**MÜZİĞİN YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI ÜZERİNDEKİ ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ**

**Yüksek Lisans Tezi**

**ORÇUN ATİLLA**

**ESKİŞEHİR, 2017**

**Orçun ATİLLA**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı**

**Danışman: Yrd. Doç. Dr. Sibel ÖNÇEL**

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Mayıs, 2017

*Bu tez çalışması BAP komisyonunca kabul edilen 1704E085 no'lu proje kapsamında desteklenmiştir.*

# İÇİNDEKİLER

**Jüri ve Enstitü Onayı..... İ**

**Tez Özü..... İİ**

**Abstract..... İİİ**

**Etik İlke ve Kurallara Uygunluk Beyannamesi..... İV**

**Önsöz..... V**

**Özgeçmiş..... Vİ**

**Tablolar ve Şekiller Listesi..... Vİİ**

**1. Giriş..... 1**

**1.1.Araştırmanın Problemi..... 3**

**1.2. Araştırmanın Amacı..... 4**

**1.3. Araştırmanın Önemi..... 5**

**1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları..... 5**

**2. Alanyazın..... 6**

**2.1.Yaratıcılık..... 6**

**2.2.Yaratıcı Birey..... 11**

**2.3.Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulamalarında Yaratıcılık..... 16**

**2.4.Müzik ve Yaratıcılık..... 22**

**3. Araştırma Yöntemi..... 25**

**3.1.Araştırma Modeli..... 25**

**3.2.Araştırmanın Evreni ve Örneklemi..... 25**

**3.3.Veri Toplama Aracı ve Süreci..... 26**

**3.4.Araştırmanın Güvenilirliği ve Geçerliliği……..28**

**4. Araştırmanın Bulguları..... 28**

**4.1. Bulgular..... 29**

**4.1.1. Geleneksel Yöntem ve Müzik Eşlikli Yöntem ile işlenen Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Derslerinin, Öğrencilerin Yaratıcılık Seviyeleri Üzerindeki Etkilerine İlişkin Bulgular..... 31**

**4.1.1.1. Kontrol Grubu ( Geleneksel Yöntem ) ……....31**

**4.1.1.2. Deney Grubu ( Müzik Eşlikli Yöntem) …….……34**

**4.1.1.3. Kontrol Grubu ve Deney Grubu- İki Faktörlü Anova Testi ….37**

**4.1.2. Kontrol Grubu Öntest – Sontest Uygulama Çıktısı Görselleri……..42**

**4.1.3. Deney Grubu Öntest – Sontest Uygulama Çıktısı Görselleri……..50**

**5. Sonuç ve Öneriler…….57**

**Kaynakça ..... 61**

**Ekler..... 67**

# JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

**Orçun ATİLLA'nın "Müziğin Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi"** başlıklı tezi **29 Mayıs 2017** tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca toplanan **Turizm İşletmeciliği** Anabilim Dalında, **yüksek lisans tezi** olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

| | | **İmza** |
|---|---|---|
| **Üye (Tez Danışmanı)** | **: Yrd.Doç.Dr.Sibel ÖNÇEL** | ..... |
| **Üye** | **: Doç.Esra GÜL** | ..... |
| **Üye** | **: Yrd.Doç.Dr.Burak MİL** | ..... |

**Prof.Dr.Kemal YILDIRIM**
**Anadolu Üniversitesi**
**Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü**

# Özet

MÜZİĞİN YARATICI MUTFAK UYGULAMALARI ÜZERİNDEKİ ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ

Orçun ATİLLA

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Danışman: Yrd. Doç. Dr. Sibel ÖNÇEL

Gastronomi çeşitliliği bakımından oldukça zengin bir coğrafya olan ülkemizde, gastronomi sektörü sürekli gelişim gösteren ekonomik bir güç haline gelmiştir. Bunun sonucunda Türkiye'de gastronomi eğitimine verilen önem de ciddi şekilde artmıştır. Gastronomi alanında, mesleki ve akademik anlamda mutfak eğitimine verilen önemin artması ve geleceğe yönelik tutumlar küresel perspektifte yaratıcı profesyonellerin sayısının artmasına da sebep olmaktadır. Dolayısıyla "Mutfakta Yaratıcılık" mutfak eğitiminin en önemli parçalarından biri haline gelmiştir.

*Yaratıcılık* kavramının henüz evrensel ve ortak kabul edilen bir tanımı mevcut değildir. Bununla birlikte yaratıcılığın somut ve ölçülebilir olduğu kabul edilmektedir. Bu kapsamda, yaratıcılığa etki eden faktörlerin belirlenmesi oldukça önemlidir. Uygulama ve tasarım esnasında müzik dinlemenin yaratıcılık üzerindeki etkileri mimari, tasarım, yaratıcı yazarlık, eğitim gibi alanlarda araştırılmıştır. Ancak, gastronomi ve mutfak sanatlarında uygulama esnasında müzik dinlemenin yaratıcılığa olan etkisinin araştırıldığı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu kapsamda, bu tez çalışmasının amacı gastronomi ve mutfak sanatları uygulamaları esnasında müzik dinlemenin, yaratıcılık üzerindeki etkilerini belirlemektir.

Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü "Yaratıcı Mutfak Uygulamaları" dersi kapsamında yürütülen bu çalışmada deneysel bir yöntem izlenmiştir. Araştırmaya 20 öğrenci denek olarak katılmıştır. Araştırma sonucunda, deney ve kontrol gruplarının yaratıcılık seviyeleri arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Müzik eşlikli yöntemin yaratıcılık üzerindeki pozitif etkilerinin, geleneksel yönteme oranla daha fazla olduğu sonucuna varılmıştır.

**Anahtar Sözcükler:** Yaratıcılık, Yaratıcı Mutfak Uygulamaları, Müzik

# Abstract

DETERMINATION OF THE EFFECT OF BACKGROUND MUSIC ON CREATIVE CULINARY APPLICATIONS

Orçun ATİLLA

Department of Tourism Management

Anadolu University, Graduate School of Social Science, May, 2017

Supervisor: Asst. Prof. Sibel ÖNÇEL

Gastronomy sector has become an ever-growing financial power in Turkey, which has a rich tapestry of gastronomical diversity. As a result of this, the focus on gastronomic education has substantially increased in Turkey. The increasing importance on culinary education both professionally and academically and prospective attitudes lead to an increase in the number of creative professionals in global perspective. Accordingly, “Creativity in the Kitchen” has become one of the most important components of culinary education.

There is not yet a global and commonly accepted definition of notion of "creativity". However, creativity is considered to be concrete and measurable. In this context, it is of great importance to identify factors affecting creativity.It is observed that the effects of listening to music during practice and design on creativity have been studied in such fields as architectural design, creative writing and education. However, no study was found in the literature review examining the influence of listening to music during practice on creativity in culinary arts. Within this scope, this study aims to identify the effects of listening to music during practices of gastronomy and culinary arts on creativity.

In this study, which was conducted within the scope of "Creative Cooking Practices" course held in Gastronomy and Culinary Arts Department of Antolian University, an experimental method was followed. 20 students participated in the research as subjects. The research findings indicate that there is a meaningful difference between levels of creativity of experimental and control groups. It is concluded that listening to music during cluniary applications has a positive influence on creativity.



**Keywords :** Creativity, Creative Culinary Applications, Music

21/05/2017

## ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmanın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalardan bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilmeyen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan " bilimsel intihal tespit programı"yla tarandığını ve hiçbir şekilde "intihal içermediğini" beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Orçun ATİLLA



**TEŞEKKÜR**

Zor bir sürecin içinde olmama rağmen bana güvenen, danışmanlığımı kabul eden ve ihtiyacım olan her an benden yardımlarını esirgemeyen danışmanım Yrd.Doç. Sibel Önçel hocama verdiği destekten ötürü teşekkürlerimi ve minnetlerimi sunuyorum. Tez sürecimin başından sonuna kadar hep yanımda olan, en umutsuz olduğum anlarda bana yapabileceğimi hissettiren, bilgisini paylaşan Arş. Gör. Önder Yayla ve bir dönem boyunca dersine eşlik etmeme müsaade eden ve güler yüzünü hiç esirgemeyen Öğr. Gör. Osman Güldemir hocama çok teşekkür ediyorum. Ayrıca tez süreci boyunca uygulamalara vakit ayırıp değerlendirme jüriliğini yapan arkadaşlarım Arş. Gör. Barış Çıvak ve Arş. Gör Selin Kama'ya teşekkürlerimi sunuyorum. Bu süreçte bana destek olan aileme ve tüm arkadaşlarıma teker teker teşekkür ediyorum.

# Özgeçmiş

Orçun Atilla

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Yüksek Lisans

## Eğitim

Lisans 2010 Atılım Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ( Burslu )

Lise 2004 Van Milli Piyango Anadolu Lisesi

## İş

2014- Arş. Gör./ Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği A.B.D

2011-2012 Önbüro Depertmanı - Nesta Boutique Hotel

2009-2010 Önbüro Depertmanı - Rixos Grand Ankara

2008-2008 Yiyecek İçecek Departmanı – Rixos Belek

## Kişisel Bilgiler

Doğum Yılı: 16.09.1986

Doğum Yeri: Van

Cinsiyet : Erkek

Yabancı Dil : İngilizce

# Tablolar Dizini

**Sayfa**

**Tablo 2.1.** Yaratıcılık Tanımları……..10
**Tablo 2.2.** Yaratıcı Mutfak Sanatçılarını Özellikleri……..18
**Tablo 2.3.** Yaratıcı Mutfak Ürünleri Matrisi ……19
**Tablo 2.4.** Yaratıcı Mutfak Ürünleri Değerlendirme Ölçeği……20
**Tablo 4.5.** Araştırmaya dahil edilen Deney ve Kontrol Gruplarının Öntest, İzleme ve Sontest Verilerinin Normallik Testi Bulguları……29
**Tablo 4.6.** Basıklık ve Çarpıklık Değerleri……30
**Tablo 4.7.** Mauchly's Test of Sphericity……31
**Tablo 4.8.** Eşleştirilmiş Betimleyici İstatistikler……31
**Tablo 4.9.** Eşleştirilmiş Örnek Testi ……32
**Tablo 4.10.** Geleneksel Yöntem ile İşlenen Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Dersinin Öntest, Sontest ve İzleme Testi Puanlarının Tek Faktörlü Anova Bulguları……32
**Tablo 4.11.** Boyutlar Üzerine Eşleştirilmiş Örnek Testi Bulguları…… 32
**Tablo 4.12**. Boyutlara Göre Ortalama Puan Karşılaştırmaları……33
**Tablo 4.13.** Eşleştirilmiş Betimleyici İstatistikler ……34
**Tablo 4.14**. Eşleştirilmiş Örnek Testi (Paired Samples Test)……34
**Tablo 4.15**. Müzik Eşlikli Yöntem ile İşlenen Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Dersinin Öntest, Sontest ve İzleme Testi Puanlarının Tek Faktörlü Anova Bulguları……35
**Tablo 4.16**. Boyutlar Üzerine Eşleştirilmiş Örnek Testi Bulguları……36
**Tablo 4.17.** Boyutlara Göre Ortalama Puan Karşılaştırmaları……37
**Tablo 4.18.** Geleneksel Yöntem ve Müzik Eşlikli Yöntem ile Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Dersi Alan Öğrencilere İlişkin Ortalama ve Standart Sapma Değerleri……38
**Tablo 4.19.** Yaratıcı Mutfak Ürünleri Ölçeği Öntest-Sontest Puanlarının ANOVA Sonuçları……39
**Tablo 4.20.** Deney Grubu Hiyerarşik Kümeleme……40

## GÖRSELLER DİZİNİ

**Sayfa**

**Görsel 4.1.** Denek 1 uygulama çıktısı (öntest)……42

**Görsel 4.2.** Denek 1 uygulama çıktısı (sontest)……42

**Görsel 4.3.** Denek 2 uygulama çıktısı (öntest)……43

**Görsel 4.4.** Denek 2 uygulama çıktısı (sontest)……43

**Görsel 4.5.** Denek 3 uygulama çıktısı (öntest)……44

**Görsel 4.6.** Denek 3 uygulama çıktısı (sontest)……44

**Görsel 4.7.** Denek 4 uygulama çıktısı (öntest)……45

**Görsel 4.8.** Denek 4 uygulama çıktısı (sontest)……45

**Görsel 4.9.** Denek 5 uygulama çıktısı (öntest)……46

**Görsel 4.10.** Denek 5 uygulama çıktısı (sontest)……46

**Görsel 4.11.** Denek 6 uygulama çıktısı (öntest)……47

**Görsel 4.12**. Denek 6 uygulama çıktısı (sontest)……47

**Görsel 4.13.** Denek 7 uygulama çıktısı (öntest)……48

**Görsel 4.14.** Denek 7 uygulama çıktısı (sontest)……48

**Görsel 4.13.** Denek 8 uygulama çıktısı (öntest)……49

**Görsel 4.14.** Denek 8 uygulama çıktısı (sontest)……49

**Görsel 4.15**. Denek 9 uygulama çıktısı (öntest)……50

**Görsel 4.16.** Denek 9 uygulama çıktısı (sontest)……50

**Görsel 4.17.** Denek 10 uygulama çıktısı (öntest)……51

**Görsel 4.18.** Denek 10 uygulama çıktısı (sontest)……51

**Görsel 4.19.** Denek 11 uygulama çıktısı (öntest)……52

**Görsel 4.20.** Denek 11 uygulama çıktısı (sontest)……52

**Görsel 4.21.** Denek 12 uygulama çıktısı (öntest)……53

**Görsel 4.22.** Denek 12 uygulama çıktısı (sontest)……53

**Görsel 4.23.** Denek 13 uygulama çıktısı (öntest)……54

**Görsel 4.24.** Denek 13 uygulama çıktısı (sontest)……54

**Görsel 4.25.** Denek 14 uygulama çıktısı (öntest)……55

**Görsel 4.26.** Denek 14 uygulama çıktısı (sontest)……55

**Görsel 4.27.** Denek 15 uygulama çıktısı (öntest)……56

**Görsel 4.28.** Denek 15 uygulama çıktısı (sontest)……56

# 1. GİRİŞ

Son yıllarda, internetin ve iletişim-ulaşım ağının gelişmesine yol açan daha ileri teknoloji ürünleri ile birlikte, gıda kültürleri ve piyasaları eskiye oranla çok daha fazla çeşitlenmiştir. Bu çeşitlilik beraberinde rekabeti ve yenilik arayışlarını getirmiştir. Günümüzde tüketicilerin koşullar dâhilinde değişen zevklerini, beklentilerini ve yenilik arayışlarını tatmin edebilmek adına tutarlı bir yaratıcılık gerekmektedir. Bir sanat ürününün belirli standartları yakalamasının yanında fark yaratmasını sağlayan etkenlerden birinin "Yaratıcılık" unsuru olduğu bilinmektedir. "Yaratıcılık", uluslararası standartlarda mutfak sanatlarının gelişiminde de önemli faktörlerden biri olarak görülmektedir ( Horng ve Hu, 2009, Horng ve Lee, 2008 ).

"Yaratıcılık "kavramının henüz evrensel ve ortak kabul edilen bir tanımı mevcut değildir. "Yaratıcılığın" kavramsal olarak birçok anlama gelmesi ve gizemli bir kavram olmasından dolayı, oturmuş ve kesin bir tanımın kabulü zordur (Rouquette, 1994 ). Toplumun bir fikri yeni olarak görmesi yaratıcılık adına bir ölçüt olarak alınabilir. Eğer bir fikir ansızın sonuçlanıveren ve onun için bazı yenilikler ifade eden bir çözüme kavuşmuşsa, bu yaratıcı bir eylemdir (Thurstone, 1952'den Akt. Öncü, 1989: 2). Buna rağmen birçok bilim insanı, yaratıcılığın somut ve ölçülebilir olduğunu aynı zamanda bireyin yaratıcılığının geliştirilebileceğini savunmaktadır. Bu kapsamda, bireyin yaratıcılığına etki eden faktörlerin belirlenmesi oldukça önemlidir.

Mutfak sanatlarında yaratıcılığa etki eden faktörleri belirlemeye yönelik çalışmalar mevcuttur (Horng, J.S. ve Lee, Y.C., 2009). Fakat henüz net bir çerçeve çizilmemiştir. Çevresel faktörlerin, yaratıcılık üzerinde büyük etkiye sahip olduğu ve aynı zamanda bu faktörlerin yaratıcı bireyin karakteristik özelliklerine etki edebileceği sonucuna ulaşan araştırmalar bulunmaktadır (McLean, 2005; Oldham ve Cummings, 1996). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılan çalışmalarda da çevresel faktörlerin yaratıcılık üzerinde etkisi olduğunu görmekteyiz (Horng ve Lee, 2008, Hegarty ve Mahony, 2001). Aynı zamanda iyileştirilmiş fiziksel ve eğitsel ortamın da mutfakta yaratıcılığa katkısı olduğu bilinmektedir (Horng, S.J. Lee, Y.C. 2009).

Türkiye gastronomi çeşitliliği bakımından oldukça zengin bir coğrafyadır. Dünya genelinde olduğu gibi ülkemizde de gastronomi sektörü ekonomik bir güç haline gelmiştir. Zaman içerisinde Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine verilen önemde ciddi şekilde artış görülmüştür. Aynı zamanda gastronomi alanında verilen geleneksel eğitim anlayışının alternatif yöntemlerle geliştirilmesi gerektiği düşünülmektedir. Bu nedenle Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında dünya standartlarını yakalayabilmek adına uygulamaların yoğunlukta olduğu çağdaş bir eğitim anlayışı benimsenmelidir. Gastronomi alanında, mesleki ve akademik anlamda mutfak eğitimine verilen önemin artması ve geleceğe yönelik tutumlar küresel anlamda yaratıcı profesyonellerin sayısının artmasına katkıda bulunmuştur. Dolayısıyla "Mutfakta Yaratıcılık" mutfak eğitiminin en önemli parçalarından biri haline gelmiştir. Peng, Lin ve Baum (2013)'e göre mutfak sanatlarının gelişiminde yaratıcılık bir anahtar niteliği kazanmıştır.

