



Contents lists available at DergiPark

Journal of Travel and Tourism Research

ISSN: 1302-8545

journal homepage: <https://site.adu.edu.tr/jttr>



Pastacılık ve Ekmekçilik Programı Öğrencilerinin Bölüm Tercihlerinde Etkili Olan Motivasyon Faktörleri ve Mesleki Beklentileri*

Motivational Factors and Professional Expectations Influencing Pastry and Bakery Students' Department Choice

Serkan SEMİNT¹
Vildan TÜYSÜZ²
Gülçin ÖZBAY³

¹Arş. Gör. Dr., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, ORCID ID: 0000-0002-6305-1898, serkansemint@kmu.edu.tr

²Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, ORCID ID: 0000-0002-4674-5628, vildantuysuz@outlook.com

³Doç. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, ORCID ID: 0000-0002-5647-7137, gozbay@subu.edu.tr

Gönderilme Tarihi / Submitted: 04.06.2025
Düzeltilme (1) / Resubmitted (1): 11.08.2025
Düzeltilme (2) / Resubmitted (2): 13.10.2025
Düzeltilme (3) / Resubmitted (3): 11.11.2025
Kabul / Accepted: 04.12.2025

Özet

Bu çalışmanın temel amacı; pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin bölümlerini seçme motivasyonlarını, bölümle ilgili beklentilerini belirlemek ve gelecekte bu bölümü tercih etmek isteyen öğrencilere yönelik bir bakış açısı sunmaktır. Araştırmanın amacına ulaşması için nitel araştırma yöntemleri içerisinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Çalışmanın evrenini pastacılık ve ekmekçilik eğitimi veren üniversiteler oluştururken örneklemini ise bu bölümde eğitim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Görüşmeler 8 Ağustos-15 Eylül arasında toplam 12 öğrenciyle gerçekleştirilmiştir. Her bir öğrenciyle ayrı ayrı görüşmeler yapılmıştır. Katılımcılardan alınan bilgiler doğrultusunda öğrencilerin meslek hakkında nadir de olsa bilgi sahibi olduğu sonucuna ulaşılmış; bunun haricinde mesleğin zor ve uğraş gerektiren bir meslek olduğu bulgusu elde edilmiştir. Bunun yanı sıra öğrencilerin bu mesleği seçerken araştırma yapmadıkları; ancak mezuniyetten sonra beklentilerinin karşılanacağı düşüncesinin olduğu belirlenmiştir. Ayrıca, katılımcıların işletme sahibi olmak istedikleri, pastacılık mesleğini seçmelerindeki en büyük etkenin bu mesleği sevmeleri olduğu, okulda alınan derslerle stajda gördükleri faaliyetlerin birbirlerini desteklemediği, kendilerini geliştirmek için ilaveten sertifika ve belge almak istediklerine yönelik sonuçlar da elde edilen bulgular arasındadır. Bu sonuçlar doğrultusunda çalışma sonucunda bazı öneriler geliştirilmiştir.

* Çalışma 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde özet bildiri olarak sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi, Motivasyon Faktörleri, Mesleki Beklentiler, Gastronomi

Abstract

The primary aim of this study is to identify the motivations of pastry and bakery students in choosing their departments, to determine their expectations regarding the program, and to provide a perspective for prospective students who may consider enrolling in this field in the future. To achieve this aim, the semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was employed. The population of the study consists of universities offering pastry and bakery education, while the sample is composed of students currently enrolled in these programs. Interviews were conducted between August 8 and September 15 with a total of 12 students, each interviewed individually. Based on the information obtained, it was found that students had limited prior knowledge about the profession; moreover, the findings revealed that the field is considered demanding and labor-intensive. In addition, it was determined that students generally did not conduct research before choosing this profession; however, they believed that their expectations would be met after graduation. The results also indicated that participants aspired to become business owners, that the primary motivation for choosing the profession was their passion for it, that there was a lack of alignment between the courses offered in the program and the practices observed during internships, and that students sought to further improve themselves by obtaining additional certificates and qualifications. In line with these findings, several recommendations were proposed at the conclusion of the study.

Key Words: Pastry and Breadmaking Education, Motivation Factors, Professional Expectations, Gastronomy

GİRİŞ

Günlük yaşamımızın merkezinde yer alan gastronomi ve bu dalın popüler bir alt dalı olan pastacılık ve ekmekçilik bölümü dünyada çeşitli kurslar, ön lisans ve lisans düzeyinde öğrenim fırsatı sunarken alanda mezunlar vermeye devam etmektedir. Pastacılık ve Ekmekçilik programları öğrencilere; pastacılık becerilerini geliştirme, hamur işi becerilerini geliştirme, gelecekteki kariyer hedeflerine katkıda bulunma gibi olanaklar sağlamaktadır. Aynı zamanda öğrencilere butik pastane, şekerleme dükkânı, artizan fırınlar, tatil köyü, restoran, ulusal ve uluslararası otellerde staj yaptırarak sektörle tanışma imkânı sunmaktadır (Er, 2022). Bu bakış açısından yola çıkarak pastacılık ve ekmekçilik bölümünde okumakta olan öğrencilerin bölümleriyle ilgili düşünce, hedef ve gelecekteki planlarının ne olduğunu anlamak ve bu doğrultuda gelecekte bu bölümü tercih etmek isteyen öğrencilere yönelik bir bakış açısı sunmak amaçlanmıştır.

Hem pastacılık hem de ekmekçilik, geleneksel yöntemlerin modern teknolojilerle birleştiği ve sürekli olarak yenilikçi yaklaşımların araştırıldığı dinamik bir sektördür. Bu çalışma alanları, kültürel ve tarihsel açıdan

zengin bir geçmişe sahiptir ve günümüzde de beslenme, sağlık ve tüketici talepleri gibi faktörlerle şekillenmeye devam etmektedir. Günümüzde gastronominin popüleritesinin artmasının bir sonucu olarak eğitim kurumlarında da farklı isimlerde gastronomiye yönelik programlar açılmıştır. Aşçılık, pastacılık ve ekmekçilik bu bölümlere örnektir. İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bayburt Üniversitesi, Batman Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi olmak üzere toplam sekiz yüksek öğretim kurumunda pastacılık ve ekmekçilik alanında eğitim verilmektedir (YÖK Atlas, 2025). Gastronomiye göre daha spesifik bir alan olan pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrenciler tarafından son zamanlarda rağbet gören bir bölüm haline gelmiştir. 2019-2024 yılları arasında toplam 8 üniversitede bu eğitimin verilmeye başlanması bu görüşü destekler niteliktedir. Bu nedenle ilgili çalışmada pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin ilgili bölümü seçme motivasyonları ve beklentilerini tespit etmek bu çalışmanın temel konusudur.

Bu çalışma, Türkiye’de pastacılık ve ekmekçilik programlarında öğrenim gören öğrencilerin mesleği seçme motivasyonlarını, sektöre yönelik beklentilerini ve kariyer hedeflerini anlamakla sınırlıdır. Araştırma yalnızca Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi ve Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi’nde öğrenim gören 12 öğrenci üzerinde yürütülmüştür. Bu nedenle, elde edilen bulgular öğrencilerin öznel görüşlerini yansıtmakta olup tüm pastacılık ve ekmekçilik öğrencilerine yönelik bir genelleme yapılmamaktadır. Ayrıca görüşmelerin bir kısmı telefon aracılığıyla yapılmış, yalnızca öğrenci bakış açısı ele alınmış ve sektör temsilcileri ya da akademisyenlerin görüşleri araştırma kapsamına dâhil edilmemiştir. Son olarak çalışmada nitel yöntem tercih edildiği için elde edilen bulgular, bağlamla sınırlı olup farklı örneklerle yapılacak nicel araştırmalarda daha kapsamlı sonuçlar elde edilebilir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Türkiye’de Pastacılık ve Ekmekçilik Programı

Gıda ve içecek sektörünün bir alt dalı olan pastacılık, günümüzde giderek artan önemiyle dikkat çeken bir meslek alanıdır. Pastaneler, dünya mutfaklarında yaygın olarak tüketilen çok çeşitli ürünleri sunarak kültürel ve gastronomik açıdan önemli bir konuma sahiptir. Tatlılar hem keyifli bir tüketim öğesi hem de enerji verici özellikleri nedeniyle temel besin gruplarının ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Küresel mutfaklarda tatlılar farklı biçim ve özellikler sergilerken, Türk mutfağında pastalar ve tatlılar, kullanılan malzemeler ve pişirme tekniklerine bağlı olarak çeşitlilik göstermekte ve merkezi bir rol oynamaktadır. Örneğin; kekler süt, krema, yoğurt ve türevleri ile tuzlu veya tuzsuz tereyağı gibi temel bileşenler kullanılarak hazırlanmaktadır. Bu bağlamda, pastacılık sektöründe görev alan profesyonellerin, kek çeşitleri ve hazırlanış süreçleri hakkında kapsamlı bilgiye sahip olmaları ve uygun araç, gereç ve malzemeleri etkin biçimde kullanabilme yetkinliğine sahip olmaları gerekmektedir (Demir, 2020). Pastacılık ve ekmekçilik eğitimi, konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin nitelikli pasta şefleri,

fırıncılar ve tatlı uzmanı ihtiyacını karşılamayı hedeflemekte olup aynı zamanda, öğrencilerin kendi alanlarında uzmanlaşmalarının yanı sıra, yabancı dil yeterlilikleri kazanarak uluslararası platformlarda faaliyet gösterebilecek donanımına erişmelerini sağlamayı amaçlamaktadır (Semint ve Şen, 2024).

Yemek üretimi ve servisi, birbirini tamamlayan bir süreç olarak ele alınmaktadır. Bu süreçte yalnızca kullanılan malzemelerin kalitesi değil, yemekleri hazırlayan ve sunan personelin bilgi, beceri ve eğitimi de kritik bir öneme sahiptir. Yiyecek ve içecek deneyimlerinin olumlu bir şekilde tekrar edilmesi, büyük ölçüde çalışanların yeterlilik düzeyine ve eğitim seviyesine bağlıdır. Türkiye’de yiyecek ve içecek alanındaki eğitimler, ortaöğretimden doktora düzeyine kadar farklı kademelerde sunulmakta olup, sektördeki profesyonellerin niteliklerini artırmayı hedeflemektedir (Delil, 2021).

