



[itobiad], 2019, 8 (4): 3084/3095

**Temel Sanat Eğitimi Dersinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Eğitimindeki Yeri ve Önemi**

The Role and Importance of Basic Art Education in the Education of
Gastronomy and Culinary Arts

Evrım ÇAĞLAYAN

**Dr. Öğr. Üyesi, Karabük Üniversitesi, Fethi Toker Güzel Sanatlar ve
Tasarım Fakültesi**

Asst. Prof., Karabük University, Fethi Toker Faculty of Fine Arts and Design

ecaglayan@karabuk.edu.tr

Orcid ID: 0000-0001-7360-6984

Makale Bilgisi / Article Information

Makale Türü / Article Type : Araştırma Makalesi / Research Article
Geliş Tarihi / Received : 05.10.2019
Kabul Tarihi / Accepted : 19.12.2019
Yayın Tarihi / Published : 22.12.2019
Yayın Sezonu : Ekim-Kasım-Aralık
Pub Date Season : October-November-December

Atıf/Cite as: 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. Retrieved from <http://www.itobiad.com/tr/issue/49747/629732>

İntihal /Plagiarism: Bu makale, en az iki hakem tarafından incelenmiş ve intihal içermediği teyit edilmiştir. / This article has been reviewed by at least two referees and confirmed to include no plagiarism. <http://www.itobiad.com/>

Copyright © Published by Mustafa YİĞİTOĞLU Since 2012 - Karabük University, Faculty of Theology, Karabük, 78050 Turkey. All rights reserved.

Temel Sanat Eğitimi Dersinin Gastronomi Eğitimindeki Yeri ve Önemi

Öz

Sanat; çağlar boyu üzerinde düşünülen, çeşitli dönemlerde farklı biçimlerde tanımları yapılan bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. İlgili literatürde genel ve özel anlamlarıyla ele alınan ve pek çok alanla ilişkili olduğu belirtilen sanatın, gastronomi ve mutfak sanatlarındaki ilişkilerinden de söz edilmektedir. Betimsel araştırma yaklaşımının benimsendiği bu çalışma; sanatın genel anlamına dahil olan gastronomi ve özel anlamına dahil olan temel sanat eğitiminin ilişkisini sorgulamayı amaçlayan kuramsal bir çalışmadır. Bu doğrultuda, sanat, sanat eğitimi, gastronomi ve mutfak sanatlarına ilişkin temel kavramların ilişkileri incelenmiştir. Çalışma kapsamında gerek teori gerek uygulamaya ilişkin incelenen kaynaklara göre; gastronomi ve mutfak sanatlarının temel sanat eğitimi ile yakın ilişkisi olduğu ve gastronomi ve mutfak sanatları alanında yetiştirilecek bireylerin ihtiyaç duyacağı bilgiler arasında sanat ve tasarım bilgisinin de yer aldığı anlaşılmıştır. Bu da gelecek yıllarda alanda ihtiyaç duyulacak nitelikli iş gücünün oluşum sürecini ön plana çıkarmaktadır.

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

The Role and Importance of Basic Art Education in the Education of Gastronomy

Abstract

Art is a field that has been considered for ages and defined in different forms in various periods. In the related literature, art is discussed with its general and special meanings. In the related literature, the effects of art, which is stated to be related to many fields, are mentioned in gastronomy and culinary arts. This is a theoretical study aimed at questioning the relationship between gastronomy included in the general meaning of art and basic art education included in the special meaning of art. In this respect, the relationship between the basic concepts of art, art education, gastronomy and culinary arts was examined. According to the sources examined within the scope of the study, It is concluded that gastronomy and culinary arts have a close relationship with basic art education and information to be raised in the field of gastronomy and culinary arts will include the knowledge of art and design. This highlights the formation process of the qualified workforce that will be needed in the field in the coming years.

Keywords: Art Education, Basic Design, Gastronomy, Culinary Arts, Plate Presentation.