Farklı alanlarda, uygulama esnasında müzik dinlemenin yaratıcılık üzerinde olumlu etkilerinin olduğu sonunca varan çalışmalar bulunmaktadır (Kelley, 2014; Maksic, 2010; Dosseville, 2014). Birçok sanat dalında uygulama esnasında dinlenilen sade ve yorucu olmayan müziklerin, pozitif duygu durumu, yoğunlaşma ve yaratıcılık üzerinde etkisi olduğu kabul edilmektedir. Bu kapsamda birçok farklı disiplinde (Mimari, Tasarım, Edebiyat, Drama vb.) müziğin yaratıcılık üzerindeki etkileri araştırılmıştır. Fakat alanyazında, müzik eşliği ve mutfak sanatlarında yaratıcılık ilişkisi üzerine bir araştırmaya rastlanmamıştır.

Bu çalışma mutfak uygulamaları esnasında müzik dinlemenin bireyin yaratıcılığını etkileyip etkilemediğini, etkiliyor ise hangi yönde etkilediğini araştırmak amacı ile hazırlanmıştır. Araştırma beş bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırmanın problemi, amacı, önemi ve sınırlılıkları net bir dille açıklanmıştır. İkinci bölümde yaratıcılık, yaratıcı birey kavramları ele alınmıştır. Aynı zamanda müzik ve yaratıcılık ilişkisi, mutfak sanatları uygulamaları ve yaratıcılık ilişkileri incelenmiştir. Üçüncü bölümde müziğin, mutfak sanatlarında yaratıcılığa etkisini açıklamaya çalışan araştırmanın modeli, araştırmanın evreni ve örneklemi, veri toplama aracı ve süreci bulunmaktadır. Dördüncü bölümde araştırma verilerinin analizleri ve bu analizler sonucunda ortaya çıkan bulgular

paylaşılmıştır. Beşinci bölümde ise araştırmanın sonuçları paylaşılmış ve önerilerde bulunulmuştur.

## 1.1. Araştırma Problemi

Günümüzde ileri teknoloji ürünleri hayatımızın her anında bize eşlik etmektedir. Bu sayede bilgiye ve yeniliklere ulaşmakta oldukça kolaylaşmıştır. Bu koşullar dâhilinde fark yaratmak ve özgün değerler üretmek ise tam aksine zorlaşmıştır. Zorlaşan rekabet koşullarında, fark yaratmak ve özgün değerler üretmek adına "yaratıcılık "önemli belirleyicilerden biri halini almıştır. Bu kapsamda yaratıcılık, yaratıcı ürün ve yaratıcı kişilik gibi kavramlar üzerinde yapılan araştırmaların sayısı da her geçen gün artmaktadır. Sanatın ve bilimin birçok dalında olduğu gibi mutfak sanatlarında da "yaratıcılık "kavramı oldukça önemlidir. Bulunduğumuz coğrafyanın gastronomi zenginliğini küresel anlamda tanıtmak ve yaygınlaştırmak adına bu alanda hizmet eden yaratıcı profesyonellerin sayısının artması gerekmektedir. Bu kapsamda, geleceğin yaratıcı profesyonellerini yetiştiren turizm ve güzel sanatlar fakülteleri bünyelerinde bulunan "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü" öğrencilerinin, yaratıcılıklarını arttırmalarında etkili olacak unsurların belirlenmesi oldukça önemlidir.

Uygulama esnasında müzik dinlemenin, bireyin yaratıcılığını arttıran unsurlardan biri olduğu sonucuna varan araştırmalar bulunmaktadır. Rauscher, Shaw ve Ky'in (1995) üniversite öğrencileri üzerinde yaptığı araştırmada Mozart eserleri dinlemenin mekânsal-zamansal akıl yürütme ve yaratıcılık üzerinde kısa vadeli pozitif etkileri olduğu sonucuna varılmıştır. Leisuk (2005), iş ortamlarında müzik dinlemenin yaratıcı çıktı gerektiren görevlerde performans arttıracağı hipoteziyle yürüttüğü araştırma sonucunda, müzik dinlemenin tasarım esnasında yaratıcılığı ve algıyı arttırabildiği sonucuna varmıştır. Pugh (2014), müziğin yaratıcı yazarlık üzerindeki etkilerini araştırdığı çalışmada, müziğin duyguları harekete geçirdiği ve yaratıcı yazarlık üzerinde doğrudan etkisi olduğu sonucuna varmıştır. Maksic (2010) mimari tasarım sürecinde müzik dinlemenin bireyin yaratıcılığına olan etkisini incelediği araştırmasında, müziğin yaratıcılık üzerinde olumlu etkileri olduğunu saptamıştır. Uygulama esnasında müzik dinlemenin, gastronomi ve mutfak sanatları alanında yaratıcılığa etkisini konu alan bir çalışmaya alanyazında

rastlanmamıştır. Alanyazında bu konuyla ilgili çalışmalara rastlanılmamış olması sebebiyle, gastronomi ve mutfak sanatları uygulamaları esnasında müzik dinlemenin, yaratıcılık sürecine etkileri konusunda alanyazına katkı sağlanması öngörülmüştür. Aynı zamanda gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde alternatif yöntem önerilerinde bulunulması öngörülmüştür. Buradan hareketle, araştırma bu konudaki eksikliği gidermek üzerine yoğunlaşmıştır.

## 1.2. Araştırmanın Amacı

Bu tez çalışmasının amacı turizm sektörü ve uluslararası anlamda Türkiye'nin tanıtımı açısından büyük önem taşıyan gastronomi alanında verilen uygulamalı mutfak eğitiminde, uygulama esnasında müzik dinlemenin öğrencilerin yaratıcılık seviyeleri üzerindeki etkilerini belirlemektir.

Bu kapsamda öncelikle aşağıdaki sorulara cevap aranmaktadır.

1- Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersi alan öğrencilerin (Kontrol Grubu) ön test sonuçlarına göre belirlenmiş yaratıcılık seviyeleri ile son test sonuçlarına göre belirlenmiş yaratıcılık seviyeleri arasında anlamlı bir farklılık var mıdır?
2- Müzik eşlikli Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersi alan öğrencilerin (Deney Grubu) ön test sonuçlarına göre belirlenmiş yaratıcılık seviyeleri ile son test sonuçlarına göre belirlenmiş yaratıcılık seviyeleri arasında anlamlı bir farklılık var mıdır?
3- Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersi alan öğrenciler (Kontrol Grubu) ile müzik eşlikli yaratıcı mutfak uygulamaları dersi alan öğrencilerin (Deney Grubu ) karşılaştırmalı olarak, ön test ve son test sonuçlarına göre belirlenmiş yaratıcılık seviyelerinde anlamlı bir farklılık var mıdır?

Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yürütülen bu araştırma ile yukarıda belirlenen araştırma sorularının yanıtları aranmıştır.

## 1.3. Araştırmanın Önemi

Alanyazın incelemelerinde tasarım, mimari, eğitim, yaratıcı yazarlık ve drama gibi alanlarda müzik eşliğinin yaratıcılık üzerindeki etkilerine ilişkin araştırmalar mevcuttur. Fakat bir sanat dalı olarak da kabul edilen gastronomi ve mutfak sanatları alanında müzik ve yaratıcılık arasındaki ilişkinin incelendiği bir araştırmaya rastlanmamıştır. Buna bağlı olarak bu araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları uygulamalarında müzik eşliğinin uygulama sürecinde yaratıcılık üzerindeki etkisi belirlenecektir. Bu sayede gastronomi ve mutfak sanatları alanında yaratıcılık alanyazınına katkı sağlanacak, aynı zamanda alanyazında eksik kalan müzik eşliğinin gastronomi ve mutfak sanatları uygulamalarında yaratıcılığa etkisi konusunda bir zemin oluşturacaktır. Aynı zamanda araştırma sonucunda başta Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olmak üzere çeşitli üniversitelerde bulunan benzer bölümlerde uygulamaya yönelik alternatif bir öneri sunulabileceği düşünülmektedir. Buna ek olarak, araştırma sonuçlarının bir diğer paydaş olan sektör profesyonellerine mutfak uygulamalarında yaratıcılığı geliştirmek adına alternatif bir yöntem sunacağı öngörülmektedir.

Sürekli gelişim gösteren ve ekonomik bir güç haline gelen gastronomi alanında verilen geleneksel eğitim anlayışına katkıda bulunulması ve gastronomi sektörünün ülke çapında gelişimi açısından bu alanda verilen eğitim kalitesinin de istenilen seviyeye ulaşması gerekmektedir. Bu nedenle gastronomi ve mutfak sanatları alanında yenilikçi ve yaratıcı bir eğitim anlayışı benimsenmelidir. Araştırma sonucunda, gastronomi ve mutfak sanatlarında geleneksel eğitim anlayışının dışında bir yaklaşımla, uygulama esnasında yaratıcılığı arttıracak önerilerde bulunulabileceği düşünülmektedir.

## 1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Alanyazında müzik eşliğinin, yaratıcılık üzerindeki etkileri üzerine çalışmalar bulunmaktadır. Fakat müzik eşliği ve mutfak sanatlarında yaratıcılık ilişkisine dair bir çalışma bulunmamaktadır. Dolayısıyla, alanyazında müzik eşliğinin mutfak sanatları uygulamalarında yaratıcılık üzerindeki etkilerine ilişkin

bilgiler bulunmamaktadır. Aynı zamanda araştırmada kullanılan "yaratıcı mutfak ürünleri ölçeğinin " ilk uygulaması farklı bir coğrafyada yapılmıştır. Bundan dolayı, araştırma verilerinin güvenilirliği ve geçerliliği, araştırmada kullanılan ölçeğin özellikleri ile sınırlıdır. Araştırma, Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri üzerinde yapılmıştır. Buradan hareketle araştırmanın örneklem sayısı azdır. Buna ek olarak araştırmanın ders kapsamında yapılması ve öğrencilerin devamsızlık yapması ve bunun önlenememesi de araştırmanın sınırlılıklarından biridir.

## 2. ALANYAZIN

### 2.1. Yaratıcılık

Yaratıcılık, bilim insanları tarafından üzerinde önemle durulan ve araştırmalara sıkça konu olan bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Yüzyıllar boyunca ressamlar, heykeltıraşlar, şairler, yazarlar ve müzisyenler yaratıcılığı genellikle çevreyi ve yaşamı güzelleştirmek için bir araç, kişisel ifade ve iletişim biçimi olarak görmüşlerdir (Cropley, 2001: 14). İlk olarak sanat alanında önem kazanan ve sorgulanan yaratıcılık kavramı zaman içerisinde bilim ve teknik alanında da önem kazanmış ve sorgulanmaya başlanmıştır. Bunun sonucunda yaratıcılık, bilim insanları tarafından açıklanmaya ve tanımlanmaya çalışılan bir kavram halini almıştır (Razon, 1990: 9).

Son yıllarda, eğitim, sanat, teknoloji, edebiyat, psikoloji ve tasarım gibi alanlarda yaratıcılık konulu araştırmaların sayısında ciddi şekilde artış görülmektedir. Yaratıcılığı ölçme ve yaratıcı düşünme becerilerinin geliştirilmesi konularında bilgi birikimi oluşmasını sağlayan araştırmalar her alandan ve her seviyeden bilim insanının yaratıcılık konusuna olan ilgisinin ciddi bir biçimde artmasına sebep olmuştur (Torrance, 1969: 3). Buna rağmen, yaratıcılık tanımlanması ve anlaşılması güç bir kavram olarak kabul edilmektedir. Kullanımı alanı ve kapsamı oldukça yaygın olan yaratıcılık, henüz kavramsal olarak net ve evrensel anlamda kabul görmüş ortak bir tanıma sahip değildir (Hasırcı, 2005). Yaratıcılığın evrensel bir tanımı için fikir birliği mevcut olmasa da birçok bilim insanı, yaratıcılığın görülüp ölçülebileceğini kabul etmektedir. Başka bir deyişle,

yaratıcı bir ürün, yaratıcı sürecin bir ürünüdür ve bu nedenle, gözlemlenebilen ve ölçülebilen bir yaratıcı boyut ortaya koymaktadır (Magzic, 2010:10).

Etimolojik kökeniyle Latince "Creare" sözcüğünden gelen yaratıcılık (creativity), yaratmak doğurmak, meydana getirmek, bulmak, keşfetmek, yenilik yaratmak anlamlarına gelmektedir. Aynı zamanda on yedinci yüzyıldan yirminci yüzyıla kadar deha ile eş anlamlı olarak kullanılmış, psikoloji biliminin gelişmesi sonucunda deha ile arasındaki kavramsal farklılık ortaya çıkmış ve bilimsel olarak araştırılmaya başlanmıştır (Andreasen, 2009).

Yaratıcılığın her alanda ve herkes tarafından bir davranış biçimi olarak sergilenebileceği düşüncesinin belirlenmesi, kavramı tanımlama konusunda çeşitliliğin oluşmasına sebep olmaktadır (Yanık, 2007). Yaratıcılık kavramı birçok farklı bakış açısıyla tanımlanmış fakat henüz ortak kabul gören evrensel bir yaratıcılık tanımı oluşmamıştır. Yaratıcılığın farklı türleri, bilimsel ve sanatsal yaratıcılık arasında çeşitlilik ve benzerlik göstermektedir. Bilimsel yaratıcılık bir teoriyi, yeni bir fikri veya süreci ilerletmek için var olan bazı bilgileri içerirken; sanatsal yaratıcılık genellikle önceden var olmayan bilgiler ile yaşamı veya duyguları yeni bir biçimde ifade edebilir ( Peng, L.K vd ,2013: 2688).

San'a (1979) göre yaratıcılık, bütün bireylerde ve insan yaşamının her anında var olan bir yeti, günlük yaşamdan bilimsel çalışmalara kadar uzanan geniş bir alanı içine alan süreçler bütünü, bir tutum ve davranış biçimidir. Torrance (1988), yaratıcılığı "zorlukları, sorunları, bilgi eksikliklerini ve uyumsuzlukları algılama süreci" olarak tanımlar. Taylor'a (1988) göre yaratıcılık, yeni ve geçerli fikirlerin oluşturulmasıyla sonuçlanan düşünsel uzantıdır. Vernon'a (1989) göre yaratıcılık, insanın sosyal, manevi, estetik, bilimsel ve teknolojik değeri olduğu kabul edilen yeni fikirleri, görüşleri, buluşları veya artistik objeleri üretme kapasitesi olarak tanımlanır. Rouqette'ye (1992) göre yaratıcılık; baskı, kişi, işlem ve ürünün birbirleriyle kaynaşmasından oluşmaktadır. Saeki, Fan ve Dusen (2001) genellikle yeni ve değerli fikirler üreten bilişsel bir yetenek olarak tanımladığı yaratıcılığı, toplumun gelişmesinde katkısı bulunan temel yeteneklerden biri olarak görür.

Maslow (1970) yaratıcılığı insanoğlunun ortak bir özelliği olarak görmekte ve tüm insanlarda var olduğunu savunmaktadır. Bu bakış açısı altında Maslow (1970) yaratıcılık kavramını; belirli bir noktada bulunan yeni bir keşfin, yeniliklerin veya yeni fikirlerin kaynağı olarak tanımlamaktadır.

Csikszentmihalyi ve Wolfe (2005) yaratıcılığı "orijinal, değer verilen ve uygulanabilir bir fikir veya ürün olarak tanımlarken; Amabille (2012) yaratıcılığı bir probleme özgün ve uygun bir çözüm bulmak aynı zamanda özgün ve yeni bir ürün ortaya koymak şeklinde tanımlamaktadır.

Yaratıcılık kavramı, farklı bakış açıları ile ele alınmakta ve tanımlanmaktadır. Bunların başında yaratıcılığın bir ürün, bir süreç veya kişisel bir özellik açısından ele alındığı ve tanımlandığı bakış açıları bulunmaktadır. Geleneksel psikolojik yaklaşım yaratıcılığı değerlendirirken 4 bileşene işaret etmektedir. Bu bileşenler; yaratıcı kişi, yaratıcı süreç, yaratıcı ürün ve yaratıcı çevreden oluşmaktadır (Rhodes, 1961). Zaman içerisinde yaratıcı ikna (Simonton, 1988) ve yaratıcı potansiyel (Runco, 2003) eklenerek bu bileşenler " six P's of creativity" olarak güncellenmiştir.

Cropley'e (2001) göre yaratıcılığın sadece ürün açısından tanımlanması beraberinde problemlere sebep olmakta ve kavramın tanımını zorlaştırmaktadır. Wallas (1926) ise yaratıcılığı bir süreç olarak tanımış ve tanımlamıştır. Yaratıcılığın bir süreç veya bir ürün olduğuna dair görüşe ek olarak; yaratıcılığın bir kişilik özelliği olduğu görüşü de savunulmuştur. Torrance'e (1969) göre yaratıcılık genellikle bir süreç ya da ürün açısından tanımlanır, ancak yaratıcılığı bir kişilik özelliği ya da çevresel koşul açısından tanımlamakta mümkündür. Yaratıcılık kavramının sırasıyla deneysel ve teorik alanyazın içinde, belli bir ürün tipini, özgül bir süreci veya kişisel bir özelliği kapsadığı görülmektedir (Rouqulette, 1994: 13 ).

