



NACİYE GÜLSOY

GASTRONOMİ VE MUTFAK
SANATLARI
ANABİLİM DALI

KASIM 2024



T.C.
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



YÜKSEK
LİSANS
TEZİ

YEMEK STİLİSTLİĞİNE VE FOTOĞRAFÇILIĞINA
YÖNELİK İLGİ, KULLANMA DURUMLARI VE
BİLGİ DÜZEYLERİ: AŞÇILIK VE GASTRONOMİ
VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİ
ÜZERİNE BİR UYGULAMA

NACİYE GÜLSOY

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
ANABİLİM DALI

KASIM 2024

T.C.
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

YEMEK STİLİSTLİĞİNE VE FOTOĞRAFÇILIĞINA YÖNELİK İLGİ,
KULLANMA DURUMLARI VE BİLGİ DÜZEYLERİ: AŞÇILIK VE
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR
UYGULAMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN
NACİYE GÜLSOY

DANIŞMAN
DR. ÖĞR. ÜYESİ EROL GEÇGİN

VAN- 2024

KABUL VE ONAY

NACİYE GÜLSOY tarafından hazırlanan “Yemek Stilistliğine ve Fotoğrafçılığına Yönelik İlgi, Kullanma Durumları ve Bilgi Düzeyleri: Aşçılık Ve Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Uygulama” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ ile Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.	
Jüri Üyeleri	İmza
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Erol GEÇGİN Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum	
Başkan: Dr. Öğr. Üyesi Erol GEÇGİN Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum	
Üye: Dr. Öğr. Üyesi Pelin KOÇ Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum	
Üye: Dr. Öğr. Üyesi Tuncay ÇANAKÇI Kafkas Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum	
Yedek Üye: Doç. Dr. Çinuçen OKAT Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum.	
Yedek Üye: Dr. Öğr. Üyesi Mahmut BALTACI Selçuk Üniversitesi, Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum	
Tez Savunma Tarihi:	28/11/2024
Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini ve imzaların sahiplerine ait olduğunu onaylıyorum. Doç. Dr. Ercan ÇALIŞ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü	

ETİK BEYAN

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü **Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında;**

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim. (28/11/2024)

(İmza)

(Naciye GÜLSOY)

Yüksek Lisans Tezi

Naciye GÜLSOY

VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
Kasım, 2024

**YEMEK STİLİSTLİĞİNE VE FOTOĞRAFÇILIĞINA YÖNELİK İLGİ,
KULLANMA DURUMLARI VE BİLGİ DÜZEYLERİ: AŞÇILIK VE
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR
UYGULAMA**

ÖZET

Teknolojideki hızlı değişim, iletişimden tüketim alışkanlıklarına kadar pek çok alanda yenilikleri beraberinde getirmiştir. Bu gelişmelerin bir yansıması olarak yemek yeme dürtüsü yalnızca bir zorunluluk değil, aynı zamanda estetik bir deneyime dönüşmüştür. Artık ilgi çekici tasarımlarla sunulan yemek fotoğrafları, görselliği ön planda tutarak tüketiciler üzerinde güçlü bir etki yaratmaktadır. Bu çalışmada Türkiye’de yer alan üniversitelerin aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı konularına olan ilgi durumlarını, bu teknikleri kullanma durumlarını ve bu alana dönük bilgi düzeylerini incelenmiştir. Veri toplama yöntemi olarak anket tekniği kullanılmıştır. 502 katılımcı ile yapılan anket çalışmasından elde edilen veriler, SPSS programı kullanılarak analiz edilmiş ve yorumlanmıştır. Öğrencilerin demografik özelliklerinin değerlendirilmesinde “Frekans”, yemek fotoğrafçılığına yönelik ilgi ve kullanım durumlarının gruplar arasında anlamlılığını incelemek için “Frekans” ve “Ki-Kare” analizleri yapılmıştır. Çalışma neticesinde elde edilen bulgulara, öğrencilerin yemek stilistliğine ilgi duydukları belirlenmekle birlikte, tabak hazırlarken önemli unsurlar hakkında tespitler yapılmıştır. Yemek fotoğrafçılığı konusunda elde edilen bulgulara ise, bu alandaki eğitimin gerekliliği ve mevcut eğitim imkanlarının yetersiz olduğu sonucuna varılmıştır. Bununla birlikte yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı alanlarında profesyonel eğitim verilmesinin öğrencilerin ilgi düzeyini artıracığı, aynı zamanda bu alanda bilgi ve becerilerin gelişmesine katkı sağlayacağı önerilmektedir. Bu yaklaşım, yemeklerin sunum kalitesini iyileştirmenin yanı sıra, çalışanların bu alandaki yetkinliklerini de güçlendirecektir.

Anahtar Kelimeler: Yemek Stilistliği, Yemek Fotoğrafçılığı, Gastronomi ve mutfak sanatları ve Mutfak Sanatları, Fotoğraf

Sayfa Sayısı : xiii + 106

Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi Erol GEÇGİN

M.Sc. Thesis

Naciye GÜLSOY

VAN YUZUNCU YIL UNIVERSITY

INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES

November, 2024

**INTEREST IN FOOD STYLING AND PHOTOGRAPHY, USAGE
CONTEXTS, AND KNOWLEDGE LEVELS: A STUDY ON CULINARY
ARTS, GASTRONOMY, AND CULINARY STUDENTS**

ABSTRACT

The rapid changes in technology have brought innovations in many areas, ranging from communication to consumption habits. As a reflection of these developments, the impulse to eat has transformed into not only a necessity but also an aesthetic experience. Nowadays, food photographs presented with attractive designs have a strong impact on consumers by prioritizing visual appeal. In this study, the interest of students studying in the cookery, gastronomy and culinary arts departments of universities in Turkey in food styling and photography, their use of these techniques and their level of knowledge in this field were examined. The data collection method used in the study was a survey technique. The data obtained from the survey, conducted with 502 participants, were analyzed and interpreted using the SPSS program. In evaluating the students' demographic characteristics, "Frequency" analysis was used, and to examine the significance of interest and usage of food photography across groups, "Frequency" and "Chi-Square" analyses were performed. The findings of the study reveal that students show an interest in food styling, with insights gathered regarding important factors when preparing dishes. Regarding food photography, the results indicate the necessity for education in this area and the inadequacy of current educational opportunities. Furthermore, it is suggested that providing professional training in food styling and photography would increase students' level of interest and contribute to the development of their knowledge and skills in this field. This approach would not only improve the presentation quality of food but also strengthen the competence of professionals working in this area.

Key Words : Food Styling, Food Photography, Gastronomy and Culinary Arts, Photography

Quantity of Page : xiii + 106

Advisor : Assistant Professor Erol GEÇGİN

İÇİNDEKİLER

ETİK BEYAN	ii
ÖZET.....	iii
ABSTRACT	iv
İÇİNDEKİLER	v
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	vii
ÇİZELGELER DİZİ.....	viii
GÖRSELLER DİZİNİ.....	xi
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xii
ÖN SÖZ.....	x
GİRİŞ	1
1. YEMEK STİLİSTLİĞİ	4
1.1. Yemek Stilistliği	4
1.2. Yemek Stilistliğinin Tarihsel Süreci	5
1.3. Yemek Stilistliğinin Amacı	6
1.4. Öne Çıkan Yemek Stilistleri	7
1.5. Yemek Stilistliğinde Kullanılan Ekipmanlar	8
1.6. Yemek Stilistliğinde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar.....	11
1.6.1. Pişirme Öncesi Planlama Süreci	12
1.6.2. Ekipman Kullanımı	12
1.6.3. Sadece Görsel Amaçlı Yemek Hazırlamak.....	13
1.6.4. Yemek Fotoğraflarında Hareketlilik.....	13
1.6.5. Renklerin Canlılığını Korumak.....	14
1.6.6. Propların Etkisi ile Sahnenin Oluşturulması ve Hikâye Aktarımı	14
2. YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI.....	16
2.1. Yemek Fotoğrafçılığı Tanımı.....	16
2.2. Yemek Fotoğrafçılığının Tarihsel Süreci.....	16
2.3. Yemek Fotoğrafçılığının Amacı	18
2.4. Yemek Fotoğrafçısı Kimdir?	19
2.5. Öne Çıkan Yemek Fotoğrafçıları.....	20
2.6. Yemek Fotoğrafçılığında Kullanılan Ekipmanlar	21

2.7. Yemek Fotoğrafçılığında Dikkat Edilmesi Gereken Unsurlar	25
3. YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI	26
3.1. Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığının Kullanıldığı Alanlar	26
3.1.1. Gurme Yemek Fotoğrafçılığı.....	27
3.1.2. Dergi Yemek Fotoğrafçılığı.....	27
3.1.3. Ticari Reklam Yemek Fotoğrafçılığı.....	27
3.2. Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığında Kullanılan Teknik ve Yöntemler	27
3.2.1. Çorba İçerisinde Gizli Kâse	28
3.2.2. Kusursuz Pasta Dilimleri	29
3.2.3. Erimeyen Dondurmalar	30
3.2.4. Dibe Çökmeyen Mısır Gevrekleri.....	30
3.3. Gastronomide Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığının Önemi.....	31
4. LİTERATÜR TARAMASI	34
5. MATERYAL METOD	37
5.1. Araştırmanın Amacı	37
5.2. Araştırmanın Yöntemi	37
5.3. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	38
5.4. Verilerin Analizleri	39
5.5. Verilerin Sınırlılıkları	39
5.6. Araştırmanın Modeli ve Hipotezleri.....	40
6. BULGULAR	42
6.1. Demografik bulgular	42
6.2. Yemek Stilistliğinde İlgi Durumu	42
6.3. Yemek Stilistliği Kullanım Durumu.....	46
6.4. Yemek Stilistliğinde Bilgi Düzeyi.....	51
6.5. Yemek Fotoğrafçılığı İlgi Durumu	70
6.6. Yemek Fotoğrafçılığının Kullanım Durumu	74
6.7. Yemek Fotoğrafçılığı Bilgi Düzeyi	78
7. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	96
KAYNAKÇA.....	102
ÖZGEÇMİŞ	
TEZ ORJİNALLİK RAPORU	

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamalarıyla birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar

Açıklamalar

cm

Santimetre

DSLR

Dijital Tek Objektifli Refleks Fotoğraf

Makineleri

Ed.

Editör

ISO

Amerikan Standartlar Enstitüsü

M.Ö

Milattan Önce

Semboller

Chi-Square

Ki-Kare

n

Kişi Sayısı

p

Önemlilik Derecesi

TABLÖLAR DİZİ

Tablo	Sayfa
Tablo 4.1. Literatür Taraması	34
Tablo 6.1. Demografik Bilgiler	42
Tablo 6.2. Yemek Stilistliğinde Gereklik	42
Tablo 6.3. Yemek Stilistliği ile İlgilenme Durumu	43
Tablo 6.4. Yemek Stilistliğinde İlgilenme Nedeni	44
Tablo 6.5. Tabak Hazırlarken En Önemli Unsura Dair Düşünceler	45
Tablo 6.6. Yemek Stilistliğinin Öne Çıkmaya Başlaması	46
Tablo 6.7. Tabak Hazırlama Sürecinde Yemek Stilistliği Tekniklerinin Kullanımına Yönelik Durumu.....	47
Tablo 6.8. Demo Çalışmalarında Yemek Stilistliği Tekniklerinin Uygulanma Durumu.....	47
Tablo 6.9. Okulda Yemek Stilistliğine Yönelik Eğitimi Durumu	48
Tablo 6.10.Okulda veya Belirli Eğitim Yerlerinde Verilen Yemek Stilistliği Eğitimlerinin Yararı	49
Tablo 6.11.Meslektaşların Yemek Stilistliğini Geliştirecek Uygulamalara Yönelmesi	49
Tablo 6.12.Tabaklarda Uygulanan Yemek Stilistliği Tekniklerinin Tüketiciyi Yanıltma Durumu	50
Tablo 6.13. Sektördeki Son Gelişmeler ve Yenilikler	51
Tablo 6.14. Bir Aşçının Yemek Stilistliği Konusunda Bilgi Sahibi Olmasındaki Sağlayacağı Kazanç.....	52
Tablo 6.15. Yemek Stilistliği ile Propların İlgisi	52
Tablo 6.16. Tabakta Sunulan Yemeğin Arkasındaki Hikâye	53
Tablo 6.17. Yemek Stilistliğinde Bazı Hilelerin Bilinmesi Durumu.....	54
Tablo 6.18. Yemek Stilistliğinde Uygulanan Hilelerin Doğruluğu	54
Tablo 6.19. Tabağa Doku Kazandırmadaki Etki	56
Tablo 6.20. Tabakta Yan Ürünlerin Sayısı.....	56
Tablo 6.21. Tabaktaki Renk Uyumu.....	57
Tablo 6.22. Tabaktaki Hareketlilik Durumu.....	58
Tablo 6.23. Tabak Seçiminin Yemek Stilistliğine Etkisi	59
Tablo 6.24. Hazırlanan Tabağın Dolu Olma Oranı	60
Tablo 6.25.Yemek Çekimi Sırasında Yemeğin Yapısının Bozulmaması İçin Uygulanan Yöntemler	60
Tablo 6.26. Çekimi Yapılacak Yemeğin Yeni Pişmiş Görünümde Olması Durumu ..	61
Tablo 6.27. Yemek Stilistliğinde Dikkat Edilmesi Gereken En Önemli Unsur	62
Tablo 6.28. Yemek Stilistliğinde En Zorlayıcı Unsur	63
Tablo 6.29. Yemek Stilistliğinde Yiyeceklerdeki Şekillerin Etkisi	64
Tablo 6.30. Yemek Stilistliğinde Ürünlerde Renk Uyumundaki Etki	64

Tablo**Sayfa**

Tablo 6.31. Yemek Stilizliğinin Tabak Düzenlemeye Etkisi	65
Tablo 6.32. Yemek Stilizliğinin Tabak Seçimine Etkisi	66
Tablo 6.33. Yemek Stilizliğinde Pişirme Becerisinin Etkisi	66
Tablo 6.34. Yemek Stilizliğinde Yemek Servis Takımlarındaki Etki	67
Tablo 6.35. Yemek Stilizliğinde Mali Desteğin Etkili Olma Durumu	68
Tablo 6.36. Yemek Stilizliği Çalışmalarının Sektördeki İmajına Etkili Olması Durumu	68
Tablo 6.37. Yemek Stilizliği Çalışmalarının Misafir Memnuniyetindeki Etkisi	69
Tablo 6.38. Yemek Stilizliği Çalışmalarının Yemeğin Fiyatına Etkisi	69
Tablo 6.39. Yemek Stilizliği Çalışmalarının Yemeğin Satışına Olan Etkisi	70
Tablo 6.40. Okulda Yemek Fotoğrafçılığında Gerekliklik	71
Tablo 6.41. Yemek Fotoğrafçılığında İlgili Durumu	71
Tablo 6.42. Yemek Fotoğrafçılığı ile İlgilenme Nedeni	72
Tablo 6.43. Yemek Fotoğrafçılığındaki Püf Nokta	73
Tablo 6.44. Yemek Fotoğrafçılığının Ön Planda Olma Sebebi	73
Tablo 6.45. Hazırlanan Tabakların Fotoğraflanması	74
Tablo 6.46. Demo Çalışmalarında Fotoğraf Çekimi	75
Tablo 6.47. Okulda Yemek Fotoğrafçılığı Üzerine Eğitim Verilme Durumu	75
Tablo 6.48. Okulda veya Belirli Eğitim Yerlerinde Verilen Yemek Fotoğrafçılığı Eğitimlerinin Faydası	76
Tablo 6.49. Meslektaşların Yemek Fotoğrafçılığını Geliştirecek Uygulamalara Yönelmesi	77
Tablo 6.50. Menü Çekimlerinde Yemek Fotoğrafçısı ile Birlikte Çalışma Durumu ..	77
Tablo 6.51. Tabaklarda Uygulanan Yemek Fotoğrafçılığı Tekniklerinin Tüketiciyi Yanıltma Durumu	78
Tablo 6.52. Yemek Fotoğrafçılığında Son Gelişmeler ve Yenilikler	79
Tablo 6.53. Yemek Fotoğrafçılığı ile Propların İlgisi	79
Tablo 6.54. Yemek Fotoğraflarında Tabakta Sunulan Yemeğin Arkasındaki Hikâye	80
Tablo 6.55. Başarılı Bir Yemek Fotoğrafı Çekiminde Fotoğraf Makinesindeki Kalitesinin Etkisi	81
Tablo 6.56. Yemek Fotoğrafçılığında Işığın Etkili Kullanılma Durumu	81
Tablo 6.57. Yemek Fotoğrafçılığında Kullanılan Bazı Hile Yöntemlerinin Bilinme Durumu	82
Tablo 6.58. Yemek Fotoğrafçılığında Uygulanan Hilelerin Doğruluğu	83
Tablo 6.59. Yemek Fotoğrafında Alan Derinliğinin Etkisi	83
Tablo 6.60. Yemek Fotoğrafında Açının Etkisi	84
Tablo 6.61. Fotoğraf Üzerinde Yapılan Değişiklikler	84
Tablo 6.62. Yemek Fotoğrafının Zıt Renkler Oluşturmadaki Etkisi	85

Tablo	Sayfa
Tablo 6.63. Yemek Fotoğrafında Vurgu Oluşturmak	86
Tablo 6.64. Yemek Fotoğrafında Yan Ürünlerin Sayısı.....	87
Tablo 6.65. Yemek Fotoğrafında En Zorlayıcı Unsurlar	87
Tablo 6.66. Fotoğrafçılıkta Mesleki Bilginin Etkisi.....	88
Tablo 6.67. Yemek Fotoğrafçılığında Işığın Etkisi	89
Tablo 6.68. Yemek Fotoğrafçılığında Kamera Kalitesinin Etkisi	90
Tablo 6.69. Yemek Fotoğrafçılığında Ürünlerde Renk Uyumunun Etkisi	90
Tablo 6.70. Yemek Fotoğrafçılığında Yemek Hassasiyetinin Etkisi	91
Tablo 6.71. Yemek Fotoğraflarının Sektördeki İmajına Etkisi.....	92
Tablo 6.72. Yemek Fotoğraflarının Misafir Memnuniyetine Etkisi	93
Tablo 6.73. Yemek Fotoğraflarının Yemeğin Fiyatına Etkisi.....	93
Tablo 6.74. Yemek Fotoğraflarının Yemeğin Satışına Etkisi	94
Tablo 7.1. Hipotezler.....	99

GÖRSELLER DİZİNİ

Görsel	Sayfa
Görsel 1.2. Yemek Stilizliğinde Kullanılan Ekipmanlar	9
Görsel 1.3. Yemek Fotoğrafında Hareketlilik Hissi	14
Görsel 2.1. Willam Henry Fox Talbot, Bir Meyve Parçası 1845	17
Görsel 2.2. Kısa Bir Mola	18
Görsel2.3. Tatlı Bir Başlangıç	18
Görsel 2.4. 2020 Yılı Yemek Portesi Alanında En İyi Yemek Fotoğrafı “Liam Desbois”	20
Görsel 2.8. Objektifler.....	23
Görsel 2.9. Flaş	24
Görsel 2.10. Deklanşör.....	24
Görsel 2.11. Şemsiyeler	28
Görsel 3.2. Çorba İçerisinde Gizli Kâse.....	29
Görsel 3.3. Kusursuz Pasta Dilimleri	29

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil	Sayfa
Şekil 5. 1. Araştırmanın Modeli	40



ÖN SÖZ

Yemek stilistliği ile fotoğrafçılığı, profesyonel bir meslek olarak icra edilmektedir. Restoranlar, yemek kitapları ve yiyecek-içecek işletmelerinin web sitelerinde bu alanlarda çalışan stilistlerin ve fotoğrafçıların etkileri açıkça gözlemlenmektedir. Yemek stilisti veya fotoğrafçısı olmak için yaratıcı düşünme becerisi önemli bir gereklilik olarak öne çıkmaktadır. Ancak bu yaratıcılık, yiyecek ve içeceğin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile sınırlı olup, bu özellikler doğrultusunda estetik düzenlemeler yapılmasını gerektirir. Bu mesleğin gerektirdiği bilgi birikimini kazanmak için yiyecek ve içeceklerin hazırlık süreçlerini anlamak, yani bu alanda derinlemesine bilgi sahibi olmak önemlidir. Bu nedenle, yiyecek ve içecek fotoğrafçılığı alanında uzmanlaşmak isteyen bireylerin hem sanatsal hem de bilimsel yaklaşımları birleştirerek bu alandaki teknik detaylara hâkim olmaları gerekmektedir. Çalışmada, yemek stilistliği ile fotoğrafçılığın kavramsal çerçevesi açıklanmış, bu alanlarda kullanılan araç, gereç ve ekipmanlar ayrıntılı olarak ele alınmıştır.

Bu çalışmamda bilgi, birikim ve tecrübeleriyle bana yol gösteren, her zorlukta yanımda olan, yüksek lisans eğitimim ve tez sürecim boyunca araştırmamın yürütülmesinde her daim destek olan, düşüncelerini esirgemeyen değerli danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Erol Geçgin'e, en içtenlikle teşekkürlerimi sunuyorum. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve mutfak sanatları ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda dönem boyunca bilgi ve birikimlerini paylaşan değerli katkılarından dolayı Prof. Dr. Elvan Ocak'a, Doç. Dr. Çinuçen Okat'a, Dr. Öğr. Üyesi Pelin Koç'a teşekkürlerimi sunarım. Yüksek lisans sürecim boyunca gerek bölümüm açısından gerekse çalıştığım alan bakımından bilgi birikimlerini, deneyimlerini ve bölümüme karşı ilgimi artırdıkları için hocalarıma teşekkür ederim. Ayrıca eğitim öğretim hayatım boyunca maddi ve manevi destekleriyle yanımda olan, bana güvenlerini her zaman hissettiren, yüksek lisansa başlama sürecimde maddi manevi tüm zorluklarıyla sevgili aileme; bu süreçte yanımda olan dostlarıma ve sevdiklerime en içten teşekkürlerimi sunuyorum.

GİRİŞ

İnsanlık tarihinin en başından itibaren, yeme ve içme eylemleri yalnızca hayatta kalmak için değil, aynı zamanda gıda üretimi ve tüketimi etrafında gelişen kültürel ve sosyal ilişkileri güçlendirmek için de yapılmıştır. Besinlerin toplanması, avlanma ve nihayetinde tüketilmesi, insan yaşamının temel bir parçası haline gelmiştir (Gürhan, 2017:2). Ancak zamanla, yeme ve içme etkinlikleri yalnızca fizyolojik ihtiyaçların ötesine geçerek toplumsal ritüeller, duygusal bağlar ve kimlik inşası gibi daha derin anlamlar kazanmıştır. İnsanların yemekle olan ilişkisi, başlangıçta hayatta kalma amacıyla gelişmişken, zamanla kültürel, sosyal ve estetik unsurlar eklenerek farklı anlamlar kazanmıştır (Yerlikaya, 2016:1).

Yemek yeme gereksinimi insanlık tarihi kadar eskiye dayanmaktadır (Gürhan, 2017:2). Toplumların beslenme alışkanlıkları yaşadıkları kültürlerden etkilenmektedir. İnsanın yaşadığı topluma, değerlerine ve kültürlerine göre beslenme gereksinimleri şekillenmektedir (Özdemir ve Önçel, 2019:7). Bununla birlikte yeme içme faaliyetleri, farklı kültürlerin bir araya gelerek etkileşimde bulunmasında ve kültürel alışverişin sağlanmasında bütünleştirici bir rol oynamaktadır (Pekyaman, 2008:19; Hillel, Belhassen ve Shani, 2013:36). Bireylerin içgüdüleri doğrultusunda şekillenen kültürel deneyimlerini diğer topluluklara ve gelecek kuşaklara aktarma isteği, tarih boyunca çeşitli biçimlerde kendini göstermiştir. İlk dönemlerdeki topluluklar, yaşamlarının önemli yönlerini sembollerle ifade ederek mağara duvarlarına resmetmişlerdir. Bu durum insanları ortak noktada buluşturan bir unsur olan yiyeceğin, insanlık tarihinde ilk kez duvar çiziminde yer almasına da yansımıştır. Bu çizimler, insanların kendi düşüncelerini ve hayatlarında önemli bir yer tutan olayları aktarma sürecinin bir parçasıdır (Budak, 2015:2). Duvardaki çizimlerde yer alan yiyecek figürleri, ilk çağlardan itibaren sanatın önemli bir unsuru haline gelmiş ve farklı dönemlerde birçok sanat eserinde kendine yer bulmuştur. Bunun en açık örneği natürlmortlardır.

İnsanın güzeli daha güzel yapma arzusu, tarihin her döneminde var olmuş ve bu istek hiçbir zaman azalmamıştır. Teknolojinin ve pek çok daha yeniliğin yaşamımızda yer almasıyla beraber bu aktarım biçimleri de değişmeye devam etmektedir. Yemek fotoğrafları, yiyeceğin görsel çekiciliğini ön plana çıkararak

insanların dikkatini çekme görevini üstlenmiştir. Bu fotoğraflar, yemek dergilerinde, tarif kitaplarında tanıtım aracı olarak kullanılmıştır (Özdoğan, 2014:170). Restoran menülerinde veya kataloglarda yer alan yakın plan yemek fotoğrafları, yemeğin yalnızca bir ihtiyaç olmanın ötesinde arzu edilen bir nesne haline gelmesine yardımcı olan iştah açıcı özelliklerini ön plana çıkarmaktadır. Bu tür görüntülere "food porn" adı verilir. Food porn, estetik açıdan mükemmel bir sunum arayan ve iştah uyandıran yakın çekimlerle sergilenir. Bu terim, yemeğin içindeki malzemelerin ayrıntılı bir şekilde gösterilmesi amacıyla kullanılmaktadır (Sabbag, 2014).

İnsanlık, başlangıçta hayatta kalmak için yemekle ilişkisini devam ettirmek zorundayken, bu ilişki zamanla biyolojik bir ihtiyacın ötesine geçerek, toplumların kültürel yaşamlarını etkileyen bir unsur haline gelmiştir. Tarihsel dönemde insanlar yaşamış oldukları toplumlara ait kuralları, kültürleri ve geleneklerine göre yeme içme şekillerini oluşturmuşlardır (Özdemir ve Önçel, 2019:7). İnsanın var olan güzellikleri daha güzel gösterme isteği her alanda kendini belli etmektedir. Teknolojinin bugüne kadar olan yaşamda önemli bir yer kaplaması ile bu isteklerini gösterme şekillerinde farklılıklar gözlemlenmeye başlanmıştır. Fotoğrafın icat edilmesi ile ortaya yeni teknikler ve fotoğraf alanları çıkmıştır. Bu alanlardan biri de yemek fotoğrafçılığı olmuştur (Sosef, 2019:4).

Araştırma, giriş ve sonuç bölümleri dışında yedi ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde yemek stilistliği kavramı, tarihçesi, önemli stilistler, kullanılan ekipmanlar ve dikkat edilmesi gereken unsurlar ele alınmaktadır. İkinci bölümde ise yemek fotoğrafçılığı kavramı ve tarihsel gelişimi, bu alandaki amaçlar, öne çıkan fotoğrafçılar, kullanılan ekipmanlar ve dikkat edilmesi gereken noktalar hakkında bilgiler sunulmaktadır. Üçüncü bölüm, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığını inceleyerek, bu alanda kullanılan teknikler, araçlar ve gastronomi ve mutfak sanatlarındaki rolleri üzerinde durmaktadır. Dördüncü bölümde, literatür taraması yapılmıştır. Beşinci bölüm araştırmanın amacı, evren, örneklem, verilerin analizi, sınırlılıkları, model ve hipotezleri içermektedir. Altıncı bölüm, araştırmanın bulgularına odaklanmaktadır. Son olarak, yedinci bölüm sonuçları içermektedir. Bu araştırma, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığına ilişkin ilgi düzeyleri, kullanım biçimleri ve bilgi seviyelerinin gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık öğrencileri üzerindeki etkilerini incelemeyi ve bu alandaki boşlukları kapsamlı bir şekilde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bilgi

eksikliği, bu alanın en önemli sorunlarından biri olarak öne çıkmakta olup, araştırmanın yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı konusuna açıklık kazandırması beklenmektedir.



1. YEMEK STİLİSTLİĞİ

İnsanlar, bir kişinin olumlu özelliklerinden yola çıkarak o kişiye dair bilmedikleri yönleri de olumlu değerlendirme eğilimindedir. Bu eğilim, psikolojide "hale etkisi" olarak bilinir. Hale etkisi, bir kişinin ya da nesnenin belirli bir özelliğinin, diğer özellikler hakkındaki değerlendirmeleri etkilemesi durumunu ifade eder. Benzer bir durum yemekler için de geçerlidir. Şefler arasında sıkça duyulan “önce gözlerinizle yersiniz” ifadesi, bu duruma açıklama getirmektedir. Görsel açıdan çekici olmayan yiyeceklerin, tat algısında da olumsuz bir etki bırakacağı düşünülmektedir. Bu nedenle, yiyeceklerin ambalajlanmasından reklamına, yemek kitaplarından bloglara kadar tüm platformlarda sunumu büyük önem taşımakla birlikte yemeğin görselliği bu sürecin vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir (Vijitbunyanon, 2020: 455; Özdoğan, 2016: 160). Buradan hareketle bu bölümde yemek stilistliğinin tarihçesi, tanımı, amacı, öne çıkan yemek stilistleri, kullanılan ekipmanlar ve dikkat edilmesi gereken noktalar hakkında bilgiler verilmiştir.

1.1. Yemek Stilistliği

Yemek stilistliği tarihi 1950’li yıllara kadar dayanan, ev ekonomisi eğitimi almış kişilerin yiyecek ve içeceklerin resimlerini çizerek dergilerde veya yiyecek işletmelerinin test mutfaklarında resmedilmesi olarak ifade edilmiştir (Custer, 2010:4; Özdoğan, 2014:168). Yiyecek ve içecek çeşitliliğinin artması, sektörde doğal ve samimi görünüme sahip fotoğrafların önemini artırmıştır. Bu durum, tüketicilerin daha gerçekçi ve içten sunumlara yönelmesini teşvik etmekte ve markaları da bu beklentilere uyum sağlamaya zorlamaktadır. Buradan hareketle tüketiciler çoğu zaman yiyecek ve içecek tercihlerinde, farklı birçok çeşitte ürün olması sebebiyle karar vermede zorlanmaktadırlar. Bu karışıklık içerisinde gözlerine hoş gelen ve iştah açıcı bir görünüme sahip ürünleri tercih etmektedirler (Vivaldo, 2010:14).

