yararlandım ve dengeli bir uyum yakaladım. Aynı zamanda istakozun kabuğundaki pürüzlü yapıyla sosların pürüzsüz görüntüsü arasındaki zıtlık ilkesini ortaya çıkararak görsel bir zenginlik oluşturdum. Beyaz olan tartar sosuyla da tekrarı sağladım. İstakozun kırmızıya yakın turuncu rengi ile yeşil sosu bir arada kullanarak zıtlık ile elde edilen vurguyu yakalamış oldum. Tüm malzemenin, kısmen merkezde kullanılmasıyla boşluk-doluluk ilişkisini değerlendirerek bir uyum yakaladım. İstakozun kabuğundaki yatay çizgilerden dolayı da istakozun dik bir şekilde yerleştirerek çizgisel ve dikey bir alan oluşturdum. Noktalar, renkler, doku, leke gibi pek çok ilke ve ögeyi belirli bir düzen içerisinde kullanmaya çalışarak başarılı bir kompozisyon oluşturmaya çalıştım.

Uysal'ın tabak tasarımı zengin görselliği ile oldukça başarılı bir çalışmadır. Tabak içerisinde yer alan hiçbir öge birbirinden ayrı konumlanmamış, hepsi bir birlik içerisinde düzenlenmiştir. Dilimli istakozun küçükten büyüğe giden hiyerarşik dizilimi, kırmızı renginin etrafını saran tamamlayıcı kontrastı yeşilin yerleşimi ana ürünün egemenliğini ortaya koyarken aynı zamanda etrafındaki çeşitli ürünlere olan ilgiyi de yok etmemektedir. Tabağın bütününde dinamik ilişkiler söz konusu olup, hem dokusal hem de görsel dokusal özellikleri ile dikkat çeken sunum izleyici de tat alma heyecanını uyandırmaktadır. Sıcak-soğuk renklerin birlikteliği, en küçük noktadan aşamalı olarak büyüyerek devam eden noktaların varlığı, tasarımdaki yoğun alanlar ile boş alanların dengesi ile tasarım, insanlar için hem duyuşsal hem de zihinsel olarak yenilebilir ve seyredilebilir bir özellik taşımaktadır. Görsel olarak başarılı bir biçimde düzenlenmiş sunumu ile lezzetin ve görselliğin estetik hazzını sanatsal boyutta ortaya koymaktadır.



Görsel 22: Öğrenci Çalışması: Hülya Aslan

Tabak Tasarımına Yönelik Öğrenci Yorumu: Portakallı Creme Brûlée. Malzemeler ;Portakal, Portakal Kabuğu, Krem peynir, Krema, Toz şeker, Limon suyu, Jelatin, Nane, Mor Violet Çiçeği, Zerdeçal, Yoğurt, Pembe Biber. Portakalı bütün halde kullanarak odak noktasını/egemenliği portakala vermek istedim ve tek bir ana hat üzerinde olmasından dolayı boşluk alan kullanımı yarattım. Bütün portakal ve küçük pembe biberlerle şekil kontrastlık ilişkisi oluşturarak dinamizm sağladım. Gerçek portakal yaprağı ve gerçek çiçek



kullanarak doğal bir dokudan yararlandım. İp baskısı yöntemini kullanarak leke ve ritim oluşturdum. Tabakta birbirine yakın renkler kullandım ve ip baskısının üzerinde sıralanmış olarak duran pembe biberlerle tekrar ve nokta oluşturdum. İnce portakal kabukları ile dinamik, eğrisel, hareketli çizgiler oluşturdum. Yoğurt ve zerdeçalı karıştırarak elde ettiğim sosla dokuyu hissettirdim. Portakalın koyuluğu ve sosun açıklığı arasında valörü yansıttım. Soğuk bir renk olan mor (mavi violet çiçeği), sıcak renkler olan turuncu ve sarı (portakal-zerdeçal ) ile renk kontrastı yakaladım.

