



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

1-5 Ocak 2024



Bülten No: 355

05.01.2024

Vizyonumuz: Ulusal ve uluslararası tanınırlığa sahip, yüksek katma değerde bilgi üreten, bölgenin ekonomik sosyal ve kültürel gelişimine yön veren ve turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağı yetiştiren bir okul olmaktadır.

Misyonumuz: Bilimsel ilkeler ışığında uluslararası rekabette ülkemiz turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek, insani değeri yüksek, eleştirel yaklaşıma sahip öğrenciler yetiştirerek, sektörde ülkemizin rekabet gücünü artırıcı, ulusal düzeydeki bilgi ve refahı geliştirici bilimsel araştırma faaliyetlerinde bulunmak ve topluma hizmet etmektir.

Saygıdeğer Akademik ve İdari Personelimiz,

Turizm Fakültesi Haber Bülteni'nin 05.01.2024 tarihli 355. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI

Dekan

AKADEMİK HABERLER

1- Yükseköğretim Kurulu, çeşitli akademisyen, şef, aşçı, araştırmacı, diplomat ve işletmecilerden oluşan katılımcılarla 26 Aralık 2023 tarihinde Gastronomi Enstitüsü Çalıştayı düzenledi. Yükseköğretim Kurulunca kurulması planlanan enstitü için alandaki öncü isimlerin görüşlerinden istifade etmek, ortak bir vizyon belirleyebilmek için düzenlenen çalıştayı açılışı, Cumhurbaşkanlığı Millet Kütüphanesi Sergi Salonu'nda yapıldı. Çalıştaya; Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI katılım gösterdi. Açılış konuşmalarının ardından çalıştaya katkı sunmak üzere farklı disiplinlerden gelen 49 katılımcıyla birlikte çalıştay soruları tartışıldı. Çalıştay, Yükseköğretim Yürütme Kurulu Üyesi Arif Bilgin ile Cumhurbaşkanı Danışmanı Sümeyra Merve Kılınç tarafından yapılan değerlendirme konuşması ile sona erdi.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
1-5 Ocak 2024



Bülten No: 355

05.01.2024





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



1-5 Ocak 2024

Bülten No: 355

05.01.2024

2- Fakültemizde 03.01.2024 tarihinde 13.00'te Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları kapsamında, "Pandispanya ve Pasta Dekorü" konulu workshop Şef Emre EFE'nin katılımıyla Pasta ve Unlu Mamuller mutfağında gerçekleştirilmiştir. Workshop sonunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI tarafından Sayın EFE'ye teşekkür belgesi takdim edildi.



3- 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar döneminde işletmede mesleki eğitim başvuruları başlamıştır. Fakültemiz web sayfasında yer alan detaylı bilgilere erişim için [tıklayınız](#).

4- Fakültemiz 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Dönemi Final Sınav Programına ulaşmak için [tıklayınız](#).



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
1-5 Ocak 2024



Bülten No: 355

05.01.2024

5- Fakültemizde Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları kapsamında 08-09 Ocak tarihlerinde gerçekleştirilecek olan etkinliklere tüm akademik, idari personel ve öğrencilerimiz davetlidir.

**PANDİSPANYA YAPIMI,
ŞEKER HAMURU KAPLAMA ve FİGÜR TEKNİĞİ**

Şef Batuhan TABUR
Afyonkarahisar Watermall AVM
Chocolabs Pasta Şefi

Seri Bo

**AFYONKARAHİSAR'IN
YÖRESEL LEZZETİ
HAŞHAŞLI
NOKUL**

**ŞEF
NEVZAT KALKAN**

Müziyen Yara SKAFE
Seminer Sırasında Keman Dinletisi Olacaktır.

Seminer
Turizm Fakültesi
Reha Kora Konferans Salonu
9 Ocak 2024, 13:00

Workshop
Turizm Fakültesi
Pasta ve Unlu Mamuller Mutfağı
9 Ocak 2024, 14:00

Workshop
Turizm Fakültesi
Pasta ve Unlu Mamuller Mutfağı
8 Ocak 2024, 15:00

Etkinliğe Tüm Akademik ve İdari Personelimiz ile Öğrencilerimiz Davetlidir.

Katılım Kontenjanla Sınırlıdır.