Yemek stilistliği, genellikle şefler tarafından hazırlanmış olan yemeklerin, stüdyo ortamında estetik bir masa düzeni üzerinde, göze hoş gözüken tabaklar ile sunulması ve fotoğraflanması olarak düşünülmektedir (Özdoğan, 2016: 160). Fakat bu durum, gerçekte çok daha geniş bir beceri gerektiren bir meslektir. Bu beceriler arasında planlı bir şekilde hareket etmek, isteklere hazırlıklı olmak, alışveriş sürecini

mantıklı bir şekilde yönetmek, fotoğraf çekimlerinde kullanılacak yardımcı malzemeler ve ekipmanları seçmek gibi önemli adımlar yer almaktadır (Bellingham ve Bybee, 2008:17).

Yiyecek ve içecek stilistliğinde temel kural, hazırlanan ürünlerin israf edilmemesidir. Bu sebeple çekim sırasında kullanılan kimyasalların el ile teması ve bazı yiyeceklerin tam pişirilmemesi gibi durumlar sebebiyle, yiyecekler genellikle yalnızca çekim amaçlı kullanılmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin en uygun görünümünü elde etmek ve görüntüyü doğru açıdan fotoğraflamak, uzun zaman ve sabır gerektirmektedir. Pişirme işlemi sonrasında yiyeceklerin canlı görünümünü kaybetmesi, içeceklerin tortularının dibe çökmesi ve soğuması gibi durumlar, yemek stilistliği çalışmalarında sıkça karşılaşılan durumlardandır (Bellingham ve Bybee, 2008: 18).

1.2. Yemek Stilistliğinin Tarihsel Süreci

Yiyeceklerin görsel olarak süslenmesi ve daha çekici bir hale getirilmesi gerektiği görüşü, günümüzde sosyal medya, reklamlar, dergiler ve yemek kitapları sayesinde popülerleşmiş olsa da bu uygulamanın köklü bir geçmişi bulunmaktadır. Tarihsel olarak incelendiğinde, yemeklerin gösterişli sunumları geçmişte zenginlik ve güç göstergesi olarak kullanılmıştır (McBride, 2010: 38). Roma antik döneminde, ziyafetler sıradan yemeklerden ibaret olmayıp, genellikle herkesin erişemeyeceği şekilde özenle hazırlanmış pahalı ve nadir yiyeceklerle süslenmiştir. Bu ziyafetlerde, maliyeti yüksek ve görsel olarak etkileyici yiyecekler arasında yaban domuzu, nadir bulunan balık çeşitleri ve egzotik meyveler bulunmaktadır (Nagy, 2005: 133). Orta çağda aristokratlar, özel misafirlerini etkilemek için ziyafetlerinde bazı sanatçıları yemeklerden heykeller yapmaları için görevlendirmişlerdir. Bu dönemde, kekler, renkli jölelerle kaplanmış turtalar masada en çok tercih edilen yiyecekler arasında yer alıyordu (Clark, 1975: 10). Ancak çağdaş dönemde, geçmişte yemekle temsil edilen zenginlik ve gösteriş anlayışı, yerini toplumsal estetik inançlara bırakmıştır. Yiyecek çeşitliliğinin artmasıyla, bir zamanlar yalnızca üst sınıfa ait olan şatafatlı ve lüks yiyecekler, artık sıradan halk kitleleri için de tüketilebilir yiyecekler haline gelmiştir (Johnston ve Baumann, 2007: 167).

Yemek stilisti teriminin ortaya çıkışı, 1950'li yıllara uzanmaktadır. Bu dönemde yemek fotoğrafçılığıyla uğraşan kişiler, yemek stilisti olarak adlandırılmadan önce ev ekonomisti olarak tanınmaktaydılar. Ev ekonomisti unvanına sahip olanlar genellikle üniversite mezunu kadınlardı ve büyük gıda şirketlerinin deneme mutfaklarında çalışılmaktaydılar. 1960 yılına kadar ev ekonomistleri tarafından hazırlanan yemekler hem yemek kitapları hem de reklam materyalleri için fotoğraflanmıştır. Ancak sektördeki büyüme ve artan talep ile, önde gelen gıda firmalarının test mutfaklarında görev yapan ev ekonomistleri, profesyonel düzeyde bağımsız çalışma fırsatına kavuşmuş ve kendilerine "yemek stilisti" unvanıyla çalışma imkânı sağlanmıştır (Carafoli, 2003: 97).

Yukarıda belirtildiği gibi, yemek stilistliği sektörünün gelişiminde televizyon prodüksiyonları, Amerika'nın medya merkezi konumunda olan şehirlerinin yanı sıra büyük gıda şirketleri de önemli bir rol oynamıştır. Sektöre cesur bir şekilde adım atan girişimci kadınlar, günümüzde yemek hazırlama tekniklerinin gelişiminde öncü konumundadır. Bu kadınlar, yiyeceklerin daha çekici görünmesini sağlamak için pek çok araç keşfetmiş ve sonraki nesillere bu alandaki önemli ipuçlarını aktarmışlardır (Carafoli, 2003: 98). Yiyeceklerin sunumu, yıllar içinde değişerek günümüzde daha gündelik ve doğal bir görünüm sergileme eğilimi göstermiştir. Medyanın gelişimi, yemek stilistliğinin daha geniş kitleler tarafından tanınmasını sağlamıştır. Günümüzde eğitilmiş mutfak uzmanlarının artmasıyla birlikte, yemek stilistliği daha bilinir hale gelmiş ve bu alana olan ilgi de önemli derecede bir artış görülmüştür (Custer, 2010:4; Vivaldo, 2010:14).

1.3. Yemek Stilistliğinin Amacı

Yemek stilistliği yapan kişiler, yiyecek ve içecekleri görsel açıdan daha cazip hale getiren uzmanlardan oluşmaktadır (Vivaldo, 2010:4). Bu uzmanların, aşçı gibi yemek pişirme tekniklerine hâkim olmakla birlikte, aynı zamanda yiyeceklerdeki renk uyumunun görsel dengesi hakkında da derin bilgilere sahip olmaları elzemdir (Young, 2016: 66). Bir yemek stilistinin ana amacı, yemeğin belli aşamalarda (taşıma, saklama ve pişirme) muhafaza edilemeyerek zarar gören görüntüsünü, tabaklama sırasında doğal veya yapay tekniklerle iyileştirerek, fotoğraflarda daha iştah açıcı ve göz alıcı

bir hale getirmektir (Gutiérrez, 2014: 76). Bu hedefe ulaşmak için farklı teknikler uygulanmaktadır. Örneğin, yeşil sebzelerin haşlanması ardından renklerinin korunması amacıyla buzlu suya aktarılması, makarnaların ise haşlandıktan sonra pişme sürecinin durdurulması ve hamurlaşmalarının önlenmesi için geniş kaplara veya buzlu suya yerleştirilmesi tercih edilmektedir (Ferroni, 2012:14). Bu işlemler uygulanırken dikkat edilmesi gereken bazı önemli kurallar bulunmaktadır. Fotoğraflanacak yemeklerin genellikle dergilerde, sosyal medyada veya menülerde kullanılacağı için, ana ürün üzerinde yapılan müdahalelerin minimum seviyede olması gerekmektedir. Örneğin, dondurma fotoğrafı çekimlerinde, dondurma, sıcaklık ve stüdyo ışıklarına maruz kaldığı için uzunca bir süre dayanmamaktadır (Ferroni, 2012:15). Bu sebeple bazı çekimlerde dondurmanın erimesini önlemek amacıyla yapay dondurmalar kullanılmaktadır. Fakat kullanılan yapay dondurmaların tanıtımı yapılacak olan üründe tüketiciyi yanıltacağı için kullanılması uygun görülmeyen bir durumdur (Young, 2016: 66).

1.4. Öne Çıkan Yemek Stilistleri

Teknolojideki gelişmelerle birlikte yaygınlaşan sosyal medya ile daha da popüler hale gelmeye başlayan ve günümüzde, birçoğu kariyerlerine yemek bloglarıyla devam eden en tanınmış yemek stilistleri, şu anda en bilinen yemek markaları ile iş birliği yapmaktadır (Vivaldo, 2010:10).

2011 yılından bu yana düzenlenen "Pinklady Food Photographer of The Year" adlı yarışma, dünya genelinde yemek fotoğrafçılığı ve stilistliği alanında her yıl en başarılı eserleri ödüllendirmektedir. Farklı kategorilerde düzenlenen bu yarışma, yiyeceklerin estetik açıdan en etkileyici şekilde sunulmasını hedefleyen yemek stilistleri ve fotoğrafçıların yaratıcılıklarını sergiledikleri prestijli bir ortam haline gelmiştir. Değişik kategorilerin yer aldığı ve 2020 yılında gerçekleştirilen yarışmada, en iyi yemek stilistliği ödülü, Nicole Herft tarafından gerçekleştirilen tabak adlı sunumlarına verilmiştir (Sarıtaş ve Sormaz, 2022:6). Görsel 1.1.'de Nicole Herft'in ödülü kazanmasını sağlayan fotoğraflar görülebilir.



Görsel 1.1. Nicole Herft' in Çalışmaları (Kaynak: <https://www.styledepartment.co.uk/prop-and-set-styling/>)

1.5. Yemek Stilizliğinde Kullanılan Ekipmanlar

Fotoğrafçılık ve stilistik yemek dünyasına estetik ve görsel açıdan farklı bakış açıları kazandırmaktadır. İyi bir yemek stilisti, yiyeceklerin sunumunu kusursuz hale getirirken, diğer yandan yemek fotoğrafçısı bu sanat eserini kalıcı hale getirmektedir. Bu sayede iki disiplinin uyumlu çalışması yiyeceklerin fotoğraflarda taze ve iştah açıcı görünümünü sağlamaktadır. Stilistler, tüm teknik ve püf noktalarını özenle uygulayarak yemeklerde daha lezzetli ve taze bir görünüm sağlamaktadırlar (Young, 2016:84). Bu çabaların temelinde sanatsal ve estetik açıdan hoş görünen yemek fotoğraflarını ortaya çıkarma amacı yatmaktadır. Bu süreçte her bir yemekte görsel dengeyi kurarak büyük bir titizlikle çalışmaktadırlar (Manna ve Moss, 2005:83).

Yemek stilistleri, her bir yiyeceğin tabağa yerleştirilmesinde detaylara büyük özen göstermektedirler. Yiyeceklerin konumu, şekli, parlaklığı ve boyutu gibi unsurlar titizlikle planlanmakta ve bu süreci kolaylaştırmak için çeşitli ekipmanlardan faydalanmaktadır. Örneğin, yiyeceklerin doğru şekilde konumlandırılması için cımbızlar, şekil vermek amacıyla özel kaşık ve bıçaklar, yiyeceklerin taze ve sıcak

görünümünü sağlamak için buhar makineleri kullanılmaktadır. Bu ekipmanlar, stilistlerin sunumlarını iyileştirmede önemli bir rol oynamaktadır (Dujardin, 2011; Young, 2016).

Yemek stilistleri, tabak ve bardaklarda sergileyecekleri yiyecek ve içecekleri hazırlarken belirli alet ve malzemelere ihtiyaç duymaktadır. Bu aletler, stilistin çalışmalarını daha düzenli, kolay ve pratik bir şekilde yapmasına yardımcı olmaktadır. Yemek stilistliğinde sıkça kullanılan bazı temel alet ve malzemeler aşağıda sıralanmıştır (Bellingham ve Bybee, 2008:8; Young, 2016:71; Sarıtaş ve Sormaz, 2023:8). Görsel 1.2.'de yemek stilistliğinde kullanılan ekipmanların bir kısmı yer almaktadır.



Görsel 1.2. Yemek Stilistliğinde Kullanılan Ekipmanlar (**Kaynak:** Bellingham ve Bybee, 2008)

Tahta ve metal şişler: Yaygın olarak şiş kebab hazırlarken tercih edilen metal malzemeden yapılan şişler, ısıtılarak iri et parçalarının ızgara görünümünü daha belirgin hale getirmek amacıyla kullanılmaktadır.

Cımbızlar: Yemek stilistliği araç gereçleri arasında bulunması gereken en önemli materyallerden biri olan cımbız, garnitürleri hassas bir biçimde konumlandırmak için kullanılmaktadır. Özellikle pilav, makarna ve diğer yemeklerin üzerini süslemek için kullanılan bezelye, havuç gibi garnitürlerin düzenli ve uyumlu bir şekilde yerleştirilmesini sağlamaktadır.

Gliserin: Meyvelerin üzerindeki su damlacıklarının görüntüsünü daha kalıcı hale getirmek için kullanılmaktadır.

Pamuklu çubuk: Çekimde kullanılan malzemelerin ve yardımcı aksesuarların temizliği, sonuçların profesyonel ve göze hoş görünmesi oldukça önemlidir. Küçük damlacıklar, parmak izleri veya diğer izler, ekipmanların ve malzemelerin temizliğini etkileyebilir ve sonuçları olumsuz yönde etkileyebilmektedir.

Fırçalar: Yemek stilistliğinde fırçaların kullanımı da oldukça önemlidir ve çeşitli işlerde büyük avantaj sağlayabilmektedir. Farklı boyutlardaki fırçalar, çeşitli görevler için kullanılabilir ve çeşitli yemek sunumlarının oluşturulmasına yardımcı olabilmektedir. Özellikle sebzelerin veya diğer yiyeceklerin parlaklığını artırmak için su veya yağ uygulanması gerekmektedir. Bu işlemde fırçalar, sıvı maddelerin hassas bir şekilde ve istenilen bölgelere uygulanmasını sağlamaktadır.

Şırıngalar: Kesme veya şekillendirme gibi işlemlerde olduğu gibi, ketçap veya mayonez gibi sosları uygularken de kontrol önemlidir ve bu işlemde kullanılan materyaller büyük önem taşımaktadır. Özellikle hamburger ekmeği veya sandviçin kenarına sos sıkarken, doğru araçlar kullanılarak istenilen görüntü ve lezzet elde edilebilmektedir.

Kürdan: Özellikle hamburger veya pankek gibi yığınlar için ideal bir sunum yüzeyi sağlayan kürdan, tabak bulunan öğelerinin birbirine tutturulmasına yardımcı olur ve sunumun düzenli ve estetik bir görünüm kazanmasına katkı sağlamaktadır.

Sprey şişeler: Soğuk içeceklerin fotoğraflarında kullanılmadan önce soğuk bir etki yaratmak ve su damlacıkları oluşturmak için sıkça kullanılmaktadır. Bu, içeceğin serin ve taze görünmesini sağlayarak, sıcak hava koşullarında veya uzun çekim sürelerinde içeceğin tazelik hissini korumaktadır. Ayrıca, yeşil salatalarda tazeliği vurgulamak için de bu tür şişeler kullanılabilir. Salata yapraklarına püskürtülen su damlacıkları, yeşilliklerin canlı ve taze olduğunu gösterir, böylece sunum daha çekici hale gelmektedir.

Sahte buz: Bu malzeme içeceklerle ilgili profesyonel fotoğrafçılık için yaygın olarak kullanılan önemli bir araçtır. Özellikle içeceklerin serin ve ferahlatıcı bir görünüm kazanması için kullanılmaktadır. Sahte buz hem küp hem de kırık şeklinde bulunabilir ve farklı içecek sunumları için uygun olanı seçilebilmektedir.

Yemeklik yağ: Yemeklerin ve sunumunun görsel çekiciliğini artırmak için kullanılan önemli bir malzemedir. Özellikle etlerin, marul yapraklarının ve diğer

yiyeceklerin parlatılması ve sunumunun iyileştirilmesinde kullanılmaktadır. Zeytinyağı gibi sağlıklı yağlar veya diğer yemeklik yağlar tercih edilmektedir.

Damlalık: Yiyeceklerin üzerine sıvı damlatırken veya fazla suyun yemekten alınırken kullanılmaktadır.

Gıda boyası: Yiyeceklerin renklerini veya görünümelerini değiştirmek için kullanılan önemli bir malzeme olan gıda boyası, özellikle kırmızı gıda boyası, kırmızı şarap veya diğer kırmızı tonlarda içeceklerin renklerini canlandırmak veya vurgulamak için kullanılabilir.

Küçük kaşıklar: Sosları tabaklara sıçratmak veya sıvılardaki malzemeleri karıştırmak için kullanılan küçük kaşıklar, kahve, çay ve bazı tatlıların yanında fotoğrafa sadece görsellik katmak için de kullanılmaktadır.

Montaj macunu: Fun Tak olarak da bilinen bu ürün, yapışkan lastiksi bir üründür. Bu ürünün rengi çok parlak olduğundan çekim esnasında kamerada çıkmamasına dikkat edilmelidir.

Piping jel: Sosların daha parlak gözükmemesinin yanında yemeklerin daha pürüzsüz bir yüzeydeymiş gibi gösterilmesini sağlayan bir jeldir.

Küçük makaslar: Yemek stilistinin görevi detaya girmektir. Bu sebeple küçük ve hassas yapıya sahip yiyecekleri kesmede makaslar tercih edilmektedir.

El havlusu: Çalışırken elleri yıkadıktan sonra kurulamak için yararlanılan el havluları, çalışma yüzeyine serilerek bu işlemde kullanılabilir.

1.6. Yemek Stilistliğinde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Stilistik, yiyeceklerin öyküsünü tabağa etkili bir biçimde yansıtmak için gerekli olan prop seçiminden, fotoğrafın çekileceği alanın düzenlenmesine ve yemeğin kusursuz görünmesi için gereken müdahaleleri yapmaya kadar birçok süreci içermektedir (Gutiérrez, 2014:77; Young, 2016:72). Yemek stilistliğinde en kritik unsur, oluşturulacak sunumun her daim tüketicinin isteğine hitap edecek şekilde tasarlanmasıdır. Bu durum dikkate alınmazsa, tüketiciye hitap etmeyen bir sunumun hazırlanması, fotoğrafın çekilme amacını yerine getirmediğinden süreç içerisinde bazı adımların hatalı olması başarısızlığa sebep olmaktadır (Ferroni, 2012:15). Bu başlıkta yemek stilistliği sürecinin başarılı bir şekilde tamamlanabilmesi için yerine getirilmesi gereken adımlar açıklanmıştır:

1.6.1. Pişirme Öncesi Planlama Süreci

Yemek stilistinin yemek hazırlıklarına başlamadan önce göz önünde bulundurması gereken en önemli hususlardan birisi, fotoğraf çekimi için detaylı bir planlama yapılmasıdır (Carafoli, 2003: 96). Yemeğin hazırlanmasına başlanmadan önce, kullanılacak ekipmanların yanı sıra hangi pişirme tekniklerinin kullanılacağı, yemeğin pişme süresi ve sunumu için tercih edilecek tabakları belirlemesi gerekmektedir (Carafoli, 2003: 97). Stilist, yemeğin hangi tabaklarda ve nasıl sunulacağını da önceden belirlemesi gerekmektedir. Bu sebeple kullanılacak ekipmanların ve pişirme tekniklerinin belirlenmesi, yemeğin dayanıklılığını ve estetik görünümünü doğrudan etkilemektedir. Örneğin, bazı yemeklerin renk ve dokusu pişirme esnasında değişmekte, stilistin bu değişiklikleri daha önce tahmin edip buna göre hazırlık yapması gerekmektedir (Maehashi, 2014: 112).

Fotoğraflanacak yemeğin hikâyesinin karşı tarafa daha iyi aktarılabilmesi için şu soruların sorulması gerekmektedir:

- Bu tarifi hazırlamamdaki temel nedir?
- Bu yemeğin hikâyesini nasıl daha iyi anlatabilirim?
- Bu tarifin belli başlı özelliklerini öne çıkarmada hangi yöntemleri uygulayabilirim?
- Hazırlanan tarifin en belirgin özelliği nedir?

Bu sorulara verilen cevaplarla hazırlanan yemeklerin fotoğrafları kuşkusuz amacına ulaşacak yemek fotoğrafları etkileyici ve amaca uygun biçimde olacaktır (Maehashi, 2014: 112).

1.6.2. Ekipman Kullanımı

Yemek stilistleri, yemek hazırlarken ve hazırladıkları ürünleri sergilerken çeşitli ekipmanlardan faydalanmaktadır. Bu ekipmanlar yemeğin estetik açıdan göz alıcı ve cazip bir şekilde sunulması açısından önemlidir. Büyük bir özenle çalışan stilistler, tabağa koydukları her unsura dikkat ederek, konumlandırmadan şekillendirmeye, parlaklıktan boyutuna kadar her bir detaya ayrı ayrı dikkat etmektedir (Bellingham ve Bybee, 2008;18 Young, 2016:66). Yemek stilistinin elinde bulundurduğu her bir ekipman, fotoğraf çekimi esnasında önemli kolaylıklar sağlamaktadır. Örneğin, hazırlanan ürünlerin tabaklara yerleştirilmesi sırasında gerekli

hassasiyeti sağlamak amacıyla cımbızlar kullanılmaktadır. Bununla birlikte, ürünlerin şekillendirilmesinde özel bıçak ve kaşıklar önemli bir rol oynamaktadır. Ürünlerin taze pişmiş ve sıcak görünüm kazanmasını sağlamak amacıyla buhar makineleri kullanılmaktadır. Aynı zamanda yiyeceklerin üzerine yakma görünümü vermek için ve estetik görünümelerini artırmak için pürmüzler devreye girmektedir. Böylece yemek stilistleri yemek sunumları hazırlarken bu ekipmanlarla işlerini kolaylaştırmaktadır (Dujardin, 2011:152; Young, 2016:72).

1.6.3. Sadece Görsel Amaçlı Yemek Hazırlamak

Yemek stilistliğindeki en önemli unsur, fotoğraf çekimi için hazırlanan ürünlerin tüketim amaçlı olduğunun bilinmesi gerekmektedir. Çekim için hazırlanan yiyecekler, hazırlanma yöntemleri ya da üzerine uygulanan işlemler nedeniyle tüketilemez hale gelmektedir. Tabakta bulunan yiyeceklerin asıl amacı, tüketiciyi etkileyerek iştahını harekete geçirmektir. Bu durum stilistlerin yemeklerin görselliğine odaklanmalarını elzem hale getirmektedir (Bellingham ve Bybee, 2008:3). Mesela, patlıcan, biber ve kabağa benzer sebze çeşitleri gereğinden daha çok pişirilirse dokularında hızlı bir değişim gerçekleşmektedir. Bu nedenle, bu sebzeler genellikle az pişirilerek tabaklanır; böylece yapılarında kayıp olmaksızın daha cazip bir görünüm kazanırlar. Ayrıca, tavuk ve kırmızı etlerin fırında pişirme süreleri de oldukça kısa tutulmakta; istenen kızarıklık elde edilemediğinde ise üzerleri karamel sosu veya renk verici maddelerle boyanarak fotoğraflamaya hazırlanır (Bellingham ve Bybee, 2008: 122)

1.6.4. Yemek Fotoğraflarında Hareketlilik

Yemek fotoğraflarında hareketlilik unsurunu yansıtmak için genelde fotoğraf makinesinin ayarları kullanılmaktadır. Ancak, yemek stilisti sunumda kullanacağı çeşitli unsurlarla eğrisel çizgiler oluşturarak fotoğrafa dinamik bir hava katmaktadır. Çekilecek olan fotoğrafa hareketlilik hissi vermek için yemek fotoğrafçısı, fotoğraf makinesinin teknik ayarlarını kullanabilmektedir. Bunun yanı sıra, yiyeceklere sos dökmek, tatlı bir ürüne şeker serpiştirerek ya da bal kullanılarak da bu etki elde edilebilir. Bu yöntemler sayesinde yemeklerin daha cazip bir görünüm kazanması sağlanmaktadır (Young, 2016: 82).



Görsel 1.3. Yemek Fotoğrafında Hareketlilik Hissi (Kaynak: <https://www.taneroralalp.com/blog/yemek-fotografinda-hareket>)

1.6.5. Renklerin Canlılığını Korumak

Yemek stilistinin tasarladığı ürünlerde, görsel ince ayrıntılara gösterilen dikkat tabaktaki dizayn başarısını arttırmaktadır. Bilhassa hazırlanan yemeklerdeki fotoğrafçının dikkatini ilk çeken unsurlar arasında yiyeceklerin rengi yer almaktadır. Bu sebeple, bir yemek stilisti yiyeceklerin renklerini canlı tutmak ve bu renklerin uyumunu sağlamak konusunda bilgi sahibi olmalıdır. Stilist, yiyeceklerin pişirme işlemi sırasında renklerinin nasıl korunabileceğini de bilmelidir. Renklerin korunması, iştah açıcı görünümü sağlayarak başarılı bir yemek sunumu oluşturulmasında önemli rol oynamaktadır (Bellingham ve Bybee, 2008:59). Bilhassa yeşil sebzeler olan ıspanak ile veya brokoli ile yapılan salatalarda yaygın olarak kullanılan yeşilliklerin tazeliğini ve renklerini korumak için çeşitli yöntemler uygulanmaktadır. Bu yöntemlerden en yaygın olanı, haşlanan yeşil sebzelerin pişirme işleminin ardından buzlu suya daldırılmasıdır. Bu uygulama, sebzelerin canlı renklerini koruyarak daha parlak bir görünüm elde etmelerini sağlamaktadır (Bellingham ve Bybee, 2008: 156).

1.6.6. Propların Etkisi ile Sahnenin Oluşturulması ve Hikâye Aktarımı

Proplar, film veya tiyatro oyunlarında aktörlerin veya aktrislerin kullanmış olduğu nesneleri tanımlamak için kullanılmaktadır. Dekordan farklı olarak, oyuncular tarafından kullanılan sahne eşyalarıdır. Bu durumda, yemek stilistliğinde sunulan yiyeceklerin hikayesinin anlatılmasında kullanılan tüm sofraya takımları, servis

malzemeleri, kaplar ve mobilyalar prop olarak adlandırılmaktadır. Yemek tabakları çekimi sırasında bu dekorluk ürünler ile yemeklere sahne ortamı hazırlayan kişiye "prop stilisti" adı verilmektedir (Dictionary Cambridge, 2021). Prop stilistleri, yemeklerin çekiciliğini arttırmak için hangi renklerin veya hangi dokuların birlikte uyum sağladığını iyi bilmektedirler (Matalon-Degni, 2010: 65). Örneğin dilimlenmiş olan pastanın girintili çıkıntılı bir yüzeydense yassı düz bir yüzey kullanılarak çekiminin yapılması gerektiğini, söz konusu pasta diliminin klasik boyuttaki bir pasta tabağında az yer kaplayacağı için, yerine bir fincan tabağında sunumunun yapılması gerektiğini bilmektedirler. Bunlar işin basit bir şekilde öğrenilebilen püf noktalarıdır. Fakat prop stilisti olmak için daha fazlasına ihtiyaç duyulmaktadır. Kısaca prop stili, müşterilerin beklentilerini karşılarken öğelere de anlam yükleme kapasitesine sahip olmakla ilgilidir (Matalon-Degni, 2010: 70).

Prop stiliğinde kullanılan ürünler, fotoğrafın kompozisyonunu desteklemek ve boşlukları doldurmak amacıyla dikkatlice seçilmelidir. Aynı zamanda yemeğin iştah açıcı görüntüsüne de uyum sağlamalıdır. Ancak, her bir prop ürünü, her fotoğraf sahnesinde gerekli uyumu sergileyemeyebilir. Örneğin, kır gezisi motifli bir sandviç çekiminde gümüşten yapılan servis takımlarının tercih edilmesi, estetik açıdan bir uyumsuzluk yaratıp mantıksız bir görünüm doğurabilir. Ayrıca, fotoğraf karesindeki sahnenin renk uyumu açısından prop seçimlerinin önemli bir etkisi bulunmaktadır. Örneğin, sade tonlarda tasarlanmış bir tabağın yanına kontrast renkte dekoratif parçalar eklemek, fotoğrafın çekiciliğini artıracaktır (Custer, 2010: 330).

Prop stilistin kullandığı ürünler, fotoğraflarda estetik bir görünüm oluştururken bazen olumsuz etkiler de oluşturmaktadır. Bu sebeple, fotoğraf çekimi öncesinde yemek stilisti, prop stilisti, yemek fotoğrafçısı ve marka sahibinin bir araya gelerek, fotoğrafın amacına yönelik toplantılar yapması önemlidir. Bu toplantılarda, amaçlanan görüntünün önceden belirlenmesi ve tüm tarafların aynı düşüncede buluşarak, buna yönelik planlama aşamalarının belirlenmesi gerekmektedir.

2. YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI

"Fotoğraf" terimi, Yunanca kökenli olup, "photo" ve " çizim" anlamını ifade eden 'graphie' kelimelerinin birleşiminden meydana gelmiştir. Bu bağlamda, fotoğraf kelimesi "ışıkla çizmek" anlamını ifade etmektedir. Fotoğrafçılığa olan ilgi, cep telefonları ve fotoğraf makinelerinin gelişen teknolojisi sayesinde giderek artmaktadır (Manna ve Moss, 2005:23). Bu bölümde yemek fotoğrafçılığının tanımı, amacı, tarihsel süreci, yemek fotoğrafçısı, öne çıkan yemek fotoğrafçıları, kullanılan araç-gereçler, dikkat edilmesi gereken noktalar, kullanıldığı alanlar ve bazı teknik ve yöntemler hakkında bilgi verilmiştir.

2.1. Yemek Fotoğrafçılığı Tanımı

Fotoğraf, insanların birçok duygu hissetmesine yardımcı olan en çarpıcı görsel sanatlar arasında yer almaktadır. Gıda endüstrisi de bu durumu dikkate alarak, fotoğrafların yemek üzerindeki etkisini şekillendirmektedir (Custer, 2010: 334). Binlerce yıl öncesinde yemek fotoğrafçılığının tarihinin incelendiği bilinmektedir. İlk çağlardan beri insanoğlu yiyecekleri mağara duvarlarına resmettiği, eski Roma döneminde yiyeceklerin pazarlarda, çeşitli törenlerde ve avlarda tasvir ettikleri görülmektedir (Özdoğan, 2016: 170). Böylece yemeklerin çekici görüntülerinin ön plana çıkması ile sosyal medya platformlarında da gelişim göstermesi bu alandaki ilgi düzeyinde artışı meydana getirmiştir (Özdoğan, 2014:161).

