



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mutfak Uygulama Derslerinde Öğrenci Performansının Değerlendirilmesi İçin Delphi Tekniği ile Oluşturulmuş Rubrik Önerisi (A Recommendation for A Rubric to Be Used in Evaluating Student Performance in Gastronomy and Culinary Arts Practical Courses) **

* Dila SARIGÜL YILMAZ ^a , Ceyhan UÇUK ^b 

^a Gaziantep University, School of Foreign Languages, Gaziantep/Türkiye

^b Gaziantep University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 07.11.2024

Kabul Tarihi: 16.03.2025

Anahtar Kelimeler

Gastronomi eğitiminde

rubrik

Gastronomi ve rubrik

Rubrik

Gastronomi

Keywords

Rubric in gastronomy
education

Gastronomy and rubric

Rubric

Gastronomy

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu çalışmada, Türkiye’de daha çok uygulama ağırlıklı eğitimin benimsendiği gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki uygulamalı mutfak derslerinde kullanılacak bir rubrik önerisi sunulmaktadır. Araştırmada rubrik geliştirme süreci Delphi tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Rubrik geliştirme aşamalarında, ilk olarak literatür taraması yapılmış ve farklı disiplinlerde kullanılan rubrik örnekleri incelenmiştir. Ardından, 11 akademisyen, 11 öğrenci ve 11 sektör profesyonelinin oluşan uzman grubunun görüşleri doğrultusunda açık uçlu sorular ile temel değerlendirme kriterleri toplanmıştır. İkinci aşamada, elde edilen kriterler katılımcılara sunularak ölçülebilirlik ve uygulanabilirlik açısından değerlendirilmiş, gerekli revizyonlar yapılmıştır. Son olarak üçüncü aşamada, kriterler önceliklendirilmiş ve uzmanların geniş çapta mutabık kaldığı nihai rubrik oluşturulmuştur. Bu aşamalar sonucunda geliştirilen rubrik, öğrencilerin haftalık, aylık ve dönemlik performanslarının daha objektif biçimde değerlendirilmesini sağlamayı amaçlamaktadır. Rubrik, öğrencilerin öğrenme süreçlerini iyileştirerek okul başarılarını artırma potansiyeline sahiptir.

Abstract

In this study, a rubric proposal is presented for use in practical courses in the gastronomy and culinary arts departments, where a more application-oriented approach to education is adopted in Türkiye. The rubric development process in the study was carried out using the Delphi technique. In the rubric development stages, firstly a literature review was conducted and rubric examples used in different disciplines were examined. Then, basic evaluation criteria were collected with open-ended questions in line with the opinions of the expert group consisting of 11 academicians, 11 students and 11 sector professionals. In the second stage, the obtained criteria were presented to the participants and evaluated in terms of measurability and applicability, and necessary revisions were made. Finally, in the third stage, the criteria were prioritized and the final rubric that the experts widely agreed on was created. As a result of these stages, the rubric developed aims to ensure that the weekly, monthly and periodic performances of the students are evaluated more objectively. Rubric has the potential to increase students' academic success by improving their learning processes.

* Sorumlu Yazar

E-posta: dila.sarigul@gmail.com (D. Sarigül Yılmaz)

** The 4th Conference on Managing Tourism Across Continents'te özet bildiri olarak sunulmuştur.

GİRİŞ

Mutfak endüstrisinde kalifiye profesyonellere olan talebin önemli ölçüde artması nedeniyle gastronomi eğitimi son yıllarda artan bir önem kazanmıştır. Yemek kültürünün küreselleşmesiyle birlikte, farklı mutfakların nüanslarını anlamak ve çok çeşitli mutfak becerileri kazanmak, gelecek vadeden şefler ve mutfak profesyonelleri için vazgeçilmez hale gelmiştir. Bu talep doğrultusunda gastronomi eğitimi; öğrencilere yemek pişirme, mutfak yönetimi konularında pratik beceriler kazandırmak kadar, yemek tarihi, kültürü ve bilimi de dâhil olmak üzere mutfak sanatlarına ilişkin kapsamlı bir anlayış kazandırmak üzere gelişimini devam ettirmektedir.

Öğrencilerin gastronomi eğitiminden edindikleri bilgi ve becerileri objektif ve doğru bir şekilde değerlendirmek, endüstride istihdamları için gerekli olan yetkinlikleri sağlamak açısından kritik öneme sahiptir. Dereceli puanlama anahtarları olan rubrikler, öğrencilerin çalışmalarının ayrıntılı ve objektif bir şekilde değerlendirilmesini sağladığından, gastronomi eğitiminde öğrencilerin performansının değerlendirilmesi açısından önem arz eden bir araç olduğu düşünülmektedir. Rubrikler sayesinde ayrıntılı değerlendirmeler yapılabilecektir. Böylece, öğrencilerin eksik beceri ya da bilgileri tespit edilebilecek ve bu eksik bilgi ve becerilerin de öğrencilere kazandırılmasıyla onların daha yetkin bir biçimde mezun olup sektörde zorlanmadan çalışmaları sağlanabilecektir. Dereceli puanlama anahtarları, belirli bir görevin temel unsurlarını tanımlayan, ifade eden ve değerlendirme için açık ve tutarlı bir çerçeve sağlayan yapılandırılmış puanlama kılavuzlarıdır. Gastronomi eğitiminde temel bıçak becerileri ve tarifi kavramadan, yemek sunumu ve menü planlamadaki ileri tekniklere kadar bir dizi beceriyi değerlendirmek için değerlendirme listeleri kullanılabilir.

Bu çalışmada, öğrencileri mutfak endüstrisinde başarılı kariyerlere hazırlamada gastronomi eğitiminin rolü ve onların performanslarını değerlendirmek için rubriklerin etkili bir araç olarak kullanımı araştırılmıştır. Öncelikle, iyi tasarlanmış bir rubriğin temel bileşenleri incelenmiştir. Daha sonra ise öğrencilerin gastronomi eğitimindeki becerilerini değerlendirmek için rubriklerin nasıl kullanılabileceğine ilişkin pratik bir örnek geliştirilmiştir.

Literatür Taraması

Gastronomi eğitimi, yiyecek ve içecek endüstrisinde nitelikli profesyoneller yetiştirmek amacıyla giderek önem kazanan bir alan olarak dikkat çekmektedir. Bu eğitim, sadece teknik mutfak becerilerini geliştirmekle kalmamakta, aynı zamanda kültürel ve sosyal açıdan yemeğin anlamını kavramayı da içermektedir (Long, 2004). Son yıllarda gastronomi eğitiminin kapsamı genişleyerek öğrencilerin yiyecek üretimi, gıda bilimi, gastronomi tarihi ve sürdürülebilirlik gibi alanlarda da yetkinlik kazanmalarını sağlamaktadır (Kivela & Crotts, 2006).

Gastronomi eğitiminin temel amacı, öğrencilerin yalnızca pratik mutfak becerilerini değil, aynı zamanda yaratıcılık, problem çözme ve eleştirel düşünme gibi yeteneklerini de geliştirmektir. Bu eğitim, özellikle gastronomi turizmi gibi sektörlerin büyümesiyle birlikte, küresel yemek kültürlerinin daha iyi anlaşılmasını ve farklı kültürel mutfaklara olan ilgiyi artırmaktadır (Harrington, 2005). Ayrıca, gastronomi eğitimi alan öğrenciler, sürdürülebilir gıda üretimi ve tedarik zinciri yönetimi gibi çağdaş sorunlarla da başa çıkabilme becerileri kazanmaktadır (Cohen & Avieli, 2004). Bu, gastronomi eğitiminin yalnızca mutfak teknikleri öğretmekle sınırlı kalmayıp aynı zamanda geleceğin şeflerine, restoran yöneticilerine ve gastronomi yazarlarına geniş bir perspektif sunma kapasitesine sahip olduğunu göstermektedir (Pizam, 2010). Bu bağlamda gastronomi eğitimi, hem akademik hem de uygulamalı bir

disiplin olarak, öğrencilerin geniş bir yelpazede bilgi ve beceri kazanmasını sağlayarak, onları yiyecek ve içecek endüstrisinin farklı alanlarına hazırlamaktadır (Gillespie & Cousins, 2002).

Rubrik, kısaca performans değerlendirmelerinde kullanılan derecelendirme ölçeğidir. Öğrencilerin performans değerlendirmelerine açık çalışmalarını değerlendirmede kullanılan rubrikler önceden belirlenmiş kriterlerden oluşan puanlama kılavuzları olarak tanımlanabilirler. Rubrikler tipik olarak öğrenci performanslarını veya bir performans görevinden kaynaklanan ürünleri değerlendirirken kullanılan puanlama aracının özel biçimidir (Mertler, 2001; Arter & McTighe, 2001; Brookhart, 2013). Bir performans ya da ödevin değerlendirilmesinde rubriklerden parçalarına ayırmada ve her bir parçadan beklenen performans düzeylerinin açıkça belirtilmesinde faydalanılabilir. Rubrikler dereceli puanlama araçlarıdır. Dereceli puanlama anahtarları, öğrenme sürecinde öğrencinin gelişimiyle ilgili geri bildirim yapmak, öğrencileri düzeye ayırmak ya da uygulanan programı değerlendirmek için de kullanılabilir (Arter & McTighe, 2001; Bay ve Kotaman, 2011; Allen, 2014; MEB, 2019; İncirkuş ve Beyreli, 2019).

