

Gastronomide Tabak Tasarımı: Temel Tasarım İlkeleri Bağlamında Estetik ve Sunum İlişkisi

İpek ÖNER ATİK

İstanbul Aydın Üniversitesi,
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Grafik Tasarım Ana Sanat Dalı
ipekoner@stu.aydin.edu.tr
ORCID: 0009-0005-7337-3187

Özer KANBUROĞLU

İstanbul Aydın Üniversitesi,
Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarım Bölümü
ozerkanburoglu@aydin.edu.tr
ORCID: 0000-0001-5979-7817

Geliş tarihi / Received: 03.12.2025

Kabul tarihi / Accepted: 12.03.2026

Öz

Gastronomide sunumun estetik düzeni, yemeğin algılanma biçimini etkileyen önemli bir kompozisyon pratiği olarak ele alınmaktadır. Bu doğrultuda tabak, yalnızca yemek bileşenlerinin yerleştirildiği işlevsel bir yüzey değil; kompozisyonun kurulduğu ve estetik düzenin somutlaştığı bir tasarım yüzeyi olarak değerlendirilebilir. Bu derleme çalışmasının temel amacı, tabak tasarımını denge, kontrast, ritim, odak noktası, birlik, hiyerarşi, renk ve negatif alan gibi temel tasarım ilkeleri çerçevesinde inceleyerek, bu ilkelerin gastronomik sunumla kurduğu ilişkiyi ortaya koymaktır. Çalışmada, görsel tasarım, estetik kuram ve gastronomi alanında yayımlanmış araştırmalar nitel derleme yöntemiyle değerlendirilmiştir. İncelenen literatür, tabak düzenlemelerinin sezgisel ve öznel tercihlerden bağımsız olarak, temel tasarım ilkeleri doğrultusunda daha tutarlı ve dengeli kompozisyonlar oluşturacak biçimde ele alınabileceğini göstermektedir.

Anahtar kelimeler: *Tabak sunumu, gastronomik sunum, estetik düzenleme, temel tasarım*

Plate Design in Gastronomy: Aesthetic and Presentation Relationships Through Fundamental Design Principles

Abstract

The aesthetic arrangement of food presentation in gastronomy is regarded as an important compositional practice that influences how food is perceived. In this context, the plate is not merely a functional surface but a design surface where composition and aesthetic order are constructed. This review study aims to examine plate design within the framework of fundamental design principles such as balance, contrast, rhythm, focal point, unity, hierarchy, color, and negative space, and to explore how these principles relate to gastronomic presentation. The study adopts a qualitative review approach based on research from the fields of visual design, aesthetic theory, and gastronomy. The reviewed literature suggests that plate arrangements can be addressed as intentional design practices that support more coherent and balanced compositions beyond intuitive and subjective choices.

Keywords: *Plate presentation, gastronomic presentation, aesthetic arrangement, fundamental design*

Giriş

Gastronomi, tarihsel süreçte biyolojik bir gereksinimi karşılama pratiğinin ötesine geçerek kültürel kodlar, estetik ilkeler ve duyuşsal unsurlar aracılığıyla anlam üreten çok katmanlı bir disipline dönüşmüştür. Yemeğe ilişkin ilk değerlendirmenin çoğunlukla görsel düzeyde gerçekleşmesi (Şahan, 2022), sunum estetiğini gastronomik deneyimin belirleyici bileşenlerinden biri hâline getirmektedir. Bu durum, tabağın yiyeceği taşıyan nötr bir yüzey olmanın ötesinde, renk, denge, kontrast, ritim, odak noktası ve negatif alan gibi tasarım ilkeleri doğrultusunda biçimlenen bir kompozisyon alanı olarak ele alınmasını gerekli kılmaktadır (Uçuk ve İlhan, 2021; Zhang vd., 2022). Sunumun bu çok katmanlı yapısı, gastronomi ile sanat arasındaki ilişkiye odaklanan kuramsal tartışmalarla da desteklenmektedir. Bu tartışmalar, yemeğin yalnızca tat duyusuna indirgenemeyecek bir deneyim alanı olduğunu ortaya koymaktadır. Bireyin yemeği algılama süreci, çoklu duyuşsal ipuçlarının kültürel bağlamla birlikte değerlendirilmesiyle anlam kazanmaktadır. Murdoch ve Miele (2004), estetik yargının yalnızca duyuşsal özelliklere değil, aynı zamanda üretim pratikle-

ri ve kültürel çevreye bağlı olarak şekillendiğini vurgulayarak estetik deneyimin toplumsal boyutuna dikkat çekmektedir. Shusterman (2000) ise estetik deneyimi bedensel farkındalık ve duyuşsal yoğunluk temelinde ele alarak, yemeği bedensel katılımın belirleyici olduğu çok duyuşlu bir deneyim alanı olarak tanımlamaktadır. Bu kuramsal çerçeveyi sunum odaklı bir bakışla genişleten Carafoli (2003), yiyecek stilizasyonunu, sunum aracılığıyla izleyiciyle duyuşsal ve duyuşsal bir bağ kurmayı hedefleyen iletişimsel bir strateji olarak değerlendirmektedir. Bu farklı ancak birbirini tamamlayan yaklaşımlar, gastronomik sunumun estetik düzenlemeler aracılığıyla nasıl yapılandırıldığı ve algılandığının literatür çerçevesinde tartışılmasına zemin hazırlamaktadır.

Bu kuramsal arka planın literatürdeki yansımalarına bakıldığında, güncel çalışmalar dengeli ve düzenli tabak yerleşimlerinin sunumun estetik niteliğini güçlendirdiğini ve görsel düzenin yemeğe ilişkin beklentiler ile genel deneyim üzerinde belirgin bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir (Campo vd., 2017; Magnusson vd., 2025; Velasco vd., 2016). Buna karşın li-

teratürde tabak tasarımına ilişkin değerlendirmelerin, temel tasarım ilkelerini gastronomik sunum bağlamında çoğunlukla parçalı, dağınık ve bütüncül olmayan biçimlerde ele aldığı; bu ilkeleri sistematik ve bütüncül bir çerçeve içerisinde irdeleyen çalışmaların ise sınırlı olduğu görülmektedir. Bu noktada çalışma, söz konusu kuramsal yaklaşımlardan hareketle tabak tasarımını, görsel sanatlardaki temel tasarım ilkeleri doğrultusunda kavramsallaştırmayı ve estetik düzenlemelerin gastronomik sunum üzerindeki etkilerini sistematik bir çerçevede incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada denge, kontrast, ritim, odak noktası, hiyerarşi, renk ve negatif alan olmak üzere yedi temel tasarım ilkesine odaklanılmasının nedeni, bu ilkelerin tabak kompozisyonunu doğrudan biçimlendirmesi, görsel düzeni okunur kılması ve gastronomik sunum bağlamında literatürde en sık başvurulan estetik düzenleme ölçütleri arasında yer almasıdır. Bu çerçevede çalışma, söz konusu ilkeler temelinde mevcut literatürü yeniden ele alarak gastronomik sunumda estetik yaklaşımlara ilişkin açıklayıcı bir tartışma zemini sunmayı hedeflemektedir.