2.2. Yemek Fotoğrafçılığının Tarihsel Süreci

Yemek fotoğrafçılığına dair çekilen ilk fotoğrafın günümüze kadar ulaştığı bilinmektedir ve teknik anlamda gelişmelerin olduğu gözlemlenmektedir. Yemek fotoğrafları ne amaçla çekilirse çekilsin teknoloji alanında gelişim göstermesi, fotoğrafın meydana gelişi günümüze kadar fotoğrafçılığın ilerlemesinde önemli farklar yaratmıştır (Öney, 2016:3). 1845'te William Henry Fox Talbot tarafından resmedilen "A Fruit Piece (Bir Meyve Parçası)" adlı fotoğraf (Görsel 2.1.'de gösterilmiştir) yemek fotoğrafçılığının tarihteki ilk örneklerinden biri olarak kabul edilmektedir. 1930'larda fotoğrafçılık alanındaki yiyeceklerin sanatsal açıdan ziyade

ticari amaç olarak kullanılması ise yemek fotoğrafçılığında tanıtım ve reklam sürecini ortaya çıkarmıştır (Sosef, 2019: 38).



Görsel 2.1. Willam Henry Fox Talbot, Bir Meyve Parçası 1845 (Kaynak: <https://www.gallery.ca/collection/artwork/a-fruit-piece>)

Yemek fotoğrafçılığının meydana gelmesi uzun bir süreyi kapsamaktadır. 1906 yılında WK Kellogg, ilk mısır gevreği reklamını yayınlayarak bu alandaki ilk adımı atmıştır. 1930'lu yıllara gelindiğinde, gıda pazarında önemli bir konumda bulunan Nabisco, Kraft Foods, Campbell's ve Bakers'a benzer şirketler, dergilerde alıcılara yönelik renkli gıda reklamları ile yemek tarifleri sunmaya başlamışlardır. Yeni yeni 1950 ve 1960'lı yıllarda gelişim göstermeye başlayan yemek fotoğrafçılığı, tüketicilerin gıdaya dair bakış açılarını değiştirmeye odaklanmıştır. Ancak bu dönemlerde kullanılan sahte ve yanıltıcı yemek fotoğrafları, tüketicilerde olumsuz bir izlenim yaratmıştır. Bu durum, pek çok tüketicinin yemek fotoğrafçılığına karşı kötü bir ün kazanmasına yol açmıştı. Bu ürünlerin tüketiciyi yanıltmaması adına riski en aza indirmek amacıyla sahte yiyeceklerin kullanımının azaltılmasına 1970'li yıllardan itibaren başlanmıştır (Glyda, 2019:14). Görsel 2.2. ve Görsel 2.3.'te Kısa Bir Mola ve Tatlı Bir Başlangıç isimli fotoğraflar yer almaktadır.



Görsel 2.2. Kısa Bir Mola (Kaynak: <https://www.peramuzesi.org.tr/sergi/nickolas-muray/26>)



Görsel2.3. Tatlı Bir Başlangıç (Kaynak: <https://www.peramuzesi.org.tr/sergi/nickolas-muray/26>)

2.3. Yemek Fotoğrafçılığının Amacı

Yemek fotoğrafçılığının temel amacı, tüketicinin ilgisini çekmek ve yiyecek içecek sektöründeki işletmelerin hazırlamış olduğu ürünlerle tüketiciyi olduğundan daha çok etkilemektir. Ancak bu süreçte yalnızca çekici görüntüler sunmakla kalmayıp yemek fotoğrafçısının profesyonel bilgi birikimi ile yemeğin kalitesinin beraber harmanlanarak meydana getirilmesi gerekmektedir (Sabbag, 2014). Yemek fotoğrafçılığındaki bir diğer amaç ise, görsellik üzerinden tüketiciyi etkilemek ve fotoğrafta bulunan yiyeceğin tüketme eğilimini arttırmaktır. Tüketicilerin duyularına hitap ederek tabakta bulunan yiyeceğin görsel çekiciliğini artırmak için belli başlı fotoğrafçılık teknikleri aracılığıyla özgünlüğünü sağlayarak fotoğraflamak yemek fotoğrafçısının amaçlarından biridir (Manna ve Moss, 2005:80).

2.4. Yemek Fotoğrafçısı Kimdir?

Yemek stilisti tarafından oluşturulan yemek tabağını herhangi bir bozulmaya mahal vermeden, fotoğrafçılık tekniklerini ustalıkla uygulayarak gerçekleştiren kişi nitelikli bir yemek fotoğrafçısı olarak tanımlanabilir. Bunun yanı sıra, yemek fotoğrafçısının yemekler hakkında yeterince malumat sahibi olması da onu öne çıkaran önemli unsurlardandır (Manna ve Moss, 2005: 80).

Genelde fotoğraf stüdyosu ortamında hazırlanmış yemeklerin ana fotoğrafçılık prensiplerine uygun olmayan zorluklar yarattığı bilinmektedir. Özellikle yiyeceklerde özel bir ışığa ihtiyaç duyulması ve yemeklerin sıcaklığını uzunca bir süre koruyamaması, tazeliğini yitirmesi gibi birçok sebep yemek fotoğrafçılarının işlerini zorlaştırmaktadır. Bu zorlukları aşmak için yemek fotoğrafçıların yemeklerin bütün özelliklerine hâkim olması önemli bir durumdur (Hicks ve Schultz, 1994: 14).

Yemek fotoğrafçılığı yapan kişiler, ürünlerin fotoğraflanması işlemi için genelde fotoğraf stüdyo ortamını tercih etmektedirler. Ancak bazı yiyeceklerin stüdyo ortamındaki ışıklara ve ortamdaki ısıya uzun süre maruz kalmaları fotoğrafların doğal yapısını bozmaktadır. Bu nedenle, çekim öncesinde ön hazırlıklar ve doğru tekniklerin kullanımı büyük önem taşımaktadır. Özellikle yiyeceklerin görüntüsünün sıcaklık ve tazeliğe bağlantılı olduğu durumlarda, bu hazırlıkların daha da kritik hale getirilmesi gerekmektedir. Örnek olarak, ızgara yapılmış etin çekiminde sulu ve dumanlı görüntüsünü korumak için, çekim başlamadan önce yemek fotoğrafçısının hızlı bir şekilde fotoğrafçılık tekniklerini uygulayarak, çekimi gerçekleştirmiş olması gerekmektedir (Dujardin, 2011:191).

Genel fotoğrafçılıkta, çekim genelde o anki koşullarda gerçekleşir ve sonrasında çekilen fotoğrafa müdahalede bulunulmamaktadır. Ancak bu durum yemek fotoğrafçılığında farklıdır. Fotoğrafın kusur olması için gereken işlemler önceden yapılmaktadır. Bu işlemler de beraberinde fotoğrafçıdan istenen en iyi fotoğrafı ortaya getirmesini sağlamaktadır (Ürper, 2009: 183).

2.5. Öne Çıkan Yemek Fotoğrafçıları

Fotoğrafçılık genel bir terim olsa da içinde birçok özelleşmiş alan bulunmaktadır. Yemek fotoğrafçılığı da bu özel alanlardan biridir ve giderek popülerlik kazanmaktadır. "Pink Lady Food Photographer of the Year" gibi yarışmalar, bu alanda yetenekli fotoğrafçıları ve stilistleri teşvik etmek ve ödüllendirmek amacıyla harika bir platform sunmaktadır. Bu platform sadece lezzetli yiyeceklerin resimlerini çekmekle kalmayıp, aynı zamanda kompozisyon, ışıklandırma ve renk uyumu gibi görsel unsurları ustaca kullanarak yiyeceklerin en çekici ve iştah açıcı görünümünü yakalamayı gerektirmektedir. Yemek fotoğrafçılığında her yıl kutlama yemeği, sokak yemeği, aileler için yemekler ve yılın şarap fotoğrafçısı gibi pek çok kategoride ödüller verilmektedir. Bu tür yarışmalar çeşitli kategorilerde sunulan yemek fotoğrafları arasında birincilik kazananlar olarak Emma Franklin, Emily Tapp ve Felicia Frank gibi isimleri öne çıkarmaktadır. Aynı şekilde, Nick Millwar Darren Hickson, Jonathan Gregson, Liam Desbois, Jean Cazals ve Linda Taylor gibi son beş yılda yemek portresi kategorisinde birincilik elde eden isimler bu alanda büyük başarı göstermişlerdir (Sarıtaz ve Sormaz, 2023:17). Görsel 2.4.'de Liam Desbois tarafından 2020 yılında "Yemek Portesi" alanında en iyi yemek fotoğrafına layık görülen fotoğraf gösterilmiştir.



Görsel 2.4. 2020 Yılı Yemek Portesi Alanında En İyi Yemek Fotoğrafı "Liam Desbois"
(Kaynak: <https://www.pinkladyfoodphotographeroftheyear.com/>)

2.6. Yemek Fotoğrafçılığında Kullanılan Ekipmanlar

Nitelikli bir yemek fotoğrafı çekiminde, yüksek çözünürlükteki bir objektife sahip bir kamera, dengeli ve güçlü bir aydınlatma kaynağı en temel unsurlardandır. Yemeklerin doğal ışık altında çekildiğinde daha estetik bir görünüm sunduğu görülmektedir. Ancak, yemek fotoğrafları için doğal ışığın kullanılabileceği süre sınırlı olduğundan, stüdyo ortamında bulunan çeşitli ekipmanlar, yemeklerin doğal ışıktaki çekilmiş gibi görünmesini sağlamaktadır (De Bruin, 1999: 2). Bir yemek fotoğrafçısının fotoğraf çekimleri esnasında ihtiyaç duyduğu ekipmanlar aşağıda sıralanmıştır:

- **Tripod:** Çekim yaparken fotoğraf makinesini sabitlemek ve makinenin titremesini önlemek amacıyla kullanılan ekipmandır. Bu ekipman ile fotoğraflar daha net çıkmaktadır. Üç ayağa sahip olan tripodda sahip olunması gereken en önemli özellik su terazisidir. Bu ayar, fotoğraf makinesinin tripod üzerinde düz bir dengede olup olmadığını göstermeye yarar (Akyol, 2010: 302). Tripod Görsel 2.5.'de gösterilmiştir.



Görsel 2.5. Tripod (Kaynak: <https://www.softintelli.de/fotografie/fotostudio/>)

- **Fotoğraf Makinesi:** Fotoğraf makinesi, objektif ve gövde adı verilen iki ana parçadan oluşarak anlık karelin ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Geçmiş yıllardan bugüne kadar pek çok boyutta ve formatta çeşitli fotoğraf makinelerinin kullanımı mevcuttur. Fotoğraf makinesi seçiminde yemek

fotoğrafçısının, yüksek çözünürlüğe sahip makineleri kullanması en önemli unsurlardandır. Böylelikle teknik anlamda yiyeceklerde keskin görüntü elde edilmektedir (Akyol, 2010: 19). Görsel 2.6.'da fotoğraf makinesi gösterilmiştir.



Görsel 2.6. Fotoğraf Makinesi (**Kaynak:** <https://fotolifeakademi.com/fotograf-makineleri-ekipmanlari/en-iyi-dslr-fotograf-makinesi>)

- **Reflektörler ve Paneller:** Işık kaynağını tek başına yansıtan reflektörler, mevcut ışık kaynağından gelen ışığı yansıtmak ve gölgeleri yumuşatmak amacıyla ise paneller kullanılmaktadır (Levi, 2008:45; Young, 2016; Gisseman, 2016:99). Görsel 2.7.'de reflektörler gösterilmiştir.



Görsel 2.7. Reflektörler (**Kaynak:** <https://photographyhero.com/backlighting-key-beautiful-portraits/>)

- **Objektifler:** Fotoğraf makinesinde görüntü oluşturmak için kullanılan mercek sistemleridir. Bir objektifin kalitesi çeşitli faktörlere göre belirlenmektedir. Bunlar arasında merceklerin malzemesi, kaplama kalitesi, merceklerin düzeni ve optik tasarımı gibi unsurlar yer almaktadır (Akyol, 2010: 68). Görsel 2. 8.'te objektiflere ait görsel gösterilmiştir.



Görsel 2.8. Objektifler (Kaynak: <https://www.kameraarkasi.org/objektifler/cesitleri/anastigmat.html>)

- **Flaş:** Flaşlar fotoğrafçılıkta önemli bir yere sahiptir ve düşük ışık koşullarında ya da ışığın yetersiz olduğu durumlarda sık sık kullanılmaktadır. Yüksek ISO kabiliyetine DSLR sensörleri, düşük ışık koşullarında fotoğraf çekmeyi kolaylaştırır da flaşlar hala pek çok durumlarda önemli bir yardımcı ışık kaynağı olarak kullanılmaktadır. Ülkemizde fotoğraf eğitimi veren bazı kurumlar, özellikle tepe flaşlarının kullanılmasına karşı bazen ön yargılı yaklaşmaktadırlar. Bu, genellikle sanatsal fotoğrafçılıkta flaş kullanımının önerilmemesi ve kulaktan kulağa yayılan "tepe flaşı kullanımı kötüdür" gibi ifadelerle ilişkilendirilmektedir. Aslında flaşın kullanılmasının sakıncalı olması genellikle flaşın nasıl kullanılacağını bilmemekten kaynaklanmaktadır. Flaş, doğru şekilde kullanıldığında ve ayarlandığında, fotoğraflara derinlik ve canlılık katmaktadır. Bu sebeple, flaşın potansiyelini anlamak ve doğru şekilde kullanmak, fotoğrafçılık becerilerinin önemli bir parçasıdır (Akyol, 2010: 277). Görsel 2. 9.'da flaşa ait görsel gösterilmiştir.



Görsel 2.9.Flaş (Kaynak: <https://www.softintelli.de/fotografie/fotostudio/>)

- **Kablolu /Kablosuz Kumanda Deklanşörler:** Fotoğraf çekerken üzerinde durulması gereken noktalardan birisi de deklanşöre basma anında makinenin titrememesi gerekmektedir. Kablolu deklanşör, kumaş ya da çelik kablo içine yerleştirilerek fotoğraf makinesinden bu kablo sayesinde 30 cm. civarında çekim yapılabilir. Fakat bazı durumlarda fotoğraf makinesinin olmadığı durumlarda uzaktan kumandalı, kablosuz deklanşörler geliştirilmiştir. Bu ışınlar sayesinde kablosuz deklanşör harekete geçmektedir (Akyol, 2010: 307). Görsel 2. 10.'da deklanşöre ait görsel gösterilmiştir.



Görsel 2.10. Deklanşör (Kaynak: <https://www.britannica.com/technology/shutter-photography>)

- **Şemsiyeler:** Geniş mekân aydınlatmalarında en çok kullanılan aksesuarlardan biridir. Yüzleri geniş ve gümüş renkte olduğu için ışığın dağıtılmasını ve yayılmasını sağlamaktadır (Akyol, 2010: 288). Görsel 2.11.'de şemsiye gösterilmiştir.



Görsel 2.11. Şemsiyeler (Kaynak: <https://www.softintelli.de/fotografie/fotostudio/>)

2.7. Yemek Fotoğrafçılığında Dikkat Edilmesi Gereken Unsurlar

Fotoğrafçılık mesleğini farklı alanlarda icra eden kişilere nazaran yemek fotoğrafçılığı, birçok detayın öne çıktığı, farklı bakış açısına ve anlatım tarzına sahip bir alandır. Özellikle, yiyeceklerin görsel sunumunu sanatsal bir düzeye taşıyarak izleyiciye estetik bir deneyim sunmanın yanı sıra, yemeğin ardındaki hikâyeyi kültürel bağlamı ve duygusal unsurları da aktarmaktadır. İyi bir yemek fotoğrafçısı, fotoğraf tekniklerindeki bilgilerin yanı sıra belli düzeyde mutfak bilgisinin ve yiyecekler hakkında derin bir bilgi birikimine sahip olmalıdır (Manna ve Moss, 2005:83). Başarılı bir yemek fotoğrafı elde etmek için dikkat edilmesi gereken pek çok etken bulunmaktadır. Bunların başında doğru açı ve ışık, teknik bilgi ve mesleki yeterlilik, yaratıcılık ve çekim sonrasında fotoğrafı düzenleme gibi etkenler gelmektedir.

3. YEMEK STİLİSTLİĞİ VE FOTOĞRAFÇILIĞI

Yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı, gastronomi ve mutfak sanatları alanında estetik ve görsel bir bakış açısı kazandırmaktadır. Nitelikli bir yemek stilisti, yemeği görsel olarak en iyi hale getirirken, fotoğrafçı da bu sanatsal sunumu kalıcı bir biçimde belgeliyor. Stilistler, yiyeceklerin fotoğraflarda taze ve iştah açıcı görünmesini sağlamak amacıyla çeşitli teknikler ve ipuçları kullanarak, yemeklerin daha lezzetli ve çekici bir şekilde görünmesini hedeflemektedir. Bu sayede yemek stilistliği ve fotoğrafçılığını bir bütün halinde ilerlemesi, teknik anlamda yemekte sanatsal bakış açısı yaratmaktadır (Young, 2016: 84). Buradan hareketle bu bölümde, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığının kullanıldığı alanlara, teknik ve yöntemlere, gastronomi ve mutfak sanatları dünyasındaki önemine dair bilgiler verilmiştir.

3.1.Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığının Kullanıldığı Alanlar

Fotoğraflar, kelimelerle kolay bir şekilde ifade edilemeyen mesajları iletmek için kullanılan etkili kaynaklardır. Fotoğraflar duyguları harekete geçirmede son derece etkili bir araçtır ve bu sebeple reklam endüstrisinde büyük öneme sahiptirler. Özellikle yemek fotoğrafçılığı gibi özelleşmiş alanlar, tüketiciye ürünlerin ve hizmetlerin tanıtımında önemli bir rol oynamaktadır (Manna ve Moss, 2005:80).

Yemek dergileri, yemek kitabı yazarları, restoran işletmeleri ve gıda firmaları, ürünlerini veya hizmetlerini tanıtmak, görsel olarak çekici ve ilgi çekici görüntüler elde etmek istedikleri için yemek stilisti ve fotoğrafçılardan oluşan uzman ekiplerle çalışmayı tercih etmektedirler. Bu uzman ekipler, birlikte çalışarak yiyeceklerin en iyi şekilde temsil edildiği ve tüketicinin dikkatini çeken görsellerin oluşturulduğu fotoğraf çekimlerini gerçekleştirmektedirler. Bu, yemek dergileri, yemek kitabı yazarları ve diğer gıda endüstrisi profesyonelleri için markalaşma ve satışları artırma açısından son derece önemlidir (Machashi, 2014).

Gıda endüstrisindeki gelişmeler ve dijital platformların yükselişi, yemek fotoğrafçılığının giderek profesyonelleşmesine ve önem kazanmasına katkıda bulunmuştur. Restoranlar, barlar, mutfaklar ve diğer gıda mekanları, müşterilere daha çekici ve görsel olarak etkileyici yemek sunumları yapmak için yemek fotoğrafçılığına

artan bir taleple yaklaşmıştır. Bu da yemek fotoğrafçılığının gelişmesine ve çeşitlenmesini sağlamıştır (Sabbag, 2014: 49). Mevcut pazarda, yemek fotoğrafçılığı üç ana alanda toplanmaktadır:

3.1.1. Gurme Yemek Fotoğrafçılığı

Yiyecek ve içecek sektöründe çalışanların hazırlamış olduğu tabakları sanatsal bir perspektifle görselleştirilmesini amaçlayan bir disiplindir. Bu tür fotoğrafçılık, şeflerin yaratıcılığını ve mutfak becerilerini ön plana çıkararak yemeklerin yalnızca lezzet değil, aynı zamanda estetik değerini de yansıtmaktadır. Her bir tabak, renkli ve lezzetli bileşenlerle süslenmiş ve özenle sunulmuş olmalıdır (Saritaş ve Sormaz, 2023: 28).

3.1.2. Dergi Yemek Fotoğrafçılığı

Bu fotoğrafçılık şekli, yiyecek ve içecek sektöründe eğitim niyetiyle bilgi paylaşımını destekleyen dergi ve kitaplarda yer alan fotoğrafların hazırlanmasını içermektedir. Bu tür görseller, tariflerin her aşamasını açık bir şekilde sergileyerek yapım süreçlerini okuyucuya iletme için kullanılmaktadır. Bu nedenle, fotoğrafların anlaşılır ve sade olması büyük önem taşımaktadır (Saritaş ve Sormaz, 2023: 28).

3.1.3. Ticari Reklam Yemek Fotoğrafçılığı

Bu fotoğrafçılık türü, mevcut ana ürünü pazarlamayı amaçlamaktadır. Bu nedenle, firma fotoğrafçıya net ve spesifik bilgiler vererek hedeflediği tüketici grubunu belirlemeli ve ürünün belirgin özelliklerini vurgulamalıdır. Bu doğrultuda, fotoğrafçılar, işlevsel ve benzersiz nitelikleri ana tema olarak belirlemeli ve ürün ambalajını daha cazip bir duruma kavuşturma amacıyla parlak renk tonları kullanmalıdır (Saritaş ve Sormaz, 2023: 29).

3.2. Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığında Kullanılan Teknik ve Yöntemler

Yemek stilistliği, sunulan yemeğin görsel olarak mükemmel ve iştah açıcı bir şekilde sunulmasını sağlamak açısından son derece önemlidir. Bu etkileyici

görünümleri elde etmek için genellikle doğal yöntemler tercih edilse de bazı durumlarda yapay tekniklere de başvurulabilmektedir. Ancak, bu yapay yöntemlerin kullanılmasında özen gösterilmeli ve aşırıya kaçılmamalıdır. Yapay yöntemlerin kullanılması, tüketicileri kandırmak amacı taşımamalıdır. Bunun yerine, görsel açıdan daha başarılı fotoğraflar elde etmek amacıyla kullanılmalıdır. Örneğin, bir yemeğin daha canlı renklerle görünmesi için ışıklandırma veya renklendirme gibi teknikler kullanılabilir. Fakat bu, yemeğin gerçek görüntüsünden çok farklı olmamalıdır (Bellingham ve Bybee, 2008:9; Vivaldo, 2010:10).

3.2.1. Çorba İçerisinde Gizli Kâse

Yemek stilistleri, genellikle taneli çorbaların sunumunda tabaktaki görsel dengeyi sağlamak ve yemeği daha çekici hale getirmek için farklı doku ve renklerle uyumlu süslemeler yapmaktadır. Sebze çorbalarında ise, süsleme çorbanın ana malzemelerinden olan sebze taneleri veya kruton ekmeklerle uygulanmaktadır. Çorbaların sıvı yapısı nedeniyle sebze taneleri veya kruton ekmeklerinin uzun süre yüzeyde kalamayıp dibe çökmesini önlemek amacıyla, çorba tabaklarının içine küçük bir kâse yerleştirilmektedir. Bu yöntemle, sebze taneleri ve kurutulmuş ekmekler çorbanın yüzeyinde kalarak dibe batmadan kalabilmektedir (Young, 2016: 76). Örnek uygulamalar Görsel 3.1. ve Görsel 3.2.'de gösterilmiştir.



Görsel 3.1. Gizli Kâse (Kaynak: Gissemann, (2016))



Görsel 3.2. Çorba İçerisinde Gizli Kâse (Kaynak: Gissemann, (2016))

3.2.2. Kusursuz Pasta Dilimleri

Yemek fotoğrafçılığında pasta türleri, görsel açıdan etkileyici kareler elde etmek için sıkça tercih edilen ürünlerden biridir. Ancak, yemek stilistleri pasta süslemelerinde çeşitli kremlar kullanırken stüdyo ışıkları ve ortam sıcaklığı gibi faktörlere maruz kaldıklarında kremların erime eğiliminde olabileceğini vurgulamışlardır. Bu durum, pastanın görsel yapısını olumsuz etkileyebilmektedir. Yemek stilistleri bu sorunu çözmek için, pasta katları arasına mukavva kartonlar yerleştirerek bir tabaklama işlemi uygulamaktadır. Ardından bu mukavva kartonların üzerine krema sıkılmaktadır. Bu yöntemle, pastanın fotoğrafı çekilirken, kremanın erimesi durumunda kremanın mukavva kartonlarla temas etmesini sağlar, böylece pastanın formunun korunmasına yardımcı olmaktadır (Bellingham ve Bybee, 2008: 192). Görsel 3.3.'de kusursuz pasta dilimlerine ait bir örnek yer almaktadır.



Görsel 3.3. Kusursuz Pasta Dilimleri (Kaynak: <https://www.marshcakes.com/boise-cake-slices.html>)

3.2.3. Erimeyen Dondurmalar

Dondurma, yüksek ısı ve sıcaklıkla temas ettiğinde hızla erime eğilimindedir. Bu da fotoğraf çekimini zorlaştırmaktadır. Yemek stilistleri bu sorunu çözmek için çeşitli yöntemler geliştirmişlerdir. Bu yöntemlerden biri de haşlanmış patates kullanımıdır. Haşlanmış patates, yumuşak ve kolay Görsel verilebilir bir yapıya sahip olduğundan yemek stilistleri, dondurma fotoğrafı çekerken haşlanmış patatesin üzerine istenilen dondurma aromalarının renklerini ekleyerek kullanmaktadırlar. Bu yöntem, dondurmanın erimesini önlemek ve fotoğraf çekimini kolaylaştırmak için etkili bir çözümdür. Ancak, bazı yemek stilistleri, haşlanmış patatesin doğal görünümünden memnun olmadıkları için şeker yapma makinesi gibi bir cihaza çeşitli renklendirici malzemeler ve katkı maddeleri koyarak özel olarak hazırlanmış hamurları kullanmaktadırlar. Bu hamurlar, dondurmanın erimesini önlemek ve istenen görüntüyü elde etmek için kullanışlı bir alternatif sunmaktadır (Bellingham ve Bybee, 2008: 170). Görsel 3.4.'de erimeyen dondurma örneği yer almaktadır.



Görsel 3.4. Erimeyen Dondurmalar (Kaynak: Gissemann, (2016))

3.2.4. Dibe Çökmeyen Mısır Gevrekleri

Mısır gevreği fotoğrafı çekilirken, gevreklerin süt üzerinde batmadan yüzeyde kalması için farklı bir yol izlenmektedir. Stilistlerin uyguladığı yöntemlerden biri, kâsenin iç kısmını şeffaf bir poşetle tamamen kaplayarak poşet üzerine süt renginde

tutkal kullanılmaktadır. Mısır gevrekleri, tutkalın üzerine dikkatlice yerleştirildiğinde, gevreklerin dibe çökmesi engellenmektedir (Sabbag, 2014: 45). Görsel 3.5. 'de dibe çökmeyen mısır gevreği örneği yer almaktadır.



Görsel 3.5. Dibe Çökmeyen Mısır Gevrekleri (Kaynak: <https://www.eatdrinklagos.com/roll-call/2019/11/5/a-definitive-ranking-of-breakfast-cereals>)

3.3. Gastronomide Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığının Önemi

Gastronomi ve mutfak sanatları terimi, Yunanca kökenli olan "gaster" (mide) ve "nomos" (yasa) kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşmuştur ve "mide yasası" denmektedir (Şahin ve Ünver, 2015: 64; Akbaba ve Kendirci, 2016:115). Bu sebepten gastronomi ve mutfak sanatları, yeme ve içme kültürünü temsil etmektedir (Sormaz, Özata ve Güneş, 2015:69). Gastronominin temel amacı, insanlığın varlığını sürdürebilmesini mümkün olan en iyi besinler aracılığıyla sağlamaktadır (Bucak, 2016: 53).

Gastronomi ve mutfak sanatları terimi, ilk kez Antik Yunan döneminde Sicilyalı Yunan Archehestratus tarafından M.Ö. 4. yüzyılda yazılan "Gastronomia" başlıklı eserde kullanılmıştır (Wilkins ve Hill, 1994: 35). Bu kitap, Akdeniz bölgesindeki gıda ve şarapları tanıtmaktadır ve terimin kökenine işaret etmektedir. Ayrıca, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki ilk resmi çalışma, 1825 yılında Fransız hukukçu Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından "La Physiologie du Goût" adıyla yayımlanmıştır. Bu kitap aynı zamanda İngilizce'ye "Tat Alma Fizyolojisi" olarak da çevrilmiştir (Özşeker, 2016:7). Brillat-Savarin, gastronominin "insanın beslenmesiyle bağlantılı her şeyin mantıklı bir şekilde anlaşılması" olduğunu ileri

sürmüştür. Bu tanım, gastronominin sadece yemek yeme ilgili sınırlı kalmadığını, aynı zamanda yeme ve içmenin nasıl, ne ve neden yapıldığını anlamaya yönelik bir disiplin olduğunu ortaya koymaktadır. Bu yaklaşım, gıdaya disiplinler arası bir bakış açısı getirerek, gastronominin birçok disiplinin çalışma alanı haline gelmesine katkıda bulunmuştur (Nyberg, Olsson ve Wendin, 2020:30).

Gastronomi ve mutfak sanatları, yiyeceklerin üretiminden tüketimine kadar olan süreçte birçok disiplinle ilişki içindedir. Yalnızca yiyecek ve içeceklerle sınırlı kalmayıp, etkilediği bilim dallarının yanı sıra birçok disiplini de şekillendiren ve kaynaklık eden bir alan olarak öne çıkmaktadır (Gillespie, 2001:54). Gastronomi ve mutfak sanatları bu yapısı ile yiyeceğin topraktan masaya kadar dönüşüm sürecini içeren bir bilim dalıdır. Bu nedenle, tarım ve gıda bilimi, beslenme bilimi, kimya, biyoloji, mutfak sanatları, tarih, ekonomi ve pazarlama gibi çeşitli disiplinlerle iç içe geçmiştir (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017: 382).

Eski Yunanca kökenli olan "estetik" terimi, duyularla ilgili bir kavramı ifade etmektedir. Hegel'e göre, bu terim "duyunun, duygunun bilimi" olarak tanımlanmaktadır (Tunalı, 2010: 13). Estetik, insanlığın sanat anlayışı çerçevesinde bulunan yemeğin algılanması ve yansıtılmasında önemli bir ögedir. Estetik deneyim, yaşamın zenginleşmesine katkıda bulunan bir güzellik olgusu olarak değerlendirilmektedir. Bu durum, genel olarak bireyin nesnelere karşı gösterdiği kendine has ilgi ve duyguları ifade etmektedir. Sanatın temelinde yatan estetik, gastronomi ile ortak noktada buluşmaktadır (Nuttavuthisit, 2003).

