Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezun Görüşme Formu Özet Rapor (n:13)

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu · Kasım 2026

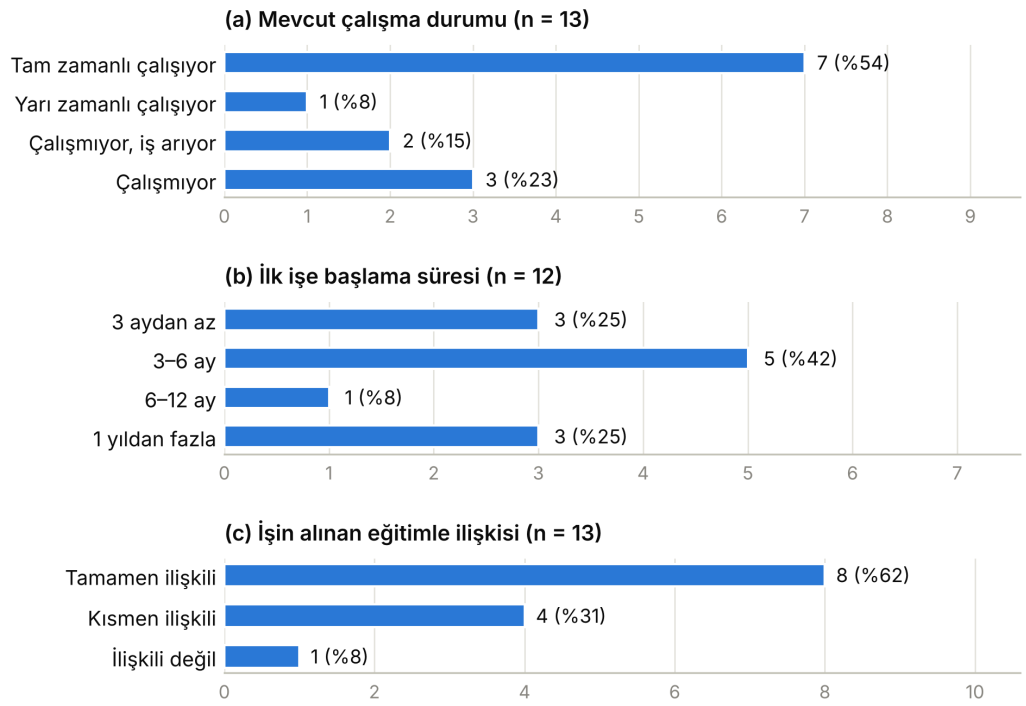
Öne Çıkan Bulgular

- Formu yanıtlayan 13 mezunun 8'i (%61,5) hâlihazırda çalışmaktadır; bunların 7'si tam zamanlıdır. Çalışan mezunların 7'si, aldıkları eğitimle tamamen ilişkili bir işte görev yapmaktadır.
- İlk işe başlama süresini belirten 12 mezunun 8'i (%66,7) mezuniyetten sonraki ilk altı ay içinde işe başlamıştır. Özel otel işletmelerinde çalışanların tamamı bu süre içinde işe girmiş; kamu ve eğitim kurumlarına yönelen mezunlarda ise süre uzamıştır.
- İstihdamın ağırlık merkezi otelcilik/konaklama sektörüdür (çalışan 8 mezunun 6'sı). Mezunlar mutfak brigadında komi, demi chef ve chef de partie gibi kademelerde görev almaktadır.
- **Genel memnuniyet yüksektir** (ortalama 4,00; mezunların %76,9'u bölümünden memnun). En olumlu değerlendirilen alan fiziki imkânlardır (ortalama 4,08; %84,6 katılım).
- En zayıf iki alan, yabancı dil eğitimi (ortalama 3,00; yalnızca %30,8 katılım) ve mutfak uygulama derslerinin içeriğinin sektör ihtiyaçlarını karşılamasıdır (ortalama 3,15; katılan ve katılmayanların oranı eşit, %46,2).
- Açık uçlu yanıtlarda en sık dile getirilen konular; daha fazla ve daha çeşitli mutfak uygulaması, stajların (özellikle otel ve yurtdışı stajlarının) belirleyici katkısı ve sektördeki çalışma koşullarına (uzun çalışma saatleri, stres, mobbing) hazırlıklı olma gereğidir.