Pastacılık ve ekmekçilik bölümü son yıllarda hızla büyüyen ve nitelikli işgücüne olan talebin arttığı sektörün akademik karşılığını temsil etmektedir. Bu programın temel amacı, konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin ihtiyaç duyduğu kalifiye pastacı, ekmekçi ve baklavacı yetiştirmektir. Aynı zamanda uluslararası düzeyde rekabet edebilecek mesleki yetkinliğe ve yabancı dil bilgisine sahip bireylerin hazırlanmasına olanak tanımaktadır. Program, meslek liselerinden mezun olan öğrenciler için ileri eğitim imkânları sunarken, yiyecek ve içecek işletmelerinde yaratıcı ve kaliteli ürünlerin geliştirilmesini destekleyecek akademik bir ortam sağlamaktadır. Bu bağlamda, pastacılık ve ekmekçilik alanında hem uygulamalı becerilerin hem de teorik bilginin bütünleştiği bir eğitim yaklaşımı benimsenmektedir (Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2025). Türkiye’de bu alanda eğitim, farklı yükseköğretim kurumlarında da uygulanmakta olup İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bayburt Üniversitesi, Batman Üniversitesi ve Akdeniz Üniversitesi olmak üzere toplam sekiz üniversite, pastacılık ve ekmekçilik alanında programlar sunmaktadır (YÖK Atlas, 2025). Aşağıda söz konusu yükseköğretim kurumlarına ilişkin bilgiler Tablo 1’de sunulmuş olup üniversite isimleri tabloda kısaltmalarla verilmiştir.

Tablo 1. Türkiye’de Pastacılık ve Ekmekçilik Programlarına Dair Genel Bilgiler

Üniversite	Statü	Puan Türü	Taban Puan	Kontenjan	Doluluk Oranı	Cinsiyet	
						Kadın	Erkek
AKDÜ	Devlet	TYT	305,17	32	%100	24	8
BATÜ	Devlet	TYT	247,24	32	%100	20	12
BAYÜ	-	-	-	-	-	-	-
AİBÜ	Devlet	TYT	280,23	32	%100	24	8
KMÜ	Devlet	TYT	-	32	%100	26	6
SUBÜ	Devlet	TYT	297,55	32	%100	27	5
İĞÜ	Vakıf	TYT	181,54	13	%100	11	2
İRÜ	Vakıf	TYT	353,41	37	%100	31	6

Kaynak: YÖK Atlas, 2025.

Mesleki Motivasyon ve Mesleki Beklenti

Meslek, bireyin kimliğinin en önemli kaynaklarından biridir. Kişi mesleği çevresinde saygı görmekte, mesleği aracılığıyla başkalarıyla ilişki kurmakta, toplumda yer edinmektedir. Her insanın kendini gerçekleştirmesi ve doğup büyüdüğü toplumda hayatını devam ettirebilmesi için bir meslek sahibi olması gerekmektedir. Buradan yola çıkarak kişinin yaşamını şekillendiren en önemli olgulardan birinin tercih ettiği meslek olduğunu söylemek mümkündür. Kişilerin meslek seçimi olanaklar, kişilik, yetenek, çevre, statü ve gelir gibi birçok değişkenin etkisi altındadır. Bireylerin kişilikleriyle uyumlu meslek tercihinde bulunması işini severek yapmasında son derece önemli bir etkiye sahiptir (Ekinci, 2017). Meslek seçiminde son derece etkili olduğu düşünülen kavramlardan biri motivasyondur (Atav ve Altunoğlu, 2013). Motivasyon kavramı sosyal bilimlerde en fazla incelenen konulardan biridir ve kavrama yönelik birçok tanım ve açıklama bulunmaktadır (Argon ve Cicioğlu, 2019). Türk Dil Kurumu motivasyon kavramını güdüleme, isteklendirme olarak tanımlarken Akbaba (2006) bir şey yapmak için harekete geçme, Wagner ve Hollenbeck (2010:81) bir görevi yerine getirmede kişinin istekli olma gücü, Robbins ve Judge (2012) kişinin bir hedefe ulaşması için gösterdiği azim süreci olarak tanımlamıştır. Yapılan tanımlardan yola çıkarak motivasyon kavramının anlık bir olay değil, devam eden bir süreci ifade ettiğini söylemek mümkündür.

Beklenti “gerçekleşmesi beklenen şey” manasına gelmektedir. Ayrıca “kişinin belli şart ve durumların alacağı biçimler veya kendisinden beklenenler konusundaki öngörüsü” şeklinde bir manaya da sahiptir (TDK, 2024). Bu açıdan bakıldığında beklentilerin hayatın her alanında ve farklı konularla ilgili olabildiğini söylemek mümkündür. Kişilerin beklentilerini toplum, kültür, aile, gelenek ve görenekler, değerler, cinsiyet, yaş ve eğitim gibi pek çok faktör şekillendirmektedir (Şengel ve Zengin, 2020). Yapılan araştırmalar (Davis-Kean, 2005; Irwin ve Elley, 2013; Tan, 2017; Griffin ve Hu, 2019) öğrencilerin mesleki beklentilerinin ailenin çocuktan eğitimle ilgili beklentileri ve babanın mesleği tarafından etkilendiğini göstermektedir. Ayrıca öğretmenin öğrenciyle ilgili beklentileri ve öğrencinin okul yaşantısının da akademik ve mesleki beklentileri etkilediği ortaya çıkarılmıştır (Özenç ve Başaran, 2024). Bireylerin mesleki beklentilerinin karşılanmaması iş hayatından soğumalarına, yaptığı işten zevk almamasına ve bu durumun zamanla kendilerini yıpratmasına neden olmaktadır (Özsarı, 2008).

Gelişen yiyecek ve içecek hizmet sektörü, ülke ekonomisine çeşitli olumlu katkılar sağlarken aynı zamanda sektöre özgü bazı zorlukları da beraberinde getirmektedir. Bu zorluklar arasında yüksek stres seviyeleri, yoğun fiziksel emek, uzun çalışma saatleri ve görece düşük ücretler öne çıkmaktadır. Sektör, büyük ölçüde müşteri odaklı ve emek yoğun bir yapıya sahiptir (Wang vd., 2011). Bunlar arasında iş tatmini, bir çalışanın kalma veya ayrılma kararında önemli bir belirleyicidir. Kariyer ilerlemesi, adil ücret, iş-yaşam dengesi, kurumsal bağlılık ve tanınma ve terfi fırsatlarından etkilenmektedir (Pei vd., 2025). Çalışan motivasyonu, üretkenlik üzerinde doğrudan etkili olup düşük motivasyon seviyeleri iş gücünün performansını olumsuz yönde etkileyebilir. Bu durum aşırı personel devir hızı, artan maliyetler, sık

devamsızlık ve çalışan moralinde düşüş gibi sonuçlar doğurabilir. Bir kuruluşun başarısı, faaliyet gösterdiği sektörden bağımsız olarak büyük ölçüde insan kaynağının niteliğine bağlıdır. Bu nedenle liderler ve yöneticiler, çalışanlarının motivasyonunu artırarak üretkenliklerini desteklemeye yönelik stratejiler geliştirmek durumundadır (Moshood ve Akpa, 2021).

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın temel amacı; pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin bölümlerini seçme motivasyonlarını, bölümle ilgili beklentilerini belirlemek ve gelecekte bu bölümü tercih etmek isteyen öğrencilere yönelik bir bakış açısı sunmaktır. Pastacılık ve ekmekçilik, gıda endüstrisinde hem ekonomik hem de kültürel açıdan önemli bir yere sahiptir. Restoranlar, pastaneler ve ekmek fırınları gibi işletmeler bu sektörlerde faaliyet göstermekte ve ekonomiye önemli katkı sağlamaktadır. Pastacılık ve ekmekçilik aynı zamanda kültürel mirasın önemli bir parçasıdır. Her ülkenin, bölgenin ve hatta ailenin kendine özgü tatlı ve ekmek çeşitleri bulunmaktadır. Bu geleneksel tarifler, nesilden nesile aktarılmakta ve toplumların kültürel kimliğini korumasına yardımcı olmaktadır. Dolayısıyla bu denli kültürel ve ekonomik öneme sahip olan pastacılık ve ekmekçilik bölümünün öğrenciler tarafından neden tercih edildiğinin ortaya çıkarılması ve öğrencilerin sektöre yönelik beklentilerinin belirlenmesi önem arz etmektedir. Nitekim Karadeniz ve Kızıldemir (2022) tarafından yapılan çalışmada, öğrencilerin okudukları bölüm ve aldıkları eğitimle ilgili olumlu görüşleri arttıkça kariyer beklentilerinin de yükseldiği saptanmıştır. Ayrıca yapılan literatür taraması sonucunda pastacılık eğitimiyle ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Yapılan bu çalışma literatürdeki boşluğu doldurması, gelecekte bölümü seçecek öğrencilere yönelik bir fikir oluşturması bakımından önem arz etmektedir. Çalışmada cevapları aranan araştırma soruları aşağıdaki gibidir:

- ✓ Pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin meslekleri hakkındaki bilgi düzeyleri nasıldır?
- ✓ Pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin bölümü seçmedeki en büyük motivasyonu nedir?
- ✓ Pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin sektörden beklentileri nelerdir?
- ✓ Pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin kariyer hedefleri nelerdir?
- ✓ Pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin gelecekte bu bölümü seçmek isteyen öğrencilere tavsiyeleri nelerdir?
- ✓ Pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin okulda aldıkları eğitimle staj yaptıkları işletmelerdeki eğitim birbirlerini destekliyor mu?
- ✓ Pastacılık ve ekmekçilik bölümü öğrencilerinin okulda aldıkları eğitim dışında başka kurum/kuruluşlardan belge ve sertifika almaya ihtiyacı var mıdır?

Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Yürütülen bu çalışmanın evrenini Türkiye’de pastacılık ve ekmekçilik eğitimi veren üniversiteler oluşturmaktadır. Bu kapsamda Başkent Üniversitesi, İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi ve Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi olmak üzere toplam altı üniversite tespit edilmiştir. Araştırmanın örneklemi ise bu bölümlerde öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Ancak veri toplama sürecinde bazı kısıtlamalar getirilmiştir. Yazarların çalıştıkları kurumlarda verilere daha hızlı ve kolay ulaşabilmesi amacıyla, evreni oluşturan altı üniversiteden yalnızca iki üniversite (Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi ve Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi) örnekleme dâhil edilmiştir. Bu bağlamda, kolayda örnekleme yöntemi uygulanmış ve örneklem sayısı toplam 120 öğrenciden oluşmuştur. Diğer üniversitelere de ulaşılmaya çalışılmış ancak geri dönüş alınamamıştır. Öğrencilere ulaşmada çeşitli zorluklar yaşanmış, evrenin tamamına erişilememiştir. Bu durumun başlıca nedenleri arasında öğrencilerin yaz aylarında staj yapmaları ve araştırmaya katılım için yapılan mülakat tekliflerini kabul etmemeleri yer almaktadır.

Araştırmanın Deseni

Bu çalışma nitel olarak tasarlanmıştır. Nitel araştırma, araştırmacıların sosyal fenomenleri, bireylerin deneyimlerini, algılarını, inançlarını veya davranışlarını derinlemesine anlamak için kullandıkları bir araştırma yaklaşımıdır. Bu yöntem, araştırmacıların katılımcılarla doğrudan etkileşim kurarak derinlemesine görüşmeler yapmasını, gözlem yapmasını veya belge incelemesi gibi yöntemler kullanmasını gerektirmektedir (Baltacı, 2019). Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme, araştırmacının belirli bir konu veya sorun etrafında geniş bir perspektif elde etmek için katılımcılarla yaptığı bir görüşme türüdür. Bu görüşmeler, belirli bir protokol veya soru listesi doğrultusunda ilerlerken aynı zamanda katılımcıların cevaplarını derinlemesine keşfetmeye olanak tanımaktadır (Polat, 2022). Bu yöntem, özellikle sosyal bilimlerde, eğitimde, sağlık bilimlerinde ve diğer insan odaklı disiplinlerde yaygın olarak kullanılmaktadır.

Verilerin Toplanması ve Analizi

İlgili literatür taranmış; Çavuşoğlu (2021) ve Güdek ve Boylu (2017) çalışmalarından yararlanılarak araştırmada kullanılan soru formu oluşturulmuştur. Soru formunda toplamda 11 adet soru bulunmaktadır. Soruların son halini alması için 3 uzman görüşüne başvurulmuştur. Her bir uzmanın fikirleri karşılaştırılarak sorulara son hali verilmiştir. Araştırmanın amacına ulaşması için pastacılık ve ekmekçilik öğrencileriyle önceden randevu oluşturulmuş ve görüşme tarihleri belirlenmiştir. Çalışma için gerçekleştirilen görüşmeler, 8 Ağustos-15 Eylül arasında yapılmıştır. Her bir öğrenciyle ayrı ayrı görüşmeler yapılmıştır. Görüşme süreleri ortalama 20 dakika sürmüştür. Öğrenciler, yaz ayında staj yaptıkları için yüz yüze görüşme yapılamamıştır. Bu sebeple telefon aracılığıyla veriler elde edilmiştir. Araştırma kapsamında toplamda 12

öğrenciye ulaşılmıştır. Öğrencilerin stajda olması verilerin doyum noktasına ulaşması ve görüşme için uygun zaman bulunamamasından dolayı görüşmeler sonlandırılmak durumunda kalmıştır. Olgubilimsel (fenomenolojik) araştırmalarda örneklem büyüklüğü geniş bir yelpazede değişiklik göstermektedir. Rubin ve Babbie (2016), olgubilim araştırmalarında 3 ila 10 kişi ile çalışılmasını önerirken Charmaz (2011) bu tür bir araştırmanın en az 10 kişi ile yürütülmesini tavsiye etmektedir. Görüşme esnasında öğrencilerden izin alınarak görüşmeler ses kayıt cihazıyla kayıt altına alınmıştır. Kayıt altına alınan ses kayıtları araştırmacı tarafından birebir transkript edilerek yazılı bir doküman haline getirilmiştir. Elde edilen veriler, MAXQDA nitel veri analiz programı kullanılarak sistematik biçimde analiz edilmiştir. Analiz sürecinde içerik analizi yöntemi benimsenmiş; veriler önce açık kodlama, ardından kategorilere ayırma ve son olarak temaların oluşturulması aşamalarından geçirilmiştir. Kodlar, katılımcı ifadelerinden türetilmiş ve tekrar eden anlam birimleri birleştirilerek ana temalar oluşturulmuştur. Elde edilen temalar, katılımcı ifadeleriyle desteklenerek bulgular bölümünde ayrıntılı biçimde yorumlanmıştır. Analiz sürecinde içerik analizi yöntemi uygulanmış ve öğrencilerin motivasyonları, mesleki beklentileri ve kariyer hedefleriyle ilgili ifadeler belirli temalar altında gruplanmıştır. Bu sayede, nitel veriler hem kavramsal hem de betimleyici bir çerçevede incelenmiş, örüntüler ve anlamlı ilişkiler ortaya konulmuştur. Bu araştırma, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörlüğü Etik Kurulu'nun 12.09.2024 tarihli ve 48 sayılı kararıyla onaylanmıştır.

BULGULAR

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 2'de verilmiştir. Tablo incelendiğinde, katılımcıların %75'inin kadın olduğu görünmektedir. Yaş değişkenine bakıldığında, %58 oranla 19-21 yaş aralığındaki katılımcıların çoğunlukta olduğu tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra katılımcılara ortaöğretim düzeyinde pastacılık ve ekmekçilik eğitimi aldınız mı? şeklinde soru yöneltilmiştir. Yalnızca K12 kodlu katılımcı bu soruya evet yanıtını vermiştir. Diğerleri ise bölüme olan ilgilerinin yükseköğretim düzeyinde başladığını dile getirmiştir. Ailenizde bu bölümde istihdam edilen biri var mıdır? şeklindeki soruya ise K4 ve K11 kodlu katılımcılar evet cevabını vermiştir. Diğer katılımcılar, ailesinde bu bölüme ilgi duyan kişilerin olmadığını ifade etmişlerdir.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Sınıfı	Ortaöğretim düzeyinde pastacılık ve ekmekçilik eğitimi var mı?	Ailenizde bu bölümde çalışan var mı?
K1	Kadın	25 yaş ve üzeri	2	Hayır	Hayır
K2	Kadın	19-21	2	Hayır	Hayır
K3	Kadın	19-21	2	Hayır	Hayır
K4	Kadın	19-21	1	Hayır	Evet
K5	Erkek	19-21	2	Hayır	Hayır
K6	Kadın	19-21	2	Hayır	Hayır
K7	Kadın	22-24	2	Hayır	Hayır
K8	Kadın	22-24	1	Hayır	Hayır
K9	Erkek	19-21	1	Hayır	Hayır
K10	Kadın	22-24	2	Hayır	Hayır

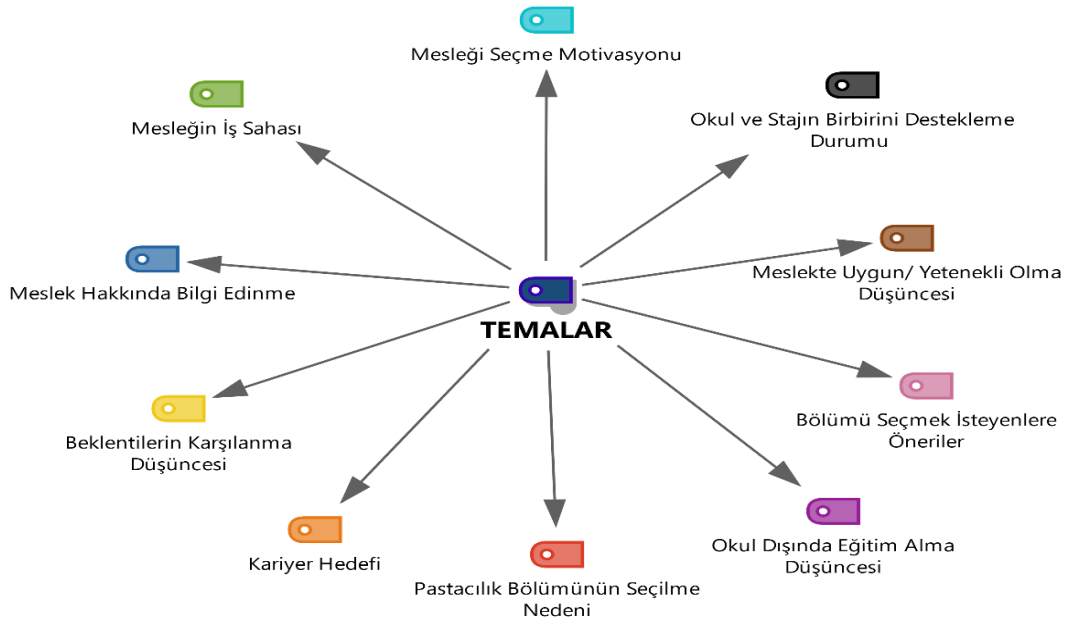
K11	Erkek	19-21	1	Hayır	Evet
K12	Kadın	25 yaş ve üzeri	2	Evet	Hayır

Öğrencilerin Pastacılık ve Ekmekçilik Programına ilişkin değerlendirmeleri doğrultusunda, ilk aşamada MAXQDA programı kullanılarak kelime bulutu analizi gerçekleştirilmiştir. Kelime bulutu analizi, verilerde sıkça tekrarlanan ve birbirleriyle anlam bakımından ilişkili olduğu düşünülen sözcük ya da ifadelerin görsel olarak sınıflandırılmasını sağlayan bir yöntemdir (Atasoy, 2025). Bu kapsamda en sık vurgulanan sözcükler belirlenmiş ve Şekil 1’de gösterilmiştir. Analizde, kelimelerin en az üç kez yinelenmesi ölçütü esas alınmış ve edat gibi anlam taşımayan bazı sözcükler değerlendirme dışında bırakılmıştır. En çok tekrar eden ifadelere bakıldığında eğitim (12), farklı (11), ekmekçilik (10), geliştirmek (9), iyi (9), iş (8), meslek (7), pasta (7), tercih (7), bilgi (6), sektör (6), mutfak (5), mezun (5), sürekli (5), çalışma (5), büyük (5), kısa (5), temel (5) şeklindedir.

