

**AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ**  
**GÖYNÜK MUTFAK SANATLARI MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU**

**DIŞ PAYDAŞ (SEKTÖR) MEMNUNİYET ARAŞTIRMASI**  
**DEĞERLENDİRME RAPORU**

**Rapor Tarihi:** 09.06.2026

### **1. Giriş**

Bu rapor, Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu önlisans programları öğrencilerinin ve mezunlarının sektörel istihdam süreçlerindeki performanslarını dış paydaş (işveren/yönetici) perspektifinden değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Sektör memnuniyet anketi eğitim müfredatının sektörel gereksinimlerle uyumunu ölçmeyi hedeflemektedir.

Araştırmanın örneklemini, yüksekokul öğrencilerini/mezunlarını kurumlarında istihdam eden dış paydaş temsilcileri (N=16) oluşturmaktadır. Verilerin analizinde nicel bulgular için betimsel istatistik (aritmetik ortalama, standart sapma, frekans dağılımları) yöntemleri kullanılmış; açık uçlu sorulara verilen yanıtlar ise nitel araştırma desenlerinden içerik analizi tekniği ile incelenerek tematik kategorilere ayrılmıştır.

### **2. Nicel Bulgular**

#### **2.1. İstihdam ve Demografik Dağılım**

Katılımcıların tamamının (%100) yüksekokul öğrencilerini veya mezunlarını istihdam ettiği tespit edilmiştir. İstihdam alanları incelendiğinde; “Mutfak”, “Servis” ve “Pastane” departmanlarının en yüksek frekansa sahip çalışma alanları olduğu gözlemlenmiştir. Bu durum, program mezunlarının doğrudan kendi uzmanlık alanlarında sektörde karşılık bulduğunu göstermektedir.

#### **2.2. Yeterlilik ve Memnuniyet Düzeylerine İlişkin Bulgular**

Dış paydaşların, öğrencilerin mesleki ve kişisel yetkinliklerine ilişkin değerlendirmeleri 5’li Likert tipi ölçek (1: Kesinlikle Katılmıyorum / Çok Yetersiz - 5: Kesinlikle Katılıyorum / Çok Yeterli) üzerinden analiz edilmiştir. Elde edilen aritmetik ortalama ( $\bar{X}$ ) ve standart sapma (SS) değerleri Tablo 1’de sunulmuştur.

*Tablo 1. Öğrenci/Mezun Yetkinlikleri ve Sektörel Memnuniyet Düzeyleri (Betimsel İstatistikler)*

Boyut	Değerlendirme Maddesi	N	$\bar{X}$	SS	
<b>Mesleki ve Teknik Yeterlilik</b>	Yeterli mesleki bilgi düzeyine sahiptir	16	4.69	0.48	
	Yeterli mesleki uygulama becerilerine sahiptir	16	4.81	0.54	
	Mesleki alanda yeterli düzeyde yabancı dil bilgisine sahiptir	16	4.06	0.93	
	Hijyen ve sanitasyon kurallarına dikkat eder.	16	4.56	0.63	
	İşçi sağlığı, çevre ve iş güvenliği konularında bilince sahiptir.	16	4.44	0.63	
<b>Sosyo-Duygusal ve Kişisel Beceriler</b>	Takımlarda etkin olarak çalışabilme yeteneğine sahiptir.	16	4.81	0.40	
	Kendini geliştirmeye isteklidir.	16	4.75	0.68	
	Girişimcilik ve yenilikçilik konularının farkındadır	16	4.69	0.48	
	İletişim kurma becerisi oldukça iyidir.	16	4.62	0.50	
	Sorumluluk duygusuna sahiptir.	16	4.44	1.09	
	Problem çözme yeteneğine sahiptir.	16	4.31	0.95	
	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahiptir.	16	4.44	0.73	
	<b>Genel Memnuniyet ve Kurumsal Aidiyet</b>	Okulumuz öğrenci/mezunlarından genel olarak memnunum	16	4.81	0.40
		Gelecekte okulunuzun öğrencilerini/mezunlarını istihdam etmek isterim	16	4.94	0.25
		Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu hakkındaki genel düşünceniz nedir?	16	4.94	0.25

Tablo 1 incelendiğinde, dış paydaşların genel memnuniyet düzeyinin ( $\bar{X}=4.69 - 4.94$ ) mükemmele yakın olduğu ve kurumların okulumuz mezunlarını gelecekte de istihdam etme

konusunda son derece istekli ( $\bar{X}=4.94$ ) oldukları görülmektedir. Mesleki yeterlilik boyutunda "uygulama becerileri" ( $\bar{X}=4.81$ ), teorik bilgiden daha yüksek skor elde etmiştir. Sosyo-duygusal beceriler boyutunda ise "takım çalışmasına yatkınlık" ( $\bar{X}=4.81$ ) ve "sorumluluk bilinci" ( $\bar{X}=4.75$ ) en güçlü yönler olarak ön plana çıkmaktadır.