Yemek fotoğrafları, tüketicinin bir markayla ilk etkileşimlerinde kritik bir rol oynamaktadır. Firmalar, bu fotoğrafların potansiyel müşterilere etkili mesajlar iletebileceğinin bilincindedir. Dolayısıyla, markalarının algısını oluşturmak adına bu fotoğrafları özenle hazırlamanın gerekliliğini kavramışlardır. Bu kavrayış, yiyecek içecek sektöründe yeni bir mesleğin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Başarılı bir yemek fotoğrafı, ilk etapta tüketicinin ilgisini çekmenin ötesinde, işletmenin veya markanın prestijini ve hikayesini yansıtarak derin bir iz bırakmaktadır. Bu fotoğraflar, tüketicinin o anki iştahını arttırmakla kalmayıp, aynı zamanda gelecekte de müşteri sadakatini sağlayarak işletmeye bağlılığını artırmaktadır. Yiyecek içecek sektöründeki

firmalar, yemek fotoğraflarının hazırlanması konusunda büyük titizlik göstermektedirler. Dolayısıyla, yemek fotoğraflarının profesyonelce çekilmesi ve düzenlenmesi, işletmeler için pazarlama ve marka algısının oluşturulması bakımından kritik bir unsur oluşturmaktadır (Manna ve Moss, 2005:84; Özdoğan, 2014:170; Bekar ve Karakulak, 2016: 110).



4. LİTERATÜR TARAMASI

Tablo 4.1. Literatür Taraması

YAZAR(LAR)/YIL	KONU	AMAÇ	SONUÇ
Chun, Kim ve Kang, 2011	Menülerin Tanınma ve Kullanılma Özellikleri	Yaptıkları araştırmada, aşçılar için menü geliştirme sürecinde yemek stilistliğinin kullanılmasının ve tanınmasının performans üzerindeki faydalı etkilerini ele almayı amaçlamışlardır.	Yapılan anket değerlendirilmesi sonucunda ise yemek stilistliğinin yalnızca görsel bir sanat olmadığını, aynı zamanda aşçıların profesyonel başarısına katkıda bulunan önemli bir araç olduğunu vurgulamıştır.
Kim, Shin ve Kang, 2011	Lüks Bir Otelde Çalışan Aşçılar İçin Yemek Stilistliğinin Tanınması ve Memnuniyeti Üzerine Bir Çalışma.	Yaptıkları araştırmada, restoran çalışanlarının bu alanda herhangi bir eğitim almadıklarını ortaya koymuştur. Buradan hareketle restoran çalışanlarının yemek fotoğrafçılığına ilgi duydukları ve bu ilgilerinin temelinde kendilerini geliştirme düşüncesinin yer aldığı belirlenmiştir.	Aşçıların yemek stilistliğinden memnuniyeti düşük bulunmuştur. Genel özelliklere dayalı olarak yemek stilistliğinden memnuniyette ise pozisyon ve eğitim arasında anlamlı bir fark bulunmuştur. Bu da pozisyon ve eğitim ne kadar yüksekse, yeme stilistliğine duyulan ilginin o kadar fazla olduğu sonucuna varılmıştır.
Liu, 2013	Mutfak Turizminde Bir Flaş: Çevrimiçi Yemek Fotoğrafçılığının Flickr'da İnsanların Seyahat Planlama Süreci Üzerindeki Etkilerini Anlamak	Yaptığı araştırmada bireylerin çevrimiçi yemek fotoğrafçılığı etkinliklerine katılım motivasyonları ele alınmıştır. Kişisel kimlik, çalışma, eğlence ve sosyal etkileşim faktörlerinin çevrimiçi yemek fotoğrafçılığında ana etkenler olduğu gözlemlenmiştir.	Sonucunda ise sosyal medyada aktif olan bireyler için yemek görsellerinin onları yenilik ve bilgi edinme açısından etkilediği, bu kişilerin yeni yemek tecrübeleri için seyahat etme eğiliminde oldukları yeni yerler arama ihtimallerinin daha fazla olduğu ve seyahat etmeyi düşündükleri yerlerin yemek fotoğrafçılığı açısından büyük bir etkisinin olduğu gözlemlenmiştir.
Şener, 2014	Sosyal medya aracılığıyla paylaşılan yemek fotoğrafları	Yaptığı araştırmasında, bir sosyal medya sitesindeki "yemek" kategorisinde bulunan en yüksek puan almış mekanlara ait fotoğraflara değinilmiştir. Fotoğraflar analiz edilirken, bakış yüksekliği, çekim açısı, çerçeveleme tercihleri gibi unsurlar göz önünde bulundurularak, bu tercihlerin nasıl yapıldığı ve neden yapıldığına dair sorulara yanıt aranmıştır.	Araştırmanın sonucunda, bireylerin bir restoranda çektikleri ve paylaşmaya karar verdikleri fotoğrafların çoğunluğunun yalnızca yiyecek veya içecek odaklı olduğu ortaya konmuştur.

Tablo 4.1. (devamı) Literatür Taraması

Görsel 2.12. Bekar ve Karakulak, 2016	Yiyecek İçecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı	Araştırmasında, yiyecek ve içecek stilistliği ile fotoğrafçılığının tanımını yaparak bu alanda kullanılan ana unsurları incelemeyi hedeflemiştir.	Yiyecek ve içecek stilistliği ve fotoğrafçılığının ne olduğu tanımlanarak kullanılan araç, gereç ve ekipmanlar tanıtılmış ve yiyecek içecek sektörü için önemi değerlendirilmiştir.
Uçuk, 2017	Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları	Çalışmasında, tabak tasarım ilkelerini inceleyerek başarılı bir tabak sunumunun nasıl olması gerektiğini detaylı bir şekilde açıklamıştır.	Çalışmanın sonucunda, iyi bir tabak sunumu için tasarım sürecinde şu sorulara yanıt verilmesi gerektiği belirlenmiştir: "Tabak kim için tasarlanıyor?", "Tabakta hangi yemek sunulacak?" ve "Tabakta sunulması planlanan yemek nasıl yapılır?". Bu sorulara verilen yanıtlar, tabak tasarımının hem estetik açıdan hem de işlevsel açıdan başarılı olmasına katkıda bulunmaktadır.
Bulut, 2019	Gastronomi Estetiğinin Resim ve Fotoğraf Üzerinden Analizi.	Yaptığı çalışmada, resim ve fotoğraf kavramları üzerinden gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki estetikliği inceleyerek, yemeğin sanatsal yönüne değinmiştir.	Yemeğin doğrudan tabaklanmasının yerine, tüketicinin hislerini ve duygularını ön plana çıkaran yaratıcı sunumlarla servis edilmesi gerektiği vurgulanmıştır.
Özdemir ve Altınar, 2019	Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme	Bu çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları biliminin giderek artan önemi doğrultusunda yemek fotoğraflarının sanatsal katkılarının incelenmesi amaçlanmıştır.	Gastronomi alanının sanat tanımını içerdiğini ve sanatta görsellik ile estetik hazzın önemli bir yer tuttuğu sonucuna varılmıştır.

Tablo 4.1. (devamı) Literatür Taraması

Sosef, 2019	Yemek Fotoğrafçılığı ve Natürmort Resimleri: Tek Bir Konu Çoklu Dünyalarda	Çalışmada, tarih boyunca resim, fotoğraf ve yiyeceklerin birbirleriyle nasıl ilişkili olduğunu ve bu görsel öğelerin tarihin önemli dönemlerinde toplum üzerinde nasıl bir etki yarattığına değinmiştir.	17.yüzyılda ortaya çıkan natürmort eserler, yiyeceklerin toplumda bir statü sembolü haline geldiğini ve insanların toplumsal konumlarını belirlemede önemli bir rol oynadığını göstermiştir.
Demirel ve Karanfiloğlu, 2020	Sosyal Medyada Yemek Fotoğraflarının Kimlik İnşası Bağlamında Tüketimi: Instagram Örneği	Sosyal medyada paylaşılan yemek fotoğraflarının, bireylerin kimlik inşasında önemli bir araç haline geldiği çeşitli araştırmalarla tespit edilmiştir.	Yemeğin sadece bir besin kaynağı değil, aynı zamanda statü, gösteriş ve imaj nesnesi olarak da kullanıldığını ortaya koymuşlardır.
İflazoğlu ve Ünlüönen, 2020	Sosyal Medyada Yemek Temalı Paylaşımların Gösterişçi Tüketim Bağlamında İncelenmesi	Yaptıkları araştırmada, sosyal medyada gösteriş amaçlı paylaşılan fotoğraflarda tüketim boyutunun incelenmesi amaçlanmıştır.	Araştırma sonuçlarına göre büyük çoğunluğunun sosyal medyayı yemek temalı paylaşımlar üzerinden gösterişçi tüketim amacıyla kullanmadıkları gözlemlenmiştir.
Kılıç ve Demir, 2021	Foodstagramming: Kuşaklar Açısından Değerlendirilmesi ve Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihine Etkisi.	Yaptıkları araştırmada, Instagramda yemek fotoğraflarının paylaşılarak yiyecek içecek işletmesi üzerindeki etkisi gözlemlenmiştir.	Instagramda yiyeceklerin fotoğraflanmasının yiyecek içecek işletmesi üzerinde olumlu etki gösterdiği ve özel anları hatırlama konusunda ise nesiller arasında farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir.
Sarıtaş, 2022	Mutfak Yöneticilerinin Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı İlgisi, Kullanma Durumları ve Bilgi Düzeyleri: İstanbul Örneği	Yaptığı çalışmada, mutfak yöneticilerinin yemek fotoğrafçılığı konusundaki bilgi düzeylerinin büyük ölçüde genel geçer bilgilerle sınırlı kaldığını belirtmiştir.	Yiyecek stilizliği konusundaki ilgi, kullanım durumlarının yemek fotoğrafçılığından daha fazla olduğu sonucuna varılmıştır.

5. MATERYAL METOD

5.1. Araştırmanın Amacı

Yiyecek ve içecek hizmetlerinin bir sektör haline gelmesiyle birlikte ürünlerin görselliği de ön plana çıkmıştır. Rekabet halinde bulunan üreticilerin öne geçmesini sağlayan en büyük etkenlerden birisi de görsel çeşitlilik (Özdoğan, 2014:170). Bu doğrultuda yemek stilistliği ve yemek fotoğrafçılığı sektöre yeni bir boyut kazandırmıştır. Nitelikli bir yemek stilisti, yemeğin sunumunu kusursuz hale getirirken, fotoğrafçının da bu eseri kalıcı kıldığını ve yemeklerin fotoğraflarda taze ve iştah açıcı bir görünüm kazanmasını sağladığını belirtmek gerekir. Stilistler yemeklerin daha lezzetli ve taze bir görünüm vermesi için uygulamalarında tüm püf nokta ve teknikleri kullanarak iştah açıcı tasarımlar ortaya çıkarmaktadır (Young, 2016: 84). Ortaya çıkan bu tasarımlar yemek stilistliği ve fotoğrafçılığında yeni görünümeler elde etmeyi sağlamıştır. Ülkemizde yemek stilistliği ve fotoğrafçılığının yeterince literatüre konu olmaması sebebiyle bu yazıda amaçlanan, konu hakkında araştırma yapmak, yapılan araştırmada kullanılan tekniklerle görsel anlamda bütünlük sağlamak yiyecek içecek sektörüne ve literatüre katkıda bulunmayı hedeflemektedir. Araştırmada, ulaşılan üniversitelerde aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrenciler arasında yemek stilistliği ve yemek fotoğrafçılığına duydukları ilginin düzeyi, kullanım şekilleri ve bilgi seviyeleri incelenecektir. Elde edilen bulgularla, tekniklerin uygulanarak görsellerle desteklenmesi ve beraberinde yiyecek içecek sektörüne fayda sağlaması beklenmektedir. Ayrıca bakıldığında yemek stilistliği ile ilgili ülke genelinde kapsamlı çok fazla araştırmanın olmadığı gözlemlenmiştir. Bu durum, yemek stilistliğinin akademik alanda yeterince ele alınmadığını ve daha fazla araştırma yapılması gerektiğini vurgulamaktadır. Yemek stilistliği ile ilgili yapılacak olan bu çalışma ile literatürdeki bu eksikliğin giderilmesi düşünülmektedir.

5.2. Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada, veri toplama aracı olarak nicel araştırma yönteminin anket tekniği kullanılmıştır. Çalışma, 11/08/2024 tarih ve 24 sayılı karar ile Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimleri Yayın Etik Kurulu Kararı ile etik olarak

onaylanmıştır. Çalışmada, aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin yemek stilistliği ve fotoğrafçılığına yönelik ilgi, kullanma düzeyleri ve bilgi seviyeleri değerlendirilecektir. Ancak, daha önce bu konuda oluşturulmuş bir ölçeğe erişim sağlanamamıştır. Bu nedenle, çalışmada kullanılan anket ölçeği, ‘‘Mutfak Yöneticilerinin Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı İlgi, Kullanma Durumları ve Bilgi Düzeyleri: İstanbul Örneği’’ adlı tezden e-posta yoluyla alınmıştır (Sormaz ve Sarıtaş, 2022).

Kullanılan anket, yedi bölümden oluşmaktadır. Bu bölümler şu şekilde düzenlenmiştir:

1. Demografik Bilgiler
2. Yeme Stilistliğine İlgi Durumu
3. Yemek Stilistliğini Kullanma Durumu
4. Yemek Stilistliğinde Bilgi Düzeyi
5. Yemek Fotoğrafçılığına İlgi Durumu
6. Yemek Fotoğrafçılığını Kullanma Durumu
7. Yemek Fotoğrafçılığında Bilgi Düzeyi

Yemek fotoğrafçılığına yönelik sorular, yemek stilistliği sorularına benzer şekilde hazırlanmıştır.

5.3. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmada belirlenen amaca ulaşabilmek için nicel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nicel araştırma, temelde ölçme ve gözleme dayanan, tekrarlanabilir ve objektif bir araştırma yöntemidir. Bu yöntemde verilerin analizinde matematiksel ve istatistiksel modellere dayanarak, belirli gruplar halinde sınıflandırılmasını sağlamaktadır (Johnson ve Christensen, 2008:59). Bu sınıflandırmaya bağlı olarak araştırmanın sayısal verilere aktarılması için bu yöntem tercih edilmiştir.

Araştırmanın evrenini, Türkiye’deki üniversitelerde öğrenim gören aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri oluşturmaktadır. Bu üniversiteler, devlet ya da özel fark etmeksizin, anketin daha güvenilir sonuçlar verebilmesi ve daha fazla katılımcıya ulaşılabilmesi amacıyla seçilmiştir. Anket, 2024 yılında uygulanmış olup,

yapılan dönemde gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık öğrencilerine ulaşmak zor olduğundan, kolayda örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Bu doğrultuda, anketler çevrimiçi olarak katılımcılara sunulmuştur. Araştırma modelinde, tarama yöntemi kullanılarak katılımcıların yemek stilistiği ve fotoğrafçılığına yönelik tutum, davranış ve bilgi düzeyleri kolayda örneklem yöntemi ile ölçülmüştür. Çalışmanın örneklemini ise toplam 502 katılımcıdan oluşmaktadır. Araştırma sonunda, yeterli sayıda katılımcıya ulaşıldığı ve güvenilirlik kriterlerinin sağlandığı sonucuna varılmıştır.

5.4. Verilerin Analizleri

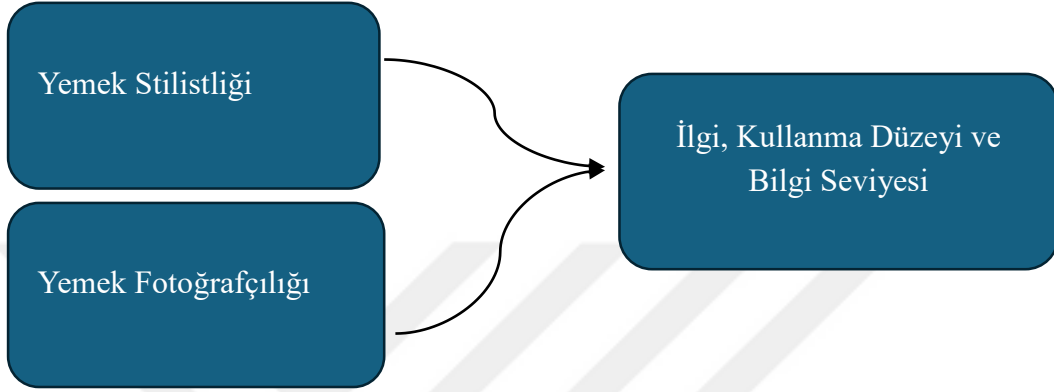
Araştırma neticesinde ulaşılan veriler, istatistiksel analiz programında değerlendirilmiştir. Katılımcılara ait demografik bilgileri için yapılan analizlerde Frekans analizi uygulanmıştır. Demografik özellikler ve yemek stilistiği ve fotoğrafçılığına olan ilgileri ve kullanım alışkanlıkları arasındaki farklılıkları değerlendirmek için ise ki kare analizleri uygulanmıştır.

5.5. Verilerin Sınırlılıkları

Aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin yemek stilistiği ve fotoğrafçılığına yönelik bilgi ve ilgi düzeyleri farklılık gösterebilir, bu da araştırmanın genellenebilirliğini sınırlayan bir faktördür. Ayrıca, veri toplama sürecinde kullanılan anket ve görüşme yöntemleri, katılımcıların subjektif görüşlerine dayandığı için yanlılık ve sosyal istene bilirlilik etkisi gibi sınırlamalara tabi olabilir. Öğrencilerin deneyim seviyeleri, eğitim yılları ve kültürel arka planları da farklılıklar yaratabilir, bu durum araştırmanın sonuçlarının yorumlanmasını zorlaştırabilir. Yemek stilistiği ve fotoğrafçılığı gibi görsel ve sanatsal bir alanda, öğrencilerin becerilerinin değerlendirilmesinde objektiflik sağlamak da güçtür, bu nedenle ölçüm araçlarının geçerliliği ve güvenilirliği önemli bir sınırlayıcı faktör oluşturur. Ayrıca, araştırma sürecinin yaz tatili dönemine denk gelmesi, katılımda azalma yaşanması gibi zorluklar yaratabilir. Bu durum, veri toplama sürecinin tam ve dengeli olmasını engelleyebilir, dolayısıyla bulguların doğruluğu üzerinde etkili olabilir.

5.6. Araştırmanın Modeli ve Hipotezleri

Bu çalışmanın temel amacı, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığının ilgi, kullanma düzeyi ve bilgi seviyelerine ilişkin değerlendirmelerin incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda araştırma modeli Şekil 5.6.1’de verilmiştir.



Şekil 5. 1. Araştırmanın Modeli

Aşağıda araştırma modeli kapsamında verilen hipotezler yer almaktadır.

H₁: Yemek stilistliği ile ilgilenme durumu ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.

H_{1.1}: Yemek stilistliğinde ilgilenme nedeni ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.

H_{1.2}: Yemek stilistliğinin öne çıkmaya başlaması ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.

H₂: Yemek stilistliği kullanım durumu ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.

H₃: Yemek stilistliğinde bilgi düzeyi ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.

H₄: Yemek fotoğrafçılığı ilgi durumu ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.

H4.1: Yemek fotoğrafçılığı ilgilenme nedeni ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.

H5: Yemek fotoğrafçılığının kullanım durumu ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.

H6: Yemek fotoğrafçılığı bilgi düzeyi ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.



6.BULGULAR

6.1.Demografik bulgular

Öğrencilerin demografik bulgularına ait bilgiler Tablo 6.1.'de verilmiştir.

Tablo 6.1. Demografik Bilgiler

Demografik Özellik	Değişken	Sayı	Yüzde (%)
Cinsiyet	Kadın	339	67,7
	Erkek	162	32,3
Yaş	18 yaş ve altı	68	13,6
	19-20 yaş	115	23,0
	21 yaş ve üzeri	318	63,5
Sınıf	1.Sınıf	64	12,8
	2.Sınıf	120	24,0
	3.Sınıf	110	22,0
	4.Sınıf	207	41,3

Bu bölümde Öğrencilerin cinsiyet, yaş, sınıf ve eğitim düzeyine ait verileri yer almaktadır. Tablo 1.1'de belirtildiği üzere çalışma 501 kişiden oluşmaktadır. Bunlardan %67,7'si (339) kadınlardan, %32,3'ü (162) ise erkeklerden oluşmaktadır. Çalışmaya katılanların çoğu kadınlardan oluşmuştur. Yaşa bakıldığında ise %13,6 (68) 18 yaş ve altı, %63,5 (318) 21 yaş ve üzeri, %23,0 (115) 19-20 yaş olmak üzere çoğunluğu 21 yaş ve üzeri katılımcılar oluşturmuştur.

6.2. Yemek Stilistliğinde İlgi Durumu

Öğrencilerin yemek stilistliğine ilişkin düşüncelerine yönelik bilgiler Tablo 6.2'de verilmiştir.

Tablo 6.2. Yemek Stilistliğinde Gerekliklik

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	55 85,9	107 89,2	94 85,5	185 89,4	441 88,0	1,459	,692
Hayır	9 14,1	13 10,8	16 14,5	22 10,6	60 12,0		
Toplam	64 100,0	120 100,0	110 100,0	207 100,0	501 100,0		

Tablo 6.2’ de Öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %88’i evet cevabını vererek yemek stiliğinin gerekli olduğunu, %12’si ise hayır cevabını vererek yemek stiliğinin gerekli olmadığını dile getirmiştir. Okulda yemek stiliği uygulamalarının olması gerektiğine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise gerekli olduğu düşünülen en fazla %89,4 ile öğrenciler arasında 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünülen en fazla %14,5 ile 3. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen veriler istatistiksel analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin okulda yemek stiliği uygulamalarının olması gerektiğine ilişkin soru ile sınıf değişkeni arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı tespit edilmiştir ($p:692>0.50$). Sınıflar arasında öğrencilerin okulda yemek stiliği uygulamalarının olması önemli bulunmamıştır.

Tablo 6.3. Yemek Stiliği ile İlgilenme Durumu

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %	11,964	,008
Evet	41 64,1	78 65,0	69 62,7	162 78,3	350 69,9		
Hayır	23 35,9	42 35,0	41 37,3	45 21,7	151 30,1		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.3’e bakıldığında %69,9’u evet cevabını vererek yemek stiliği ile ilgilendiğini, %30,1’i ise hayır cevabını vererek yemek stiliği ile ilgilenmediğini dile getirmiştir. Yemek stiliği ile ilgilenme durumuna ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek stiliği ile ilgilenen en fazla %78,3 ile öğrenciler arasında 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. İlgilenmeyenler arasında ise en fazla %37,3 ile 3. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen veriler istatistiksel analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek stiliği ile ilgilenme durumuna ilişkin sınıflar arasında anlamlı olduğu bulgusuna varılmıştır ($p:008<0.50$). Anlamlı çıkmasında 4. Sınıfların diğer sınıflara oranla yemek stiliğine ilgi durumlarının daha olumlu olduğu söylenebilir.

Tablo 6.4. Yemek Stilistliğinde İlgilenme Nedeni

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %		
Otel /Restoranın isteği	22 34,4	17 14,2	12 10,9	27 13,0	78 15,6	31,836	,000
Mutfak alanında kendimi geliştirmek	15 23,4	40 33,3	25 22,7	45 21,7	125 25,0		
Daha iyi görünüme sahip yemekler hazırlamak	21 32,8	58 48,3	66 60,0	124 59,9	269 53,7		
Diğer	6 9,4	5 4,2	7 6,4	11 5,3	29 5,8		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.4'te Öğrencilerin yemek stilistliği ile ilgilenme sebebine yönelik görüşleri incelendiğinde %53,7'sinin "Daha iyi görünüme sahip yemekler hazırlama", %25,0'inin "Mutfak alanında kendimi geliştirmek", %15,6'sının "Otel /Restoranın isteği", %5,8'inin ise "Diğer" cevabını vererek yemek stilistliği ile ilgilenme sebeplerini dile getirmişlerdir Yemek stilistliği ile ilgilenme sebeplerine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise "daha iyi görünüme sahip yemekler hazırlayan" en fazla %60,0 ile 3. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. "Mutfak alanında kendini geliştirme" sebebi için ilgilenen en fazla %33,3 ile 2.sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen veriler ışığında öğrencilerin yemek stilistliğinde ilgilenme sebebine ilişkin sınıflar arasında anlamlı olduğu tespit edilmiştir ($p:000<0.50$).

Tablo 6.5. Tabak Hazırlarken En Önemli Unsura Dair Düşünceler

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	P
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Tadı	21	32,8	21	17,5	19	17,3	36	17,4	97	28,490	,005
Yemeğin Görünüşü	24	37,5	56	46,7	59	53,6	102	49,3	241		
Fiyatı	6	9,4	21	17,5	9	8,2	11	5,3	47		
Müşteri Memnuniyeti	7	10,9	17	14,2	19	17,3	42	20,3	85		
Hijyen	6	9,4	5	4,2	4	3,6	16	7,7	31		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.5'te Öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %48,1'inin "Yemeğin görünüşü", %19,4'ünün "Tadı", %17,0' sinin " Müşteri Memnuniyeti", %9,4'ünün "Fiyatı", %6,2'sinin ise "Hijyen" cevabını vererek tabak hazırlarken en önemli olan ögeye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir. Bu durumda yemeğin görünüşünün önemli olduğunu dile getirmişlerdir. Tabak hazırlarken en önemli olan ögeye yönelik düşünceler sınıfa göre incelendiğinde ise " Yemeğin Görünüşü" en fazla %53,6 ile 3. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen verilerin analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin tabak hazırlarken en önemli unsura ilişkin düşüncelerinde sınıflar arasında anlamlı olduğu bulgusuna varılmıştır ($p:005<0.50$). Öğrenciler yemeğin görüşünü daha anlamlı olarak görmüşlerdir.

Tablo 6.6. Yemek Stilistliğinin Öne Çıkmaya Başlaması

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Yemek trendlerinin tanınmaya başlaması	29 45,3	47 39,2	41 37,3	68 32,9	185 36,9	3,673	,299
Yemek stilistliğinin ilkelerinin oluşması ve tanınmasıyla	35 54,7	73 60,8	69 67,1	139 21,7	316 63,1		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.6’da Öğrencilerin yemek stilistliğinin öne çıkmasındaki etmenlere yönelik görüşleri incelendiğinde %36,9’u yemek trendlerinin tanınmaya başlaması cevabını verirken, %63,1’i ise yemek stilistliğinin ilkelerinin oluşması ve tanınmasıyla cevabını vermiştir. “Yemek stilistliğinin bu kadar ön planda olması sizce hangisi ile oldu?” sorusuna ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise “Yemek trendlerinin tanınmaya başlaması” en fazla %45,3 ile 1. sınıflar arasında olduğu, “yemek stilistliğinin ilkelerinin oluşması ve tanınmasıyla” ise en fazla %67,1 ile 3. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen veriler istatistiksel analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek stilistliğinin öne çıkmasındaki etmenlere ilişkin sınıflar arasında istatistiksel olarak anlamsız olduğu bulgusuna varılmıştır (p:299>0.50).

6.3. Yemek Stilistliği Kullanım Durumu

Öğrencilerin yemek stilistliğini kullanım durumlarına ilişkin düşünceleri Tablo 6.7’de verilmiştir.

Tablo 6.7. Tabak Hazırlama Sürecinde Yemek Stilistliği Tekniklerinin Kullanımına Yönelik Durumu

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	50 78,1	79 65,8	71 64,5	152 73,4	352 70,3	5,735	,125
Hayır	14 21,9	41 34,2	39 35,5	55 26,6	149 29,7		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.7’de Öğrencilerin hazırlanan tabaklarda yemek stilistliği tekniklerine dikkat edilmesine yönelik görüşleri incelendiğinde %70,3’ü evet cevabını vererek dikkat edilmesi gerektiğini, %29,7’si ise hayır cevabını vererek dikkat edilmediğini dile getirmiştir. Hazırlanan tabaklarda yemek stilistliği tekniklerine dikkat edilmesine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise dikkat edilmesi gerektiği düşünülen en fazla %78,1 ile 1. sınıflar olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin hazırlanan tabaklarda yemek stilistliği tekniklerine dikkat edilme durumuna ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:125>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.8. Demo Çalışmalarında Yemek Stilistliği Tekniklerinin Uygulanma Durumu

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	44 68,8	80 66,7	78 70,9	151 72,9	353 70,5	1,545	,672
Hayır	20 31,2	40 33,3	32 29,1	56 27,1	148 29,5		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.8’de öğrencilerin menü planlama çalışmaları yapılırken demolarda yemek stilistliği tekniklerinin kullanılmasına ait görüşleri incelendiğinde %70,5’i evet cevabını vererek yemek stilistliği tekniklerini kullandığını, %29,5’i ise hayır cevabını vererek yemek stilistliği tekniklerini kullanmadığını dile getirmiştir. Menü planlama çalışmaları yapılırken demolarda yemek stilistliği tekniklerinin kullanılmasına ilişkin

görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek stilistliği tekniklerini kullanması gerektiği düşünülen en fazla %72,9 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Yemek stilistliği tekniklerini kullanmaması gerektiği düşünülen en fazla %33,3 ile 2. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin menü planlama çalışmaları yapılırken demolarda yemek stilistliği tekniklerinin kullanımına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:672>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.9. Okulda Yemek Stilistliğine Yönelik Eğitimi Durumu

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	36	56,2	70	58,3	72	65,5	148	71,5	326	65,1	8,356	,039
Hayır	28	43,8	50	41,7	38	34,5	59	28,5	175	34,9		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.9’da öğrencilerin okulda yemek stilistliği üzerine eğitim verilmesi durumuna ait görüşleri incelendiğinde %65,1’i evet cevabını vererek eğitim verildiğini, %34,9’u ise hayır cevabını vererek yemek stilistliği eğitiminin gerekli olmadığını dile getirmiştir. Okulda yemek stilistliği üzerine eğitim verilmesine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise gerekli olduğu düşünülen en fazla %71,5 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünülen en fazla %43,8 ile 1. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:039<0.50$). Sınıflar arası bu soruda anlamlı bir fark görülmüştür, yani fark grubu 1. ve 4. sınıflar arasında olduğu belirlenmiştir.