Öğretimde rubrik kullanımı, öğrencilerin öğrenme hedeflerine daha açık bir şekilde odaklanmalarını ve öğretmenlerin değerlendirme süreçlerini standardize etmelerini sağlamaktadır (Wolf & Stevens, 2007). Araştırmalar, rubriklerin öğrencilerin kendilerini daha iyi değerlendirmelerine yardımcı olduğunu ve öğrenme süreçlerine katkı sağladığını göstermektedir (Panadero & Jonsson, 2013). Rubriklerin kullanımı aynı zamanda öğretmenlerin geri bildirim verme süreçlerini iyileştirmekte ve öğrenci-öğretmen iletişimini güçlendirmektedir (McMillan, 2013). Bu nedenle, rubrikler öğretim ve değerlendirme uygulamalarının temel bir bileşeni olarak kabul edilmektedir. Bununla birlikte, rubriklerin tasarımı ve uygulanması konularında bazı zorluklar da vardır. Özellikle rubriklerin geçerliği ve güvenilirliği üzerine çalışmalar önemlidir (Stevens & Levi, 2023). Ayrıca, öğretmenlerin rubrikleri etkili bir şekilde kullanmalarını teşvik etmek için profesyonel gelişim programlarına ihtiyaç vardır (Andrade & Du, 2005).

Yükseköğretimde rubriklerin kullanımı, öğretim ve değerlendirme süreçlerini geliştirmek, öğrenci öğrenmesini artırmak ve geri bildirim sağlamak için önemli bir araçtır. Rubrikler şunları sağlamaya yarar:

- Derecelendirmede netlik ve tutarlılık: Dereceli puanlama anahtarları, öğrenci performansı için net ve spesifik beklentiler sunarak not vermede netlik ve tutarlılığı destekler.
- İyileştirilmiş geri bildirim ve geliştirilmiş öğrenci öğrenimi: Dereceli puanlama anahtarları, beklentilerin ayrıntılı açıklamalarını ve öğretmenlerin, öğrencilerin çalışmalarını nasıl geliştirebilecekleri konusunda geri bildirimde bulunmalarını sağlar. Bu durum da geri bildirim kalitesinin artmasına ve öğrenci öğrenmesinin artmasına yol açar.
- Derecelendirmenin şeffaflığı: Değerlendirme listeleri, derecelendirme sürecinde şeffaflığı teşvik ederek nesnel ve şeffaf değerlendirmeler sağlar.
- Tüm öğrencilerin aynı standartlara göre değerlendirilmesi: Değerlendirme listeleri, tüm öğrencilerin aynı standartlara göre değerlendirilmesini sağlayarak değerlendirmede adaleti ve tutarlılığı teşvik eder.
- Öğretmen yanlılığı gibi subjektif faktörleri en aza indirmek: Dereceli puanlama anahtarları, değerlendirmelerin nesnel ve adil olmasını sağlayarak öğretmen yanlılığı gibi öznel faktörleri en aza indirir.
- Beklentilerin detaylı açıklamalarının yapılması: Değerlendirme listeleri, beklentilerin ayrıntılı açıklamalarını sunarak öğrencilerin belirli bir görev veya ödevin gerekliliklerini daha iyi anlamalarını sağlar.

- Öğretmenler, öğrencilerin çalışmalarını nasıl geliştirebilecekleri konusunda geri bildirim sağlayabilir: Dereceli puanlama anahtarları, öğretmenlerin, öğrencilerin çalışmalarını nasıl iyileştirebilecekleri konusunda özel geri bildirim sağlamalarına olanak tanır ve bu da gelişmiş öğrenme çıktılarına yol açar.
- Öğrenci çabalarının odaklanması gereken yerler: Dereceli puanlama anahtarları, öğrencilerin çabalarının nereye odaklanması gerektiğini anlamalarına yardımcı olarak hedef belirleme ve başarıyı teşvik eder.
- Öz değerlendirme ve hedef belirlemeye katkı: Dereceli puanlama anahtarları, öz-değerlendirmeyi ve hedef belirlemeyi kolaylaştırarak öğrencilerin kendi öğrenimlerinin sahipliğini almalarını sağlar.
- Öğrenmeyi sahiplenme konusunda hem öğrencilere hem de öğretmenlere birçok katkı sağladıkları bilinmektedir: Dereceli puanlama anahtarları, değerlendirme sürecinde şeffaflığı, açıklığı ve hesap verebilirliği teşvik ederek hem öğrencinin hem de öğretmenin öğrenmeyi sahiplenmesine önemli katkılar sağlar (Yell, 1999; Moskal, 2000; Andrade, 2000; Kan, 2007; Graf, 2004; Mitchell, 2006; Knight, 2006; Oakleaf, 2008; Brookhart, 2013; Beutelspacher, 2014).

Arter ve McTighe'ye (2001) göre, değerlendirme listeleri tipik olarak dört ana bileşen içerir: kriterler, tanımlayıcılar, kalite seviyeleri ve puanlama.

Değerlendirme listelerindeki kriterler, belirli bir değerlendirme görevinde değerlendirilen belirli becerilere, bilgilere veya davranışlara atıfta bulunur. Bu kriterler tipik olarak öğrenme hedeflerine veya sonuçlarına dayalıdır ve değerlendirme tablosunda açıkça tanımlanmalı ve ifade edilmelidir. Brookhart'a (2013) göre dereceli puanlama anahtarındaki etkili kriterler spesifik, gözlemlenebilir ve ölçülebilir olmalıdır. Ayrıca bu kriterler, ödevin öğrenme hedefleriyle uyumlu olmalı ve görevin karmaşıklığını yansıtmalıdır. Açık ve iyi tanımlanmış kriterler kullanarak hazırlanmış değerlendirme listeleri, öğrencilerin çalışmaları için beklentileri anlamalarına yardımcı olabilmekte ve öğretmenlerin hedefe yönelik ve yapıcı geri bildirim vermelerini sağlayabilmektedir (Stevens & Levi, 2013).

Değerlendirme listelerindeki tanımlayıcılar, belirli bir değerlendirme görevinde değerlendirilen belirli becerileri, bilgileri veya davranışları belirtmek için kullanılan etiketlerdir. Bu tanımlayıcılar, hem öğretmen hem de öğrenci için görevin temel unsurlarını ve başarı için belirli kriterleri özetleyen net bir çerçeve sağlamaktadır. Tanımlayıcılar, eleştirel düşünme, problem çözme ve iletişim becerileri dahil olmak üzere çeşitli öğrenme çıktılarını değerlendirmek için kullanılabilir. Andrade ve Du'ya (2005) göre, iyi tasarlanmış değerlendirme listeleri, belirli öğrenme hedefleriyle bağlantılı olan açık, özlü tanımlayıcılar kullanılmalı ve öğrencinin çalışmasını değerlendirmek için tutarlı bir standart sağlamalıdır. Tanımlanabilir kriterler kullanarak oluşturulan değerlendirme listeleri, değerlendirmede şeffaflığı, hesap verebilirliği ve tutarlılığı teşvik edebilmektedir (Stevens & Levi, 2013).

Değerlendirme listelerindeki kalite seviyeleri, bir öğrencinin belirli bir değerlendirme görevinde elde edebileceği olası puanlar veya performans seviyeleri aralığını ifade etmektedir. Bu seviyeler tipik olarak farklı başarı seviyelerine karşılık gelen etiketler veya tanımlayıcılar kullanılarak tanımlanmaktadır. Andrade'ye (2000) göre, dereceli puanlama anahtarlarındaki etkili kalite seviyeleri, değerlendirilen kriterlerin artan ustalık seviyelerini yansıtacak şekilde açıkça tanımlanmalı ve farklılaştırılmalıdır. Ayrıca ödev, öğrenme hedefleriyle uyumlu olmalı ve öğrencilere anlamlı geri bildirim sağlamalıdır. Net ve iyi tanımlanmış kalite seviyeleri kullanarak hazırlanan değerlendirme listeleri, öğrenci çalışmasının tutarlı ve adil bir şekilde değerlendirilmesinin yanı sıra öğrencinin öğrenmesini ve gelişimini desteklemeye yardımcı olabilmektedir (Stevens & Levi, 2013).

Değerlendirme listelerinde puanlama, bir öğrencinin belirli bir değerlendirme görevindeki performansına sayısal veya nitel bir değer atama sürecini ifade etmektedir. Puanlama sistemi genellikle dereceli puanlama anahtarında belirtilen kalite seviyelerine ve kriterlere dayanmaktadır. Brookhart'a (2013) göre, dereceli puanlama anahtarlarındaki etkili puanlama tutarlı, güvenilir, şeffaf olmalı ve ödevin öğrenme hedeflerini yansıtmalıdır. Öğretmenler, öğrencilere hedefli ve yapıcı geri bildirim sağlamak, kendi öğretim ve değerlendirme uygulamalarına rehberlik etmek için değerlendirme listelerini kullanabilmektedir. Açık ve iyi tanımlanmış puanlama sistemlerini kullanarak hazırlanan değerlendirme listeleri, öğrenci çalışmasının değerlendirilmesinde tutarlılık ve adaleti geliştirmeye yardımcı olabilmektedir (Stevens & Levi, 2013).

