

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MESLEK YÜKSEKOKULU
MEZUN TAKIP RAPORU
2026
(TÜM PROGRAMLAR)

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu'nun Aşçılık, İkram Hizmetleri ve Pastacılık-Ekmekçilik programlarına ilişkin mezun takip anketlerinin bulguları ayrı ayrı değerlendirilmiş ve aşağıda sunulmuştur. Raporlar birlikte değerlendirildiğinde, programların mezunları kısa sürede istihdama yönlendirme kapasitesinin yüksek olduğu görülmektedir. Aşçılık programında N=150 mezun üzerinde yapılan nicel-nitel analizler, mezunların büyük ölçüde gastronomi sektöründe çalıştığını ve eğitimin iş yaşamına somut katkılar sunduğunu göstermektedir. Pastacılık ve Ekmekçilik programında (N=31) mezunların yaklaşık %84'ünün bir yıl içinde istihdam edildiği, çalışanların %80,6'sının alan içi pozisyonlarda yer aldığı ve memnuniyetin çok yüksek düzeyde seyrettiği saptanmıştır. İkram Hizmetleri programında ise temizlenmiş örneklem (n=38) bulguları, katılımcıların yarısının mutfak/aşçılık pozisyonlarına yöneldiğini, servis-bar odağının yanında uygulamalı mutfak becerilerine talebin arttığını ortaya koymaktadır. Üç programın ortak paydasında, işe başlama sürelerinin kısa olması, iş-eğitim uyum oranlarının yüksekliği ve mezun memnuniyetinin güçlü seyri dikkat çekmektedir. Nitel geri bildirimler, eğitimde kazanılan temel yeterliliklerin sahada hızla olgunlaştığını; ancak endüstriyel üretim dinamiklerine ve uygulamalı mutfak içeriklerine yönelik güçlendirme adımlarının müfredatla daha sıkı entegrasyonuna ihtiyaç olabileceğini işaret etmektedir. Genel olarak, elde edilen bulgular programların sektörel beklentilerle uyumlu ilerlediğini, mezunların rekabet avantajı sağlayacak becerilerle donatıldığını ve sürekli iyileştirme odaklı müfredat güncellemelerinin etkiyi daha da artıracakını göstermektedir.

Aşçılık Programı

Özet

Bu rapor, Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Aşçılık önlisans programından mezun olan öğrencilerin (N=150) eğitim sonrası istihdam durumlarını, aldıkları eğitimin iş hayatlarına yansımalarını ve kariyer eğilimlerini incelemek amacıyla hazırlanmıştır. Elde edilen veri seti üzerinde betimsel istatistik yöntemleri (frekans ve yüzde dağılımları) kullanılarak nicel bir analiz gerçekleştirilmiştir. Aynı zamanda mezunların açık uçlu sorulara verdiği yanıtlar nitel bir şekilde analiz edilmiştir. Bulgular, program mezunlarının büyük ölçüde gastronomi alanında istihdam edildiğini, kısa sürede iş bulabildiklerini ve alınan eğitimin iş hayatındaki karşılığının olduğunu göstermektedir.

1. Giriş ve Amaç

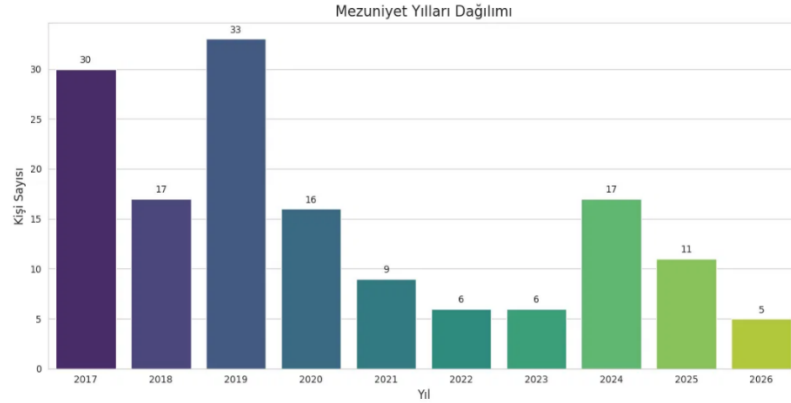
Yükseköğretim kurumlarında kalite güvence sistemlerinin en önemli unsurlarından biri mezun takip mekanizmalarıdır. Bu kapsamda, uygulanan anket çalışmasının temel amacı; Aşçılık programı müfredatının sektörel geçerliliğini ölçmek, mezunların iş gücü piyasasına katılım hızlarını belirlemek ve program çıktılarının çalışma hayatındaki karşılığını nicel verilerle analiz etmektir.

2. Yöntem ve Veri Seti

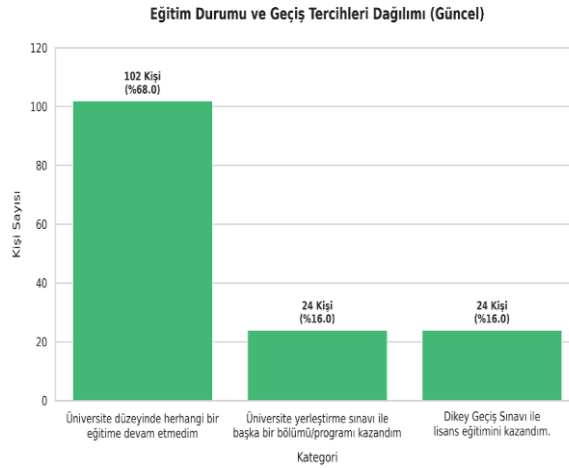
Veriler, 2017-2026 yılları arasında mezun olmuş ve ankete katılım sağlamış 150 mezundan elde edilmiştir. Elde edilen veri seti grafiksel olarak görselleştirilmiştir.

3. Bulgular

3.1. Katılımcıların Mezuniyet ve Eğitim Profili

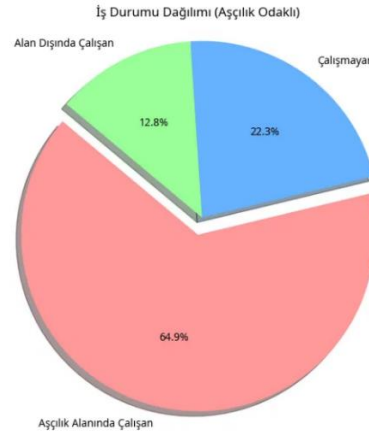


Grafikte 150 mezunun yıllara göre dağılımı yer almaktadır. Verilere baktığımızda mezun sayılarında zaman içinde inişler ve çıkışlar olduğunu net bir şekilde görülebilmektedir. 2021-2023 yılları arasında ankette katılanlarda gözle görülür bir azalma görülmektedir. Bu durumun arkasında pandemi dönemi ve uzaktan eğitime geçiş süreçlerinin yattığı düşünülmektedir.