AKADEMİK ÇALIŞMALAR

AKÜ, Turizm Fakültesi, Ahmet Necdet Sezer Kampüsü Gazlıgöl Yolu, 5. Eğitim Binası, 03200, AFYONKARAHİSAR
Tel: 0 (272) 228 13 06, Fax: 0 (272) 228 13 02, E-mail: turizm@aku.edu.tr



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
1-5 Ocak 2024



Bülten No: 355

05.01.2024

1- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı, Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI ve Emirdağ Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Hülya MUTLU'un çalışması olan "*Gastronomi Rotaları ve Önemi: Afyonkarahisar Örneği*" başlıklı makale "*Journal of Tourism and Gastronomy Studies*" dergisinde yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2023, 11 (4), 3233-3261



JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Gastronomi Rotaları ve Önemi: Afyonkarahisar Örneği (Gastronomic Routes and Their Significance: The Example of Afyonkarahisar)**

* Hülya MUTLU ^a, Mustafa SANDIKCI ^b

^a Afyon Kocatepe University Emirdağ Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Afyonkarahisar/Türkiye

^b Afyon Kocatepe University Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Afyonkarahisar/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.10.2023

Kabul Tarihi: 25.12.2023

Anahtar Kelimeler

Afyonkarahisar

Gastronomi rotası

Gastronomi

Öz

Gastronomi rotaları, bir destinasyondaki gastronomi turizminin gelişimi açısından önemli bir kaynaktır. Bu kapsamda araştırmanın amacını Afyonkarahisar'da gastronomi rotalarının belirlenmesi oluşturmaktadır. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmış olup 18 kamu kurumu temsilcisi, 288 köy muhtarı ve yerel halktan 51 kişi ile görüşülmüştür. Bölgedeki gıda işletmeleri ve gastronomi değerlerini belirlemek amacıyla ilk önce yerel yönetim sorumluları ile görüşme yapılmıştır. İkinci aşamada köy muhtarları ve yerel halk ile görüşülerek belde ya da köyün meşhur gıda ürünü ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda 151 yerleşim yeri gastronomi rotasında yer almak üzere araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Bilgisayar ortamına aktarılan veriler coğrafi bilgi sistemlerinde kullanılan ArcGIS programında sayısallaştırılarak girişleri yapılmıştır. Elde edilen verilere dayanarak 8 üretim tesisi rotası ve 13 gastronomi ürünü rotası belirlenmiştir. Afyonkarahisar ilçe ve köylerinin keşfedilmeyi bekleyen zengin gastronomi değerleri olduğu sonucuna ulaşılmıştır.



Turizm İletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ

1-5 Ocak 2024



Bülten No: 355

05.01.2024

2- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı, Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI ve Hatice Dikmen BOYRAZ'ın çalışması olan *"Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği"* başlıklı makale *"Tourism and Recreation"* dergisinde yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

To & Re 2023, 5 (2) 172-185



Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği

Comparison of geographical signed products with intangible cultural heritage features of Turkish cuisine culture: The case of UNESCO gastronomy city Afyonkarahisar province

Hatice DİKMEN BOYRAZ¹, Mustafa SANDIKCI²

¹Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, haticedikmen@hotmail.com, 0000-0002-0558-491X
²Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, sandikcimustafa@hotmail.com, 0000-0002-1437-2484

MAKALE BİLGİSİ/ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

ÖZET

Anahtar Kelimeler:
UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, Coğrafi İşareti Ürünler, Somut Olmayan Kültürel Miras, Gastronomi Turizmi, Afyonkarahisar

Key Words:
UNESCO Creative Cities Network, Geographically Indicated Products, Intangible Cultural Heritage, Gastronomy Tourism, Afyonkarahisar.

Gönderme Tarihi/Received Date:
25.08.2023

ABSTRACT

Destinasyonlar, rekabet üstünlüğünü kaybetmemek ve sürdürülebilir kılmak için sahip olduğu turizm ürünlerini tüm kaynakları ve değerleri yönüyle bir arada eş güdümlü değerlendirmek ve tanımlayıcı öğelerden faydalanmalıdır. Bu araştırmada, Afyonkarahisar ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler ile somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) değerlerinin mevcut durumunu ayrı ayrı ortaya koymak ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi ayalet kapsamında Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretli yiyecek-içecek ürünlerinin SOKÜM Türk Mutfak Kültürü unsurları ile uyumluluğunu karşılaştırmalı olarak incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın evreni, coğrafi işaretli ürünler ile ulusal SOKÜM envanterini kapsarken, örneklemi ise Afyonkarahisar ilinin bu iki kategoride sahip olduğu ürünler oluşturmaktadır. Verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden doküman-arşiv tekniği benimsenmiştir. Bu doğrultuda, ikinci yeni kaynaklar olarak Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaret Portalı ile UNESCO Türkiye Milli Komisyonu SOKÜM Ulusal Envanteri kullanılmıştır. Verilerin analizinde, sıklık analizden faydalanılmış ve elde edilen bulgular çeşitli değişkenler bakımından çapraz tablolar aracılığıyla ele alınmıştır. Araştırma sonucunda, Afyonkarahisar'ın sahip olduğu coğrafi işaretler ile SOKÜM Ulusal Envanteri Türk Mutfak Kültürü unsurları arasındaki uyum düzeyinin yüksek olmasına rağmen bu iki değişken açısından çalışmaların aynı önem/öncelik düzeyinde eş güdümlü yürütülmediği tespit edilmiştir.