Rubrik Geliştirirken Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında rubrik örneklerine rastlanmaması, bu disiplinin doğası ve eğitim yapısıyla doğrudan ilişkilidir. Öncelikle, gastronomi ve mutfak sanatları, diğer akademik alanlardan farklı olarak büyük ölçüde uygulamalı bir eğitim gerektirmektedir. Bu alan, öğrencilerin hem teknik becerileri hem de sanatsal ifadeyi bir arada geliştirmesini zorunlu kılmaktadır. Bu durum, geleneksel ölçme ve değerlendirme yöntemlerinin yetersiz kalmasına neden olabilmektedir. Uygulamalı derslerde, öğrencilerin performansı anlık ve süreç odaklı değerlendirilmelidir. Bu durum da standart rubriklerin etkinliğini azaltabilmektedir (Miller, 2019).

Ayrıca, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, yaratıcı süreçleri de içermektedir. Bu tür süreçlerin değerlendirilmesi, çoğunlukla subjektif unsurları içerdiğinden, rubriklerin nesnellliğini sağlamak zorlaşmaktadır. Örneğin, bir yemeğin lezzetini, sunumunu veya estetik değerini değerlendirirken kullanılan kriterler, büyük ölçüde kişisel zevklere ve kültürel farkındalığa bağlı olabilmektedir. Andrade ve Du'nun (2005) belirttiği gibi, rubrikler, nesnelliği artırmak için tasarlanmış olsalar da, yaratıcı alanlarda subjektif değerlendirme kaçınılmaz olabilmektedir. Bu faktörler, bu alanda rubriklerin neden yaygın olarak kullanılmadığını açıklayabilmektedir.

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılan akademik çalışmaların diğer alanlara nispeten yeni yapılmaya başlamış olmasının da rubrik geliştirme eksikliğine yol açtığı söylenebilir. Literatürde, rubriklerin eğitimdeki kullanımı üzerine yapılan çalışmaların büyük bir kısmı, daha yerleşik akademik disiplinlere odaklanmıştır (Panadero & Jonsson, 2013). Geleneksel akademik disiplinlere kıyasla, gastronomi eğitimi henüz standartlaştırılmamış olabilir. Bu durum, öğretmenlerin değerlendirme süreçlerinde hala geleneksel yöntemlere bağlı kalmalarına neden olabilmektedir. Rubriklerin bu alana entegrasyonu hem öğretmenlerin hem de öğrencilerin yeni bir değerlendirme kültürüne uyum sağlamasını gerektirir ki bu sürecin zaman alması mümkündür.

Diğer disiplinlerde yaygın olarak kullanılan rubrikler, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde de uygulanabilir olsa da bu süreç belirli adaptasyonlar gerektirmektedir. Örneğin, eğitim bilimlerinde kullanılan analitik rubrikler, bir öğrencinin belirli bir görevdeki performansını birçok alt başlık altında değerlendirmeye olanak tanımaktadır. Andrade (2000) tarafından belirtilen bu tür rubrikler, gastronomi eğitiminde belirli bir yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu gibi süreçleri ayrıntılı bir şekilde değerlendirmek için uyarlanabilir.

Ayrıca, sanat ve tasarım gibi yaratıcı disiplinlerde kullanılan rubrikler, gastronomi eğitimine entegre edilebilir. Bu rubrikler, öğrencilerin yaratıcı süreçlerini değerlendirmek için geliştirilmiştir ve estetik, orijinallik, teknik beceri gibi kriterleri içermektedir (Wolf & Stevens, 2007). Bu tür rubrikler, gastronomi alanında tabak sunumu, yenilikçi tarif geliştirme ve menü tasarımı gibi yaratıcı görevlerde kullanılabilir. Örneğin, Knight (2006) tarafından önerilen

bilgi okuryazarlığı rubriği, öğrencilere yaratıcı projeler için değerlendirme kriterleri sunarak benzer bir şekilde gastronomi öğrencilerinin sanatsal performanslarını değerlendirmek için kullanılabilir.

Bununla birlikte, diğer disiplinlerdeki rubriklerin gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine uygulanmasında dikkat edilmesi gereken önemli bir nokta, bu rubriklerin doğrudan transfer edilmesinin her zaman mümkün olmayabileceğidir. Brookhart (2013), rubriklerin etkili olabilmesi için değerlendirme yapılan alanın özel ihtiyaçlarına göre tasarlanması gerektiğini vurgulamaktadır. Gastronomi eğitimi hem teknik hem de duyuşsal unsurları bir arada değerlendirmeyi gerektirmektedir. Bu nedenle, diğer disiplinlerde kullanılan rubriklerin adaptasyonu sırasında, gastronomi eğitiminin kendine özgü ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde modifikasyonlar yapılmalıdır. Örneğin, bir rubriğin estetik değerlere ek olarak hijyen, gıda güvenliği ve zaman yönetimi gibi kriterleri de içermesi gerekebilir (Stevens & Levi, 2023). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki uygulama dersleri için oluşturulabilecek bir rubrik önerisi, dersin öğrenme çıktıları, hedefleri, amaçları ve dersin içeriğine göre değişiklikler gösterebilir.

Yöntem

Bu araştırmada, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde verilen uygulama derslerinde öğrencilerin performanslarını değerlendirmek amacıyla bir rubrik geliştirilmesi hedeflenmiştir. Performans değerlendirmesi, öğrencilerin becerilerini ve uygulamalı derslerdeki yeteneklerini ölçmeye yönelik yapılandırılmış bir süreçtir. Bu süreç, öğrencilerin gerçek dünya hedeflerine ulaşmalarını sağlayacak şekilde tasarlanmış görevler aracılığıyla değerlendirilmelerini içermektedir (Brookhart, 2013). Performans değerlendirme rubrikleri, öğretmenlere öğrencilerin ilerlemesini izleme, geri bildirim sağlama ve bu süreçte nesnel kriterler kullanarak değerlendirme yapma olanağı sunmaktadır (Andrade & Hu, 2019).

Bu çalışmada rubrik geliştirme süreci, nitel bir yaklaşıma dayalı olarak gerçekleştirilmiştir. İstatistiksel analizler kullanılmamış, bunun yerine doküman incelemesi ve uzman görüşleri gibi nitel yöntemler kullanılmıştır. Rubrik geliştirme sürecinde aşağıdaki aşamalar izlenmiştir:

Araştırmanın ilk aşamasında, daha önce gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde kullanılan mevcut rubrikler incelenmiştir. Bu inceleme sürecinde, farklı alanlarda kullanılan rubrikler de değerlendirilmiştir. Özellikle analitik ve holistik rubriklerin kullanımına odaklanılmıştır. Analitik rubrikler, performansın daha spesifik ve ayrıntılı değerlendirilmesini sağlarken, holistik rubrikler daha genel bir bakış açısıyla bütünsel değerlendirme sunmaktadır (Panadero & Jonsson, 2013). Gastronomi ve mutfak sanatları uygulama derslerinde, çok fazla detay ve spesifik kriter sağladığı için analitik rubriklerin kullanımı daha uygun bulunmuştur.

Bu çalışma ile ortaya konulması planlanan rubrik önerisi, farklı uygulama dersleri için dönüştürülebilir. Literatür ışığında hazırlanan gastronomi ve mutfak sanatları uygulama derslerinde kullanılan performans değerlendirme çizelgeleri, rubrik hazırlama yazılımı “Quick Rubric” aracılığıyla rubriğe dönüştürülmüştür. Bu çalışma, öğrenci performansını değerlendirmek için bir rubrik geliştirmeyi ve uygulamayı amaçlamaktadır.

Araştırma kapsamında cevaplanması amaçlanan araştırma soruları şunlardır:

1. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi uygulama derslerinde öğrenci öğrenme çıktılarını değerlendirmek için en etkili değerlendirme kriterleri nelerdir?

2. Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi uygulama derslerinde dereceli puanlama anahtarlarının öğrenci öğrenmesine ve performansına etkisi nedir?

3. Mutfak sanatları eğitimcileri, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi uygulama derslerinde öğrencilerin öğrenme çıktılarını değerlendirmek için değerlendirme listelerini etkili bir şekilde nasıl geliştirir ve uygular?

Araştırma Tasarımı

Bu çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki uygulama derslerinde öğrencilerin performanslarını değerlendirmek amacıyla bir rubrik geliştirmek amaçlanmış ve bu rubriği geliştirmek için Delphi tekniği benimsenmiştir. Bu süreçte doküman incelemesi, yarı yapılandırılmış mülakatlar ve gözlem teknikleri bir arada kullanılmıştır. Araştırmada 11 akademisyen, 11 öğrenci ve 11 sektör profesyoneli ile yapılan mülakatlar, öğrencilerin uygulama dersleri sırasında yapılan gözlemler ve öğrenci çalışmalarının incelenmesi temel alınmıştır. Katılımcılardan akademisyenlere ait demografik veriler Tablo 1’de, öğrencilere ait demografik veriler Tablo 2’de ve sektör profesyonellerine ait demografik veriler ise Tablo 3’te yer almaktadır.

