



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

HAFTALIK HABER BÜLTENİ

24-30 Mart 2025

Bülten No: 417



İmtiyaz Sahibi:

Turizm Fakültesi Adına
Prof. Dr. Elbeyi PELİT
(Dekan)

Yayın ve Yazı İşleri Sorumluları:

Dr. Öğr. Üyesi Asilhan Semih MUTLU
Arş. Gör. Zeynep UTKAN


Bülten Yayın Yeri:


<https://turizm.aku.edu.tr/fakulte-bulteni-2/>


Turizm Fakültesi Haftalık Haber Bülteni, dijital olarak yayımlanan, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin haber amaçlı bir yayın organıdır.

Adres:

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Ahmet Necdet Sezer Kampüsü Gazlıgöl Yolu, 5. Eğitim Binası, 03200 - Afyonkarahisar
Tel: 0 (272) 228 13 06
Fax: 0 (272) 228 13 02

 @akuturizm

 @akuturizm

 @aku_turizm

<https://turizm.aku.edu.tr/>

turizm@aku.edu.tr



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



Misyonumuz: Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan uluslararası rekabette turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.

Vizyonumuz: Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağı yetiştirerek ulusal düzeyde önde gelen fakülteler arasında yer almak ve uzun dönemde uluslararası tanınırlığa sahip bir fakülte olmaktır.

SUNUŞ

Saygıdeğer paydaşlarımız;

Turizm Fakültesi Haftalık Bülteni'nin 30.03.2025 tarihli **417.** sayısını değerlendirmelerinize sunmaktan memnuniyet duyduğumu belirtmek isterim.

Saygılarımla.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT
Dekan

BÜLTEN İÇERİĞİ

- 1 Akademik Haberler2
- 2 Akademik Çalışmalar12
- 3 Kongre/Sempozyum Duyuruları19
- 4 Sosyal Haberler23



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



AKADEMİK HABERLER



1. Fakültemizin kuruluşunun 20. yılı etkinlikleri kapsamında, “*Turizmde Kadın Yönetici Olmak: Zorluklar, Fırsatlar*” temalı panel 26.03.2025 tarihinde düzenlendi. Moderatörlüğünü Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Gonca Aytaş’ın üstlendiği panelde; Oruçoğlu Termal Resort Otel Genel Müdür Yardımcısı Çiğdem Hız, Akrones Thermal Otel İnsan Kaynakları Müdürü

Meryem Atalay, NG Afyon Otel İnsan Kaynakları Yönetim Uzmanı Büşra Kutlar Ersöz, Korel Termal Otel Halkla İlişkiler Sorumlusu Ayşe Turunç ve DoubleTree by Hilton Otel Satış Sorumlusu Büşra Akın konuşmacı olarak yer aldı.

Panelde konuşmacılar, eğitim ve kariyer süreçlerinden örnekler vererek sektörde edindikleri deneyimlerini katılımcılarla paylaştı. Kadın yönetici olmanın getirdiği sorumlulukların yanı sıra bu sürecin sunduğu fırsatlara da değindiler. Özellikle turizm sektöründe kadınların hem iş hayatı hem de özel yaşam arasında denge kurma çabasına vurgu yapıldı. Kadınların sektörde sadece çalışan değil; yönetici, lider ve rol model olabilecek potansiyele sahip olduklarını belirten konuşmacılar, çözüm odaklı düşünmenin ve insan ilişkilerindeki etkinliğin turizm sektöründe fark yarattığını dile getirdiler.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



Panelde konuşan Oruçoğlu Termal Resort Otel Genel Müdür Yardımcısı Çiğdem Hız, turizmde kadın olarak çalışmanın çok yönlü sorumluluklar getirdiğini belirterek, esnek çalışma saatlerinin doğru planlandığında kişisel gelişime katkı sağlayabileceğini ifade etti. Akrones Thermal Otel İnsan Kaynakları Müdürü Meryem Atalay, turizmin zorlu ancak severek yapıldığında ilerleme fırsatları sunan bir alan olduğunu vurgularken, NG Afyon Otel İnsan Kaynakları Yönetim Uzmanı Büşra Kutlar Ersöz ise sektörde çözüm odaklı olmanın başarı için vazgeçilmez olduğunu dile getirdi. Korel Termal Otel Halkla İlişkiler Sorumlusu Ayşe Turunç, kadın istihdamının giderek arttığını ve iş hayatında kadınların daha görünür hale geldiğini belirtirken; DoubleTree by Hilton Otel Satış Sorumlusu Büşra Akın, turizmin geniş bir çevre kazandıran ve kişisel gelişime katkı sunan dinamik bir sektör olduğunu ifade etti. Panel, soru-cevap bölümünün ardından Dekanımız Prof. Dr. Elbeyi Pelit'in konuşmacılara teşekkür belgelerini takdim etmesiyle sona erdi.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



2. 26. 03. 2025 tarihinde “Turizmde Kadın Yönetici Olmak: Zorluklar, Fırsatlar” temalı panelin ardından, panelist olarak fakültemizde ağırladığımız sektör temsilcisi kadın yöneticiler, Dekanımız Prof. Dr. Elbeyi Pelit’i makamında ziyaret etti. Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyeleri Prof. Dr. Hasan Hüseyin Soybalı, Doç. Dr. Gonca Aytaş , Oruçoğlu Termal Resort Otel Genel Müdür Yardımcısı Çiğdem Hız, Akrones Thermal Otel İnsan Kaynakları Müdürü Meryem Atalay, NG Afyon Otel İnsan Kaynakları Yönetim Uzmanı Büşra Kutlar Ersöz, Korel Termal Otel Halkla İlişkiler Sorumlusu Ayşe Turunç ve DoubleTree by Hilton Otel Satış Sorumlusu Büşra Akın’ın katılımıyla gerçekleşen ziyarette, sıcak ve samimi bir atmosferde gerçekleşen görüşmede, fakültemiz ile turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmeler arasında yürütülebilecek ortak projeler, staj ve istihdam olanakları ile öğrenci odaklı iş birlikleri ele alındı. Özellikle kadın istihdamı, liderlik ve kariyer gelişimi gibi konularda geleceğe dönük çalışmalar yapılabileceği üzerinde duruldu. Dekanımız Prof. Dr. Elbeyi Pelit ise sektörle güçlü bağların hem akademik gelişim hem de öğrencilerin mesleki deneyimi açısından büyük önem taşıdığını vurguladı.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