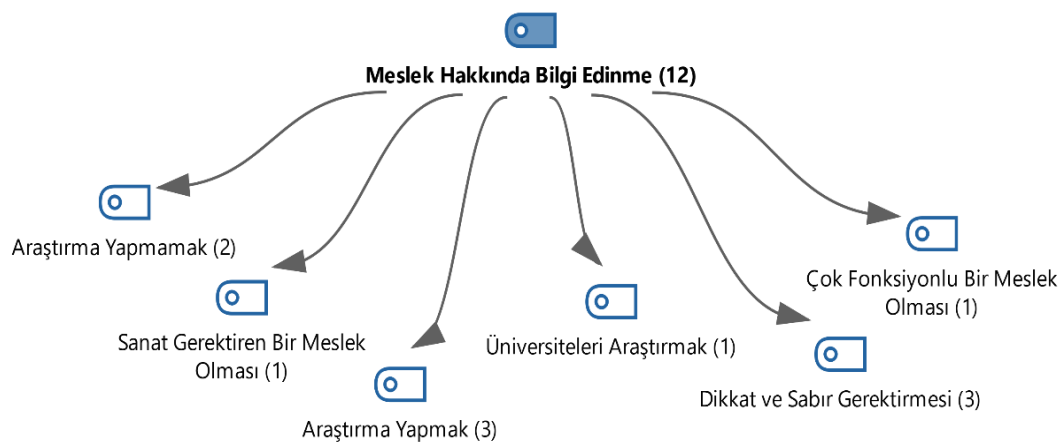
Şekil 1: Öğrenci Görüşlerine Yönelik Kelime Bulutu



Pastacılık ve Ekmekçilik Programı öğrencilerinin konuya yönelik düşüncelerini ortaya koymak amacıyla toplam 10 tema belirlenmiş ve analiz süreci bu temalar çerçevesinde yürütülmüştür. Şekil 2’de her bir renk farklı bir temayı ifade etmektedir. Temaların altına yerleştirilen alt kodlar aracılığıyla ilgili görüşlerin tekrar sıklığı belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların sorulara verdikleri yanıtlar yorum eklenmeden doğrudan verilerek bulgular desteklenmiştir. Araştırma kapsamında katılımcıların tümüne “K” kodu verilmiş ve numaralar atanmıştır.

Şekil 2: Pastacılık ve Ekmekçilik Programına İlişkin Temalar

Katılımcılara ilk olarak pastacılık ve ekmekçilik mesleği ile ilgili daha önceden herhangi bir araştırma yapıp yapmadığı sorulmuştur. İlgili görüşler aşağıda Şekil 3’te sunulmuştur. Katılımcıların %25’i “iş araştırma gerektiren” ve “dikkat ile sabır isteyen” bir faaliyet olarak nitelendirmiştir. Bunun haricinde görüşme sırasında katılımcıların geneli mesleğe severek başladıklarını, zor ama eğlenceli bir meslek olduğunu da ifade etmişlerdir. K10 kodlu katılımcının “2 yıldır araştırma yapıyorum” şeklindeki açıklaması dikkat çekicidir. Bu da katılımcıların mesleğe olan ilgisini ve araştırmacı yönünün olduğunu desteklemektedir.

Şekil 3: Meslek Hakkında Bilgi Edinmeye Yönelik Katılımcı Görüşleri

Konuya ilişkin bazı katılımcıların görüşleri aşağıdaki gibidir:

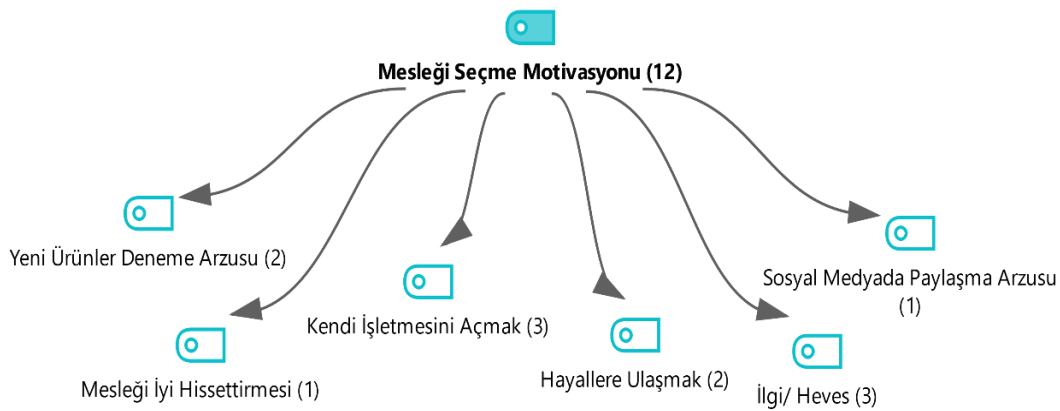
- ✓ “Evet, araştırma yaptım. Bu mesleğe ilgi duyduğumda 12 yaşındaydım ve ilk o zaman araştırmaya, videolar izlemeye ve tarifler denemeye başladım. Pastacılık ve ekmekçilik mesleği, dışarıdan bakıldığında bir hobi kadar keyif verebilen bir meslek gibi gözükse de içerisinde oldukça dikkat ve

sabır gerektiren unsurlar içermektedir. Süsleme teknikleri, kıvam tutturabilme, sıcak-soğuk ilişkisini ayarlayabilmek gibi birçok teknik detaylar barındırmaktadır.” (K-3)

- ✓ “Bu meslekle ilgili daha önce bir araştırma yapmadım, ancak mutfakta vakit geçirmeyi seviyorum ve bu bana terapi gibi geliyor. Bu yüzden sevdiğim bir şeyi mesleğime dönüştürmeyi düşündüm.” (K-11)
- ✓ “Öncelikle pastacılık ve ekmekçilik programının hangi üniversitelerde verildiğini araştırdım. Bunun dışında kendi içerisinde uzmanlaşabileceğin bir bölüm olduğunu gördüm. Örneğin ben daha çok butik pastacılık üzerine odaklanmak istiyorum.” (K-9)
- ✓ “Pastacılık ve ekmekçilik günbegün kendini geliştiren ve yenileyen bir meslek dalıdır. Bu bölümü yaklaşık olarak 2 yıl araştırarak seçtim.” (K-5)
- ✓ “Pastacılık ve ekmekçilik gıda sektörüne yönelik bölümdür. Tatlı üretimi ağırlıktadır. Bu bölüm hakkında yüzeysel araştırma yaptım.” (K-8)

İkinci sırada katılımcılara mesleği seçmesindeki en büyük motivasyonun ne olduğu sorulmuştur. Katılımcıların %25’i motivasyon kaynakları olarak “ilgim ve hevesim” ile “kendi işletmemi kurmak” yanıtlarını vermiştir. Konuyla ilgili olarak K2 kodlu katılımcının “yaptıklarımı sosyal medyada paylaşmak beni motive ediyor” görüşü ilgi çekicidir. Görüşme esnasında bunun sebebi sorulduğunda, günümüzde sosyal medya çok önemli bir mecra statüsünde ve yaptıklarımı takipçilerimle paylaşmak, onlardan beğeniler almak beni heyecanlandırıyor şeklinde cevap alınmıştır. Buradan hareketle, sosyal medyanın, günümüzün en etkili iletişim araçlarından biri haline geldiği, bireylerin ve markaların geniş kitlelere hızlıca ulaşmasını sağlayarak bilgi paylaşımı, etkileşim ve tanıtım açısından önemli bir platform olduğu aynı zamanda toplumsal olaylara dikkat çekme, fikir alışverişi yapma ve küresel bağlantılar kurma imkânı sağladığına olanak sunduğu söylenebilir. İlgili görüşler aşağıda Şekil 4’te verilmiştir.

Şekil 4: Mesleği Seçme Motivasyonuna Yönelik Katılımcı Görüşleri



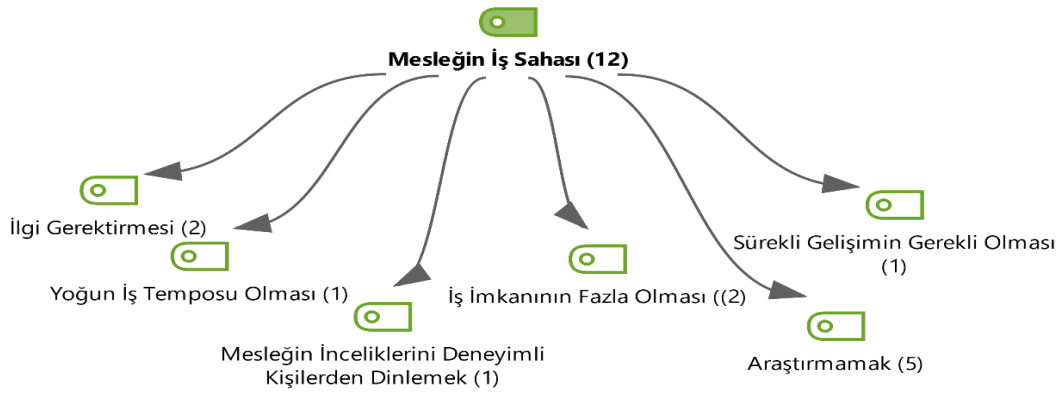
Katılımcıların konuya ilişkin görüşleri şu şekildedir:

- ✓ “Mutfağı, üretmeyi, yeni şeyler denemeyi çok sevdiğim için seçtim.” (K-3)

- ✓ “Bu mesleği seçmemdeki en büyük motivasyonum hayallerimi ve el becerimi kullanabilmemdir.” (K-5)
- ✓ “Günümüzde sosyal medyanın etkisiyle mutfağa daha doğrusu pastacılığa yöneldim motivasyon olarak da sosyal medyada yaptıklarımı paylaşılarak tanınmak ve büyümek.” (K-4)

Katılımcılara daha sonra mesleği seçmeden önce iş sahasını araştırıp araştırmadığı sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların yarıya yakını mesleği seçmeden önce herhangi bir araştırma yapmadığını ifade etmiştir. Araştırma yapan katılımcılar ise “iş imkanının fazla olduğunu” ve “ilgi gerekiyor” gerektiren bir meslek olduğunu öğrendiklerini belirtmiştir. Katılımcıların açıklamalarından hareketle, pastacılık mesleğinin, detaylara büyük özen gösterilmesi gerektiği, malzeme seçiminden pişirme süresine, dekorasyon tekniklerinden sunuma kadar her aşamada incelikler barındırdığı ifade edilebilir.