Tablo 1. Akademisyenlere ait demografik veriler

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Unvan	Uzmanlık Alanı	Deneyim Yılı
A1	Erkek	45	Doçent	Turizm	10
A2	Kadın	31	Öğr. Gör.	Gastronomi	5
A3	Erkek	49	Profesör	Gastronomi	20
A4	Kadın	42	Öğr. Gör.	Aşçılık	8
A5	Erkek	55	Profesör	Gıda Mühendisliği	25
A6	Kadın	47	Doçent	Gastronomi	12
A7	Erkek	40	Öğr. Gör.	Turizm	18
A8	Kadın	34	Öğr. Gör.	Aşçılık	6
A9	Erkek	48	Doçent	Turizm	15
A10	Kadın	44	Profesör	Gastronomi	17
A11	Erkek	45	Profesör	Turizm	22

Tablo 2. Öğrencilere ait demografik veriler

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Öğrenim Düzeyi	Bölüm
O1	Kadın	22	Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O2	Erkek	23	Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O3	Kadın	21	Yüksek Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O4	Erkek	24	Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O5	Kadın	20	Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O6	Erkek	22	Yüksek Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O7	Kadın	23	Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O8	Erkek	21	Yüksek Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O9	Kadın	24	Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O10	Erkek	22	Yüksek Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
O11	Kadın	23	Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Tablo 3. Sektör profesyonellerine ait demografik veriler

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Şirket/İş Yeri	Uzmanlık Alanı	Deneyim Yılı
P1	Erkek	35	Restoran Zinciri	Aşçılık	10
P2	Kadın	42	Otel	Aşçılık	15
P3	Erkek	38	Pastane	Pastacılık	12
P4	Kadın	45	Otel	Aşçılık	18
P5	Erkek	30	Restoran İşletmecisi	Restoran	8
P6	Kadın	48	Mutfak Okulu	Eğitim	20
P7	Erkek	37	Menü Danışmanlığı	Dünya Mutfağı	14
P8	Kadın	40	Catering Şirketi	Yemek Üretim,	16
P9	Erkek	33	Otel Mutfak Şefliği	Aşçılık	9
P10	Kadın	39	Restoran Zinciri	Aşçılık	13
P11	Erkek	45	Catering Şirketi	Gıda Mühendisliği	17

Delphi Yöntemi Uygulaması

İlk Tur: Kriterlerin Tanımlanması

Delphi yöntemiyle gerçekleştirilen ilk turda, katılımcılardan (11 akademisyen, 11 öğrenci ve 11 sektör profesyoneli) rubrikte yer alması gereken anahtar değerlendirme kriterleri hakkında geri bildirim toplanmıştır. Bu süreçte, katılımcılardan rubrik kapsamında değerlendirilecek olan uygulama derslerine ilişkin genel performans kriterleri (örneğin hijyen, gıda güvenliği, sunum becerileri, zaman yönetimi gibi) hakkında görüşlerini bildirmeleri istenmiştir. Delphi yönteminin ilk turunda, uzmanların geniş bir yelpazede fikirlerini ifade etmelerine olanak tanıyan açık uçlu sorular kullanılmıştır, bu da kriterlerin kapsamlı bir şekilde tanımlanmasına yardımcı olmuştur (Hsu & Sandford, 2007; Okoli & Pawlowski, 2004).

Akademisyenlerin Görüşleri

Zamanlama: Akademisyenler, mutfak profesyonellerinin en önemli becerilerinden birinin zaman yönetimi olduğunu vurgulamıştır. Öğrencilerin ön hazırlık, ürün hazırlama ve servis aşamalarında zamanı etkin kullanmalarının değerlendirilmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Akademisyenler özellikle, mutfağa giriş-çıkış zamanlaması ve ürünlerin doğru zamanda servis edilmesi konularında hassasiyet gösterilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir.

İş Güvenliği: Akademisyenler, mutfakta iş güvenliği konusunun ihmal edilemez olduğunu belirtmişlerdir. Hem kişisel hem de ekip güvenliği konusunda öğrencilere gerekli bilincin kazandırılması gerektiğini ve bu hususun titizlikle değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamışlardır.

Kişisel Hijyen: Kişisel hijyenin profesyonel mutfakta kritik bir rol oynadığını belirten akademisyenler, öğrencilerin üniforma temizliği, tırnak ve el hijyeni gibi unsurlara dikkat etmelerinin rubrikte önemli bir yer tutması gerektiğini savunmuşlardır.

Gıda Güvenliği ve Sanitasyon: Akademisyenler, HACCP'e uygunluk, doğru saklama koşulları gibi gıda güvenliği standartlarının rubriğin merkezinde yer alması gerektiğini ifade etmişlerdir. Öğrencilere gıdaların doğru işlenmesi ve istasyon hijyeni konularında titiz bir eğitim verilmesi gerektiğini belirtmişlerdir.

Tabak Prezantasyonu: Akademisyenler, porsiyonlama ve tabak seçimi gibi kriterlerin görsellik ve konsept uyumu açısından önemli olduğunu belirtmişlerdir. Akademisyenler, öğrencilerin sunum becerilerinin estetik birleşmesinin onların profesyonel gelişiminde önemli bir yer tuttuğunu vurgulamışlardır.

Öğrencilerin Görüşleri

Kapsayıcı ve Gelişim Odaklı Kriterler: Öğrenciler, rubriğin sadece performans değerlendirmesinden ibaret olmaması gerektiğini, aynı zamanda geri bildirim sağlayarak gelişim fırsatları sunmasının önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Zamanlama ve iş güvenliği gibi kriterlerin yanı sıra esneklik ve yaratıcılığın da göz önünde bulundurulmasını istemişlerdir.

Ekip Çalışması: Öğrenciler, mutfakta iş birliği ve iletişim becerilerinin rubrikte önemli bir yer tutması gerektiğini savunmuşlardır. Özellikle rol ve görev paylaşımının başarıyla yapılmasının, bir mutfak ekibinin verimli çalışması için kritik olduğunu belirtmişlerdir.

Gerçek Hayat Simülasyonu: Rubrikte yer alan kriterlerin gerçek mutfak koşullarına benzer uygulamalarla değerlendirilmesi gerektiğini düşünen öğrenciler, böylece profesyonel hayata daha iyi hazırlanacaklarını ifade etmişlerdir. Stres altında hızlı ve doğru karar alabilme becerilerinin de değerlendirilmesini önermişlerdir.

Sektör Profesyonellerinin Görüşleri

İş Yeri Uygunluğu ve Profesyonellik: Sektör profesyonelleri, iş yerindeki disiplin ve hijyen kurallarına uyumun rubrikte önemli bir yer tutması gerektiğini belirtmişlerdir. Zaman yönetimi, mutfak güvenliği ve ekip çalışmasının sektör standartları açısından büyük önem taşıdığını vurgulamışlardır.

Müşteri Memnuniyeti Odaklılık: Profesyoneller, öğrenci performanslarının değerlendirilmesinde müşteri memnuniyeti odaklı kriterlerin de göz önünde bulundurulması gerektiğini ifade etmişlerdir. Tabak prezantasyonu, duyuşal değerlendirme (görsellik, tat, koku) gibi unsurların müşteri deneyimi üzerinde büyük etkisi olduğunu belirtmişlerdir.

Ekipman Kullanımı: Profesyoneller, ekipmanların doğru kullanımı ve temizlik kriterlerinin rubrikte yer almasının önemli olduğunu, çünkü bu becerilerin sektörde başarılı olmanın temel taşlarından biri olduğunu vurgulamışlardır.

Çevre ve Kaynak Yönetimi: Profesyoneller, mutfakta israfın önlenmesi ve kaynakların verimli kullanılması konusunda öğrencilerin bilinçlendirilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Sürdürülebilir mutfak uygulamalarının kriterlere dahil edilmesini önermişlerdir.

İkinci Tur: Kriterlerin Spesifikleştirilmesi ve Konsensüs Sağlanması

İlk turda toplanan geri bildirimler analiz edilerek ortak temalar ve kriterler belirlenmiştir. İkinci turda, bu kriterler katılımcılara daha spesifik bilgilerle sunulmuştur. Her bir kriterin ne anlama geldiği, nasıl ölçüleceği ve hangi performans düzeylerini kapsayacağı üzerinde konsensüs sağlanmaya çalışılmıştır. Bu turda, katılımcılar kriterlerin uygulanabilirliği ve ölçülebilirliği üzerine görüşlerini paylaşmışlardır. Bu sürecin sonunda, bazı kriterler yeniden tanımlanmış veya birleştirilmiştir, bu da kriterlerin netleştirilmesine ve daha sağlam bir değerlendirme çerçevesi oluşturulmasına olanak sağlamıştır (Keeney vd., 2010; Rowe & Wright, 1999). Belirlenen spesifik kriterler şu şekildedir:

- Zamanlama
- İş Güvenliği
- Kişisel Hijyen
- Gıda Güvenliği ve Sanitasyon

- Tabak Prezantasyonu
- Kapsayıcılık ve Esneklik
- Ekip Çalışması
- Gerçek Hayat Simülasyonu
- İş Yeri Uygunluğu ve Profesyonellik
- Ekipman Kullanımı
- Duyusal Değerlendirme

Üçüncü Tur: Kriterlerin Önceliklendirilmesi ve Nihai Konsensüs

Üçüncü turda, katılımcılara spesifikleştirilen kriterler sunuldu ve bu kriterler arasında önceliklendirme yapmaları istenmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun üzerinde anlaştığı kriterler, rubriğin temel yapı taşları olarak belirlenmiştir. Bu turda, katılımcıların önceki turlarda verdikleri geri bildirimler de dikkate alınarak, kriterlerin nihai şekli oluşturulmuştur ve konsensüs sağlanmıştır. Bu adım, rubrikte yer alacak kriterlerin katılımcılar tarafından geniş ölçüde kabul görmesini sağlamış ve rubriğin güvenilirliğini artırmıştır (Murry & Hammons, 1995; Helmer, 1967).