Modern Gastronomide Yemek Sunumunun Gelişimi

Yemek sunumunun tarihsel gelişimi incelendiğinde, erken dönem sofrta düzenlemelerinin ağırlıklı olarak işlevsel gereksinimlere yanıt verdiği; estetik ölçütlerin ise sistematik ve bilinçli bir tasarım anlayışıyla ele alınmadığı görülmektedir. Gastronomi, tarihsel olarak köklü bir alan olmasına rağmen, bilimsel ve kuramsal bir disiplin olarak ele alınışı on dokuzuncu yüzyılın ilk yarısında Brillat-Savarin'in "Lezzetin Fizyolojisi" adlı eseriyle belirginlik kazanmıştır (Işkın, 2022). Bu gelişmeyle birlikte, gastronominin kuramsal bir çerçeve içerisinde ele alınmaya başlanması, ilerleyen dönemlerde yemek sunumunun görsel ve estetik boyutlarıyla tartışılmasına zemin hazırlamış; tabak tasarımı ise zaman içerisinde estetik ölçütler üzerinden değerlendirilen bir düzenleme alanı olarak gö-

rünürlük kazanmaya başlamıştır. Bu estetik odaklı yaklaşımın erken tarihsel karşılıklarından biri, on dokuzuncu yüzyılda Marie Antoine Carême'in mimari kompozisyona dayalı tabak tasarımı anlayışıdır. Carême'in yaklaşımı, sunumu teknik bir zorunluluktan çıkararak estetik bir ifade alanı hâline getirmiş; saray mutfaklarında yemek sunumunu kültürel temsilin önemli bir unsuru olarak konumlandırmıştır (Tanko, 2024). Bu süreçte tabak, görsel kompozisyonun kurulduğu temel bir tasarım yüzeyi hâline gelmiş; sunum estetiği ise teknik gerekliliklerle sınırlı kalmayarak kültürel anlam üreten bir ifade biçimi kazanmıştır. Kaplan (2012), yemeğin kültürel hafıza taşıyıcısı niteliğine dikkat çekerek; Monroe (2007), yemeklerin geçiciliğine rağmen müzik ya da tiyatroya benzer biçimde estetik ve düşünsel bir deneyim sunabildiğini vurgulamaktadır. Bu yaklaşımlar, gastronominin kültürel ve estetik anlam üreten bir alan olarak değerlendirilmesini desteklemektedir. Özellikle on dokuzuncu yüzyıl sonrasında yemek sunumunun görsel anlatım ve estetik kompozisyon çerçevesinde ele alınması, tabak tasarımının modern anlamda konumlanmasında belirleyici olmuştur. Bu dönüşüm, geleneksel ve modern sunum anlayışları arasındaki ayrımı daha görünür hale getirmiştir. Geleneksel sofrta düzenlerinde yemek sunumu çoğunlukla paylaşım ve işlevsellik temelli bir yapı içerisinde ele alınırken, modern dönemde estetik değerlendirmeye açık, bilinçli bir tasarım alanı olarak şekillenmiştir (Tanko, 2024).

Modern gastronominin gelişim süreciyle birlikte yemek sunumu, lezzet algısını etkileyen çok duyulu bir unsur olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Tabak renginin tatlılık ya da tazelik algısını etkileyebilmesi, görsel ipuçlarının tat değerlendirme süreci üzerindeki yönlendirici rolünü ortaya koymaktadır (Şahan, 2022; Hidak ve Shimoda, 2014). Sunum pratiği bu yönüyle, yemeğin yalnızca fiziksel aktarımını değil, aynı zamanda algısal beklentilerin oluşumunu ve tat değerlendirme sürecinin nasıl yapılandı-

ğını da belirleyen bir düzenleme alanı olarak ele alınmaktadır.

Yirminci yüzyılın ikinci yarısında teknolojik gelişmeler ve artan küresel etkileşim, gastronomi alanında estetik çeşitliliğin ve ifade biçimlerinin genişlemesinde belirleyici olmuştur. Bu dönemde, klasik Fransız mutfağında baskın olan ağır soslara ve katı pişirme kurallarına tepki olarak ortaya çıkan Nouvelle Cuisine (Yeni Mutfak) akımı, sadelik, tazelik, doğal sunum, doku vurgusu ve boşluk kullanımı gibi ilkeleri öne çıkararak modern tabak tasarımının temel estetik kodlarını biçimlendirmiştir. Bu anlayışla birlikte yemek sunumu, servis odaklı bir uygulama olmaktan çıkarak, tabağın görsel kompozisyonu üzerinden kurulan bilinçli bir estetik ifade alanına dönüşmüştür (Rao vd., 2003). Uçuk (2017) ve Tanko (2024), bu dönüşümü şefin sanatsal kimliğinin görünürlük kazandığı ve sunumun yaratıcı bir tasarım pratiği olarak konumlandığı önemli bir kırılma noktası olarak değerlendirmektedir.

Günümüzde estetik ve duyuşsal uyumu merkeze alan sunum anlayışı, gastronomik eğitim programlarını ve kalite standartlarını yönlendiren temel yaklaşımlardan biri hâline gelmiştir. Magnusson vd. (2025) tarafından geliştirilen “Gastronomik Değişkenler” modeli, renk, şekil, miktar, doku, aroma, sıcaklık ve tat gibi unsurların tabak tasarımında sistematik biçimde ele alınabileceğini ortaya koymaktadır. Yemek sunumunun tarihsel gelişimi, bu yönüyle yalnızca biçimsel bir değişim olarak değil, modern gastronomi içerisinde estetik ve kültürel bir dönüşüm süreci olarak değerlendirilebilir.

Gastronomide Estetik: Sanat, Kültür ve Görsel Tasarım

Sanat ile gastronomi arasındaki ilişki, modern mutfak kültürünün estetik ve duyuşsal boyutlarını şekillendiren temel bir eksen hâline gelmiştir. Uçuk (2023), gastronominin resim ve müzik gibi sanat dallarıyla ilişkisini kavramsal düzeyde ele

arak bu alanı hem bilimsel hem de sanatsal bir üretim pratiği olarak konumlandırmaktadır. Arcimboldo’nun alegorik portreleri, Şeker Ahmet Paşa’nın natürmortları ve Ferran Adrià’nın mutfak-sanat sentezi, gastronominin sanatsal üretimle kurduğu ilişkinin tarihsel ve çağdaş örnekleri arasında yer almaktadır (Budak, 2014). Doğan (2023) ise rengin gastronomik tasarımda yalnızca estetik bir unsur değil, aynı zamanda güçlü bir görsel iletişim aracı olduğunu vurgulamaktadır. Bu yaklaşımlar, gastronominin temsilden deneyime uzanan çok katmanlı bir estetik yapı taşıdığını göstermektedir. Bu çok katmanlı yapının temel bileşenlerinden biri, yemeğin algılanma sürecinde görsel değerlendirmenin oynadığı belirleyici roldür. Yemeğe ilişkin ilk değerlendirmenin görsel düzeyde gerçekleştiği fikri, tarihsel olarak Apicius’a atfedilen “önce gözlerimizle yeriz” (we eat first with our eyes) ifadesiyle temellendirilmekte; güncel bilişsel sinirbilim çalışmaları ise bu yaklaşımı deneysel verilerle desteklemektedir (Spence vd., 2016). Görsel uyaranların beklenti, dikkat ve haz süreçlerini doğrudan etkilediği; bu durumun evrimsel olarak besinlerin daha hızlı ve güvenli biçimde değerlendirilmesine hizmet ettiği belirtilmektedir. Bu bağlamda görsel düzenleme, gastronomik deneyimin ikincil bir unsuru değil, algısal değerlendirme sürecinin kurucu bir bileşeni olarak ele alınmaktadır.

Bu görsel öncelik, gastronomide estetik düzenlemenin deneyim üzerindeki belirleyici rolünü ortaya koyan güncel çalışmalarla da desteklenmektedir. Görsel, işitsel, dokunsal ve kokusal uyaranların birlikte değerlendirilmesi, gastronomik deneyimin yalnızca gıdanın fiziksel özellikleriyle sınırlı olmadığını göstermektedir (Behremen, 2022). Bu çerçevede yiyeceğin rengi, sunulduğu tabak formu ve görsel kompozisyonu, tat ve lezzet deneyiminin şekillenmesinde etkili olan temel unsurlar arasında değerlendirilmektedir. Dolayısıyla tabak tasarımı, estetik bir tercih olmanın ötesinde, gastronomik deneyimin algısal ve duyuşsal boyutlarını yön-

lendiren yapısal bir düzenleme alanı olarak ele alınmaktadır. Bu yaklaşım, estetik deneyimin yalnızca yemeğin fiziksel özelliklerine indirgenemeyeceğini; algısal, kültürel ve duysal etkileşimler üzerinden bütüncül biçimde değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır (Özata Şahin, 2022).