Giriş

Günümüz eğitim kademelerinde yer alan sanat eğitimi dersleri, yalnızca sanatçı veya sanat eğitimcisi olacak bireylerin eğitimi olarak düşünülmemelidir. Çünkü 21. yüzyılın küreselleşmiş, sınırları yok olmuş ve iç içe geçmiş disiplinleri içinde sanatın ve sanat eğitiminin artık bağımsız bir alan olmadığı anlaşılmaktadır. Hemen her disiplin, kendi alanını geliştirmek için yalnızca kendi kaynaklarından değil, diğer disiplinlerin kaynaklarından da yararlanmaktadır. Bu doğrultuda pek çok bilim dalı kendi alanlarını desteklemek için, sanat ve sanat eğitiminde ortaya çıkarılan bilgilere başvurmaktadır. Günümüzde ortaya çıkan bu yaklaşımlar sanat ve sanat eğitiminin disiplinlerarası yapısıyla açıklanmaktadır. Gökay (2011, s.39) sanatın diğer disiplinlerle ilişkisini açıklarken sözü edilen disiplinlerarası boyuta vurgu yapmakta ve eğitim, iletişim, teknoloji gibi disiplinlerin sanatla olan yakın ilişkilerini açıklamaktadır.

Kavram olarak sanat, içeriğinde barındırdığı sanatçı, sanat eseri, alıcı ve çevre elemanlarının birlikteliğinden oluşmaktadır. Birbirleri ile doğrudan etkileşime sahip bu elemanlardan birinin eksik olması durumunda sanatın kavramsal olarak varlığından söz etmek mümkün değildir. İçeriğindeki elemanların ve bu elemanlara etki eden diğer unsurların çeşitliliği, sanatın tanımlanmasını zorlaştırmaktadır. Sanat; çağlar boyu üzerinde düşünülen, çeşitli dönemlerde farklı biçimlerde tanımları yapılan bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde daha çok görsel sanatlar alanını ifade eden sanat, yüzyıllar boyu değişim göstererek diğer sanat dallarını da kapsayan bir tanım haline gelmiştir. Keser (2005, s.291), pek çok tanım önerilmesine rağmen tartışmaları sonlandıracak ortak bir tanıma varılamadığını dile getirmektedir.

Genel anlamda sanat, bir disiplinden ziyade bir iş, çalışma ve yaşam şeklini ifade eder. Fischer (2016, s.30) 'Sanatın Gerekliliği' adlı eserinde sanatı çalışma ile ilişkilendirmekte ve sanatın insanlık tarihiyle yaşıt olduğunu ifade etmektedir. Edman'a (1997, s.19) göre ise; geniş anlamıyla sanatın tipik örnekleri konser salonlarında ya da müzelerde değil tarlada, otlakta, sabanda aranmalıdır. İnsanlık tarihinde yer alan ve insanın çabası sonucu üretilen pek çok eser sanatın oluşumuna ilişkin temel örneklerdir. Bu örneklerle bağlı olarak sanat, sanatçı ile izleyen arasında, toplumlar arasında ve bunların da ötesinde çağlar arasında bir iletişimdir. Öyle ki, reel dünyanın yok edici kurallarını aşarak binlerce yıl öncesini günümüze ulaştırır. Bugün geçmişi biliyor ve yargılıyor olmamız sanatın erişilmez gücüne bağlıdır (Ünver, 2002, s.3). Erbay'a (1997, s.11) göre; sanat kişinin dünyayı ve kendisini tanıması ve gerektiğinde değiştirebilmesi için fırsat tanımaktadır.

Erinç (2004, s.22) sanatı; tutum, ürün ve beğeni gibi çeşitli olgular açısından farklı anlamlarda ele almayı tercih etmektedir. Bu sebeple; sanatı 'genel' ve 'özel' olarak iki alt tanıma ayırarak açıklamaktadır;



- Genel anlamıyla sanat, bir işi ustası gibi yapma ve yapılan işin de çıkan ürünün de usta işi olması anlamını taşır (s. 22).
- Özel anlamıyla sanat, sanatçı, sanat eseri ve alıcının birlikteliğinden oluşan üçgenin öğeleri arasında gerçekleşen sanat sürecini ifade eder (s. 23).

Mutfak sanatları, öğretme sanatı, konuşma sanatı gibi alanlar genel sanat tanımı içinde değerlendirilebilir. Çünkü, bu alanlardaki uygulama süreçleri oldukça farklı olmasına karşın, ortaya konan üstün performanslar sanat olarak ifade edilmektedir. Özel sanat tanımı ise; günümüzde yüzey, hacim, söz, ses, hareket, drama/oyun (act) gibi alanları oluşturan resim, heykel, edebiyat, tiyatro gibi sanat dallarını tanımlamak için kullanılmaktadır.

