



T.C.
AFYON KOCATEPE
ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER
BÜLTENİ

06-12 Temmuz 2026

Bülten No: 481



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
06-12 Temmuz 2026



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 12.07.2026 tarihli 481. sayısını değerlendirmelerinize sunmaktan memnuniyet duyduğumu belirtmek isterim.

Saygılarımla.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT
Dekan

BÜLTEN İÇERİĞİ

1	Akademik Haberler	2
2	Akademik Çalışmalar	6
3	Kongre Duyuruları	8
4	Sosyal Haberler	11



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



AKADEMİK HABERLER

1. 07 Temmuz 2026 tarihinde, Afyonkarahisar'da bu yıl *“Lezzetin Hafızası Anadolu”* temasıyla gerçekleştirilecek 8. Uluslararası Gastro Afyon Turizm ve Lezzet Festivali hazırlıkları kapsamında koordinasyon toplantısı düzenlendi. Afyonkarahisar Valisi Dr. Naci Aktaş başkanlığında gerçekleştirilen toplantıya, Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Elbeyi Pelit ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı katılım sağladı. Toplantıda festival programı tüm yönleriyle değerlendirilirken, organizasyon sürecinde yürütülecek çalışmalar, kurumlar arası iş birliği ve koordinasyon konuları ele alındı. Festivalin başarılı bir şekilde gerçekleştirilmesi amacıyla paydaş kurum ve kuruluşların üstleneceği görevler hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



2. 09 Temmuz 2026 tarihinde, İl Kültür ve Turizm Müdür Vekili Adalet Atacan ile İl Kültür ve Turizm Şube Müdürü Ertuğrul Demir, Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Elbeyi Pelit'i makamında ziyaret etti. Gerçekleştirilen ziyarette, Afyonkarahisar'ın turizm potansiyelinin geliştirilmesine yönelik hazırlanan Turizm Master Eylem Planı kapsamında yürütülen çalışmalar değerlendirildi. Planın son kontrolleri yapılarak Valilik Makamına sunulmak üzere teslim süreci hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



DESTİNASYON



Afyon Kocatepe Üniversitesi
Turizm Fakültesi Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı
Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı

Afyonkarahisar, Türkiye'nin en güçlü gastronomi şehirlerinden biri. Kaymağı, sucuğu, lokumu, haşhaşı, bükmesi, ağzacığı, patlıcan böreği, keşkek geleneği, et yemekleri, hamur işleri, manda ürünleri, tarım ve hayvancılığa dayalı üretim kültürüyle güçlü bir kültürel hafıza taşıyor. Afyonkarahisar mutfak, gündelik yaşamdan düğün sofrasına, bayramlardan misafir ağıtlama geleneklerine kadar toplum hayatının birçok alanında belirleyici bir role sahip. Bu nedenle gastronomi, Afyonkarahisar için yalnızca bir tanıtım unsuru değil; aynı zamanda kültürel kimliğin, yerel kalkınmanın ve şehir markalaşmasının stratejik bir bileşeni. Afyonkarahisar'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı

Afyonkarahisar: Turizm, gastronomi ve geleceğe taşınan bir şehir kimliği

nasi yansıdığını. Gastronomi şehri olmak, yerel ürünleri korumayı, geleneksel reçeteleri kayıt altına almayı, nitelikli insan kaynağı yetiştirmeyi, sürdürülebilir üretim anlayışını güçlendirmeyi ve mutfak mirasını gelecek kuşaklara aktarmayı gerektirir.