Yiyeceklerin geçici doğası, gastronominin geleneksel sanat tanımları içinde konumlandırılmasını ilk bakışta zorlaştırıyor gibi görünse de, bu durum gastronomiyi performatif sanatlarla ilişkilendiren bir çerçeveye taşımaktadır. Monroe (2007), yemeğin müzik ve tiyatro gibi geçici sanatlarla benzer bir estetik potansiyele sahip olduğunu belirtirken; Dikeç ve Uca (2024), gastronomiyi estetik deneyim ve kültürel bağlam üzerinden okunması gereken çok katmanlı bir alan olarak değerlendirmektedir. Sipahi vd. (2017) ise Fütürizm bağlamında yemeği biçim, tat ve deneyim üzerinden ele alarak gastronomiyi deneysel bir sanat pratiğine yaklaştırmaktadır. Bu doğrultuda geçicilik, gastronominin sanatsal niteliğini zayıflatan değil, onu performans temelli estetik deneyimlerle ilişkilendiren bir özellik olarak değerlendirilebilir.

Bu bağlamda gastronominin estetik deneyim, kültürel anlam ve performatif süreçlerle ilişkilendirilen yapısı, estetik kuramlar aracılığıyla kavramsallaştırılmaya elverişli bir alan sunmaktadır. Estetik kuramlar, gastronominin duysal, görsel ve deneysel boyutlarının nasıl anlam üretimi sağladığını açıklamak üzere kuramsal bir çerçeve oluşturmaktadır. Sipahi vd. (2017), gastronomiyi hazırlama, pişirme, tasarım ve sunum aşamalarını içeren bir “süreç sanatı” olarak tanımlarken; Şahan’ın (2022) yemeğe ilişkin ilk değerlendirmenin görsel düzeyde gerçekleştiğine yönelik vurgusu, estetik sunumun gastronomik deneyimdeki belirleyici rolünü destekleyen yerel bir bakış sunmaktadır. Bu yaklaşım, görsel algının gastronomide yalnızca tamamlayıcı değil, deneyimi yapılandıran temel bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır.

Gastronomi aynı zamanda tasarım disiplinleriyle yakın bir ilişki içerisindedir. Çizgi, renk ve formun estetik düzene aktarılması, yemeğin yalnızca fiziksel bir tüketim nesnesi değil, biçimsel ve duysal bir deneyime dönüşmesini sağlamaktadır (Doğan, 2023). Bu nedenle tabak, şefin estetik yaklaşımını görünür kılan bir ifade alanı olarak ele alınmaktadır (Arslan, 2015). Uçuk ve İlhan (2021), gastronomiyi duylular arası etkileşimle şekillenen sinestetik bir deneyim alanı olarak tanımlamaktadır.

Bu ilişkinin en görünür hâli tabak tasarımında ortaya çıkmaktadır. Estetik sunum, yalnızca görsel beğeniyle sınırlı kalmayıp bilişsel ve duysal değerlendirmeleri de etkilemektedir. Velasco vd. (2016) ile Zhang vd. (2022), dengeli ve merkezî kompozisyonların lezzet, profesyonellik ve kalite algısını güçlendirdiğini ortaya koymaktadır. Carafoli (2003) ise yiyecek stilistliğini duysal arzu uyandıran bir yönlendirme stratejisi olarak tanımlamaktadır. Bu doğrultuda gastronomi, duylular, kültür ve görsel tasarımın kesişiminde konumlanan estetik bir üretim alanı olarak ele alınabilir; tabak tasarımı ise bu çok katmanlı ilişkinin somutlaştığı, görsel düzenleme yoluyla gastronomik deneyimin anlamlandırıldığı temel bir ifade alanı olarak öne çıkmaktadır.

Tabak Tasarımında Temel Görsel Tasarım İlkeleri

Gastronomik sunum, yemeğin içerik özellikleriyle sınırlı kalmayan, görsel düzenleme ve duysal etkileşimlerin birlikte anlam kazandığı bir kompozisyon alanı olarak ele alınmaktadır. Tabaktaki düzen, renk, boşluk ve form ilişkileri yemeğin algılanma biçimini doğrudan etkilemektedir. Uçuk ve İlhan (2021), estetik ve yemek ilişkisinin sinestetik bir temele dayandığını; Gluchowski vd. (2024) tabak şekli, rengi ve boyutunun tüketici beklentilerini yönlendirdiğini belirtmektedir. Bayesen’in (2025) çalışması ise yöresel yemeklerde renk, doku ve biçim gibi tasarım öğelerinin estetik değerlendirme üze-

rindeki belirleyici rolünü ortaya koyarak tabak tasarımının yapısal önemini vurgulamaktadır. Bu bağlamda görsel tasarım ilkeleri, düzen, bütünlük ve okunabilirlik gibi temel kompozisyon ölçütlerini tanımlayan; farklı disiplinlerde ortak biçimde işleyen evrensel çerçeveler olarak kuramsallaştırılmaktadır (Lidwell vd., 2010).

Yeme deneyimi, tat duyusunun ötesinde, görme, dokunma ve sıcaklık gibi farklı duyuların eşzamanlı etkileşimiyle şekillenen çok katmanlı bir süreçtir. Şahan (2022), tabak renginin tatlılık ve tazelik değerlendirmeleri üzerinde etkili olduğunu; Shusterman (2000), dokusal ve sıcaklık temelli duyuların estetik deneyimi derinleştirdiğini belirtmektedir. Carafoli (2003) ise yiyecek stilistliğini, bu duyuşsal yönelimleri harekete geçirerek tüketicide arzu ve beklenti oluşturan bir düzenleme pratiği olarak tanımlamaktadır. Bu çerçevede tabak tasarımı, yalnızca görsel bir sunum biçimi değil; duyuşsal deneyimi yönlendiren bütüncül bir iletişim alanı olarak değerlendirilebilmektedir.

Görsel yapı, bu bütüncül deneyimin merkezinde yer alarak renk, form ve kompozisyon aracılığıyla yemeğe ilişkin değerlendirmelerin biçimlenmesinde belirleyici bir rol üstlenmektedir. Yuvarlak formların tatlılık, köşeli biçimlerin ise acılık ve ekşilik çağrışımlarıyla ilişkilendirilmesi ve tabak şeklinin algısal konforu etkilemesi (Gluchowski vd., 2024), görsel formun lezzet değerlendirmesindeki etkisini ortaya koymaktadır. Benzer biçimde estetik düzenin, tüketici değerlendirmesini doğrudan etkilediği belirtilmektedir. Velasco vd. (2016), merkezî ve düzenli yerleşimlerin daha estetik ve lezzetli bulunduğunu; Zhang vd. (2022), bütünlüklü kompozisyonların profesyonellik ve özen algısını güçlendirdiğini rapor etmektedir. Campo vd. (2017) ise beğenin mutlak simetriden çok düzenlilikle ilişkili olduğunu ve düzenli tabakların hijyen, kalite ve lezzet algısını desteklediğini ortaya koymaktadır.

Bu çalışma kapsamında denge, birlik ve hiyerarşi, kontrast, ritim, odak noktası ve negatif alan olmak üzere yedi temel görsel tasarım ilkesine odaklanılmasının nedeni, söz konusu ilkelerin tabak kompozisyonunu doğrudan biçimlendiren, görsel düzeni okunur kılan ve gastronomik sunum bağlamında hem tasarım literatüründe hem de uygulama pratiklerinde en işlevsel düzenleme ölçütleri arasında yer almasıdır. Diğer tasarım ilkeleri, bu temel ilkelerin alt bileşenleri veya türevleri olarak değerlendirildiğinden, çalışma kapsamı kuramsal derinliği korumak amacıyla bu yedi ilke ile sınırlandırılmıştır.