Bu sistematik yaklaşım sayesinde, rubrik kriterlerinin belirlenme süreci, ilgili paydaşların geniş katılımıyla daha yapılandırılmış ve tutarlı bir şekilde tamamlanmıştır. Delphi yöntemi, farklı uzmanlık alanlarından gelen katılımcıların görüşlerinin bütünleştirilmesine olanak tanıdığı için, rubriklerin çok yönlü ve uygulama açısından güçlü bir temele oturmasını sağlamıştır. Önceliklendirilen kriterlerin yer aldığı nihai rubrik aşağıda yer alan maddeler ve spesifik özellikleri içermektedir:

- Zamanlama: Mutfağa giriş-çıkış, ön hazırlık, ürün hazırlama, ürün servis etme
- İş Güvenliği: Kişisel güvenlik, ekip güvenliği, mutfak güvenliği
- Kişisel Hijyen: Saç ve sakallar için önlem, üniforma, tırnak ve el temizliği, aksesuar kullanımı (küpe, bileklik vb.)
- Gıda Güvenliği ve Sanitasyon: Gıdaların doğru işlenmesi, istasyon hijyeni, araç-gereç hijyeni, HACCP'e uygunluk, doğru saklama koşulları
- Tabak Prezantasyonu: Porsiyonlama, tabak seçimi, renk, tasarım elemanları, tasarım ilkeleri, konseptte uygunluk
- Ekip Çalışması: İletişim ve iş birliği, rol ve görevlerin paylaşımı, ilk temizlik, son temizlik
- Ekipman Kullanımı: Ekipmanların doğru kullanımı, araç-gereçlerin doğru kullanımı, ekipmanların temizliği
- Duyusal Değerlendirme: Görsellik, tat, koku, yoğunluk, sıcaklık, hedonik değerlendirme

a. Rubrik Geliştirme Aşaması

Katılımcıların katkıları ve doğrudan katılımı ile oluşturulan program amaçları ve öğrenme hedefleri Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4. Program amaçları ve öğrenme hedefleri

Amaçlar	
Yaratıcı Yemek Hazırlama Yeteneği	Öğrencilerin farklı mutfak teknikleri kullanarak yaratıcı yemekler hazırlama yeteneklerini geliştirmek.
Hijyen ve Güvenlik Bilinci	Öğrencilerin mutfağın hijyenik ve güvenli bir şekilde kullanılmasını sağlama yeteneklerini geliştirmek. Bu, gıda güvenliği prensiplerini anlamayı ve uygulamayı içerebilir.
Profesyonel Mutfak Ekipmanlarını Kullanma Becerisi	Öğrencilerin ticari mutfak ekipmanlarını etkili bir şekilde kullanma yeteneklerini geliştirmek. Bu, fırınlar, ocaklar, bıçaklar ve diğer mutfak araçlarını ustalıkla kullanma yeteneklerini içerebilir.
Lezzet Profilini Analiz Etme Yeteneği	Öğrencilerin yemeklerin lezzet profilini analiz etme ve geliştirme yeteneklerini geliştirmek. Bu, malzemelerin uyumunu anlama, baharat kullanımını kontrol etme ve yemekleri dengeleme becerisini içerebilir.
Yemek Sunumu Sanatı	Öğrencilerin yemeklerin görsel sunumunu oluşturma yeteneklerini geliştirmek. Bu, tabak düzenlemesi, garnitürlerin kullanımı, renk uyumu ve sunum teknikleri gibi konuları içerebilir.
Öğrenme Hedefleri	
Sosyal ve Kültürel Farklılıkları Anlama	Öğrenciler, farklı mutfak kültürlerini ve bu kültürlere ait yemekleri bilir.
Tariflerin Okunması ve Uygulanması	Öğrenciler, yemek tariflerini doğru bir şekilde okur ve uygular. Bu, malzeme ölçüleri, pişirme süreleri ve sırasını anlama becerisi içerebilir.
Mutfak Güvenliği Uygulamaları	Öğrenciler, mutfakta güvenli çalışma uygulamalarını anlar ve bu uygulamaları takip eder. Bu, kesim ve doğrama sırasında bıçak kullanımı, sıcak yüzeylerden kaçınma ve hijyenik davranışları içerebilir.
Lezzet Profilini Değiştirme Yeteneği	Öğrenciler, yemeklerin lezzet profilini değiştirebilir ve düzeltme yeteneklerini geliştirir. Bu, tuz, baharatlar ve diğer aromaları dengeleme yeteneğini içerebilir.
Yaratıcı Menü Planlaması	Öğrenciler, yaratıcı ve dengeli menüler oluşturur. Bu, yemeklerin uyumu, dönemsel malzeme kullanımı ve menü fiyatlandırması gibi becerileri içerebilir.

BOYUT	KRİTER	PUANLAMA				
		1	2	3	4	5
Zamanlama (%15)	Mutfağa Giriş-Çıkış	Zamanlama Uygun Değil ve Yemek Tamamlanamadı	Zamanlama Uygun, Ancak Yemek Tamamlanmadı	Zamanlama Uygun ve Yemek Tamamlandı	Zamanlama Uygun ve Yemek İyi Durumda	Zamanlama Mükemmel ve Yemek Mükemmel
	Ön Hazırlık					
	Ürün Hazırlama					
	Ürün Servis Etme					
İş Güvenliği (%10)	Kişisel Güvenlik	Mutfakta İş Güvenliği Tehdidi Oluşturabilecek Davranışlarda Bulunma	İş Güvenliğine Aykırı Davranışlar	İş Güvenliğine Kısmen Uyum	İş Güvenliğine Uyum	İş Güvenliğine Mükemmel Uyum
	Ekip Güvenliği					
	Mutfak Güvenliği					
Kişisel Hijyen (%10)	Saç ve sakallar için önlem	Gıda Güvenliğini Tehlikeye Atacak Derecede Kişisel Hijyenden Yoksun	Kişisel Hijyen Kurallarına Uygun Değil	Kişisel Hijyen Kurallarına Kısmen Uygun	Kişisel Hijyen Kurallarına Büyük Ölçüde Uygun	Kişisel Hijyen Kurallarına Tam Olarak Uygun
	Üniforma					
	Tırnak ve el temizliği					
	Aksesuar					
Gıda Güvenliği ve Sanitasyon (%15)	Gıdaların Doğru İşlenmesi	Gıda Güvenliği Tehlikede, HACCP'e Uygun Değil	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon Kurallarına Uygun Değil	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon Kurallarına Kısmen Uyum	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon Kurallarına Uygun Davranma	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon Kurallarına Mükemmel Uyum
	İstasyon Hijyeni					
	Araç-Gereç Hijyeni					
	HACCP'e Uygunluk					
	Doğru Saklama Koşulları					
Ekip Çalışması (%10)	İletişim ve İş birliği	Çok Zayıf Ekip Çalışması, Görev Tamamlanmamış, Eşgüdüm Açısından Ciddi ve Rahatsız Edici Sorunlar Var	Zayıf Ekip Çalışması, Görev Tamamlanmamış ve Eşgüdüm Açısından Ciddi Sorunlar Var	Orta Derecede Uyumlu Ekip Çalışması, Görev Tamamlanmış Olsa Bile İş Birliği ve Eşgüdüm Açısından Sorunlar Var	İyi Ekip Çalışması, Görev Tamamlanmış Ancak İş Birliği ve Eşgüdüm Açısından Bazı Zayıf Noktalar Var	Mükemmel Ekip Çalışması, Tüm İş Birliği ve Eşgüdüm Gerektiren Görevler Tamamlanmış ve Sunulmuş
	Rol ve Görevlerin Paylaşımı					
	İlk Temizlik					
	Son Temizlik					
Ekipman Kullanımı (%5)	Ekipmanların Doğru Kullanımı	Ekipman ve Araç Gereçleri Yanlış-Hatalı Kullanma	Doğru Ekipman ve Araç-Gereç Kullanmama	Araç-Gereç ve Ekipmanları Kısmen Doğru Kullanma	Araç-Gereç ve Ekipmanları Doğru Kullanma	Araç-Gereç ve Ekipmanları Mükemmel Kullanma
	Araç-Gereçlerin Doğru Kullanımı					
	Ekipmanların Temizliği					
Tabak Prezantasyonu (%20)	Porsiyonlama	Prezantasyon İlkelerine Uyulmamış, Belirlenen Temaya Uygun Değil	Prezantasyon İlkelerine Uygun Değil	Prezantasyon İlkelerine Kısmen Uygun	Prezantasyon İlkelerine Uygun	Belirlenen Temaya Mükemmel Uyum, Prezantasyon İlkelerine Mükemmel Uyum
	Tabak Seçimi					
	Renk					
	Tasarım Elemanları					
	Tasarım İlkeleri					
	Konsepte Uygunluk					
Duyusal Değerlendirme (%15)	Görsellik	Duyusal Açından Kabul Edilemez	Duyusal Açından Birden Fazla Kriter Uygun Değil	Duyusal Açından Bir Kriter Uygun Değil	Duyusal Açından Kabul Edilebilir	Duyusal Açından Mükemmel
	Tat					
	Koku					
	Yoğunluk					
	Sıcaklık					
	Hedonik Değerlendirme					