Nitel araştırma modeline dayanan betimsel araştırma yaklaşımının benimsendiği bu çalışma; sanatın genel anlamına dahil olan gastronomi ve özel anlamına dahil olan temel sanat eğitiminin ilişkisini sorgulamayı amaçlayan kuramsal bir çalışmadır. Bu temel amaca bağlı olarak;

- 1- Sanat, temel sanat eğitimi ve gastronomi eğitimine ilişkin literatürde yer alan çıkarımlar incelenmiş,
- 2- Mutfak sanatlarına ilişkin örnekler tasarım eleman ve ilkeleri bağlamında analiz edilmiş,
- 3- Temel sanat eğitimi dersinin öğrencilere yönelik kazanımları ortaya konmuştur.

Bu çalışma; temel sanat eğitimi dersinin mutfak sanatlarındaki yeri ve önemini belirlenmesi, dersin daha bilinçli işlenmesi için olası bulguların akademisyen ve öğrencilere sunulması ve bu alanda yapılacak benzer çalışmalara kaynak oluşturulması açısından önemli görülmektedir.

Temel Sanat Eğitimi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Sanat; duygu ve düşünce arasındaki iç içe geçmiş bağlantıyı kurarken, öğrenme ve gelişim sürecinin de etkin bir yardımcısıdır (Erbay, 1997, s.51). Süreç içinde farklı ifade olanakları ortaya koyabilmek ve diğer disiplinlerdeki öğretim süreçlerine katkı sağlayabilmek için sanatın özelliklerinden yararlanmak olasıdır. Bu doğrultuda; günümüz eğitim sisteminde bilim ve sanatın iç içe, iş birliği içinde yer aldığı ifade edilebilir.

San (2003, s.17); sanat eğitimi, kavramsal ve genel anlamda güzel sanatların tüm alanlarını ve biçimlerini içine alan, okul içi ve okul dışı yaratıcılık eğitimi olarak ele almaktadır. Artut'a göre (2004, s.91) sanat eğitimi; bireyin ruhsal ve bedensel eğitim bütünlüğü içinde estetik kaygı, düşünce ve görüşlerinin geliştirilmesini, yetenek ve yaratıcılık gücünün olgunlaştırılmasını ve sanatsal değerlere hoşgörü ile yaklaşma çabasını esas almaktadır. Bireysel bir eğitim olarak ele alınabilecek olan sanat eğitimi; estetik düşüncenin örgütlenmesi ve estetik yaşam biçimlerinin yapılandırılması açısından gereklidir.



Sanat eğitimi için yapılan tanımlara bakıldığında, bireyin duygu, düşünce ve izlenimlerini anlatabilme, yetenek ve yaratıcılığını estetik bir düzeye ulaştırma, estetik yargılara varabilmesini sağlama, yenilikleri keşfetmeye yönlendirme, zevk almayı öğrenme ve heyecanlarını doğru biçimde yönlendirme ile ilişkilendirildiği görülebilir. Toplumun temel üyesi olarak düşünebileceğimiz insanın (çocuğun-gencin) gerçekten uygar bir kişi olması ve bu yolla uygar bir toplum oluşturmanın amaçlandığı dikkate alınır, sanat eğitiminin daha geniş bir boyut içerisindeki görünümü vurgulanmış olur (Artut, 2001, s.89). Sanat ve dolayısıyla sanat eğitimi özgür, özgün ve inançlı bir insan yapısı oluşturmada en etkili araçlardan birisidir. Çünkü böyle bir insan tipi, özgür bir bilince sahip, tartışan, kolayca kabullenmeyen ve akıl ve bilimin ışıklı yolunu kendisine rehber edinmiş yaratıcı bir özellik gösterir (Çetin, 2002, s.206). Bacon'ın (1982, s.180) da belirttiği gibi yetkililerin ve uzmanların görsel yetiye sahip olmanın ve üretken düşünmenin her alanda zorunluluk olduğuna kesin bir biçimde inanmaları ve öğretim planlarında sanata önemli bir yer vermeleri gerekmektedir.