Denge

Denge, tasarımda görsel unsurların birbirleriyle kurduğu ilişkiler aracılığıyla kompozisyona istikrar ve süreklilik kazandıran temel bir ilkedir. Karşıt öğelerin uyumlu biçimde bir araya gelmesi, izleyicinin bakışını tek bir noktada aşırı yoğunlaşmadan yönlendirmeyi mümkün kılmaktadır. Bu yönüyle denge, görsel öğelerin mekânsal dağılımı ve ağırlık ilişkileri üzerinden kompozisyonun düzenli ve sürdürülebilir bir yapı kazanmasını sağlayan temel bir tasarım ilkesi olarak değerlendirilmektedir (Lidwell vd., 2010). Yardımcı ve Arı Güvenç'e (2016) göre renk, yön, ölçek ve ışık gibi tasarım öğelerinin dengeli biçimde bütünleşmesi, kompozisyonda tek bir merkezin baskın hâle gelmesini engelleyerek görsel bütünlüğü desteklemektedir. Bu yaklaşım gastronomik sunum bağlamında da geçerlidir; tabaktaki her bileşen, görsel sistemi dengeleyen ya da bozan bir optik ağırlık taşıyabilmektedir.

Uçuk (2017), dengenin yalnızca simetrik düzenlemelerle sınırlı olmadığını; form, renk ve hacimlerin bilinçli konumlandırılmasıyla asimmetrik yapılarda da bütünlük sağlanabileceğini vurgulamaktadır. Gastronomik sunumda ana ürünün diğer bileşenlerle kurduğu ilişki bu noktada belirleyici hâle gelmektedir. Ana unsurun çevresindeki öğeler tarafından bastırılmadan görünür olması, tabak kompozisyonunun

okunabilirliğini artırırken izleyicinin dikkatini kontrollü biçimde yönlendirmektedir. Dokusal karşıtlıkların uyumlu biçimde kullanılması ise yalnızca görsel dengeyi değil, sunumun deneysel çeşitliliğini de güçlendirmektedir (Haykır, 2021; Özdamar, 2024).

Dengenin etkisi yalnızca tabaktaki bileşenlerin dağılımıyla sınırlı değildir; sunumun fiziksel çerçevesi de bu bütünlüğün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Głuchowski vd. (2024), tabak şekli ve boyutunun sunumun algılanma biçimi üzerinde belirleyici olduğunu ortaya koyarak, gastronomik düzenlemelerin içerikle birlikte onu çevreleyen form üzerinden de değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Benzer biçimde Velasco vd. (2016), dengeli ve merkezî yerleşimlerin estetik beğeni ve kalite algısını artırdığını belirterek, denge ilkesinin sunumun ilk izlenimi üzerindeki rolünü vurgulamaktadır.

Dengenin önemli bileşenlerinden biri olan negatif alan, kompozisyonun nefes almasını sağlayarak odağın belirginleşmesine ve hiyerarşinin netleşmesine katkıda bulunmaktadır. Bu bağlamda denge, yalnızca tabaktaki öğelerin mekânsal dağılımını düzenleyen teknik bir ilke olarak değil; görsel bütünlük, sunumun okunabilirliği ve lezzete ilişkin beklentileri birlikte şekillendiren bütüncül bir tasarım yaklaşımı olarak değerlendirilebilmektedir.

Boşluk (Negatif alan)

Negatif alan, kompozisyon içinde bilinçli biçimde boş bırakılan yüzeyleri ifade etmektedir ve görsel düzenin okunabilirliğini sağlayan temel tasarım araçlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Boşluk, yalnızca formun etrafında kalan edilgen bir alan değil; formun görünürlük kazanmasına ve anlamının güçlenmesine katkıda bulunan etkin bir zemin işlevi görmektedir. Bu doğrultuda Eren (2019), bir görsel öğenin anlamının, onu çevreleyen boşlukla birlikte kurulduğunu vurgulayarak negatif alanın yapısal rolüne dikkat çekmektedir. Bu yaklaşım,

Gestalt kuramının bütünü parçalar üzerinden değil, parçaların bütün içindeki ilişkileri aracılığıyla algılandığı yönündeki temel varsayımıyla da örtüşmektedir (Sırmalı, 2020).

Gastronomik sunum bağlamında boşluk-doluluk oranı, tabak kompozisyonunun görsel dengesini belirleyen kritik bir unsurdur. Uçuk'a (2017) göre bu oran, estetik kaygılar doğrultusunda bilinçli biçimde düzenlenmediğinde görsel karmaşaya ya da yetersizlik hissine yol açabilmektedir. Boş ve dolu alanların dengeli kullanımı ise kompozisyonda vurgu oluşturmaya yanı sıra görsel akışı destekleyerek estetik etkiyi güçlendirmektedir. Bu bağlamda negatif alan, yalnızca bir boşluk değil, sunumun yönünü ve ritmini belirleyen aktif bir düzenleme aracı olarak ele alınabilir.

Boşluk yönetimi, yalnızca öğelerin tabağa yerleştirilme biçimiyle sınırlı kalmayıp, görsel alanın bütüncül kontrolünü de içermektedir. Coşkun ve Özata Şahin (2024), gastronomik görsellerde algının kadraj düzeni ve çevresel alanla birlikte şekillendiğini ortaya koyarak, boşluğun çerçeveleme etkisine işaret etmektedir. Benzer biçimde Velasco vd. (2016), yüzey kullanımının tabağın bütünsel değerlendirilmesinde belirleyici olduğunu ve dengeli yerleşimlerin estetik beğeniyi artırdığını belirtmektedir. Magnusson vd. (2025) ise tabak yüzeyinin şekil, renk ve hacim açısından uyumlu biçimde organize edilmesinin, görsel olduğu kadar duysal deneyimi de güçlendirdiğini ortaya koymaktadır.

Bu çerçevede negatif alan, kompozisyonu düzenleyen, dikkati yönlendiren ve estetik bütünlüğü destekleyen tamamlayıcı bir unsur olmanın ötesinde, gastronomik sunumun görsel niteliğini belirleyen işlevsel bir tasarım bileşeni olarak değerlendirilebilmektedir.

Kontrast

Kontrast, kompozisyon içinde öğeler arasındaki farklılıklar üzerinden görsel ayrımı belirgin-

leştiren ve izleyicinin dikkatini yönlendiren temel tasarım ilkelerinden biridir. Bu ilke, yüzey üzerindeki öğelerin birbirleriyle kurduğu karşıt ilişkiler aracılığıyla görsel gerilim ve dinamizm üretir; böylece anlatımın okunabilirliğini ve etkisini artırmaktadır. Kontrast, bu yönüyle yalnızca biçimsel bir çeşitlilik yaratma aracı değil, algıyı harekete geçiren ve görsel okumayı yapılandıran etkin bir düzenleme stratejisi olarak işlev görmektedir. Sanat tarihinde bu ilkenin etkili kullanımına Barok dönemde sıkça rastlanmakta; özellikle ışık-gölge karşıtlıklarının dramatik anlatımı destekleyen güçlü bir ifade aracı olarak öne çıktığı görülmektedir (Arslan, 2015).