3. Fakültemizin kuruluşunun 20. yılı etkinlikleri kapsamında, “Sektör Temsilcisi Danışma Kurulu Paneli: Zincir Otellerde Yönetici Olmak: Zorluklar, Fırsatlar” temalı panel düzenlendi. 27.03.2025 tarihinde Reha Kora Konferans Salonu’nda moderatörlüğünü Dekanımız Prof. Dr. Elbeyi Pelit’in yaptığı panelde, DoubleTree by Hilton Afyonkarahisar Genel Müdürü Özüm İpek ve Jura Hotels Afyon Thermal Genel Müdürü Ramazan Kaya konuşmacı olarak yer aldı.

Panelin açılış konuşmasında Prof. Dr. Pelit, fakültemizin 2005 yılında yüksek okul olarak başladığı eğitim yolculuğunun bugün geldiği noktaya dikkat çekerek, 20. yıl etkinliklerinin yalnızca bir kutlama değil, öğrencilerin kariyer gelişimine katkı sunmayı amaçlayan bir dizi faaliyet olarak planlandığını ifade etti. Bu kapsamda, sektörde aktif görev yapan yöneticilerle öğrencileri bir araya getirerek sahaya dair bilgi ve deneyim aktarımının hedeflendiğini vurguladı. Panelde



konuşmacılar, zincir otellerde yönetici olmanın avantajlarını ve beraberinde getirdiği sorumlulukları ele aldılar. DoubleTree by Hilton Genel Müdürü Özüm İpek, zincir otel yapısının sahip olduğu marka standartlarının tüm hizmet süreçlerini belirlediğini, bu yapı sayesinde misafir beklentilerinin tutarlılıkla karşılanabildiğini ifade etti. İpek Özüm ayrıca, uluslararası düzeyde faaliyet gösteren bir zincirin parçası olmanın yöneticiler için güçlü bir kurumsal destek anlamına geldiğini belirtti.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



Jura Hotels Afyon Thermal Genel Müdürü Ramazan Kaya ise zincir otellerin sahip olduğu operasyonel esneklik, personel kaynağı paylaşımı ve hizmet standartları açısından sağladığı kolaylıklardan söz etti. Ancak buna rağmen son yıllarda turizm sektöründe yaşanan nitelikli insan kaynağı temini sorununa da dikkat çekti. Kaya, özellikle yönetici pozisyonlarında hem doğru personeli bulmak hem de uygun maliyetle istihdam etmekte yaşanan güçlükleri paylaştı. Panel,

öğrencilerin sorularıyla interaktif bir yapıya bürünerek devam ederek, Dekanımız Prof. Dr. Elbeyi Pelit'in konuşmacılara teşekkür belgelerini takdim etmesiyle sona erdi.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



4. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından üretilen “Kocatepe 1992” markalı madlen ve dolgulu çikolatalar satışa sunuldu. Fakültemizin kuruluşunun 20. yılı etkinlikleri kapsamında hayata geçirilen bu özel ürün, hem öğrencilerin uygulamalı eğitim süreçlerini desteklemeyi hem de bölümün üretim kapasitesini görünür kılmayı amaçlıyor. Konuya ilişkin açıklama yapan Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Elbeyi Pelit,

“Fakültemizin 20. yılında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzün katkısıyla üretilen ‘Kocatepe 1992’ markalı çikolataları satışa sunmanın gururunu yaşıyoruz. Bu proje, öğrencilerimizin hem üretim sürecine aktif katılımını sağlıyor hem de onları sektöre hazırlayan önemli bir uygulama alanı sunuyor. Başta Rektörümüz Prof. Dr. Sayın Mehmet Karakaş olmak üzere, Bölüm Başkanımız Prof. Dr. Mustafa Sandıkçı’ya, öğretim elemanlarımız Öğr. Gör. Osman Kazancı ve Öğr. Gör. Esna Mete’ye ve emeği geçen tüm çalışma arkadaşlarımıza teşekkür ediyorum” dedi.

Yüzde 100 Belçika çikolatasından üretilen madlen ve dolgulu çikolatalar, Turizm Fakültesi binası girişinde satışa sunulmuştur. Ayrıca 7 Nisan 2025 tarihinden itibaren AKÜ Sosyal Tesisleri’nin restoran bölümünden de temin edilebilecektir. Ödemeler nakit olarak veya döner sermaye hesabına havale yoluyla yapılabilecektir.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



5. Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Elbeyi Pelit, 27.03.2025 tarihinde, Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) Danışma Kurulu üyesi olarak, kurulun 2024 yılı faaliyetlerinin değerlendirildiği çevrim içi toplantıya katılım sağladı. Turizm eğitiminde kalite güvencesi ve akreditasyon süreçlerinin ele alındığı Yönetici Danışma Kurulu Toplantısı, 2024 yılına ait faaliyetler değerlendirilirken, kurul üyelerinin görüş ve önerileri doğrultusunda ilerleyen dönem için iyileştirme ve geliştirme önerileri paylaşıldı.

6. Fakültemiz 2024-2025 eğitim-öğretim yılı bahar dönemi vize sınavları 07.04.2025 Pazartesi günü başlayacaktır. Vize sınav takvimine ulaşmak için [tıklayınız](#). Sınavlarda gözetmen olan öğretim elemanlarımızın sınav kurallarına uyması ve bir sorun yaşandığında sınav koordinatörlerine ve dersin öğretim elemanına bilgi verilmesi gerekmektedir. Sınav gözetmenlik listeleri öğretim elemanlarımızın e-posta adreslerine gönderilmiştir. Öğrencilerimize sınavlarda başarılar dileriz.