Aslan'ın sunumu, kullandığı ip baskı yöntemi bakımından bir farklılık taşımaktadır. Fakat ip baskının zemindeki dekoratif görüntüsü, çalışmasını sanatsallıktan uzaklaştırmakta ve özgün bir düzenlemeyi sınırlandırmaktadır. Zeminde değerlendirilebilecek bu yöntemin çeşitli denemeler sonucunda en etkili görsele ulaşılarak belirlenip konumlandırılması gerekmektedir. Sunumlarda tesadüf kimi zaman önemli olabilmektedir ancak genellikle tasarımcı tesadüfler yerine bilinçli, önceden denenmiş biçimlendirmelere yönelmelidir. Aslan'ın ince portakal kabukları ile oluşturduğu eğrisel çizgiler sunumuna dinamizm kazandırarak ana ürün olan portakalın merkezdeki vurgusunu dengelemektedir.

#### 4. Sonuç ve Değerlendirmeler

Sonuç olarak, temel tasarım öge ve ilkeleri doğrultusunda gerçekleştirilen bir tabak tasarımı, şefin kişisel tercihinine göre değişiklik gösterebileceği gibi, bu bilgilerin farklı kullanım olasılıkları ile sınırsız sayıda tasarım anlatımlarına ulaşılabilir. Tabak tasarımlarının farklı ve özgün ifadeleri, hayal gücüne, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki uygulama/teorik bilgi birikimine ve aynı zamanda yeterli sayıda başarılı tabak sunumları görmüş olmaya bağlı bir süreçtir.

Şefin ya da gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin etkili tabak tasarımları ortaya çıkarabilmelerinin en önemli unsurları, başarılı tasarımları gözlemek, bunlar üzerinde düşünmek/değerlendirmeler yapmak ve sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri doğrultusunda kendine özgü yeni ve çok çeşitli uygulamalar gerçekleştirmektir. Tasarımda sade olanı hedeflemek, görsel etkiyi arttırmak için vurgulamak istenilen ürünü oran, renk ya da doku bakımından ön plana çıkartarak egemenlik sağlamak, yön, renk, doku, değer, aralık, oran zıtlıkları oluşturmak, tasarımcıyı/şefi/sanatçıyı başarıya ulaştıracak önemli noktalaradır.

Çalışmada, Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri yemek bilgilerini tabak tasarımları ile birlikte başarılı görsellere dönüştürebilmişlerdir. Bu aşamada uygulamalarını sanatsal düzenleme öge ve ilkeleri ile tasarlayarak tabaklarını sunmuşlar ve tasarımlarını öğrendikleri teorik bilgiler ışığında anlatabilmişlerdir. Ders sürecinde şeflerin başarılı sunumları, başarılı sanat eserleri ve tasarımlar incelenmiş ve başarı faktörleri değerlendirilmiştir. Öğrencilerin kendi sunumlarını eleştirel bir bakış açısıyla yorumlayabilmeleri dersin en önemli çıktılarındandır. Farklı sanat disiplinlerinde temel tasarım düzenleme öge ve ilkelerinin biçimlendirilmeleri/görsele dönüşmesi de farklı olacaktır. Önemli olan değişik alanlardaki her bir tasarımın güvenilirliği kesin kuramsal bilgiler ışığında çözümlenebiliyor olmasıdır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri için temel sanat eğitimi dersi, öğrencilerin tabak tasarımlarının etkili görselliği için önemli bir süreci tanımlamaktadır. Bu süreçte, ürünün yerleştirilmesine yönelik bilinçli düzenlemeler, tasarımdaki düzensizliği, dağınıklığı önler, tasarımcının hayal gücü ve yaratıcı fikirleri ile özgün/öncü sunumlar gerçekleştirilir.

#### Kaynakça

- Arslan, İ. (2015). Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Danışman: Ayhan Özer. Ağustos, Gaziantep.
- Aydın, S. M. (2019). Sanat İçin Yemek, Yemek İçin Sanat. Sanatta Yeterlik Tezi. Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Resim Anasanat Dalı. Danışman: Hüsnü Dokak. Ankara.
- Bayraktar, N. vd. (2012). Görsel Eğitimde Yaratıcılık ve Temel Tasarım. 1. Basım, Haziran. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara. ISBN:978-605-133-275-8.
- Çağlayan, E. (2019). Temel Sanat Eğitimi Dersinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimindeki Yeri ve Önemi. İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi. (2147-1185). (itobiad), 8 (4): 3084/3095. Yayın Sezonu: Ekim-Kasım-Aralık. ISSN: 2147-1185.
- Çellek, T. ve Sağocak, A. M. (2014). Temel Tasarım Sürecinde Yaratıcılık. Grafik Tasarım Yayıncılık, İstanbul. ISBN: 978-605-60892-4-4.