Gastronomik sunumlarda kontrastın en görünür biçimlerinden biri renk ilişkileri üzerinden ortaya çıkmaktadır. Koyu renkli bir tabak üzerinde açık tonlu bir ürünün ya da doğal renklerin arasına yerleştirilen doygun bir renk odağının dikkati hızla topladığı bilinmektedir. Akdeniz ve Temeloğlu (2022), renk kontrastının tazelik algısını ve iştah açıcı etkiyi artırdığını belirtirken; bu durumun yalnızca estetik bir tercih değil, algısal bir yönlendirme aracı olarak da işlev gördüğünü ortaya koymaktadır. Benzer biçimde doku kontrastı, görsel etkiyle birlikte deneysel beklentiyi de şekillendirmektedir. Yumuşak bir ana unsurla çıtır ya da sert bileşenlerin bir arada sunulması, kompozisyona görsel dinamizm kazandırırken yemeğe ilişkin dokunsal ve duyuşsal beklentiyi de zenginleştirmektedir (Haykır, 2021).

Form ve hacim kontrastları ise tabaktaki anlatımın okunabilirliğini artıran ve görsel hiyerarşiyi belirginleştiren önemli düzenleme araçları arasında yer almaktadır. Ünlü şeflerin tabaklama pratiklerini inceleyen çalışmalar, renk, form ve ton karşıtlıklarının bakış yönünü kontrol etmek ve odak noktası oluşturmak amacıyla bilinçli bir strateji olarak kullanıldığını göstermektedir (Çifci vd., 2021). Bu yaklaşım, Bauhaus pedagojisi kapsamında Johannes Itten tarafından ge-

liştirilen kontrast kuramıyla da örtüşmektedir. Bingöl ve Durlu Özkaya'nın (2020) belirttiği üzere Itten, karşıtlıkların yalnızca görsel çeşitlilik üretmekle sınırlı olmadığını; açık ve koyu, büyük ve küçük ile sert ve yumuşak gibi zıtlıkların görsel algıyı etkin biçimde harekete geçirerek odak, hiyerarşi ve ritim oluşturduğunu vurgulamaktadır. Bu bağlamda kontrast, izleyicinin bakışını belirli öğeler üzerinde yoğunlaştıran ve kompozisyonel yönlendirme sağlayan etkin bir araç olarak değerlendirilmelidir. Nitekim Velasco vd. (2016), kontrast içeren düzenlemelerin daha yüksek beğeni düzeyiyle ilişkilendirildiğini belirterek, bu ilkenin tercih davranışı üzerinde de anlamlı bir etkisi olduğunu ortaya koymaktadır.

Bu doğrultuda tabak tasarımında kontrast, yalnızca dikkat çekici bir düzenleme unsuru olmanın ötesinde; bakış yönünü yapılandıran, görsel hiyerarşiyi kuran ve sunumun estetik etkisini güçlendiren temel tasarım ilkelerinden biri olarak merkezi bir konumda yer almaktadır. Gastronomik sunumda kontrastın bilinçli kullanımı, yemeğin yalnızca nasıl görüldüğünü değil, nasıl algılandığını ve nasıl deneyimlendiğini de doğrudan etkilemektedir.

Renk

Renk, gastronomik sunumda değerlendirme sürecini en hızlı başlatan görsel bileşenlerden biri olarak öne çıkmaktadır. Tüketici, yemeği tatmadan önce renk aracılığıyla tazelik, yoğunluk, aroma ve hijyen gibi niteliklere ilişkin ilk yargılarını oluşturmakta; bu nedenle renk, duyuşsal deneyimin henüz başlangıç aşamasında belirleyici bir rol üstlenmektedir. Şahan'ın (2022) da belirttiği gibi, görsel algı tat algısından önce devreye girmekte ve yemeğe yönelik beklenti bu ilk görsel temas üzerinden şekillenmektedir.

Araştırmalar, renk tonlarındaki görece küçük değişimlerin dahi lezzet değerlendirmeleri üzerinde anlamlı etkiler yarattığını göstermektedir. Erkocaaslan ve Ay (2025), mavi ve siyah ton-

larının görünüş ve tat açısından daha düşük değerlendirmelerle ilişkilendirildiğini; buna karşılık mor tonların daha olumlu algılar ürettiğini ortaya koymaktadır. Bu bulgular, rengin yalnızca estetik bir tercih olarak değil, tat değerlendirmesini yönlendiren bilişsel bir ipucu olarak işlev gördüğünü düşündürmektedir. Garber vd. (2015), ürün rengi ile algılanan aroma arasında uyumsuzluk bulunduğu katılımcıların doğru tadı tanımlamakta zorlandığını ve lezzet yoğunluğunu büyük ölçüde renk temelli beklentiler üzerinden yorumladığını belirtmektedir. Benzer biçimde Çelik ve Evren (2024), gastronomik sunumlarda alışılmadık renklerin yemeğin doğal içeriğine ilişkin kuşku yaratarak tatmadan önce oluşan beklentiyi olumsuz yönde biçimlendirdiğini ve bu durumun duyuşsal bütünlüğü zayıflattığını vurgulamaktadır. Bu çalışmalar birlikte değerlendirildiğinde, renk ile aroma arasındaki uyumsuzluğun yalnızca algıyı etkilemekle kalmayıp, lezzet değerlendirme sürecini doğrudan karmaşıklaştıran bir unsur hâline geldiği görülmektedir.

Bu karmaşıklığın, duyuşsal eşiklerde meydana gelen fizyolojik bir değişimden çok, bilişsel süreçlerle ilişkili olduğu ileri sürülmektedir. Hidak ve Shimoda'nın (2014) deneysel çalışmaları, rengin tatlılık algısını doğrudan duyuşsal adaptasyon düzeyinde değiştirmedeğini; buna karşın renkli uyarıların beklenti oluşturma ve karar verme mekanizmaları üzerinden tat yargısını anlamlı biçimde etkilediğini ortaya koymaktadır. Algısal eşiklerin sabit kalmasına rağmen değerlendirmelerin değişmesi, rengin lezzet deneyimini biyolojik bir dönüşümden ziyade öğrenilmiş çağrışımlar ve zihinsel yorumlar aracılığıyla yönlendirdiğine işaret etmektedir.

Rengin yönlendirici etkisi yalnızca yemeğin kendisiyle sınırlı kalmamakta; tabak ve servis gereçleri aracılığıyla sunumun bütününe yayılmaktadır. Velasco vd. (2016) ile Zhang vd. (2022), tabak rengi ile yiyecek rengi arasındaki ilişkinin profesyonellik, hijyen ve lezzet bek-

lentisini belirgin biçimde etkilediğini ortaya koymaktadır. Bu durum, profesyonel mutfak pratiklerinde rengin ikincil bir estetik unsurdan ziyade, deneyimi yapılandıran temel bir tasarım bileşeni olarak ele alınmasına neden olmaktadır. Doğan'ın (2023) şeflerle yürüttüğü çalışmalar da rengi, hem duyuşsal hem de bilişsel düzeyde yönlendirme sağlayan stratejik bir araç olarak tanımlamaktadır.

Renk kullanımının anlamı, estetik etkiyle sınırlı kalmayıp kültürel bağlam ve simgesel okumalarla birlikte değerlendirilmelidir. Coşkun ve Özata Şahin (2024), gastronomik görsellerde rengin kültürel referanslar ve anlam üretimiyle doğrudan ilişkili olduğunu vurgulamaktadır. Bu doğrultuda renk, tabak tasarımında yalnızca dikkat çeken bir unsur değil; duyuşsal beklentiyi yönlendiren, estetik beğeniye yapılandıran ve kültürel anlam katmanlarını görünür kılan çok boyutlu bir tasarım bileşeni olarak değerlendirilebilmektedir.

Birlik ve hiyerarşi

Birlik, tasarım elemanlarının algısal bir bütün oluşturacak biçimde düzenlenmesini ifade etmektedir. Tabak sunumlarında birlik, malzemelerin ölçek, oran ve konum ilişkilerinin uyumlu bir kompozisyon mantığıyla kurulması yoluyla sağlanmaktadır (Uçuk, 2017). Bu bağlamda bütünlük, öğelerin yalnızca bir arada bulunmasından değil, aralarındaki ritmik ve yapısal ilişkilerden doğmaktadır (Zhang vd., 2022). Doğan'ın (2023) bulguları da birlik unsurunun profesyonel şefler tarafından estetik bütünlüğün temel göstergelerinden biri olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Bu yaklaşım, tabak tasarımında görsel düzenlemenin rastlantısal değil, bilinçli bir kompozisyon kurgusu üzerinden inşa edildiğini göstermektedir.