7. Fakültemizin 2025 yılı mezuniyet töreni, 22 Mayıs 2025 Perşembe günü saat 15.00'te gerçekleştirilecektir. Tören hazırlıkları, Dekan Yardımcımız Dr. Öğr. Üyesi Ali Kabakulak koordinatörlüğünde yürütülmektedir. Tören programı ve detaylı bilgilendirmeler ilerleyen günlerde duyurulacaktır. Tüm mezun öğrencilerimize başarılar diler, törene katılımınızı bekleriz.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



8. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencisi Aleyna Nur Bingül, “Çullama Köfte” adlı yemeğin fotoğrafıyla 4. Anadolu Yemekleri Fotoğraf Yarışmasında Öğrenciler Kategorisi Birincilik Ödülüne layık görüldü. 178 fotoğraf sanatçısının 543 eserle katıldığı yarışmada, farklı alanlardan uzmanların yer aldığı 12 kişilik seçici kurul tarafından üç aşamalı değerlendirme yapıldı.

Seçici kurulda şefler, akademisyenler, gastronomi uzmanları ve otel yöneticileri yer aldı. Bölüm öğrencimiz Aleyna Nur Bingül'ün geleneksel bir Afyon yemeği olan “Çullama Köfte”yi estetik bir şekilde fotoğrafılayarak jüri tarafından en yüksek puanı alması, hem kendisi hem de fakültemiz adına büyük bir gurur kaynağı oldu. Öğrencimizi tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



9. Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca Aytaş tarafından yürütülen Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği ve Turizm İşletmeciliği bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerimiz, 28.03.2025 tarihinde Ayazini çevresinde çevre temizliği etkinliği gerçekleştirdi. Doğal ve kültürel mirasın korunmasına yönelik farkındalık oluşturmak amacıyla düzenlenen etkinlikte öğrenciler, tarihi ve turistik bir alan olan Ayazini'nin çevresinde çöp toplayarak hem çevre duyarlılığı gösterdiler hem de sosyal sorumluluk bilinciyle hareket ettiler.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



10. Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca Aytas tarafından yürütülen Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında, anlamlı bir etkinlik gerçekleştirildi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Rehberliği ve Turizm İşletmeciliği bölümlerinden öğrencilerimiz, 28.03.2025 tarihinde Ayazini İlkokulu'nu ziyaret etti. Etkinlik çerçevesinde öğrencilerimiz, okul bahçesindeki oyun alanlarını boyayarak çocuklara renkli ve neşeli bir ortam sundular. Rengârenk boylarla süslenen alanlar, okul bahçesine hem görsel güzellik hem de mutluluk kattı. Küçük dokunuşlarla büyük etkiler yaratılan bu çalışma, hem ilkokul öğrencileri hem de üniversite öğrencilerimiz açısından unutulmaz bir paylaşım ve dayanışma anına dönüştü.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



AKADEMİK ÇALIŞMALAR

1. Fakültemiz bünyesinde hazırlanan Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi (KOTAD), akademik yayın hayatına 2025 yılı, Cilt: 1 Sayı: 1 ile başladı. Dergimizin ilerleyen sayıları için değerli akademisyenlerin özgün çalışmalarına büyük önem veriyoruz. Yeni sayılar için katkılarınızı bekliyoruz. Yayın sürecinde emeği geçen tüm yazarlarımıza, hakemlerimize ve yayın kurulumuza teşekkür ederiz. Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi'nin 2025 yılına ait ilk sayısına ulaşmak için [tıklayınız](#).





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



2. Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Elbeyi Pelit, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Akif Gökçe ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Öğrencisi Yiğit Aslan tarafından yazılan “Unesco Yaratıcı Şehirlerde Yerel Yemek Kültürünün Tanıtımında Turist Rehberlerinden Temel Beklentiler: Afyonkarahisar Örneği” başlıklı makale, “Kocatepe Turizm Araştırmaları (KOTAD)” dergisinin 2025 yılı Cilt: 1, Sayı: 1 sayısında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

KOTAD
KOJTR

Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi
Kocatepe Journal of Tourism Research
2025, 1(1), 34-46

Unesco Yaratıcı Şehirlerde Yerel Yemek Kültürünün Tanıtımında Turist Rehberlerinden Temel Beklentiler: Afyonkarahisar Örneği

Primary Expectations From Tourist Guides in Promoting Local Food Culture in Unesco Creative Cities: The Case of Afyonkarahisar

*Yiğit ASLAN, ¹ *Dr. Öğr. Üyesi Akif GÖKÇE, ² *Prof. Dr. Elbeyi PELİT ³

¹ Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar, Türkiye, yigitaslan7@gmail.com
² Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Sakarya, Türkiye, akifgokce@sbu.edu.tr
³ Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Afyonkarahisar, Türkiye, elbeyipelit@aku.edu.tr
⁴ Sorumlu Yazar / Responsible Author

Makale Bilgisi / Article Info
Gönderilme Tarihi (Received): 13.01.2025
Revizyon Tarihi (Revised): 24.02.2025
02.03.2025
Kabul Tarihi (Accepted): 07.03.2025
Yayımlanma Tarihi (Published): 25.03.2025
Araştırma Makalesi / Research Article



Özet

Amaç: UNESCO yaratıcı şehirler ağında bulunan Afyonkarahisar ili, Türkiye'nin sahip olduğu gastronomik unsurlarıyla ön plana çıkan yerlerden birisidir. Turistik bir varış noktası olarak düşünüldüğünde Türkiye'deki benzer ölçekte şehirlerin yerel yemek kültürü açısından yeterince tanıtılmadığı, araştırma temel problemini oluşturmaktadır. Bu doğrultuda, turistlerin en müteber bilgi kaynaklarından birisi olarak gördüğü turist rehberlerinden yerel yemek kültürünün tanıtımında ne tür beklentiler olduğunun tespiti, araştırmacının ana amacıdır.