İlgili literatür incelendiğinde sanat eğitiminin farklı disiplinlerle ilişkisini sorgulayan çalışmalara ulaşılabılır. Akar (2015), Edeer (2005), Gökay (2010), İşler (2004), Melnick, Witmer ve Strickland (2011) çalışmaları disiplinlerarası sanat ve sanat eğitimi konusunda yapılmış çalışmalara örnek olarak verilebilir. Uçuk ve Özkanlı (2017, s.51) tarafından gerçekleştirilen çalışmada sanat, tasarım ve gastronomi ilişkisi sorgulanmıştır. Söz konusu çalışma, bu çalışmanın içeriği ile ilişkili olan az sayıdaki araştırmadan biri olduğu söylenebilir.

Sanat eğitiminin disiplinlerarası yaklaşımda etkileşim içinde olduğu alanlar arasında gastronomi de yer almakta olup bu etkileşim kendi koşulları içinde gerçekleşmiş doğal bir etkileşimdir. Gastronominin sanat ile ilişkisini öncelikle tarihsel olarak ele almak yanlış bir düşünce olmaz. Nasıl ki en eski mağara resimleri insanın kendisini sanatsal yolla ifade etme içgüdüleri olarak görülüyor ise, henüz toplayıcı bir birey iken insanın yeme içme içgüdülerine bağlı olarak yaptığı denemeler de gastronomi biliminin ilk adımları olarak görülebilir. Bu bakış açısıyla ele alındığında sanatın da gastronominin de insanlık tarihi kadar eski olduğu söylenebilir.

Aslında gastronomi, gelişmiş güzel sadece varlığını sürdürmek için bir şeyler yemek ve içmek anlamına gelmez. Odağında insanın ve estetiğin yer aldığı kapsamlı bir konu olup, yemek yeme eylemine konu olan tüketim anında ne yenildiğinin çok ötesinde bir anlam taşır (Öney, 2016, s.194). Günümüzde pek çok sözlük, gastronomiyi sanat ve/veya iyi/narin yeme bilimi açısından tanımlar. Sanat ve bilime olan bu odaklanma, pratik bir anlamda, terimin kökenlerine tam olarak bağlanan beceri ve bilgi olarak tercüme edilir. 'Gastro', mide ve uzantısı olarak ağızdan başlayan tüm sindirim sistemi, 'nomi' ise kural veya düzenleme anlamına gelir. Gastronomi bu nedenle yeme ve içme ile ilgili kural veya normları ifade eder (Santich, 2004, s.16).



Mesleki anlamda pek çok kuralı içinde barındıran bu bilim dalı, sanatın ortaya koyduğu kuralları da benimsemiştir.

Gastronomi ve mutfak sanatlarında öncelikli duyu organının tat alma olduğu düşünülür. Ancak bir tabak yemeğin görüntüsü tadından daha önce beyine ulaşır ve birey görsel algılaması sonucu tat alma duyusunu sürece dahil eder. Sophie Daunais (2010) yüksek mutfağın; tasarım, bilim, mimarlık ile tat ve dokuları karıştırma sanatını kapsayan fantastik bir yaratıcılık rneği olduğunu savunmaktadır (akt. Pedersen, 2012, s.50). Salt biyolojik bir gereklilik olarak beslenme ritüellerinin zamanla farklı biçimlere dönüştüğü günümüzde, insanların yedikleri yiyeceklerde, yemek yiyecekleri ortamda estetik arayışı içerisinde oldukları görülmektedir (Uçuk, 2017, s.35). Sanat ile gastronomi arasındaki ilişkilere değinen Sipahi, Ekincek ve Yılmaz (2017, s.392) ise gastronominin “güzel sanatlar” kavramının içerisinde bir alan olarak değil, henüz tarihi yazılmamış bir sanat olarak kabul edilebileceğini iddia etmektedirler. Tüm bu tanımlamalara bağlı olarak görselliğin tabak sunumlarında önemli olduğu söylenebilir. Özellikle turizm sektörü içerisinde düşünüldüğünde mutfak sanatlarının hangi özellikleri itibariyle sanat olduğu ancak sanatın kural ve normları ile açıklanabilir. Bu sebeple mutfak sanatları eğitiminde sanat eğitiminden de yararlanılmalı ve sanatın kuralları eğitim sürecinde öğrencilere aktarılmalıdır.