İstihdam Durumu

Mezunların 7'si tam zamanlı, 1'i yarı zamanlı çalışmaktadır; 2 mezun iş aramakta, 3 mezun ise çalışmamaktadır. Çalışan 8 mezunun 6'sı otelcilik/konaklama, 3'ü kamu kurumu (iki meslek lisesi dâhil) ve 1'i restoran/yiyecek-içecek sektörünü işaretlemiştir (birden fazla seçim yapılabilmiştir). Görev unvanları chef de partie (mutfakta bir bölümden sorumlu şef, 2 kişi), demi chef (bölüm şefi yardımcısı, 2 kişi), komi (giriş düzeyi mutfak çalışanı, 1 kişi), usta öğretici aşçı (1 kişi) ve öğretmendir (1 kişi). Konaklama sektöründe çalışanların işyerlerinin büyük bölümü resort otellerdir; IC Hotels grubuna ait işletmeler (IC Green Palace ve IC Hotels Santai) üç mezunun yanıtında yer almıştır.

İlk işe başlama süresinde (Şekil 1b) mezunların %66,7'si ilk altı ay içinde işe başlamıştır. Özel otel işletmelerinde çalışan beş mezunun tamamı ilk altı ayda işe girmişken, kamu kurumlarında çalışan üç mezunda bu süre 6–12 ay (1 kişi) ve bir yıldan fazladır (2 kişi). Kariyer zorlukları arasında "atanmaya çalışmak" ifadesinin de yer alması, kamu ve eğitim kurumlarına yönelen mezunların daha uzun bir geçiş süreci yaşadığını düşündürmektedir. İşin eğitimle ilişkisi açısından (Şekil 1c), çalışan 8 mezunun 7'si tamamen ilişkili bir işte bulunmakta; yalnızca kamu kurumunda yarı zamanlı çalışan bir mezun işinin eğitimiyle ilişkili olmadığını belirtmektedir.



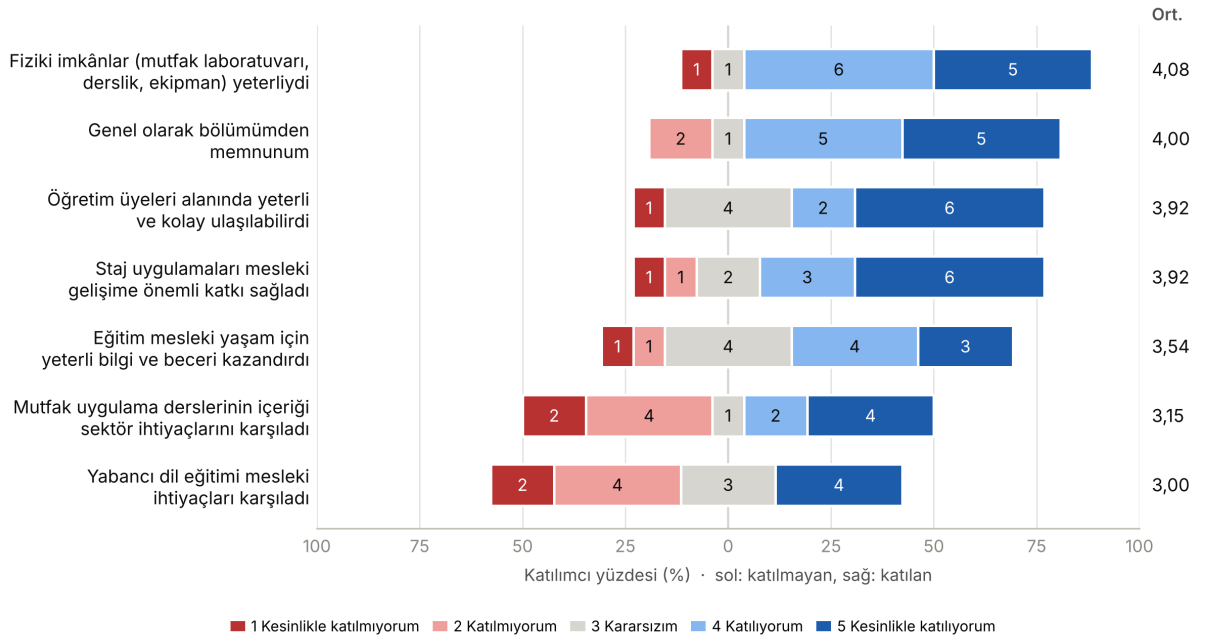
Şekil 1. Mezunların istihdam göstergeleri: (a) mevcut çalışma durumu, (b) ilk işe başlama süresi, (c) işin alınan eğitimle ilişkisi. Panel (c), soruyu yanıtlayan çalışmayan mezunları da içermektedir.