Gastronomi mutfakta başlayıp tabakta bitmez

Bu anlayışın somut örneklerinden biri, 07-10 Mayıs 2026 tarihleri arasında Afyonkarahisar'da düzenlenen Uluslararası Afyonkarahisar Gastronomi Çalıştayı ve Aşçılık Kampı oldu. Afyonkarahisar Belediyesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi ve Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Derneği iş birliğinde gerçekleştirilen bu organizasyon, Afyonkarahisar'ın mutfak mirasını bilimsel bilgi, sektörel deneyim, yerel sahiplenme ve uluslararası etkileşim zemininde yeniden değerlendiren önemli bir platform niteliği taşıdı. Program kapsamında akademisyenler, şefler, sektör temsilcileri, öğrenciler, yerel paydaşlar ve farklı ülkelerden gelen katılımcılar aynı çatı altında buluştu. Bu buluşma, gastronominin doğası gereği çok paydaşlı bir alan olduğunu bir kez daha gösterdi. Çünkü gastronomi yalnızca mutfakta başlayan ve tabakta biten bir süreç değil. Tarımsal üretimden gıda güvenliğine, coğrafi işaretlerden markalaşmaya, eğitimden istihdama, turizmden kültürel diplomasiye kadar geniş bir etki alanına sahip. Bu nedenle Afyonkarahisar gibi güçlü bir mutfak mirasına sahip şehirlerde gastronomi politikalarının ortak akıl ve iş birliği geliştirilmesi büyük önem taşıyor. Çalıştay oturumlarında Afyonkarahisar mutfaklarının tarihsel arka planı, yerel

vizyonuyla bulunduğu güçlü bir zemin oluşturdu.

Afyonkarahisar'ın sofrası, geleceğin turizm vizyonunu içinde barındırıyor

Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi de sahip olduğu akademik birikim, uygulama odaklı eğitim anlayışı, sektörel kurdukları güçlü ilişkiler ve kalite güvencesine dayalı kurumsal gelişim vizyonuyla Afyonkarahisar'ın turizm geleceğine doğrudan katkı sunuyor. Fakültemiz bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar'ın gastronomi kimliğinin akademik düzeyde ele alınması, yerel mutfak kültürünün bilimsel yöntemlerle incelenmesi, geleneksel lezzetlerin kayıt altına alınması ve bu değerlerin çağdaş gastronomi yaklaşımlarıyla geleceğe taşınması açısından önemli bir role sahip. Böylesi gastronomi yalnızca bir meslek alanı ya da akademik disiplin olarak değil; kültürel mirasın korunması, yerel kalkınmanın desteklenmesi, nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesi ve şehir markasının güçlendirilmesi açısından stratejik bir sorumluluk alanı olarak görüyoruz. Afyonkarahisar'ın turizmde ve gastronomide geleceğe daha güçlü biçimde taşınması, ancak tüm paydaşların ortak vizyonu ile mümkündür. Yerel yönetimlerin uygulama gücü, üniversitenin bilimsel bilgi ve eğitim kapasitesi, sektörün deneyimi, üreticinin emeği, şeflerin yaratıcılığı ve öğrencilerin dinamikleri aynı hedef doğrultusunda birleştiğinde, şehirler deneyimlenen ve hatırlanan destinasyonlara dönüşür. Afyonkarahisar bugün tam da böyle bir dönüşümün eşiğinde. Sahip olduğumuz mutfak mirasını

3. Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB) tarafından yayımlanan *The Voice of Travel* dergisinin Haziran 2026 tarihli 16. sayısında, Afyonkarahisar'ın turizm ve gastronomi potansiyelini “Anadolu'nun Kilidi Afyonkarahisar Tüm Pencerelerini Turizme Açıyor” bölümünde fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı'nın değerlendirmelerine geniş yer verildi. Derginin 24. sayfasında yer alan röportajında Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı, Afyonkarahisar'ın zengin gastronomi mirası, UNESCO Gastronomi Şehri kimliği, Uluslararası Afyonkarahisar Gastronomi Çalıştayı ve Aşçılık Kampı'nın çıktıkları ile Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesinin gastronomi eğitimi ve şehrin

turizm vizyonuna sağladığı katkılar hakkında önemli değerlendirmelerde bulundu. Fakültemizin akademik birikimini ulusal ölçekte tanıtması ve Afyonkarahisar'ın gastronomi turizmine yönelik vizyonunun geniş kitlelere aktarılmasına sunduğu değerli katkılar dolayısıyla Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı'yı tebrik ediyoruz.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



4. Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet Baytok başkanlığında, bölüm öz değerlendirme takım üyelerinin katılımıyla Öz Değerlendirme Raporu yazım sürecine başlandı. Kalite güvencesi ve sürekli iyileştirme çalışmaları kapsamında yürütülen toplantıda, raporun hazırlanmasına ilişkin iş planı oluşturuldu; raporun ölçütler doğrultusunda hazırlanması, kanıtların sistematik şekilde değerlendirilmesi, veri toplama süreçleri, görev dağılımları ve çalışma takvimi ele alındı.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



AKADEMİK ÇALIŞMALAR

1. Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Hasan Hüseyin Soybalı ile Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sandıklı Meslek Yüksekokulu Öğr. Gör. Dr. Havva Ürekli tarafından hazırlanan *“Turist Rehberliği Meslek Odalarının Turist Rehberlerinin Mesleki Gelişimine Katkıları”* başlıklı araştırma makalesi, *Turist Rehberliği Nitel Araştırmalar Dergisi* 2026 yılı 7. Cilt 1. Sayısında yayımlanmıştır. Prof. Dr. Hasan Hüseyin Soybalı ve Öğr. Gör. Dr. Havva Ürekli’yi bu değerli çalışmalarından dolayı tebrik eder, akademik çalışmalarında başarılarının devamını dileriz.



Gönderilme Tarihi (Submitted) : 01.11.2025
Düzeltilme (Revised) (1) : 20.01.2026
Düzeltilme (Revised) (2) : 26.04.2026
Kabul (Accepted) : 24.06.2026

Turist Rehberliği Nitel Araştırmalar Dergisi/ Journal of Qualitative Tourist Guiding Research, 2026, 7(1): 1-17

Turist Rehberliği Meslek Odalarının Turist Rehberlerinin Mesleki Gelişimine Katkıları

Araştırma Makalesi/ Research Article

Havva ÜREKLİ

Öğr. Gör. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sandıklı Meslek Yüksekokulu/ Lecturer, Dr., Afyon Kocatepe University, Sandıklı Vocational School
e-mail: havauzun@aku.edu.tr

Hasan Hüseyin SOYBALI

Prof. Dr. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi/ Prof. Dr. Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism
e-mail: hsoybalı@aku.edu.tr

Özet

Turist rehberliği meslek odaları, Turist Rehberleri Odaları Birliği’ne (TUREB) bağlıdır ve Türkiye’de 7 meslek odası ile 6 bölgesel meslek odası olmak üzere toplamda 13 oda bulunmaktadır. Meslek odaları, kuruluş gereklerinden biri olarak üyelerinin mesleki gelişimlerine olanak sağlamakla görevlidir. Bu çalışmanın amacı turist rehberliği meslek odalarının turist rehberlerinin mesleki, sosyal ve kişisel gelişimine sağladığı katkıların incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda, araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile doküman inceleme yöntemi kullanılmıştır. Elde edilen veriler içerik analizi ile incelenmiştir. Araştırmanın evrenini TUREB’e bağlı 7 meslek odası ile 6 bölgesel meslek odası olmak üzere tüm Türkiye genelinde örgütlenmiş ulusal düzeyde faaliyet gösteren 13 meslek kuruluşu oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise 5 meslek odası oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda tüm odalarda seminer, konferans, söyleşi gibi bilgilendirmeye yönelik etkinlikler, en yaygın düzenlenen faaliyetler olarak öne çıkmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda sonuç ve öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turist Rehberi, Meslek Odaları, Mesleki Gelişim, TUREB.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



2. Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı Öğr. Gör. Dr. Esna Mete, Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gökhan Akarca ve Dr. Ayşe Janseli Denizkara tarafından hazırlanan *"Improvement of Yoghurt Quality with Probiotic Culture and Sous Vide Processing Technique: A Physicochemical, Textural, and Microbiological Approach"* başlıklı araştırma makalesi, SCI-Expanded ve Scopus'ta taranan **Fermentation** dergisinin 2026 yılı 12. Cilt 6. Sayısında yayımlanmıştır. Öğr. Gör. Dr. Esna Mete'yi, Doç. Dr. Gökhan Akarca'yı ve Dr. Ayşe Janseli Denizkara'yı bu değerli çalışmalarından dolayı tebrik eder, akademik çalışmalarında başarılarının devamını dileriz.