Yöntem: Yerel yemek kültürünün tanıtımında turist rehberlerinden beklentilerin araştırıldığı bu çalışmada evren, Afyonkarahisar'daki hizmet sunan turizm paydaşlarıdır. Bu doğrultuda araştırma evrenini en doğru temsil gücü olduğu düşünüldükçe şehirde faaliyet gösteren ve rehberler ile en sık iletişimi kuran turistik işletme sahipleri, ölçüt örnekleme yöntemi ile seçilmiştir. Bu kapsamda örneklem olarak 18 adet yerel yiyecek-içecek işletme sahibi ile nitel veri toplama tekniklerinden biri olan yarı-yapılandırılmış mülakat tekniği ile görüşme gerçekleştirilmiş, kendilerinden komuya yönelik derinlemesine bilgilerin elde edileceği varsayılmıştır. Veri toplama sürecinin nerede durması konusunda Creswell (2018) ile Yıldırım ve Şimşek'in (2018) ön gördüğü gibi veriler doygunluğa ulaşana dek görüşülmeye devam edilmiştir. Bu kapsamda on sekizinci katılımcı ile yapılan görüşme sonucunda veri doygunluğuna ulaşıldığı anlaşılmıştır. Veriler, 1-13 Temmuz 2024 tarihleri arasında yüz yüze toplanmıştır.

Bulgular: Araştırma kapsamında elde edilen veriler, öncelikle transkripte edilerek bir word dosyasına işlenmiş; anlam kaymaları ve yazım/ımla açısından düzeltilip, nitel analiz programına aktarılarak tüm yazarlar tarafından eş zamanlı bir şekilde önce açık sonra da eksensel kodlanmıştır. Oluşan kodlar, tema/alt-temalara ayrılarak karşılaştırılmış; tüm yazarlar tarafından üzerinden fikir birliği oluşan tema ve alt-temalar işleme alınmıştır. Tanımlayıcı analizler sonrası araştırmada (i) farklı paydaşların çalışmaları, (ii) sosyal medya, (iii) turist gruplarının ziyaretleri, (iv) menülerde yerel yemekler ve (v) rehberlerden beklentiler olmak üzere beş tema oluşturulmuştur. İlgili beş tema altında gerçekleştirilen kapsamlı incelemeler sonucunda; (i) Afyonkarahisar ilinde turist rehberlerinin yerel yemek kültürünün tanıtımı konusunda yeterli olmadıkları ve (ii) yerel yemek kültürü hakkında bilgi eksiklikleri olduğu şeklinde iki ana durum tespit edilmiştir. Araştırmada elde edilen bir diğer önemli bulgu ise turist rehberlerinin Afyonkarahisar yerel kültürünü öğrenmeye olan isteklilik düzeylerinin düşük olduğudur. Menülerde yerel yemeklerin önemsendiği ama bu konuda tutundurma faaliyetlerinin yeterince yapılmadığı, paydaşların koordineli olmadığı ve yerel tatların tanıtımı konusunda işletmelere yeterince destek vermediği ise elde edilen diğer sonuçlar arasındadır.

Pratik Çıkarımlar: Profesyonel turist rehberlerinin yerel ve yöresel ürünler hakkında genel bilgi sahibi olması, özelde ise bölgenin gastronomik öğeleri hakkında ekstra bilgilendirme yapılması hususunda uzmanlaşma ve/veya destek eğitimler verilebilir. Turizm paydaşlarının bu konuda beklentileri, sık sık çalıştay ve atölyeler vasıtasıyla toplanabilir ya da bu tür kişisel çalışmalar ile ortaya konulabilir. Bununla birlikte, yerel tatların talebi doğrultusunda tutundurma ve tanıtım faaliyetlerine daha



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



3. Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Elbeyi Pelit ve Turizm Rehberliği Bölümü öğretim elemanı Arş. Gör. Dr. Melisa Ateş tarafından yazılan “*Rehberlik Stilleri ile Empatik Eğilim Arasındaki İlişki: Turist Rehberlerine Yönelik Bir Uygulama*” başlıklı makale, “*Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*” dergisinin 2025 yılı Cilt: 8, Sayı: 1 sayısında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

Ateş ve Pelit / *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 8(1) – 2025



**JOURNAL OF GASTRONOMY
HOSPITALITY AND TRAVEL**

ISSN: 2619-9548 Journal homepage: www.ijghat.org

Received: 29.10.2024 Accepted: 14.02.2025

Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 2025, 8(1), 1-13

Araştırma Makalesi (Research Article)

**REHBERLİK STİLLERİ İLE EMPATİK EĞİLİM ARASINDAKİ İLİŞKİ: TURİST
REHBERLERİNE YÖNELİK BİR UYGULAMA (THE RELATIONSHIP BETWEEN TOUR
GUIDING STYLES AND EMPATHIC TENDENCY: AN APPLICATION ON TOURIST GUIDES)****

Melisa ATEŞ^{1*} (orcid.org/0000-0003-4614-9065)
Elbeyi PELİT² (orcid.org/0000-0002-6418-801X)

¹Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye
²Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye

Özet

Bu çalışmanın amacı, rehberlik stilleri ile empatik eğilim arasındaki ilişkinin belirlenmesidir. Rehberlik stilleri, turist rehberlerinin mesleğini icra ederken sergiledikleri tutarlı bir yaklaşım ya da modeli (davranış ve tutumlar) ifade etmektedir. Empatik eğilim ise bireyin başkalarının yaşamlarını ve duygularını anlama ve hissetme potansiyeli olarak tanımlanmaktadır. Çalışmada, veri toplama tekniklerinden anket yöntemi seçilerek eylemli turist rehberlerine uygulanmıştır. Bu kapsamda çalışmada 327 eylemli turist rehberinden toplanan anketler değerlendirilmeye alınmıştır. Verilerin analizinde faktör analizi, güvenilirlik analizi, farklılık testleri (t testi, ANOVA) ve Pearson korelasyon analizi yapılmıştır. Çalışma sonucunda rehberlik stilleri ile empatik eğilim arasında pozitif yönlü, orta düzeyde ve anlamlı bir ilişki ortaya çıkmıştır. Bunun yanı sıra, rehberlik stillerinin alt boyutları ile empatik eğilim arasında da anlamlı bir ilişki olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Rehberlik Stilleri, Empatik Eğilim, Turist Rehberi

Abstract

The aim of this study is to determine the relationship between tour guiding styles and empathic tendency. Tour guiding styles refer to a consistent approach or model (behavior and attitudes) that tour guides exhibit while performing their profession. Empathic tendency is defined as the individual's potential to understand and feel the lives and emotions of others. A questionnaire, one of the data collection methods, was used in the study. In this context, questionnaires collected from 327 active tourist guides were evaluated. Factor analysis, reliability analysis, difference tests (t-test, ANOVA), and Pearson correlation analysis were performed for data analysis. As a result of the study, a positive, moderate, and significant relationship was found between tour guiding styles and empathic tendency. In addition, it was determined that there is a significant relationship between the sub-dimensions of tour guiding styles and empathic tendency.