Mezunların %68'i (102 kişi) üniversite düzeyinde başka bir eğitime devam etmemeyi tercih ettiği görülmektedir. Diğer bir deyişle yaklaşık her 3 mezundan yaklaşık 2'si eğitimini noktalamış, geri kalan 1 kişi ise ya alan değiştirerek ya da dikey geçişle akademik yolculuğuna devam ettiği belirlenmiştir.

3.2. İstihdam Süreçleri ve Sektörel Uyum

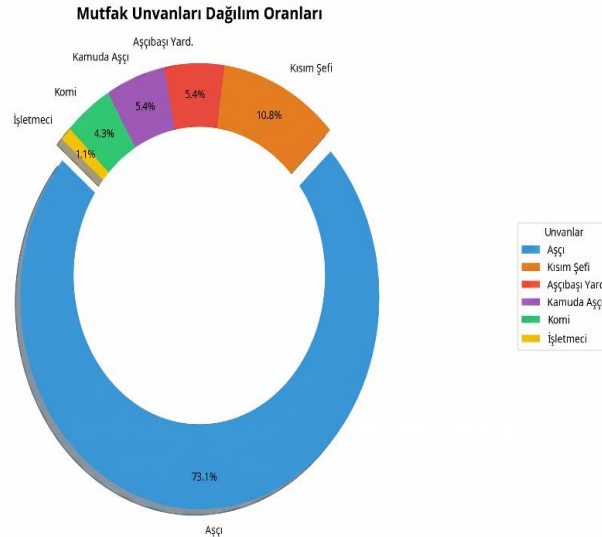


Mezunlarımıza meslekleri açık uçlu bir şekilde sorulmuş ve elde edilen yanıtlar 3 grupta sunulmuştur:

Aşçılık Alanında Çalışan (Aşçı, Pastacı, Şef, Aşçı Yardımcısı gibi doğrudan gastronomi ile ilgili pozisyonlar): Katılımcıların büyük bir çoğunluğunun (%64,9) eğitim aldıkları veya uzmanlaştıkları gastronomi alanlarında istihdam edildiği görülmektedir. Bu durum, ilgili alanda mesleki aidiyetin yüksek olduğunu göstermektedir.

Çalışmayan: İşsizler, öğrenciler, ev hanımları ve şu an çalışmadığını belirten mezunların %22,3'ünü oluşturmaktadır.

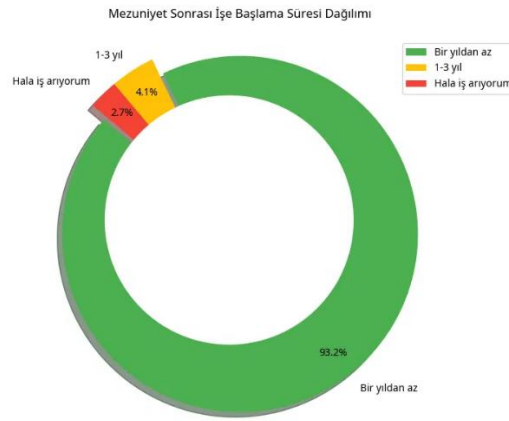
Alan Dışında Çalışan: Şoför, Asker, Avukat, Memur, Tekniker gibi farklı sektörlerde istihdam edildiği görülmektedir. Mezunların %12,8'inin alan dışı faaliyet göstermesi, alan dışı istihdam edildiğini ve kariyerlerine devam ettiklerini göstermektedir.



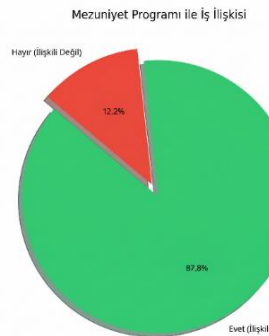
Aşçı (%73,1) kategorisindeki yoğunlaşma olduğu görülmektedir. Burada temel nedeni mezunların açık uçlu sorularda genel bir yanıt verdiği sonucuna varılmaktadır. Bu yüksek oran, mezunların büyük bir kısmının teknik uygulama aşamasında yetkinleştiğini ve sektörün bu alandaki yoğun talebini karşıladığını göstermektedir. Öte yandan, **Kısım Şefi (%10,8)** ve **Aşçıbaşı Yardımcısı (%5,4)** unvanlarına sahip toplam %16,2'lik kesim, mutfak yönetiminde orta ve üst kademe yönetimsel sorumlulukların üstlenildiğini; dolayısıyla dikey kariyer hareketliliğinin sağlıklı bir şekilde gerçekleştiğini kanıtlamaktadır.

Dikkat çeken bir diğer önemli bulgu ise **Kamuda Aşçı (%5,4)** oranıdır; bu veri, kamu kurumlarının aşçılık mezunları alternatif bir istihdam alanı oluşturduğunu göstermektedir. **Komi (%4,3)** oranının düşük seyretmesi, başlangıç seviyesinde olan mezunlarımızın oldukça az olduğunu göstermektedir. Diğer bir ifade ile mezun olduktan sonra mutfakta daha üst düzey kariyer basamaklarında çalıştığını göstermektedir. Ayrıca Grafikte **İşletmeci (%1,1)** oranının oldukça sınırlı kalması, aslında mezunların profesyonel mutfak yönetimini girişimcilğe tercih ettikleri şeklinde yorumlanabilir. Ancak bu durumun temelinde, programın ilk mezunlarının 2017 yılı itibarıyla vermiş olması gerçeği yatmaktadır. Gastronomi gibi yüksek riskli ve yoğun rekabetin olduğu bir alanda kendi işletmesini kurmak; sadece teknik bilgi değil, aynı zamanda uzun yıllara dayanan sektörel deneyim ve ciddi bir sermaye birikimi gerektirmektedir. Dolayısıyla, mevcut düşük işletmecilik oranı önümüzdeki yıllarda deneyim ve sermaye birikiminin artmasıyla birlikte bu oranın yukarı yönlü ivme kazanacağı öngörülmektedir.

Sonuç olarak aşçılık eğitiminin karşılık bulduğu, mutfakta hiyerarşik kademelerin belirginleştiği ve istihdamın yurt içi ve yurt dışı bağlamında konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinde geniş bir yelpazeye yayıldığı görülmektedir.