Rouqulette (1994)'e göre yaratıcılığı ürün olarak gören yaklaşım, ürün veya ortaya çıkan esere odaklanır ve önemli olan sonuçtur. Özgül bir süreç olan yaratıcılık yaklaşımında, yaratıcılığın oluşması belirli aşamalar dâhilinde gerçekleşmektedir. Wallas (1926) bu dört aşamayı şu şekilde sıralar: hazırlık evresi, kuluçka evresi, ilham evresi ve doğrulama evresi. Yaratıcı süreç modellerinin temeli

Wallas (1926) tarafından ortaya konulmuştur. Yaratıcılığı süreç olarak gören bu yaklaşımda, yaratıcılığın gerçekleşme süreci dört farklı evreden oluşur.

**Hazırlık Evresi ( Preparation ):** Yaratıcı süreçte ilk aşama hazırlık evresidir. Bu evre problemin tanımlanması ve detaylandırılması, bilgi toplama, gözlem vb. süreçleri içerir. Herrmann'a (1991) göre hazırlık evresi, problemlerin, ihtiyaç duyulanların veya gerçekleştirilmek istenen hedeflerin saptandığı evredir. Aynı zamanda hazırlık evresi kişinin psikolojik olarak kendini hazırladığı ve ilgili alana odaklandığı evredir.

**Kuluçka Evresi ( Incubation ):** Yaratıcılığın ikinci aşaması kuluçka veya diğer bir deyişle fikrin olgunlaşma evresidir. Kuluçka süresince, sorun üzerinde bilinçli bir zihinsel çalışma yoktur. Bir kişi bilinçli olarak diğer problemlerle uğraşıyor olabilir ya da problemi çözerek rahatlayabilir. Bununla birlikte zihinle bağlar kurarak problem üzerinde çalışmaya devam etmektedir ( Lubart, 2001 ).

**Aydınlanma Evresi ( Illumination** ): Üçüncü aşama aydınlanma evresidir. Bu evre yeni bir fikrin ortaya çıktığı an olarak kabul edilir. Aydınlanma denilen üçüncü aşama, umut verici fikir bilinçli farkındalığa geçtiğinde gerçekleşir. Aydınlatma, ani bir aydınlanma olan "flaş" ile karakterize edilebilir. Aydınlatma evresinin biraz keskin olduğu varsayılmaktadır (Lubart, 2001).

**Doğrulama Evresi (Verificaton):** Son aşama doğrulama aşamasıdır. Bu son aşamada ortaya konan fikrin, ürünün veya bir problem çözümünün uygulanabilirliğinin veya kabul edilebilirliğinin doğrulanması sürecidir. Doğrulama evresi kişinin fikrini değerlendiren, rafine eden ve geliştiren bilinçli bir çalışma evresidir ( Lubart, 2001 ).

Yaratıcılığı kişisel özellik olarak gören yaklaşım ise yaratıcılığın kişiye has olduğunu vurgular. Rouqulette bu durumu; kendini göstermek için uygun koşullarla karşılaşması gereken kişide bulunan potansiyel bir güç olarak açıklar (Rouqulette, 1994: 14). Ancak yaratıcılık kavramı üzerinde bilim insanlarınca uzlaşılan ortak nokta; yaratıcılığın yeni ve farklı bir şey yapmak aynı zamanda gözlenebilen bir ürüne bağlı olarak yaratıcılığın değerlendirilebileceği şeklindedir (Erdoğdu, 2006).

Amabile (1983) yaratıcılığın bileşen teorisinde, yaratıcılık sürecini ve sürecin sonuçlar üzerindeki çeşitli etkilerini tanımlamıştır. Bu teorinin temelinde, günlük hayatta bulunan en düşük, sıradan yaratıcılık seviyelerinden, tarihsel anlamda en büyük buluşlar, eserler, bilimsel keşifler, performanslarda bulunan en yüksek yaratıcılık seviyelerine kadar bir sürekliliğin var olduğu görüşü bulunmaktadır (Amabile, 2012). Bir kişinin belirli bir noktada ürettiği yaratıcılık seviyesi o anda ve o kişinin çevresinde çalışan yaratıcılık bileşenlerinin bir fonksiyonudur. Amabile (2012)'ye göre yaratıcılığı etkileyen üç bireysel bileşen vardır. Bunlar sırasıyla; alan becerileri, ilgili alan veya alandaki uzmanlık, yaratıcılık ile ilgili süreçler ve görev motivasyonudur.

Yaratıcılığın ölçümlenebilmesi alanında tanınan araştırmacılardan biri olan Torrance'ye göre yaratıcılığın farklı seviyeleri vardır ve karşılaşılan bazı sorunların çözümleri düşük seviyede yaratıcılık gerektirirken bazı çözümler gerçek anlamda yeni ve farklı düşünceler gerektirir. Ancak bunların hepsinde birey, düşünme anlamında o zamana kadar ulaşabildiği en uç noktayı aşmalıdır. (Torrance, 1977'den aktaran Filiz, 2013:1). Tablo 2.1'de çeşitli araştırmacıların yaratıcılığa ilişkin tanımları bulunmaktadır.

**Tablo 2.1.** *Yaratıcılık Tanımları*

| **Yazar ( Tarih )** | **Tanım** |
|---|---|
| Mednick ve Mednick (1967) | Belirlenen ihtiyaçları karşılamak üzere, birbiriyle ilişkili unsurların yeni kombinasyonlara evrilme süreci |
| San (1979) | Bütün bireylerde ve insan yaşamının her anında var olan bir yeti, günlük yaşamdan bilimsel çalışmalara kadar uzanan geniş bir alanı içine alan süreçler bütünü, bir tutum ve davranış biçimidir |
| Torrance (1988) | Zorlukları, sorunları, bilgi eksikliklerini ve uyumsuzlukları algılama süreci |
| Taylor (1988) | Yeni ve geçerli fikirlerin oluşturulmasıyla sonuçlanan düşünsel uzantıdır. |

| | |
|---|---|
| Vernon (1989) | İnsanın sosyal, manevi, estetik, bilimsel ve teknolojik değeri olduğu kabul edilen yeni fikirleri, görüşleri, buluşları veya artistik objeleri üretme kapasitesi olarak tanımlanır. |
| Rouqette (1992) | Baskı, kişi, işlem ve ürünün birbirleriyle kaynaşmasından oluşmaktadır. |
| Saeki, Fan ve Dusen (2001) | Genellikle yeni ve değerli fikirler üreten bilişsel bir yetenek olarak tanımladığı yaratıcılığı, toplumun gelişmesinde katkısı bulunan temel yeteneklerden biri olarak görür. |
| Csikszentmihalyi ve Wolfe (2005) | Orijinal, değer verilen ve uygulanabilir bir fikir veya ürün" olarak tanımlar. |
| Amabille (2012) | Bir probleme özgün ve uygun bir çözüm bulmak aynı zamanda özgün ve yeni bir ürün ortaya koymak |

## 2.2. Yaratıcı Birey

Yaratıcılık kavramını dönemsel bir algı ile düşünüp, yaşanılan dönem ile sınırlı tutmak doğru değildir. Lynn (2013) hayatın her anında, aldığımız her nefeste hayatlarımızı küçük ve büyük ölçekte değiştirebilecek yeni fikirlerin doğmasına sebep olan yaratıcılığın nabzını hissettiğimizi ve aynı zamanda yaratıcılığın gelişen dünyaya katkıları ile insanoğlunu çevreleyen ve olağanüstü başarıların elde edilmesini sağlayan bir kavram olduğunu vurgular. Bir sanatçının, yaratıcılık sürecini doğrudan kendi performansına veya ortaya çıkan ürününe yönlendirdiğini varsayılır. Görünmeyen bu süreç ve performans/ürün arasında bir bağlantı olduğu kabul edilse de düşünülenin aksine doğrudan değil dolaylı bir bağlantı olabilir (Horng&Hu,2009).

Yaratıcılığı neyin oluşturduğuna, doğuştan gelen veya sonradan kazanılan bir yetenek mi olduğuna dair farklı görüşler mevcuttur. Cinsiyet değişkeni ele alındığı takdirde, cinsiyetin yaratıcılık üzerindeki etkilerini ve nispi sonuçlarını belirlemekte oldukça zordur (Gamble, 1981: 5). Yaratıcı düşünme neredeyse her çocukta ve farklı seviyelerde var olan bir özelliktir. Fakat zaman içerisinde alınan eğitim ve yaşam koşulları dahilinde gelişebilir, gerileyebilir veya tamamen yok olabilir (Carin ve Sund, 1985 & Fyle, 1985). Çocuklara yaratıcı düşünmeyi ve

davranmayı öğretmenin mümkün olduğunu savunan Torrance (1972)‘ ye göre çocuklara yaratıcı düşünmeyi öğretme konusundaki en başarılı yaklaşım, hem bilişsel hem de duygusal işlevleri içeren, yeterli yapı ve motivasyon sağlayan, katılımcı, uygulama ve etkileşim fırsatı sunan eğitim yaklaşımlarıdır.

Bireye yönelik yaratıcı sürecin hangi faktörlerle ilişkili olduğuna dair çok sayıda çalışma vardır. Yaratıcı bireylerin özelliklerine dair yapılan araştırmalar, yaratıcı bireylerin karakteristik anlamda belirli ortak özelliklere sahip olduğunu belirtmektedirler ( Barron ve Harrington, 1981; Csikszentmihalyi, 1996; Schiever, 1985; Clark, 1979 ). Bu görüşün aksine Tardif ve Stenberg (1988), üst düzey yaratıcı bilim insanlarının veya sanatçıların kişilik özellikleri ve geçmiş yaşamlarında farklılıklar gösterdiğini savunmaktadır.

Barron ve Harrington (1981)’e göre yaratıcı bireyler yüksek estetik değerlere, geniş ilgi alanlarına, yüksek enerjiye, bağımsız bir ruha sahip ve aynı zamanda yüksek özgüvenlidirler. Yine Barron ve Harrington (1981)’ e göre bireyin yaratıcılık seviyesi; zekâ, kişilik, yaş, cinsiyet ve ilgilenilen alandaki farklılıklar gibi birçok faktöre bağlıdır. Mevcut alanyazın dahilinde yaratıcılığın bireysel farklılıklarının altı başlık altında kümelendiğini belirten Simonton (1999)’a göre yüksek yaratıcılık, genellikle zekâ, yeni fikir ve deneyimlere açıklık, yaratma motivasyonu, alışılmadık tavır, sosyal anlamda menfaat beklentisizliği ile ilişkilidir.

Yaratıcı birey konusundaki ilk değerlendirmelerden birinde, yaratıcılık için daha önemli kişilik yapılarının bağımsızlık, hakimiyet, içe kapanma, uyaranlara açıklık, geniş ilgi alanları, kendini kabul, sezgisellik, esneklik, sosyal davranışlar ve sosyal normlar için umursamaz olma eğilimleri öne çıkmıştır (Dellas & Gaier, 1970: 73). Yaratıcı bireyler; fikir üretme, problem çözme ve fikirlerini uygulama konusundaki nitelikleriyle öne çıkarlar ve kişilik faktörleri ile yaratıcılık seviyeleri ilişkilidir. Aynı zamanda yaratıcı bireyler, yeni deneyimlere açık olma eğilimindedir (Mathisen, 2008: 16).

Yaratıcı olduğu düşünülen bireyler, düşünsel olarak normal kabul edilen bireylerden farklı özelliklere sahiptir. Yaratıcı birey yetenek, tutum, motivasyon ve duyguların sentezinde var olur (Mullan, 1976). Mullan'a ( 1976 ) göre ileri derecede yaratıcı olduğu kabul edilen bireyler kendine oldukça güvenen ancak tam aksine bir o kadarda mütevazi görünen kişilerdir. Aynı zamanda yaratıcı bireyler, neredeyse her duruma adapte olma ve hedeflerine ulaşmak için eldeki her şeyi yapma becerileri açısından dikkat çekicidir (Csikszentmihalyi, 1996). Stemberg (1988) ise yaratıcı bireyi üç özellikle tanımlar. Bu özellikler zeka, bilişsel stil ve kişilik/motivasyondur. Kerr ve Gagliardi (2003)'e göre, yaratıcılığı kişilik ya da biyografik özelliklerin bir kümesi olarak gören araştırmacılar, geçerli bir yaratıcılık ölçütünün hem bilişsel hem de kişilik unsurlarını dikkate alması gerektiğine inanmaktadır.

Schievet (1985) yaratıcı bireylerin aşırı duyarlılıklarını ve bu duyarlılıklara bağlı karakteristik özelliklerini açıklamıştır. Buna göre duygusal anlamda duyarlılığı yüksek olan yaratıcı bireyler; çevreye, doğaya ve güzelliğe karşı daha duyarlı aynı zamanda yenilikleri deneyimlemek gibi karakteristik özelliklere sahiptir. Hayal gücü duyarlılığı yüksek olan yaratıcı bireyler; mizah anlayışı, yüksek sezgi durumu ve özgür bir hayal gücüne sahiptirler. Duygusal duyarlılığı yüksek olan yaratıcı bireyler ise; diğer insanlara karşı aşırı hassas olma, alışılmadık bir duygusal derinliğe sahip olma ve yüksek empati yapabilme gibi karakteristik özelliklere sahiptirler.

Helson (1996)' ya göre yaratıcı kişilik üç farklı şekilde düşünülebilir. Buna göre yaratıcı kişiliği bir güç kaynağı, sosyal bir kimlik ve belirli bir ilgi alanı dahilinde organize olmak şeklinde açıklamaktadır. Helson (1996), aynı zamanda yaratıcı bireylerin düşünce sürecinde özgün olduklarını savunmaktadır.

Clark (1979) yaratıcılık teorilerini sentezleme çalışmaları sonucunda yaratıcılığı dört farklı boyutta ele almış ve yaratıcı kişilik tanımlamalarını bu boyutlar dahilinde yapmıştır. Bu boyutlar şu şekilde sıralanır: düşünsel boyut,

sezgisel boyut, algısal boyut ve hisler. Bu boyutlar dahilinde yaratıcı kişilik tanımlamaları ise şu şekildedir.

**Sezgisel Boyut:** Bilinçli olarak kabul edilmez. Bilinçaltının etkisi yoğundur ve aydınlanmaya doğru büyümeyle gelişir. Sezgisel yaratıcılığı yüksek olan bireyler, ait oldukları enerji alanlarını erişilebilir hale getirebilmektedirler. Aynı zamanda daha duyarlı, daha hevesli ve dürtüsel yaşamaktadırlar.

**Duygusal Boyut:** Benlik bilincini ve kendini gerçekleştirme sürecini gerektirir. Duygusal enerjiyi yaratıcıdan serbest bırakır, bu enerjiyi izleyiciye / tüketiciye aktararak duygusal bir yanıt ortaya çıkarır. Duygusal yaratıcılığı yüksek olan bireyler, özel bir algı türüne sahip olmakla birlikte bilinmeyen, gizemli ve şaşırtıcı olana ilgi duyarlar. Konsantre olma becerileri yüksek olmakla beraber daha uç deneyimler yaşamaya eğilimlidirler.

**Algısal Boyut:** Yüksek düzeyde fiziksel veya zihinsel gelişim, yetenek alanında ise yüksek seviyede beceri gerektirir. Algısal yaratıcılığı yüksek bireyler yeni fikir ve deneyimlere oldukça açık olmakla birlikte geleneksel sanatlarda nitelikli performans gösterirler. Aynı zamanda teorik ve estetik anlamda üst düzey değerlere sahip olurlar.

**Düşünsel Boyut:** Rasyonel ve ölçülebilirdir; bilinçli bir şekilde geliştirilebilir.

Clark (1979), yaratıcı bireyleri aşağıdaki akılcı özelliklerle detaylandırmıştır.

- Öz disiplinli, bağımsız ve genellikle anti otoriter
- Mizah yeteneği
- Grup baskısına direnç
- Maceracı
- Belirsizlik ve rahatsızlık durumlarında daha toleranslı
- Can sıkıntısı durumlarında daha az toleranslı
- Karmaşıklık, asimetrik olma tercihi
- Farklı açılardan düşünebilme yetisi

- Gelişmiş hafıza ve detaycı
- Yüksek bilgi seviyesi
- Düşünmeye vakit ayırma
- Çevreye duyarlı
- Yüksek estetik değerler taşıma
- Cinsel rol uyumu geliştirmede daha üstün

Torrance (1981) yaratıcı bireyleri aşağıdaki özelliklerle tanımlamıştır.

- Eylemlerinde ve sözlerinde yüksek derece akıcılık
- Rutin akıştan bariz bir şekilde sıkılır ve rahatsız olur
- Gösteriş yapmaktan keyif alır
- Keşfettiklerini, ürettiklerini veya buluşlarını anlatmaktan keyif alır

Csikszentmihalyi (1996) yaratıcı insanların, onları diğer insanlardan ayıran özelliklerini "karmaşıklık" kelimesiyle açıklamıştır. Csikszentmihalyi (1996) 'ya göre yaratıcı bireylerde ortak olarak bulunan on karşıt özellik aşağıda sıralanmıştır.