Bölüm 14

Organik Gıda Tüketicilerinin Öznel İyi Oluşa Etki Eden Etmenlerinin Belirlenmesi

Erdem Baydeniz¹

Nurullah Kart²

Hüseyin Pamukçu³

Mustafa Sandıkcı⁴

Özet

Bu çalışma, sağlık ve güvenliğin öznel iyi oluş etkisinde organik gıda tüketim niyetinin aracılık rolünü incelemeyi amaçlamaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın Gastronomi şehri olan Afyonkarahisar ilinde gerçekleştirilen araştırmada, 10 Şubat - 15 Nisan 2023 tarihleri arasında 260 katılımcıdan çevrimiçi anket aracılığıyla veri toplanmıştır. Çalışma verileri, istatistiksel analizler ve frekans analizi ile SPSS PROCESS Macro ile değerlendirilmiştir. Bulgular, sağlık ve güvenliğin organik gıda tüketim niyeti ile öznel iyi oluş üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca organik gıda tüketim niyetinin öznel iyi oluş üzerinde pozitif yönlü ve anlamlı bir etkisinin olduğu belirlenmiştir. Ek olarak, sağlık ve güvenliğin öznel iyi oluş etkisinde organik gıda tüketim niyetinin aracılık rolü olduğu ve gastronomi şehirlerinde önemli bir potansiyele sahip olduğunu ortaya çıkmıştır. Çalışmanın sonuçları, organik gıda endüstrisi ve sağlıklı beslenme teşvikleri için önemli pratik ve teorik çıkarımlar sunmaktadır.

3- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı, Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI, Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU, Arş. Gör. Nurullah KART ve Erdem BAYDENİZ'in çalışması olan *"Organik Gıda Tüketicilerinin Öznel İyi Oluşa Etki Eden Etmenlerinin Belirlenmesi"* başlıklı kitap bölümü *"Turizmde Yeni Trendler"* kitabında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



1-5 Ocak 2024

Bülten No: 355

05.01.2024

4- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU, Arş. Gör. Nurullah KART ve Turgut Türkoğlu'nun çalışması olan "*Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Olarak Sandıklı Yarenlerinin Kültürel Aktarım ve Turistik Çekicilik Açısından Önemi*" başlıklı kitap bölümü "*Turizmde Yeni Trendler*" kitabında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

Bölüm 4

Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Olarak Sandıklı Yarenlerinin Kültürel Aktarım ve Turistik Çekicilik Açısından Önemi

Turgut Türkoğlu¹
Nurullah Kart²
Hüseyin Pamukçu³

Özet

Amacı

Geleneksel sohbet toplantıları, toplumsal birlik ve beraberliği simgeleyen, katılımcıların bilgi ve deneyimlerini paylaştıkları, eğlendikleri, bir arada hoş vakit geçirdikleri geleneksel bir kültür unsurudur. Sözlü kültürün taşıyıcısı olan geleneksel sohbet toplantıları, bu özellikleri sayesinde toplumsal ilişkilerin gelişmesi, ihtiyaçların giderilmesi, gelecek nesillerin, içinde bulunduğu toplum ile bir bütünlük kazanması ve hayata hazırlanması gibi çeşitli kazanımları bulunmaktadır. Araştırmanın amacı, farklı bölgelerde farklı isimlerle anılan ve bir eğlence biçimi olan sohbet toplantıları arasında yer alan Sandıklı yarenlerinin tarihinin, içeriğinin, işleyişinin, sosyal, kültürel, turistik özelliklerinin tespit edilmesi ve kültürel belleğin aktarımı ile genç nesillerin gelişimi üzerindeki etkilerinin belirlenmesidir.

Araştırma Yöntemi

Araştırma kapsamında Sandıklı yarenlerine katılım gösteren yerel halk ile yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşme sonucunda elde edilen bulgular betimsel analize tabii tutulmuştur.

5- Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü Arş. Gör. Melisa ATEŞ ve Turizm İşletmeciliği Bölümü Arş. Gör. Zeynep UTKAN'ın çalışması olan "*Visit Afyon*" Mobil Uygulamasının Geliştirilmesine Yönelik Bir İnceleme başlıklı kitap bölümü "*Turizmde Yeni Trendler*" kitabında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

Bölüm 9

"Visit Afyon" Mobil Uygulamasının Geliştirilmesine Yönelik Bir İnceleme

Zeynep Utkan¹
Melisa Ateş²

Özet

Amacı

Bu çalışmanın amacı, "VisitAfyon" adlı mobil uygulamanın içerik açısından incelenerek, destinasyonun turizm potansiyeli doğrultusunda eksik yönlerinin saptanması ve buna yönelik uygulama içerik önerilerinin geliştirilmesidir.