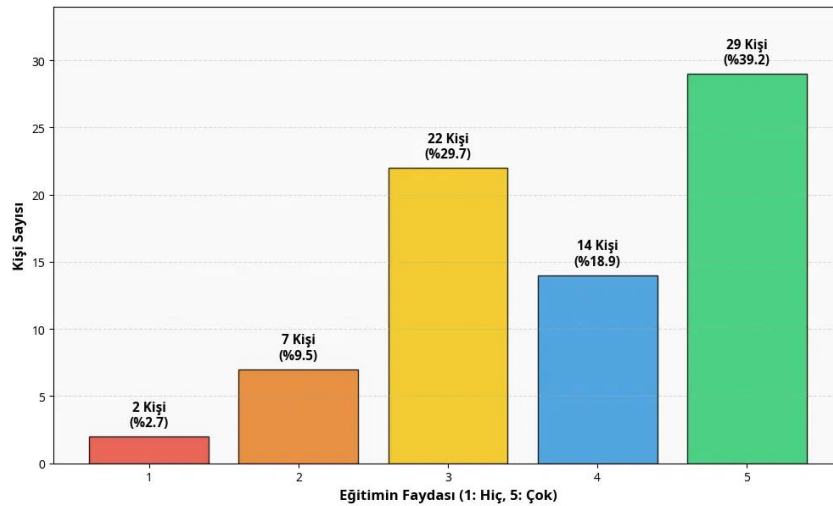


Aşçılık mezunlarının iş gücü piyasasına katılım hızının oldukça yüksek olduğu ve katılımcıların %93,2'sinin ilk 1 yıl içerisinde istihdam edildiği görülmektedir. İşe yerleşme süreci bir yılı aşan (%4,1) veya halen iş aramaya devam eden (%2,7) mezunlarımızda bulunmaktadır. Sonuç olarak, aşçılık eğitiminden sonra doğrudan ve hızlı bir şekilde istihdam edildiklerini göstermektedir.



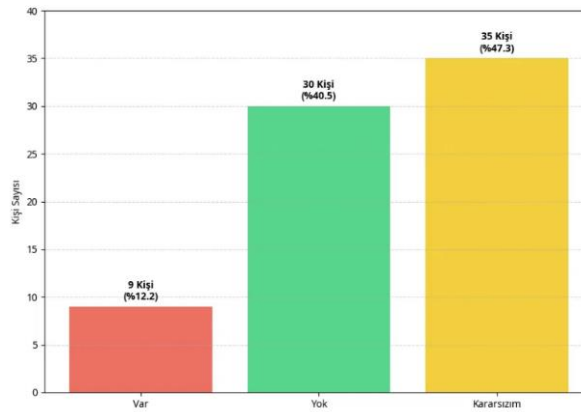
Katılımcıların %87,8'i çalıştıkları işin mezun oldukları alanla doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir. Mezunların kendi alanlarında istihdam edildiğini göstermektedir.

Eğitimin Çalışma Hayatına Katkısı: Dağılım ve Yüzdelik Dilimler



Veriler, eğitimin iş hayatındaki karşılığının oldukça yüksek olduğunu (**%58,1 olumlu algı**) ve müfredatın sektörün pratik ihtiyaçlarıyla büyük oranda örtüştüğünü göstermektedir. 5 üzerinden 3,82'lik ortalama puan, eğitimin mezunlar için güçlü bir mesleki temel oluşturduğunu kanıtlamaktadır. Genel olarak, eğitimin profesyonel başarıda kritik ve verimli bir rol oynadığını doğrulamaktadır. **%12,2'lik** kısım ise programın amaçlarına hizmet etmediği veya mezunlar tarafından yararlı bulunmadığı durumları temsil eden kritik bir göstergedir. Bu kesimdeki mezunların aşçılık alanı dışında (hukuk, savunma, ulaştırma vb.) farklı sektörlere yönelmiş olmasından kaynaklanabilir. Bu durumun temel nedenleri arasında; turizm sektörünün zorlu çalışma koşulları (uzun mesai saatleri, stres yönetimi vb.), mezunların eğitim sürecinde edindikleri teorik bilgilerin pratik iş hayatında karşılık bulmadığına dair oluşan algı, iki yıllık önlisans programında beklenti seviyelerinin yüksek olması veya sektördeki ücret politikalarının yetersizliği olabilir. Bu nedenlerin bireysel öğrenci tercihlerinden kaynaklanabileceği gibi, turizm sektörü ile ilgili dış çevresel şartlardan da etkilenebileceği düşünülmektedir.

Eğitim Programında Eksik Kalan Alanlar Var mı?



Aşçılık programında mezun olanların yaklaşık yarısının kararsız olması, eğitimin iş hayatındaki etkisinin kişiden kişiye veya çalışılan işletmenin standartlarına göre büyük değişkenlik gösterdiğini işaret etmektedir. Katılımcıların %40,5 alınan eğitimin yeterli olduğunu düşünürken, %12,2'si bazı eksiklikler olduğunu düşünmektedir. Bu eksikler ise aşağıda özetlenmiştir:

- **Gastronomi alanının zengin olması**

“Başlı başına başka bir sektör olduğu için tabiki var”

“Aşçılık ucu bucağı olmayan bir meslek, herhangi bir eğitim programı bütün boşlukları dolduramaz”

- **Pratik Beceri eksikliği**

“Basit görülen ama meslekte çok önemli olan bazı unsurlar örnek vermek gerekirse en basitinden güzel bir omlet yapımı ya da bıçak kullanımına daha önem verilebilir. Çalıştığım işletmelerden bazıları omlet yaptırarak kabul ettiler işe”

- **Ürün ve Ekipman Bilgisi Eksikliği**

“Eksik kalan ekipman ve ürün bilgisi”

- **Sektörle uyum**

“Özellikle Ala carte çalışırken yaşanan yoğunluk, hız, stres yönetimi gibi konular”

- **Pandemi Etkisi**

“Var, son dönemin 3 ayı pandemiye denk geldiği için uzaktan eğitim görmek zorunda kaldık bundan dolayı uygulama derslerinden verim alamadık.”

“COVID-19 pandemisi nedeniyle eğitim sürecimizin önemli bir kısmı uzaktan eğitim şeklinde gerçekleşti. Özellikle uygulamalı derslerde benim ve aynı dönemde eğitim gören birçok öğrencinin eksiklik yaşadığını düşünüyorum. Bu nedenle üniversitemiz tarafından yaz veya yarıyıl tatili dönemlerinde uygulama ağırlıklı workshoplar ve sertifika programları düzenlenmesinin bu eksikliklerin giderilmesine önemli katkı sağlayacağı kanaatindeyim.”

- **Akademi-Sektör Kopukluğu**

“Var tabii ki. Sektör ve akademi sadece fuarlarda ve etkinliklerde bir araya geliyor. Yani herkesin bir fikri var sektöre dair ama hiçbirinin sektörde karşılığı ya yok ya da oldukça sınırlı. Bunu açabilirim ama bu durumda sözde kalacağı için pek önemli değil :)”

3.3. Mezun Görüş ve Önerilerinin Nitel Analizi

Aşçılık programı mezunlarının ek görüşleri incelendiğinde, eğitim programına karşı genel bir memnuniyet ve kurumsal aidiyet duygusunun baskın olduğu aşağıdaki ifadelerde görülmektedir. Mezunlar, özellikle eğitimin uluslararası geçerliliğini ve akademik kadronun onların iş hayatlarına katkısı olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca pandemi ve uzaktan eğitim dönemindeki memnuniyetsizlikleri ve öneri de dile getirilmiştir.