Tablo 5. Örnek Rubrik Skor Tablosu

Öğrenci No	Zamanlama	İş Güvenliği	Kişisel Hijyen	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon	Ekip Çalışması	Ekipman Kullanımı	Tabak Prezantasyonu	Duyusal Değerlendirme	Rubrik Skor
1	4	1	1	5	5	5	4	5	30
2	5	5	5	5	5	5	5	5	40
3	3	3	3	3	3	2	3	4	24
4	4	4	4	5	2	5	5	3	32
5	5	5	4	5	4	3	1	4	31
6	4	5	5	3	1	3	2	3	26
7	5	3	5	3	5	4	1	2	28
8	1	1	1	1	1	1	1	1	8
9	3	5	2	1	2	2	4	1	20
10	4	2	2	2	3	5	1	2	21

Tablo 6. Tablo 5'teki Rubrik Skorlarının 100'lük sistemdeki puan karşılıkları

Öğrenci No	Zamanlama	İş Güvenliği	Kişisel Hijyen	Gıda Güvenliği ve Sanitasyon	Ekip Çalışması	Ekipman Kullanımı	Tabak Prezantasyonu	Duyusal Değerlendirme	Toplam Puan
1	12	2	2	15	10	5	16	15	79
2	15	10	10	15	10	5	20	15	100
3	9	6	6	9	6	2	12	12	62
4	12	8	8	15	4	5	20	9	81
5	15	10	8	15	8	3	4	12	75
6	12	10	10	9	2	3	8	9	63
7	15	6	10	9	10	4	4	6	64
8	2	2	2	2	2	1	4	2	20
9	9	10	4	3	4	2	16	3	51
10	12	4	4	6	6	5	4	6	47

Tablo 7. Her bir Rubrik Skoru'nun 100'lük sistemdeki puan karşılığı

Rubrik Skoru	Puan Karşılığı	Rubrik Skoru	Puan Karşılığı	Rubrik Skoru	Puan Karşılığı	Rubrik Skoru	Puan Karşılığı
40	100	30	75	20	50	10	25
39	97,5	29	72,5	19	47,5	9	22,5
38	95	28	70	18	45	8	20
37	92,5	27	67,5	17	42,5	7	17,5
36	90	26	65	16	40	6	15
35	87,5	25	62,5	15	37,5	5	12,5
34	85	24	60	14	35	4	10
33	82,5	23	57,5	13	32,5	3	7,5
32	80	22	55	12	30	2	5
31	77,5	21	52,5	11	27,5	1	2,5

Sonuç

Değerlendirme sürecinde tutarlılık, açıklık ve adaleti sağlamak için uygulamalı derslerde standartların kullanılması çok önemlidir. Derslerde rubrikler sayesinde sağlanacak şeffaflık, öğrencilerin kendi ilerlemelerini değerlendirebilmeleri ve iyileştirmeleri gereken alanları belirlemeleri için daha üretken bir öğrenme ortamı sağlayabilecektir. Dolayısıyla, bu çalışmada da gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi uygulama derslerinde kullanılabilecek olan bir rubrik geliştirilmiştir.

Delphi yönteminin çalışmada kullanılması sayesinde farklı uzmanlık alanlarından katılımcıların görüşlerini birleştirme imkânı olmuş, rubriklerin çok yönlü ve pratik açıdan sağlam bir temele dayandırılması sağlanmıştır. Rubriği geliştirmek amacıyla akademisyenlerle, öğrencilerle ve sektör profesyonelleriyle görüşmeler yapılmış ve rubrikte yer alması gereken kriterler belirlenmiştir. İkinci turda kriterler spesifikleştirilmiş ve konsensüs sağlanmıştır. Son turda ise, önceliklendirilen kriterler net şekilde ortaya konmuş ve bu maddelerin nihai rubrikte yer almasına karar verilmiştir. Rubrik geliştirirken, katılımcıların katkıları ve doğrudan katılımı ile oluşturulan program amaçları ve öğrenme hedefleri göz önüne alınmış ve bu amaç ve hedefler doğrultusunda rubrik nihai şekline getirilmiştir.

Rubrikte boyutlar, kriterler ve puanlama başlığı altında bölümler oluşturulmuştur. Böylece, eğitmen ve öğrencilerin uygulama dersi süresince dikkat etmesi gereken hususlar bir tablo biçiminde açık şekilde sunulmuştur. Rubrikte yer alan puanlama kısmı ise tutarlılık, adalet ve şeffaflığın sağlanması açısından hem eğitmen hem de öğrencilere kılavuz olabilecek biçimde hazırlanmıştır. Sonuç olarak, rubrik kullanımı sayesinde öğrencilerin daha bağımsız hareket edebilmesi, performanslarının artırılması, geri bildirim ve öğrenme süreçlerinin daha etkin ve şeffaf olabilmesi, temizlik ve hijyen standartlarına verilen önemin artırılması, performans değerlendirmesinde öğreticilerden daha çok öğrencilerin sorumluluk alması hedeflenmektedir. Dolayısıyla, bu çalışmada sunulan rubrik önerisinin de alana bu anlamda katkı yapacağı düşünülmektedir.

Tartışma

Bu çalışmada, gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde uygulama derslerinde öğrenci performansını değerlendirmek için standart bazlı rubrik kullanımının etkileri incelenmiştir. Bulgular, rubriklerin hem öğretim sürecinde hem de öğrenci başarısında önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

Çalışmada kullanılan standart bazlı rubriklerin, öğrencilerin laboratuvar çalışmalarında bağımsızlıklarını artırdığı bulgusu, literatürde daha önce yapılan çalışmalarla uyumludur. Brookhart (2013) ve Andrade (2000), rubriklerin öğrencilerin kendi öğrenme süreçlerine daha fazla katılım sağladığını ve öğretmene olan bağımlılığını azalttığını vurgulamaktadır. Bu çalışmada da benzer şekilde, rubriklerin öğrencilerin kendi aralarında iş birliğini artırdığı ve sonuçların kalitesini yükseltmek için daha fazla çaba sarf ettikleri tespit edilmiştir.

Rubriklerin öğrencilerin değerlendirme süreçlerini daha iyi anlamalarını sağlaması ve yapılandırılmış geri bildirimler sunması, Panadero ve Jonsson (2013) tarafından da desteklenmektedir. Yazarlar, rubriklerin öğrencilere kendilerinden neyin beklendiğini net bir şekilde ilettiğini ve bu sayede daha adil ve şeffaf bir değerlendirme süreci sağladığını belirtmişlerdir. Bu çalışmada da benzer bulgular elde edilmiştir; öğrenciler, rubrik bazlı değerlendirme sistemiyle daha adil bir süreç yaşadıklarını ifade etmişlerdir.

Laboratuvar çalışmaları sırasında hijyen ve temizlik kriterlerine dayalı rubriklerin kullanımı, öğrencilerin bu alanlardaki performanslarını artırmada etkili olmuştur. Bu bulgu, Harrington (2005) ve Pizam (2010) tarafından belirtilen, uygulamalı derslerde rubriklerin standardizasyonu artırarak kaliteyi yükselttiği sonucuyla örtüşmektedir. Rubriklerin, hijyen ve temizlik standartlarına uyum sağlama becerilerini geliştirdiği ve öğretmen müdahalesine olan ihtiyacı azalttığı gözlemlenmiştir.

Öğretmenlerin, rubriklerin öğrencilerin bağımsız çalışabilme yeteneklerini geliştirdiği yönündeki gözlemleri, Andrade ve Du (2005) tarafından yapılan çalışmalarda da desteklenmektedir. Rubriklerin, öğrencilere daha fazla

sorumluluk yükleyerek, kendi performanslarını değerlendirme konusunda daha aktif rol almalarını sağladığı belirtilmiştir. Bu bulgu, öğretim sürecinde verimliliği artırma açısından önemli bir katkı olarak değerlendirilmektedir.

Rubrikler, eğitimde öğrenci performansının daha şeffaf, objektif ve adil bir şekilde değerlendirilmesine olanak tanıyan araçlar olarak tanımlanmaktadır. Bu çalışmada kullanılan standart bazlı rubrikler, öğrencilerin belirli bir performans standardını karşılamaları için gerekli olan kriterleri net bir şekilde ortaya koymuştur. Bu sayede, öğrenciler kendi performanslarını daha iyi değerlendirebilmiş ve öğretmen müdahalesine daha az ihtiyaç duymuştur.

