



Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık Eğitimi Alan Gastronomi Öğrencilerinin Tabak Sunum Perspektiflerine Yönelik Farkındalığının İncelenmesi (An Examination of The Awareness of Gastronomy Students Taking Food Styling and Photography Education Towards Plate Presentation Perspectives)

* Vedat KAYIŞ^a 

^aDüzce University, Akçakoca School of Tourism Management and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Düzce/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 24.08.2024

Kabul Tarihi: 29.12.2024

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Estetik

Sanat

Stilistik

Fotoğrafçılık

Öz

Bu çalışmanın amacı, “Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılık” eğitimi almış gastronomi öğrencilerinin tabak sunumlarında meydana gelen değişimlerin yönünü analiz etmek ve bu değişimlere ilişkin farkındalık düzeylerini belirlemektir. Bu kapsamda, ilgili dersi alan 13 lisans öğrencisiyle nitel bir araştırma gerçekleştirilmiş ve eğitim sonrası katılımcıların tabak sunumu perspektiflerine yönelik farkındalıkları tespit edilmiştir. Araştırma bulgularına göre, katılımcıların çoğunluğu eğitimin; kültür, sanat, renk uyumu, doğru teknik kullanımı, tabaklama detayları ve fotoğraflamada uygun ışık açıları gibi unsurlara odaklandığını ifade ederek, bu dersin kültür, sanat ve estetikle olan güçlü ilişkisini vurgulamıştır. Ayrıca katılımcılar, aldıkları eğitimin yalnızca tabaklama teknikleriyle sınırlı kalmadığını, yemek stilistliği ve fotoğrafçılıkla bütünleşik bir yapı sunduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılar, bu derste edindikleri bilgi ve becerileri staj ve sektörel deneyimlerle birleştirerek daha ileriye taşıyabileceklerini dile getirmiştir. Sonuç olarak yemek stilistliği ve fotoğrafçılık dersinin, gastronomi bölümlerinde öğrencilere farklı bakış açıları kazandırma noktasında önemli bir etkiye sahip olduğu ve gastronomi eğitiminin estetik ve sanatsal yönünü ortaya çıkarmada kilit bir rol oynadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Keywords

Gastronomy

Aesthetics

Art

Styling

Photography

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

The aim of this study is to analyze the direction of the changes in the plate presentations of gastronomy students who have received “Food Styling and Photography” training and to determine their awareness levels regarding these changes. In this context, a qualitative research was conducted with 13 undergraduate students who took the relevant course and the awareness of the participants about the perspectives of plate presentation after the training was determined. According to the research findings, the majority of the participants emphasized the strong relationship of this course with culture, art and aesthetics, stating that the training focused on elements such as culture, art, color harmony, correct technique, tanning details and appropriate light angles in photography. In addition, the participants stated that the training they received was not limited to tanning techniques, but was integrated with food styling and photography. The participants stated that they could carry the knowledge and skills they acquired in this course further by combining them with internship and sectoral experiences. As a result, it was concluded that the food styling and photography course has a significant impact on providing students with different perspectives in gastronomy departments and plays a key role in revealing the aesthetic and artistic aspect of gastronomy education.

* Sorumlu Yazar

E-posta: vedatkayis@duzce.edu.tr (V. Kayış)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1532