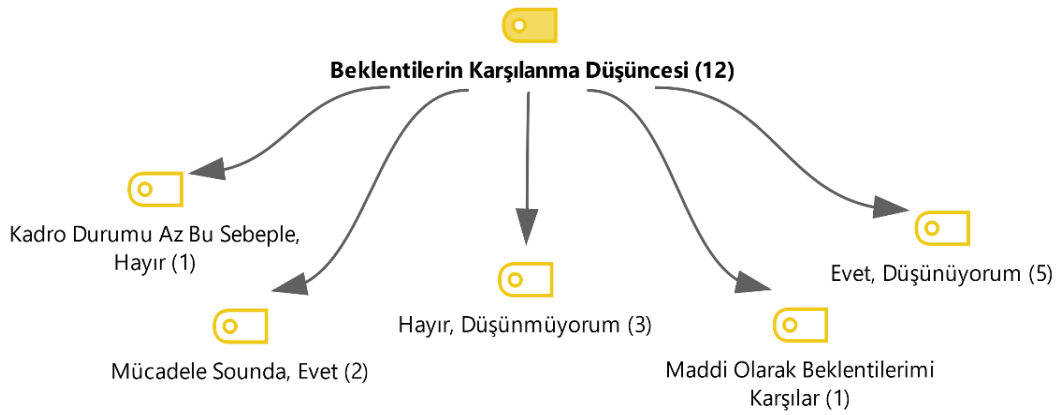
Şekil 5: Mesleğin İş Sahasına Yönelik Katılımcı Görüşleri



Konuya ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda verilmiştir:

- ✓ “Çok detaylı araştırmadım ama pastacılık denilince akla ilk pastane daha sonrasında otel mutfakları geliyor. Araştırmalarım göre mesleğim pastanelerde daha yoğun çalışmayı gerektiriyorken otel mutfağında daha az tempo olduğunu gördüm.” (K-10)
- ✓ “Evet ailemle birlikte araştırdım. Pastane ve fırınlarda yoğun şartlarda çalışıldığı için her zaman butik tarzında çalışmayı tercih ettim.” (K-8)
- ✓ “Evet araştırdım, birinci soruda da dediğim gibi birçok çalışma imkânı, seçeneği olan bir meslek kişinin ilgisine ve alakasına göre farklı yollar izlenebilir.” (K-6)

Katılımcılara mezun olduktan sonra beklentinizin karşılanacağını düşünüp düşünmediği sorulmuş ve ilgili yanıtlar Şekil 6’da verilmiştir. Katılımcıların %43’ü ilgili soruya evet, düşünüyorum yanıtını vermiştir. Diğer katılımcılar ise kadro bulmanın zor olduğunu, ekonomik getirisinin fazla olduğunu ve mücadele gerektiren bir meslek dalı olduğunu ifade etmiştir.

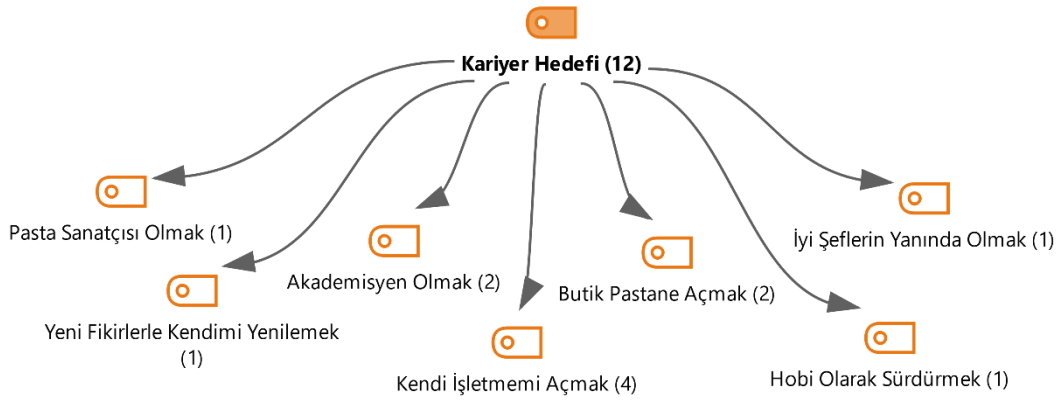
Şekil 6: Beklentilerin Karşılama Düşüncesine Yönelik Katılımcı Görüşleri

Katılımcıların bu soruya doğrudan cevap verdiği ifadeler aşağıdaki gibidir:

- ✓ “Bu bölümün okulumu okumanın bana ayrıcalıkları olur diye düşünüyordum ama birçok yönden beklentilerim karşılanmadı özellikle maddi açıdan beklentilerim hiçbir şekilde karşılanmadı.” (K-5)
- ✓ “Öyle umuyorum, illaki zorluklar ya da beklentinin karşılanmadığı durumlar olacak ancak insanın kendi potansiyeline ve yapabileceklerine göre bir alan seçip onun üzerinden mücadele vermesi gerekiyor diye düşünüyorum.” (K-11)
- ✓ “Beklentilerimin karşılanacağını düşünüyorum çünkü bu mesleğin sürekli kendini geliştirmeyi ve üzerine eklemeyi gerektiren bir sanat olduğunu düşünüyorum. Bu sanatı iyi icra etmenin de toplumda dikkat çekeceğine inanıyorum. Ancak, verilen emeğin ve bu emeğin sürelerinin çok uzun olduğunun insanlara doğru şekilde aktarılması gerektiğini düşünüyorum, aksi halde beklentilerin karşılanamaması gibi bir durum ortaya çıkabilir.” (K-12)

Soru katılımcılara yöneltildiğinde farklı cevapların olduğu Şekil 7’de görülmektedir. Bu cevaplar arasında en fazla oranla (%34) “kendi işletmemi açmak” yanıtı olmuştur. “Akademisyen olmak” ve “butik pastane açmak” seçenekleri iki katılımcı tarafından seçilmiş, bu da hem akademik hem de özel işletme alanına ilgi olduğunu göstermektedir. “Pasta sanatçısı olmak”, “Yeni fikirlerle kendimi yenilemek”, “hobi olarak sürdürmek” ve “iyi şeflerin yanında olmak istiyorum” ifadeleri yalnızca 1 katılımcı tarafından verilmiştir.

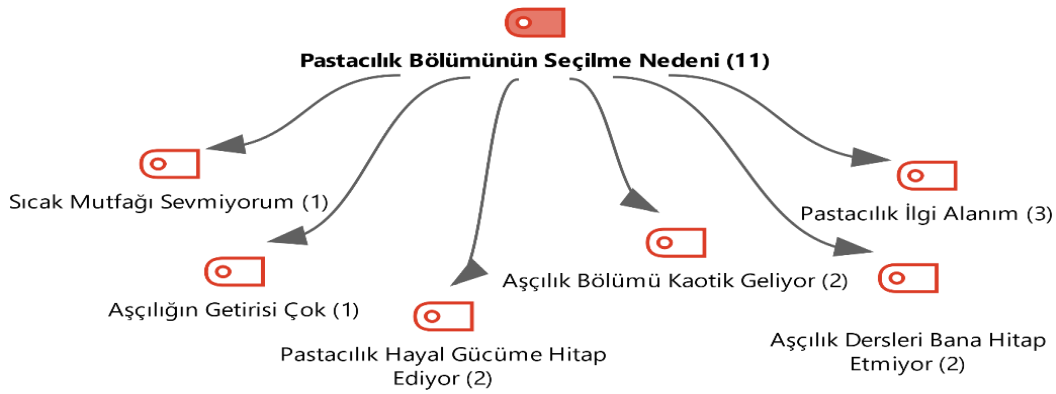
Şekil 7: Kariyer Hedeflerine Yönelik Katılımcı Görüşleri



Konuyla ilgili verilmiş olan dikkat çekici yanıtlar şu şekildedir:

- ✓ “Mevcut işimi geliştirip daha sonra iyi bir birikimle mekân açmak istiyorum.” (K-1)
- ✓ “Mezun olduktan sonra, iyi şeflerin dijital süreçlerini yönetmek istiyorum. Henüz net bir kariyer planı çizmediğim için bu konuda kesin bir cevap veremiyorum.” (K-3)
- ✓ “Ben şeker hamuru üzerinde kendimi geliştirmeye çalıştığım için iyi bir pasta sanatçısı olabilmek, kendi butik pasta atölyemi açmak ve başka pastacılara eğitim verebilmek istiyorum.” (K-6)
- ✓ “Bir süre otellerin pastane bölümünde çalışıp kendimi geliştirmeyi daha sonra da kendi işletmemi açmayı düşünüyorum.” (K-11)