Çalışmanın bulguları, standart bazlı rubriklerin öğrenci bağımsızlığını artırmada etkili olduğunu ortaya koymuştur. Öğrenciler, rubrikler sayesinde kendilerinden neyin beklendiğini daha net anlamış ve performanslarını bu beklentilere göre yönlendirebilmişlerdir. Bu durum, özellikle uygulama derslerinde öğrencilerin kendi başlarına sorumluluk alarak çalışabilme becerilerini geliştirmiştir. Öğrencilerin kendi aralarında işbirliği yaparak öğrenme süreçlerine daha fazla dâhil olmaları, bağımsız çalışma alışkanlıklarını pekiştirmiştir.

Rubriklerin öğrencilerin okul başarıları üzerindeki etkisi de çalışmanın önemli bulgularından biridir. Rubrik kullanımı, öğrencilerin performanslarını belirli kriterler doğrultusunda değerlendirmelerine olanak tanımış, bu da öğrencilerin daha yüksek performans sergilemelerine katkıda bulunmuştur. Öğrencilerin geri bildirimleri, rubriklerin değerlendirme sürecini daha anlaşılır ve adil hale getirdiğini, bu sayede öğrencilerin motivasyonlarını artırdığını göstermektedir.

Rubriklerin öğretim sürecine sağladığı bir diğer katkı, öğretmenlerin değerlendirme sürecinde daha verimli olmalarını sağlamasıdır. Öğretmenler, standart bazlı rubrikler kullanarak, öğrenci performansını daha hızlı ve objektif bir şekilde değerlendirebilmişlerdir. Bu durum, öğretmenlerin daha fazla öğrenciye geri bildirim verebilmesine ve öğretim sürecini daha etkin bir şekilde yönetebilmesine olanak tanımıştır. Öğretmenlerin gözlemleri, rubriklerin öğrencilerin performanslarını sürekli olarak iyileştirmelerine katkı sağladığını ve bu nedenle öğretmen müdahalesine olan ihtiyacın azaldığını ortaya koymaktadır.

Bu çalışmanın sonuçları, rubrik kullanımının eğitimdeki önemini vurgulayan önceki çalışmalarla uyumludur. Örneğin, Panadero ve Jonsson (2013), rubriklerin öğrenci öğrenmesini desteklediğini ve öz değerlendirme becerilerini geliştirdiğini belirtmişlerdir. Bu çalışma, özellikle gastronomi ve mutfak sanatları gibi uygulamalı disiplinlerde rubriklerin etkili bir değerlendirme aracı olduğunu göstererek literatüre katkı sağlamaktadır.

Standart bazlı rubrikler, öğrencilerin belirli kriterleri karşılamalarını sağlarken, aynı zamanda bu kriterlerin net bir şekilde tanımlanmasıyla değerlendirme sürecini daha şeffaf hale getirmektedir. Bu çalışma, eğitimde rubrik kullanımının, öğrencilerin öğrenme süreçlerine daha fazla katılım göstermelerini sağladığını ve bağımsız çalışma becerilerini geliştirdiğini ortaya koymaktadır. Bu bulgular, rubriklerin farklı eğitim seviyelerinde ve disiplinlerde geniş bir uygulama potansiyeline sahip olduğunu göstermektedir. Geliştirilen rubriğin bazı kriterlerinin uygulama öncesi, uygulama esnası, uygulama sonrası gibi başlıklar altında değerlendirilmesi daha doğru bir yaklaşım olabilir.

Bu çalışmanın bulguları, rubriklerin eğitimdeki etkisini anlamak ve bu etkileri daha geniş bir yelpazede incelemek için gelecekte yapılacak araştırmalara zemin hazırlamaktadır. Rubriklerin farklı derslerde, öğrenci gruplarında ve eğitim seviyelerinde nasıl etkili olduğunu incelemek, eğitimde rubrik kullanımını daha da geliştirebilir. Ayrıca, rubriklerin dijital ortamlarda nasıl entegre edilebileceği ve bu bağlamda öğrenci performansını nasıl artırabileceği de araştırılmalıdır.

Bu çalışmanın bulguları, eğitim kurumlarına rubrik tabanlı değerlendirme yöntemlerinin benimsenmesi ve yaygınlaştırılması konusunda önemli bilgiler sunmaktadır. Eğitimde kaliteyi artırmak, öğrencilerin öğrenme süreçlerine daha fazla katılımını sağlamak ve öğretim sürecini daha verimli hale getirmek amacıyla rubriklerin yaygınlaştırılması önerilmektedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarları makale sürecine eşit katkıda bulunmuştur. Yazarların beyan edecekleri herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır. Verilerin toplanabilmesi için gerekli olan araştırma izni, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu tarafından Toplantı No: 04.01.2023 ve Toplantı Tarihi: 04/01/2023 kararı ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Allen, M. J. (2014). Using rubrics to grade, assess, and improve student learning. <http://www.mdc.edu/sailearn/documents/4.1%20Rubric%20Workshop%20HandoutMary%20Allen.pdf> (Erişim tarihi: 7 Temmuz 2017)
- Amanvermez İncirkuş, F., & Beyreli, L. (2019). Öyküleyici metinler aracılığıyla eleştirel düşünme becerilerini değerlendirmeye yönelik bir rubrik. *Ana Dili Eğitimi Dergisi*, 7(3), 597-629.
- Andrade, H. (2000). Using rubrics to promote thinking and learning. *Educational Leadership*, 57(5), 13-18.
- Andrade, H., & Du, Y. (2005). Student perspectives on rubric-referenced assessment. *Practical Assessment, Research, and Evaluation*, 10(1), 3.
- Andrade, H., & Du, Y. (2019). Student perspectives on rubric-referenced assessment. *Practical Assessment, Research, and Evaluation*, 10(1), 3.
- Arter, J., & McTighe, J. (2001). *Scoring Rubrics in the Classroom: Using Performance Criteria for Assessing and Improving Student Performance*. Corwin Press.
- Bay, E., & Kotaman, H. (2011). Examination of the impact of rubric use on achievement in teacher education. *The New Educational Review*, 24(2), 283-292.
- Beutelspacher, L. (2014). Assessing information literacy: Creating generic indicators and target group-specific questionnaires. In *Information Literacy. Lifelong Learning and Digital Citizenship in the 21st Century: Second European Conference, ECIL 2014, Dubrovnik, Croatia, October 20-23, 2014*. Proceedings 2 (pp. 521-530). Springer International Publishing.
- Brookhart, S. M. (2013). *How to Create and Use Rubrics for Formative Assessment and Grading*. ASCD.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Gillespie, C. & Cousins, J. (2002). *European Gastronomy into the 21st Century*. Routledge.
- Graf, D. (2004). Rubrics: Score one for the instructor and one for the student. *Distance Learning*, 1(4).

- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of cultural and environmental factors on cuisine. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129-152.
- Helmer, O. (1967). *Analysis of the Future: The Delphi Method*. The Rand Corporation.
- Hsu, C., & Sandford, B. A. (2007). The Delphi technique: Making sense of consensus. *Practical Assessment, Research & Evaluation*, 12(10), 1-8.
- Kan, A. (2007). An alternative method in the new educational program from the point of performance-based assessment: Rubric scoring scales. *Educational Sciences: Theory & Practice*, 7(1), 144-152.
- Keeney, S., Hasson, F., & McKenna, H. (2010). *The Delphi Technique in Nursing and Health Research*. Wiley-Blackwell.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Knight, L. A. (2006). *Using Rubrics to Assess Information Literacy*. Reference Services Review.
- Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary Tourism*. University Press of Kentucky.
- McMillan, J. H. (Ed.). (2013). *SAGE Handbook of Research on Classroom Assessment*. Sage.
- MEB. (2019). Türkçe dersi öğretim programı (İlkokul ve Ortaokul 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 ve 8). Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı. <http://mufredat.meb.gov.tr/Dosyalar/201783142827263-turkce.pdf> (Erişim tarihi: 10 Şubat 2019)
- Mertler, C. A. (2001). Designing scoring rubrics for your classroom. *Practical Assessment, Research, and Evaluation*, 7(1), 25. <https://doi.org/10.7275/gcy8-0w24>
- Miller, C. A. (2019). *Evaluating Student Performance in Foodservice/Culinary Laboratories* (Doktora tezi, New Mexico State University).
- Miller, J., & Deutsch, J. (2009). *Food Studies: An Introduction to Research Methods*. Berg Publisher.
- Mitchell, A. A. (2006). Introduction to rubrics: An assessment tool to save grading time, convey effective feedback and promote student learning. *Journal of College Student Development*, 47(3).
- Moskal, B. M. (2000). Scoring rubrics: What, when, how? *Practical Assessment, Research and Evaluation*, 7(3). <http://PAREonline.net/getvn.asp?v=7&n=3> (Erişim tarihi: 20 Ağustos 2004)
- Murry, J. W., & Hammons, J. O. (1995). Delphi: A versatile methodology for conducting qualitative research. *The Review of Higher Education*, 18(4), 423-436.
- Oakleaf, M. (2008). Dangers and opportunities: A conceptual map of information literacy assessment approaches. *Portal: Libraries and the Academy*, 8(3), 233-253.
- Okoli, C., & Pawlowski, S. D. (2004). The Delphi method as a research tool: An example, design considerations and applications. *Information & Management*, 42(1), 15-29.
- Panadero, E., & Jonsson, A. (2013). The use of scoring rubrics for formative assessment purposes revisited: A review. *Educational Research Review*, 9, 129-144.