Türkiye’de lisans düzeyinde gastronomi eğitimi turizm fakülteleri, güzel sanatlar fakülteleri veya turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokullarına bağlı gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde verilmektedir. İlgili bölümlerin programları incelendiğinde mesleki alan derslerinin yanı sıra ‘temel sanat eğitimi’, ‘estetik ve sanat felsefesi’, ‘temel sanat ve estetik’, ‘yemek ve sanat’ veya ‘sanat tarihi’ gibi farklı isimlerle anılan derslerin de yer aldığı görülmektedir. Programda yer alan sanat eğitimi derslerinin temel amacı ‘ğrencilere sanatın temel konuları ile ilgili bilgiler vermek ve sanatsal bir bakış açısı kazanmalarını sağlamak’ şeklinde ifade edilebilir. Bütün sanatların temelinde bir tasarım olgusu bulunmaktadır. Tasarlama eylemi, oluşturulacak yapının organizasyonu ile ilgili her türlü faaliyeti içine almaktadır (Becer, 2002, s.32). Tasarım sürecine yönelik ifadeler, mutfak sanatlarında lezzet dengesi, renklerin uyumu, sıcaklık ve yemek yapımında kullanılan hammaddelerin estetik arzına dayanan gıda üretimi için de söylenebilir (Brown, 2005, s.96).

Temel Sanat Eğitimi programlarında biçim, renk, ışık, doku vb. gibi görüntüyü oluşturduğu ya da etkilediği düşünülen her türlü görüntü ögelerinin algı kuramları ve her türlü görüntü üretim teknikleri eğitimi vardır (Sofuoğlu, 2004, s.95). Temel Sanat Eğitimi, özellikle görsel algıyı ön plana çıkaran tüm duyu ve duyuların farkına varılması, “görme ile düşünmenin birleştirilmesi” malzeme ile düşünce arasında çeşitli ve değişik bağlantılar kurulması ve nesne ile evre arasında estetik bir iletişim sağlanması için yapılan tüm uygulamaların, “görsel düşüncenin görsel boyutta tüm etkinliklerini kapsar” (Denel, 1981’den akt. Atar, 2004, s.48).



Temel sanat eğitimi dersi öğrencilerin iki ve üç boyutlu düşünebilmesini, tasarım dilini öğrenebilmesini ve düşündüklerini tasarım dili kullanarak ifade edebilmesini amaçlayan bir içeriğe sahiptir. Öğrencilerin yeni problem ve yeni malzemelerle uğraşmaları için genelleştirilmiş tekniklerin kullanılmasının yanı sıra kendilerinin deneyerek teknikleri geliştirmeleri ve elde etmeleri sağlanmaktadır (Erim, 2011, s.489).

İçinde 'sanat' kelimesi bulunan pek çok derse karşı oluşan genel algı, bu derslerde yalnızca 'yetenekli' bireylerin başarılı olabileceği yönündedir. Bu düşüncenin yanlış bir ön yargıdan ibaret olduğunu göstermenin en iyi yolu ise temel sanat eğitiminden geçer. Mutfak sanatları eğitiminde yer alan temel sanat eğitiminin temel amaçlarının başında, bireyin sahip olduğu bu ön yargıyı değiştirmek yer almalıdır. Çünkü sanat, yalnızca heykel, resim, senfoni demek değildir. Sanat, hayatı anlayan zekanın, onu en ilgi çekici, en güzel biçimlere sokması demektir (Edman, 1977, s.7). Sanatsal düşünce, algılama, zekâ, yaratıcılık sanatın çıktılarında bağımsız olarak bireyde az ya da çok var olan niteliklerdir. Birey söz konusu niteliklerinden bir veya birkaçını çeşitli malzemelerle birleştirdiği takdirde oldukça özgün çalışmalar ortaya koyabilir. Bu birleşim; tuval, fırça ve boyayla olabileceği gibi tabak, makarna ve domates sosuyla da olabilir. İfadeyi oluşturan ilke ve elemanların aynı olduğu süreç içinde değişen tek şey ifade aracı olarak kullanılan malzemelerdir.

Yüzey üzerinde kompozisyonu oluşturan ve nitelikleri göz tarafından algılanabilen unsurlar tasarım elemanları olarak tanımlanmaktadır. Özsoy ve Mamur (2019, s.99) tarafından sekiz alt başlıkta ele alınan tasarım elemanları (öğeleri) Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Tasarım Elemanları

Çizgi
Şekil
Doku
Renk
Biçim (Form)
Değer (Valör)
Ton
Mekan (Uzam, Boşluk)

İzleyen paragraflarda, temel sanat eğitiminin temel konularını oluşturan tasarım ilke ve elemanlarının tabak sunumlarında ele alınışına ilişkin örnekler analiz edilmiştir. Analiz süreci, Özsoy ve Mamur'un (2019) tasarım elemanlarına yönelik ortaya koydukları tanımlamalara bağlı olarak şekillendirilmiştir.