Tablo 6.10. Okulda veya Belirli Eğitim Yerlerinde Verilen Yemek Stilizliği Eğitimlerinin Yararı

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Evet	50	78,1	95	79,2	85	77,3	172	83,1	402	1,940	,585
Hayır	14	21,9	25	20,8	25	22,7	35	16,9	99		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.10’da öğrencilerin okulda sunulan, çeşitli eğitim merkezlerinde ve internet aracılığıyla sağlanan yemek stilizliği eğitimlerinin yararlı olup olmamasına ait görüşleri incelendiğinde %80,2’si evet cevabını vererek eğitimlerin faydalı bulunduğunu, %19,8’i ise hayır cevabını vererek yemek stilizliği eğitiminin faydalı olmadığını dile getirmiştir. Okulda sunulan, çeşitli eğitim merkezlerinde ve internet aracılığıyla sağlanan yemek stilizliği eğitimlerinin yararlı olup olmamasına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise gerekli olduğu düşünölen en fazla %83,1 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünölen en fazla %22,7 ile 3. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değeriendirildiğinde öğrencilerin çeşitli eğitim merkezlerinde ve internet aracılığıyla sağlanan yemek stilizliği eğitimlerinin yararlı olup olmamasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:585>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görölmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.11. Meslektaşların Yemek Stilizliğini Geliştirecek Uygulamalara Yönelmesi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Evet	43	67,2	76	63,3	81	73,6	155	74,9	355	5,740	,125
Hayır	21	32,8	44	36,7	29	26,4	52	25,1	146		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.11’de öğrencilerin mutfakta ve okulda diğer meslektaşların yemek stilizliğini geliştirecek çalışmalar yaptığına ait görüşleri incelendiğinde %70,9’u evet

cevabını vererek çalışmalar yapıldığını, %29,1'i ise hayır cevabını vererek yemek stilistliğine dair çalışmalar yapılmadığını dile getirmiştir. Mutfakta ve okulda diğer meslektaşların yemek stilistliğini geliştirecek çalışmalar yaptığına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise gerekli olduğu düşünülen en fazla %74,9 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünülen en fazla %36,7 ile 2. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin mutfakta ve okulda diğer meslektaşların yemek stilistliğini geliştirecek çalışmalar yaptığına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:125>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.12. Tabaklarda Uygulanan Yemek Stilistliği Tekniklerinin Tüketiciyi Yanıltma Durumu

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	42 65,6	86 71,7	74 67,3	152 73,4	354 70,7	2,216	,529
Hayır	22 34,4	34 28,3	36 32,7	55 26,6	147 29,3		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.12’de öğrencilerin tabaklarda kullanılan yemek stilistliği tekniklerinin tüketiciyi yanıltmasına ait görüşleri incelendiğinde %70,7’si evet cevabını vererek tüketiciyi yanılttığını, %29,3’ü ise hayır cevabını vererek tüketiciyi yanıltmadığını dile getirmiştir. Tabaklarda kullanılan yemek stilistliği tekniklerinin tüketiciyi yanıltmasına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise tüketiciyi yanılttığı düşünülen en fazla %73,4 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Tüketiciyi yanıltmadığı düşünülen en fazla %34,4 ile 1. Sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin tabaklarda kullanılan yemek stilistliği tekniklerinin tüketiciyi yanıltma durumuna ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit

edilmiştir (p:529>0.50). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

6.4. Yemek Stilistliğinde Bilgi Düzeyi

Öğrencilerin yemek stilistliğinde bilgi düzeyine ilişkin düşünceleri Tablo 6.13'te verilmiştir.

Tablo 6.13. Sektördeki Son Gelişmeler ve Yenilikler

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4. Sınıf		Toplam	Chi-Square	P
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Otel/Restoranın eğitimlerinden	22	34,4	17	14,2	13	11,8	32	15,5	84	26,243	,010
Otel/Restoran dışı eğitim programlarından	13	20,3	21	17,5	25	22,7	31	15,0	90		
Otel/Restorandaki aşçılardan	8	12,5	20	16,7	15	13,6	31	15,0	74		
İnternet üzerinden (bloglar, instagram vs.)	20	31,2	60	50,0	54	49,1	101	48,8	235		
Çeşitli kitaplardan	1	1,6	2	1,7	3	2,7	12	5,8	18		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.13'te öğrencilerin yemek stilistliği konusundaki gelişmeleri ve sektördeki yeni trendlerin takip edilme durumuna ait görüşleri incelendiğinde %46,9'unun "İnternet üzerinden (bloglar, instagram vs.)", %18,0'inin "Otel/Restoran dışı eğitim programlarından", %16,8'inin "Otel/Restoranın eğitimlerinden", %14,8'inin "Otel/Restorandaki aşçılardan", %3,6'sının ise "Çeşitli kitaplardan", cevabını vererek sektördeki yeni trendlere yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Sektördeki son gelişmeler ve yenilikler sınıfa göre incelendiğinde ise "İnternet üzerinden (bloglar, instagram vs.)" en fazla %50,0 ile 2. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek stilistliği konusundaki gelişmeleri ve

sektördeki yeni trendleri takip etmesine ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:010<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 2. sınıflar arasında tespit edilmiştir

Tablo 6.14. Bir Aşçının Yemek Stilistliği Konusunda Bilgi Sahibi Olmasındaki Sağlayacağı Kazanç

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Yemekte ön plana çıkarması gereken ürünü belirlemede kolaylık	33 51,6	22 18,3	33 30,0	51 24,6	139 27,7	34,078	,000
Görünüşü şık tabaklar çıkarma	10 15,6	40 33,3	18 16,4	43 20,8	111 22,2		
Sanatsal bakış açısını geliştirme	15 23,4	48 40,0	49 44,5	95 45,9	207 41,3		
Kullanılacak ürünü tanıyarak işlem uygulama	6 9,4	10 8,3	10 9,1	18 8,7	44 8,8		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.14’te öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %41,3’ünün “ Sanatsal bakış açısını geliştirme”, %27,7’sinin “ Yemekte ön plana çıkarması gereken ürünü belirlemede kolaylık”, %22,2’ sinin “ Görünüşü şık tabaklar çıkarma”, %8,8’inin ise “ Kullanılacak ürünü tanıyarak işlem uygulama” cevabını vererek sektörde bilgi sahibi olmasının sağlayacağı kazanca yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin bir aşçının yemek stilistliği konusunda bilgi sahibi olmasının sağlayacağı kazanca ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:000<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1. sınıflar ve 4.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.15. Yemek Stilistliği ile Propların İlgisi

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	56 87,5	92 76,7	85 77,3	171 82,6	404 80,6	4,455	,216
Hayır	8 12,5	28 23,3	25 22,7	36 17,4	97 19,4		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.15’te öğrencilerin yemek stilistliğinde propların kullanım durumuna ait görüşleri incelendiğinde %80,6’sı evet cevabını vererek propların kullanılması

gerektiğini, %19,4'ünün ise hayır cevabını vererek propların kullanılmaması gerektiğini dile getirmiştir. Yemek stilistliğinde propların kullanım durumuna ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise propların kullanılması gerektiği düşünülen en fazla %87,5 ile 1. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Propların kullanılmamasının etkili olduğu düşünülen en fazla %23,3 ile 2. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin propların kullanım durumuna ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:216>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.16. Tabakta Sunulan Yemeğin Arkasındaki Hikâye

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	48	75,0	93	77,5	79	71,8	173	83,6	393	78,4	6,591	,086
Hayır	16	25,0	27	22,5	31	28,2	34	16,4	108	21,6		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.16'da öğrencilerin hazırlanan tabakta yemeğin hikayesinin de aktarılması gerektiği durumuna ait görüşleri incelendiğinde %78,4'ü evet cevabını vererek yemeğin hikayesinin aktarılması gerektiğini, %21,6'sının ise hayır cevabını vererek tabakta yemeğin hikayesinin aktarılması gerektiğinin düşünmediğini dile getirmiştir. Hazırlanan tabakta yemeğin hikayesinin de aktarılması gerektiğine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise hazırlanan tabaktaki yemeğin hikayesinin aktarılması gerektiğini düşünen en fazla %83,6 ile 4. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Hazırlanan tabaktaki yemeğin hikayesinin aktarılmasının gerekmediğini düşünen en fazla %28,2 ile 3. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin hazırlanan tabaktaki yemeğin hikayesinin aktarılması düşüncesine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:086>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.17. Yemek Stilistliğinde Bazı Hilelerin Bilinmesi Durumu

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	36 36,2	67 55,8	74 67,3	131 63,3	308 61,5	4,198	,241
Hayır	28 43,8	53 44,2	36 32,7	76 36,7	193 38,5		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.17’de öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %61,5’inin evet cevabını vererek yemek stilistliğinde bazı hilelerin bilindiğini, %38,5’inin ise hayır cevabını vererek yemek stilistliğinde bazı hilelerin bilinmediğini dile getirmiştir. Yemek stilistliğinde yemeğin kusursuz gözükmesi için kullanılan bazı hilelere ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemekte bazı hilelerin olması gerektiğini düşünen en fazla %67,3 ile 3. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Yemekte kullanılan bazı hile yöntemlerini bilmeyen en fazla %44,2 ile 2. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek stilistliğinde yemeğin kusursuz gözükmesi için kullanılan hilelerin bilinmesine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:241>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.18. Yemek Stilistliğinde Uygulanan Hilelerin Doğruluğu

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	46 71,9	90 75,0	84 76,4	155 74,9	375 74,9	,436	,933
Hayır	18 28,1	30 25,0	26 23,6	52 25,1	126 25,1		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.18’de öğrencilerin yemek stilistliğinde hilelerin kullanılmasının doğruluğuna ait görüşleri incelendiğinde %74,9’unun evet cevabını vererek yemek stilistliğinde kullanılan hilelerin doğruluğunu, %25,1’inin ise hayır cevabını vererek yemek stilistliğinde kullanılan hilelerin doğru olmadığını dile getirmiştir. Yemek stilistliğinde hilelerin kullanılmasının doğruluğuna ilişkin görüşler sınıfa göre

incelendiğinde ise yemek stilistliğinde kullanılan hilelerin doğru olduğunu düşünen en fazla %76,4 ile 3. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Yemek stilistliğinde kullanılan hilelerin uygun olmadığını dile getiren en fazla %28,1 ile 1. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek stilistliğinde hilelerin kullanılmasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:241>0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.19. Hazırlanan Tabakta Zıt Renkler Oluşturmanın Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	49	76,6	92	76,7	80	72,7	174	84,1	395	78,8	6,381	,094
Hayır	15	23,4	28	23,3	30	27,3	33	15,9	106	21,2		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.19’da öğrencilerin hazırlanan tabakta kontrast oluşturmanın etkili olup olmadığına dair görüşleri incelendiğinde %78,8’inin evet cevabını vererek yemek stilistliğinde tabakta kontrast oluşturmanın etkili olduğunu, %21,2’sinin ise hayır cevabını vererek yemek stilistliğinde tabakta kontrast oluşturmanın etkili olmadığını dile getirmiştir. Hazırlanan tabakta kontrast oluşturmanın etkili olup olmadığına dair görüşlere ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek stilistliğinde tabakta kontrast oluşturmanın etkili olduğunu düşünen en fazla %84,1 ile 4. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Yemek stilistliğinde tabakta kontrast oluşturmanın etkili olmadığını dile getiren en fazla %27,3 ile 3. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin hazırlanan tabakta kontrast oluşturmanın etkisine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:094>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.20. Tabağa Doku Kazandırmadaki Etki

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %		
Ktır ve yumuşak ürünler bir arada kullanılmalıdır	34 53,1	39 32,5	34 30,9	74 35,7	181 36,1	12,379	,054
Yemek çevresine bazı taze-kuru otlar serpilmelidir	24 37,5	74 61,7	67 60,9	119 57,5	284 56,7		
Tabakta ürünler üst üste dizilmelidir	6 9,4	7 5,8	9 8,2	14 6,8	36 7,2		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.20’de öğrencilerin tabak hazırlarken yemeğe doku kazandırmak için yapılması gerekenlere ait görüşleri incelendiğinde %56,7’sinin ‘‘ Yemek çevresine bazı taze- kuru otlar serpilmelidir’’, %36,1’inin ‘‘ Ktır ve yumuşak ürünler bir arada kullanılmalıdır’’, %7,2’sinin ise ‘‘ Tabakta ürünler üst üste dizilmelidir’’, cevabını vererek tabağa doku kazandırmanın etkisi ile düşünceleri dile getirilmiştir.

Tabağa doku kazandırmanın etkisi sınıfa göre incelendiğinde ise ‘‘ Yemek çevresine bazı taze- kuru otlar serpilerek’’ doku kazandıran en fazla %61,7 ile 2. sınıflar arasında olduğu, ‘‘ Ktır ve yumuşak ürünler bir arada kullanılarak’’ doku kazandıran en fazla %53,1 ile 1. sınıflar arasında olduğu belirlenmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin tabak hazırlarken yemeğe doku kazandırmak için yapılması gerekenlere ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:054>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.21. Tabakta Yan Ürünlerin Sayısı

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Tek sayıda kullanarak (1-3-5)	29 45,3	38 31,7	36 32,7	73 35,3	176 35,1	7,375	,288
Çift sayıda kullanarak (2-4-6)	25 39,1	68 56,7	62 56,4	102 49,3	257 51,3		
Yan ürünlerin sayısının tabağa hiçbir etkisi yoktur	10 15,6	14 11,7	12 10,9	32 15,5	68 13,6		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Öğrencilerin tabak içerisinde ana ürün harici kullanılan yan ürünlerin en etkili kullanılmasına yönelik görüşleri incelendiğinde %51,3'ünün "Çift sayıda kullanarak (2-4-6)", %35,1'inin "Tek sayıda kullanarak (1-3-5)", %13,6'sının ise "Yan ürünlerin sayısının tabağa hiçbir etkisi yoktur", cevabını vererek tabakta yan ürünlerin en etkili nasıl kullanıldığı dile getirilmiştir. "Çift sayıda kullanarak (2-4-6)" etkili olacağını belirten %56,7 ile 2. sınıflar arasında olduğu, "Tek sayıda kullanarak (1-3-5)" etkili olacağını en fazla %45,3 ile 1. sınıflar arasında olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin tabak içerisinde ana ürün harici kullanılan yan ürünlerin en etkili kullanılmasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:288>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.22. Tabaktaki Renk Uyumunu

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Ana ürün-sos-garnitür renkleri aynı olabilir	28 43,8	43 35,8	37 33,6	69 33,3	177 35,3	2,499	,476
Ana ürün- sos garnitür renkleri kontrast oluşturabilir veya uyumlu renkler olmalıdır	36 56,2	77 64,2	73 66,4	138 66,7	324 64,7		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.22'de öğrencilerin tabakta ana ürün-sos-garnitür renk uyumuna ait görüşleri incelendiğinde %64,7'sinin ana ürün- sos garnitür renkleri kontrast oluşturmasını veya uyumlu renkler olması gerektiğini dile getirmiştir. %35,3'ünün ise Ana ürün-sos-garnitür renklerinin aynı renkte olabileceğini belirtmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin tabakta ana ürün-sos-garnitür renk uyumuna ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:476>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.23. Yeşil Renge Sahip Sebzelerin Rengini Korumak

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Blanc (şoklama) ederek	30 46,9	62 51,7	47 42,7	87 42,0	226 45,1	4,880	,559
Ürünleri soteleyerek	19 29,7	39 32,5	42 38,2	81 39,1	181 36,1		
Ürünleri haşlayarak	15 23,4	19 15,8	21 19,1	39 18,8	94 18,8		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.23'te öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %45,1'inin " Blanc (şoklama) ederek", %36,1'inin " Ürünleri soteleyerek", %18,8'inin ise "Ürünleri haşlayarak", cevabını vererek ürünün taze görüntüsünün korunduğunu dile getirilmiştir.

Yeşil renge sahip sebzelerin renginin korunmasına yönelik yöntemleri sınıflara göre incelendiğinde ise " Blanc (şoklama) ederek" yeşil rengi koruma yöntemini uygulayan en fazla %51,7 ile 2. sınıflar arasında olduğu, " Ürünleri soteleyerek" yeşil rengi koruma yöntemini uygulayan en fazla %39,1 ile 4. sınıflar arasında olduğu belirlenmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yeşil renge sahip sebzelerin üründeki taze görünümün nasıl sağlanabileceğine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:559>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.24. Tabaktaki Hareketlilik Durumu

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %		
Ürünleri belirli aralıklarla koyup ritim sağlayarak	35 54,7	58 48,3	52 47,3	103 49,8	248 49,5	1,487	,960
Ürünleri küçükten büyüğe sıralayarak	16 25,0	34 28,3	34 30,9	55 26,6	139 27,7		
Ürünleri şekillendirmede geometrik şekilleri kullanarak	13 20,3	28 23,3	24 21,8	49 23,7	114 22,8		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.24'te öğrencilerin yemeği daha etkileyici göstermek için tabaktaki hareketliliğin sağlanabileceğine ilişkin görüşleri incelendiğinde %49,5'inin ‘‘ Ürünleri belirli aralıklarla koyup ritim sağlayarak’’, %27,7'sinin ‘‘ Ürünleri küçükten büyüğe sıralayarak’’, %22,8'inin ise ‘‘Ürünleri şekillendirmede geometrik şekilleri kullanarak’’, cevabını vererek tabakta hareketliliğin sağlandığı dile getirilmiştir. Tabakta hareketlilik yöntemleri sınıflara göre incelendiğinde ise ‘‘ Ürünleri belirli aralıklarla koyup ritim sağlayarak’’ tabaktaki hareketlilik yöntemini uygulayan en fazla %54,7 ile 1. sınıflar arasında olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemeği daha etkileyici göstermek için tabaktaki hareketliliğin sağlanabileceğine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:960>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.25. Tabak Seçiminin Yemek Stilistliğine Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	48	75,0	96	80,0	78	70,9	180	87,0	402	80,2	13,042	,005
Hayır	16	25,0	24	20,0	32	29,1	27	13,0	99	19,8		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.25'te öğrencilerin hazırlanan yemeğin sunumu için kullanılan tabak seçiminin önemine ait görüşleri incelendiğinde %80,2'inin evet cevabını vererek yemek stilistliğinde tabak seçiminin etkili olduğunu, %19,8'inin ise hayır cevabını vererek yemek stilistliğinde tabak seçiminin önemli olmadığını dile getirmiştir. Hazırlanan yemeğin sunumu için kullanılan tabak seçiminin önemine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek stilistliğinde tabak seçiminin önemli olduğunu düşünen en fazla %87,0 ile 4. sınıfların olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin hazırlanan yemeğin sunumu için kullanılan tabak seçiminin önemine ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir

($p:005<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 4.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.26. Hazırlanan Tabağın Dolu Olma Oranı

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
%100	28	43,8	20	16,7	29	26,4	38	18,4	115	23,0	24,438	,000
%60	28	43,8	90	75,0	71	64,5	146	70,5	335	66,9		
%40	8	12,5	10	8,3	10	9,1	23	11,1	51	10,2		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Öğrencilerin servis edilecek tabağın dolu olma oranına ait görüşleri incelendiğinde %66,9'unun “%60”, %23,0'ünün “%100”, %10,2'sinin ise “%40”, cevabını vererek tabağın doluluk oranları dile getirilmiştir. Hazırlanan tabağın doluluk oranı sınıflara göre incelendiğinde ise “%40” oranda tabağın dolu olması gerektiğini düşünen en fazla %75,0 ile 2. sınıflar arasında olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin servis edilecek tabağın dolu olma oranına ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:000<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 2.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.27. Yemek Çekimi Sırasında Yemeğin Yapısının Bozulmaması İçin Uygulanan Yöntemler

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n	n	n	n	n		
	%	%	%	%	%		
Yemek pişme süresinden önce tabaklanabilir	33	37	36	55	161	20,351	,002
	51,6	30,8	32,7	26,6	32,1		
Pişirme işleminden sonra renklendiriciler ile boyanabilir	22	62	65	126	275		
	34,4	51,7	59,1	60,9	54,9		
Hiçbir müdahalede bulunulmamalıdır	9	21	9	26	65	20,351	,002
	14,1	17,5	8,2	12,6	13,0		
Toplam	64	120	110	207	501		
	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0		

Tablo 6.27’de öğrencilerin yemeğin yapısının bozulmaması için uygulanan yöntemlere yönelik görüşleri incelendiğinde %54,9'unun “Pişirme işleminden sonra

renklendiriciler ile boyanarak” müdahale edilmesi gerektiğini, %32,1’inin “Yemek pişme süresinden önce tabaklanarak” müdahale edilmesi gerektiğini, %13,0’ünün ise “Hiçbir müdahalede bulunulmaması”, gerektiğini dile getirilmiştir. Yemeğin yapısının bozulmaması için uygulanan müdahale oranı sınıflara göre incelendiğinde ise “Pişirme işleminden sonra renklendiriciler ile boyanarak” bozulmaması sağlandığını düşünen en fazla %60,9 ile 4. sınıflar arasında olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin çekiminin yapılacağı bir yemeği hazırlarken yemeğin yapısının bozulmaması için neler yapılması gerektiğine ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:002<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 4.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.28. Çekimi Yapılacak Yemeğin Yeni Pişmiş Görünümde Olması Durumu

	1. Sınıf n %	2. Sınıf n %	3. Sınıf n %	4.Sınıf n %	Toplam n %	Chi-Square	p
Ünleri ızgarada basarak	25 39,1	28 23,3	23 20,9	38 18,4	114 22,8	18,888	,004
Çekim sırasında buhar makinesi kullanarak	22 34,4	39 32,5	27 24,5	69 33,3	157 31,3		
Ürünlerin üzerini yağlayıp parlak göstererek	17 26,6	53 44,2	60 54,5	100 48,3	230 45,9		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.28’de öğrencilerin çekimi yapılacak yemeğe yeni pişmiş görüntüsünün nasıl verilebileceğine ait görüşleri incelendiğinde %45,9’unun “ Ürünlerin üzerini yağlayıp parlak göstererek”, %31,3’ünün “ Çekim sırasında buhar makinesi kullanarak”, %22,8’inin ise “ Ünleri ızgarada basarak”, yeni pişmiş görüntüsünün verildiğini dile getirilmiştir. Çekimi yapılacak yemeğe yeni pişmiş görüntüsünün verilmesi sınıflara göre incelendiğinde ise “ Ürünlerin üzerini yağlayıp parlak göstererek” yeni pişmiş görüntüsünün sağlandığını düşünen en fazla %54,5 ile 3. sınıflar arasında olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin çekim yapılacak yemeğe yeni pişmiş görüntüsünün nasıl verilebileceğine ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:004<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 3.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.29. Yemek Stilistliğinde Dikkat Edilmesi Gereken En Önemli Unsur

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %		
Yemek şekillerinin uyumu	16 25,0	23 19,2	23 20,9	34 16,4	96 19,2	25,643	,042
Yemek renklerin uyumu	6 9,4	18 15,0	12 10,9	33 15,9	69 13,8		
Yemek düzenlemesinin uyumu	15 23,4	39 32,5	48 43,6	86 41,5	188 37,5		
Yemek ve tabağın uyumu	18 28,1	28 23,3	18 16,4	41 19,8	105 21,0		
Yemeğin boyutu/ miktarı	2 3,1	8 6,7	4 3,6	9 4,3	23 4,6		
Garnitür tipi ve şekli	7 10,9	4 3,3	5 4,5	4 1,9	20 4,0		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.29’da öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %37,5’inin “Yemek düzenlemesinin uyumu”, %21,0’inin “Yemek ve tabağın uyumu”, %19,2’ sinin “Yemek şekillerinin uyumu”, %13,8’inin “Yemek renklerin uyumu”, %4,6’sının “Yemeğin boyutu/ miktarı”, cevabını vererek yemek stilistliğinde dikkat edilmesi gereken en önemli unsura yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek stilistliğinde dikkat edilmesi gereken bu öğelere yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde ise “Yemek düzenlemesinin uyumu” %43,6 ile 3. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, “Yemek ve tabağın uyumu” ise %21,8 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:042<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 3.sınıflar ve 1.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.30. Yemek Stilistliğinde En Zorlayıcı Unsur

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Mesleki bilgi eksikliği	20 31,2	18 15,0	20 18,2	32 15,5	90 18,0	25,643	,042
Yaratıcılık eksikliği	13 20,3	23 19,2	11 10,0	31 15,0	78 15,6		
Piştirme becerilerinin eksikliği	5 7,8	19 15,8	22 20,0	26 12,6	72 14,4		
Sofra takımlarında destek eksikliği	9 14,1	12 10,0	10 9,1	19 9,2	50 10,0		
Bütçe sınırı	5 7,8	14 11,7	5 4,5	30 14,5	54 10,8		
Yaratıcılık ve faydada uyumsuzlukların olması	12 18,8	34 28,3	42 38,2	69 33,3	157 31,3		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.30’da öğrencilerin yemek stilistliğini uygularken en zorlayıcı ögeye ait görüşleri incelendiğinde %31,3’ünün “Yaratıcılık ve faydada uyumsuzlukların olması”, %18,0’inin “Mesleki bilgi eksikliği”, %15,6’ının “Yaratıcılık eksikliği”, %14,4’ünün “Piştirme becerilerinin eksikliği”, %10,8’inin “Bütçe sınırı”, 10,0’unun ise “Sofra takımlarında destek eksikliği” cevabını vererek yemek stilistliğini uygularken en zorlayıcı ögeye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek stilistliğinde en zorlayıcı ögeye yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde ise “Yaratıcılık ve faydada uyumsuzlukların olması” %38,2 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, “Mesleki bilgi eksikliği” ise %31,2 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde yemek stilistliğini uygularken en zorlayıcı ögeye ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:042 < 0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 4.sınıflar ve 1.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.31. Yemek Stilistliğinde Yiyeceklerdeki Şekillerin Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Hiç Etkisi Yok	8	12,5	9	7,5	8	7,3	5	2,4	30	27,542	,006
Biraz Etkili	8	12,5	12	10,0	7	6,4	17	8,2	44		
Orta Etkili	12	18,8	15	12,5	19	17,3	50	24,2	96		
Güçlü Etkili	10	15,6	37	30,8	35	31,8	75	36,2	157		
Çok Güçlü Etkili	26	40,6	47	39,2	41	37,3	60	29,0	174		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.31’de öğrencilerin yemek stilistliğinde yiyeceğin şeklinin etkisine dair görüşleri incelendiğinde %34,7’sinin ‘‘Çok Güçlü Etkili’’, %31,3’ünün ‘‘ Güçlü Etkili’’, %19,2’ sinin ‘‘Orta Etkili’’, %8,8’inin ‘‘ Biraz Etkili’’, %6,0’sının ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yiyeceğin şeklindeki etkiye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek stilistliğinde yiyeceğin şeklinin etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’ %40,6 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, ‘‘ Güçlü Etkili ‘‘ ise %36,2 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:006<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 4.sınıflar ve 1.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.32. Yemek Stilistliğinde Ürünlerde Renk Uyumundaki Etki

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Hiç Etkisi Yok	4	6,2	3	2,5	5	4,5	8	3,9	29	28,622	,004
Biraz Etkili	6	9,4	2	1,7	12	10,9	9	4,3	29		
Orta Etkili	10	15,6	25	20,8	17	15,5	26	12,6	78		
Güçlü Etkili	13	20,3	47	39,2	39	35,5	97	46,9	196		
Çok Güçlü Etkili	31	48,4	43	35,8	37	33,6	67	32,4	178		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.32’de öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %39,1’inin ‘‘ Güçlü Etkili’’, %35,5’inin ‘‘Çok Güçlü Etkili’’, %15,6’ sının ‘‘Orta Etkili’’, %5,8’inin ‘‘ Biraz Etkili’’, %4,0’ünün ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yiyecekteki renk uyumundaki etkiye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek stilistliğinde ürünlerde renk uyumunun etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘Güçlü Etkili’’ %46,9 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, ‘‘ Çok Güçlü Etkili ‘’ ise %48,4 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek stilistliğinde ürünlerde renk uyumundaki etkisine ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:004<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 4.sınıflar ve 1.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.33. Yemek Stilistliğinin Tabak Düzenlemeye Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Hiç Etkisi Yok	2		9		4		6		21		12,317	,421
	3,1		7,5		3,6		2,9		4,2			
Biraz Etkili	4		6		11		11		32			
	9,4		5,0		10,0		5,3		6,4			
Orta Etkili	11		16		17		35		79			
	15,6		13,3		15,5		16,9		15,8			
Güçlü Etkili	18		49		36		81		184			
	20,3		40,8		32,7		39,1		36,7			
Çok Güçlü Etkili	29		40		42		74		185			
	48,4		33,3		38,2		35,7		36,9			
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.33’te öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %36,9’unun ‘‘ Güçlü Etkili’’, %36,7’sinin ‘‘Çok Güçlü Etkili’’, %15,8’ inin ‘‘Orta Etkili’’, %6,4’ünün ‘‘ Biraz Etkili’’, %4,2’sinin ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yemek stilistliğinde tabak düzenlenmesinin etkisine yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek stilistliğinde tabağın düzenlenmesinin etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘Güçlü Etkili’’ %40,8 ile 2. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, ‘‘ Çok Güçlü Etkili ‘’ ise %38,2 ile 3. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir

($p:421>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamsız görülmüştür, yani fark görülmemiştir.