Pizam, A. (2010). Creating memorable experiences. *International Journal of Hospitality*, 29(3), 343.

Rowe, G., & Wright, G. (1999). The Delphi technique as a forecasting tool: Issues and analysis. *International Journal of Forecasting*, 15(4), 353-375.

Stevens, D. D., & Levi, A. J. (2013). *Introduction to Rubrics: An Assessment Tool to Save Grading Time, Convey Effective Feedback, and Promote Student Learning*. Stylus Publishing.

Wolf, K., & Stevens, E. (2007). The role of rubrics in advancing and assessing student learning. *The Journal of Effective Teaching*, 7(1), 3–14.

Yell, M. M. (1999). Multiple Choice to Multiple Rubrics: One Teacher's Journey in Assessment. *Social Education*. 63(6), 326-329.

A Recommendation for A Rubric to Be Used in Evaluating Student Performance in Gastronomy and Culinary Arts Practical Courses

Dila SARIGÜL YILMAZ

Gaziantep University, School of Foreign Languages, Gaziantep/Türkiye

Ceyhun UÇUK

Gaziantep University, Faculty of Tourism, Gaziantep/Türkiye

Extended Summary

Gastronomy education has gained increasing importance in recent years due to the significant increase in demand for qualified professionals in the culinary industry. With the globalization of food culture, understanding the nuances of different cuisines and acquiring a wide range of culinary skills has become essential for aspiring chefs and culinary professionals. In response to this demand, gastronomy education continues to evolve to provide students with a comprehensive understanding of the culinary arts, including food history, culture and science, as well as practical skills in cooking and kitchen management.

Assessing students' knowledge and skills in gastronomy education is critical to ensuring they meet the standards required for employment in the industry and rubrics are needed to provide this assessment. Rubrics are structured scoring guides that define and articulate the essential elements of a particular task and provide a clear and consistent framework for assessment. They are known to be a common way of assessing students' knowledge and skills in gastronomy education and can be used to assess a wide range of skills from basic ones to advanced techniques. During the evaluation process of a performance, rubrics help instructors provide feedback on student development, help divide students into levels and help evaluate the implemented program (Arter & McTighe, 2001; Bay & Kotaman, 2011; Allen, 2014; MEB, 2019; Amanvermez Incirkuş & Beyreli, 2019).

Rubrics are regarded as an essential part of instructional and evaluation procedures for some reasons such as allowing students to focus more clearly on learning objectives, allowing instructors to standardize their assessment processes (Wolf & Stevans, 2007), helping students to evaluate themselves better and contribute to their learning processes (Panadero & Jonsson, 2013), improving instructors' feedback processes as well as strengthening student-instructor communication (McMillan, 2013). Among the many advantages of use of rubrics the following stand out: clarity and consistency in grading, improved feedback and improved student learning, transparency of grading, assessing all students against the same standards, minimizing subjective factors such as instructor bias, providing detailed explanations of expectations, providing detailed explanations of expectations, instructors' providing feedback on how students can improve their work, showing where student efforts should be focused, contributing to self-assessment and goal setting, and providing many benefits to both students and teachers in taking ownership of their learning (Yell, 1999; Moskal, 2000; Andrade, 2000; Kan, 2007; Graf, 2004; Mitchell, 2006; Knight, 2006; Oakleaf, 2008; Brookhart, 2013; Beutelspacher, 2014).

In this study, it was aimed to develop a rubric to evaluate the performance of students in practice courses in gastronomy and culinary arts departments and the rubric development process was carried out based on a qualitative approach and accordingly document review and expert opinions were used for the process. In the first stage of the

research, existing rubrics previously used in gastronomy and culinary arts education were examined. During the review process, rubrics from various domains were also assessed. The application of holistic and analytical rubrics was specifically highlighted. Holistic rubrics offer a comprehensive assessment from a broader viewpoint, whereas analytical rubrics offer a more focused and in-depth analysis of performance (Panadero & Jonsson, 2013). Because analytical rubrics offer more specific criteria and more specifics, they were found to be more acceptable for use in practice courses related to gastronomy and culinary arts.

Brookhart (2013) emphasizes that in order for rubrics to be effective, they must be designed according to the specific needs of the field being evaluated. Gastronomy education requires evaluating both technical and sensory elements together. Therefore, when adapting rubrics used in other disciplines, modifications must be made to meet the unique needs of gastronomy education. For example, a rubric may need to include criteria such as hygiene, food safety, and time management in addition to aesthetic values (Stevens & Levi, 2023). The performance evaluation charts used in gastronomy and culinary arts practice courses prepared in light of the literature were converted into rubrics through the rubric preparation software “Quick Rubric”. This study aims to develop and implement a rubric to evaluate student performance.

The research questions aimed to be answered within the scope of the research are as follows:

1. What are the most effective evaluation criteria for evaluating student learning outcomes in gastronomy and culinary arts education practice courses?
2. What is the effect of graded scoring keys on student learning and performance in gastronomy and culinary arts education practice courses?
3. How do culinary arts educators effectively develop and implement rubrics to evaluate student learning outcomes in gastronomy and culinary arts education practice courses?

In this study, in order to develop a rubric to evaluate the performance of students in the practice courses in the gastronomy and culinary arts departments, the Delphi technique was adopted. In this process, document review, semi-structured interviews and observation techniques were used together. The research was based on interviews with 11 academicians, 11 students and 11 sector professionals, observations made during the students' practice courses and examination of student work. While adopting the Delphi technique some stages were followed. In the first stage, feedback was collected from participants on key assessment criteria that should be included in the rubric. Open-ended questions were used in this stage, allowing experts to express a wide range of opinions, which helped to define the criteria comprehensively (Hsu & Sandford, 2007; Okoli & Pawlowski, 2004).

In the second stage, the feedback collected in the first round was analyzed to identify common themes and criteria. Then, these criteria were presented to the participants with more specific information. Consensus was sought on what each criterion meant, how it would be measured, and what levels of performance it would cover. In this round, participants shared their views on the applicability and measurability of the criteria. At the end of this process, some criteria were redefined or combined, which allowed for the clarification of the criteria and the creation of a more robust evaluation framework (Keeney et al., 2010; Rowe & Wright, 1999).

In the third stage, the specified criteria were presented to the participants and they were asked to prioritize among these criteria. The criteria that the majority of the participants agreed on were determined as the basic building blocks

of the rubric. In this round, the final form of the criteria was created by taking into account the feedback given by the participants in the previous rounds and consensus was achieved. This step ensured that the criteria to be included in the rubric were widely accepted by the participants and increased the reliability of the rubric (Murry & Hammons, 1995; Helmer, 1967).

Finally, program objectives and learning goals created with the contributions and direct participation of the participants were shown in tables. New tables were created to show sample rubric scores, point equivalents of rubric scores in the 100-point system and the point equivalents of each rubric score in the 100-point system. At the same time, all dimensions, criteria and scoring formats that should be included in the rubric are also tabulated in detail. To put it in a nutshell, the results of this study are consistent with previous literature emphasizing the importance of using rubrics in education. As Panadero and Jonsson (2013) stated, rubrics support student learning and improve self-assessment skills and regarding this idea, this study contributes to the literature by showing that rubrics are an effective assessment tool, especially in applied disciplines such as gastronomy and culinary arts.

Ek 1. Etik Kurul İzni

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİRLER ETİK KURULU TOPLANTI TUTANAĞI

Toplantı No : 01
Toplantı Tarihi : 04.01.2023
Toplantı Saati : 11:00

Sosyal ve Beşeri Bilirler Etik Kurulu 04.01.2023 tarihinde toplanarak yapılan başvuruları değerlendirdi ve aşağıdaki kararları aldı:

- 41) Turizm Fakültesi'nin 01.12.2022 tarih, 266763 sayılı ve "Etik Kurul (Ceyhun UÇUK)" konulu yazısı incelenmiş olup Üniversitemiz Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksek Okulu Öğretim Görevlisi Öğr. Gör. Dr. Ceyhun UÇUK'un "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Dersleri için Rubrik Önerisi" başlıklı bilimsel araştırma çalışmasının Üniversitemiz Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nca değerlendirilmesi istenmektedir. Kurula yapılan başvuru; çalışmanın amacı, yöntemi, veri kaynakları ve veri toplama araçları açısından değerlendirilmiştir. Kurulumuza beyan edilen belgelere dayalı olarak yapılan incelemeler sonucunda başvuruya ilişkin etik aykırılık tespit edilmemiş olup adı geçen öğretim görevlisinin söz konusu bilimsel araştırma çalışmasını yapabilmesinin uygun görülmesine;

Toplantıya katılanların oy birliğiyle karar verildi.