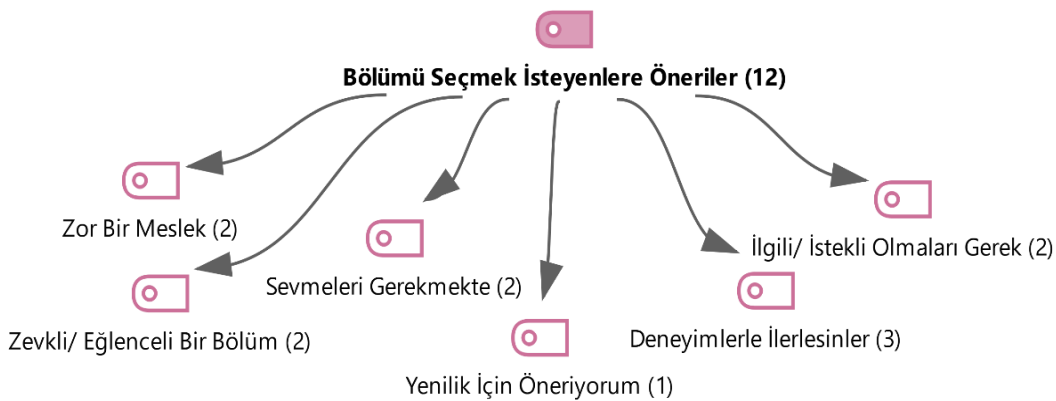
Katılımcılara bölümlerini seçme nedenlerine ilişkin soru yöneltildiğinde kişiler %28 oranla “pastacılık ilgi alanım” yanıtını vermiştir. Sırasıyla, pastacılık hayal gücüne hitap ediyor, aşçılık dersleri bana hitap etmiyor ve aşçılık bölümü kaotik geliyor (%18), aşçılığın getirisi yok ve sıcak mutfağı sevmiyorum (%9) gibi ifadeler takip etmektedir. Şekil 8’de katılımcıların görüşleri sunulmuştur. Aşçılık ve pastacılık bölümleri, her ikisi de yiyecek hazırlama sanatını temel alsa da farklı uzmanlık alanlarına odaklanmaktadır. Aşçılık bölümü genel anlamda sıcak ve soğuk yemeklerin, et ve sebze bazlı yemeklerin, sosların ve farklı dünya mutfaklarının hazırlanmasını kapsamaktadır. Pastacılık bölümü ise tatlılar, pastalar, ekmekler, çikolatalar ve hamur işleri gibi daha çok unlu mamuller ve tatlı ürünlerin hazırlanmasına odaklanmaktadır. Bu sebeple öğrencilerin kendi uzmanlık alanlarına odaklanması ve tercih etmesi önem arz etmektedir.

Şekil 8: Pastacılık Bölümünün Seçilme Nedenlerine Yönelik Katılımcı Görüşleri

Katılımcıların konuya ilişkin cevapları aşağıda verilmiştir:

- ✓ “Yemek üzerine, sıcak mutfak üzerine pek ilgim yok gerçekten saygı duyuyorum sıcak mutfak çok bana göre değil.” (K-8)
- ✓ “Her zaman pasta ve ekmek yapmayı, yemek yapmaktan daha çok sevmişimdir. O yüzden bu bölümün açılmasına oldukça sevinmiştim. Eğer aşçılık bölümünü tercih etseydim fazla tatlı ve ekmek dersleri göremeyecektim.” (K-6)
- ✓ “Aşçılık bölümündeki servis dersleri bana çok hitap etmiyor. Et ürünlerini de çok sevmiyorum, bu yüzden pastacılık daha çok ilgimi çekti. Ayrıca pastacılığı daha görsel bir sanat olarak görüyorum ve bu beni cezbediyor.” (K-7)

Katılımcıların bölümü seçmek isteyen diğer öğrencilere yönelik önerileri sorulduğunda %25 oranla “deneyimlerle ilerlesinler” önerisi olmuştur. Katılımcılar bu durumu yalnızca okulda alınan derslerle bir deneyim oluşmayacağı şeklinde açıklamıştır. %17’lik bir kısım ise “ilgili ve istekli olmak” önerisini sunmuştur. Bu cevabın açıklaması ise özel bir çaba gerektiren ve ince ayrıntıları olan bir meslek bunun için istek olmadan yapılmasının mümkün olmayacağı ifade edilmiştir.

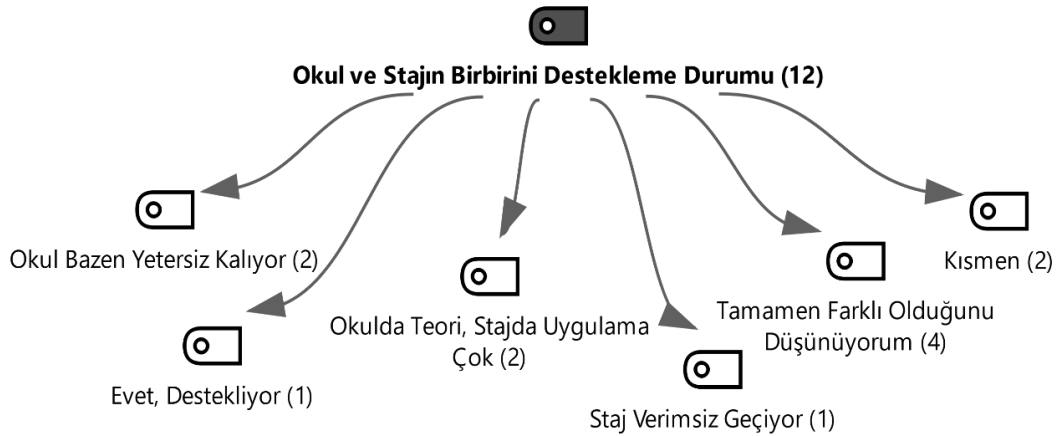
Şekil 9: Pastacılık Bölümünü Seçmek İsteyenlere Yönelik Öneriler

Katılımcıların soruya ilişkin yanıtları aşağıdaki gibidir:

- ✓ “Kendilerini bu bölümden gördüğü bilgilerle sınırlandırmamalı sürekli pratik yaparak mesleği deneyimleyerek ilerlemelilerdir. Bu bölüm sadece temel bir seviyede eğitim vermekte olup bunu bilerek bu bölümü seçmelilerdir.” (K-12)
- ✓ “Bu bölüm yalnızca üniversite okunarak geliştirilecek bir bölüm değil. Biz pastacılık bölümü okuyup bitirdikten sonra “Nina Métayer” olmayacağız. Burada temel şeyleri öğrendikten sonra kendimizi geliştirmek bize kalıyor. Bunu bilip yola çıkmak daha doğru olacaktır.” (K-6)
- ✓ “Okuması zevkli ve eğlenceli bir bölüm. Gıda sektöründe rahatça iş bulunabilecek bir bölüm. Kendi yerini açabilme olanağı vardır. Maddi yönden de getirisi oldukça yüksek bölümdür.” (K8)
- ✓ “İlk önceliğim gerçekten ilgili alakalı istekli kişilerin tercih etmesi. Sonrasında araştırıp gelmeleri çok önemli beklentilerini iyi düşünüp tartmaları gerekli ona göre tercih yapılırsa daha sağlıklı olur.” (K-11)

Katılımcılara okul ve stajın birini destekleyip desteklemediği sorulduğunda %33 oranla “tamamen farklı olduğunu düşünüyorum” cevabı verilmiştir. Katılımcılar bunun sebebini ise okulda daha çok teorik derslerin olduğu, işletmelerde ise çok fazla pratik yapma imkanına sahip olduklarını dile getirerek açıklamıştır. Pastacılıkta teorik eğitim ve staj deneyimi, başarılı bir kariyer için büyük öneme sahiptir. Teorik bilgi, malzemelerin özellikleri, pişirme teknikleri, hijyen kuralları ve maliyet yönetimi gibi temel konularda sağlam bir altyapı oluşturmaktadır. Staj ise teorik bilgilerin uygulamaya dökülmesini sağlamak, pratik becerilerin geliştirilmesine olanak tanımakta ve sektördeki işleyişi yakından gözlemleme fırsatı sunmaktadır. Diğer yanıtlar Şekil 10’da aktarılmıştır.

Şekil 10: Okul ve Stajın Birbirini Destekleme Duruma Yönelik Görüşler

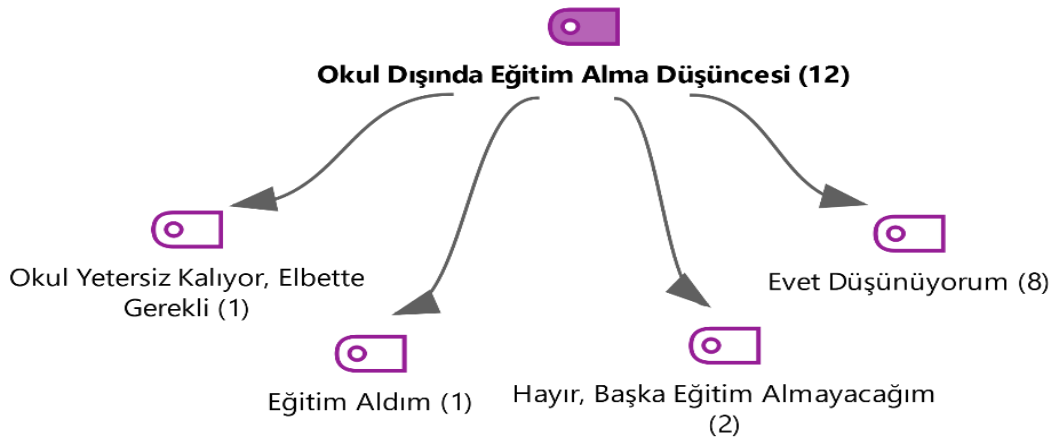


Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri şu şekildedir:

- ✓ “Okulda daha çok temel düzeyde eğitimler alıyoruz. Fakat sektöre girdiğimizde hitap ettiğimiz kitlenin beklentilerine göre ürünler üretiyoruz. Bu sebeple birebir desteklediğini düşünmüyorum.” (K-5)
- ✓ “Kısmen. Bazı derslerin ve uygulamaları örtüşüyor. Bazıları ise örtüşmüyor. Örneğin okulda öğrendiğimiz bazı terimler çalıştığım yerde pek kullanılmıyor.” (K-6)
- ✓ “Reçeteye uyma gibi temel prensipleri öğrendiğimiz için katkı sağlıyor ama yetersiz hissettiğimiz yerlerde olabiliyor. Pratik yapamadığımız için staja gittiğimizde pasta sıvama konusunda kendimizi yetersiz hissettiğimiz olabiliyor.” (K-9)

Katılımcılara okul dışında eğitim almayı düşünüp düşünmediği şeklindeki soru yöneltilmiştir. Katılımcılar %67 oranla “evet, düşünüyorum” şeklinde yanıt vermiştir. Şekil 11’de ise verilen diğer yanıtlar sunulmuştur. Görüşme sırasında katılımcılar bu durumun sebebini okulda aldıkları derslerin yetersi kaldığı, gelişim için bazen sertifika almaya da ihtiyaç duyulduğu şeklinde ifade etmiştir.