Tablo 6.34. Yemek Stilistliğinin Tabak Seçimine Etkisi

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %		
Hiç Etkisi Yok	1 1,6	4 3,3	2 1,8	7 3,4	14 2,8	37,315	,000
Biraz Etkili	12 18,8	6 5,0	12 10,9	7 3,4	37 7,4		
Orta Etkili	11 17,2	24 20,0	16 14,5	25 12,1	76 15,2		
Güçlü Etkili	11 17,2	41 34,2	40 36,4	98 47,3	190 37,9		
Çok Güçlü Etkili	29 45,3	45 37,5	40 36,4	70 33,8	184 36,7		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.34’te öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %37,9’unun ‘‘ Güçlü Etkili’’, %36,7’sinin ‘‘Çok Güçlü Etkili’’, %15,2’ sinin ‘‘Orta Etkili’’, %7,4’ünün ‘‘ Biraz Etkili’’, %2,8’inin ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yemek stilistliğinde tabak seçiminin etkisine yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek stilistliğinde tabağın seçiminin etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘Güçlü Etkili’’ %47,3 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, ‘‘ Çok Güçlü Etkili ‘’ ise %45,3 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:000<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 4.sınıflar ve 1.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.35. Yemek Stilistliğinde Pişirme Becerisinin Etkisi

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Hiç Etkisi Yok	3 4,7	3 2,5	1 ,9	2 1,0	9 1,8	11,189	,513
Biraz Etkili	3 4,7	8 6,7	4 3,6	10 4,8	25 5,0		
Orta Etkili	7 10,9	18 15,0	19 17,3	37 17,9	81 16,2		
Güçlü Etkili	19 29,7	43 35,8	41 37,3	83 40,1	186 37,1		
Çok Güçlü Etkili	32 50,0	48 40,0	45 40,9	75 36,2	200 39,9		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.35’te öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %39,9’unun ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’, %37,1’inin ‘‘Güçlü Etkili’’, %16,2’ sinin ‘‘Orta Etkili’’, %5,0’inin ‘‘ Biraz Etkili’’, %1,8’inin ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yemek stilistliğinde pişirme becerisinin etkisine yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek stilistliğinde pişirme becerisinin etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘Çok Güçlü Etkili’’ %50,0 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, ‘‘Güçlü Etkili ‘‘ ise %40,1 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek stilistliğinde pişirme becerisindeki etkisine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:513>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.36. Yemek Stilistliğinde Yemek Servis Takımlarındaki Etki

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	P
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Hiç Etkisi Yok	3	4,7	4	3,3	4	3,6	2	1,0	13	14,288	,283
Biraz Etkili	5	7,8	5	4,2	8	7,3	11	5,3	29		
Orta Etkili	11	17,2	15	12,5	12	10,9	30	14,5	68		
Güçlü Etkili	16	25,0	54	45,0	41	37,3	92	44,4	203		
Çok Güçlü Etkili	29	45,3	42	35,0	45	40,9	72	34,8	188		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.36’da Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek stilistliğinde servis takımlarındaki etkisine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:283>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.37. Yemek Stilistliğinde Mali Desteğin Etkili Olma Durumu

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Hiç Etkisi Yok	3	6,2	4	3,3	4	3,6	2	2,4	13	3,4	18,862	,092
Biraz Etkili	5	4,7	5	3,3	8	10,0	11	4,3	29	5,4		
Orta Etkili	11	23,4	15	15,8	12	10,9	30	20,8	68	17,8		
Güçlü Etkili	16	18,8	54	37,5	41	35,5	92	31,9	203	32,3		
Çok Güçlü Etkili	29	46,9	42	40,0	45	40,0	72	40,6	188	41,1		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.37’de Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde yemek stilistliğinde mali desteğin etkisine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:092>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır

Tablo 6.38. Yemek Stilistliği Çalışmalarının Sektördeki İmajına Etkili Olması Durumu

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Hiç Etkisi Yok	7	10,9	5	4,2	5	4,5	6	2,9	23	4,6	22,049	,037
Biraz Etkili	3	4,7	4	3,3	5	4,5	8	3,9	20	4,0		
Orta Etkili	11	17,2	21	17,5	14	12,7	30	14,5	76	15,2		
Güçlü Etkili	10	15,6	43	35,8	38	34,5	89	43,0	180	35,9		
Çok Güçlü Etkili	33	51,6	47	39,2	48	43,6	74	35,7	202	40,3		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.38’de öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %40,3’ünün “Çok Güçlü Etkili”, %35,9’unun “Güçlü Etkili”, %15,2’sinin “Orta Etkili”, %4,0’ünün “Biraz Etkili”, %4,6’sının ise “Hiç Etkisi Yok” cevabını vererek yemek stilistliği çalışmalarının işletme imajına etkisine yönelik düşünceleri dile getirilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:037<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 3.sınıflar ve 4.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.39. Yemek Stilistliği Çalışmalarının Misafir Memnuniyetindeki Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Hiç Etkisi Yok	5	7,8	5	4,2	3	2,7	3	1,4	16	3,2	16,000	,191
Biraz Etkili	2	3,1	7	5,8	8	7,3	8	3,9	25	5,0		
Orta Etkili	8	12,5	15	12,5	14	12,7	29	14,0	66	13,2		
Güçlü Etkili	16	25,0	38	31,7	41	37,3	86	41,5	181	36,1		
Çok Güçlü Etkili	33	51,6	55	45,8	44	40,0	81	39,1	213	42,5		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.39’da elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek stilistliğinde pişirme becerisindeki etkisine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:191>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.40. Yemek Stilistliği Çalışmalarının Yemeğin Fiyatına Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Hiç Etkisi Yok	6	9,4	2	1,7	2	1,8	1	,5	11	2,2	37,631	,000
Biraz Etkili	3	4,7	8	6,7	4	3,6	10	4,8	25	5,0		
Orta Etkili	15	23,4	18	15,0	16	14,5	36	17,4	85	17,0		
Güçlü Etkili	9	14,1	46	38,3	40	36,4	92	44,4	187	37,3		
Çok Güçlü Etkili	31	48,4	46	38,3	48	43,6	68	32,9	193	38,5		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.40’da öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %38,5’inin ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’, %37,3’ünün ‘‘ Güçlü Etkili’’, %17,0’ sinin ‘‘Orta Etkili’’, %5,9’inin ‘‘ Biraz Etkili’’, %2,2’sinin ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yemek stilistliği çalışmalarında yemeğin fiyatındaki etkiye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek stilistliği çalışmalarının yemeğin fiyatına etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’ %48,4 ile 1. sınıflar

arasında olduğu tespit edilirken, “Güçlü Etkili” ise %44,4 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:000<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1.sınıflar ve 4.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.41. Yemek Stilistliği Çalışmalarının Yemeğin Satışına Olan Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Hiç Etkisi Yok	2	7,8	2	1,7	3	2,7	1	,5	11	37,230	,000
Biraz Etkili	1	1,6	4	3,3	9	8,2	8	3,9	22		
Orta Etkili	12	18,8	25	20,8	13	11,8	35	16,9	85		
Güçlü Etkili	10	15,6	34	28,3	42	38,2	87	42,0	173		
Çok Güçlü Etkili	36	56,2	55	45,8	43	39,1	76	36,7	210		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.41’de öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %41,9’unun “Çok Güçlü Etkili”, %34,5’inin “Güçlü Etkili”, %17,0’ sinin “Orta Etkili”, %4,4’ünün “Biraz Etkili”, %2,2’sinin ise “Hiç Etkisi Yok” cevabını vererek yemek stilistliği çalışmalarının yemeğin satışına etkisine yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek stilistliği çalışmalarının yemeğin satışına etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla “Çok Güçlü Etkili” %56,2 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, “Güçlü Etkili” ise %42,0 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:000<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1.sınıflar ve 4.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

6.5. Yemek Fotoğrafçılığı İlgili Durumu

Öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı ilgi durumu Tablo 6.42’de verilmiştir;

Tablo 6.42. Okulda Yemek Fotoğrafçılığında Gereklilik

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	50	78,1	95	79,2	76	69,1	175	84,5	396	79,0	10,388	,016
Hayır	14	21,9	25	20,8	34	30,9	32	15,5	105	21,0		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.42’de öğrencilerin okulda yemek fotoğrafçılığının olması gerektiğine dair görüşleri incelendiğinde %79,0’u evet cevabını vererek gerekli olduğunu, %21,0’i ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığının gerekli olmadığını dile getirmiştir. “Okuduğunuz okulda yemek fotoğrafçılığının olması gerektiğini düşünüyor musunuz?” sorusuna ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise gerekli olduğu düşünülen en fazla %84,5 ile arasında 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünülen en fazla %30,9 ile arasında 3. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde okulda yemek fotoğrafçılığının olması gerektiğine ilişkin görüşler incelendiğinde sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:016<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 3.sınıflar ve 4.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.43. Yemek Fotoğrafçılığında İlgili Durumu

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	P
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	39	60,9	85	70,8	76	69,1	160	77,3	360	71,9	7,278	,064
Hayır	25	39,1	35	29,2	34	30,9	47	22,7	141	28,1		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.43’te öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı ilgi durumuna ait sorular incelendiğinde %71,9’u evet cevabını vererek gerekli olduğunu, %28,1’i ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığının gerekli olmadığını dile getirmiştir. “Yemek fotoğrafçılığı ile ilgileniyor musunuz?” sorusuna ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise gerekli olduğu düşünülen en fazla %77,3 ile 4. sınıflar arasında

olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünülen en fazla %39,1 ile 1. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı ile ilgili durumuna ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:64>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.44. Yemek Fotoğrafçılığı ile İlgilenme Nedeni

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Otel /Restoranın isteği	18	28,1	17	14,2	10	9,1	21	10,1	66	13,2	20,958	,013
Mutfak alanında kendimi geliştirmek	12	18,8	30	25,0	18	16,4	47	22,7	107	21,4		
Hazırladığım yemekleri fotoğraflayarak insanları etkilemek	28	43,8	66	55,0	70	63,6	120	58,0	284	56,7		
Diğer	6	9,4	7	5,8	12	10,9	19	9,2	44	8,8		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.44'te öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı ile ilgilenme sebebine dair görüşleri incelendiğinde %56,7'sinin " Hazırladığım yemekleri fotoğraflayarak insanları etkilemek", %21,4'ünün "Mutfak alanında kendimi geliştirmek", %13,2'sinin " Otel /Restoranın isteği", %8,8'inin ise "Diğer" cevabını vererek yemek fotoğrafçılığı ile ilgilenme sebeplerini dile getirmiştir. Yemek fotoğrafçılığı ile ilgilenme sebeplerine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise " Hazırladığım yemekleri fotoğraflayarak insanları etkilemek" cevabı ile en fazla %63,6 ile 3. sınıflar arasında olduğu, "Mutfak alanında kendimi geliştirmek" cevabı ile en fazla %25,0 ile 2.sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde yemek fotoğrafçılığı ile ilgilenme sebebine ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:013<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 2.sınıflar ve 3.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.45. Yemek Fotoğrafçılığındaki Püf Nokta

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	P
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Işık	7	10,9	13	10,8	13	11,8	26	12,6	59	11,8	11,605	,237
Fotoğraf Açısı	18	28,1	21	17,5	20	18,2	32	15,5	91	18,2		
Kadraj	5	7,8	22	18,3	9	5,2	28	13,5	64	18,2		
Yemeğin görünümü	34	53,1	64	53,3	68	61,8	121	58,5	287	57,3		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.45’te öğrencilerin bir yemek fotoğrafına bakıldığında hangisinin daha önemli olmasına dair görüşleri incelendiğinde %57,3’ünün ‘‘Yemeğin görünümü’’, %18,2’sinin ‘‘Fotoğraf açısı’’, %12,8’ inin ‘‘Kadraj’’, %11,8’inin ise ‘‘Işık’’ cevabını vererek yemek fotoğrafına bakıldığında hangi öğelerin önemli olduğu dile getirilmiştir. Yemek fotoğrafçılığında önemli noktaya ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise ‘‘ Yemeğin görünümü’’ cevabı ile en fazla %61,8 ile 3. sınıflar arasında olduğu, ‘‘ Fotoğraf açısı’’ cevabı ile en fazla %28,1 ile 1.sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin bir yemek fotoğrafına bakıldığında hangisinin daha önemli olmasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:237>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.46. Yemek Fotoğrafçılığının Ön Planda Olma Sebebi

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Sosyal medyada yemek fotoğraflarının paylaşılmasının çoğalmaya başlaması	32 50,0	66 55,0	46 41,8	98 47,3	242 48,3	4,158	,245
Menülerde yemek fotoğraflarının misafirin daha çok dikkatini çekmeye başlaması	32 50,0	54 45,0	64 58,2	109 52,7	259 51,7		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.46’da öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %51,7’sinin “ Menülerde yemek fotoğraflarının misafirin daha çok dikkatini çekmeye başlaması” %48,3’ünün “Sosyal medyada yemek fotoğraflarının paylaşılmasının çoğalmaya başlaması” cevabını vererek yemek fotoğrafçılığının bu kadar ön plana çıkmasındaki öğeler dile getirilmiştir.

Yemek fotoğrafçılığının ön planda olma sebebine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise “ Menülerde yemek fotoğraflarının misafirin daha çok dikkatini çekmeye başlaması” cevabı ile en fazla %58,2 ile 3. sınıflar arasında olduğu, “ Sosyal medyada yemek fotoğraflarının paylaşılmasının çoğalmaya başlaması” cevabı ile en fazla %55,0 ile 2.sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığının öne çıkmaya başlamasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:245>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

6.6. Yemek Fotoğrafçılığının Kullanım Durumu

Öğrencilerin Yemek fotoğrafçılığını kullanma durumu Tablo 6.47’de verilmiştir.

Tablo 6.47. Hazırlanan Tabakların Fotoğraflanması

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	52	81,2	104	86,7	90	81,8	175	84,5	421	84,0	1,432	,698
Hayır	12	18,8	16	13,3	20	18,2	32	15,5	80	16,0		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.47’de öğrencilerin hazırlanan tabak fotoğraflarının çekimine ilişkin sorular incelendiğinde %84,0’ü evet cevabını vererek yemek fotoğrafı çektiğini, %16,0’sı ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafı çekmediğini dile getirmiştir. Hazırlanan tabak fotoğraflarının çekimine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise hazırlanan tabağın fotoğrafını çeken en fazla %86,7 ile 2. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Hazırlanan tabakların fotoğrafını çekmeyen en fazla %18,8 ile 1. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin hazırlanan tabak fotoğraflarının çekimine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:698>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.48. Demo Çalışmalarında Fotoğraf Çekimi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	43	67,2	73	60,8	71	64,5	140	67,6	327	65,3	1,681	,641
Hayır	21	32,8	47	39,2	39	35,5	67	32,4	174	34,7		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.48’de öğrencilerin menü planlama çalışmaları yaparken demolarda yemek fotoğrafçılığı tekniklerini kullanım durumuna ait görüşleri incelendiğinde %65,3’ü evet cevabını vererek yemek fotoğrafçılığı tekniklerini kullandığını, %34,7’i ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığı tekniklerini kullanmadığını dile getirmiştir.

Menü planlama çalışmaları yaparken demolarda yemek fotoğrafçılığı tekniklerinin kullanımına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek fotoğrafçılığı tekniklerini kullanması gerektiği düşünülen en fazla %67,6 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Yemek fotoğrafçılığı tekniklerini kullanmaması gerektiği düşünülen en fazla %39,2 ile 2. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:641>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.49. Okulda Yemek Fotoğrafçılığı Üzerine Eğitim Verilme Durumu

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	P
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	43	75,2	73	60,8	72	65,5	148	71,5	336	70,0	8,356	,039
Hayır	21	32,8	47	39,2	38	34,5	59	28,5	165	30,0		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.49’da öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %70,0’i evet cevabını vererek eğitimin gerekli olduğunu, %30,0’u ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığı eğitiminin gerekli olmadığını dile getirmiştir. Okulda yemek fotoğrafçılığı üzerine eğitim verilmesine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise gerekli olduğu düşünülen en fazla %75,2 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünülen en fazla %39,2 ile 2. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde okulda yemek fotoğrafçılığı üzerine eğitim verilmesi durumuna sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:039<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1.sınıflar ve 2.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.50. Okulda veya Belirli Eğitim Yerlerinde Verilen Yemek Fotoğrafçılığı Eğitimlerinin Faydası

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	42	65,6	71	59,2	77	70,0	135	65,2	325	64,9	3,010	,390
Hayır	22	34,4	49	40,8	33	34,0	72	34,8	176	35,1		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.50’de öğrencilerin okulda sunulan, çeşitli eğitim merkezlerinde ve internet aracılığıyla sağlanan yemek fotoğrafçılığı eğitimlerinin yararlı olup olmamasına yönelik görüşleri incelendiğinde %64,9’u evet cevabını vererek eğitimlerin faydalı bulunduğunu, %35,1’i ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığı eğitiminin faydalı olmadığını dile getirmiştir. Okulda sunulan, çeşitli eğitim merkezlerinde ve internet aracılığıyla sağlanan yemek fotoğrafçılığı eğitimlerinin yararlı olup olmamasına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise gerekli olduğu düşünülen en fazla %70,0 ile 3. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünülen en fazla %40,8 ile 2. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin okulda sunulan, çeşitli eğitim merkezlerinde ve internet aracılığıyla sağlanan yemek fotoğrafçılığı eğitimlerinin yararlı olup olmamasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir

($p:390>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.51. Meslektaşların Yemek Fotoğrafçılığını Geliştirecek Uygulamalara Yönelmesi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Evet	53	82,8	94	78,3	75	68,2	174	84,1	396	11,561	,009
Hayır	11	17,2	26	21,7	35	31,8	33	15,9	159		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.51’de öğrencilerin mutfakta ve okulda diğer meslektaşların yemek fotoğrafçılığını geliştirecek çalışmalara dair görüşleri incelendiğinde %79,0’u evet cevabını vererek çalışmalar yapıldığını, %39,6’sı ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığına dair çalışmalar yapılmadığını dile getirmiştir. Mutfakta ve okulda diğer meslektaşların yemek fotoğrafçılığını geliştirecek çalışmalar yaptığına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise gerekli olduğu düşünülen en fazla %84,1 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünülen en fazla %31,8 ile 3. sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin mutfakta ve okulda diğer meslektaşların yemek fotoğrafçılığını geliştirecek çalışmalar yaptığına ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:009<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 3.sınıflar ve 4.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.52. Menü Çekimlerinde Yemek Fotoğrafçısı ile Birlikte Çalışma Durumu

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Evet	41	64,1	73	68,8	79	71,8	145	70,0	338	4,321	,229
Hayır	23	35,9	47	39,2	31	28,2	62	30,0	163		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.52’de öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %67,5’i evet cevabını vererek yemek fotoğrafçısı ile çalıştığını, %32,5’i ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçısı ile çalışmadığını dile getirmiştir. Menü çekimleri için herhangi bir yemek

fotoğrafçısı ile çalışma durumuna ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek fotoğrafçısı ile çalışan en fazla %71,8 ile 3. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Gerekli olmadığı düşünülen en fazla %39,2 ile 2. Sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin menü çekimleri için herhangi bir yemek fotoğrafçısı ile çalışılmasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:229>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.53. Tabaklarda Uygulanan Yemek Fotoğrafçılığı Tekniklerinin Tüketiciyi Yanıltma Durumu

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	41	64,1	55	45,8	66	60,0	108	52,2	270	53,9	7,698	,053
Hayır	23	35,9	65	54,2	44	40,0	99	47,8	231	46,1		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.53'te öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %53,9'u evet cevabını vererek tüketiciyi yanılttığını, %46,1'i ise hayır cevabını vererek tüketiciyi yanıltmadığını dile getirmiştir. Tabaklarda kullanılan yemek fotoğrafçılığı tekniklerinin tüketiciyi yanıltmasına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise tüketiciyi yanılttığı düşünülen en fazla %64,1 ile 1. sınıflar olduğu tespit edilmiştir. Tüketiciyi yanıltmadığı düşünülen en fazla %47,8 ile 4. sınıflar olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin tabaklarda kullanılan yemek fotoğrafçılığı tekniklerinin tüketiciyi yanıltmasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:053>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

6.7. Yemek Fotoğrafçılığı Bilgi Düzeyi

Öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı ilgi düzeyine yönelik düşünceleri Tablo 6.54'te verilmiştir.

Tablo 6.54. Yemek Fotoğrafçılığında Son Gelişmeler ve Yenilikler

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %		
Otel/Restoranın eğitimlerinden	22 34,4	17 14,2	13 11,8	32 15,5	84 16,8	26,243	,010
Otel/Restoran dışı eğitim programlarından	13 20,3	21 17,5	25 22,7	31 15,0	90 18,0		
Otel/Restorandaki aşçılardan	8 12,5	20 16,7	15 13,6	31 15,0	74 14,8		
İnternet üzerinden (bloglar, instagram vs.)	20 31,2	60 50,0	54 49,1	101 48,8	235 46,9		
Çeşitli kitaplardan	1 1,6	2 1,7	3 2,7	12 5,8	18 3,6		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.54’te öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı konusundaki gelişmeleri ve sektördeki yeni trendlerin takip edilmesine dair görüşleri incelendiğinde %46,9’unun “ İnternet üzerinden (bloglar, instagram vs.)”, %18,0’inin “ Otel/Restoran dışı eğitim programlarından”, %16,8’ inin “ Otel/Restoranın eğitimlerinden”, %14,8’inin “ Otel/Restorandaki aşçılardan”, %3,6’sının ise “Çeşitli kitaplardan”, cevabını vererek sektördeki yeni trendlere yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Sektördeki son gelişmeler ve yenilikler sınıfa göre incelendiğinde ise “ İnternet üzerinden (bloglar, instagram vs.)” en fazla %50,0 ile 2. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı konusundaki gelişmeleri ve sektördeki yeni trendleri takip etmesine ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:010<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 2.sınıflar arasında tespit edilmiştir.

Tablo 6.55. Yemek Fotoğrafçılığı ile Propların İlgisi

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	50 78,1	95 79,2	76 69,1	175 84,5	396 79,0	10,388	,016
Hayır	14 21,9	25 20,8	34 30,9	32 15,5	105 21,0		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.55’te öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında propların kullanımına ait görüşleri incelendiğinde %79,0’u evet cevabını vererek propların kullanılması

gerektiğini, %21,0'ünün ise hayır cevabını vererek propların kullanılmaması gerektiğini dile getirmiştir. Yemek fotoğrafçılığında propların kullanımına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise propların kullanılması gerektiği düşünülen en fazla %84,5 ile 4. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Propların kullanılmamasının etkili olduğu düşünülen en fazla %30,9 ile 3. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında propların kullanımına ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:016<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 3.sınıflar ve 4.sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 6.56. Yemek Fotoğraflarında Tabakta Sunulan Yemeğin Arkasındaki Hikâye

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	44	68,8	95	79,2	81	73,6	163	78,7	383	76,4	3,688	,297
Hayır	20	25,0	25	22,5	29	26,4	44	21,3	118	23,6		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.56'da öğrencilerin hazırlanan tabakta yemeğin hikayesinin aktarılmasına ait görüşleri incelendiğinde %76,4'ü evet cevabını vererek yemeğin hikayesinin aktarılması gerektiğini, %23,6'sının ise hayır cevabını vererek tabakta yemeğin hikayesinin aktarılması gerektiğinin düşünmediğini dile getirmiştir. Hazırlanan tabakta yemeğin hikayesinin aktarılmasına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise hazırlanan tabaktaki yemeğin hikayesinin aktarılması gerektiğini düşünen en fazla %79,2 ile 2. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Hazırlanan tabaktaki yemeğin hikayesinin aktarılmasının gerekmediğini düşünen en fazla %31,2 ile 1. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin hazırlanan tabaktaki yemeğin hikayesinin aktarılmasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:297>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.57. Başarılı Bir Yemek Fotoğrafı Çekiminde Fotoğraf Makinesindeki Kalitesinin Etkisi

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	46 71,9	92 76,7	88 80,0	178 86,0	404 80,6	8,187	,042
Hayır	18 28,1	28 23,3	22 20,0	29 14,0	97 19,4		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.57’de öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %80,6’sı evet cevabını vererek fotoğraf makinesinin kalitesine bağlı olduğunu, %19,4’ü ise hayır cevabını vererek fotoğraf makinesinin kalitesine bağlı olmadığını dile getirmiştir. Başarılı bir yemek fotoğrafının, kullanılan fotoğraf makinesinin kalitesine bağlı olup olmadığına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise başarılı bir yemek fotoğrafının, fotoğraf makinesinin kalitesine bağlı olduğunu en fazla %86,0 ile 4. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Başarılı bir yemek fotoğrafının, kullanılan fotoğraf makinesinin kalitesine bağlı olmadığını düşünen en fazla %28,1 ile 1. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin başarılı bir yemek fotoğrafı, kullanılan fotoğraf makinesinin kalitesine bağlı olup olmadığına ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:042<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1.sınıflar ve 4.sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 6.58. Yemek Fotoğrafçılığında Işığın Etkili Kullanılma Durumu

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Doğal ışık- Gün ışığı	47 73,4	85 70,8	69 62,7	154 74,4	355 70,9	4,983	,173
Yapay ışık- Stüdyo ışığı	17 26,6	35 29,2	41 37,3	53 25,6	146 29,1		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.58’de öğrencilerin yemek fotoğrafı çekiminde ışık kaynağını tercih etme durumuna ilişkin görüşleri incelendiğinde %70,9’unun “ Doğal ışık- Gün ışığı” %29,1’inin “ Yapay ışık- Stüdyo ışığı” cevabını vererek yemek fotoğrafı çekiminde tercih edilen ışık kalitesi belirlenmiştir.

Yemek fotoğrafı çekiminde ışık kaynağını tercihine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise “ Doğal ışık- Gün ışığı” cevabı ile en fazla %74,4 ile 4. sınıflar arasında olduğu, “ Yapay ışık- Stüdyo ışığı” cevabı ile en fazla %37,3 ile 3.sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafı çekiminde ışık kaynağını tercih etme durumuna ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:173>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.59. Yemek Fotoğrafçılığında Kullanılan Bazı Hile Yöntemlerinin Bilinme Durumu

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n %		
Evet	36	36,2	67	55,8	74	67,3	131	63,3	308 61,5	4,198	,241
Hayır	28	43,8	53	44,2	36	32,7	76	36,7	193 38,5		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501 100.0		

Tablo 6.59’da öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında yemeğin kusursuz gözükmesi için kullanılan bazı hilelerin bilinme durumuna ait görüşleri incelendiğinde %61,5’inin evet cevabını vererek yemek fotoğrafçılığında bazı hilelerin bilindiğini, %38,5’inin ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığında bazı hilelerin bilinmediğini dile getirmiştir. Yemek fotoğrafçılığında yemeğin kusursuz gözükmesi için kullanılan bazı hilelerin bilinme durumuna ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemekte bazı hilelerin olması gerektiğini düşünen en fazla %67,3 ile 3. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Yemekte kullanılan bazı hile yöntemlerini bilmeyen en fazla %44,2 ile 2. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında yemeğin kusursuz gözükmesi için kullanılan bazı hilelerin bilinmesine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:241>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.60. Yemek Fotoğrafçılığında Uygulanan Hilelerin Doğruluğu

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	49	76,6	77	64,2	72	65,5	145	70,0	343	68,5		
Hayır	15	23,4	43	35,8	38	34,5	62	30,0	15	31,5		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0	3,673	,299

Tablo 6.60’da öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %68,5’inin evet cevabını vererek yemek fotoğrafçılığında kullanılan hilelerin doğruluğunu, %31,5’inin ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığında kullanılan hilelerin doğru olmadığını dile getirmiştir. Yemek fotoğrafçılığında hilelerin kullanılmasına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek stilistliğinde kullanılan hilelerin doğru olduğunu düşünen en fazla %76,6 ile 1. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Yemek stilistliğinde kullanılan hilelerin uygun olmadığını dile getiren en fazla %35,8 il 2. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında hilelerin kullanılmasının doğruluğuna ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:299>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.61. Yemek Fotoğrafında Alan Derinliğinin Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	49	76,6	77	64,2	72	65,5	145	70,0	343	68,5		
Hayır	15	23,4	43	35,8	38	34,5	62	30,0	158	31,5		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0	3,673	,299

Tablo 6.61’de öğrencilerin yemek fotoğrafında alan derinliğinin etkisini bilmesine dair görüşleri incelendiğinde %68,5’inin evet cevabını vererek yemek fotoğrafçılığında alan derinliğinin etkisini bildiğini, %31,5’inin ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığında alan derinliğinin etkisini bilmediğini dile getirmiştir. Yemek fotoğrafında alan derinliğinin etkisinin bilmesine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek fotoğrafçılığında alan bilgisinin doğruluğunu bilen en fazla

%76,6 ile 1. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Yemek fotoğrafçılığında alan bilgisinin doğruluğunu bilmeyen en fazla %35,8 ile 2. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafında alan derinliğinin etkisinin bilinmesine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:299>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.62. Yemek Fotoğrafında Açının Etkisi

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	P
	n %	n %	n %	n %	n %		
90 derecelik açı	34 53,1	39 32,5	34 30,9	74 35,7	181 36,1	12,379	,054
45 derecelik açı	24 37,5	74 61,7	67 60,9	119 57,5	284 56,7		
Her yemeğin çekilmesi gereken açı farklılık gösterir	6 9,4	7 5,8	9 8,2	14 6,8	36 7,2		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.62’de öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında çekim açısının kullanımına ait görüşleri incelendiğinde %56,7’sinin ‘‘ 45 derecelik açı’’, %36,1’inin ‘‘ 90 derecelik açı’’, %7,2’sinin ise ‘‘ Her yemeğin çekilmesi gereken açı farklılık gösterir’’, cevabını vererek yemek fotoğrafçılığında hangi çekim açısının tercih edildiği dile getirilmiştir.

Yemek fotoğrafçılığında çekim açısı sınıfa göre incelendiğinde ise ‘‘ 45 derecelik açı’’ en fazla %61,7 ile 2. sınıflar arasında olduğu, ‘‘ 90 derecelik açı’’ doku kazandıran en fazla %53,1 il 1. sınıflar olduğu belirlenmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:054>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.63. Fotoğraf Üzerinde Yapılan Değişiklikler

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Evet	52 81,2	105 87,5	86 78,2	178 86,0	421 84,0	4,842	,184
Hayır	12 18,8	15 12,5	24 21,8	29 14,0	80 16,0		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.63'te öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %84,0'ünün evet cevabını vererek yemek fotoğrafı çekiminde bilgisayar üzerinden düzenleme yapılmasının doğru olduğunu, %16,0'sının ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafı çekiminde bilgisayar üzerinden düzenleme yapılmasının doğru olmadığını dile getirmiştir. Yemek fotoğrafı çekiminden sonra bilgisayarda fotoğraf üzerinde düzenlemelerin yapılmasına ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek fotoğrafı çekiminde bilgisayar üzerinden düzenleme yapılmasının doğru olduğunu en fazla %86,0 ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri arasında 4. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Yemek fotoğrafı çekiminde bilgisayar üzerinden düzenleme yapılmasının doğru olmadığını en fazla %21,8 ile gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri arasında 3. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafı çekiminden sonra bilgisayarda fotoğraf üzerinde değişikliklerin yapılmasına ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:184>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.64. Yemek Fotoğrafının Zıt Renkler Oluşturmadaki Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4. Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Evet	49	76,6	94	78,3	83	75,5	158	76,3	384	76,6	,290	,962
Hayır	15	23,4	26	21,7	27	24,5	49	23,7	117	23,4		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.64'te öğrencilerin yemek fotoğrafında kontrast oluşturmadaki etkisine ait görüşleri incelendiğinde %76,6'sının evet cevabını vererek yemek fotoğrafçılığında tabakta kontrast oluşturma'nın etkili olduğunu, %23,4'ünün ise hayır cevabını vererek yemek fotoğrafçılığında tabakta kontrast oluşturma'nın etkili olmadığını dile getirmiştir. Yemek fotoğrafında kontrast oluşturmadaki etkisine ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise yemek fotoğrafçılığında tabakta kontrast oluşturma'nın etkili olduğunu düşünen en fazla %78,3 ile 2. sınıfların olduğu tespit edilmiştir. Yemek fotoğrafçılığında tabakta kontrast oluşturma'nın etkili olmadığını dile getiren en fazla %24,5 ile 3. sınıfların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafında kontrast oluşturmadaki etkisine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:962>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.65. Yemek Fotoğrafında Vurgu Oluşturmak

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Ana ürünü destekleyici yan ürünler kullanmak	45 70,3	92 76,7	78 70,9	172 83,1	387 77,2	8,311	,040
Kadraj içerisine sadece ana ürünü almak	19 29,7	28 23,3	32 29,1	35 16,9	114 22,8		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.65’te öğrencilerin yemek fotoğrafında ana ürünü vurgulamak için hangisinin daha etkili olduğuna ait görüşleri incelendiğinde %77,2’sinin ‘‘ Ana ürünü destekleyici yan ürünler kullanmak’’ %22,8’inin ‘‘ Kadraj içerisine sadece ana ürünü almak’’ cevabını vererek fotoğrafta ana ürünü vurgulamada hangisinin etkili olduğu belirlenmiştir.