Keywords: Tour Guiding Styles, Empathic Tendency, Tourist Guide



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



4. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı yüksek lisans öğrencisi Zeynep Sude Önal tarafından yazılan “*Yabani Bitkilerin ve Yerel Otların Giresun Yemek Kültüründeki Yeri*” başlıklı makale, “*Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*” dergisinin 2025 yılı Cilt: 9, Sayı: 1 sayısında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

GASTROIA: JOURNAL OF GASTRONOMY AND TRAVEL RESEARCH

9(1), pp. 30-48, 2025 - ISSN: 2602-4144
Received: 17.12.2024/ Accepted: 14.03.2025
DOI: 10.32958/gastoria.1598742

Yabani bitkilerin ve yerel otların Giresun yemek kültüründeki yeri
The role of wild plants and local herbs in Giresun's culinary culture

Zeynep Sude Önal^{a*}, Mustafa Sandıkcı^b

^{a*} Sorumlu Yazar, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, zeynepsudeonal@gmail.com, ORCID: 0009-0006-6321-0541

^b Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sandikimustafa@hotmail.com, ORCID: 0000-0002-1437-2484

ÖZ
Giresun, doğal coğrafyasının zengin bitki örtüsüne sahip olması nedeniyle yabani bitkilerin ve yerel otların yaygın olarak tüketildiği bir bölgedir. Bu yenilebilir bitkiler, bölge mutfağının gastronomik imajının geliştirilmesi açısından son derece önemli bir rol oynamaktadır. Ancak, yapılan literatür taramasında bu otların yemeklerde kullanımını üzerine yapılan çalışmaların sınırlı olduğu belirlenmiştir. Mevcut çalışmaların, daha çok etnobotanik veya tıbbi olarak ele alındığı ortaya konmuştur. Bu çalışma, Giresun'un yenilebilir ot çeşitliliği göz önünde bulundurularak, Giresun'da yapılan yemekler hakkında bilgi verilmesi açısından önem taşımaktadır. Makalenin amacı Giresun'da yabani bitkilerin ve yerel otların yemek kültüründeki önemini araştırmaktır. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Veriler doküman analizi ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Görüşmeler, Giresun mutfak kültürüne hâkim, yerli halk içerisinde seçilen 10 kişiden oluşan katılımcı grubu ile birebir gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Giresun'un zengin biyolojik çeşitliliği ve yöreye özgü yabani bitki ve yerel otlar, bölgenin mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturduğu bu değerli varlıkların korunması, sürdürülebilir kullanımı ve tanıtılması gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşıdığı sonucuna ulaşılmıştır.

ABSTRACT
Giresun is a region where wild plants and local herbs are widely consumed due to the rich vegetation cover of its natural geography. These edible plants play a crucial role in promoting local cuisines and enhancing the gastronomic image of the region. However, a literature review reveals that studies on the use of these herbs in dishes are limited, and existing studies tend to focus more on the ethnobotanical or medicinal aspects. This study is important in terms of providing information about the dishes made in Giresun, considering the diversity of edible herbs in Giresun. The aim of this study is to investigate the importance of wild plants and local herbs in the culinary culture of Giresun. In this study, qualitative research methods were used, and the data were obtained through document analysis and semi-structured interview techniques. The interviews were conducted with a participant group consisting of 10 individuals selected from the local population, who are well-versed in the culinary culture of Giresun. The findings were obtained through descriptive analysis. It has been concluded that the region's rich biological diversity and the local wild plants and herbs constitute a significant part of the culinary culture. Therefore, the preservation, sustainable use, and promotion of these valuable resources are of great importance for their transmission to future generations.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



5. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı ve Doğuş Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi öğretim elemanı elemanı Arş. Gör. Beyza Kaynar tarafından yazılan “Yerel Mutfaklarda Besin Değerleri ve Sağlık: Afyonkarahisar’da Bir Çalışma” başlıklı makale, “Kocatepe Turizm Araştırmaları (KOTAD)” dergisinin 2025 yılı Cilt: 1, Sayı: 1 sayısında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

KOTAD
KOJTR

Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi
Kocatepe Journal of Tourism Research
2025, 1(1), 47-66

**Yerel Mutfaklarda Besin Değerleri ve Sağlık:
Afyonkarahisar’da Bir Çalışma**
Nutritional Values and Health in Local Cuisines:
A Study in Afyonkarahisar

Makale Bilgisi / Article Info
Gönderilme Tarihi (Received): 26.01.2025
Revizyon Tarihi (Revised): 27.02.2025
05.03.2025
Kabul Tarihi (Accepted): 12.03.2025
Yayımlanma Tarihi (Published): 25.03.2025

Araştırma Makalesi / Research Article

*Arş. Gör. Beyza KAYNAR, **Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI

* Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, İstanbul, Türkiye, beyzakaynar09@gmail.com
* Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Afyonkarahisar, Türkiye, sandikcimustafa@aku.edu.tr
* Sorumlu Yazar / Responsible Author