- Yaratıcı insanların büyük miktarda fiziksel enerjileri vardır, ancak çoğu zaman sessiz ve dinlenme halindedirler
- Yaratıcı insanlar aynı anda girişken ve naif olma eğilimindedir
- Yaratıcı insanlar eğlenceli olma ve disiplini, sorumluluk ve sorumsuzluğu birleştirir
- Yaratıcı insanlar hayal gücü ile fantezi arasında gidip gelir ve köklü bir gerçeklik hissi sunarlar
- Yaratıcı insanlar hem içe dönük hem dışa dönük olma eğilimindedir
- Yaratıcı insanlar aynı anda hem mütevazi hem gurur olabilirler
- Yaratıcı insanlar hem isyankar hem muhafazakar olabilirler
- Çoğu yaratıcı insan eserlerine karşı çok tutkulu, ancak yine de bu konuda son derece objektif olabilirler
- Yaratıcı insanlar bir noktaya kadar katı cinsiyet rollerinden kaçarlar

- Yaratıcı insanların açıklığı ve duyarlılığı onları sıklıkla acı çektirir, aynı zamanda keyif aldırabilir

Davis (2008) alanyazından derlediği yaratıcı bireyin karakteristik özelliklerini 12 kategori altında toplamıştır. Bu kategoriler aşağıdaki şekildedir:

- Yaratıcı bireyler yaratıcı olduğunun farkındadır
- Yaratıcı bireyler özgündür
- Yaratıcı bireyler bağımsızdır
- Yaratıcı bireyler risk alır
- Yaratıcı bireyler sanatsal özelliklere sahiptir
- Yaratıcı bireyler meraklıdır
- Yaratıcı bireylerin mizah anlayışı yüksektir
- Yaratıcı bireyler karmaşıklığı çekici bulur
- Yaratıcı bireyler açık fikirlidir
- Yaratıcı bireyler yalnızlığa ihtiyaç duyar
- Yaratıcı bireyler sezgisel davranır

## 2.3. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulamalarında Yaratıcılık

Çoğu sözlük, gastronomiyi, hassas yemek yeme sanatı ve bilimi şeklinde tanımlar. Sanat ve bilim üzerindeki bu odak, pratik anlamda, terimlerin kökenleriyle özenle bağlantı kuran beceri ve bilgi olarak açıklanabilir (Santich, 2004:16). Scarpato (2000), gastronomi kavramını, yiyeceklerin hazırlanması, üretilmesi ve genel olarak sunumunun dışında pişirme ve yeme özelliklerini de yansıtan mükemmellikle birlikte sürdürülmesi olarak tanımlar.

Richards (2002)'ye göre gastronomi, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve tüketilmesinin bir yansımasıdır ve gastronomi bir sanat dalı olarak ele alınabilir. Bir sanat eserinin güzel olması ve belirlenmiş performans ve kompozisyon standartlarına uyması beklenir. Aynı şey lezzet, renk uyumu, sıcaklık ve bir tabak yaratmada şefin kullandığı hammaddelerin estetik taleplerine dayanan

mutfak sanatlarında yiyecek üretmek için de söylenebilir (Mahony ve Hegarty, 2001: 12 ) .

Mutfak sanatları "Güzel Sanatların" karmaşıklığından yoksun olsa da teknik ustalığı, yerleşmiş gelenekleri ve yüksek düzeyde yaratıcılık içeren benzer bir standartlar grubunu paylaşır ve bunlara bağlı kalır. Dolayısıyla mutfak sanatlarının, gıdaların seçimi-hazırlanması ve sunumunun Güzel Sanatların bir parçası olarak görülebileceğini kabul etmek mümkündür (Brown, 2006: 96). Güzel Sanatların tanımında, sanatsız bir teknik olabileceği, ancak tekniksiz bir sanatın olmadığı kabul edilmektedir. Dolayısıyla yeterli miktarda beceri ve teknik ile üretilen herhangi bir insan etkinliği sanatın konusu olarak kabul edilir. Yemeklerin hayatta kalmamız için gerekli olduğunu göz önüne aldığımızda, mutfak sanatları da insanlık için hayati bir önem taşımaktadır. Buradan hareketle sanatın her dalında olduğu gibi gastronomi ve mutfak sanatlarında da yaratıcılığın önemli bir faktör olduğu söylenmektedir. Alanyazında "Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Yaratıcılık" kapsamında araştırmalar bulunmaktadır (Horng ve Hu, 2006; Horng ve Lee, 2009). Horn ve Lee (2009) araştırmalarında mutfak yaratıcılığının gelişimini etkileyen dışsal çevresel faktörleri araştırmayı ve analiz etmeyi amaçlamaktadır. Araştırma sonucunda, mutfak sanatçılarının yaratıcılıkları ile çevrenin kalitesi arasında yakın bir ilişki olduğu ve bu nedenle, mutfak yaratıcılığına elverişli fiziksel, sosyal, kültürel ve eğitsel bir ortam geliştirmenin ve korumanın önemli olduğu savunulmuştur. Sawyer (2006)'ya göre olumlu bir öğrenme ortamı ve çevre yaratıcılığın gelişmesinde oldukça önemlidir.

Kesici ve Önçel (2015) aşçıların mesleki özerkliklerinin yaratıcılık süreçleri üzerindeki etkilerinin belirlenmesi amacıyla yaptığı araştırmasında, mesleki özerkliğin yaratıcılık sürecine olumlu etkileri olduğu sonucuna varmıştır.

Horng ve Lee (2009) 'un mutfak sanatçılarının yaratıcı süreçleri ve performansları arasındaki ilişkiye baktıkları çalışmalarında Wallas'ın dört aşamalı yaratıcılık sürecini (hazırlık evresi; kuluçka evresi; aydınlanma evresi, doğrulama evresi ) temel alınmıştır. Temel alınan bu model Genoplore modeli (Finke, Ward ve Smith, 1996) ile uyarlanmış ve alt süreçlerde eklenmiştir. Çalışma sonucunda, bu

süreçlerin her birinin ayrı olarak ve hep birlikte, mutfak sanatlarında yaratıcılığa katkısı olduğu sonucuna varılmıştır. Aynı zamanda alt süreçler arasındaki pozitif ilişkinin de sanatçının yaratıcılık sürecine ve performansına doğrudan etkisi olduğu sonucuna varılmıştır.

Horng ve Lee (2006) yaratıcı mutfak sanatçılarının taşıdığı ortak ve en önemli kişilik özelliklerini tespit ettikleri çalışmalarında, yaratıcı mutfak sanatçılarını; meraklı, duyarlı, yeniliğe açık, tutkulu, kendine güvenen, yaratıcı ruhlu, başarı odaklı, düşüncelerinden bağımsız, risk alabilen, geniş ilgi alanına sahip, sanat yapma eğilimli, öğrenmeye açık ve inatçı olarak tanımlamaktadırlar. Mutfak sanatlarında yaratıcılık, kişisel özelliklerin yanı sıra kişinin bilgi ve tecrübesinin de yansımasıdır (Horng&lLee, 2006, s.11). Horng ve Lee (2006)'ya göre mutfak sanatçıları kendilerini mesleki bilgi ve becerilerle sınırlandırmamalıdır. Bunun yanında mesleki bilgi ve becerilerini sanat, kültür ve bilim ile bütünleştirmelidir. Horng ve Lee (2006) yaratıcı mutfak sanatçılarının özelliklerini iki başlık altında toplamıştır (Tablo 2.2).

**Tablo 2.2.** *Yaratıcı Mutfak Sanatçılarının Özellikleri*

| **Kişisel Özellikler** | **Bilgi Birikimi ve Tecrübe** |
|---|---|
| Son derece yaratıcı | Profesyonel bilgi ve beceri |
| Meraklı | Kültürel anlayış |
| Oldukça hassas | Deneyimli |
| Yeniliğe açık | Estetik algı sahibi |
| Çeşitli ilgi alanlarına sahip | |
| Sanata hevesli | |
| Tutkulu | |
| Kendine güvenen | |
| Risk alabilen | |
| Başarı odaklı | |
| Sabırlı | |
| Öğrenmeye hevesli | |
| Pozitif düşünen | |
| Bağımsız | |

Kaynak : Horng ve Lee, 2006 : 18

Gastronomi ve mutfak sanatlarında mutfak ürünlerinin yaratıcılığının değerlendirilmesi de bir diğer önemli konudur. Horng (2006) yaratıcı mutfak

ürünlerini değerlendirmek, özelliklerini ve doğasını belirlemek adına yaptığı araştırması sonucunda Yaratıcı Mutfak Ürünleri Matrisi'ni oluşturmuştur. Bu matris, mutfak ürünlerinin yaratıcılığı ve mutfak ürünlerinin sunumu olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır. Yaratıcı mutfak ürünleri; yenilik, kullanışlılık ve uyum alt kategorilerinden oluşmaktadır. Mutfak ürünlerinin sunumu; profesyonel teknik, lezzet ve baharatlandırma, estetik görünüm ve içerik malzemelerinin kullanımı alt kategorilerinden oluşmaktadır ( Tablo 2.3.).

**Tablo 2.3.** *Yaratıcı Mutfak Ürünleri Matrisi*

| | ***Özgünlük (Farklılık; Orjinallik; Yenilik)*** | ***Kullanışlılık (Değer; Uygunluk, Önem; Yararlılık, Uyumluluk)*** | ***Denge (Uyum)*** |
|---|---|---|---|
| Profesyonel hazırlık:<br><br>Profesyonel teknik | Modern araç ve teknikler | Üst düzey mutfak becerisi | (Hazırlık, Doğrama Tekniği, Porsiyon Büyüklüğü, Pişirme Metodu ve Garnitür Dengesi) |
| Tat ve lezzetlendirme: aroma, tat ve doku | Eşsiz aroma, tat ve doku | Lezzet beklentisini karşılama | Dengeli ve eşleştirilmiş tat, uyumlu lezzet |
| | Özgün renk, | İştah açıcı ve doğal renkler | Uyumlu renkler |
| | Özgün modelleme ve sunum | Miktar ve porsiyon uyumu | Sunum takımlarının uyumu ve dengesi |
| İçeriklerin kullanımı | Yeni, sıra dışı ve çeşitlendirilmiş içerik | Mevsime uygun içerik, yerel içerik, içerik karakterlerinin anlaşılması, dengelenmiş İçerik | İçerik malzemelerinin dengeli kullanımı |
| Konsept | Geleneksel mutfağın orijinal yorumu, farklı kültürlerin yansıtılması, ilgi Çekici hikaye, | Pratik değere sahip fikir, akılda kalıcı isim | Uyumlu sofra |

Kaynak : Horng ve Lee, 2009 : 62

Horng ve Lee (2009) "Yaratıcı Mutfak Ürünleri Ölçeği" geliştirmeyi amaçladıkları çalışmalarında, ilk olarak Horng'un (2006) yenilikçi mutfak ürünlerinin özelliklerini ve doğasını analiz ettikleri araştırma sonucunda oluşturduğu mutfak " Mutfak Ürünleri Matrisini " temel alarak "Yaratıcı Mutfak Ürünleri Kriterleri'ni" belirlemiştir. Belirlenen sekiz boyut altında toplam 34 kriter "Uzlaşmacı Değerlendirme Tekniği (Consensual Assesment Technique)" ile değerlendirildikten sonra " Yaratıcı Mutfak Ürünleri Ölçeği" oluşturulmuştur (Tablo 2.4).

**Tablo 2.4.** *Yaratıcı Mutfak Ürünleri Değerlendirme Ölçeği*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Modern ve özgün teknik kullanımı* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Ön hazırlık, kesim tekniği, porsiyon pişirme yöntemi, porsiyon büyüklüğü ve garnitür denge* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Özgün aroma, lezzet ve doku* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Lezzet beklentisini karşılama* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Doğal lezzet* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Dengeli ve eşleştirilmiş tat, doku* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Renk uyumu* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *İştah açıcı, canlı renkler* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Doğal renkler* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Özgün modelleme, düzenleme ve şekil* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Miktar, ebat ve porsiyon uygunluğu* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Zarafet* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Özgün garnitür* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Son dokunuşlar* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Yenilikçi sunum* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Sunum takımlarının yaratıcı kullanımı* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Ürünün vurgulanması* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Ürün ve sunum takımlarının uyumu* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Yeni ve özgün içerik* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Mevsimlik ve taze içerik* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Sağlıklı ve besleyici içerik* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *İçerik malzemelerinin karakterlerinin anlaşılması* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *İçerik kalitesi* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Gıda bileşenlerinin dengesi* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Geleneksel mutfağın orijinal yorumu* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Farklı kültür yansıtması* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Çekici ve şaşırtıcı* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Ticari potansiyel* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *İlgi çekici hikâye* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Pişirme yöntemi ve garnitür dengesi* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Güvenli ve hijyenik* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Kaynak: Horng, 2009 : 62

Jüri değerlendirme formu sekiz farklı boyuttan ( profesyonel teknik; aroma, tat ve doku; renk; modelleme ve düzenleme; garnitür; sunum; bileşenlerin kullanımı; genel değerlendirme) oluşan 34 kriter içermektedir.

Türkiye coğrafi konumu, geçmişte yaşayan Anadolu uygarlıkları ve Osmanlı İmparatorluğu'nun kıtalararası yayılmış olması gibi faktörlerin etkisi ile gastronomik öğeler bakımından oldukça gelişmiş bir ülkedir (Sarioglan, 2014: 261). Sitt (1996), yemek yemenin, insanlığın en temel istek ve ihtiyaçlarından biri olmasından kaynaklı herhangi bir ülkenin eğitim sistemindeki yerinin garanti edilmesi görüşünü savunmaktadır. Gastronomi çeşitliliği bakımından oldukça zengin bir coğrafya olan ülkemizde, gastronomi sektörü sürekli gelişim gösteren ekonomik bir güç haline gelmiştir. Bunun sonucunda Türkiye'de gastronomi eğitimine verilen önem de ciddi şekilde artmıştır. Gastronomi alanında, mesleki ve akademik anlamda mutfak eğitimine verilen önemin artması ve geleceğe yönelik tutumlar küresel perspektifte yaratıcı profesyonellerin sayısının artmasına da sebep olmaktadır. Dolayısıyla "Mutfakta Yaratıcılık" mutfak eğitiminin en önemli parçalarından biri haline gelmiştir. Fakat, Sarioglan (2014)'a göre, ekonomimizde önemli bir yere sahip olmasına rağmen gastronomi ve yaratıcı mutfak uygulamaları eğitiminde henüz istenilen seviyeye gelinmemiştir.

Yaratıcılığın geliştirilmesi ve öğretilmesi iki farklı eğitim anlayışı içermektedir. Bunlar; soyut düzeyde öğrencilere problem çözme ve beyin fırtınası fırsatı verilmesi, somut düzeyde ise uygulamalı eğitim verilmesidir (Horng, 2006: 34). Mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin yaratıcılık süreçlerinin incelenmesi ve yaratıcılık performanslarının arttırılması adına yapılan araştırmalar mevcuttur. Horng (2006), çalışmasında yaratıcı mutfak uygulamaları müfredatının, mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin yaratıcılıkları üzerinde olumlu etkileri olduğu belirtmektedir. Türkiye temelli baktığımız taktirde, müfredatında yaratıcı mutfak uygulamaları dersi bulunan üniversitelerin sayısı oldukça azdır. Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin sayısı hızlı bir şekilde artmaktadır. Buna karşın sadece Anadolu Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi ve Başkent Üniversitesi Mutfak Sanatları Bölümü'nde " Yaratıcı Mutfak Uygulamalar " dersi müfredatta bulunmaktadır.

## 2.4. Müzik ve Yaratıcılık

Müziğin insanlar üzerindeki psikolojik ve fizyolojik etkilerini anlamaya yönelik yapılan araştırmalar, öncelikle olumlu duygular uyandıran müzik stilleri ve fizyolojik rahatlama üzerine odaklanmıştır. Olumlu duygular uyandıran müzik stillerinin, bireyin fizyolojik ve psikolojik süreçleri üzerinde derin etkileri olduğu görülmüş ve aynı zamanda müziğin, deneysel konularda psikolojik ve fizyolojik reaksiyonları ortaya çıkarmak için güçlü bir araç olduğu kabul edilmiştir. (Nater, M. vd, 2006: 301).

Marshall ve Tomcala (1981) farklı müzik stillerinin stres üzerindeki etkilerini karşılaştırmalı olarak araştırmıştır. Bu araştırmada rock, caz, dini, klasik müzik ve fon müziklerinden oluşan listeler oluşturulmuştur. Denekler farklı gruplara ayrılarak, her bir gruba ayrı bir müzik türü dinlettirilmiştir. Bu araştırmanın sonucunda, farklı müzik türleri dinlettirilen deneklerin stres düzeylerinde belirli oranlarda düşüşlerin olduğu ve tüm müzik türlerinin psikoterapatik bir etkiye sahip olduğu belirlenmiştir. Bir diğer araştırmada, fizyolojik rahatsızlıkların tedavi edilmesi amaçlanmış ve bu araştırmada müzik, hastaların kaygılarını azaltmak amacıyla sınanmıştır. Bu araştırma sonunda klasik müzik dinlemenin insanların kaygı seviyelerini azalttığı sonucuna varılmıştır (Grene, 2006: 3) .

Scheufele (2000), klasik müziğin stres üzerindeki etkilerini incelediği araştırmada klasik müziğin rahatlama ve dikkati toplama üzerindeki etkilerini de araştırmıştır. Araştırmada klasik müziğin deneklerin rahatlama, odaklanma ve stres seviyeleri gibi pskolojik durumlarında pozitif anlamda bir etkiye sahip olduğu sonucuna varılmıştır.