“Pandemiye denk geldiğimiz için sadece 3 ay örgün eğitim görebildik üzgünüm.:(”

““COVID-19 pandemisi nedeniyle eğitim sürecimizin önemli bir kısmı uzaktan eğitim şeklinde gerçekleşti. Özellikle uygulamalı derslerde benim ve aynı dönemde eğitim gören birçok öğrencinin eksiklik yaşadığını düşünüyorum. Bu nedenle üniversitemiz tarafından yaz veya yarıyıl tatili dönemlerinde uygulama ağırlıklı workshoplar ve sertifika programları düzenlenmesinin bu eksikliklerin giderilmesine önemli katkı sağlayacağı kanaatindeyim.”

“Çok iyi bir 2 seneydi keşke tekrar okuyabilsem.”

“Göynükte okuduğum için çok memnunum. Meslek hayatımda çok yararını gördüm.”

“Ellerinize sağlık hocam her şey için teşekkürler”

“Bütün hocalarıma emekleri için teşekkür ederim. Aşçılık programından mezun oldum ama şu an pastacılık alanında çalışıyorum çalışmamda okuduğum okul ve bölüm çok faydalı oldu mezun olduktan on gün sonra işe başladım hocalarıma katkıları, emekleri için teşekkür ederim.”

“Harika bir okuldu.4.üniversitem ama en güzel üniversiteydi. İlk üniversitemden bu kadar keyif almamıştım.”

“Mesleğimi İngiltere’de icra etmekteyim. Bütün hocalarıma emekleri ve çabaları için çok minnettarım.”

“Bütün hocalarıma ve okuldaki emekçilere selam olsun. Mehmet Ali abi başta olmak üzere bu bölüm ve eğitimcilerim hayallerime ulaşmamda yardımcı oldu. Şu anki kariyer gelişimimden gayet memnunum. Okulun diplomasının uluslararası geçerli olması da çok büyük artı.”

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu raporda 9 yıllık Aşçılık Programı mezunlarının mezuniyet sonrası görüşleri nicel ve nitel yöntemlerle analiz edilmiştir. Analizler sonucunda, 2021-2023 yılları arasında yaşanan COVID-19 pandemisi ve uzaktan eğitim sürecinin, bu dönemde mezun olan öğrencilerin görüşleri, algıları ve program memnuniyetleri üzerinde belirgin bir olumsuz etki yarattığı tespit edilmiştir. Uygulamalı bir disiplin olan Aşçılık Programı için uzaktan eğitimin, öğrenme deneyimini ve beceri gelişimini kısıtladığı, katılımcı sayısının azlığı ve alınan olumsuz geri bildirimlerle açıkça ortaya konulmuştur. Bu durum, özellikle uygulamalı eğitim gerektiren alanlarda kriz dönemlerinde alternatif ve etkili eğitim modellerinin geliştirilmesinin önemini vurgulamaktadır.

Mezunların büyük çoğunluğunun mezuniyetlerini takip eden 12 ay içerisinde kolaylıkla iş bulabildiği ve kendi alanlarında yüksek oranda istihdam edildiği belirlenmiştir. Programın henüz dokuz yıllık geçmişine rağmen, mezunların mutfak sektöründe farklı kademelerde hızlı ilerleme kaydetmeleri, programın sektör ihtiyaçlarına uygun ve kalifiye bireyler yetiştirmedeki başarısını göstermektedir. Bu durum, zamanla mezunların kariyer basamaklarındaki ilerlemelerinin ve sektördeki etkilerinin daha da artacağı varsayılmaktadır.

Mezunların büyük çoğunluğunun kariyerlerine gastronomi alanında devam etmeleri ve aldıkları eğitimin kalitesi ile programdaki öğretim elemanlarının katkısını sıklıkla vurgulamaları, programın akademik ve mesleki yeterlilikler açısından güçlü bir temel sağladığını ortaya koymaktadır. Elde edilen bulgular ışığında, Aşçılık Programı için aşağıdaki öneriler sunulmaktadır:

1.Uygulamalı Eğitim Modellerinin Güçlendirilmesi: Gelecekteki olası kriz durumlarına karşı, uygulamalı eğitimlerin kesintisiz ve etkin bir şekilde sürdürülebilmesi için alternatif uygulamalı eğitim modelleri geliştirilmelidir.

2. Oryantasyon Eğitimlerinde Ders İsimlerinin Vurgulanması: Mevcut müfredatta yer alan "Ürün ve Ekipman Bilgisi" dersi, oryantasyon eğitimlerinde özellikle vurgulanmalıdır. Ayrıca, "Yiyecek Hazırlama Teknikleri I ve II" derslerinde bıçak kullanımı, omlet yapımı gibi temel yöntemlerin öğretildiği ilk derslerde, bu konuların önemi hem sözlü olarak aktarılmalı hem de yazılı olarak sınavlarda pekiştirilmelidir.

3.Mezun Takip Sistemlerinin Geliştirilmesi: Mezunların kariyer ilerlemelerini ve sektördeki konumlarını daha detaylı izlemek amacıyla mezun takip sistemleri öğrenciler mezun olmadan hemen önce dahil edilmelidir. Bu sayede programın sektördeki etkisi ve mezunların kariyer gelişimleri daha sistematik bir şekilde analiz edilebilir.

4.Kurumsal Aidiyetin Güçlendirilmesi: Mezunların kurumsal aidiyet duygularını sürdürülebilir kılmak amacıyla, ilerleyen yıllarda çeşitli etkinlikler (mezun buluşmaları, kariyer günleri) düzenlenmelidir. Bu etkinlikler; mezunların başarı hikayelerinin paylaşılmasına olanak tanıyacak, program ile mezunlar arasındaki bağların güçlenmesine, aktif öğrenciler için de bir rehber olacağı düşünülmektedir.

5.Öğretim Elemanı Katkısının Devamlılığı: Mezunların öğretim elemanlarının katkısını sıklıkla vurgulaması, akademik kadronun öğrenci başarısındaki kritik rolünü göstermektedir. Bu bağlamda, öğretim elemanlarının mesleki gelişimlerine yönelik destekler sürdürülmeli ve yenilikçi eğitim yaklaşımları teşvik edilmelidir.