Şekil 11: Okul Dışında Eğitim Alma Düşüncesine Yönelik Katılımcı Görüşleri

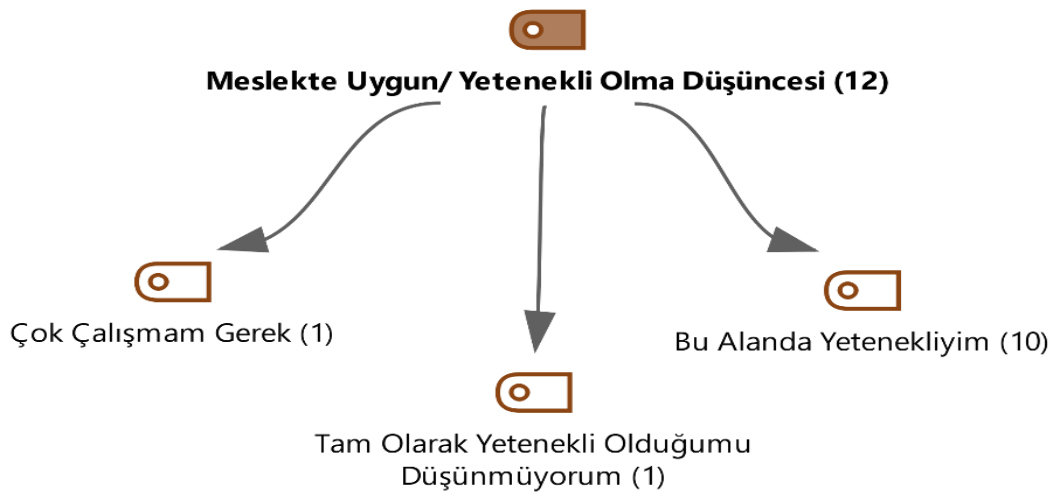


Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri şu şekildedir:

- ✓ “Evet, ekstra eğitim almayı düşünüyorum. Özellikle Masterclass eğitimleri beni heyecanlandırıyor çünkü daha önce de belirttiğim gibi görselliğe hitap eden ürünler yapmak ilgimi çekiyor.” (K-1)
- ✓ “Tabii ki bu sektör sürekli kendini geliştirmeye yönelik bir sektördür.” (K-3)
- ✓ “Elbette ihtiyacımız var. Bunu sadece pastacılık ve ekmekçilik bölümü özelinde söylemek de doğru değil. Günümüzde her şey çok hızlı gelişip değişiyor. Bu sebeple güncel kalabilmek için sürekli eğitim almamız gerekiyor diye düşünüyorum.” (K-7)
- ✓ “Evet kesinlikle düşünüyorum. Alanında uzman kişilerden eğitim almak isterim.” (K-9)

Son olarak katılımcılara kendilerini bu alanda uygun/ yetenekli görüp görmediği şeklindeki soru yöneltilmiştir. Katılımcıların %83'ü “bu alanda yetenekliyim” yanıtını vermiştir. Diğer yanıtlar ise Şekil 12’de sunulmuştur. Pastacılık ve ekmekçilik mesleğinde yetenek, başarı için kritik bir öneme sahiptir. Teknik bilgi ve eğitim bu sektörde ne kadar önemliyse yaratıcılık ve el yeteneği de o kadar elzemdir. Bir pastacı, malzemeleri doğru bir şekilde kullanmanın ötesinde, estetik bir bakış açısına sahip olmalı ve özgün tasarımlar yaratabilmelidir. Ayrıca, el becerisi ve detaylara gösterilen özen, dekorasyon ve süsleme gibi ince işçilik gerektiren alanlarda büyük rol oynamaktadır. Yetenek, pastacılığın sanatla buluştuğu noktada kendini göstermekte ve bu meslekte uzun vadeli başarı için vazgeçilmez görünmektedir.

Şekil 12: Meslekte Uygun/ Yetenekli Olma Düşüncesine Yönelik Görüşler



Katılımcıların yanıtları bu kanıyı destekler niteliktedir:

- ✓ “İlgim becerilerimi geliştirmemi sağlıyor. Bu sebeple yeteneğim olduğunu düşünüyorum.” (K-10)
- ✓ “Evet bu alanda potansiyelim olduğunu düşünüyorum.” (K-7)
- ✓ “Evet kendimi pastacılık ve ekmekçilik alanında yetenekli görmekteyim. Kendi yeteneğimi ölçmek için her sene uluslararası pastacılık yarışmalarına katılmaktayım.” (K-3)
- ✓ “Evet, yetenekli olduğumu düşünüyorum. Zaten bu meslek sanat ve estetiği bir araya getiren bir meslek dalıdır. El becerisi ve ilgisi olmayan bir kişi bu işi yapamaz.” (K-2)

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Kariyer planlaması, profesyonel geleceği şekillendirmek amacıyla hedefler belirlemeyi ve bu hedeflere ulaşmak için stratejik bir plan oluşturmayı kapsayan bir süreçtir (Zikic ve Klehe, 2006). Sürekli devam eden bu süreç, kariyer gelişimi kavramıyla yakından ilişkilidir. Kariyer gelişimi, bireyin iş yaşamı boyunca öğrenme süreçlerini, boş zaman ve geçişleri yöneterek istenen hedeflere doğru ilerlemesini ifade etmektedir. Bu tanım, kariyerin en azından bir kısmının yönetilebilir olduğunu ve bireyin iş hayatını

etkileyebilecek çeşitli faktörler üzerinde kontrol sahibi olabileceğini göstermektedir. Kariyer planlaması, bireyin kariyer hedeflerine ulaşmak için kendini geliştirme çabalarını kapsamaktadır (McIlveen, 2009). Bu hedeflere ulaşmak için kişinin sürece sürekli katılım göstermesi hem kendisi hem de iş dünyası hakkında bilgi edinmesi, çeşitli koşullarda kendini değerlendirmesi ve başarılarını takip etmesi gerekmektedir.

Yürütülen bu çalışmada, pastacılık ve ekmekçilik alanında eğitim gören öğrencilerin kariyer hedefleri, mesleki beklentileri ve mesleğe ilişkin motivasyon kaynakları araştırılmıştır. Araştırma bulgularına göre öğrenciler meslek hakkında nadiren bilgi sahibi olmakta, mesleğin zor ve emek gerektiren bir alan olduğu görülmektedir. Motivasyon kaynakları arasında hayallere ulaşma isteği, ilgili ve hevesli olma, ileride kendi işletmelerini açma gibi etkenler ön plana çıkmıştır. Buna ek olarak, öğrencilerin meslek seçiminde yeterli araştırma yapmadıkları, mezuniyet sonrası beklentilerinin karşılanacağını düşündükleri, işletme sahibi olma arzusunun bulunduğu ve pastacılık mesleğini sevmelerinin tercihlerini etkileyen en önemli faktör olduğu saptanmıştır. Ayrıca, okulda alınan dersler ile staj faaliyetlerinin birbirini yeterince desteklemediği, öğrencilerin kendilerini geliştirmek amacıyla ek sertifika ve belgeler almak istedikleri de araştırmanın diğer bulguları arasında yer almaktadır.

Öğrencilerin pastacılık ve ekmekçilik mesleğini seçme motivasyonları ve beklentileri, genellikle hem sanatsal yaratıcılık hem de el becerilerine dayalı tatmin edici bir kariyer arayışı ile şekillenmektedir. Bu mesleği tercih eden bireyler, lezzetli ve estetik ürünler yaratma tutkusunu, kendi işlerini kurma veya aile geleneklerini sürdürme gibi kişisel hedeflerle birleştirmektedir. Ayrıca, gıda sektöründeki istikrar ve sürekli büyüyen talep, profesyonel bir kariyerin yanı sıra maddi güvence de sağlamaktadır. Mesleğin sunduğu bu çeşitlilik hem fiziksel beceri hem de yaratıcılık gerektiren bir alanda çalışma beklentisiyle birleşerek pastacılık ve ekmekçilik mesleğini cazip kılmaktadır. Bu doğrultuda, öğrencilerin mesleği seçmedeki motivasyonunun başında maddi kazanç gelmektedir; kendi işletmelerini kurma isteği de bu görüşü desteklemektedir. Horuzoğlu (2022) çalışmasında, gastronomi öğrencilerinin mesleği eşsiz ve zorlu buldukları, ancak çalışma koşulları ve maaş konusundaki belirsizliklerin kariyer beklentilerini etkilediği sonucu ortaya çıkmıştır. Pastacılık ve ekmekçilik öğrencilerinin beklentileri, genellikle hem teorik hem de pratik alanda kapsamlı bir eğitim alarak profesyonel beceriler geliştirme üzerine yoğunlaşmaktadır. Öğrenciler, malzeme bilgisi, pişirme teknikleri ve sunum becerileri gibi temel yetkinliklerin yanı sıra yaratıcı ve yenilikçi ürünler ortaya koymayı öğrenmeyi beklemektedirler. Bunun yanı sıra eğitim sürecinde deneyimli şeflerden geri bildirim alma, staj fırsatları aracılığıyla sektöre adım atma ve iş dünyasında güçlü bir ağ kurma da öğrencilerin öncelikli beklentileri arasında yer almaktadır. Sonuç olarak, pastacılık ve ekmekçilik öğrencileri, kariyerlerinde başarılı olabilmek için hem teknik hem de yaratıcı becerilerle donatılmayı ve bu alanda rekabet avantajı sağlamayı hedeflemektedir. Öney (2016) tarafından yapılan çalışma, gastronomi eğitiminin uygulamaya dayalı bir eğitim yaklaşımıyla yürütülmesi gerektiğini

vurgulamaktadır. Çalışma, öğrencilerin yiyecek ve içeceklerin kalitesini, üretim süreçlerini ve tüketim biçimlerini doğru bir şekilde anlayabilmeleri için pratik deneyim kazanmalarının önemini desteklemektedir.