Çevik, Naile. (2018). Disiplinler Arası Etkileşimler Kapsamında Alternatif Malzemeler ve Seramik-Baskı Resim Yakınlaşmaları Üzerine Bireysel Uygulamalar, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat ve Tasarım Dergisi, Aralık, e-ISSN 2149 – 6595, Sayı:22, s.111-133.

Demirci, A. ve Tepecik, A. (2012). Beery VMI Görsel Algı Eğitiminin Beş-Altı Yaş Çocuklarının Görsel Algı Gelişimlerine Etkisi. Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi. Sayı: 28, s. 1-11.

Kayahan, Zeliha. (2019). Disiplinlerarası Süreçte “Resim-Baskıresim Yakınlaşmaları” Üzerine Bireysel Söylemler, İdil Dergisi, Yıl:8, Sayı:61 (Eylül): s. 1133-1147.

Kaymakcan, Müge. (2006). Yükseköğrenim Sanat Eğitiminde Temel Tasarım Eleman ve İlkelerinin Öğretimi ve Uygulamaları. Dokuz Eylül Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı Resim-İş Öğretmenliği Programı Yüksek Lisans Tezi. Danışman: Emine Halıçınarlı. İzmir.

Kırmızıgül, Fırat Çağrı. (2019). İnternet ve Sosyal Medyanın Sanattaki Etkin Rolü ve Buna Bağlı Değişen Dinamikler, AHBV GSF Sanat ve Tasarım Dergisi, Haziran 2019: s:205 -221.

Ocvirk, O. G., Stinson, R. E., Wigg, P.R., Bone, R. O. Cayton, D. L. (2015). Sanatın Temelleri Teori ve Uygulama. Editör: Nazlı Eda Noyan. Çevirmenler: Nur Balkır Kuru. Karakalem Kitabevi Yayınları. İzmir. ISBN: 978-605-4146-12-3.

Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 35 (1), s. 193-203.

Seylan, A. (2005). Temel Tasarım. M-Kitap, Dağdelen Basın Yayın Ltd. Şti. Baskı: Baran

Ofset. Ankara. ISBN: 975-00158-0-0.

Silav, M. (2014). Mimari Eskizlerde Suluboya, Pelikan Yayıncılık. Ankara. ISBN: 978-605-63058-9-4.

Uçuk, C. (2017). Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Danışman: Oya Özkanlı. Nisan, Gaziantep.

### **İnternet Kaynakçası**

Görsel 1: Picasso's Drawings of Bulls Inspired Apple's Famously Simple Designs, Abigail Cain. <https://www.artsy.net/article/artsy-editorial-picassos-drawings-bulls-inspired-apples-famously-simple-designs> Erişim Tarihi: 19.04.2020

Görsel 2: Portrait of the Artist's Mother at the Age of 63. From Wikipedia, the free encyclopedia. [https://en.wikipedia.org/wiki/Portrait\\_of\\_the\\_Artist%27s\\_Mother\\_at\\_the\\_Age\\_of\\_63](https://en.wikipedia.org/wiki/Portrait_of_the_Artist%27s_Mother_at_the_Age_of_63) Erişim Tarihi: 19.04.2020

Görsel 3: Collection Online, Georges Mathieu, <https://www.guggenheim.org/artwork/2826> Erişim Tarihi: 19.04.2020

Görsel 4: Collection Online, Pierre Soulages, <https://www.guggenheim.org/artwork/3980> Erişim Tarihi: 19.04.2020

Görsel 5: Collection Online, Jackson Pollock, <https://www.guggenheim.org/artwork/3482> Erişim Tarihi: 19.04.2020