Alanyazında müzik eşliğinin, yaratıcılık üzerindeki olumlu etkilerinin araştırıldığı birçok çalışma bulunmaktadır. Özellikle sanat, mimarı tasarım, yaratıcı yazarlık ve eğitim gibi alanlarda müzik eşliğinin yaratıcılık üzerinde etkilerini araştıran çalışmalar mevcuttur ( Kelley, 2014 ; Leisuk 2005; Maksic, 2010; Jausovec, 2016; Doyle, 2012; Dosseville, 2012 ). Müziğin insanlık tarihiyle beraber var olmuş olması da, insanlar üzerindeki etkisini de açıklar niteliktedir. Bilim insanları tarafından, müziğin insanlar üzerindeki etkisi çok uzun zamandır ilgi duyulan

konulardan biridir. Müziğin tüm kültürlerde yer bulması göz önüne alındığında genel anlamda dinleyicilerde güçlü duygusal tepkilere sebep olduğu bilinmektedir.

Alamali ve Cooper (2009) tarafından yapılan "Müziklerin Bilişsel Duygusal Cevaplara Etkisi" adlı çalışmada, klasik müziğin birbirinden farklı demografik özelliklere sahip insanlar üzerinde rahatlatıcı bir etkiye sahip olduğu sonucuna varılmıştır. Müzik eşliğinin insan duygu durumu üzerindeki etkisinin bu denli ilginç olduğunu gösteren bir diğer örnek, "Mozart Etkisi" teorisidir. Rauscher, Shaw ve Ky (1995) üniversite öğrencileri üzerinde yaptıkları araştırmada, Mozart piyano sonatı dinlenmesinin mekânsal-zamansal akıl yürütmede kısa vadeli iyileştirmelere neden olduğu sonucuna varılmıştır. "Mozart Etkisi" teorisine göre, müzik sadece duyguları değil, eylemleri de etkileyecek kadar güçlüdür.

Kellley (2014) müziğin yaratıcı yazım üzerindeki etkilerini araştırmıştır ve çalışmasında "Mozart Etkisi" teorisini destekler nitelikte sonuçlara ulaşmıştır. Müziğin uyarıcı bir form olarak kullanıldığı araştırmada, müziğin duygusal tepkileri nasıl etkilediği ve yaratıcılık üzerindeki etkileri incelenmiştir. Kelley bu araştırmasında, müziğin duygu uyandırıcı bir yönü olduğu ve yaratıcı yazım konusunda pozitif yönde etkileri olabileceği sonucuna varmıştır.

Leisuk (2005), iş ortamlarında müzik dinlemenin, olumlu ya da hafif olumlu duyguları uyandırması ve bunun sonucunda yaratıcı çıktı gerektiren görevlerde performansı artacağı hipotezine dayandırdığı araştırmasında; müzik dinlemenin iş performansı üzerindeki etkilerini araştırmıştır. Araştırma sonunda müziğin duygu durum değişikliği ve tasarım esnasında algıyı arttırmaya sebep olduğu sonucuna varmıştır.

Maksic (2010), müzik eşliğinin tasarım sürecinde yaratıcılığa etkisini incelemiştir. İki aşamadan oluşan araştırmanın amacı, müzik dinleme ve tasarım süreci arasında olası bir ilişkiyi göstermek ve yaratıcı bilişin tasarım sürecinde oynadığı role ve bunun son tasarım ürününün kalitesine nasıl yansıdığına dair bir farkındalık yaratmaktır. Araştırma sonunda, müzik uyaranlarla yaratıcılık arasında

kesin bir ilişki olmadığı sonucuna varılmıştır. Bununla beraber, test sonuçlarında; müzik eşliği olmadan yapılan tasarımların daha düşük puan aldığı bunun aksine müzik eşlikli yapılan tasarımların daha yüksek puan aldığı görülmüştür.

Jausovec (2016) Mozart eserlerinin farklı öğrenme evreleri üzerindeki etkilerini görmeyi amaçladığı çalışmasında, öğrenme evrelerinde Mozart eserlerinin olumlu etkileri olduğu sonucuna varmıştır.

Doyle (2012) müzik eşliğinin, yaratıcı ve yaratıcı olmayan bireylerin konsantrasyon, okuma ve anlamaları üzerindeki etkilerini araştırmıştır. Yaratıcı bireylerin müzik eşliğinde dikkatlerinin daha az dağılacağının öngörüldüğü bu araştırma sonucunda yaratıcı bireylerin yaratıcı olmayan bireylere nazaran daha iyi performans gösterdiğine dair bir sonuca ulaşamamıştır.

Dosseville (2012) lisans öğrencilerinin öğrenme süreçlerinde, müziğin etkilerini araştırmıştır. 249 lisans öğrencisinin dahil edildiği bu çalışmada, gruplar deney ve kontrol grubu olarak ikiye ayrılmıştır. Aynı derslere giren lisans öğrencilerinden deney grubunu oluşturan öğrenciler, dersleri klasik müzik eşliğinde işlemiştir. Her iki grupta dersler sonrasında çoktan seçmeli testlere tabi tutulmuştur. Deney grubunun test sonuçlarının anlamlı şekilde yükseldiği gözlenmiştir.

Uygulama ve tasarım esnasında müzik eşliğinin yaratıcılık üzerindeki etkilerinin mimari tasarım, yaratıcı yazarlık, eğitim gibi alanlarda sıkça araştırıldığı gözlemlenmektedir. Ancak, alanyazın taramasında "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" ile müzik eşliği arasındaki ilişkiye dayalı herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

## 3. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Çalışmanın bu bölümde araştırma yöntemine dair; araştırma deseni, veri toplama aracının nasıl oluşturulduğu, örneklem seçimi ile ilgili detaylı bilgiler, veri toplama süreci ve veri analizinin nasıl yürütüldüğüne ilişkin bilgiler yer almaktadır.

### 3.1 Araştırma Modeli

Bu tez çalışmasında nicel araştırma yöntemlerinden "deneysel araştırma yöntemi" kullanılmıştır. Deneysel araştırmalar, araştırmacı tarafından oluşturulan farkların bağımlı değişken üzerindeki etkisini test etmeye yönelik çalışmalardır. Deneysel modellerde temel amaç değişkenler arasında oluşturulan neden sonuç ilişkisini test etmektir (Büyüköztürk, 2014: 195). Araştırma "statik grup öntest-sontest desenine (SGÖSD)" göre şekillendirilmiştir. Bu desen, denek ve kontrol grubu olmak üzere iki grup üzerinden oluşturulmakta ve uygulama öncesinde bağımlı değişkene ait ölçümler elde edilmektedir. Aynı zamanda, grupların ölçülen nitelikle ilgili başlangıç noktalarının bilinmesine, böylece değişimin ölçülmesine ve test edilmesine olanak sağlamaktadır (Büyüköztürk, 2014: 203) .

### 3.2 Araştırmanın Evreni ve Örneklem

Bu araştırmanın evrenini, lisans düzeyinde "Yaratıcı Mutfak Uygulamaları" dersini alan öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmada örneklem tekniği olarak amaçlı örnekleme kullanılmıştır. Araştırmanın örneklemini, 2016-2017 Eğitim-Öğretim yılında Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde "Yaratıcı Mutfak Uygulamaları" dersini alan 3. Sınıf öğrencilerinden toplam 20 öğrenci oluşturmaktadır. Gastronomi ve mutfak uygulama esnasında dinlenilen müziğin, gastronomi öğrencilerinin yaratıcılığına olan etkisini belirlemek amacıyla yapılan bu araştırmanın ilk aşamasında öntest uygulanarak öğrencilerin bu alandaki yeterlilik seviyeleri ve yaratıcılık seviyeleri, jüri tarafından "yaratıcı mutfak ürünleri değerlendirme ölçeği" ile puanlanmıştır. Her bir öğrencinin yeterlilik ve yaratıcılık seviyesini belirten ortalama puanlara ek olarak, öğrencilerin demografik bilgileri de toplanmıştır. Bu veriler kullanılarak her bir öğrencinin ortalama puanları göz önüne alınmış, deney ve kontrol gruplarının homojen olarak (öntest deney grubu ortalama

puanı: 85,85: öntest kontrol grubu ortalama puanı 86,12) dağılımı sağlanmıştır. Bu sayede, yaratıcı mutfak uygulamaları dersi" farklı saatlerde işlenmek üzere iki gruba ayrılmıştır. Yaratıcı mutfak uygulamaları dersi a grubunda 10, yaratıcı mutfak uygulamaları dersi b grubunda 10 öğrenci yer almaktadır.

### 3.3 Veri Toplama Aracı ve Süreci

Horng ve Lin (2009) tarafından oluşturulan "yaratıcı mutfak ürünleri ölçeği" bu araştırma kapsamında veri toplama aracı olarak kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan bu ölçek orijinal dili olan İngilizce'den Türkçe'ye tercüme edilerek hazırlanmıştır. Sekiz boyut (profesyonel teknik; aroma, tat ve doku; renk, modelleme ve düzenleme; garnitür, sunum; bileşenlerin kullanımı, genel değerlendirme) ve bu boyutların altında 31 kriterden oluşan ölçek bir jüri formu şeklinde hazırlanmıştır. Jüri formu, değerlendirme derecesine göre 'Çok Zayıf '(1), 'Zayıf' (2), 'Orta' (3), 'İyi ' (4), 'Çok İyi' (5) şeklinde 5'li likert ölçeği olarak düzenlenmiştir. Ders kapsamında her iki grupta tamamen eşit şartlar ve malzemeler eşliğinde mutfak uygulamalarını gerçekleştirmiştir. İki grup arasındaki tek fark, deney grubunun yaratıcı mutfak uygulamaları dersini müzik eşliğinde gerçekleştirmiş olmasıdır. Her hafta ders esnasında kullanılacak malzemelerin listesi ve ana içerik malzemesinin ne olduğu ders başladıktan hemen sonra duyurulmuştur. Bu kapsamda ders öncesinde öğrencilerin malzemeler ile ilgili hazırlık yapmasının, reçete hazırlamasının, ders esnasında yapılacak uygulamanın planını yapmasının ve pratik yapılmasının önüne geçilmiştir. Bu sayede deneye dahil olan öğrencilerin, tam olarak dersin başlaması ile plan ve uygulama aşamasına geçmesi sağlanmıştır. Aynı zamanda değerlendirme jürisi, değerlendirmelerin iki saat öncesinden ana öğün yemek yememeleri doğrultusunda bilgilendirilmiştir. Bu şekilde deney sürecinin olabilecek en sağlıklı ve objektif şekilde ilerlemesi sağlanmıştır. Bir buçuk saat süren her dersin sonunda hazırlanan tabaklar, jüri tarafından "yaratıcı mutfak ürünleri ölçeği" aracılığıyla değerlendirilmiştir. Bu değerlendirmeler esnasında jüri üyelerinin hangi tabağın hangi öğrenci tarafından hazırlandığını bilmemeleri ve olabilecek en objektif değerlendirmeleri yapabilmeleri sağlanmıştır.

Değerlendirme jürisi, Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi çalışanlarından, bir Öğretim Görevlisi ve üç Araştırma Görevlisinden oluşturulmuştur. Deney süreci 2017 Eğitim-Öğretim yılı bahar dönemi içerisinde 14 Şubat- 2 Mayıs tarihleri arasında işlenen sekiz adet Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersi kapsamaktadır. Bu sürecin ilk iki haftasında dersin öğretim elemanı tarafından, deneye dahil olan öğrencilere yaratıcılık kavramı teorik olarak anlatılmıştır. Sonraki altı hafta uygulamalar yapılmıştır. Deneyin ders kapsamında yapılmasından dolayı öğrencilerin derse devamsızlık yapabilecekleri göz önüne alınarak, bu altı haftalık sürecin birinci, üçüncü, dördüncü ve altıncı haftası devamsızlık yapmamaları konusunda bilgilendirme yapılmıştır. Bu kapsamda devamsızlık yapılan haftalarda toplanan veriler, araştırmanın olabilecek en sağlıklı sonuçları vermesi bakımından analize tabi tutulmamıştır. Sürecin ilk haftası öntest, dördüncü haftası izleme, altıncı hafta ise sontest olarak belirlenip bu uygulamalar kapsamında toplanan veriler analize tabi tutulmuştur. Aynı zamanda düzenli bir şekilde uygulama derslerine (öntest, izleme ve sontest uygulamalarından en az biri) katılmayan beş öğrenciden toplanan verilerde analize tabi tutulmamıştır. Deney sürecinde uygulamalar sonrası uygulama çıktıları fotoğraflanmış olup, her öğrencinin öntest ve sontest uygulama çıktılarının fotoğraflarına araştırmanın bulguları kısmında yer verilmiştir.

Yaratıcı Mutfak Uygulamaları b grubu (deney grubu) dersi esnasında uygulamalara eşlik edecek “müzik yayını “için oluşturulan listeler alanyazından alınan bilgiler dahilinde uzman görüşü alınarak hazırlanılmıştır. Bu kapsamda alanında uzman isimlerle yapılan görüşmeler yardımıyla duygu durumu ve yaratıcılık üzerinde etkisi olabileceği düşünülen ve uygulama esnasında eşlikçi olacak klasik müzik eserleri belirlenmiştir.

Aynı zamanda araştırma sonunda, deney grubu öğrencileriyle bire bir görüşme yapılarak, müzik eşliğinin mutfak uygulamaları esnasındaki pozitif veya negatif etkileri sorulmuştur. Bu görüşmelerden yapılan alıntılar araştırmanın bulgular kısmında yer almaktadır.

### 3.4 Araştırmanın Güvenilirliği ve Geçerliliği

Araştırma verilerinin güvenilirliğini test etmek için "Mauchly's Test of Sphericity" kullanılmıştır. "Mauchly's Test of Sphericity" , değişkenlerin ilişkili olmadığı ve eşit varyansa sahip olduğu hipotezinin test edilmesidir ve her uygulama durumundaki puanların diğer uygulama durumundaki puanlar ile korelasyonlarının aynı olup olmadığını sınar (Stevens, 1996: 501). Diğer bir deyişle, tüm grup kombinasyonlarının arasındaki varyans farklarının eşit olması gerekmektedir. Bu varsayım, bütün popülasyon varyans farklarının eşit olması anlamına gelmektedir. "Mauchly's Test of Sphericity" p> 0.05 değerinde küresellik varsayımını sağlamaktadır (Stevens, 1996: 501). Bu araştırmada "Mauchly's Test of Sphericity" sonuçlarına göre p> 0.05 şartını sağlamıştır. Buradan hareketle varyanslar arasında anlamlı bir farklılık olmadığı için araştırma verileri güvenilir kabul edilmiştir.

Horng ve Lee (2009) tarafından oluşturulan ve araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan " yaratıcı mutfak ürünleri ölçeği" güvenilirliği, uzlaşmacı değerlendirme tekniği ( CAT ) ile test edilmiştir. Bu test sonucunda "yaratıcı mutfak ürünleri ölçeği" güvenilirliği .98 olarak belirtilmiştir. Aynı zamanda doğrulayıcı faktör analizi aracılığı ile ölçeğin yüksek bir geçerlilik derecesine sahip olduğu belirtilmiştir. Sekiz boyuttan oluşan ölçekte boyutlar arası korelasyon .578 ile .856 arasında bulunmuştur. Bu araştırmada kullanılan " yaratıcı mutfak ürünleri ölçeği" orijinal dilinden Türkçeye çevrilmiş ve bu alanda uzman kişilerin görüşleriyle 34 kriterden 31 kritere düşürülmüştür.

Uygulama esnasında eşlik müziği olarak kullanılacak eserlerin belirlenmesi esnasında da uzman görüşlerinden faydalanılmıştır. Bu kapsamda uygulama esnasında eşlik edecek eserlerin listesi uzman görüşüyle oluşturulmuştur.

## 4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Araştırmanın bu bölümünde, uygulama sürecinde toparlanan veriler üzerinden yürütülen analizler sonucunda elde edilen bulgular yer almaktadır. İlk olarak araştırmada kullanılan verilerin normal dağılım gösterip göstermediği belirlenmiş, sonrasında ise araştırma verilerinin analizleri (Paired Samples T-Test,

One Way Anova for Repeated Measures , Two-Way Anova For Mixed Measures ) ve bulguları paylaşılmıştır.

### 4.1 Bulgular

Bu araştırma İki faktörlü ANOVA testinin uygulanabilmesi için gerekli varsayımları sağlamaktadır. Büyüköztürk (2012)'ye göre bu varsayımlar şu şekildedir.

- Bağımlı değişken en az aralık ölçeğindedir ( Tablo 2.4)
- Bağımlı değişkene ait puanlar, her bir alt grupta normal dağılım gösterir (Tablo 4.5- Tablo 4.6)
- Grupların aynı zamanda elde edilen puanlarının varyansları eşittir (Tablo 4.7)
- Herhangi bir denek için hesaplanan fark puanı, diğer denekler için hesaplanan fark puanlarından bağımsızdır.

Verilerin dağılımlarının belirlenmesi için iki farklı yöntemden faydalanılmıştır. İlk olarak grup boyutlarına göre tercih edilen Shapiro-Wilks ve Kolmogonov-Smirnow normallik testlerinden faydalanılmıştır. Bir sonraki aşamada verilerin çarpıklık (skewness ) ve basıklık (kurtosis) değerlerine bakılmıştır. Normallik testi sonuçları Tablo 4.5'te, basıklık ve çarpıklık değerleri ise Tablo 4.6'da detaylı şekilde yer almaktadır.