İkram Hizmetleri Programı

1. Giriş

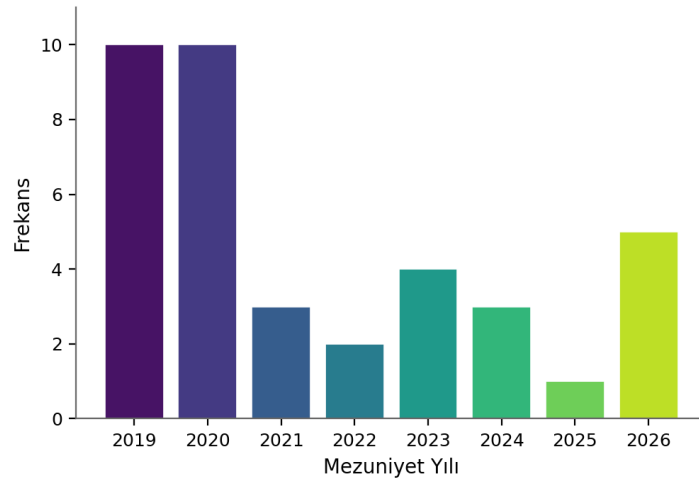
Bu rapor, Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu İkram Hizmetleri programı mezunlarının istihdam durumlarını, aldıkları eğitimin çalışma hayatındaki karşılığını ve sektörel yeterliliklerini değerlendirmek amacıyla yapılan anket çalışmasının sonuçlarını içermektedir. Çalışmanın temel amacı, İkram Hizmetleri mezunlarının kariyer yollarını izlemek ve program içeriğinin geliştirilmesine yönelik geri bildirim sağlamaktır. Araştırma verileri, çevrimiçi anket yöntemiyle toplanmış olup İkram Hizmetleri programına ait toplam 42 yanıt elde edilmiştir. Aynı mezuna ait mükerrer kayıtlar (4 adet) ayıklanarak analizler 38 benzersiz mezun üzerinden yürütülmüştür. İstihdam ve eğitim değerlendirmesine yönelik sorular anketin daha sonraki dalgalarında eklendiğinden, bu bölümlere ilişkin analizler ilgili soruları yanıtlayan alt-örneklem üzerinden raporlanmıştır. Verilerin analizinde betimsel istatistik yöntemleri (frekans, yüzde, ortalama) kullanılmıştır. Nitel veriler (açık uçlu sorular) içerik analizi yöntemiyle kategorize edilmiştir. Analiz sonuçları tablolar ve şekillerle sunulmuştur.

2. Mezun Profili

İkram Hizmetleri programı mezunlarının mezuniyet yıllarına bakıldığında, 2019 ile 2026 yılları arasında geniş bir dağılım olduğu görülmektedir. En yüksek katılım, her biri örneklemin %26.3'ünü oluşturan 2019 ve 2020 yıllarında mezun olanlardan gelmiştir. 2026 mezunları da (%13.2) örnekleimde belirgin bir yer tutmaktadır (Tablo 1, Şekil 1).

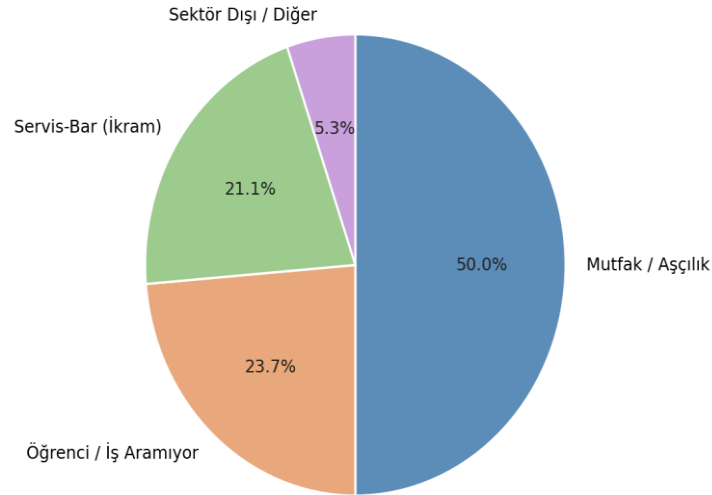
Mezuniyet Yılı	Frekans (n)	Yüzde (%)
2019	10	26.3
2020	10	26.3
2026	5	13.2
2023	4	10.5
2021	3	7.9
2024	3	7.9
2022	2	5.3
2025	1	2.6
Toplam	38	100.0

Tablo 1. Mezunların Mezuniyet Yılına Göre Dağılımı



Şekil 1. Mezuniyet Yılına Göre Katılımcı Dağılımı

Mezunların güncel çalıştıkları alanlar incelendiğinde dikkat çekici bir bulgu ortaya çıkmaktadır: İkram Hizmetleri mezunlarının yarısı (%50.0), servis/ikram alanından ziyade mutfak ve aşçılık pozisyonlarında (aşçı, aşçı yardımcısı, chef, pastacı vb.) istihdam edilmektedir. Programın doğrudan hedef alanı olan servis-bar hizmetlerinde çalışanların oranı %21.1'dir. Halen öğrenimine devam eden veya iş aramayan mezunlar örneklemin %23.7'sini, sektör dışı alanlarda çalışanlar ise %5.3'ünü oluşturmaktadır (Şekil 2). Bu tablo, İkram Hizmetleri mezunlarının mutfak alanına belirgin bir geçiş eğilimi gösterdiğine işaret etmektedir.



Şekil 2. Mezunların Güncel Çalışma Alanı Dağılımı

3. İstihdam Durumu

Ankette istihdam sorularını yanıtlayan mezunların (n=20) işe başlama süreleri incelendiğinde, mezunların büyük çoğunluğunun (%85.0) mezuniyetten sonraki "bir yıldan az" süre içerisinde işe başladığı görülmüştür. Kalan mezunlar (%15.0) ise 1-3 yıl içinde işe başladıklarını belirtmiştir. Bu durum, program mezunlarının sektörel talebi karşılama oranının yüksek olduğunu göstermektedir (Tablo 2). Ayrıca, mezunların mevcut işlerinin aldıkları

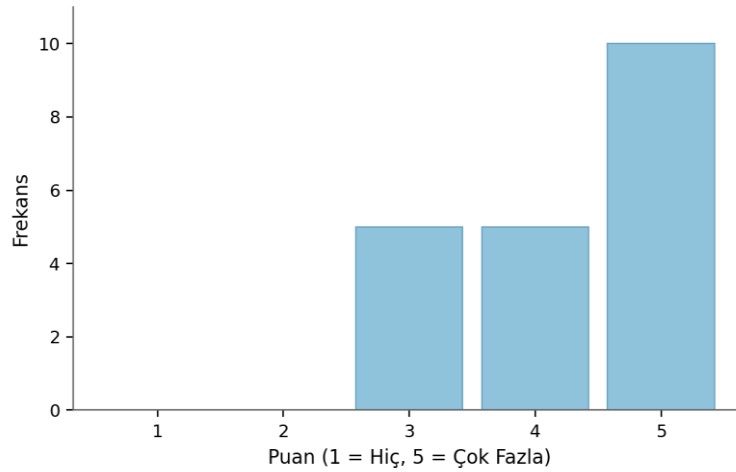
eğitimle ilişkisi sorgulandığında, katılımcıların %90.0'ı (n=18) işlerinin mezuniyet programlarıyla ilişkili olduğunu belirtmiştir.