fermentation



Article

Improvement of Yoghurt Quality with Probiotic Culture and Sous Vide Processing Technique: A Physicochemical, Textural, and Microbiological Approach

Esna Mete ^{1,*}, Ayşe Janseli Denizkara ² and Gökhan Akarca ²

¹ Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Tourism, Afyon Kocatepe University, Afyonkarahisar 03200, Türkiye

² Department of Food Engineering, Faculty of Engineering, Afyon Kocatepe University, Afyonkarahisar 03200, Türkiye

* Correspondence: emete@aku.edu.tr; Tel.: +90-272-218-22-39

Abstract

This research assessed the impact of probiotic culture incorporation and the sous vide manufacturing method on the physicochemical, textural, colorimetric, and microbiological characteristics of yoghurts during the storage duration. The trials used conventional and sous vide manufacturing techniques using probiotic and classical starting cultures, and the products were analyzed throughout the storage period. The findings indicate that the use of probiotic cultures significantly enhances organic acid synthesis. This rise resulted in a lower pH (≈ 4.54) and increased titratable acidity ($\approx 1.60\%$). Furthermore, it has been shown that the total organic acid concentration, mostly lactic acid, rose ($\approx 24,045$ mg/kg), while concurrently, the yeast-mold load decreased (≈ 2.69 log CFU/g). Throughout the storage duration, a reduction in pH and an elevation in acidity and microbial activity were seen in all samples ($p < 0.05$). The sous vide manufacturing method, due to regulated heat processing and a sealed system design, has decreased syneresis ($\approx 5.65\%$) and an enhanced dry matter content ($\approx 13.09\%$). This circumstance has resulted in the development of a more uniform gel structure, thereby enhancing the textural attributes. Color investigations indicated that the integration of probiotics and sous vide decreased the ΔE values, and in samples with $\Delta E < 3$, the color change was imperceptible to the human eye. In conclusion, the simultaneous application of probiotic culture addition and the sous vide production technique has exhibited a synergistic effect on acidity development, microbial stability, textural properties, and color stability, indicating its efficacy in producing higher-quality functional yoghurt.

Keywords: probiotic culture; sous vide; post-acidification; microbial stability





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



KONGRE DUYURULARI



1. 15. Ulusal Kırsal Turizm Kongresi / 10th International Rural Tourism and Development Congress (IRTAD 2026),

Kastamonu, Türkiye

24-26 Eylül 2026

Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız.](http://www.irtad.gen.tr)

2. 15. “Uluslararası Sağlık Turizmi ve Sağlık Bilimleri Kongresi”

Iğdır, Türkiye

25-27 Eylül 2026

Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için [tıklayınız.](http://www.igdirhealth.kongrepark.org)





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



3. “VIII. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Kongresi”

Ankara

25-26 Eylül 2026

Kongre hakkında detaylı bilgi almak ve katılım sağlamak için

[tıklayınız.](#)



4. “10. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi”

Eskişehir

1-3 Ekim 2026

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



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



5. “26. Ulusal Turizm Kongresi”

Şırnak Üniversitesi – 15 Temmuz Kültür ve Kongre Merkezi

8-10 Ekim 2026

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

6. “9. Ulusal Turist Rehberliği Kongresi”

Afyonkarahisar – Afyon Kocatepe Üniversitesi
Turizm Fakültesi

6-8 Mayıs 2027

Bildiri gönderim tarihleri ve katılım/kayıt işlemleriyle ilgili detaylı bilgi için [tıklayınız](#).





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



SOSYAL HABERLER

1. Fakültemizin kuruluşundan itibaren uzun yıllar özveriyle görev yapan değerli çalışma arkadaşımız, kat görevlisi Muammer Fidan'ın vefatını derin bir üzüntüyle öğrenmiş bulunuyoruz. Merhuma Allah'tan rahmet; kederli ailesine, yakınlarına ve tüm fakültemiz camiasına başsağlığı ve sabır diliyoruz.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
06-12 Temmuz 2026



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



"yenilik ve kalite ile daima önde"