**Tablo 4.5**. *Araştırmaya Dahil Edilen Deney ve Kontrol Gruplarının Öntest, İzleme ve Sontest Verilerinin Normallik Testi Bulguları*

| | | Kolmogorov-Smirnova | | | Shapiro-Wilk | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Denek | İstatistik | df | p | İstatistik | df | p |
| ÖNTEST | Kontrol | ,186 | 8 | ,200* | ,919 | 8 | ,422 |
| | Deney | ,204 | 7 | ,200* | ,890 | 7 | ,275 |
| İZLEME | Kontrol | ,271 | 8 | ,085 | ,853 | 8 | ,102 |
| | Deney | ,217 | 7 | ,200* | ,945 | 7 | ,688 |
| SONTEST | Kontrol | ,213 | 8 | ,200* | ,873 | 8 | ,160 |
| | Deney | ,224 | 7 | ,200* | ,896 | 7 | ,306 |

Shapiro-Wilks ve Kolmogonov-Smirnow testlerinde hesaplanan p-değerinin, p> 0,05 olması durumunda verilerin normal dağıldığı kabul edilmektedir (Büyüköztürk, 2012;42). Tablo 4.5 incelendiği taktirde; kontrol grubu öntest p değeri 0.422, deney grubu öntest p değeri 0,275, kontrol grubu izleme p değeri 0,102, deney grubu izleme p değeri 0,688, kontrol grubu sontest p değeri 0,160, deney grubu sontest p değeri 0,306 olduğu ve deney-kontrol gruplarının öntest, izleme ve sontest verilerinin dağılımının normal olduğu görülmektedir.

**Tablo 4.6.** *Basıklık ve Çarpıklık Değerleri*

| | Denek | | İstatistik | Std. Hata |
|---|---|---|---|---|
| ÖNTEST | Kontrol | | | |
| | | Çarpıklık | -,173 | ,752 |
| | | Basıklık | -1,654 | 1,481 |
| | Deney | | | |
| | | Çarpıklık | ,978 | ,794 |
| | | Basıklık | ,229 | 1,587 |
| İZLEME1 | Kontrol | | | |
| | | Çarpıklık | ,668 | ,752 |
| | | Basıklık | -1,326 | 1,481 |
| | Deney | | | |
| | | Çarpıklık | -,603 | ,794 |
| | | Basıklık | ,667 | 1,587 |
| SONTEST | Kontrol | | | |
| | | Çarpıklık | -,255 | ,752 |
| | | Basıklık | -1,915 | 1,481 |
| | Deney | | | |
| | | Çarpıklık | ,136 | ,794 |
| | | Basıklık | -1,988 | 1,587 |

Çarpıklık ve basıklık değerleri analiz edildiğinde, basıklık-çarpıklık katsayılarının +2 ile –2 arasında olması, dağılımın normal olduğunu göstermektedir (George ve Mallery, 2010 ). Tablo 4.6 incelendiğinde; öntest kontrol grubu çarpıklık ve basıklık değerleri -0,173/-1,654, öntest deney grubu çarpıklık ve basıklık

değerleri 0,978 / 0,229, izleme1 kontrol grubu çarpıklık ve basıklık değerleri 0,668/-1,326, izeme1 deney grubu çarpıklık ve basıklık değerleri -0,603/0,667, sontest kontrol grubu çarpıklık ve basıklık değerleri -0,255/- 1,915, sontest deney grubu çarpıklık ve basıklık değerlerinin 0,136/- 1,988 olduğu görülmektedir. Bu değerler bize verilerin normal dağılım sağladığını göstermektedir.

**Tablo 4.7.** *Mauchly Sphericity Testi*

| Within Subjects Effect | Mauchly's W | $X^2$ | df | p | Epsilon[b] | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Greenhouse-Geisser | Huynh-Feldt | Lower-bound |
| zaman | ,639 | 5,376 | 2 | ,068 | ,735 | ,869 | ,500 |

"Mauchly's Test of Sphericity" p> 0.05 değerinde küresellik varsayımı sağlamaktadır (Stevens, 1996, s.501). Bu araştırmada "Mauchly's Test of Sphericity" sonuçlarına göre p> 0.05 şartını sağlamıştır. P= 0,068 > 0,05 değerinde elde edilen puanların varyanslarının eşit olduğu görülmektedir.

### 4.1.1. Geleneksel yöntem ve müzik eşlikli yöntem ile işlenen yaratıcı mutfak uygulamaları derslerinin, öğrencilerin yaratıcılık seviyeleri üzerindeki etkilerine ilişkin bulgular

#### 4.1.1.1. *Kontrol grubu (geleneksel yöntem)*

**Tablo 4.8.** *Eşleştirilmiş Betimleyici İstatistikler (Paired Samples Statistics)*

| | Ortalama | N | Std. Sapma | Std. Hata Ortalaması |
|---|---|---|---|---|
| ÖNTEST | 86.1250 | 8 | 28.19923 | 9.96993 |
| SONTEST | 111.500 | 8 | 15.99107 | 5.65370 |

Tablo 4.8'de görüldüğü üzere, geleneksel yöntem ile yaratıcı mutfak uygulamaları dersi alan öğrencilerin ders süreci ilerledikçe aldıkları ortalama puanlarda artış olmuştur. Öntest sonuçlarında ortalama puan 86,1250 iken, sontest sonuçlarında 111,5'e yükselmiştir. Aradaki fark 25,375 puan olarak belirlenmiştir. Aynı zamanda tablo 4.9.'da görüldüğü üzere öntest-sontest sonuçları arasında

anlamlı bir fark bulunmuştur, t(7) = -2,42, p < 0,05. Bu bulgu, geleneksel yöntem ile işlenen yaratıcı mutfak uygulamaları dersinin, öğrencilerin yaratıcılık seviyeleri üzerinde pozitif bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir.

**Tablo 4.9.** *Eşleştirilmiş Örnek Testi (Paired Samples Test)*

| | Paired Differences | | | | | t | df | p |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 95% Farkın Güven Aralığı | | | | |
| | Ortalama | Std. Sapma | Std. Hata Ortalaması | Alt | Üst | | | |
| ÖNTEST SONTEST | 25,37500 | 29,63016 | 10,47584 | 50,14643 | ,60357 | 2,422 | 7 | ,046 |

**Tablo 4.10.** *Geleneksel Yöntem ile İşlenen Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Dersinin Öntest, Sontest ve İzleme Testi Puanlarının Tek Faktörlü Anova Bulguları*

| **Varyansın Kaynağı** | **Kareler Toplamı** | **SD** | **Kareler Ortalaması** | **F** | **P** | **Anlamlı Fark** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Denekler Arası** | 5639,414 | 7 | 805,631 | | | |
| **Ölçüm** | 2829,943 | 2 | 1414,971 | 5,606 | ,016 | - |
| **Hata** | 3533,766 | 14 | 252,412 | | | |
| **Toplam** | 12003,123 | 23 | 2473,014 | | | |

Öğrencilerin öntest ve sontest puanları arasında anlamlı bir farklılık olduğu görülmüştür. Fakat her bir süreci (öntest, izleme, sontest) ilişkili olarak ele aldığımız taktirde; öntest, izleme ve sontest puanları arasında anlamlı bir farklılık görülmemektedir, F(2,14) = 5,606, p < 0,05.

**Tablo 4.11**. *Boyutlar Üzerine Eşleştirilmiş Örnek Testi Bulguları ( Paired Sample Test)*

| Teknik | Aroma | Renk | Modelleme | Garnitür | Sunum | İçerik | Genel |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| p> 0.05 | p> 0.05 | p>0.05 | p> 0.05 | p> 0.05 | p> 0.05 | p>0.05 | p>0.05 |

Boyutlar teker teker eşleştirilmiş örnek testine tabi tutulmuştur. Sekiz farklı boyut için teker teker yapılan eşleştirilmiş örnek testinde, her boyut için p>0,05 değeri bulunmuştur. Buradan hareketle, her bir boyut için öntest ve sontest arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Fakat her bir boyut için öntest ve sontest arasındaki ortalama puanlarda istatistiki bir yükselme bulunmaktadır. Bu bulgular Tablo 4.12 ' de detaylı bir şekilde gösterilmiştir. Bu bulgulara göre öntest ve sontest ortalama sonuçları arasında istatistiki anlamda en çok gelişme gösteren boyutlar renk ve içerik boyutları olmuştur.

**Tablo 4.12.** *Boyutlara Göre Öntest-İzleme-Sontest Ortalama Puan Karşılaştırmaları*

| Boyutlar | | Denekler | Ortalama | Standart Sapma | Denek Sayısı |
|---|---|---|---|---|---|
| **Teknik** | Öntest | 1,00 | 2,8750 | 1,11002 | 8 |
| | İzleme | 1,00 | 3,7656 | ,61032 | 8 |
| | Sontest | 1,00 | 4,0156 | ,47452 | 8 |
| **Aroma** | Öntest | 1,00 | 2,6250 | 1,13192 | 8 |
| | İzleme | 1,00 | 3,4375 | ,54384 | 8 |
| | Sontest | 1,00 | 3,5703 | ,67516 | 8 |
| **Renk** | Öntest | 1,00 | 2,6875 | ,96542 | 8 |
| | İzleme | 1,00 | 3,4479 | ,79049 | 8 |
| | Sontest | 1,00 | 4,1322 | ,44418 | 8 |
| **Modelleme** | Öntest | 1,00 | 2,5833 | ,89974 | 8 |
| | İzleme | 1,00 | 3,3333 | ,63308 | 8 |
| | Sontest | 1,00 | 3,6354 | ,74127 | 8 |
| **Garnitür** | Öntest | 1,00 | 2,3750 | 1,18773 | 8 |
| | İzleme | 1,00 | 3,1875 | ,91369 | 8 |
| | Sontest | 1,00 | 3,5121 | ,55802 | 8 |
| **Sunum** | Öntest | 1,00 | 2,2500 | ,97996 | 8 |
| | İzleme | 1,00 | 2,9063 | 1,04315 | 8 |
| | Sontest | 1,00 | 3,2813 | ,62827 | 8 |
| **İçerik** | Öntest | 1,00 | 2,5313 | ,98595 | 8 |
| | İzleme | 1,00 | 3,5352 | ,39083 | 8 |
| | Sontest | 1,00 | 3,7344 | ,44099 | 8 |
| **Genel** | Öntest | 1,00 | 2,5446 | 1,18662 | 8 |
| | İzleme | 1,00 | 3,4152 | ,54764 | 8 |
| | Sontest | 1,00 | 3,3661 | ,60961 | 8 |

#### 4.1.1.2. *Deney grubu (müzik eşlikli yöntem)*

**Tablo 4.13.** *Eşleştirilmiş Betimleyici İstatistikler (Paired Samples Statistics)*

| | Ortalama | N | Std. Sapma | Std. Hata Ortalaması |
|---|---|---|---|---|
| ÖNTEST | 85,8571 | 7 | 17,67228 | 6,67949 |
| SONTEST | 127,8929 | 7 | 5,53183 | 2,09084 |

Tablo 4.13'de görüldüğü üzere, müzik eşlikli yöntem ile yaratıcı mutfak uygulamaları dersi alan öğrencilerin ders süreci ilerledikçe aldıkları ortalama puanlarda artış olmuştur. Öntest sonuçlarında ortalama puan 85,8571 iken, sontest sonuçlarında 127,8929'e yükselmiştir. Aradaki fark 42,035 puan olarak belirlenmiştir. Aynı zamanda tablo 4.14'de görüldüğü üzere öntest-sontest sonuçları arasında anlamlı bir fark bulunmuştur, $t(6) = -6,06$, $p < 0,05$. Bu bulgu, müzik eşlikli yöntem ile işlenen yaratıcı mutfak uygulamaları dersinin, öğrencilerin yaratıcılık seviyeleri üzerinde pozitif bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir.

**Tablo 4.14.** *Eşleştirilmiş Örnek Testi (Paired Samples Test)*

| | Paired Differences | | | | | t | df | p |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Std. Hata | 95% Fark Güven Aralığı | | | | |
| | Ortalama | Std. Sapma | Ortalama | Alt | Üst | | | |
| ÖNTEST SONTEST | 42,03571 | 18,34929 | 6,93538 | 59,00598 | 25,06545 | 6,061 | 6 | ,001 |

Süreç sonrasında deneye katılan ve deney grubunda yer alan öğrenciler ile yapılan yüz yüze görüşmelerden yapılan alıntılara aşağıda yer verilmiştir.

***D. 12*** *"Müzik benim için önemli bir olgu. Yaratıcılığımı etkilediğini düşünüyorum. Ben çok stresli bir insanım, mutfakta çok stres yapıyorum. Evde de müzik dinleyerek uygulama yapıyorum. Burada da müzik dinleyerek yemek yaptığım için stresim azalıyor ve daha pratik düşünebiliyorum. Kendimi kaptırıyorum ve işlerimi daha seri bir biçimde yapabiliyorum. Müzik eşliğinde yapılan mutfak uygulamalarında zaman benim için daha hızlı ve verimli geçiyor. "*

***D.13*** *"Müzik, yemek yapım aşamasında benim motivasyonumu ve konsantrasyonumu arttırıyor. Yemekle aramda duygusal bir bağ kurmama katkısı oluyor. Bu ise hem konsantrasyonumu hem de daha verimli düşünebilmemi sağlıyor."*

***D.14*** *"Uygulamalar esnasında şunu fark ettim. Müzik, yemek yaparken odaklanmamı sağlıyor. Uygulama esnasında konsantrasyonum dağıldığında, müzik bana tekrar konsantre olmam ve dikkatimi toplamam gerektiğini hissettiriyor. "*

***D.15*** *"Benim açımdan, yemek yaparken müzik dinlemenin olumlu yanları çok fazla. Müzikteki değişimler benim de farklı şeyler düşünebilmeme olanak sağlıyor. Mutfak çok stresli bir ortam ve müzik bana o stresi unutturuyor. Bu şekilde kendi işimi daha verimli ve daha odaklanmış bir şekilde yapabiliyorum. "*

Bu kapsamda, görüşmeler ve uygulama esnasında yapılan gözlemler deney grubu öntest-sontest arasındaki anlamlı farklılığı destekler nitelikte bilgiler sunmuştur.

**Tablo 4.15.** *Müzik Eşlikli Yöntem ile İşlenen Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Dersinin Öntest, Sontest ve İzleme Testi Puanlarının Tek Faktörlü Anova Bulguları*

| Varyansın Kaynağı | Kareler Toplamı | SD | Kareler Ortalaması | F | P | Anlamlı Fark |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Denekler Arası | 1170,576 | 6 | 195,096 | | | |
| Ölçüm | 11337,025 | 3 | 3779,008 | 28,541 | ,000 | 1-2<br>1-3 |
| Hata | 2383,335 | 18 | 132,407 | | | |
| Toplam | 14890,936 | 27 | 4106,511 | | | |

Öğrencilerin öntest, ve sontest puanları arasında anlamlı bir farklılık olduğu görülmüştür. Aynı zaman her bir süreci (öntest, izleme, sontest) ilişkili olarak ele aldığımız taktirde; öntest, izleme ve sontest puanları arasında da anlamlı bir farklılık görülmektedir, $F(3,18) = 28,541$ , $p < 0,05$. Sontest ortalama puanı ($X = 139,607$) ve

izleme testi ortalama puanı ( X = 123,179 ), öntest ortalama puanına göre ( X = 85,857 ) daha yüksektir. Diğer yandan sontest ve izleme testi puanları arasında anlamlı bir fark bulunmamıştır.

**Tablo 4.16** *Boyutlar Üzerine Eşleştirilmiş Örnek Testi Bulguları ( Paired Sample Test)*

| Teknik | Aroma | Renk | Modelleme | Garnitür | Sunum | İçerik | Genel |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| p> 0.05 | p> 0.05 | p>0.05 | p> 0.05 | p> 0.05 | p> 0.05 | p>0.05 | p>0.05 |

Boyutlar teker teker eşleştirilmiş örnek testine tabi tutulmuştur. Sekiz farklı boyut için teker teker yapılan eşleştirilmiş örnek testinde, her boyut için p>0,05 değeri bulunmuştur. Buradan hareketle, her bir boyut için öntest ve sontest arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Fakat her bir boyut için öntest ve sontest arasındaki ortalama puanlarda istatistiki bir yükselme bulunmaktadır. Bu bulgular tablo 4.13 ' de detaylı bir şekilde gösterilmiştir. Bu bulgulara göre öntest ve sontest ortalama sonuçları arasında istatistiki anlamda en çok gelişme gösteren boyutlar renk ve garnitür boyutları olmuştur.

**Tablo 4.17.** *Boyutlara Göre Öntest-İzleme-Sontest Ortalama Puan Karşılaştırmaları*

| Boyutlar | | Denekler | Ortalama | Standart Sapma | Denek Sayısı |
|---|---|---|---|---|---|
| **Teknik** | Öntest | 1,00 | 3,2500 | 0,69222 | 7 |
| | İzleme | 1,00 | 4,3929 | ,37101 | 7 |
| | Sontest | 1,00 | 4,7857 | ,23623 | 7 |
| **Aroma** | Öntest | 1,00 | 2,9464 | ,77007 | 7 |
| | İzleme | 1,00 | 3,9554 | ,62989 | 7 |
| | Sontest | 1,00 | 4,5714 | ,33547 | 7 |
| **Renk** | Öntest | 1,00 | 2,3095 | ,55635 | 7 |
| | İzleme | 1,00 | 3,7024 | ,44840 | 7 |
| | Sontest | 1,00 | 4,3452 | ,63725 | 7 |
| **Modelleme** | Öntest | 1,00 | 2,5952 | ,63725 | 7 |
| | İzleme | 1,00 | 4,0357 | ,56490 | 7 |
| | Sontest | 1,00 | 4,2315 | ,45389 | 7 |
| **Garnitür** | Öntest | 1,00 | 2,5714 | ,67259 | 7 |
| | İzleme | 1,00 | 3,7500 | ,54006 | 7 |
| | Sontest | 1,00 | 4,3521 | ,47871 | 7 |
| **Sunum** | Öntest | 1,00 | 2,5476 | ,74978 | 7 |
| | İzleme | 1,00 | 3,7738 | ,53730 | 7 |
| | Sontest | 1,00 | 4,2976 | ,58503 | 7 |
| **İçerik** | Öntest | 1,00 | 2,7857 | ,67494 | 7 |
| | İzleme | 1,00 | 4,0491 | ,55224 | 7 |
| | Sontest | 1,00 | 4,5121 | ,27115 | 7 |
| **Genel** | Öntest | 1,00 | 2,9082 | ,53407 | 7 |
| | İzleme | 1,00 | 3,9847 | ,38843 | 7 |
| | Sontest | 1,00 | 4,4235 | ,31503 | 7 |

### 4.1.1.3. *Kontrol grubu ve deney grubu- iki faktörlü anova testi*

Karışık ölçümler için iki faktörlü Anova, işlem gruplarına bağlı olarak ilişkisiz ölçümlerin söz edildiği iki faktörlü desenlerde uygulanan deneysel işlemin etkinliğine ilişkin satır-sütun ortak etkisini ve satır ile sütun faktörlerinin temel etkilerini test etmek için kullanılır (Büyüköztürk, 2016: 79).