Bulgular, öğrencilerin büyük çoğunluğunun mezuniyet sonrası istihdam olanakları konusunda kararsızlık yaşadığını da göstermektedir. Öğrenciler, sektördeki yoğun çalışma temposu, düşük ücret politikaları ve sosyal güvencenin yetersizliği gibi faktörlerin mesleki motivasyonlarını olumsuz etkilediğini belirtmiştir. Bu bulgu, Akoğlu, Cansızoğlu, Orhan, ve Özdemir (2017) tarafından yürütülen çalışmayla da örtüşmektedir. Katılımcıların bir kısmı, ileride kendi işletmesini açma isteğini dile getirmiştir. Bu durum, sektördeki girişimcilik potansiyelinin yüksek olduğunu, ancak bu potansiyelin finansal destek ve rehberlik eksikliği nedeniyle sınırlı kaldığını düşündürmektedir. Temizkan ve Şahingöz (2025) çalışmasına göre, gastronomi öğrencileri bölümü isteyerek tercih etmekte ve kendi işini kurma yönünde güçlü bir eğilim göstermekte, ancak ekonomik ve uygulama eksiklikleri gibi faktörler bu süreci zorlaştırmaktadır.

Öğrencilerin pastacılık ve ekmekçilik mesleğini seçme motivasyonları hem yaratıcı bir uğraş arayışı hem de el becerilerine dayalı tatmin edici bir kariyer hedefini yansıtmaktadır. Kendi işletmelerini kurma veya aile geleneklerini sürdürme gibi kişisel hedefler, mesleğin sağladığı maddi ve profesyonel istikrarla birleşerek öğrencilerin tercihlerinde belirleyici olmaktadır. Bulgular, öğrencilerin beklentilerinin teknik bilgi ve beceri kazanımının ötesinde yaratıcı ürün geliştirme, sektöre giriş fırsatları elde etme ve profesyonel ağ kurma gibi unsurları da içerdiğini göstermektedir. Ancak öğrencilerin mesleği seçmeden önce yeterli araştırma yapmamış olmaları ve staj deneyimlerinin eğitimle tam olarak örtüşmemesi, eğitim ile mesleki beklentiler arasında bazı boşluklar olduğunu ortaya koymaktadır. Bu nedenle, eğitim programlarının hem teknik hem de yaratıcı becerileri geliştirecek şekilde yapılandırılması, öğrencilerin kariyer hedeflerine ulaşmalarına katkı sağlayacaktır. Bu bulgular ve açıklamalardan hareketle bazı öneriler geliştirilmiştir.

- ✓ Pastacılık öğrencilerinin staj deneyimlerinin mesleki bilgi, beceri ve kariyer yönelimleri üzerindeki etkisi araştırılabilir. Bu sayede staj programlarının öğrencilerin mesleki gelişimine nasıl katkı sağladığını belirlemek ve staj sürecinin iyileştirilmesine yönelik öneriler geliştirilebilir.
- ✓ Pastacılık öğrencilerinin yaratıcı düşünme becerilerinin ve yetenek gelişimlerinin eğitim süreçleri boyunca nasıl şekillendiği araştırılabilir. Bu çalışma sonucunda öğrencilerin yaratıcı potansiyellerini nasıl geliştirdiklerini anlamak ve bu becerilerin desteklenmesi için eğitim programlarına önerilerde bulunulabilir.
- ✓ Pastacılık öğrencilerinin mezun olduktan sonra iş dünyasında karşılaştıkları zorluklar ve sektörün öğrencilerden beklentileri nitel bir araştırmayla tespit edilebilir. Bunun sonucunda da öğrencilerin iş sahasındaki adaptasyon süreçleri incelenebilir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, S. (2006). Eğitimde motivasyon. Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi, 13, 343-361.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., ve Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin sektörde çalışmaya yönelik bakış açıları. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5(2), 146-159.
- Argon, T., ve Cicioğlu, M. (2019). Meslek lisesi öğretmenlerinin eğitime inanma düzeyleri ile öğretme motivasyonları. The Journal of Academic Social Science Studies, 4(57), 1-23.
- Atasoy, B. (2025). Cultural heritage experience from the perspective of tourist narratives on tripadvisor: A qualitative study on "Olympos". Alanya Akademik Bakış, 9(1), 146-158.
- Atav, E., ve Altunoğlu, B. D. (2013). Meslek ve alan seçiminde motivasyon ölçeğinin türkçe formunun geçerlik ve güvenirlik çalışması. Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 28(28-2), 58-70.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 368-388.
- Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi (2025). <https://memyo.ibu.edu.tr/Files/ckFiles/memyo-ibu-edu-tr/pdf/BA%C4%B0B%C3%9C-%20Pastac%C4%B1%C4%B1k%20ve%20Ekmek%C3%A7ilik%20A%C4%B0B%C3%9C.pdf> (Erişim Tarihi: 09.09.2025).
- Charmaz, K. (2011). Grounded Theory Methods in Social Justice Research. The Sage Handbook Of Qualitative Research, 4, 359-380.
- Çavuşoğlu, F. (2021). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan öğrencilerin akademik motivasyonlarını belirlemeye yönelik bir araştırma, International Journal of Contemporary Tourism Research, 5(2).136-150,
- Davis-Kean, P. E. (2005). The influence of parent education and family income on child achievement: The indirect role of parental expectations and the home environment. Journal of Family Psychology, 19(2), 294.
- Delil, S. (2021). Türkiye'deki Vakıf Üniversitelerine Yönelik Pastacılık ve Ekmekçilik Ön Lisans Program Önerisi. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Demir, N. (2020). Engelli Bireylere Verilen Temel Pastacılık Eğitimi ve Çıktıları (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Ekinci, N. (2017). Öğretmen adaylarının öğretmenlik mesleği ve alan seçiminde etkili olan motivasyonel etkenler. İlköğretim Online, 16(2), 394-405.
- Er, A. (2022). Türkiye'de Bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri İçin Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Önerisi. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Griffin, B. ve Hu, W. (2019). Parental career expectations: Effect on medical students' career attitudes over time. Medical Education, 53(6), 584-592.
- Güdek, M., ve Boylu, Y. (2017). Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi alan öğrencilerin beklenti ve değerlendirmelerine yönelik bir araştırma. Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 5(4), 489-503.
- Gürbüz, İ. A. (2019). Osmanlı dönemi metinlerinde ekmek ve ekmekle ilgili anlam çerçeveleri. Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi, 3(4), 348-376.
- Horuzoğlu, T. A. (2022). Gastronomi Alanında Öğrenim Gören Öğrencilerin Mesleğe Bakış Açıları ve Beklentileri. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

- Irwin, S. ve Elley, S. (2013). Parents' hopes and expectations for their children's future occupations. *The Sociological Review*, 61(1), 111-130.
- Karadeniz, Ş., ve Kızıldemir, Ö. (2022). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin lisans sonrası kariyer beklentileri doğrultusunda girişimcilik eğilimleri: İstanbul'daki vakıf üniversiteleri üzerine araştırma. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(5), 506-526.
- McIlveen, P. (2009). Career Development, Management, and Planning From The Vocational Psychology Perspective. (Ed: Collin, A.) In *Vocational Psychological and Organisational Perspectives on Career*, 63-89.
- Moshood, A. Z. ve Akpa, V. O. (2021). Employee motivation and employee intention to leave of selected food and beverages manufacturing companies in Ogun state, Nigeria. *American Journal of Humanities and Social Sciences Research (AJHSSR)*, 5(5), 437-445.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özenç, Y. Y. ve Başaran, R. (2024). Öğretmenlerin okul yöneticilerinden beklentileri. *Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi Dergisi*, (61), 2297-2325.
- Özsarı, İ. (2008). Eğitim Fakültesi Son Sınıf Öğrencilerinin KPSS Merkezi Sınavı Odaklı Gelecek Kaygıları ve Mesleki Beklentileri. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Pei, Y., Madhavedi, S., Hoo, W. C., & Suhud, U. (2025). The influence of job satisfaction, organisational commitment, work-life balance and pay and reward towards employees' turnover intention in food and beverage industry Malaysia. *Journal of Posthumanism*, 5(4), 887-910.
- Polat, A. (2022). Nitel araştırmalarda yarı-yapılandırılmış görüşme soruları: Soru form ve türleri, nitelikler ve arıalama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (Özel Sayı 2), 161-182.
- Robbins, S. P. ve Judge, T. A. (2012). *Örgütsel Davranış* (Çev: İ. Erdem) İstanbul: Nobel Yayın Dağıtım
- Rubin, A. ve Babbie, E. R. (2016). *Empowerment Series: Research Methods For Social Work*. Boston: Cengage Learning.
- Semint, S. ve Şen, A. (2024). The current state of pastry and bakery education in Turkey. *Journal of Sustainable Gastronomy and Tourism Research*, 6(1), 1-12.
- Şengel, Ü. ve Zengin, B. (2020). Turizm rehberliği birinci sınıf öğrencilerinin mesleki beklentileri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 38-53.
- Tan, C. Y. (2017). Do parental attitudes toward and expectations for their children's education and future jobs matter for their children's school achievement?. *British Educational Research Journal*, 43(6), 1111-1130.
- Temizkan, R., ve Şahingöz, D. (2025). Öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerini tercih etme sebepleri (reasons why students choose gastronomy and culinary arts. *Annals of Gastronomy and Tourism Studies*, 2(1), 55-69.
- Türk Dil Kurumu (2024). "Beklenti" <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 31.07.2024).
- Türk Dil Kurumu (2024). "Motivasyon" <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 31.07.2024).
- Wagner, J.A. ve Hollenbeck, J.R. (2010). *Organizational Behavior: Securing Competitive Advantage*. UK: Routledge Taylor & Francis Group.
- Wang, Y. F., Horng, J. S., Cheng, S. Y. S. ve Killman, L. (2011). Factors influencing food and beverage employees' career success: A contextual perspective. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 997-1007.
- YÖK Atlas (2025). <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans-program.php?b=39504> (Erişim Tarihi: 09.09.2025).
- Zikic, J. ve Klehe, U. C. (2006). Job loss as a blessing in disguise: The role of career exploration and career planning in predicting reemployment quality. *Journal of Vocational Behavior*, 69, 391-409.