Mutfak sanatlarında yer alan örnekler incelendiğinde, tabak sunumlarında tasarım ilke ve elemanlarından etkin bir şekilde yararlanıldığı



anlaşılmaktadır. Görsel 1 ve Görsel 2, tasarım elemanlarından nokta-çizgi ve şekil öğelerinin etkin olarak kullanıldığı örnekler arasında gösterilebilir.



Görsel 1



Görsel 2

Çalışmalar söz konusu ilkelere göre analiz edildiğinde her iki çalışmada da tabak yüzeyi üzerinde dengeli bir düzenleme yapmak için çeşitli renk ve boyutlarda noktaların kullanıldığı bunun yanı sıra gözün hareketini yönlendirme amacı olan doğrusal bir düzenlemeden yararlanıldığı görülmektedir. İkinci derecede etkin olan diğer tasarım elemanlarının ise renk ve boşluk olduğu ifade edilebilir.

Görsel 3 ve Görsel 4'te yer alan örneklerde tasarım elemanlarından biçim ve tonun kullanıldığı ifade edilebilir. Yüze üzerine yapılan tasarımlarda temel amaç içerisinde yer alan unsurların estetik değerlere sahip uyumlu bir bütün oluşturmasıdır. Bu sebeple söz konusu tabak sunumlarında birden çok tasarım elemanı veya ilkesi bir arada görülebilmektedir.



Görsel 3



Görsel 4

Yukarıdaki görsellerde ilk aşamada algılanan tasarım elemanlarının yanı sıra, boşluk, değer (valör) ve çizgi gibi elemanların da kullanıldığı söylenebilir. Tasarım elemanlarından yararlanan diğer örnekler Görsel 5 ve Görsel 6'da sunulmuştur. Her iki tabak sunumunda da birden çok elemanın bir arada kullanıldığı görülmektedir. Ancak her iki tasarımda da öne çıkan eleman dokudur.



Görsel 5



Görsel 6



Tasarımda kullanılan gıdaların dokuları kompozisyonda farklı bir estetik değer oluşturmaktadır. Tabak sunumlarında; gıdanın kendi doğal dokusundan yararlanarak, gıdayı çeşitli sos, baharat veya karışımlarla kaplayarak veya gıdanın parçalarını kullanarak tabak üzerinde yüzey dokusu oluşturulabilmektedir.

Çalışma kapsamında sunulan örneklerle benzer tabak sunumlarına ulaşarak daha fazla analiz yapmak mümkündür. Ancak tasarım ilke ve elemanlarını en iyi şekilde yansıttığı düşünülen ve çalışmanın ana amacına uyan altı örneğin incelenmesinin yeterli olduğu düşünülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

İnsanlığın sahip olduğu estetik duygular tarih boyunca yaşamlarını şekillendiren unsurlar arasında yer almıştır. Beğenmek, beğenilmek, haz almak vb. kişiyi ruhsal açıdan belirli bir doyuma ulaştırmada önemli hisler olarak düşünülebilir. Bu duygularla yaşayan insan, yaşadığı mağaradan, giydiği kıyafetlere, taktığı takılardan, kullandığı mızraklara kadar pek çok şeyi süsleme gayretine girmiştir.

Tıpkı korku, öfke, endişe gibi estetiğe bağlı hazlarda nesiller boyu aktarılmış ve günümüze kadar ulaşmış en temel duygulardır. Bu yaklaşımdan yola çıkarak, kişiden kişiye farklı seviyelerde olmakla birlikte dünya üzerindeki tüm bireylerin estetik haz duygusuna sahip olduğu söylenebilir. Bu duygu bazen bir şiir, bazen resim, bazen de bir tasarım olarak ortaya çıkmaktadır. Mutfak sanatlarında görülen ve temel tasarım ilke ve elemanları ile ilişkilendirilen tabak sunumları da hem şefin (sanatçı) hem de müşterinin (alıcı) estetik beğenilerine göre şekillenmektedir.