**Tablo 4.18.** *Geleneksel Yöntem ve Müzik Eşlikli Yöntem ile Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Dersi Alan Öğrencilere İlişkin Ortalama ve Standart Sapma Değerleri*

| Grup | Öntest | | | İzleme 1 | | | Sontest | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | N | Ortalama | S | N | Ortalama | S | N | Ortalama | S |
| Geleneksel Yöntem | 8 | 86,13 | 28,20 | 8 | 105,72 | 16,11 | 8 | 111,50 | 15,99 |
| Müzik Eşlikli Yöntem | 7 | 85,86 | 17,67 | 7 | 123,18 | 11,84 | 7 | 139,60 | 10,44 |

Tablo 4.18'de görüldüğü üzere, geleneksel yöntem ile yaratıcı mutfak uygulamaları dersi alan öğrencilerin deney öncesi yaratı mutfak ürünleri ölçeği ortalama puanı 86,13 iken bu değer ilk izlemede 105,72, son testte ise 111,50'ye yükselmiştir. Müzik eşlikli yöntem ile yaratıcı mutfak uygulamaları dersi alan öğrencilerin aynı ortalama puanları sırasıyla 85,86, 123,18 ve 139,60' dır. Hem geleneksel yöntem hem de müzik eşlikli yöntem ile yaratıcı mutfak uygulamaları dersi alan öğrencilerin yaratıcılık seviyelerinde bir artış gözlenmiştir.

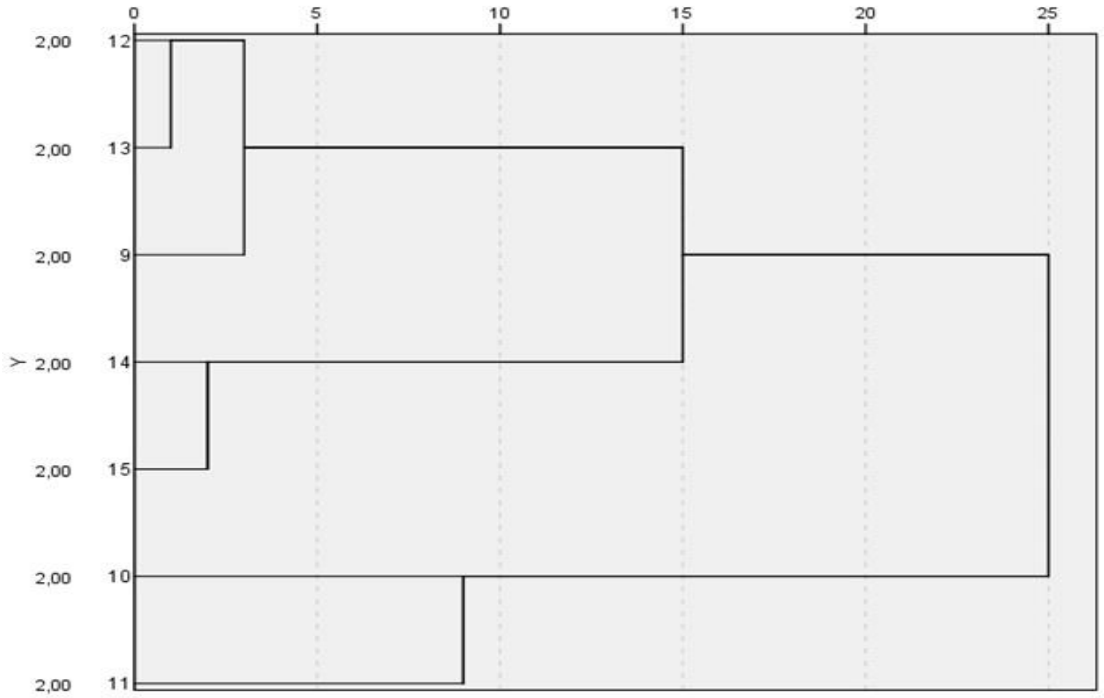
İki farklı yöntem ile uygulama yapılan öğrencilerin yaratıcılık seviyelerinin deney öncesine göre deney sonrasında gözlenen söz konusu değişmelerin anlamlı bir farklılık gösterip göstermediğine dair ANOVA sonuçları tablo 4.19'da detaylandırılmıştır.

**Tablo 4.19.** *Yaratıcı Mutfak Ürünleri Ölçeği Öntest-Sontest Puanlarının ANOVA Sonuçları*

| Varyansın Kaynağı | KarelerT | SD | KarelerO | F | P |
|---|---|---|---|---|---|
| **Denekler Arası** | 9383,686 | 14 | | | |
| **Grup (Geleneksel/Müzikli)** | 2553,611 | 1 | 2553,611 | 4,860 | **,046** |
| **Hata** | 6830,075 | 13 | 525,390 | | |
| **Denekleriçi** | 19683,805 | 30 | | | |
| **Ölçüm (Süreçler)** | 12436,205 | 2 | 6218,103 | 28,297 | **,000** |
| **Grup Ölçüm** | 1534,122 | 2 | 767,061 | 3,491 | **,045** |
| **Hata** | 5713,478 | 26 | 219,746 | | |

Bu tabloya göre, iki farklı yöntemle yaratıcı mutfak uygulamaları dersi alan öğrencilerin yaratıcılık seviyelerinin deney öncesinden sonrasına anlamlı farklılık gösterdiği, bir diğer deyişle aynı olmayan işlem gruplarında olmak ile tekrarlı ölçümler faktörlerinin yaratıcılık seviyeleri üzerindeki etkilerinin anlamlı olduğu gözlemlenmiştir, $F(2,26) = 3,491$, $p < 0,005$. Bu bulgu, geleneksel yöntem ve müzik eşlikli yöntem ile işlenen yaratıcı mutfak uygulamaları dersi alan öğrencilerin yaratıcılık seviyelerini arttırmada farklı etkilere sahip olduğunu göstermektedir. Yaratıcı mutfak ürünleri ölçeği puanlarında deney öncesine göre daha yüksek kazanç elde eden müzik eşlikli yöntemin, geleneksel yönteme göre, öğrencilerin yaratıcılık seviyelerini arttırmada daha etkili olduğu gözlemlenmektedir.

**Tablo 4.20.** Deney Grubu Hiyerarşik Kümeleme




Kümeleme yönteminde hesaplamalar hızlı olmasına nazaran, hiyerarşik yöntemler büyük örnekleri analiz etmede uygun görülmemektedir (Hair, 1998:498). Bu araştırmada da incelenen örneğin az sayıda olmasından ötürü birbirine bezer denekleri belirleyebilmek amacıyla hiyerarşik kümeleme analizine başvurulmuştur. Hiyerarşik kümeleme yapılırken "dendogram" ve az gözlemli örneklemlerde kullanılan "ward" bağlantısı kullanılmıştır. Tablo 4.16'da görüldüğü üzere D. ( denek ) 12 ve 13, D. 14 ve 15, D. 10 ve 11 süreç içerisinde kendi aralarında benzerlik göstermektedir. D. 9 ilk aşamada bağımsız görünse de deneyin ilerleyen aşamalarında D.12 ve 13 ile benzerlik göstermektedir. Bu benzerlikler doğrultusunda yapılan görüşmelerde, müzik eşliğinin mutfak uygulamaları esnasındaki etkileri bizzat deneyin içerisinde yer alan öğrencilere sorulmuş ve bu konudaki fikirleri de alınmıştır.

D.10 ve D.11'in araştırma verileri incelendiğinde, deney grubu içerisinde öntest ve sontest arasında en düşük trend de yükselmeyi gösterdikleri saptanmıştır

ve hiyerarşik kümelemede benzerlikleri bu şekilde açıklanmıştır. D.10 ve 11 ile yapılan görüşmelerde de bu bilgiyi destekleyen unsurlara rastlanmıştır.

***D. 10*** *"Ben genelde bir şeye odaklanınca arka plandaki sesleri pek duymam fakat mutfakta işler yanlış gitmeye başlayınca veya sarpa sarınca müziğin bende kurtarıcı özellikleri olduğunu gördüm. Müzik, uygulama esnasında stresimi azaltmaya etkili oldu ve daha verimli düşünmeme katkı sağladı. Aynı zamanda daha farklı fikirler üretmeme katkı sağladı. Fakat henüz mutfakta ne yapacağıma karar vermediğim anlarda tam tersi etki yaparak karar verme aşamasında konsantre olmamı zorlaştırdığını fark ettim."*

***D. 11*** "*Mutfak stresli bir ortam ve yoğun bir ses var. Doğru seçilmiş müziğin, o an yemeği yaparken stresi azalttığını düşünüyorum. Bu şekilde motivasyonum artıyor ve daha yaratıcı düşünebildiğimi veya hamleler yapabildiğimi hissediyorum. Bazı durumlarda odak noktamın müziğe yoğunlaştığını ve konsantrasyonumun dağıldığını hissettiğim anlarda yaşadım. Fakat sürecin tamamına baktığımızda bu anlar sürecin çok küçük bir kısmını oluşturuyor"*

Her iki denek ortak olarak müzik eşliğinin uygulama esnasında konsantrasyona, odaklanmaya ve yaratıcı düşünmeye pozitif etkilerinin çoğunlukta olmasının yanında, sürecin küçük bir bölümünü kapsayan aralıklarda negatif bir etki yaptığını da dile getirmiştir.

# 5. SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Hayatımızın her anında bize eşlik eden yüksek teknoloji ürünleri sayesinde bilgiye ve yeniliklere ulaşım geçmişe nazaran oldukça kolaylaşmıştır. Bilgiye ve yeniliğe ulaşımın kolaylaşması sosyal hayatlarımıza, mesleki bilgi ve becerilerimize de pozitif anlamda etki etmektedir. Fakat bunun yanında, fark yaratmak ve özgün değerler üretmekte bir o kadar zorlaşmıştır. Rekabet koşullarının artması, mesleki anlamda fark yaratma gerekliliğini de beraberinde getirmiştir. Zorlaşan rekabet koşullarında, fark yaratabilmek ve özgün değerler üretebilmek adına " yaratıcılık " önemli faktörlerden biri olarak görülmeye başlanmıştır. Bu kapsamda yaratıcılık kavramını anlamaya ve bireylerin yaratıcılık seviyelerine etki eden faktörlerin belirlenmesine yönelik çalışmaların sayısı da artış göstermektedir.

Yaratıcılık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında hizmet eden ve bu alanda eğitim alan bireyler adına da oldukça önemli bir unsurdur. Çağa ayak uydurmak ve bulunduğumuz coğrafyanın gastronomik zenginliklerini bilinçli bir şekilde tanıtmak, küresel anlamda bir tanınırlık elde edebilmek, fark yaratmak ve özgün değerler üretebilmek adına bu alanda hizmet veren mutfak profesyonelleri ve eğitim alan geleceğin mutfak profesyonelleri için, yaratıcı düşünme ve yaratıcı ürün oluşturma becerilerinin arttırılması oldukça önemlidir. Çevresel faktörlerin "yaratıcılık " üzerinde bir etkiye sahip olduğu aynı zamanda bu faktörlerin yaratıcı bireylerin karakteristik özelliklerine etki edebileceği (Lean, M. 2005; Oldham ve Cummings, 1996) aynı zamanda iyileştirilmiş fiziksel ve eğitsel ortamın da mutfakta yaratıcılığa katkısı olduğu savunulmaktadır (Horng, S.J. Lee, Y.C. 2009). Bu sebeple, bu tez çalışmasında gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde geleneksel yöntemin dışında, farklılaştırılmış eğitsel bir ortam tasarlanmış ve uygulama esnasında müzik dinlemenin mutfak sanatlarında yaratıcılığa bir etkisinin olup olmadığı araştırılmıştır. Bu bağlamda, Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ikinci dönem dersi olan *yaratıcı mutfak uygulamaları* dersi uygulama alanı olarak belirlenmiş ve deneysel bir çalışma yürütülmüştür.

Yaratıcı mutfak ürünleri değerlendirme ölçeği temel alınarak bir jüri formu oluşturmuştur. Sekiz boyuttan (boyut; profesyonel teknik, aroma, tat ve doku; modelleme ve düzenleme; garnitür; sunum; bileşenlerin kullanımı; genel

değerlendirme) oluşan bu jüri formu ile uygulama çıktıları jüri tarafından her ders sonunda değerlendirilmiştir. Toplanan verilerin analizi sonucunda elde edilen bulgular bu tez çalışmasının araştırma sorularına yanıt olmuştur.

Horng (2006), yaratıcı mutfak uygulamaları müfredatının gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin yaratıcılıkları üzerinde olumlu etkileri olduğunu savunmaktadır. Araştırma sonucunda, geleneksel yöntem ile işlenen *Yaratıcı Mutfak Uygulamaları dersinde*, öğrencilerin yaratıcılık seviyelerinde anlamlı bir farklılığın olduğu gözlenmiştir. Bu durum geleneksel yöntemle işlenen yaratıcı mutfak uygulamaları dersinin olağan çıktısı olarak yorumlanabilir. Bu kapsamda yaratıcı mutfak uygulamaları müfredatının gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin yaratıcılıkları üzerinde olumlu etkileri görülmüştür. Araştırmadan elde edilen bu sonucun Horng (2006) 'nın araştırma sonuçları ile örtüştüğü görülmektedir. Aynı şekilde "yaratıcı mutfak uygulamaları dersini" müzik eşliğinde alan öğrencilerin deney süreci içerisinde yaratıcılık seviyelerinde anlamlı bir farklılık olduğu gözlenmiştir. Bu kapsamda uygulama esnasında müzik eşliğinin, duygu uyandırıcı bir etkisinin olduğu, yaratıcı çıktı gerektiren görevlerde performans arttırdığı, müziğin sadece duyguları değil eylemleri de etkileyebildiği görülmektedir. Araştırmadan elde edilen sonuçların Kelley (2014), Leisuk (2005), Maksic (2010), Rauscher (1995) ve Doseville (2012)'nin araştırma sonuçlarıyla örtüştüğü görülmektedir. Aynı zamanda uygulamalar esnasında yapılan gözlemlerde müzik eşlikli yöntem ile işlenen uygulamalı derslerde, öğrencilerin konsantrasyon ve derse odaklanma seviyelerinin daha yüksek olduğu gözlenmiştir. Deney süreci sonrasında, deneye dahil olan öğrencilerle yapılan görüşmelerden elde edilen veriler de bu bilgiyle örtüşmektedir.

Elde edilen sonuçlara ilave olarak öntest-sontest arasında bulunan anlamlı farklılığın sürecin tamamında da gözlemlendiğini söylemek mümkündür. Araştırma sonucunda müzik eşlikli yöntem ile geleneksel yöntemin yaratıcılık seviyelerini arttırmada farklı etkilere sahip olduğu belirlenmiştir. Bu sonuçlara göre, müzik eşlikli yöntemin yaratıcılık üzerinde geleneksel yönteme nazaran, pozitif anlamda daha etkili olduğunu söylemek mümkündür.

*Yaratıcı Mutfak Ürünleri Ölçeğini* oluşturan sekiz boyut ele alındığında, boyutlar açısından sürecin başından sonuna kadar anlamlı bir farklılık oluşmamıştır. Fakat iki grupta da boyutları teker teker ele alındığında istatistiki anlamda bir yükselme söz konusudur. Kontrol grubunda öntest ve sontest arasında istatistiki anlamda en büyük yükseliş renk ve içerik boyutlarında gerçekleşmiştir. Deney grubu, yani müzik eşlikli yöntemle işlenen yaratıcı mutfak uygulamaları dersi öntest ve sontesti arasında istatistiki anlamda en büyük yükseliş renk ve garnitür boyutunda gerçekleşmiştir. Ancak deney ve kontrol grubu boyutlar bazında karşılaştırıldığında iki grup arasındaki en büyük fark sunum boyutundadır. Her uygulamanın son yedi dakikasına denk gelen bölümde eşlik eden eser özellikle belirlenmiş olup, uygulamanın genelini kapsayan sakin ve dinlendirici eserlerin aksine temposu ve coşkusu giderek artan bir eser tercih edilmiştir. Bu sayede uygulamanın sonuna gelindiği hisseden öğrencilerin tabak sunumlarına ve son dokunuşlarına özen gösterdikleri gözlemlenmiştir. İki grup arasında en büyük farklılığın sunum boyutunda gerçekleşmiş olmasını bu şekilde açıklayabiliriz.