Yemek fotoğrafında ana ürünü vurgulamaya dair hangisinin daha etkili olduğu tercihiyle ilişkin görüşler sınıfa göre incelendiğinde ise ‘‘ Ana ürünü destekleyici yan ürünler kullanmak’’ cevabı ile en fazla %83,1 ile 4. sınıflar arasında olduğu, ‘‘ Kadraj içerisine sadece ana ürünü almak’’ cevabı ile en fazla %29,7 ile 1.sınıflar arasında olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafında ana ürünü vurgulamak için hangisinin daha etkili olduğuna ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:040<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1.sınıflar ve 4.sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 6.66. Yemek Fotoğrafında Yan Ürünlerin Sayısı

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Tek sayıda kullanarak (1-3-5)	28 43,8	20 16,7	29 26,4	38 18,4	115 23,0	24,438	,000
Çift sayıda kullanarak (2-4-6)	28 43,8	90 75,0	71 64,5	146 70,5	335 66,9		
Yan ürünlerin sayısının tabağa hiçbir etkisi yoktur	8 12,5	10 8,3	10 9,1	23 11,1	51 10,2		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.66’da öğrencilerin görüşleri incelendiğinde %66,9’unun ‘‘ Çift sayıda kullanarak (2-4-6)’’, %23,0’ünün ‘‘ Tek sayıda kullanarak (1-3-5)’’, %10,2’sinin ise ‘‘ Yan ürünlerin sayısının tabağa hiçbir etkisi yoktur’’, cevabını vererek tabakta yan ürünlerin en etkili nasıl kullanıldığı dile getirilmiştir. ‘‘Çift sayıda kullanarak (2-4-6)’’ etkili olacağını belirten %75,0 ile 2. sınıflar arasında olduğu, ‘‘ Tek sayıda kullanarak (1-3-5)’’etkili olacağını en fazla %43,8 ile 1. sınıflar olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin fotoğraf içerisinde bulunan ana ürün dışındaki destekleyici yan ürünlerin en etkili nasıl kullanılmasına ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir (p:000<0.50). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1.sınıflar ve 2. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 6.67. Yemek Fotoğrafında En Zorlayıcı Unsur

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Işık	16 25,0	24 20,0	19 17,3	38 18,4	97 19,4	10,318	,588
Ekipman Kullanımı	14 21,9	20 16,7	16 14,5	35 16,9	85 17,0		
Fotoğrafçılıkta Bilgi Eksikliğinin Olması	6 9,4	19 15,8	18 16,4	26 12,6	69 13,8		
Yaratıcılık	13 20,3	18 15,0	14 12,7	40 19,3	85 17,0		
Bütçe Sınırı	15 23,4	39 32,5	43 39,1	68 32,9	165 32,9		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.67’de öğrencilerin yemek fotoğrafı çekerken en zorlayıcı öğeye ait görüşleri incelendiğinde %32,9’unun ‘‘Bütçe Sınırı’’, %19,4’ünün ‘‘Işık’’, %17,0’

sinin “Ekipman Kullanımı ve Yaratıcılık”, %13,8’inin“ Fotoğrafçılıkta Bilgi Eksikliğinin Olması” cevabını vererek yemek fotoğrafçılığını uygularken en zorlayıcı ögeye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek fotoğrafçılığında en zorlayıcı ögeye yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde ise “Bütçe Sınırı” %39,1 ile 3. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, “Işık” ise %25,0 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafı çekerken en zorlayıcı ögeye ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:588>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.68. Fotoğrafçılıkta Mesleki Bilginin Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Hiç Etkisi Yok	8	12,5	9	7,5	8	7,3	5	2,4	30	6,0	27,542	,006
Biraz Etkili	8	12,5	12	10,0	7	6,4	17	8,2	44	8,8		
Orta Etkili	12	18,8	15	12,5	19	17,3	50	24,2	96	19,2		
Güçlü Etkili	10	15,6	37	30,8	35	31,8	75	36,2	157	31,3		
Çok Güçlü Etkili	26	40,6	47	39,2	41	37,3	60	29,0	174	34,7		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.68’de öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı konusundaki mesleki bilginin etkisine dair görüşleri incelendiğinde %34,7’sinin “Çok Güçlü Etkili”, %31,3’ünün“ Güçlü Etkili”, %19,2’ sinin “Orta Etkili”, %8,8’inin “ Biraz Etkili”, %6,0’sının ise “ Hiç Etkisi Yok” cevabını vererek yemekteki mesleki etkiye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek fotoğrafçılığında mesleki bilginin etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla “Çok Güçlü Etkili” %40,6 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, “ Güçlü Etkili ” ise %36,2 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığına dair mesleki bilginin etkisine

ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:006<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1.sınıflar ve 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 6.69. Yemek Fotoğrafçılığında Işığın Etkisi

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Hiç Etkisi Yok	3 4,7	4 3,3	3 2,7	5 2,4	15 3,0	11,175	,514
Biraz Etkili	5 7,8	5 4,2	10 9,1	13 6,3	33 6,6		
Orta Etkili	11 17,2	18 15,0	13 11,8	32 15,5	74 14,8		
Güçlü Etkili	13 20,3	47 39,2	37 33,6	78 37,7	175 34,9		
Çok Güçlü Etkili	32 50,0	46 38,3	47 42,7	79 38,2	204 40,7		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.69’da öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında ışığın etkisine dair görüşleri incelendiğinde %40,7’sinin “Çok Güçlü Etkili”, %34,9’unun “Güçlü Etkili”, %14,8’inin “Orta Etkili”, %6,6’sının “Biraz Etkili”, %3,0’ünün ise “Hiç Etkisi Yok” cevabını vererek yemekteki ışığın etkisine yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek fotoğrafçılığında ışığın etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla “Çok Güçlü Etkili” %42,7 ile 3. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, “Güçlü Etkili” ise %39,2 ile öğrencileri 2. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:514>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.70. Yemek Fotoğrafçılığında Kamera Kalitesinin Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n %		
Hiç Etkisi Yok	4	6,2	8	6,7	1	,9	7	3,4	20	16,095	,187
Biraz Etkili	3	4,7	6	5,0	7	6,4	8	3,9	24		
Orta Etkili	12	18,8	15	12,5	14	12,7	36	17,4	77		
Güçlü Etkili	14	21,9	42	35,0	38	34,5	82	39,6	176		
Çok Güçlü Etkili	31	48,4	49	40,8	50	45,5	74	35,7	204		
	48,4		40,8		45,5		35,7		40,7		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		
									100.0		

Tablo 6.70’de öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında kamera kalitesindeki etkiye dair görüşleri incelendiğinde %40,7’sinin ‘‘Çok Güçlü Etkili’’, %35,1’inin ‘‘Güçlü Etkili’’, %15,4’ ünün ‘‘Orta Etkili’’, %4,8’inin ‘‘ Biraz Etkili’’, %4,0’ünün ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek kamera kalitesindeki etkiye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek fotoğrafçılığında kamera kalitesinin etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’ %48,4 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, ‘‘ Güçlü Etkili ‘‘ ise %39,6 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında kamera kalitesinin etkisine ilişkin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:187>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.71. Yemek Fotoğrafçılığında Ürünlerde Renk Uyumunun Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n %		
Hiç Etkisi Yok	5	7,8	3	2,5	2	1,8	5	2,4	15	14,230	,286
Biraz Etkili	4	6,2	6	5,0	11	10,0	13	6,3	34		
Orta Etkili	9	14,1	19	15,8	18	16,4	36	17,4	82		
Güçlü Etkili	16	25,0	45	37,5	35	31,8	82	39,6	178		
	25,0		37,5		31,8		39,6		35,5		
Çok Güçlü Etkili	30	46,9	47	39,2	44	40,0	71	34,3	192		
	46,9		39,2		40,0		34,3		38,3		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		
									100.0		

Tablo 6.71’de öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında ürünlerde renk uyumunun etkisine dair görüşleri incelendiğinde %38,3’ünün ‘‘Çok Güçlü Etkili’’, %35,5’inin ‘‘Güçlü Etkili’’, %16,4’ ünün ‘‘Orta Etkili’’, %8,8’inin ‘‘ Biraz Etkili’’, %3,0’ünün ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yiyecekteki renk uyumundaki etkiye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek fotoğrafçılığında ürünlerde renk uyumunun etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘Çok Güçlü Etkili’’ %46,9 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, ‘‘Güçlü Etkili ‘‘ ise %39,6 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında ürünlerdeki renk uyumunun etkisine ilişkin görüşlerin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:286>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.72. Yemek Fotoğrafçılığında Yemek Hassasiyetinin Etkisi

	1. Sınıf	2. Sınıf	3. Sınıf	4.Sınıf	Toplam	Chi-Square	p
	n %	n %	n %	n %	n %		
Hiç Etkisi Yok	1 1,6	5 4,2	3 2,7	4 1,9	13 2,6	6,353	,897
Biraz Etkili	4 6,2	7 5,8	4 3,6	8 3,9	23 4,6		
Orta Etkili	9 14,1	20 16,7	18 16,4	34 16,4	81 16,2		
Güçlü Etkili	20 31,2	44 36,7	34 30,9	78 37,7	176 35,1		
Çok Güçlü Etkili	30 46,9	44 36,7	51 46,4	83 40,1	208 41,5		
Toplam	64 100.0	120 100.0	110 100.0	207 100.0	501 100.0		

Tablo 6.72’de öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında yemek hassasiyetinin etkisine dair görüşleri incelendiğinde %41,5’inin ‘‘Çok Güçlü Etkili’’, %35,1’inin ‘‘Güçlü Etkili’’, %16,2’ sinin ‘‘Orta Etkili’’, %4,6’sının ‘‘ Biraz Etkili’’, %2,6’sının ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yemeğin hassasiyetine dair etkiye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek fotoğrafçılığında yemek hassasiyetinin etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘Çok Güçlü Etkili’’ %46,9 ile 1. sınıflar

arasında olduğu tespit edilirken, ‘‘Güçlü Etkili ‘‘ ise %36,7 ile 2. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığında yemek hassasiyetinin etkisine ilişkin görüşlerin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:897>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.73. Yemek Fotoğraflarının Sektördeki İmajına Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Hiç Etkisi Yok	2	3,1	5	4,2	2	1,8	1	,5	10	2,0	17,820	,121
Biraz Etkili	5	7,8	4	3,3	5	4,5	7	3,4	21	4,2		
Orta Etkili	11	17,2	22	18,3	22	20,0	55	26,6	110	22,0		
Güçlü Etkili	12	18,8	41	34,2	34	30,9	64	30,9	151	30,1		
Çok Güçlü Etkili	34	53,1	48	40,0	47	42,7	80	38,6	209	41,7		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.73’te öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı çalışmalarının sektördeki imajına etkisine dair görüşleri incelendiğinde %41,7’sinin ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’, %30,1’inin ‘‘Güçlü Etkili’’, %22,0’ sinin ‘‘Orta Etkili’’, %4,2’sinin ‘‘ Biraz Etkili’’, %2,0’sinin ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yemek fotoğrafçılığı çalışmalarının sektördeki imajına etkisine yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı çalışmalarının sektördeki imajındaki etkisine ilişkin görüşlerin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:121>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.74. Yemek Fotoğraflarının Misafir Memnuniyetine Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	P
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Hiç Etkisi Yok	7	10,9	5	4,2	7	6,4	10	4,8	29	24,971	,015
Biraz Etkili	5	7,8	4	3,3	4	3,6	7	3,4	20		
Orta Etkili	8	12,5	45	37,5	29	26,4	83	40,1	165		
Güçlü Etkili	31	48,4	49	40,8	52	47,3	72	34,8	204		
Çok Güçlü Etkili	33	51,6	55	45,8	44	40,0	81	39,1	213		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.74'te öğrencilerin yemek fotoğraflarının misafir memnuniyetine etkisine dair görüşleri incelendiğinde %42,5'inin "Çok Güçlü Etkili", %45,8'inin "Güçlü Etkili", %32,9'unun "Orta Etkili", %5,8'inin "Hiç Etkisi Yok", %4,0'ünün ise "Biraz Etkili" cevabını vererek misafir memnuniyetine dair etkiye yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek fotoğraflarının misafir memnuniyetine etkisine yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla "Çok Güçlü Etkili" %45,8 ile 2. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, "Güçlü Etkili" ise %48,4 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğraflarının misafir memnuniyetine ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:015<0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1.sınıflar ve 2. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 6.75. Yemek Fotoğraflarının Yemeğin Fiyatına Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam	Chi-Square	P
	n	%	n	%	n	%	n	%	n		
Hiç Etkisi Yok	3	4,7	6	4,7	4	5,0	6	2,9	19	16,347	,176
Biraz Etkili	4	6,2	5	4,2	6	5,5	5	2,4	20		
Orta Etkili	9	14,1	21	17,5	15	13,6	26	12,6	71		
Güçlü Etkili	23	35,8	43	35,8	40	36,4	97	46,9	195		
Çok Güçlü Etkili	33	51,6	45	37,5	45	40,9	73	35,3	196		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501		

Tablo 6.75’te öğrencilerin yemek fotoğraflarında yemeğin fiyatının etkisine dair görüşleri incelendiğinde %39,1’inin ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’, %38,9’unun ‘‘ Güçlü Etkili’’, %14,2’ sinin ‘‘Orta Etkili’’, %4,0’ünün ‘‘ Biraz Etkili’’, %3,8’inin ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yemek fotoğraflarında yemeğin fiyatına yönelik düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek fotoğraflarında yemeğin fiyatına yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’ %51,6 ile 1. sınıflar arasında olduğu tespit edilirken, ‘‘ Güçlü Etkili ‘‘ ise %46,9 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğraflarının yemeğin fiyatındaki etkiye ilişkin görüşlerin sınıflar arasında anlamsız bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:176>0.50$). Sınıflar arası bu soru istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir, yani fark yaratmamıştır.

Tablo 6.76. Yemek Fotoğraflarının Yemeğin Satışına Etkisi

	1. Sınıf		2. Sınıf		3. Sınıf		4.Sınıf		Toplam		Chi-Square	p
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Hiç Etkisi Yok	4	6,2	3	2,5	5	4,5	1	,5	13	2,6	23,399	,025
Biraz Etkili	3	4,7	5	4,2	6	5,5	8	3,9	22	4,4		
Orta Etkili	10	15,6	19	15,8	23	20,9	34	16,4	86	17,2		
Güçlü Etkili	14	21,9	47	39,2	25	22,7	84	40,6	170	33,9		
Çok Güçlü Etkili	33	51,6	46	38,3	51	46,4	80	38,6	210	41,9		
Toplam	64	100.0	120	100.0	110	100.0	207	100.0	501	100.0		

Tablo 6.76’da öğrencilerin yemek fotoğraflarının yemeğin satışına dair görüşleri incelendiğinde %41,9’unun ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’, %33,9’unun ‘‘ Güçlü Etkili’’, %17,2’ sinin ‘‘Orta Etkili’’, %4,4’ünün ‘‘ Biraz Etkili’’, %2,6’sının ise ‘‘ Hiç Etkisi Yok’’ cevabını vererek yemek fotoğraflarının yemeğin satışına dair düşünceleri dile getirilmiştir.

Yemek fotoğraflarında yemeğin satışına yönelik seçenekler sınıflara göre incelendiğinde; en fazla ‘‘ Çok Güçlü Etkili’’ %51,6 ile 1. sınıflar arasında olduğu

tespit edilirken, ‘‘ Güçlü Etkili ‘‘ ise %40,6 ile 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ışığında yapılan ki kare analiz sonuçlarına göre değerlendirildiğinde öğrencilerin yemek fotoğraflarının yemeğin satışına ilişkin sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir ($p:0.025 < 0.50$). Sınıflar arası bu soru anlamlı görülmüştür, yani fark 1.sınıflar ve 4. sınıflar arasında olduğu tespit edilmiştir.



7. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yiyecek ve içecek stilistliği ile fotoğrafçılığı günümüzde profesyonel bir meslek olarak icra edilmektedir. Yemek kitaplarından yiyecek-içecek işletmelerine, işletmelerin web sitelerine kadar birçok yerde, stilist ve fotoğrafçıların katkıları görülmektedir. Bu alanda çalışmak için yaratıcı olmak en önemli unsurlardan biridir. Ancak bu yaratıcılık tek başına yeterli olmamakla birlikte, yiyecek ve içeceklerin fiziksel ve kimyasal özellikleri belirleyici rol oynamaktadır. İştah açıcı fotoğraflar oluşturabilmek için hazırlık aşamaları hakkında bilgi sahibi olunması ve bu alanın inceliklerinin öğrenilmesi önem taşımaktadır.

Yiyecek ve içecek stilisti ve fotoğrafçısının kaliteli bir iş ortaya koyması ve bu standardı sürdürebilmesi için, konuya hâkim özellikleri taşıması ve uzmanlaşması bu mesleğin en kritik noktalarından biridir. Fotoğrafi çekilen yiyecek ya da içeceğin, tüketicide bir ihtiyaç duygusu uyandırarak onu tüketim yönünde motive edecek şekilde sunulması, işletmeler açısından önem taşır. Gündelik ürünlerin görsel potansiyelini belirleyip bu gücü kullanmak için profesyonel bir göz ve yaratıcı bir hayal gücü gereklidir. Bu anlamda, yiyecek ve içecek stilistliği ve fotoğrafçılığı, işletmelerin başarısında büyük bir rol üstlenir. Gıda stilistleri ve fotoğrafçıları, en etkili görsel kompozisyonları oluşturmanın yanı sıra, kullanılacak aksesuarları doğru seçip, ürünleri belirli kurallar çerçevesinde düzenleyerek işletmenin başarılı tanıtımına katkı sağlamaktadırlar.

Çalışma neticesinde elden edilen veriler ışığında katılımcıların demografik bilgilerine bakıldığında, katılımcıların genelinin kadınlardan olduğu, çoğunlukla 21 yaş ve üzeri öğrencilerden teşekkül ettiği ve öğrenim durumlarına bakıldığında ise genelinin 4. sınıfta öğrenim gören öğrenciler olduğu tespit edilmiştir. Bu bilgilere dayanarak, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığına olan ilginin ve öğrenme isteğinin 4. sınıf öğrencilerinde daha fazla olduğu ve bu oranın da kız öğrencilerde daha çok görüldüğü tespit edilmiştir. Bu durum 21 yaş ve üzerinde olan öğrencilerin bu konuya ilgi duyduğu ve bu konunun kişilerde merak uyandırarak ileride bu alanda çalışmalara yönelme hedefi oluşturmasıyla açıklanabilir.

Yemek stilistliği ile ilgilenme durumunda sınıflar arasında anlamlı bir fark tespit edilmiş olup H_1 hipotezi kabul edilmiştir. Yemek stilistliğiyle ilgilenme

nedenleri incelendiğinde, öğrencilerin bu alana büyük ilgi gösterdiği ve sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir. Bu fark doğrultusunda $H_{1.1}$ hipotezi kabul edilmiştir. İlgilenme nedenleri arasında en sık verilen cevap, “daha iyi görünüme sahip yemekler hazırlamak” olmuştur. Ayrıca, tabak hazırlamada en önemli unsurun “yemeğin görünüşü” olduğu tespit edilmiştir. Chun, Kim ve Kang (2011) yaptıkları araştırmada, aşçılar için menü geliştirme sürecinde yemek stilistliğinin kullanımının ve tanınmasının performans üzerindeki olumlu etkileri incelenmiştir. Araştırmanın bulgularında, yemek stilistliğinin yalnızca görsel bir sanat olmadığı, aynı zamanda aşçıların profesyonel başarısına katkı sağlayan önemli bir araç olduğu vurgulanmış ve en önemli unsurun “yiyeceklerin şekli” olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda çalışmamızdaki H_1 ve $H_{1.1}$ hipotezi desteklenmiştir.

Yemek fotoğrafçılığında ilgili durumuna yönelik sonuçlar incelendiğinde, sınıflar arasında anlamlı bir fark bulunmamıştır ve H_4 hipotezi reddedilmiştir. Yemek fotoğrafçılığıyla ilgilenme nedenleri incelendiğinde ise, öğrencilerin bu alana büyük ilgi gösterdiği ve sınıflar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda $H_{4.1}$ hipotezi kabul edilmiştir. İlgilenme nedenleri arasında en fazla verilen cevap, “Hazırlanan yemekleri fotoğraflayarak insanları etkilemek” olmuştur. Liu (2013) tarafından yapılan araştırmada, bireylerin çevrimiçi yemek fotoğrafçılığı etkinliklerine katılım motivasyonları ele alınmıştır. Çalışma, yemek görsellerinin insanları yenilik ve bilgi edinme açısından etkilediği, bu kişilerin yeni yemek tecrübeleri için seyahat etme eğiliminde oldukları, yeni yerler arama ihtimallerinin daha fazla olduğu ve seyahat etmeyi düşündükleri yerlerin yemek fotoğrafçılığı açısından büyük bir etkisinin olduğunu belirtmiştir. Çalışmamızla benzerlik gösterdiğinden Liu, (2013)’nun araştırmasında $H_{4.1}$ hipotezimiz desteklenmiştir.

Yemek stilistliği kullanımına ilişkin sonuçlar incelendiğinde, öğrencilerin hazırladıkları tabaklarda yemek stilistliği tekniklerine yeterince dikkat etmedikleri ve menü planlama çalışmalarında bu teknikleri demolarda uygulamadıkları görülmüştür. Bu doğrultuda, öğrencilerin yemek stilistliğini kullanma durumunda anlamlı bir fark bulunmadığı belirlenmiş ve yemek stilistliği kullanım durumu ile öğrencilerin sınıf düzeyleri arasında anlamlı bir ilişki olmadığı için H_2 hipotezi reddedilmiştir. Yemek fotoğrafçılığı kullanımına ilişkin sonuçlar incelendiğinde, öğrencilerin hazırladıkları tabakların fotoğraflarını çekmedikleri ve menü planlama çalışmaları sırasında

demolarda yemek fotoğrafçılığı tekniklerini kullanmadıkları ifade edilmiştir. Bu bulgular, öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı kullanımında öğrencilerin sınıf düzeyleri arasında anlamlı bir fark olmadığından H₅ hipotezi reddedilmiştir. İflazoğlu ve Ünlüöner (2020) yaptıkları çalışmada, katılımcıların büyük bir çoğunluğunun sosyal medyayı yemek temalı paylaşımlar için gösterişçi tüketim amacıyla kullanmadıkları tespit edilmiştir. Aynı çalışmada, katılımcıların sosyal medyayı genellikle gelir elde etme amacıyla kullandıkları belirlenmiş ve bu bulgular çalışmamızla paralellik göstermiştir. Bu bağlamda, H₂ ve H₅ hipotezimiz desteklenmiştir.

Yemek stilistliği ve fotoğrafçılığına ilişkin bilgi düzeyi değerlendirildiğinde, öğrencilerin sektördeki gelişmeleri ve yeni trendleri internet üzerinden takip ettikleri tespit edilmiştir. Bu durum, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı alanındaki yeniliklerin genellikle internet aracılığıyla izlendiğini göstermektedir.

Çalışmada, yemek stilistliğinde dikkat edilmesi gereken en önemli unsurun “yemek düzenlenmesinin uyumu” olduğu tespit edilmiştir. Benzer şekilde, Chun, Kim ve Kang (2011)’in çalışmasında da katılımcılar en önemli unsur olarak “yiyecek şekillerinin uyumu” yanıtını vermiş, bu bulgu çalışmamızla paralellik göstermiştir.

Yemek fotoğrafçılığı ve yemek stilistliği bilgi düzeyi bölümünde yer alan “Hazırlanan tabakta kontrast oluşturmak etkili midir?” sorusu, öğrencilerin bu alanlardaki bilgi birikimlerini değerlendirmek için önemli bir sorudur. Literatürde zıt renklerin kullanılarak kompozisyon oluşturmanın önemine vurgu yapılmış olmasına rağmen, öğrenciler hazırlanan tabaklarda zıt renklerin etkili olmadığını ifade etmişlerdir. Bu bulgu, öğrencilerin yemek fotoğrafçılığı ve yemek stilistliğinde tabak sunumu konusunda genel bilgilere sahip olduklarını ancak teknik detaylarda yetersizlik yaşadıklarını ortaya koymaktadır.

Araştırmada, öğrencilerin yemek stilistliği ve yemek fotoğrafçılığına ilişkin bilgi düzeylerinin yeterli olduğu belirlenmiştir. Ancak, yemek stilistliği ve yemek fotoğrafçılığında tabağın etkisine yönelik görüşler incelendiğinde, bu alandaki bilgilerin yeterli düzeyde olmadığı ve anlamlı bir farkın olmadığı gözlemlenmiştir. Bu nedenle, H₃ hipotezi kısmen reddedilmiştir. Yemek fotoğrafçılığı bilgi düzeyi ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir ve bu durum H₆ hipotezini reddetmiştir. Uçuk (2017) çalışmasında tabak tasarım ilkelerini inceleyerek başarılı bir tabak sunumunun nasıl olması gerektiğini açıklamış ve tabak

tasarım ilkelerinin yeterli düzeyde olmadığı belirtmiştir. Bu bulgular çalışmamızı desteklemiştir.

Bekar ve Karakulak (2016), yiyecek içecek stilistliği ve fotoğrafçılığını tanımlayarak, bu alanda kullanılan araç, gereç ve ekipmanları tanıtmış ve yiyecek içecek sektörü için önemini değerlendirmiştir. Benzer şekilde, çalışmamızda da yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı hakkında genel bilgiler verilmiş ve kullanılan ekipmanlar tanıtılmıştır. Sarıtaş (2022) ise mutfak yöneticilerinin yemek fotoğrafçılığı konusundaki bilgi düzeylerinin büyük ölçüde genel geçer bilgilerle sınırlı kaldığını belirterek, araştırmamızla uyumlu sonuçlara ulaşmıştır.

Kim, Shin ve Kang (2011) yaptıkları araştırmada, restoran çalışanlarının yemek stilistliği alanında herhangi bir eğitim almadıklarını ve aşçıların yemek stilistliğinden memnuniyetlerinin düşük olduğunu ortaya koymuşlardır. Ayrıca, yemek stilistliğinden memnuniyet düzeyinde çalışılan pozisyon ve eğitim düzeyine bağlı olarak anlamlı farklar bulunmuştur. Çalışmamızda ise, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığına yönelik eğitim hizmetlerinin bölümlerde yeterli sayıda olduğu ve sınıflar arasında anlamlı farklar gözlemlenmiştir. Kim, Shin ve Kang (2011)'ın çalışması, araştırmamızla benzer özellikler taşımaktadır.

Çalışmada, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığına ilişkin verilerden derlemeler yapılmıştır. Böylece yemek stilistliği ve fotoğrafçılığının az bulunması sebebiyle alan yazına katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Çalışmada kabul edilen ve reddedilen hipotez sonuçları Tablo 7.1'de verilmiştir.

Tablo 7.1. Hipotezler

Hipotezler	Sonuç
H₁: Yemek stilistliği ile ilgilenme durumu ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.	Kabul edildi
H_{1.1}: Yemek stilistliğinde ilgilenme nedeni ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.	Kabul edildi
H_{1.2}: Yemek stilistliğinin öne çıkmaya başlaması ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.	Reddedildi
H₂: Yemek stilistliği kullanım durumu ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.	Reddedildi
H₃: Yemek stilistliğinde bilgi düzeyi ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.	Kısmen Reddedilmiştir
H₄: Yemek fotoğrafçılığı ilgi durumu ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır	Reddedildi
H_{4.1}: Yemek fotoğrafçılığı ilgilenme nedeni ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır	Kabul Edildi
H₅: Yemek fotoğrafçılığının kullanım durumu ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.	Reddedildi
H₆: Yemek fotoğrafçılığı bilgi düzeyi ile öğrencilerin okuduğu sınıf arasında anlamlı bir fark vardır.	Reddedildi

Araştırmada elde edilen bulgular doğrultusunda, aşağıdaki öneriler sıralanabilir:

- Yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı konularında öğrencilere yönelik kapsamlı ve uygulamalı eğitim programları düzenlenmelidir. Bu alandaki eğitimlerin akademik müfredatta yer alması, öğrencilerin hem teorik hem de pratik bilgi düzeylerini artıracaktır. Bu tür eğitimler, yemek fotoğrafçılığına olan ilginin daha da artmasına ve öğrencilere profesyonel beceriler kazandırılmasına yardımcı olabilir.
- Yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı konularında ders içerikleri, modüler bir şekilde hazırlanarak öğrencilerin farklı seviyelerde eğitim alabilmesi sağlanmalıdır. Bu içerikler, başlangıç düzeyinden ileri düzeye kadar çeşitlendirilerek, öğrencilere ihtiyaçlarına göre özelleştirilmiş bir eğitim imkânı sunulmalıdır.
- Öğrencilerin, yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı konularında daha fazla deneyim kazanabilmeleri için uygulamalı atölye ve çalıştaylar düzenlenmelidir. Bu etkinlikler, öğrencilerin alanındaki profesyonellerle doğrudan etkileşimde bulunmalarını sağlayacak ve sektördeki güncel trendleri takip etmelerine olanak tanıyacaktır.
- Yemek fotoğrafçılığı üzerine daha fazla akademik araştırma ve yayın yapılması teşvik edilmelidir. Bu alanda yapılacak bilimsel çalışmalar, yemek fotoğrafçılığının teknik ve estetik boyutları hakkında derinlemesine bilgi edinilmesine yardımcı olacaktır.
- Üniversiteler, yemek fotoğrafçılığı ve stilistliği alanında faaliyet gösteren profesyonel fotoğrafçılar, şefler ve gastronomi ve mutfak sanatları sektörüyle iş birlikleri kurmalıdır. Bu tür iş birlikleri, öğrencilerin sektördeki profesyonellerle deneyim kazanmalarını sağlayacak ve eğitim sürecini daha verimli hâle getirecektir.
- Yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı, görsel iletişim ve pazarlama açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu bağlamda, öğrencilere yemek fotoğrafçılığının sadece estetik yönü değil, aynı zamanda pazarlama ve sosyal medya stratejileri üzerine de eğitimler verilmelidir. Böylece öğrenciler, gastronomi ve mutfak sanatları dünyasında görsel içeriğin gücünü daha etkili bir şekilde kullanabileceklerdir.