Özet
Amaç: Bu çalışma, Afyonkarahisar mutfağının yerel yemeklerini sağlık ve besin değerleri açısından incelemeyi hedeflemektedir. Çorba, et yemekleri, hamur işleri, pilav ve tatlılardan üçer örnek seçilerek tarifleri verilmiş; 1 porsiyonunda bulunan protein, yağ, karbonhidrat ve enerji değerleri analiz edilmiştir. Çalışma, yerel mutfakların daha sağlıklı hale getirilmesine yönelik öneriler sunmayı amaçlamaktadır.
Yöntem: Araştırmada nitel yöntemlerden doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Seçilen yemeklerin tarifleri güvenilir kaynaklardan derlenmiş, besin değerleri standart tablolar ve ilgili literatür kullanılarak hesaplanmıştır. İnceleme sürecinde bölgesel gastronomi unsurlarına dikkat edilmiştir.
Bulgular: Afyonkarahisar mutfağındaki yemeklerin çoğunun protein ve karbonhidrat açısından zengin olduğu tespit edilmiştir. Vitamin ve mineral içerikleri bakımından da güçlü olan bu yemeklerin, yağ oranlarının dengelenmesi ve porsiyon kontrolüyle daha sağlıklı hale gelebileceği sonucuna varılmıştır.
Pratik Çıkarımlar: Bu çalışma, Afyonkarahisar mutfağının gastronomik potansiyelini vurgulamakla birlikte, geleneksel yemeklerin sağlık odaklı revizyonlarla modern mutfaklara entegrasyonuna dair öneriler sunmaktadır.
Özgünlük/Bilimsel Katkı: Bu çalışma, Afyonkarahisar mutfağının besin değerleri açısından incelenmesiyle literatüre katkı sağlamaktadır. Araştırma, yerel mutfakların sağlık perspektifiyle ele alınarak gastronomi alanında yeni bir bakış açısı sunmayı hedeflemektedir.
Anahtar Kelimeler: Afyonkarahisar mutfağı, Besin değerleri, Sağlık

Abstract
Purpose: This study aims to examine the local dishes of Afyonkarahisar cuisine in terms of health and nutritional values. Three examples of soups, meat dishes, pastries, pilafs, and desserts were selected, and their recipes were provided; the protein, fat, carbohydrate, and energy values per serving were analyzed. The study aims to offer suggestions for making local cuisines healthier.
Method: The study employed qualitative methods, specifically document analysis. The recipes of the selected dishes were compiled from reliable sources, and their nutritional values were calculated using standard tables and relevant literature. During the analysis, regional gastronomic elements were taken into consideration.
Findings: It has been determined that most of the dishes in Afyonkarahisar cuisine are rich in protein and carbohydrates. These dishes, which are also high in vitamins and minerals, can be made healthier by balancing their fat content and controlling portion sizes.
Practical Implications: This study highlights the gastronomic potential of Afyonkarahisar cuisine and offers suggestions for



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



6. Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Özcan Zorlu, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Öğrencisi Sibel Çamdibi tarafından yazılan “*Turist Rehberlerinin Seyahat Acentalarından Beklentileri ve Bu Beklentilerin Karşılmasına Yönelik Bir Araştırma*” başlıklı makale, “*Kocatepe Turizm Araştırmaları (KOTAD)*” dergisinin 2025 yılı Cilt: 1, Sayı: 1 sayısında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.



Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi
Kocatepe Journal of Tourism Research
2025, 1(1), 1-13

Turist Rehberlerinin Seyahat Acentalarından Beklentileri ve Bu Beklentilerin Karşılmasına Yönelik Bir Araştırma

A Research on Tourist Guides' Expectations from Travel Agencies and Meeting of These Expectations

*Sibel ÇAMDİBİ¹, *Prof. Dr. Özcan ZORLU²

¹Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar, Türkiye, sibel.camdibi@auk.edu.tr

²Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Afyonkarahisar, Türkiye, ozcanzorlu@aku.edu.tr

³Sorumlu Yazar / Responsible Author

Makale Bilgisi / Article Info
Gönderilme Tarihi (Received): 10.02.2025
Revizyon Tarihi (Revised): 11.03.2025
Kabul Tarihi (Accepted): 12.03.2025
Yayımlanma Tarihi (Published): 25.03.2025

Araştırma Makalesi / Research Article



Özet

Amaç: Bu araştırmanın temel amacı eylemli turist rehberlerinin mesleğin icrası sırasında birlikte çalıştığı seyahat acentalarından temel beklentileri ve bu beklentilerin seyahat acentaları tarafından karşılanma düzeyinin belirlenmesidir. Turizm sektöründe rehberli turlara olan talebin artmasıyla birlikte seyahat acentalarının turist rehberlerine sağladığı imkanlar ve verdiği desteklerin miktarı ve içeriği önem kazanmıştır. Turist rehberleri ise nitelikli hizmet sunumu için seyahat acentalarının beklentilerini tam olarak karşılamasını arzu etmektedirler. Konunun önemine rağmen ilgili literatürde konu ile ilgili uygulamalı çalışma sayısının çok sınırlı olduğu, dolayısıyla bu alanda bir boşluk olduğu saptanmıştır. Bu bağlamda araştırma sonuçlarının ilgili literatüre, seyahat acentalarına ve ilgili paydaşlara katkı sağlanması beklenmektedir.