Gökay (2010, s.57) sanat ve tasarımın diğer disiplinlerle ilişkisini örneklendirmiş ve doğa çizimlerinin fen ve biyoloji, anatomi çizimlerinin de tıp eğitiminde etkili bir şekilde kullanıldığını ifade etmiştir. Pek çok bilim dalının benzer şekilde disiplinlerarası bir boyut kazandığı günümüz bilgi toplumunda, gastronominin de sanat ile olan ilişkileri daha belirgin bir hal



almakta ve incelenmektedir. Çalışma kapsamında gerek teori gerek uygulamaya ilişkin incelenen kaynaklara göre; gastronomi ve mutfak sanatlarının temel sanat eğitimi ile yakın ilişkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu da gelecek yıllarda alanda ihtiyaç duyulacak nitelikli iş gücünün oluşum sürecini ön plana çıkarmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yetiştirilecek bireylerin ihtiyaç duyacağı bilgiler arasında sanat ve tasarım bilgisinin de yer aldığı anlaşılmıştır. Tasarım kavramını oluşturan unsurlar ile tabak prezentasyonu arasındaki bağıntıları daha iyi kavrayabilmek amacı ile tasarımı oluşturan temel elemanları incelemenin ve tabak prezentasyonunda bulunduğu düşünülen karşılıklarını irdelemenin yararlı olabileceği düşünülmektedir (Uçuk ve zkanlı, 2017, s.53). Bu noktada öğrencilere sanat, temel sanat eğitimi ve tasarım alanlarına ilişkin bilgilerin sunulması önerilebilir.

Temel sanat eğitimi dersine katılan öğrencilerin beğeni düzeyi yüksek, estetik hazzı hisseden, sanata duyarlı bireyler olarak yetişmeleri için sanat ve tasarıma ait teorik bilgiler tek başına yeterli görülmemelidir. Bu noktada, temel sanat eğitimi dersinin yalnızca teorik bilgi aktaran, duygunun ortaya çıkmasını önleyen, mekanik bir hal almasının önüne geçmek için alınacak tedbirler planlanmalıdır. Bireylerin kendi alanları ile ilişkili sanatsal bilgileri anlayan, ağdaş ve entelektüel bireyler olarak yetişmeleri için, söz konusu teorik bilgilerin sinema, sergi, konser gibi etkinliklerle desteklenmesi gerekmektedir. Ayrıca ilgili derslerin amaç, içerik ve öğretme-öğrenme süreçlerinin planlanmasında temel sanat eğitimi ve gastronomi alan uzmanlarının birlikte hareket etmesi önerilebilir. Geleceğin şefleri arasında yer alacak olan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ancak bu sayede gerçek hislerini, sergileyecekleri tabak sunumlarına aktarabileceklerdir.

Kaynakça / Reference

- Akar, M. (2015). Tıp eğitiminde görsel sanatın etkisi. *Sosyoloji Dergisi*, 30(1), s. 355-380.
- Artut, K. (2001). *Sanat eğitimi – kuramlar ve yöntemleri (1. Baskı)*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Artut, K. (2004). *Sanat eğitimi – kuramlar ve yöntemleri (3. Baskı)*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Atar, N. (2004). Anadolu güzel sanatlar liselerinde temel sanat eğitimi uygulamalarının sorgulanması ve neriler. *Anadolu Sanat Dergisi*, 15 (Bahar), s. 47-54.
- Bacon, K. (1982) . *Denemeler*. (ev: A. Göktürk). İstanbul: Adam Yayıncılık.
- Becer, E. (2002). *İletişim ve grafik tasarım (3. Baskı)*. Ankara: Dost Kitabevi.