Bölüm Eğitimine İlişkin Değerlendirmeler

Tablo 1 ve Şekil 2, yedi Likert maddesine verilen yanıtları özetlemektedir. "Katılan" 4 ve 5, "katılmayan" 1 ve 2 puan veren mezunların oranını göstermektedir.

Tablo 1. Bölüm eğitimine ilişkin maddelerin betimsel istatistikleri (n = 13)

Madde	Ort.	SS	Katılan (%)	Katılmayan (%)
Bölümün fiziki imkânları (mutfak laboratuvarı, derslik, ekipman vb.) yeterliydi.	4,08	1,12	84,6	7,7
Genel olarak bölümümden memnunum.	4,00	1,08	76,9	15,4
Öğretim üyeleri alanlarında yeterli ve kolay ulaşılabilirdi.	3,92	1,26	61,5	7,7
Staj uygulamaları mesleki gelişimime önemli katkı sağladı.	3,92	1,32	69,2	15,4
Bölümde aldığım eğitim, mesleki yaşamım için yeterli bilgi ve beceriyi kazandırdı.	3,54	1,20	53,8	15,4
Mutfak uygulama derslerinin içeriği sektörün ihtiyaçlarını karşılamaktaydı.	3,15	1,57	46,2	46,2
Aldığım yabancı dil eğitimi mesleki ihtiyaçlarımı karşılamaya yeterliydi.	3,00	1,53	30,8	46,2



Şekil 2. Bölüm eğitimine ilişkin mezun değerlendirmelerinin dağılımı (n = 13). Çubuklar, kararsız yanıtlar sıfır çizgisinin iki yanına eşit bölünecek şekilde ortalanmıştır; çubuk içindeki sayılar kişi sayısını gösterir.

Fiziki imkânlar (mutfak laboratuvarı, derslik, ekipman), genel memnuniyet, öğretim üyeleri ve stajlar olumlu değerlendirilmiştir. Buna karşın mutfak uygulama derslerinin içeriğinin sektör ihtiyaçlarını karşıladığı görüşü kutuplaşmıştır: altı mezun katılırken altı mezun katılmamaktadır ve bu madde en yüksek standart sapmaya (1,57) sahiptir. Fiziki imkânların en yüksek, uygulama ders içeriğinin ise en düşük puanlar arasında yer alması, sorunun altyapıdan çok ders içeriği, uygulama yoğunluğu ve sektörle uyum ile ilgili olduğuna işaret etmektedir. Yabancı dil eğitimi en düşük puanı alan alandır; hiçbir mezun bu maddeye 4 puan vermemiş, altı mezun katılmadığını belirtmiştir.

Açık Uçlu Yanıtların Tematik Özeti

Tablo 2, dört açık uçlu soruya verilen yanıtlardan elde edilen temaları ve her temaya giren katılımcı sayısını (f) göstermektedir.