Yöntem: Araştırma kapsamında ihtiyaç duyulan veriler tam yapılandırılmış görüşme tekniği ve kartopu örnekleme yöntemi ile 15.05.2024-20.11.2024 tarih aralığında 46 adet eylemli turist rehberinden elde edilmiştir. Maxqda nitel veri analiz programına aktarılan veriler araştırmacılar ve üç (3) uzman tarafından açık ve gizli içerik kodlaması ile incelenmiş, inceleme sonucunda altı (6) tema belirlenmiştir. Temaların yorumlanmasını takiben, sonuç ve öneriler bölümünde alana, sektöre ve paydaşlara yönelik çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Bulgular: Ücret ve yasal hususlar, bilgi ve iletişim, nitelikli insan kaynağı, etik beklentiler, teknik destek ve tur aracı ile ilgili konular olmak üzere altı tema üzerinden elde edilen bulgulara göre, turist rehberlerinin en önemli beklentileri taban ücret ve hakedilen ücretlerin zamanında ödenmesi olup, bu beklentiler genellikle karşılanmaktadır. Ancak sigortalı çalışma ve mesai kavramına saygı konularında sorunlar yaşanmaktadır. Bilgi ve iletişim alanında, tur listeleri ve transfer araçlarının zamanında gelmesi konusunda beklentiler genel olarak karşılanırken, turistler hakkında detaylı bilgi verilmesi konusunda eksiklikler bulunmaktadır. Etik beklentiler kapsamında da özellikle personelin dinlenme süreleri konusunda sorunlar yaşanmaktadır. Teknik destek ve tur aracı konularında ise özellikle headset teknolojisi ve muavin bulundurulması gibi konularda eksiklikler tespit edilmiştir. Genel olarak, beklentilerin turun kalitesini ve iş güvenliğini önceleyen konularda yoğunlaştığı saptanmıştır.

Pratik Çıkarımlar: Eylemli turist rehberlerinin sahip olduğu beklentilerin esasen turun kalitesine doğrudan etki eden ve iş güvenliğini önceleyen hususlar olduğu gözlemlenmiştir. Beklentilerin karşılanma durumu ise birçok seyahat acentasında görülen sorunların bir özeti niteliğindedir. Katılımcılar birlikte çalıştıkları seyahat acentalarının hem güçlü hem de zayıf yönlerini ortaya koymuşlardır. Bu bağlamda katılımcılar seyahat acentaları için bir iş müşteri gibi davranarak seyahat acentalarının gelişimi için önemli ipuçları vermişlerdir. Diğer yandan araştırma bulguları ilgili literatürdeki boşluğun doldurulmasına somut bir şekilde katkı sağlamıştır.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



7. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı Arş. Gör. Nurullah Kart, Dr. Osman Pelit ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Rehberliği Anabilim Dalı yüksek lisans öğrencisi Abdurrahman Türkoğlu tarafından yazılan “*Turist Rehberlerinin Bakış Açısıyla Krizlerin Turist Rehberliğine Etkilerinin Değerlendirilmesi*” başlıklı makale, “*Kocatepe Turizm Araştırmaları (KOTAD)*” dergisinin 2025 yılı Cilt: 1, Sayı: 1 sayısında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

KOTAD
KOJTR

Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi
Kocatepe Journal of Tourism Research
2025, 1(1), 14-33

Turist Rehberlerinin Bakış Açısıyla Krizlerin Turist Rehberliğine Etkilerinin Değerlendirilmesi
Evaluation of the Effects of Crises on Tourist Guiding from the Perspective of Tourist Guides

Makale Bilgisi / Article Info
Gönderilme Tarihi (Received): 10.02.2025
Revizyon Tarihi (Revised): 26.02.2025
10.03.2025
Kabul Tarihi (Accepted): 15.03.2025
Yayımlanma Tarihi (Published): 25.03.2025

Araştırma Makalesi / Research Article

*Abdurrahman TÜRKÖĞLU, ^{ORCID}Dr. Osman PELİT, ^{ORCID}Arş. Gör. Nurullah KART ^{ORCID}

*Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar, Türkiye, turko@99@gmail.com
*Bilgiye Anabilim, Ankara, Türkiye, pelitosman@sigmail.com
*Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Afyonkarahisar, Türkiye, nkart@aku.edu.tr
*Sorumlu Yazar / Responsible Author

Özet

Amaç ve Önem: Bu araştırmanın temel amacı pandemi, doğal afetler, savaş, terör ve ekonomik krizlerin, turist rehberliği üzerindeki etkisinin nitel bir yaklaşımla belirlenmesidir. Bu doğrultuda, turist rehberlerinin bu zorluklarla başa çıkma stratejileri ve mesleki dayanıklılıklarını artırmaya yönelik önerilerin sunulduğu bu araştırma, teorik ve pratik anlamda sektöre değerli katkılar sağlamakla birlikte, mevcut literatürdeki boşlukları belirleyerek gelecekte yapılacak araştırmalara referans olması açısından oldukça önemlidir.

Yöntem: Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu bağlamda Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde aktif olarak çalışan 25 profesyonel turist rehberi ile görüşülmüştür. Görüşmelerin ardından elde edilen veriler, MAXQDA analiz programı kullanılarak kodlanmış ve temalar halinde kategorize edilmiştir.

Bulgular: Araştırmada temel olarak pandemi, doğal afetler, savaş, terör ve ekonomik krizlerin turist rehberliğini olumsuz yönde etkilediği belirlenmiştir. Ayrıca her türlü olumsuz etkiye rağmen turist rehberleri mesleğin geleceği yönünde olumlu düşüncelere sahip olduğu sonucuna varılmıştır. Bu bağlamda araştırmanın sonuçları, turist rehberlerinin karşılaştıkları zorlukları ve mesleğin geleceğine dair olumlu düşüncelerini ortaya koymakla birlikte mesleğin gelecekteki gelişimi için önemli ipuçları sunmaktadır. Bununla birlikte araştırma sonuçları, turist rehberlerinin ihtiyaçlarının karşılanması ve desteklenmesi için gerekli stratejilerin belirlenmesine katkı sağlayacak niteliktedir. Söz konusu sonuçlar, özellikle turizm sektörü ve ilgili paydaşlar açısından stratejik planlamalar yapma noktasında rehber niteliğinde olacaktır.

Pratik Çıkarımlar: Turist rehberlerinin pandemi, doğal afetler, savaş, terör ve ekonomik krizlere karşı esneklik göstermeleri, dijitalleşme süreçlerine uyum sağlamaları ve alternatif turizm alanlarına yönelmeleri, mesleğin sürdürülebilirliği açısından büyük önem taşımaktadır. Bu doğrultuda geliştirilecek kriz yönetimi ve dayanıklılık stratejileri, turist rehberlerinin karşılaştıkları bu zorlukları aşmalarına ve değişen koşullara adapte olmalarına katkı sağlayacaktır.