Değişken	Kategori	Frekans (n)	Yüzde (%)
İşe Başlama Süresi	Bir yıldan az	17	85.0
	1-3 yıl	3	15.0
İşin Programla İlişkisi	Evet (İlişkili)	18	90.0
	Hayır (İlişkili Değil)	2	10.0

Tablo 2. Mezunların İstihdam ve Alan İlişkisi Durumu

4. Eğitimin Değerlendirilmesi ve Nitel Görüşler

Mezunlara, aldıkları eğitimin çalışma hayatlarında ne kadar işe yaradığı 1 ile 5 arasında bir ölçekle sorulmuştur. Elde edilen bulgulara göre ortalama puan 4.25 olarak hesaplanmıştır. Değerlendirmeye katılan mezunların (n=20) %75.0'i eğitime 4 veya 5 puan vererek yüksek düzeyde memnuniyet bildirmiştir; 3 puanın altında değerlendirme yapan mezun bulunmamaktadır (Şekil 3). Bu sonuç, İkram Hizmetleri programına yönelik mezun memnuniyetinin oldukça yüksek olduğunu göstermektedir.



Şekil 3. Alınan Eğitimin İş Hayatına Katkısı

4.1. Nitel Analiz (Eksik Kalan Alanlar)

Mezunlara yöneltilen "Eğitim programında eksik kalan alanlar var mı?" sorusuna verilen açık uçlu yanıtlar ve mezunların eklediği görüşler incelendiğinde aşağıdaki temalar öne çıkmıştır:

- 1. Eksik Alan Bildirmeyenler:** Mezunların önemli bir kısmı (n=10) programda herhangi bir eksik alan bulunmadığını ("Yok") belirtmiştir.
- 2. Kararsızlık / Yorum Yok:** Katılımcıların bir bölümü (n=9) bu soruya "Kararsızım" yanıtını vermiştir.
- 3. Mutfak Eğitimi İhtiyacı:** Bazı mezunlar, İkram Hizmetleri programında mutfak/aşçılık eğitimlerinin artırılmasının faydalı olacağını ifade etmiştir. Bir mezun bu görüşü "İkram hizmetlerinde biraz daha mutfak eğitimleri verilirse öğrenciler için daha iyi olacağını"

düşünüyorum" sözleriyle dile getirmiş; bir diğeri de eksik alan olarak "bazı mutfak bilgileri"ni işaret etmiştir. Bu tema, mezunların yarısının mutfak/aşçılık alanında istihdam edilmesiyle (Şekil 2) tutarlılık göstermektedir.

- 4. Olumlu Geri Bildirimler:** Bir mezun, programa ve öğretim kadrosuna duyduğu memnuniyeti "okulumdan, imkanlarından ve hocalarımdan çok memnunum; parayla satın alamayacağım şeyler öğrendim" ifadeleriyle aktarmıştır.

5. Sonuç

Yapılan analizler sonucunda, Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları MYO İkram Hizmetleri programı mezunlarının istihdam edilebilirlik oranlarının yüksek olduğu ve mezunların büyük çoğunluğunun mezuniyetten hemen sonra (bir yıldan az sürede) iş bulabildiği saptanmıştır. Mezunların işleri ile aldıkları eğitim arasındaki ilişki oranı da yüksektir (%90.0). Eğitim memnuniyeti oldukça yüksek düzeydedir (4.25/5.00). Bununla birlikte, mezunların yarısının mutfak/aşçılık alanında çalışması ve nitel görüşlerde mutfak eğitimi ihtiyacının dile getirilmesi, program müfredatının uygulamalı mutfak becerileri açısından güçlendirilmesinin mezunların sektörel yönelimleriyle uyumlu olacağına işaret etmektedir.

Pastacılık ve Ekmekçilik Programı

Özet

Bu rapor, Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Pastacılık ve Ekmekçilik önlisans programından mezun olan öğrencilerin (N=31) eğitim sonrası istihdam durumlarını, aldıkları eğitimin iş hayatlarına yansımalarını ve kariyer eğilimlerini incelemek amacıyla hazırlanmıştır. Elde edilen veri seti üzerinde betimsel istatistik yöntemleri (frekans ve yüzde dağılımları) kullanılarak nicel bir analiz gerçekleştirilmiştir. Bulgular, program mezunlarının yüksek oranda kendi alanlarında istihdam edildiğini ve alınan eğitimin sektörel beklentileri büyük ölçüde karşıladığını göstermektedir.

1. Giriş ve Amaç

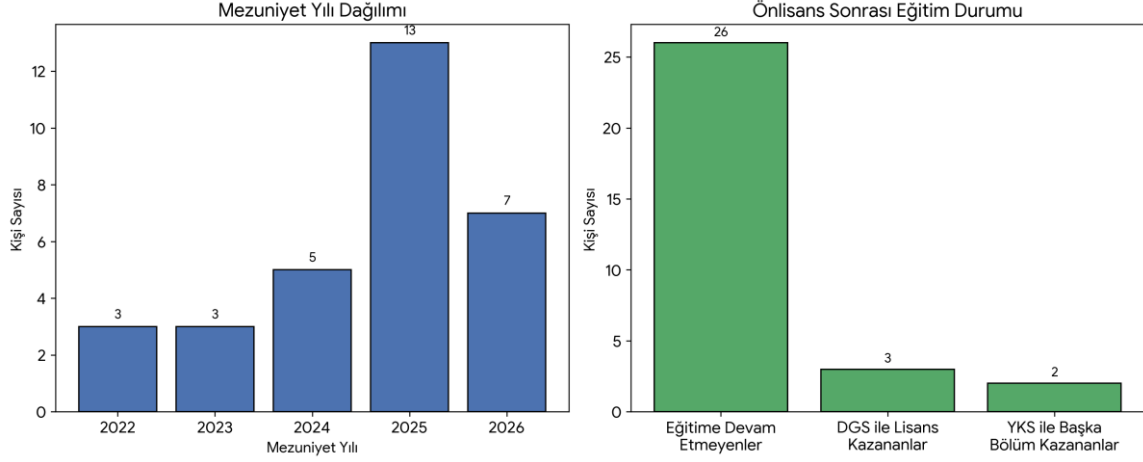
Yükseköğretim kurumlarında kalite güvence sistemlerinin en önemli unsurlarından biri mezun takip mekanizmalarıdır. Bu kapsamda, uygulanan anket çalışmasının temel amacı; Pastacılık ve Ekmekçilik programı müfredatının sektörel geçerliliğini ölçmek, mezunların iş gücü piyasasına katılım hızlarını belirlemek ve program çıktılarının çalışma hayatındaki karşılığını nicel verilerle analiz etmektir.

2. Yöntem ve Veri Seti

Araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden betimsel tarama modeli kullanılmıştır. Veriler, 2022-2026 yılları arasında mezun olmuş ve ankete katılım sağlamış 31 mezundan elde edilmiştir. Elde edilen veri setinin analizi kapsamında kategorik değişkenler nicel analize tabi tutulmuş olup, veriler kolay anlaşılabilirliği adına tamamen grafiksel olarak görselleştirilmiştir.