Hiyerarşi, bu bütünlük içerisinde görsel önceliklerin dağılımını düzenleyen temel bir ilkedir. Gestalt yaklaşımı, bütünün parçalardan önce algılandığını ve öğelerin anlamını aralarındaki

ilişkiler üzerinden kazandığını vurgulamaktadır (Sırmalı, 2020). Tabakta önce genel formun, ardından detayların algılanması bu kuramsal çerçeveye örtüşmektedir. Ana malzemenin renk, boyut ya da konum yoluyla öne çıkarılması; yardımcı unsurların ise daha düşük görsel ağırlıkla yerleştirilmesi, izleyiciye belirli bir okuma yönü sunarak görsel hiyerarşiyi yapılandırmaktadır. Gezer'in (2019) görsel tasarım ilkelerine ilişkin değerlendirmelerinde belirttiği üzere, egemenlik ilkesi, bir kompozisyonda belirli bir öğenin diğerlerine göre ön plana çıkarılması yoluyla görsel hiyerarşinin kurulmasını sağlamaktadır. Bu üstünlük, ölçü, renk, doku ve kaplanan alan gibi biçimsel özellikler üzerinden oluşturulabilmekte; böylece izleyicinin kompozisyonu okuma yönü belirlenmektedir. Aynı çalışmada bütünlük, tasarımı oluşturan öğelerin birbirleriyle anlamlı ilişkiler kurması ve bu ilişkiler sonucunda düzenli, tamamlanmış bir yapı hissi vermesiyle açıklanmaktadır (Gezer, 2019). Bu çerçevede birlik ve hiyerarşi, tasarımda görsel düzenin okunabilirliğini ve yönlendiriciliğini birlikte yapılandıran tamamlayıcı ilkeler olarak değerlendirilebilmektedir. Spence vd. (2016), yiyeceğe ilişkin görsel uyarıların izleyicinin dikkatini belirli öğelerde yoğunlaştırdığını ve bu yönlendirmenin görsel düzenleme yoluyla gerçekleştiğini belirtmektedir. Tabak tasarımı bağlamında bu durum, ana bileşenin görsel olarak öne çıkarılmasının, izleyicinin tabağı okuma sırasını belirleyen hiyerarşik bir yapı oluşturduğunu göstermektedir.

Hiyerarşinin tüketici algısı üzerindeki etkisi deneysel çalışmalarla da desteklenmektedir. Velasco vd. (2016), dengeli ve merkezî yerleşimlerin estetik beğeni, kalite algısı ve ödeme isteğini artırdığını ortaya koymaktadır. Kapitány ve Kapitány (2023) ise gastronomi semiotiği bağlamında hiyerarşiyi kültürel bir anlam sistemi olarak ele almakta; yiyeceklerin düzen/dağınıklık, temizlik/kirlilik ve prestij/sıradanlık gibi ikili karşıtlıklar üzerinden sosyal değer kazandığını belirtmektedir. Bu durum, tabak tasa-

rımında hiyerarşinin yalnızca görsel değil, aynı zamanda kültürel ve simgesel bir işlev üstlendiğini göstermektedir.

Negatif alan kullanımı, hem birlik hem de hiyerarşi açısından kritik bir rol oynamaktadır. Boşluk, ana bileşeni çevreleyerek odağı belirginleştirmekte, görsel karmaşayı azaltmakta ve kompozisyonun daha okunaklı hâle gelmesini sağlamaktadır. Bingöl ve Durlu Özkaya'nın (2020) çalışmalarında belirttikleri üzere, dokuyu oluşturan birimlerin sistematik biçimde düzenlenmesi, yüzey algısında hem bütünlük hem de vurgu yaratmakta; bu durum görsel hiyerarşinin güçlenmesine katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda birlik ve hiyerarşi, tabak tasarımında görsel düzenin okunabilirliğini sağlayan ve tüketicinin bakış yönü ile kalite algısının oluşumunda belirleyici rol oynayan temel tasarım ilkeleri arasında yer almaktadır.

Odak noktası

Odak noktası, kompozisyon içinde görsel ağırlığın yoğunlaştığı ve izleyicinin bakış yönünü belirleyen temel merkezdir. Tabak sunumlarında odak, ana ürünün çevresindeki öğeler tarafından bastırılmadan algılanmasını sağlayan kritik bir düzenleme unsuru olarak değerlendirilmektedir (Uçuk, 2017). Bu doğrultuda odak noktası, sunumun okunabilirliğini yapılandıran ve dikkati yönlendiren işlevsel bir bileşen olarak öne çıkmaktadır. Eren (2019) odağı, bakışı belirli bir noktada toplayarak görsel düzenin başlangıcını tanımlayan algısal merkez olarak ele almaktadır.

Görsel tasarım literatüründe yer alan Gutenberg diyagramı, bakışın kompozisyonu belirli bir yön ve sıra izleyerek taradığını ortaya koymakta; bu durum odak noktasının ilk dikkat çeken unsur olarak konumlandırılmasının önemini vurgulamaktadır. Bu yaklaşım, görsel düzenlemede odağın doğru yerde kurulmasının, kompozisyonun daha kolay okunmasına katkı sağladığını göstermektedir (Lidwell vd., 2010). Benzer biçimde Bingöl ve Durlu Özkaya (2020), odak

noktasının öğeler arasındaki boyut farkı, renk yoğunluğu ve dokusal baskınlık yoluyla oluşturulduğunu belirtmekte; bu tür biçimsel vurguların görsel hiyerarşinin kurulmasında belirleyici rol oynadığını ifade etmektedir. Bu durum, tabak tasarımında ana bileşenin biçimsel olarak öne çıkarılmasını görsel önceliklerin netleştiği bir düzenleme stratejisi hâline getirmektedir.

Odak düzenlemesinin estetik beğeni ve kaliteye ilişkin yargılar üzerindeki etkisi deneysel ve uygulamaya dayalı çalışmalarla da desteklenmektedir. Haykır (2021), estetik düzenlemede ilk dikkat noktasının genel beğeni düzeyi üzerinde belirleyici olduğunu ortaya koyarken; Doğan (2023), profesyonel şeflerin renk, oran ve doku gibi öğeleri odak etkisini güçlendirecek biçimde bilinçli olarak kullandıklarını belirtmektedir. Geleneksel saat yönlü yerleşim modeli (nişasta-protein-sebze), tabak sunumunda odağın yapılandırılmasına yönelik erken ve sistematik örneklerden biri olarak değerlendirilmektedir (Uçuk, 2017). Velasco vd. (2016) ise merkezde konumlanan öğelerin daha dengeli, profesyonel ve estetik bulunduğunu; merkezi kompozisyonların hem beğeni düzeyini hem de kaliteye ilişkin değerlendirmeleri güçlendirdiğini ortaya koymaktadır. Odak yapısının güçlendirilmesinde vurgu ve egemenlik ilkeleri de belirleyici rol oynamaktadır. Gezer'e (2019) göre, kompozisyon içinde bir öğenin boyut, renk, doku ya da kapladığı alan yoluyla öne çıkarılması, görsel önceliklerin kurulmasını sağlamaktadır. Bu tür düzenlemeler, izleyicinin bakışını belirli bir noktada yoğunlaştırarak odak noktasının daha belirgin hale gelmesine katkı sunmaktadır. Benzer biçimde Bulut (2025), tabak sunumunda tekrar ilkesinin kontrollü kullanımının görsel bütünlüğü korurken ana öğenin vurgulanmasına olanak tanıdığını ve bu sayede odağın daha net biçimde tanımlandığını ortaya koymaktadır.