Araştırma Yöntemi

Çalışmada, betimsel analiz araştırma yöntemi kullanılmıştır. Mevcut mobil uygulamada elde edilen veriler ilk olarak sistematik ve açık biçimde betimlenmiştir. Sonrasında segmentasyonlarına göre irdeleyici bir şekilde incelenen Visit Afyon mobil uygulaması değişiklikler ve ihtiyaçlar paralelinde yenilikler kazandırılması ve turistler tarafından tercih edilebilirliğini artırılması için Mockitt Design programı üzerinden mobil uygulama tasarım modeli sunulmuştur.

Bulgular



Turizm Rehberliği Bölümü

Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ

1-5 Ocak 2024



Bülten No: 355

05.01.2024

Su Tasarrufu Pratik Yöntemlerle



Evde



Duş alırken su tasarrufu yapmak için daha kısa duş alın veya akıllı duş başlıklarını kullanın. Su akışını kontrol etmek için bir zamanlayıcı veya saatinizi de kullanabilirsiniz.



Çamaşır makinesi ve bulaşık makinesi gibi ev aletlerini tam kapasite kullanarak da su tasarrufu sağlayabilirsiniz.



Bahçe ya da bitki sulama saatlerini günün en sıcak saatlerinde yapmak yerine, daha serin saatlerde yapmak su tasarrufu sağlar.



Sebze meyveleri su dolu bir kapta yıkayın ve yıkadığınız suları bitkileri sulamada kullanın.

Okulda



Su mataranızı yanınıza alarak su içeceğinizi zamanlarda tek kullanımlık plastik şişeler kullanmak yerine kendi mataranızı kullanabilirsiniz.



Lavaboları kullanırken musluğu açık bırakmayın. Sadece ellerinizi yıkadığınız zaman suyu açın ve ellerinizi temizledikten sonra kapatın.



Tuvaletlerde suyu gereksiz yere kullanmamak için sadece ihtiyacınız olduğunda sifonu çekin.



Suyu tasarrufu kullanmanın önemini çevrenizdekilere ve ailenize anlatın.

GIDANI KORU SOFRANA SAHİP ÇIK

İHTİYACIN KADAR AL



GELECEĞİ ÇÖPE ATMA



gidanikoru.com



gidanikoru



İLK YAP: GIDAYI KORU



1 DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN
Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyon alabildiğinizden emin olun. Eğer hala açsanız her zaman güldüğünüzde fazla yemek alabilirsiniz.



2 KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN
Kalan yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayırtarak yeniden pişirin. Buzdolabı, dondurmaya veya kurutma makinesiyle saklayın. Eğer kalan yemeklerinizi saklamak istiyorsanız onları iki saat içinde buzdolabına veya dondurucuya kaldırmanız gerekir.



3 AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN
Çoğu zaman buzdolabınızın veya çarşıya gitmeden önce pazarınızı kontrol edin. Daha fazla satın alın. Fazla alışverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile girmeyin!



4 TAZELİK SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN
Biraz önceki pazarı tercih edin. Taze sebze ve meyveler satılır. Hızlıca tüketilebilir. Çiğ sebze ve meyveleri yıkayın. Çiğ sebze ve meyveleri yıkayın. Çiğ sebze ve meyveleri yıkayın. Çiğ sebze ve meyveleri yıkayın.



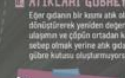
5 BUZDOLABINI KONTROL EDİN
Buzdolabınızın defterini kontrol edin ve defterinizi düzenli olarak kontrol edin. Buzdolabınızın defterini kontrol edin ve defterinizi düzenli olarak kontrol edin. Buzdolabınızın defterini kontrol edin ve defterinizi düzenli olarak kontrol edin.



6 İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR
Alışverişten döndüğünüzde buzdolabınızı düzenli olarak kontrol edin. İlk alınan ilk tüketilir. İlk alınan ilk tüketilir. İlk alınan ilk tüketilir.



7 GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tazeliği son kullanma tarihi" de geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tazeliği son kullanma tarihi" de geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir.



8 ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN
Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalırsa bunları bahçe gıdasına dönüştürmek için kullanın. Gıda atıklarını çöpe atmayın. Gıda atıklarını çöpe atmayın. Gıda atıklarını çöpe atmayın.



9 PAYLAŞMAK ÖNEMEKTEDİR
Yardıma ihtiyacı olanlara yardım edin. Yardıma ihtiyacı olanlara yardım edin. Yardıma ihtiyacı olanlara yardım edin.

1 TON KAĞIT ATIK NE KAZANDIRIR?

1 Ton Kağıt Ne Kazandırır?



177
Kg Sera Gazı



4100
kWh Enerji



40
% Enerji Tasarrufu



17
Adet Kurtarılan Ağaç



2.5
Depolama Alanı Kazanç