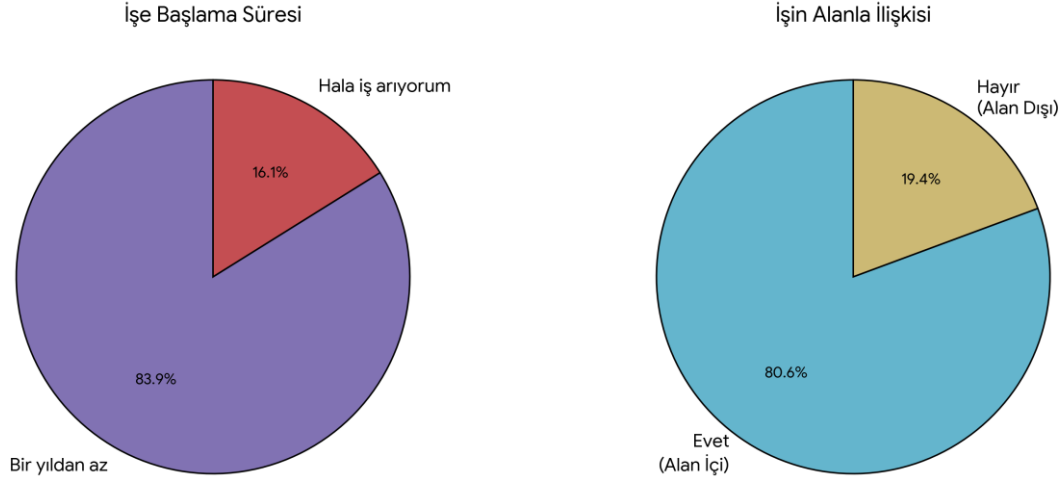
3. Bulgular

3.1. Katılımcıların Mezuniyet ve Ek Eğitim Profili



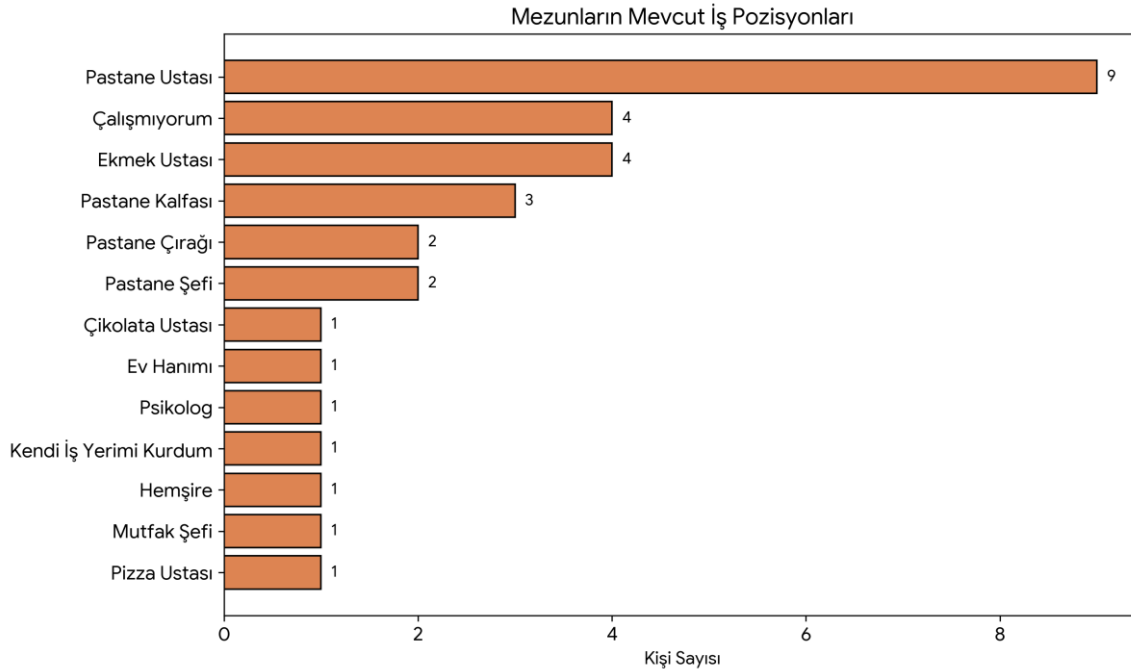
Grafiklerde görüldüğü üzere, mezun olan öğrencilerin büyük çoğunluğunu son iki yılda mezun olan kişiler (2025-2026) oluşturmaktadır. Ayrıca mezunların %83.9'u akademik eğitime devam etmeyerek doğrudan iş hayatına atılmıştır.

3.2. İstihdam Süreçleri ve Sektörel Uyum



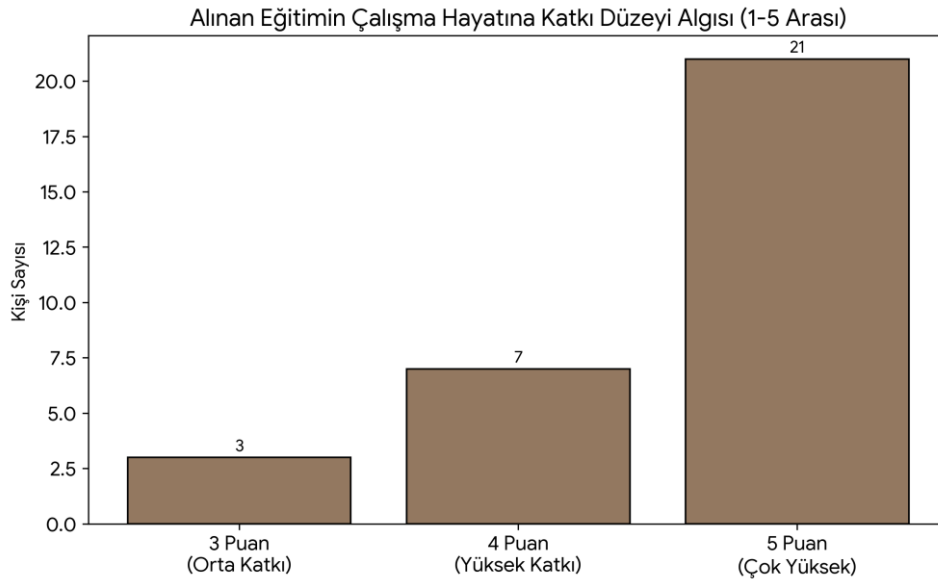
Bulgular, mezunların %83.9'unun 1 yıl gibi kısa sürede istihdam edildiğini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte istihdam edilenlerin %80.6'sı doğrudan Pastacılık ve Ekmekçilik alanında (kendi mesleğinde) çalışmaktadır. Alan dışı istihdam oranı %19.4 seviyesinde kalmıştır.