Özgünlük/Bilimsel Katkı: Bu araştırmanın bulguları, benzer değişkenleri ele alan sınırlı sayıda yapılmış olan araştırmaların sonuçları ile paralellik göstermektedir. Ancak bu çalışma, literatürdeki mevcut bilgileri genişleterek turist rehberliğini etkileyen faktörlere (pandemi, doğal afetler, savaş, terör ve ekonomik krizler) dair daha kapsamlı bir çerçeve sunmaktadır. Araştırma, turist rehberlerinin karşılaştığı zorluklar ve bu zorlukların mesleki uygulamalara nasıl yansdığı konusundaki bilgi boşluğunu doldurarak, literatüre önemli bir katkı sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Turist rehberliği, Mesleki sorunlar, Pandemi, Ekonomik kriz, Doğal afetler

Abstract

Purpose and Importance: The aim of this research is to determine the impact of pandemics, natural disasters, war, terrorism and economic crises on tourist guiding with a qualitative approach. In this direction, this research, in which tourist guides' strategies for coping with these difficulties and suggestions for increasing their professional resilience are presented, provides valuable contributions to the sector in theoretical and practical terms and can be used as a reference for future research.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



KONGRE/SEMPOZYUM DUYURULARI



1. Kapadokya Üniversitesi ev sahipliğinde, Alev Alatlı anısına düzenlenecek olan Kapadokya Gastronomi, Gıda ve Turizm Araştırmaları Kongresi, gastronomi, gıda ve turizm alanındaki güncel araştırmaları ele almak üzere akademisyenleri ve sektör temsilcilerini bir araya getirecek.

📍 Kapadokya, Türkiye

📅 24-25 Nisan 2025

🔗 Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız](#).

2. “6. Kıtalar Arası Turizm Yönetimi Konferansı – Daha İyi Bir Dünya İçin Turizm (MTCON'25)” 30 Nisan- 3 Mayıs 2025 tarihleri arasında İstanbul Türkiye'de düzenlenecektir. Türkiye Turizm akademisyenleri Derneği (TUADER) tarafından önde gelen üniversitelerle iş birliği içerisinde gerçekleştirilecektir.

📍 İstanbul, Türkiye

📅 30 Nisan- 3 Mayıs 2025

🔗 Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız](#).





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



3. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Azerbaycan Karabağ Üniversitesi iş birliğiyle düzenlenen “6. *International Travel & Tourism Dynamics (ITTD25)*” Kongresi, 16-18 Mayıs 2025 tarihlerinde Karabağ'da gerçekleşecektir. Bu yılın ana teması, turizmin kalbinde yer alan "Kültürel Miras" olarak belirlenmiştir.

📍 Hankendi / Karabağ, Azerbaycan

📅 16-18 Mayıs 2025

🔗 Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız](#).



4. 2025 yılında gerçekleştirilecek olan “7. *Ulusal Turist Rehberliği Kongresi*” Aksaray Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde yapılacaktır. Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız](#).

📍 Aksaray, Türkiye

📅 15-17 Mayıs 2025

🔗 Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız](#).



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



VII. Uluslararası
TÜRK
Dünyası
Turizm
Kongresi

21-25
MAYIS
2025

Doğu Akdeniz
Üniversitesi
Turizm
Fakültesi

KKTC
Gazimağusa

BİLGİ İÇİN
turkdunyasi.emu.edu.tr

5. 21-25 Mayıs tarihleri arasında düzenlenecek olan 7. “Uluslararası Türk Dünyası Turizm Kongresi” Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde yapılacaktır.

📍 Gazimağusa, KKTC

📅 21-25 Mayıs 2025

🔗 Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız](#).

6. 1990 yılından bu yana turizm bilim alanındaki en önemli ulusal organizasyonlardan biri olan *Ulusal Turizm Kongresi*'nin 25.'si, 25-27 Eylül 2025 tarihleri arasında Erzinan'da gerçekleştirilecektir.

📍 Erzinan Binali Yıldırım Üniversitesi – Turizm ve Otelcilik MYO

📅 25-27 Eylül 2025

🔗 Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız](#).

ERZİNAN
25. ULUSAL
TURİZM
KONGRESİ
25-27 EYLÜL 2025



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



7. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi ev sahipliğinde, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Budapeşte Kodolányi János Üniversitesi, Università di Trento, Universidade de São Paulo ve Varna İşletme Üniversitesi işbirliğiyle düzenlenecek olan *4. Uluslararası Yeni Nesil ve Turizmde Yeni Trendler Kongresi*, turizm alanındaki yenilikçi yaklaşımları ele almak üzere akademisyenleri ve sektör profesyonellerini bir araya getirecek.

📍 Sapanca, Sakarya, Türkiye

📅 5-7 Kasım 2025

🔗 Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız](#).

8. Kayseri Üniversitesi ev sahipliğinde, gastronomi ve turizm alanında önemli akademisyenler ve sektör profesyonellerini bir araya getirecek *9. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (UGTAK 2025)*, gastronomi turizmi alanındaki yenilikçi araştırmaların ve sektörel gelişmelerin tartışılmasına zemin hazırlayacak.

📍 Kayseri, Türkiye

📅 9-11 Ekim 2025

🔗 Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız](#).



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



SOSYAL HABERLER

1. Ramazan Bayramı'nın; başta ülkemiz ve milletimiz olmak üzere tüm İslam âlemine sağlık, huzur, bereket ve barış getirmesini diliyorum; bu mübarek günlerin gönüllerimize sevinç, hayatımıza umut ve geleceğimize güzellikler katmasını temenni ediyorum. Bayramınızı en içten dileklerle kutluyor, saygı ve muhabbetlerimi sunuyorum.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT

Turizm Fakültesi Dekanı





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
24-30 MART 2025



Fakülte bültenimizde akademik ve sosyal haber olarak yayımlanmasını istediğiniz haberleri tarafımıza bildirmenizi önemle rica ederiz. Haber bültenimizde yayımlanmasını istediğiniz haberler için iletişim (e-mail) adresimiz: turizm@aku.edu.tr