Odak noktası yalnızca konumsal tercihlerle değil, renk, doku, boyut ve biçim kontrastlarıyla da desteklenmektedir. Özdamar (2024), düzen-

leme biçiminin dikkati belirli noktalarda topladığını ve optik merkezlerin kompozisyonun okunabilirliğini artırdığını belirtmektedir. Murdoch ve Miele (2004) ise yemeğin kültürel bir metin gibi okunduğunu ve görsel düzenlemenin bu okumanın başlayacağı unsuru belirlediğini ifade etmektedir. Bu doğrultuda belirgin bir odak noktasına sahip olmayan tabaklar yönsüz bir görünüm sergilerken, açık biçimde tanımlanmış bir odak noktası görsel netliği artırmakta, hiyerarşiyi güçlendirmekte ve yemeğin bütüncül biçimde okunmasını kolaylaştırmaktadır.

Ritim ve tekrar

Ritim, görsel öğelerin belirli aralıklarla ya da yönsel biçimde yinelenmesiyle ortaya çıkan hareket ve akış düzenidir. Tasarım literatüründe ritim, kompozisyonu bütünlükten ve görsel süreklilik sağlayan temel bir ilke olarak ele alınmaktadır (Uçuk, 2017). Özdamar (2024), ritmik düzenlemelerin görsel algıda akıcılık ve devamlılık yarattığını belirtirken; Bingöl ve Durlu Özkaya (2020), tabak tasarımlarında öğelerin düzenli ya da değişken aralıklarla tekrar edilmesinin yüzeyde hareket etkisi oluşturarak ritmik bir yapı meydana getirdiğini vurgulamaktadır. Bu tür düzenlemeler, görsel akışın yönlenmesini sağlayarak kompozisyonun okunabilirliğini güçlendirmektedir.

Gestalt kuramı kapsamında ele alınan ortak yazgı (common fate) ilkesi, aynı yönde ya da eşzamanlı biçimde değişen öğelerin birlikte gruplanarak algılandığını ortaya koymaktadır (Lidwell vd., 2010). Bu ilke, tabak tasarımında yinelenen ve yönsel olarak düzenlenen öğelerin ritim ve görsel akış oluşturmada kuramsal bir temel sunmaktadır. Uçuk (2017), tabak sunumlarında tekrarın düzenli bir hareket hissi yarattığını belirtirken; Haykır (2021), düzenli görsel yapılanmaların ilk değerlendirme üzerinde olumlu etkiler oluşturduğunu ifade etmektedir.

Tekrar, ritmin oluşumunda temel bir yapı taşıdır. Uçuk (2017), aynı formun eşit aralıklarla

yenilenmesini “tam tekrar” olarak tanımlarken; Magnusson vd. (2025), biçim ve hacim bakımından benzer öğelerin düzenli yerleşiminin tabağın bütüncül algısını güçlendirdiğini belirtmektedir. Değişken tekrar ise doku ya da renk benzerliği korunarak boyut veya biçimde yapılan farklılıklarla tekdüzeliğin kırılmasını sağlamaktadır (Uçuk, 2017). Bu bağlamda Bulut (2025), tekrar ilkesinin kontrollü kullanımının tabak sunumunda görsel ritmi ve bütünlüğü desteklediğini, böylece daha düzenli ve okunabilir bir yapı ortaya koyduğunu ifade etmektedir.

Ritmin deneyimsel boyutu, düzenli tekrarların yarattığı duyusal akışla ilişkilidir. Sipahi vd. (2017), ritmik düzenlemelerin estetik deneyimde süreklilik sağladığını; Velasco vd. (2016), dengeli ve düzenli yerleşimlerin beğeni ve kalite algısını artırdığını; Murdoch ve Miele (2004), görsel düzenin yemeğe ilişkin kültürel anlamların kurulmasında yönlendirici bir rol üstlendiğini belirtmektedir. Bu bağlamda ritim, tabak tasarımında hem görsel bütünlüğü pekiştiren hem de izleyicinin bakış akışını yapılandıran temel bir tasarım ilkesi olarak öne çıkmaktadır.

Sonuç

Bu çalışma, gastronomi alanında tabak tasarımını estetik ve temel görsel tasarım ilkeleri çerçevesinde ele alan kavramsal bir literatür değerlendirmesidir. İncelenen araştırmalar, gastronomide sunumun estetik niteliğinin denge, kontrast, ritim, odak noktası, birlik, hiyerarşi, renk ve negatif alan gibi tasarım ilkeleri aracılığıyla yapılandırılabilirliğini göstermektedir.

Mevcut literatür, tabak düzenlemelerinin belirli kompozisyonel stratejiler doğrultusunda kurgulanabildiğini; bu stratejilerin yemeğin algılanış biçimini, estetik değerlendirme ve kalite beklentisi üzerinde anlamlı etkiler yarattığını ortaya koymaktadır. Bu bağlamda tabak, pasif bir taşıyıcı yüzeyden ziyade, görsel ilişkiler aracılığıyla anlamın yapılandırıldığı bir kompozisyon alanı olarak değerlendirilebilmektedir.

Çalışmada ele alınan tasarım ilkeleri, tabak kompozisyonunun görsel organizasyonunu açıklamak için kullanılabilecek kuramsal bir çerçeve sunmaktadır. Bu çerçeve, sunumun tasarım bütünlüğünü, görsel hiyerarşisini ve estetik tutarlılığını analiz etmeye olanak tanımaktadır. Özellikle renk, denge ve kontrast gibi ilkelerin lezzet algısı ve kalite değerlendirmeyle ilişkilendirilmesi, tasarım ile duyusal deneyim arasındaki ilişkiyi görünür kılmaktadır.

Literatürde yer alan çalışmalar, gastronomide sunumun kültürel bağlamdan bağımsız düşünülmeceğini göstermektedir. Yerel mutfak pratikleri ve kültürel referanslar, tabak üzerinde kurulan görsel düzen aracılığıyla temsili bir boyut kazanmaktadır. Bu yönüyle tabak tasarımı, estetik olduğu kadar kültürel anlam üretimine açık bir alan olarak değerlendirilebilmektedir.

Sonuç olarak tabak tasarımının temel görsel tasarım ilkeleri ekseninde sistematik biçimde ele alınması, gastronomide sunumun estetik boyutlarının tasarım prensipleri aracılığıyla açıklanmasına olanak tanımaktadır. Gelecek araştırmaların, bu ilkeleri deneysel yöntemlerle test etmesi ve farklı kültürel bağlamlarda incelemesi, gastronomi ve tasarım disiplinleri arasındaki kuramsal ilişkiyi daha da derinleştirecektir.

Kaynakça

Akdeniz, D., Temeloğlu, E. (2022). How color harmony on a food plate affects consumers' perceptions? *International Journal of Gastronomy Research*, 2(2), 45–58. <https://doi.org/10.56479/ayed.2022.07271>

Arslan, İ. (2015). *Sanat olarak gastronomi ve görsel sanatlarla ilişkisi* (Tez no. 405484) [Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi.