Bu araştırmanın sonuçları, gastronomi ve mutfak sanatları alanında verilen eğitim ve sektör açısından önem teşkil etmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında verilen uygulamalı eğitimlerde geleneksel yönteme alternatif olarak müzik eşlikli yöntemin, öğrencilerin yaratıcılık seviyelerinde artış sağlayacağı gözlemlenmiştir. Araştırma sonuçlarından hareketle, uygulamalı gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde geleneksel yöntemin yanında müzik eşlikli yöntemin uygulanması sayesinde, bu alanda eğitim alan geleceğin mutfak profesyonellerinin yaratıcılık seviyelerine olumlu katkılar sağlanabileceği öngörülmektedir. Aynı zamanda yiyecek-içecek işletmeleri ve profesyonel mutfaklarda da uygulama esnasında müzik eşliğinin standartlaşmanın önüne geçerek, yaratıcılık konusunda gelişmeye sebep olacağı öngörülmektedir.

Bu alanda ileride çalışma yapacak araştırmacıların çalışmalarının daha değerli olması açısından aşağıdaki hususları göz önünde bulundurmaları yararlı olacaktır:

- Araştırmanın sınırlılıklarında belirtildiği üzere araştırma sonuçlarının genellenebilmesi ve kapsamının arttırılması için, araştırma bulgularının ve sonuçlarının farklı bölgelerde ve farklı alanlarda yapılacak benzer

araştırmalarla desteklenmesi daha detaylı ve genellenebilir sonuçlar verecektir.

- Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları uygulamalarında yaratıcılığı arttıran faktörlerin belirlenmesine zemin hazırlayan bu araştırma sonrasında farklı araştırmaların daha kapsamlı bir şekilde yapılması, bu konuda hızlı ve sağlıklı bir gelişime olanak sağlayacaktır.
- "Yaratıcı mutfak profesyonelleri" veya "yaratıcı mutfak ürünleri" konularında daha sağlıklı ölçümler yapılması ve daha sağlıklı bulgulara ulaşılması adına geliştirilecek ölçeklere ihtiyaç bulunmaktadır. Bu kapsamda oluşturulacak kapsamlı bir ölçek, gastronomi ve mutfak sanatlarında yaratıcılık konulu çalışmalara daha sağlıklı bir zemin hazırlayacaktır.

## KAYNAKÇA


Alalami, U. Alalami, S. Cooper, G. R. (2009), *The effect of music on cognitive emotional response in undergraduate students studying health-related courses: a pilot study*, Turkish Journal of Medical Sciences, 29, 501-502.

Amabile, M. (2012 ). Teresa *Componential Theory of Creativity.* Harward Business School.

Andreasen, N. C. (2009). *Yaratıcı Beyin Dehanın Nörobilimi*. Ankara: Arkadaş Yayıncılık.

Büyüköztürk, Ş. (2012). *Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı.*

Büyüköztürk, Ş. Çakmak, K.E. Akgün, Ö.E Karadeniz, Ş. Demirel, F. ( 2014 ). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Pegem Akademi.

Barron, F. Harrington, D.M. (1981). Creativity, Intelligence and Personality. *Annual Review of Psychology,* 32, 440-463.

Bentley, T. (1999), *Yaratıcılık ( Creativity ).* Hayat Yayınları.

Cropley, A. J. *(2001). Creativity in Education & Learning.* London: Kogan Page Limited.

Csikszentmihalyi, M. (1996). *Creativity: Flow and Psychology of Discovery and Invention.* Harper Collins E-Book.

Csikszentmihaly, M. Wolfe, R. (2015). *New Conceptions and Research Approaches to Creativity: Implications of a Systems Perspective for Creativity in Education,* The Systems Model of Creativity, 161-164.

Davis, A.G. (2008). *Portrait of Creative Person.* The Educational Forum, 59(4), 423-429.

Dosseville, F. Laborde, S. Scelles, N. (2011). *Music During Lectures: Will Students Learn Better.* Learning and Individual Differences, 22(2), 258-262.

Doyle, M. Furnham, A. (2012). *The Distracting Effects of Music on the Cognitive Test Performance of Creative and Non-Creative Individuals.* Thinking Skills and Creativity, 7(1), 1-7.

Erdoğdu, M.Y. (2006). *Yaratıcılık İle Öğretmen Davranışları ve Akademik Başarı Arasındaki İlişkiler.* Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 5(17), 95-106.

Finke, R.A. Ward, T.B. Smith, S. M. (1996). *Creative Cognition: Theory, Research and Applications.* Bradford, The Mit Press.

Gamble, A. J. (1981**).** *The Effects of Relaxation Training and Music Upon Creativity.* Texas University Thesis.

Grene, J. (2006). *Sounds Good: Hospital Uses Music To Calm Nervous Patients*, Health Facilities Management, Health & Medical Complete, 19(1), 3.

Hair, J. F., Anderson, R.E., Tatham, RL. (1998). *Multivariate Data Analysis*, New Jersey: Prentice Hall Inc.

Hasirci, D. (2005). *Understanding the Effects of Cognition in Creative Decision-Making: A creativity Model for Enhancing the Design Studio Process.* (Unpublished Doctoral Dissertation) Ankara: Bilkent University.

Herrmann, N. (1991). *The Creative Brain.* Journal of Creative Behavior, 25(4), 275-295.

Horng, J.S. Lee, Y.C (2007). *What Does Take to Be a Creative Culinary Artist?* Journal of Culinary Science&Techonogy, 5(2-3), 5-22.

Horng, J.S. Lee, Y.C (2008). *What Environmental Factors Influance Creative Culinary Studies.* International Journal of Contemporary Hospitality Management, 21(1), 110-117.

Horng, J. S. Hu, L.M. (2009). *The Creative Culinary Process: Constructing and Extending a Four-Component Model,* Creativity Research Journal, Vol 21:4 pp. 376-383.

Horng,J.S. Lin, L. (2009). *The Development of a Scale for Evaluating Creative Culinary Products.* Creativity Research Journal, 21(1), 54-63.

Jausovec, N. Jausovec, K. Gerlic, I. ( 2006). *The Influence of Mozart's Music on Brain Activity in the Process of Learning.* Clinical Neurophysiology, 117(12), 2703-2714.

*Kelley, P. ( 2014). The Effects of Music on Creative Writing.* Cedarwille University, Student Publications, 4, 153-173.

*Kesici, M. Önçel, S. (2015). Aşçıların Mesleki Özerklikleri ile Yaratıcılık Süreci İlişkisi. Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi, 16(1), 23-45.*

Kelly, E.K. (2006).*Relationship Between the Five-Factor Model of Personality and the Scale of Creative Attributes and Behavior:* A Validational Study. Individual Differences Research, 4(5), 299-305.

Leisuk, T. (2005), *The effect ofmusic listening on work performance, Society for Education,* Music and Psychology Research, 33(2), 173-191.

Lubart, I. (2001) *Todd Models of the Creative Process: Past, Present and Future.* Creativity Research Journal 13, 295-308.

Mahony, G.B. Hegarty, J.A. ( 2001). *Gastronomy: a Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aestethic for Living.* Hospitality Management, 20, 3-13.

Maksic, P. (2010), *The Effects of Music On Creativty in the Design Process,* Washington State University Master Thesis.

Marshall, O. W. And Tomcala, M. (1981). *Effects Of Different Genres Of Music On Stress Levels*, English Document (Ed) 13, 13.

Martinsen, L.Q. (2011). *The Creative Personality : A Synthesis and Development of the Creative Person Profile.* Creativity Research Journal, 23(3), 185-202.

Mathisen, G.E. Marthinsen, G. Einarsen, S. (2008). *The relationship between Creative Personality Composition, Innovative Team Climate, and Team Innovativeness : An input – Process – Output Perspective*. Journal of Creative Behavior, 42(1), 13-31.

Nater, M.U. Abbruzzese, E. Krebs, M. Ehlert, U. (2006). *Sex Differences in Emotional and Psychophysiological Responses to Music Stimuli.* International Journal of Psychophysiology, 62, 300-308.

Öncü, T. (1989) T*orrance Yaratıcı Düşünce Testleri ve Wartegg-Biedma Kişilik Testi aracılığıyla 7- 11 yaş çocuklarının yaratıcılığı ve kişilik yapılarının arasındaki ilişkinin incelenmesi (Yayınlanmamış Doktora Tezi*), Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara.

*Peng, L.K., Ling, M.C. , Baum, T. (2013). The Constructing Model of Culinary Creativity: An Approach of Mixed Methods.* International Journal of Methodology, 47(5), 2687-2707.

Pugh, K. (2014), *The Effect of Music on Creative Writing,* Cedarville University Student Publications. Paper 4.

Rauscher, H. F. Shaw, L. G. Ky, N. K. ( 1995), *Listening to Mozart enhances spatial-temporal reasoning: towards a neurophysiological basis,* Neuroscience Letters. 185, 44-47.

Rouqette , Micheal-Lois (1992). *Yaratıcılık. İstanbul Şefik Matbaası.*

Rouqette , Micheal-Lois (2007). *Yaratıcılık. Çev. Yerguz, İ, Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.*

Rouqette , Micheal-Lois (1992). *Yaratıcılık. Çev. Gürbüz, I., İstanbul: İletişim Yayınları.*

Rouqette , Micheal-Lois (1994). *Yaratıcılık. Çev. Gürbüz, I., İstanbul: İletişim Yayınları.*

Saeki, N. Fan, X. Dusen L. V. (2001). *A Comparative Study of Creative Thinking of American And Japanese College Students,* The Journel of Creative Behavior, 35, 24-36.

San, İ. (1979). *Yaratıcılık, İki Düşünme Biçimi ve Çocuğun Yaratıcılık Eğitimi,* Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi. 12(4), 177-190.

Santich, B. (2004), "*The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training",* International Journal of Hospitality Management, 23, 15-24.

Sarioğlan, M. (2014). *A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey,* Procedia-Social and Behavioral Sciences, 116,. 260-264.

Sawyer, K. (2006). *Educating for Innovation,* Thinking Skills and Creativity, 1, 41-48.

Scarpato, R. (2000) *New global cuisine: The perspective of postmodern gastronomy studies, (*MA thesis), Melbourne RMIT University 2000.

Scheufele, P.M. (2000). *Effects Of Progressive Relaxation And Classical Music On Measurements Of Attention, Relaxation, And Stress Responses,* Journal Of Behavioral Medicine, 23 (2): 207–228.

Simonton, D. K. (1999). *Creativity and Genius. Handbook of personality; Theory and Research,* New York: Guilford Press, 629-652.

Sternberg, J.R. (2006). *The Nature of Creativty*. Creatity Research Journal, 18(1), 87-98.

Stewig, J.W.(1985). *The Relation Between Creative Drama and Oral Language Growth,* The Clearing House, 258.

Stevens, J. (1996), *Applied Multivariate Statistics for the Social Sciences*, 3rd ed., Erlbaum, Mahwah, NJ.

Sungur, N. (1997), *"Yaratıcı Düşünce",* Evrim Yay, Yönetim Dizisi:6, İstanbul.

Torrance, E.P. (1972). *Can We Teach Children to Think Creatively. Journal of Creative Behavior,* 6(2), 114-143.

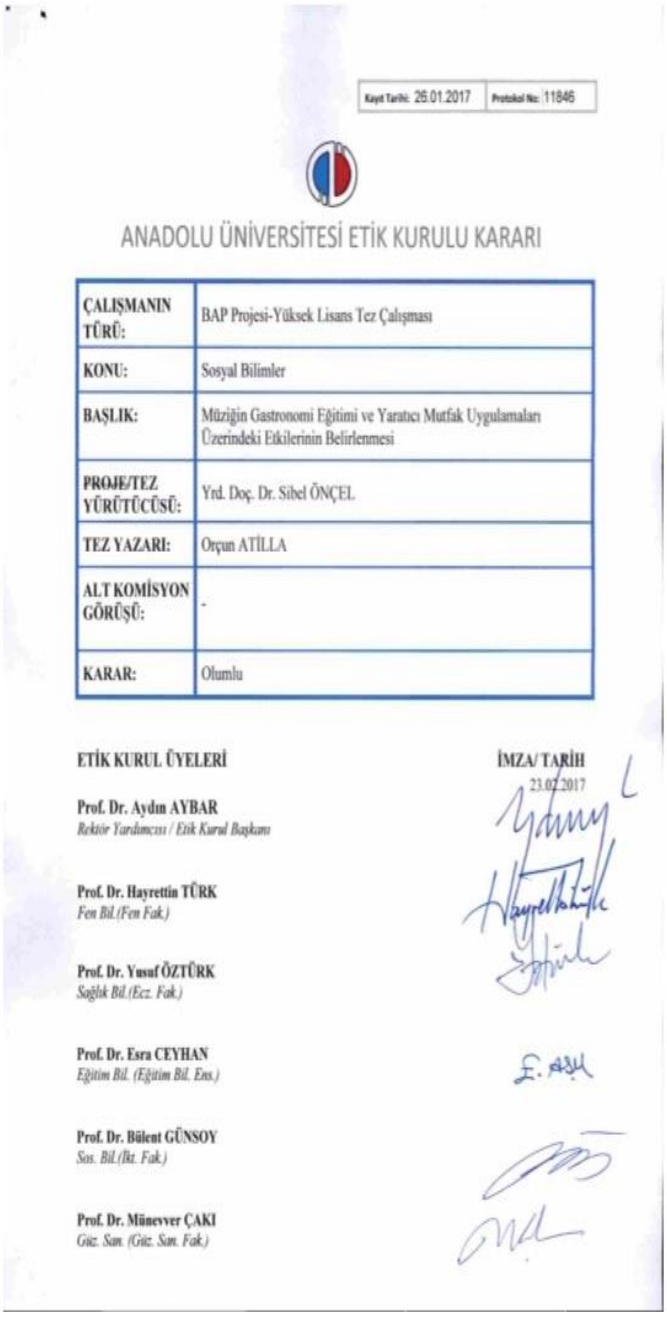
Torrance, E. P. (1981). *Non-test Ways of Identifying the creatively Gifted In Creativity.* Educational Implications. 70-165.

Torrance, E.P. (1988). *"The Nature Of Creativity As Manifest In Its Testing," in Sternberg, RJ (ed) The Nature of Creativity.* Cambridge, England: Cambridge Univ. Press.

Torrance, E.P. (1989). *Creativity. What Research Says to Teacher.* National Education Association, Washington D.C.

Taylor CW (1988) *Various approaches to and definitions of creativity. In The Nature of Creativity: Contemporary Psychological Perspectives, RJ Sternberg (ed),* Cambridge, UK: Cambridge University Press, 99–124.

EK-1 Etik Kurul Raporu



Kayıt Tarihi: 26.01.2017 | Protokol No: 11846

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ ETİK KURULU KARARI

| | |
|---|---|
| **ÇALIŞMANIN TÜRÜ:** | BAP Projesi-Yüksek Lisans Tez Çalışması |
| **KONU:** | Sosyal Bilimler |
| **BAŞLIK:** | Müziğin Gastronomi Eğitimi ve Yaratıcı Mutfak Uygulamaları Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi |
| **PROJE/TEZ YÜRÜTÜCÜSÜ:** | Yrd. Doç. Dr. Sibel ÖNÇEL |
| **TEZ YAZARI:** | Orçun ATİLLA |
| **ALT KOMİSYON GÖRÜŞÜ:** | - |
| **KARAR:** | Olumlu |

| ETİK KURUL ÜYELERİ | İMZA/ TARİH |
|---|---|
| **Prof. Dr. Aydın AYBAR**<br>*Rektör Yardımcısı / Etik Kurul Başkanı* | 23.02.2017 |
| **Prof. Dr. Hayrettin TÜRK**<br>*Fen Bil.(Fen Fak.)* | |
| **Prof. Dr. Yusuf ÖZTÜRK**<br>*Sağlık Bil.(Ecz. Fak.)* | |
| **Prof. Dr. Esra CEYHAN**<br>*Eğitim Bil. (Eğitim Bil. Ens.)* | |
| **Prof. Dr. Bülent GÜNSOY**<br>*Sos. Bil.(İkt. Fak.)* | |
| **Prof. Dr. Münevver ÇAKI**<br>*Güz. San. (Güz. San. Fak.)* | |

EK-2 Yaratıcı Mutfak Ürünleri Değerlendirme Ölçeği

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Modern ve özgün teknik kullanımı* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Ön hazırlık, kesim tekniği, porsiyon pişirme yöntemi, porsiyon büyüklüğü ve garnitür denge* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Özgün aroma, lezzet ve doku* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Lezzet beklentisini karşılama* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Doğal lezzet* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Dengeli ve eşleştirilmiş tat, doku* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Renk uyumu* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *İştah açıcı, canlı renkler* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Doğal renkler* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Özgün modelleme, düzenleme ve şekil* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Miktar, ebat ve porsiyon uygunluğu* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Zarafet* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Özgün garnitür* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Son dokunuşlar* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Yenilikçi sunum* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Sunum takımlarının yaratıcı kullanımı* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Ürünün vurgulanması* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Ürün ve sunum takımlarının uyumu* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Yeni ve özgün içerik* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Mevsimlik ve taze içerik* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Sağlıklı ve besleyici içerik* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *İçerik malzemelerinin karakterlerinin anlaşılması* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *İçerik kalitesi* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Gıda bileşenlerinin dengesi* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Geleneksel mutfağın orijinal yorumu* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Farklı kültür yansıtması* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Çekici ve şaşırtıcı* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Ticari potansiyel* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *İlgi çekici hikâye* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Pişirme yöntemi ve garnitür dengesi* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Güvenli ve hijyenik* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Kaynak: Horng, 2009 : 62