Tablo 2. Açık uçlu yanıtlardan elde edilen temalar

Tema	f	Katılımcılar
Müfredata eklenmesi veya çıkarılması önerilen dersler (12 yanıt)		
Mevcut müfredat yeterli / değişmemeli	6	K3, K4, K5, K10, K11, K12
Mutfak uygulama derslerinin artırılması ve çeşitlendirilmesi	4	K1, K6, K8, K13

Tema	f	Katılımcılar
Yeni ders önerileri: geleneksel Türk ve saray mutfağı, gastronomi tarihi, mutfak yönetimi ve planlama (kriz yönetimi dâhil), örgütsel davranış	3	K2, K6, K13
Sayısal içeriği ağır bulunan ders: yönetim muhasebesi	1	K9
En faydalı bulunan uygulama veya staj deneyimi (13 yanıt)		
Yurt içinde otel ve restoranlarda staj / çalışma	5	K2, K6, K9, K11, K13
Mutfak uygulama dersleri	4	K1, K3, K7, K8
Atölye çalışmaları (workshop)	3	K3, K10, K12
Yurtdışı staj ve Erasmus	2	K4, K5
Mezuniyet sonrası karşılaşılan en önemli zorluk (13 yanıt)		
İş bulma ve kamuda atanma	4	K1, K2, K6, K8
Çalışma koşulları: uzun ve esnek çalışma saatleri, yoğun ve stresli ortam, uyum	4	K3, K7, K10, K12
Mobbing, zorbalık ve eşitsizlik	3	K5, K9, K11
Zorluk yaşamadığını belirten	2	K4, K13
Bölüme ve gelecekteki öğrencilere öneriler (13 yanıt)		
Bol pratik, deneyim ve sektörde çalışarak kendini geliştirme	5	K1, K2, K8, K11, K13
Sektörün zorluklarına (stres, mobbing, çalışma saatleri) karşı gerçekçi beklenti ve hazırlık	3	K5, K9, K10
Kararlılık, hedef odaklılık ve mesleği sevme	2	K3, K12
Diğer: girişkenlik ve eleştirel düşünme, yurtdışı staj, bölümü tavsiye etme	3	K4, K6, K7

Müfredat önerilerinde öne çıkan ortak nokta, gastronominin uygulamaya dayalı bir alan olduğu ve öğrencilerin mutfakta daha fazla zaman geçirmesi gerektiğidir. Bazı mezunlar ise kültürel temelin güçlendirilmesi için geleneksel Türk mutfağı ve saray mutfağı içeriklerinin artırılmasını önermektedir:

> *"Daha fazla mutfak ve uygulama dersleri olmalıydı çünkü gastronomi demek pratik demek, uygulama demektir bence."* (K1)

> *"Mutfak dersleri artmalı, özellikle geleneksel Türk mutfağı, saray mutfağı gibi dersler olmalı; sebebi ise kendi kültürünü bilmeden farklı kültürlerin öğrenilmesini doğru bulmuyorum."* (K13)

Kariyer zorlukları ve önerilerde ise okul ile sektör arasındaki fark vurgulanmaktadır. Mezunlar, gelecekteki öğrencilerin uzun çalışma saatlerine, hiyerarşik mutfak düzenine ve mobbinge karşı hazırlıklı olması gerektiğini belirtirken bölüme bağlılıklarını da dile getirmektedir:

> *"Bölümümüz gereği çalışma ortamında ast-üst ilişkisi olduğu için esnek çalışma saatlerine ve mobbinge hazırlıklı olmaları."* (K10)

> *"Ben mesela üniversiteyi ilk seçtiğim güne dönsem tekrardan aynı bölümü ve aynı okulu seçerdim. […] Kısacası bölüm ve okul çok ama çok keyifli ama sektörde bu o kadar zorlayıcı."* (K5)

Değerlendirme ve Öneriler

1. Uygulama derslerinin içeriği sektörle birlikte gözden geçirilebilir.
2. Mesleki yabancı dil eğitimi gözden geçirilebilir.
3. Staj, atölye ve uluslararası deneyim olanakları sürdürülmeli ve yaygınlaştırılmalıdır. Öğrenciler çalışma yaşamına hazırlanmalıdır.
4. Kamu ve eğitim kurumlarına yönelik kariyer rehberliği sağlanabilir.