### 3. Nitel Bulgular ve Tematik Analiz

Anket formunda yer alan açık uçlu sorulara ("Öğrencilerimizin sahip olması gereken bilgi ve beceriler neler olmalıdır?" ve "İşbirliğini geliştirme önerileriniz nelerdir?") verilen yanıtlar içerik analiziyle kodlanmış ve üç ana kategoride sınıflandırılmıştır. Kategoriler ve alt temalar Tablo 2'de özetlenmiş, ardından bulgular yorumlanmıştır.

Tablo 2. Dış Paydaş Görüşlerinin Tematik Kategorizasyonu

Kategori (Ana Tema)	Alt Temalar (Kodlar)	Sektörel Beklenti / Öneri Özeti
Kategori 1: Mesleki ve Teknik Gelişim	<ul style="list-style-type: none"><li>Pratik uygulama yoğunluğu</li><li>Yöresel mutfak bilgisi</li><li>Mesleki yabancı dil</li></ul>	Teorik bilginin yanı sıra el becerisini artıracak yoğun pratik uygulamalara yer verilmesi ve spesifik mutfak kültürlerine hakimiyet.
Kategori 2: Bilişsel ve Sosyo-Duygusal Yetkinlikler	<ul style="list-style-type: none"><li>Özgüven gelişimi</li><li>Mesleki disiplin ve hiyerarşi</li><li>Kariyer planlaması bilinci</li></ul>	Öğrencilerin endüstriyel mutfak stresine dayanıklılığı, meslek etiğini kavramaları ve 'hemen şef olma' beklentisi yerine öğrenmeye açık olmaları.
Kategori 3: Sektör-Akademi İşbirliği ve Entegrasyon	<ul style="list-style-type: none"><li>Erken sektörel temas (1. Sınıf)</li><li>Sürekli iletişim ağları</li><li>Ortak projeler</li></ul>	Öğrencilerin sektörü stajdan önce tanıması adına işletme gezileri düzenlenmesi ve akademik kadro ile sektör profesyonellerinin sürdürülebilir iletişimi.

#### 3.1. Kategori 1: Mesleki ve Teknik Gelişim Bulguları

Sektör temsilcilerinin nitel beyanları, mevcut müfredatın güçlü olmasına rağmen uygulamalı eğitimin her zaman daha da artırılması gerektiğine işaret etmektedir. Katılımcılar, öğrencilerin mutfakta geçirdikleri sürenin maksimize edilmesini ve özellikle "yöresel mutfak araştırmaları" gibi niş alanlarda vizyon sahibi olmalarını beklemektedir.

#### 3.2. Kategori 2: Bilişsel ve Sosyo-Duygusal Yetkinlik Bulguları

İçerik analizinin en dikkat çekici bulgusu, sektörün teknik beceriden ziyade "tutum ve davranışlara" atfettiği önemdir. Bir katılımcının ifade ettiği "Mezun olduğunda hemen şef oldum duygusundan vazgeçilmeli" şeklindeki görüş, öğrencilerin mesleki hiyerarşiyi ve usta-çırak

ilişkisinden beslenen disiplinli çalışma kültürünü içselleştirmeleri gerektiğine vurgu yapmaktadır. Özgüven eksikliğinin giderilmesi de bir diğer alt tema olarak tespit edilmiştir.

### **3.3. Kategori 3: Sektör-Akademi İşbirliği Bulguları**

Sektör temsilcileri yüksekokul ile mevcut iletişimden son derece memnun olmakla birlikte ("Biz hep destekçiniz olacağız", "Her zaman iletişim halindeyiz"), entegrasyonun daha erken safhalara taşınmasını talep etmektedir. Öğrencilerin işletmeleri birinci sınıftan itibaren tanınması ve kariyer planlamalarını sektörel gerçekliklerle erken yaşta örtüştürmeleri önerilmektedir.

## **4. Sonuç ve Öneriler**

Araştırma bulguları genel hatlarıyla değerlendirildiğinde, Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu programlarının, akreditasyon standartlarında hedeflenen mesleki yeterlilikleri öğrencilerine kazandırdığı ve dış paydaşlar tarafından yüksek bir memnuniyetle tescillendiği sonucuna ulaşılmıştır.

Elde edilen tematik kodlar doğrultusunda şu adımlar önerilmektedir: Uygulamalı ders saatlerinin gözden geçirilerek optimize edilmesi, mesleki oryantasyon ve kariyer planlama seminerlerinin sektör temsilcilerinin bizzat katılımıyla erken dönemde (1. Sınıf) verilmesi şeklindedir.

Komisyon Başkanı

Öğr. Gör. Dr. Özkan ERDEM

Öğr. Gör. Dr. Eniser ATABAY

Öğr. Gör. Dr. Ramazan ÇAĞLAR