- Brown, J. N. (2005). Integrating Eisner's arts education philosophy into culinary arts education. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(1), s. 89-90. 02 Ekim 2019'da İnternet'ten Taylor&Francis veritabanından alınmıştır: <http://www.tandfonline.com>
- Çetin, T. (2002). Sanat eğitiminin gerekliliği üstüne. *Sanat Eğitimi Sempozyumu içinde* (s. 206). Ankara: Gazi Üniversitesi
- Edeer, Ş. (2005). Sanat eğitiminde disiplinlerarası yaklaşım. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 19, s. 78-84.
- Edman, I. (1977). *Sanat ve insan estetiğe giriş* (2. Baskı). (Çev: T. Oğuzkan). İstanbul : İnkılap ve Aka Kitabevleri.
- Erbay, M. (1997). *Plastik sanatlar eğitiminin gelişimi* (1. Baskı). İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.
- Erim, G. (2011). Temel tasarım dersinde öğrencilerin estetik duyarlılıklarını ve yaratıcılıklarını geliştirme üzerine örnek çalışma. *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 24 (2), s. 487-501.
- Erinç, S. M. (2004). *Resmin eleştirisi üzerine* (2. baskı). Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Fisher, E. (2016). *Sanatın gerekliliği* (5. baskı). (Çev: C. Çapan). İstanbul: Sözcükler Yayınları.
- Gökay, M. (2011). Sanat ve diğer Disiplinlerle İlişkisi. A. O. Alakuş ve L. Mercin (Eds.), *Sanat eğitimi ve görsel sanatlar öğretimi* (2. baskı) içinde (s. 39-56). Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Gökay, M. (2010). Görsel sanatlar eğitiminde disiplinlerarası yaklaşım ve uygulama örnekleri. *Türk-İslam Medeniyeti Akademik Araştırmalar Dergisi*, Kış (9), s. 49-60.
- İşler, A.Ş. (2004). Sanat eğitiminde disiplinlerarası-tematik yaklaşım. *Milli Eğitim Dergisi*, 163.
- Keser, N. (2005). *Sanat sözlüğü*. Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Melnick, S.A., Witmer, J.T. ve Strickland, M.J. (2011). Cognition and student learning through the arts. *Arts Education Policy Review*, 112(3), s. 154-162. 07 Kasım 2018'de İnternet'ten Taylor&Francis veritabanından alınmıştır: <http://www.tandfonline.com>
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35 (1), s. 193-203.
- Pedersan, L. B. (2012). *Creativity in gastronomy*. (Yayınlanmamış lisansüstü tezi). Copenhagen Business School, Kopenhagen.
- San, İ. (2003). *Sanat ve eğitim*. Ankara: Ütopya Yayınları.



Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, s. 15–24. 30 Eylül 2019’da İnternet’ten Elsevier veritabanından alınmıştır: <http://www.elsevier.com>.

Sipahi, S., Ekincek, S. ve Yılmaz, H. (2017). Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), s. 381-396.

Sofuoğlu, H. (2004). Arındırma ve yeniden yapılandırma yöntemi ve gerekçesi olarak temel sanat ve tasarım. *Anadolu Sanat Dergisi*, 15 (Bahar), s. 95-107.

Uçuk, C. ve Özkanlı, O. (2017). Gastronomi Turizmi: Tabak Prezantasyonunun Gastronomi Turizmindeki Yeri. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1 (1), s. 51-54

Uçuk, C. (2017). *Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.

Ünver, E. (2002). *Sanat eğitimi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Özsoy, V. ve Mamur, N. (2019). Görsel sanatlar öğrenme ve öğretim yaklaşımları. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.

Görsel Kaynakçası

Görsel 1 <https://hasshe.com/culinary-food-presentation-5b7b60572756dd6f6c8478fc/#> [Erişim tarihi: 21.10.2018]

Görsel 2 https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/545d1ec1e4b0edd3bdcf5c37/1529794162154-X9FWD1NHENTPZRTMQ0TR/ke17ZwdGBToddI8pDm48kCRSvwm15ZqF0Bvd71XH2d7gOa3H78H3Y0txjaiv_0fDoOvxcdMmMKkDsyUqMSsMWxHk725yiiHCCLfrh8O1z5QHYN0qBUUEtDDsRWrlJLTmFF4sHvmgi8rFwPHCWctdpqcGwkWB2udVs1gTTFWakK96Whyzs2KCFshyAYrO9Ube/IMG_4663.jpg?format=1000w [Erişim tarihi: 28.09.2019]

Görsel 3 <https://tr.pinterest.com/pin/261912534559763476/> [Erişim tarihi: 12.10.2018]

Görsel 4 <https://i.pinimg.com/originals/a9/56/13/a9561367754bb96952bdc844cadeed34.jpg> [Erişim tarihi 28.09.2019]

Görsel 5 <http://www.vmeiwei.com/uploadfile/2018/0704/20180704011318996.jpg> [Erişim tarihi: 11.10.2018]

Görsel 6 <https://wishihadafoodpun.files.wordpress.com/2013/11/dsc7834-as-smart-object-1.jpg?w=768> [Erişim tarihi: 11.10.2018]