- Öğrencilerin yemek stilistliği ve fotoğrafçılığına yönelik bilgi ve becerilerini geliştirebilmek için daha fazla uygulamalı projeler ve portföy çalışmalarına yer verilmelidir. Bu projeler, öğrencilere yaratıcı düşünme ve teknik becerilerini geliştirme fırsatı sunacaktır.
- Aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri mezun olduktan sonra da yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı gibi konularda sürekli eğitim olanakları sağlanmalıdır. Bu, mezunların mesleki gelişimlerine katkı sağlayacak ve sektördeki yeniliklere ayak uydurmalarını mümkün kılacaktır.
- Yemek fotoğrafçılığı ve stilistliği ile ilgili öğrenci katılımını artırmak için projeler, yarışmalar ve seminerler gibi etkinlikler düzenlenmelidir. Bu tür etkinlikler, öğrencilerin konuya olan ilgilerini pekiştirecek ve eğitim süreçlerine daha aktif bir şekilde katılmalarını sağlayacaktır.
- Yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı gibi alanların gastronomi ve mutfak sanatları dünyasında daha fazla yer bulabilmesi için bu konularla ilgili toplumsal farkındalık yaratılmalıdır. Bu alanda yapılacak medya ve sosyal medya kampanyaları, gastronomi ve mutfak sanatları sektöründeki potansiyel profesyonellere ve öğrencilere bu kariyer yolunun önemini anlatacaktır.
- Türkçe akademik kaynaklarda yemek fotoğrafçılığı ile ilgili sınırlı sayıda kitap ve yayın bulunmaktadır. Bu eksiklik göz önünde bulundurularak, bu alanda uzmanlaşmış akademisyenler, profesyonel fotoğrafçılar, yemek fotoğrafçılığıyla ilgilenen şefler ve Türkiye'deki turizm sektörü profesyonellerinden oluşan bir ekip tarafından, üniversitelerde ders kitabı olarak kullanılabilecek bir "yemek fotoğrafçılığı" kitabı hazırlanması gerekmektedir.
- Yemek stilistliği ve fotoğrafçılığı alanını farklı açılardan inceleyen daha fazla akademik çalışma ve araştırmanın yapılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A. ve Perihan K. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünler. İçinde Osman Nuri Özdoğan (Ed.), *Yiyecek içecek endüstrisinde trendler II* Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akyol, O. (2010). *Temel Fotoğrafçılık*, İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi Radyo TV Sinema Programı Ders Notu.
- Bekar, A. ve Karakulak, Ç. (2016). “Yiyecek İçecek Stilizliğı ve Fotoğrafçılığı”, *Akademik Bakış Dergisi*, 53(1), 104-113.
- Bellingham, J. ve Bybee, J.A. (2008). *Food Styling For Photographers: A Guide to Creating Your Own Appetizing Art*, China: Focal Press.
- Brillant-Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin Fizyolojisi Ya Da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (Çev. Bucak, H.), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Budak, D. N. (2015). Sanat için yemek, yemek için sanat! <http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=26&nid=372>(Erişim Tarihi:25.05.2020)
- Bulut, S. H. (2019). Gastronomi Estetiğinin Resim ve Fotoğraf Kavramları Üzerinden İncelenmesi. *Fine Arts*, 14(2), 145-149.
- Carafoli, J. F. (2003). Tempting the Palate: The Food Stylist's Art. *Gastronomica*, 3(2), 94-97.
- Chun, D., Kim, B. ve Kang, K. (2011). “Recognition And Utility Properties Of Menu Development Derived From The Performance Of Food Styling For Cooks In A Super Deluxe Hotel”, *Jeast Asian Soc Dietary Life*, 21(5), 771-778.
- Clark, P. P. (1975). “Thoughts for Food, I: French Cuisine and French Culture”, *The French Review*, 49, 32-41.
- Custer, D., (2010). *Food Styling: The Art og Preparing Food fort the Camera*, New Jersey: Johns Wiley&Sons Inc. Hoboken.
- De Bruin, N. (1999). *The Art Of Food Photography*. Central University of Technology, Department of Photography Faculty of Human Sciences Technikon, Free State.
- Demirel, G. ve Karanfiloğlu, M., (2020). Sosyal Medyada Yemek Fotoğraflarının Kimlik İnşası Bağlamında Tüketimi: Instagram Örneğı. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, S: 34, ss. 236-259.
- Dujardin, H., (2011). *Plate to Pixel: Digital Food Photography&Styling*, Wiley: Publishing Inc. Indianapolis.
- Ferroni, L. (2012). *Food Photography: Pro Secrets for Styling, Lighting and Shooting*. New York: Sterling Publishing.
- Gisseman, C. (2016). *Food Photography: A Beginner's Guide to Creating Appetizing Images*, Rocky Nook, Inc.
- Glyda, J. (2019). *Food Photography: Creating Appetizing Images*. New York.

- Gutiérrez, C.N.E. (2014). *The Food Styling Tool (Food Makeup) In The Process Production Of A Fast Food Campaign*. Universidad de San Carlos de Guatemala Escuela de Ciencias de la Comunicación, Guatemala.
- Gürhan, N. (2017). “Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme”. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 2, 2017, ss. 1204-1223.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi ve mutfak sanatları Turizmi” İstanbul’un Gastronomi ve mutfak sanatları Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Hicks, R., & Schultz, F. (2002). *Still life and special effects photography: a guide to professional lighting techniques*. Rockport Publishers.
- Hillel, D., Belhassen, Y. ve Shani, A. (2013). “What Makes A Gastronomi ve mutfak sanatları Destination Attractive? Evidence From The Israeli Negev”, *Tourism Management*, 36, 200-209.
- İflazoğlu, N., ve Ünlüöner, K. (2020). Sosyal medyada yemek temalı paylaşımların gösterişçi tüketim bağlamında incelenmesi: Mardin Artuklu Üniversitesi örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2606-2621.
- Johnson, B. ve Christensen, L. (2008). *Educational Research: Quantitative, Qualitative, and Mixed Approaches*. New York: Sage.
- Johnston, J. ve Baumann, S. (2007). “Democracy versus Distinction: A Study of Omnivorousness in Gourmet Food Writing”, *American Journal of Sociology*, 113 (1): 165–204. doi: 10.1086 / 518923.
- Kılıç, B., ve Demir, D. (2021). Foodstagramming: Kuşaklar açısından değerlendirilmesi ve yiyecek içecek işletmesi tercihinin etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomi ve mutfak sanatları Studies*, 9 (1), 392-408.
- Kim, B., Shin, M., ve Kang, K. (2011). A study on the recognition and satisfaction of food styling for cooks in a deluxe hotel. *The Korean Journal of Culinary Research*, 17(3), 76-88.
- Levi, E. (2008). *Reklam Fotoğrafçılığında Sanatsal Yaklaşımlar*, Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Fotoğraf Anasanat Dalı, İstanbul.
- Liu, I., Norman, W. C., ve Pennington-Gray, L. (2013). A flash of culinary tourism: Understanding the influences of online food photography on people's travel planning process on flickr. *Tourism Culture & Communication*, 13(1), 5-18.
- Maehasni N. (2014). *The Food Photography Book*. E-Book.
- Manna, L. and Moss, B. (2005). *Digital Food Photography*. Boston: Thomson Course Technology.
- Matalon-Degni, F. (2010). Trends in Food Photography: A Prop Stylist's View. *Gastronomica*, 10(3), 70-83.
- McBride, A. (2010). “Gastronomica”, 10. *University of California Press*, pp. 38 46.

- Nagy, H. (2005). "Review of The Roman Banquet: Images of Conviviality", *Vergilius* (1959-). 51: 131–136.
- Nuttavuthisit, K. (2003) *The Varieties of Consumer Aesthetic Experience: A Phenomenology of Retail Atmospherics*, Doctorate dissertation, Northwestern University.
- Nyberg M., Olsson V. and Wendin K. (2020). Reasons for eating insects? Responses and reflections among Swedish consumers. *International Journal Gastronomy and Food Science*, 22: 100268.
- Öney, H. (2016). "Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme", *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193.
- Özdemir, G. ve Altın Dülger, D. (2019). "Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme". *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Özdemir, N. ve Önçel, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176.
- Özdoğan, O. (2014). *Yiyecek Stilistliği ve Fotoğrafçılık*. Yiyecek içecek endüstrisinde trendler: kavramlar, yaklaşımlar ve başarı hikayeleri içinde (S. 167-188). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Özşeker, D. B. (2016). Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi. H. Kurgun ve D. B. Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 5). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Pekyaman, A. (2008). *Turistik Satın alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma*, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Sabbag, P. (2014). *Gastronomic Photography: An Invitation To "Eating With The Eyes"*. Universidade Paulista – Unip Graduate Program In Communication, São Paulo.
- Sarıtaş, A. (2022). *Mutfak Yöneticilerinin Yemek Fotoğrafçılığına İlgisi, Kullanma Durumları ve Bilgi Düzeyleri: İstanbul Örneği*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Sarıtaş, A., ve Sormaz, Ü. (2023). *Yemek Stilistliği Uygulamalarının Otel ve Restoranlarda Yapılan Yemek Sunumları Üzerindeki Etkisi*. Aydın Gastronomy, 7(2), 289-300.
- Sipahi, S., Ekincek, S., Yılmaz, H. (2017). Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381-396.
- Sormaz, Ü. (2015). "İstanbul'da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1); 48- 54.
- Sormaz, Ü., Özata, E., ve Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 67–73.

- Sosef, B. (2019). *Food Photography And Still Life Paintings: A Single Subject In Multiple Worlds*. (Master THesis). Leiden University, Faculty of Humanities Department: Media Studies. Leiden.
- Şener, K. N. (2014), “Sosyal Medyada Günün Menüsü: Sosyal Medyada “Paylaşılan” Yemek Fotoğrafları”, *Erciyes İletişim Dergisi*, (3), 72-82.
- Tunalı, İ. (2010). *Estetik*, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve mutfak sanatları ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Gaziantep.
- Ürper, O. (2009). *Dijital Teknolojiye geçişin Reklam fotoğrafçılığı mesleği ve uygulamalarına yansımaları: Türkiye’deki Reklam fotoğrafçıların görüşlerinin değerlendirilmesi* (Doctoral dissertation, Marmara Üniversitesi (Turkey)).
- Vijitbunyanon, P. (2020). The importance of food styling and food photography towards customers’ perspective at kitchen corner café. *Dusit Thani College Journal*, 13(2), 454-463.
- Vivaldo, D., (2010). *Food Stylist’s Handbook*. Hong Kong: Gibbs Smith Publishing.
- Wilkins, J. and Hill, S. (1994). *The Life of Luxury*, Prospect Books, Blackawton, Totnes.
- Yerlikaya, O. (2016). *Çok boyutlu bir olgu olarak yemek ve sanat ilişkisi*. [Yayımlanmamış yüksek lisans sanat çalışması raporu]. Hacettepe Üniversitesi.
- Young, N.S. (2016). *Food Photography: From Snapshots to Great Shots*, Peachpit Press, USA, California.

İnternet Kaynakları

- Dibe Çökmeyen Mısır Gevrekleri. Erişim Adresi: <https://www.eatdrinklagos.com/roll-call/2019/11/5/a-definitive-ranking-of-breakfast-cereals> (Erişim Tarihi: 10.10.2024).
- Deklanşör. Erişim Adresi: <https://www.britannica.com/technology/shutter-photography> (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- Flaş. Erişim Adresi: <https://www.softintelli.de/fotografie/fotostudio/> (Erişim Tarihi: 09.10.2024).
- Fotoğraf Makinesi. Erişim Adresi: <https://fotolifeakademi.com/fotograf-makineleri-ekipmanlari/en-iyi-dslr-fotograf-makinesi> (Erişim Tarihi: 10.10.2024).
- Kısa Bir Mola. Erişim Adresi: <https://www.peramuzesi.org.tr/sergi/nickolas-muray/26> (Erişim Tarihi: 08.09.2024).
- Kusursuz Pasta Dilimleri. Erişim Adresi: <https://www.marshcakes.com/boise-cake-slices.html> (Erişim Tarihi: 10.10.2024).
- Nicole Herft’ in Çalışmaları. Erişim Adresi: <https://www.styledepartment.co.uk/prop-and-set-styling/> (Erişim Tarihi: 08.09.2024).

Reflektörler. Erişim Adresi: <https://photographyhero.com/backlighting-key-beautiful-portraits/> (Erişim Tarihi: 11.10.2024).

Şemsiyeler. Erişim Adresi: <https://www.softintelli.de/fotografie/fotostudio/> (Erişim Tarihi:10.10.2024).

Tatlı Bir Başlangıç. Erişim Adresi: <https://www.peramuzesi.org.tr/sergi/nickolas-muray/26> (Erişim Tarihi: 08.09.2024).

Tripod. Erişim Adresi: <https://www.softintelli.de/fotografie/fotostudio/> (Erişim Tarihi:10.10.2024).

Willam Henry Fox Talbot, Bir Meyve Parçası 1845. Erişim Adresi: <https://www.gallery.ca/collection/artwork/a-fruit-piece> (Erişim Tarihi: 12.09.2024).

Yemek Fotoğrafında Hareketlilik Hissi. Erişim Adresi: <https://www.taneroralalp.com/blog/yemek-fotografinda-hareket> (Erişim Tarihi: 12.09.2024).

2020 Yılı Yemek Portesi Alanında En İyi Yemek Fotoğrafı “Liam Desbois”. Erişim Adresi: <https://www.pinkladyfoodphotographeroftheyear.com/> (Erişim Tarihi 08.09.2024)

EKLER

Ek 1: Anket formu

Sayın katılımcı,

Bu anket, “Mutfak Çalışanlarının Yemek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı İlgisi, Kullanma Durumları ve Bilgi Düzeyleri” isimli tez araştırmasında veri olarak kullanılacaktır. Araştırmadan elde edilecek veriler yalnızca bilimsel amaçlı değerlendirilecektir. Araştırma kapsamındaki verileriniz Kişisel Verilerin Korunması Kanunu'na uygun şekilde gizli tutulacak olup, kesinlikle üçüncü kişiler ile paylaşılmayacaktır. Bu araştırma için ankette yer alan sorulara eksiksiz yanıt vermeniz beklenmektedir. Araştırmanın doğru sonuca ulaşabilmesi, sizlerin katılımına bağlıdır. İşbirliğiniz ve yardımlarınız için teşekkür eder, saygılarımı sunarım.

Naciye GÜLSOY
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Dr.Öğr. Üyesi Erol GEÇGİN
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

BİRİNCİ BÖLÜM
KATILIMCILARIN DEMOGRAFİK BİLGİLERİ

1.Cinsiyetiniz:	Kadın Erkek
2.Yaşınız:	18 yaş ve altı 19-20 yaş 21 yaş ve üzeri
3. Sınıfınız	1. Sınıf 2. Sınıf 3. Sınıf 4. Sınıf

İKİNCİ BÖLÜM
KATILIMCILARIN YEMEK STİLİSTLİĞİNE İLGİ DURUMU

1.Çalıştığınız sektörde yemek stilistliği uygulamalarının olması gerektiğini düşünüyor musunuz?	Evet Hayır
2.Yemek stilistliği ile ilgileniyor musunuz?	Evet Hayır
3. Yemek stilistliği ile ilgileniyorsanız sebebi nedir?	Otel /Restoranın isteği Mutfak alanında kendimi geliştirmek Daha iyi görünüme sahip yemekler hazırlamak Diğer (.....)
4. Tabak hazırlarken sizin için hangisi daha önemli?	Tadı Yemeğin Görünüşü Fiyatı Müşteri Memnuniyeti Hijyen
5. Yemek stilistliğinin bu kadar ön planda olması sizce hangisi ile oldu?	Yemek trendlerinin tanınmaya başlaması Yemek stilistliği ilkelerinin oluşması ve tanınmasıyla

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
KATILIMCILARIN YEMEK STİLİSTLİĞİNİ KULLANMA DURUMU

1.Hazırladığınız tabaklarda yemek stilistliği tekniklerine dikkat ediyor musunuz?	Evet Hayır
2. Menü planlama çalışmaları yaparken demolarınızda yemek stilistliği tekniklerini kullanıyor musunuz?	Evet Hayır
3. Çalıştığınız okulda yemek stilistliği üzerine eğitim veriliyor mu?	Evet Hayır
4. Okulda verilen, gerekse belirli eğitim yerleri ve internet üzerinden verilen yemek stilistliği eğitimlerini faydalı buluyor musunuz?	Evet Hayır
5. Mutfakta ve okulda diğer meslektaşlarınızın yemek stilistliğini geliştirecek çalışmalar yaptığını düşünüyor musunuz?	Evet Hayır
6. Tabaklarda kullanılan yemek stilistliği tekniklerinin tüketiciyi yanılttığını düşünüyor musunuz?	Evet Hayır

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
KATILIMCILARIN YEMEK STİLİSTLİĞİ BİLGİ DÜZEYLERİ

1.Yemek stilistliği konusundaki gelişmeleri ve sektördeki yeni trendleri nerden takip ediyorsunuz?	Otel/Restoranın eğitimlerinden Otel/Restoran dışı eğitim programlarından Otel/Restorandaki aşçılardan İnternet üzerinden (bloglar, instagram vs.) Çeşitli kitaplardan Diğerleri
2.Bir aşçının yemek stilistliği hakkında bilgi sahibi olması ona en çok ne kazandıracağını düşünüyorsunuz?	Yemekte ön plana çıkarması gereken ürünü belirlemede kolaylık Görünüşü şık tabaklar çıkarma Sanatsal bakış açısını geliştirme Kullanılacak ürünü tanıyarak işlem uygulama
3.Yemek stilistliğinde proplar (tabak, bardak, çatal kaşık takımı, masa örtüsü dekorlar vb.) kullanılmalı mı?	Evet Hayır
4. Hazırlanan tabakta yemeğin hikayesinin de aktarılması gerektiğini düşünüyor musunuz?	Evet Hayır
5.Yemek stilistliğinde yemeği kusursuz göstermek için kullanılan bazı hileler vardır. Bunları biliyor musunuz?	Evet Hayır
6.Yemek stilistliğinde bu hilelerin kullanılmasını doğru buluyor musunuz?	Evet Hayır
7.Hazırlanan tabakta kontrast (zıt renkler) oluşturmak etkili midir?	Evet Hayır
8.Tabak hazırlarken yemeğe doku kazandırmak için ne yapılmalıdır?	Kıtır ve yumuşak ürünler bir arada kullanılmalıdır Yemek çevresine bazı taze-kuru otlar serpilmelidir. Tabakta ürünler üst üste dizilmelidir Tek sayıda kullanarak (1-3-5) Çift sayıda kullanarak (2-4-6) Yan ürünlerin sayısının tabağa hiçbir etkisi yoktur
9.Tabak içerisinde ana ürün harici kullanılan yan ürünler en etkili nasıl kullanılır?	

10.Tabakta ana ürün-sos-garnitür renk uyumu nasıl olmalıdır?	Ana ürün sos-garnitür renkleri aynı olabilir Ana ürün- sos garnitür renkleri kontrast oluşturabilir veya uyumlu renkler olmalıdır
11.Yeşil renge sahip sebzeler hazırlanırken ürünün taze görüntüsü nasıl sağlanabilir?	Blanc (şoklama) ederek Ürünleri soteleyerek Ürünleri haşlayarak
12. Yemeği daha etkileyici göstermek için tabakta hareketlilik nasıl sağlanabilir?	Ürünleri belirli aralıklarla koyup ritim sağlayarak Ürünleri küçükten büyüğe sıralayarak Ürünleri şekillendirmede geometrik şekilleri kullanarak
13. Hazırlanan yemeğin sunumu için kullanılan tabak seçimi önemli midir?	Evet Hayır
14. Servis edilecek tabağın yüzde kaç dolulmalıdır?	%100 %60 %40
15. Çekimi yapılacak bir yemek hazırlanırken yemeğin yapısı bozulmaması için neler yapılabilir?	Yemek pişme süresinden önce tabaklanabilir Pişirme işleminden sonra renklendiriciler ile boyanabilir Hiçbir müdahalede bulunulmamalıdır
16. Çekimi yapılacak yemeğe yeni pişmiş görüntüsü nasıl verilebilir?	Ünleri ızgarada basarak Çekim sırasında buhar makinesi kullanarak Ürünlerin üzerini yağlayıp parlak göstererek
17.Yemek stilistliğini uygularken sizin için dikkat edilmesi gereken en önemli öge?	Yemek şekillerinin uyumu Yemek renklerin uyumu Yemek düzenlemesinin uyumu Yemek ve tabağın uyumu Yemeğin boyutu/ miktarı Garnitür tipi ve şekli
18.Yemek stilistliğini uygularken sizin için en zorlayıcı öge?	Mesleki bilgi eksikliği Yaratıcılık eksikliği Pişirme becerilerinin eksikliği Sofra takımlarında destek eksikliği Bütçe sınırı Yaratıcılık ve faydada uyumsuzlukların olması

19. Yemek Stilizliğinde aşağıdaki etmenlerin etkisi?

	Hiç Etkisi Yok	Biraz Etkili	Orta Etkili	Güçlü Etkili	Çok Güçlü Etkili
Yiyeceklerin Şekli					
Ürünlerin Renk Uyumu					
Tabak Düzenlemesi					
Tabak Seçimi					
Yaratıcılık					
Piştirme Becerisi					
Yemek/Servis Takımları					
Mali Destek					

20. Servis ettiğiniz tabaklarda uygulanan yemek stilizliğinin otel/restoran işlerine etkisi?

	Hiç Etkisi Yok	Biraz Etkili	Orta Etkili	Güçlü Etkili	Çok Güçlü Etkili
Otel/Restoran İmajına					
Misafir Memnuniyetine					
Fiyata					
Satışa					

BEŞİNCİ BÖLÜM

KATILIMCILARIN YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞINA İLGİ DURUMU

1. Çalıştığınız sektörde yemek fotoğrafçılığının olması gerektiğini düşünüyor musunuz?	Evet Hayır
2. Yemek fotoğrafçılığı ile ilgileniyor musunuz?	Evet Hayır
3. Yemek fotoğrafçılığı ile ilgileniyorsanız sebebi nedir?	Otel /Restoranın isteği Mutfak alanında kendimi geliştirmek Hazırladığım yemekleri fotoğraflayarak insanları etkilemek Diğer (.....)

ALTINCI BÖLÜM

KATILIMCILARIN YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞINI KULLANMA DURUMU

1. Hazırladığımız tabakların fotoğraflarını çekiyor musunuz?	Evet Hayır
2. Menü planlama çalışmaları yaparken demolarınızda yemek fotoğrafçılığı tekniklerini kullanıyor musunuz?	Evet Hayır
3. Çalıştığımız otel/restoranda yemek fotoğrafçılığı üzerine eğitim veriliyor mu?	Evet Hayır
4. Gerek otel/ restoranda verilen, gerekse belirli eğitim yerleri ve internet üzerinden verilen yemek fotoğrafçılığı eğitimlerini faydalı buluyor musunuz?	Evet Hayır
5. Mutfakta diğer meslektaşlarınızın yemek fotoğrafçılığını geliştirecek çalışmalar yaptığını düşünüyor musunuz?	Evet Hayır
6. Menü Çekimleri için herhangi bir yemek fotoğrafçısı ile çalışıyor musunuz?	Evet Hayır
7. Menü için fotoğraf çekimlerinde kullanılan tekniklerin tüketiciyi yanılttığını düşünüyor musunuz?	Evet Hayır

YEDİNCİ BÖLÜM

KATILIMCILARIN YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI BİLGİ DÜZEYİ

1. Yemek fotoğrafçılığı konusundaki yeni gelişmeleri nereden takip ediyorsunuz?	Otel/Restoranın eğitimlerinden Otel/Restoran dışı eğitim programlarından Otel/Restorandaki aşçılardan İnternet üzerinden (bloglar, instagram vs.) Çeşitli kitaplardan
---	---

4. Bir yemek fotoğrafına baktığınızda sizin için hangisi daha önemli?	Işık Fotoğraf açısı Kadraj Yemeğin görüntüsü	2. Yemek fotoğrafı çekerken proplar (tabak, bardak, çatal kaşık takımı, masa örtüsü dekorlar vb. kullanılmalı mı? 3. Yemek fotoğraflarında yemeğin hikayesinin de aktarılması gerektiğini düşünüyor musunuz? 4. Başarılı bir yemek fotoğrafı, kullanılan fotoğraf makinesinin kalitesine bağlı mıdır? 5. Yemek fotoğrafı çekiminde hangi ışık kaynağını tercih edersiniz? 6. Yemek fotoğrafçılığında yemeği kusursuz göstermek için kullanılan bazı hileler vardır. Bunları biliyor musunuz? 7. Yemek fotoğrafçılığında bu hilelerin kullanılmasını doğru buluyor musunuz? 8. Yemek fotoğrafında alan derinliği etkisini biliyor musunuz? 9. Yemek fotoğrafçılığında hangi çekim açısı kullanılmalıdır? 10. Yemek fotoğrafı çekiminde sonra bilgisayarda fotoğraf üzerinde düzenlemelerin yapılmasını doğru buluyor musunuz? 11. Yemek fotoğraflarında kontrast (renk zıtlıkları) oluşturmak etkili midir? 12. Yemek fotoğrafında ana ürünü vurgulamak için hangisi daha etkilidir? 13. Fotoğraf içerisinde bulunan ana ürün harici destekleyici yan ürünleri en etkili nasıl kullanabiliriz? 14. Yemek fotoğrafı çekerken sizin için en zorlayıcı öğe?	Evet Hayır Evet Hayır Evet Hayır Doğal ışık- Gün ışığı Yapay ışık- Stüdyo ışığı Evet Hayır Evet Hayır Evet Hayır 90 derecelik açı 45 derecelik açı Her yemeğin çekilmesi gereken açı farklılık gösterir Evet Hayır Evet Hayır Ana ürünü destekleyici yan ürünler kullanmak Kadraj içerisine sadece ana ürünü almak Tek sayıda kullanarak (1-3-5) Çift sayıda kullanarak (2-4-6) Yan ürünlerin sayısının fotoğrafa hiçbir etkisi yoktur Işık Ekipman Kullanımı Fotoğrafçılıkta Bilgi Eksikliğinin Olması Yaratıcılık Bütçe Sınırı
5. Yemek fotoğrafçılığının bu kadar ön planda olması sizce hangisi ile oldu?	Sosyal medya yemek fotoğraflarını paylaşılmasının çoğalmaya başlaması Menülerde yemek fotoğraflarının misafirin daha çok dikkatini çekmeye başlaması		

15. Yemek fotoğrafçılığına aşağıdaki etmenlerin etkisi?

	Hiç Etkisi Yok	Biraz Etkili	Orta Etkili	Güçlü Etkili	Çok Güçlü Etkili
Mesleki Bilgi					
Işık					
Kamera Kalitesi					
Yemek Renk Uyumu					
Yemek Hassasiyeti					

16. Menüde yer alan yemek fotoğraflarının otel/restoran işlerine etkisi?

	Hiç Etkisi Yok	Biraz Etkili	Orta Etkili	Güçlü Etkili	Çok Güçlü Etkili
Otel/Restoran İmajına					
Misafir Memnuniyetine					
Fiyata					
Satışa					

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, Adı : GÜLSOY, NACİYE

Uyruğu :

ORCID : 0009-0005-1562-5657

Eğitim

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Yüksek Lisans	Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi	2024
Lisans	Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	2022

İş Deneyimi

Görev Ünvanı	Görev Yeri	Yıl
Mutfak Asistanı 2	Wome Deluxe/Alanya	2022
Mutfak Asistanı 2	Amara Family/Alanya	2023
Mutfak Asistanı 1	Julian Club/ Marmaris	2024

Yayınlar

Geçgin, E., ve Gülsoy, N. (2024). Sosyo-Demografik Özellikler ile Cam Tavan Sendromu Arasındaki İlişki: Mutfak Çalışanları Örneği. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (64), 102-119.

Gülsoy, N., ve Geçgin, E. (2024). *Turizm ve Gastronomide Yenilikçi Araştırmalar 1.Bidge Yayınları*



T.C.
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



Lisansüstü Tez Orijinallik Raporu

Öğrenci Bilgileri	
Adı-Soyadı	NACİYE GÜLSOY
Öğrenci No	22920026010
Anabilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Programı	Tezli Yüksek Lisans
Statüsü	☒ Yüksek Lisans ☐ Doktora

Tez Bilgileri	
Başlığı/Konusu	Yemek Stilizliğine ve Fotoğrafçılığına Yönelik İlg, Kullanma Durumları ve Bilgi Düzeyleri: Aşçılık ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Uygulama

Tez Orijinallik Raporu Bilgileri*	
Sayfa Sayısı (Kapak sayfası, Giriş, Ana bölümler ve Sonuç bölümleri)	101
İntihal Tespit Programı	TURNITIN
Benzerlik Oranı (%)	%15
Tarih	10.12.2024

* Orijinallik raporu, aşağıdaki filtreler kullanılarak oluşturulmuştur:

- Kabul ve onay sayfası hariç,
- Teşekkür hariç,
- İçindekiler hariç,
- Simge ve kısaltmalar hariç,
- Gereç ve yöntemler hariç,
- Kaynakça hariç,
- Alıntılar hariç,
- Tezden çıkan yayınlar hariç,
- 7 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç (Limit match size to 7 words)

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Lisansüstü Tez Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılmasına İlişkin Yönergeyi İnceledim ve bu yönergede belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içemediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimizi ve yukarıda vermiş olduğumuz bilgilerin doğru olduğunu beyan ederiz.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

	Danışman	Öğrenci
Adı Soyadı	Dr. Öğr. Üyesi Erol GEÇGİN	NACİYE GÜLSOY
İmza		
		Tarih 28.11.2024