3.3. Mesleki Unvanlara Göre Dağılım



Mesleki dağılım incelendiğinde, mezunların büyük kısmının ‘Usta’ (Pastane Ustası, Ekmek Ustası) unvanı ile sektörde aktif olarak yer aldığı, bazı mezunların şeflik kademesine yükseldiği veya kendi iş yerini kurduğu görülmektedir.

3.4. Eğitim Programının Yeterliliği ve İş Hayatına Katkısı



Öğrencilerin önlisans eğitimlerine attıkları fayda algısı son derece pozitifdir. Eğitimin iş hayatında işe yarama düzeyine 4 ve 5 puan veren mezunların toplam oranı %90.3’tür.

3.5. Eklemek İstedığınız Diğer Bilgiler Sorusuna Verilen Cevaplar

Mezunların bu bölüme bıraktığı “Yok” haricindeki yazılı yanıtlar incelendiğinde, geri bildirimlerin temel olarak üç ana temada (Memnuniyet, Kariyer Gelişimi, İstihdam Zorluğu/Anket Geri Bildirimi) yoğunlaştığı görülmektedir.

3.5.1. Kurumsal Memnuniyet ve Eğitimin Kalitesi: Birçok mezun, aldıkları eğitimin kalitesinden ve hocaların ilgisinden duyduğu memnuniyeti dile getirmiştir:

- *"Okulda eğitimini aldığım çoğu şey sektörde çalışırken bir şekilde karşıma çıktı ve gerek teorik bilgiler gerek uygulamalardaki tecrübelerim beni çoğu kişiden öne çıkardı."* (Okulda verilen pratik eğitimin sektörde doğrudan rekabet avantajı sağladığı vurgulanmıştır.)
- *"Pandemi dönemi gibi biraz zamana denk gelmiş olsa da hocalarımızın çabaları çok değerliydi. Mezun olduktan sonraki süreçte de tüm hocaların desteğini hissettim, iyi ki bu okuldan mezun oldum."*
- *"Eğitim hayatım boyunca emeği geçen tüm öğretmenlere teşekkür ediyorum."*

3.5.2. Sürekli Eğitim ve Kariyer Gelişimi: Bazı mezunlar okulu bitirdikten sonra da mesleki ve akademik gelişimlerine devam ettiklerini belirtmiştir:

- *"Şu an çalıştığım yerden bağımsız olarak okulumuz programı kapsamında Erasmus'a da hak kazanmış olup şu anda yurt dışında da iş bakıyorum."* (Programın uluslararası vizyon kattığının bir göstergesidir.)
- *"Bi kaç kursa gidip cv güçlendirdim."*
- *"Dikey geçiş sınavına hazırlanıyorum."*

3.5.3. İstihdam Zorlukları ve Anket Formuna Dair Geri Bildirimler: Sektörle ilgili sorun yaşayan bir katılımcı ile anketin yapısına yönelik yapıcı eleştiriler sunan katılımcılar da olmuştur:

- *"Okuldan mezun olduktan sonra 2 iş yerinde çalışabildim daha sonra hiçbir şekilde bölümümle alakalı iş bulamadım son çare olarak açıktan okumaya karar verdim."* (Bölgesel veya kişisel faktörlere bağlı istihdam sorunlarına işaret etmektedir.)
- *"İlerleyen zamanda mesleki olarak değerlendireceğim bir alan olma olasılığı çok yüksek, ilk soruya "şu an farklı bir işte çalışıyorum" eklenmesi geçerliliği etkileyebilir."*

3.6. Çalışma Hayatınızda Eksik Kalan Alanlar Var Mı? Sorusuna Verilen Cevaplar

Frekans analizinde görüldüğü kadarıyla bu soruya 15 kişi "Yok", 14 kişi "Kararsızım" yanıtı vermiştir. Geriye kalan ve detaylı görüş bildiren mezunların yorumları ise eğitim programlarının temel gerçekliğine ışık tutmaktadır:

3.6.1. Teori ve İş Hayatı Dinamiği:

- *"Elbette var, teorik olarak çoğu şey anlatılsa bile çalışma hayatında uygulamada farklılık gösteriyor."*

Okul ortamında standartlaştırılmış koşullarda (reçeteler, süreler) yapılan üretim ile endüstriyel mutfakların hız, stres ve yüksek hacimli üretim şartları arasında doğal farklılıklar mevcuttur. Mezun, okulun teorik olarak eksiksiz olduğunu ancak sahadaki uygulamanın farklı bir refleks gerektirdiğini belirtmiştir.

3.6.2. Temel Eğitim ve Mesleki Olgunlaşma:

- *"Tabiki de oluyor ama bu bir eksiklik olarak görülmemeli çünkü zaten meslekle alakalı bütün temel şeyleri öğrenmiş oluyorsunuz, sadece mesleğin detayları kalıyor. Onlar da çalıştıkça, tecrübe sahibi oldukça beraberinde kendiliğinden geliyor zaten."*

Bu yorum, programın asıl hedefine başarıyla ulaştığını çok iyi özetlemektedir. Önlisans programı mezuna sağlam bir temel atmış, vizyon kazandırmış ve terimleri öğrettiğini göstermiştir. İnce el becerileri, sektörel püf noktaları ve iş akışı optimizasyonu gibi ileri seviye detaylar, deneyimle kazanılmaktadır. Öğrencilerin bunun bilincinde olması oldukça olumludur.

Sonuç

Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları MYO Pastacılık ve Ekmekçilik Programı mezun takip verileri üzerinden yapılan grafik analizleri sonucunda aşağıdaki temel çıkarımlara ulaşılmıştır:

1. Yüksek İstihdam Edilebilirlik: Mezunların yaklaşık %84'ünün 1 yıldan kısa sürede işe yerleşmesi, programın hedeflediği sektörde belirgin bir 'kalifiye eleman' talebi olduğunu ve mezunların bu talebe hızla yanıt verebildiğini akademik olarak kanıtlamaktadır.
2. Eğitim ve İstihdam Uyum Derecesi: Çalışan mezunların %80.6'sının doğrudan kendi alanlarında (alan içi) istihdam edilmesi, bölümün sektörel hedeften sapmadığını, öğrencilere doğru mesleki yönlendirmenin yapıldığını göstermektedir.
3. Müfredat Memnuniyeti ve Yeterlilik: Memnuniyet değerlendirmesinde katılımcıların büyük bir bölümünün eğitimi çok faydalı bulması, verilen eğitimin nitelik ve nicelik olarak pratik iş hayatıyla bağdaştığını göstermektedir.

Mezun Takip Komisyon Üyesi

Öğr. Gör. Dr. Ramazan ÇAĞLAR

Mezun Takip Komisyon Üyesi

Öğr. Gör. Dr. Özlem YAY

Mezun Takip Komisyon Başkanı

Öğr. Gör. Dr. Yusuf YILMAZ