Bayesen, D. (2025). Yöresel yemeklerin estetik dönüşümü: Tabak tasarımı üzerine bir derleme. *NeuGastro*, 4(1), 1–19. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2025.12>

- Behremen, C. (2022).** Gastronomi ve nörobilim ilişkisi üzerine kavramsal bir çalışma: Nörogastromi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1810–1819. <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.181>
- Bingöl, M., Durlu Özkaya, F. (2020).** Gastronomi ve mutfak sanatları alanında temel sanat eğitimi uygulamaları. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 6(1), 175–192.
- Budak, D. N. (2014).** Sanat için yemek, yemek için sanat. *Dünya Gıda Dergisi*, (7), 61–63. <http://www.dunyagida.com.tr/kose-yazisi/sanat-icin-yemek-yemek-icin-sanat/1171>
- Bulut, E. N. (2025).** *Gastronomide sanatsal tasarım teknikleri: Michelin yıldızlı restoran tabakları üzerine araştırma* (Tez no. 955576) [Yüksek lisans tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi.
- Campo, R., Loporcaro, G., Baldassarre, F. (2017).** The effects of food aesthetics on consumers: Visual stimuli and food marketing. *Dubrovnik International Economic Meeting*, 3 (1), 553–565. <https://hrcak.srce.hr/en/file/276305>
- Carafoli, J. F. (2003).** Tempting the palate: The food stylist's art. *Gastronomica*, 3(2), 94–97. <https://doi.org/10.1525/gfc.2003.3.2.94>
- Çelik, E., Evren, S. (2024).** Renklerin yemek tercihleri ve algıları üzerindeki etkisi: Türk ve Alman kültürleri karşılaştırması. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences*, 7(2), 367–393. <https://doi.org/10.53353/atrss.1401280>
- Çifci, H., Gök, I., Atsız, O., Cifci, İ. (2021).** Insights into the art of plating in gastronomy: A content analysis of master chefs' perspectives. *Journal of Culinary Science & Technology*, 21(2), 238–263. <https://doi.org/10.1080/15428052.2021.1929634>
- Coşkun, S., Özata Şahin, E. (2024).** Gastronomide görsellerle yiyecek içecek stilistliği. *Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi*, 6(14), 149–164. <https://doi.org/10.47994/usbad.1442182>
- Dikeç, İ. E., Uca, S. (2024).** Temel sanat eğitimi dersinin gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin estetik algıları üzerindeki etkisi. A. Sökmen, Ç. Aydın (Ed.), *Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: Gastronomiye kapsamlı bir bakış* içinde (s. 1383–1400). Detay Yayıncılık. <https://hdl.handle.net/20.500.12597/34000>
- Doğan, E. (2023).** *Gastrofizik perspektifinden mutfak çalışanlarının renk algısı: Nitel bir araştırma* (Tez no. 812169) [Yüksek lisans tezi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi
- Eren, E. (2019).** *Yiyecek içecek işletmelerinde tabak tasarım tekniklerinin satın alma niyeti ve müşteri memnuniyeti üzerine etkisi* (Tez no 585543) [Yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi.
- Erkocaaslan, E., Ay, M. (2025).** Renklerin lezzet illüzyonu: Gıda seçimlerinde görsel uyarıcıların rolü. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 5(1), 202–219. <https://doi.org/10.56590/stdarticle.1588455>
- Gluchowski, A., Koteluk, K., Czarniecka-Skubina, E. (2024).** Effect of shape, size, and color of the food plate on consumer perception of energy value, portion size, attractiveness, and expected price of dessert. *Foods*, 13(13), 2063. <https://doi.org/10.3390/foods13132063>
- Gezer, Ü. (2019).** Çağdaş sanat ve tasarım eğitiminde görsel tasarım öğeleri ve ilkeleri. *Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi*, 40, 595–614.
- Haykır, M. (2021).** Tabak tasarımı ve tüketici yemek davranışı ilişkisi: Kuramsal bir model önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1356–1378. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.844>
- Hidaka, S., Shimoda, K. (2014).** Investigation of the effects of color on judgments of sweet-

- ness using a taste adaptation method. *Multi-sensory Research*, 27, 189–205. <https://doi.org/10.1163/22134808-00002455>
- Rao, H., Monin, P., Durand, R. (2003).** Institutional change in toque ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795–843.
- Işkın, M. (2022).** Tarihi hafızayı yenilemek: Gastronomi tarihi bağlamında bir araştırma. *Journal of New Tourism Trends*, 3(1), 60–69.
- Garber, L. L. Jr., Hyatt, E. M., Nafees, L. (2015).** The effects of food color on perceived flavor: A factorial investigation in India. *Journal of Food Products Marketing*, 21, 1–20. <https://doi.org/10.1080/10454446.2014.885864>
- Lidwell, W., Holden, K., Butler, J. (2010).** *Universal principles of design*. Rockport Publishers.
- Kapitány, Á., Kapitány, G. (2023).** The semiotics of gastronomy: Meals and identity. *Acta Ethnographica Hungarica*, 68(1), 179–189. <https://doi.org/10.1556/022.2023.00027>
- Kaplan, D.M. (Ed.). (2012).** *The philosophy of food*. University of California Press.
- Magnusson Sporre, C., Wennström, S., Welton, L. (2025).** Gastronomic variables: A framework for design and quality assurance of food dishes, meals, and menus. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1–28. <https://doi.org/10.1080/15428052.2025.2550432>
- Monroe, D. (2007).** Can food be art? The problem of consumption. F. Allhoff (Ed.), *Food and philosophy: Eat, think, and be merry* içinde (s.133–144). Wiley-Blackwell.
- Murdoch, J., Miele, M. (2004).** A new aesthetic of food? Relational reflexivity in the “alternative” food movement. M. Harvey, A. McMeekin, A. Warde (Ed.), *Qualities of food* içinde (s. 156–175). Manchester University Press.
- Özdamar, M. (2024).** *Tabaktaki sanat: Tabak sunumlarına ilişkin mutfak şeflerinin görüşlerini belirlemeye yönelik bir çalışma* (Tez no. 861847)[Yüksek lisans tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi.
- Özata Şahin, E. (2022).** Gastronomi ve estetik. E. Karaçar, E. Erol (Ed.), *Gastronomide akademik çalışmalar* içinde (s. 1–11). Detay Yayıncılık.
- Şahan, M. (2022).** A discipline examining the role of senses in flavor perception: Neurogastronomy. *Journal of Tourism Research Institute*, 3(2), 159–166. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/2717954>
- Shusterman, R. (2000).** *Pragmatist aesthetics: Living beauty, rethinking art* (2. baskı). Rowman & Littlefield.
- Sipahi, S., Ekincek, S., Yılmaz, H. (2017).** Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381–396. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.100>
- Sırmalı, E. (2020).** Sanat eğitiminde algı çeşitliliğinin Gestalt ilkeleri ile uygulanması. *Uluslararası Sanat Tasarım ve Eğitim Dergisi*, 1(1), 17–24. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7360142>
- Spence, C., Okajima, K., Cheok, A. D., Petit, O., Michel, C. (2016).** Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation. *Brain and Cognition*, 110, 53–63. <https://doi.org/10.1016/j.bandc.2015.08.006>
- Tanko, Ö. (2024).** *Gastronomi tarihi ve kültürü açısından besin sunum tekniklerinin değerlendirilmesi* (Tez no. 883543)[Yüksek lisans tezi, İstanbul Topkapı Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi.
- Uçuk, C. (2017).** *Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları* (Tez no. 469158) [Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi.

Uçuk, C. (2023). Gastronominin sanat dalları ile ilişkisi: Resim ve müzik ile ilişkisi üzerine kavramsal bir değerlendirme. *IDEART Uluslararası Tasarım ve Sanat Dergisi*, 1(1), 51–61. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ideart/issue/77204/1299498>

Uçuk, C., İlhan, İ. (2021). Gastronomi perspektifinden estetik ve yemek. *AYDIN GASTRONOMY*, 5(1), 35–44. https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v05i1003

Velasco, C., Michel, C., Woods, A. T., Spence, C. (2016). On the importance of balance to aesthetic plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5–6, 10–16. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.08.001>

Yardımcı, İ., Arı Güvenç, D. (2016). The position of balance as a design principle in ceramics art. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(3), 123–132. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/usaksosbil/issue/24734/261543>

Zhang, S., Qian, J., Wu, C., He, D., Zhang, W., Yan, J., He, X. (2022). Tasting more than just food: Effect of aesthetic appeal of plate patterns on food perception. *Foods*, 11(7), 931. <https://doi.org/10.3390/foods11070931>