



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
OCAK 2023



Bülten No: 012

31.01.2023

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 olmaktır.

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.

Değerli Öğrencilerimiz,

Ocak ayında gerçekleşen akademik ve sosyal haberlerden oluşan öğrenci bültenimiz Doç. Dr. Ali AVAN, Arş. Gör. Nurullah KART, Fakültemiz ve Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğrenci Temsilcisi Mervenur TÜRKOĞLU, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Temsilcisi Emirhan KABA, Turizm Rehberliği Bölümü Temsilcisi Zeynep İrem AKYÜZ ve misafir köşe yazar(lar)ımızın katkıları ile hazırlanmıştır. Emeği geçen öğrencilerimize ve öğretim elemanlarımıza teşekkür ederek Aylık Öğrenci Haber Bültenini sizlerle paylaşmaktan mutluluk duyuyorum.

Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ
Dekan

DANIŞMA KURULU

Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ – Turizm Fakültesi Dekanı

Doç. Dr. Ali AVAN – Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı

Arş. Gör. Nurullah KART – Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Mervenur TÜRKOĞLU – Turizm Fakültesi / Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğrenci Temsilcisi

Emirhan KABA – Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrenci Temsilcisi

Zeynep İrem AKYÜZ – Turizm Rehberliği Bölümü Öğrenci Temsilcisi

2022-2023 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI
BAHAR DÖNEMİNDE TÜM
HOCALARIMIZIN VE ÖĞRENCİ
ARKADAŞLARIMIZIN BAŞARILI BİR
DÖNEM GEÇİRMELERİNİ DİLERİZ.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
OCAK 2023



Bülten No: 012

31.01.2023

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER

1- 03.01.2023 Salı günü BLANC by Aytems kurucusu şef Aytekin Erdoğan tarafından “Gastronomide Zirveye Yolculuk” konulu bir söyleşi gerçekleştirilmiştir. Söyleşiye konuşmacı olarak katılan Şef Aytekin Erdoğan, tecrübelerinden bahsederek öğrencilere tavsiyelerde bulundu.



Gastronomide belli kriterlerin olduğunu ve ekip olarak çalışmak gerektiğini söyleyen Erdoğan, “Teorik olarak okulda eğitim veriliyor. Pratik olarak da mesleğin verdiği ağırlık var. Mesleğimizin zayıf ve güçlü yönleri var. 14 yaşında mesleğe girdim. Annemden ilham aldım. Kendime hedef olarak gördüğüm mekânlarda stajlara başladım. Hollanda’da kendime liste hazırladım. Çalıştığım mekânlarda tecrübe edindim. İyi ve kötü anılarım var. Meslekte aşağı yukarı 35 senelik birikimim var. Daha sonra kendi mekânlarımı açtım” diye konuştu. Söyleşi soru cevabın ardından sona erdi.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
OCAK 2023



Bülten No: 012

31.01.2023

2- Fakültemizde 2022 yılında gerçekleştirilen faaliyetlerin özet olarak sunulduğu tanıtım videosu fakültemiz YouTube kanalında yayınlanmıştır. Videonun hazırlanmasında emeği geçen bölüm başkanı değerli hocalarımıza, çekimleri yapan Soner Durgut beye ve videodaki görselleri derleyen Arş. Gör. Ali Kabakulak, Arş. Gör. Melisa Ateş ve Arş. Gör. Nurullah Kart hocalarımıza teşekkür ederiz.



3- Kişisel ve mesleki gelişim etkinlikleri, seminerler, bilgilendirme oturumları, atölye çalışmaları, mülakat simülasyonları gibi etkinlikler ile gençlerimizin mesleki becerilerine ve kariyer gelişimlerine katkı sağlamayı hedefleyen "İç Anadolu Kariyer Fuarı (İKAF'23)", 1-2 Mart 2023 tarihinde Anadolu Üniversitesinin ev sahipliğinde 19 paydaş üniversite ve meslek odalarının iş birliğinde gerçekleştirilecektir. Katılımcı işverenler, üniversitelerin öğrenci ve mezunları ile iletişim kurma, nitelikli işgücüne katkıda bulunma ve iş/staj olanaklarını değerlendirme, birçok firma ile tanışma, girişimcilik hakkında fikir alışverişinde bulunma fırsatı yakalayacaklardır.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
OCAK 2023

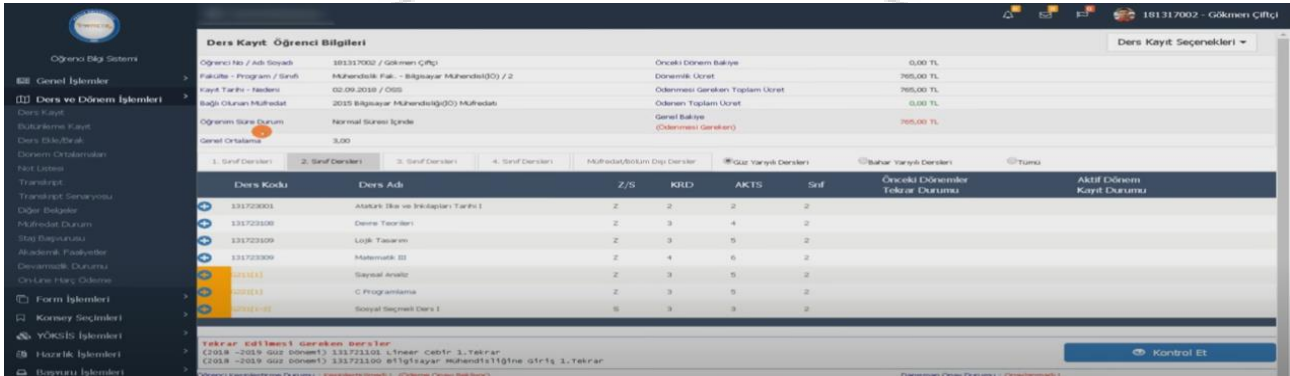


Bülten No: 012

31.01.2023

4- 2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı Bahar Dönemi Kayıt Yenileme İşlemleri 30 Ocak 2023 (08.30)-05 Şubat 2023 (23.59) tarihleri arasında yapılmaktadır. Öğrencilerimizin ders kayıt yenileme işlemlerinde aşağıdaki hususlara dikkat etmeleri gerekmektedir:

♦ Müfredat tabanlı ders kaydı aşağıdaki videoda anlatılmaktadır:



♦ İkinci Öğretim öğrencileri ile normal öğrenim süresini aşan Normal Öğretim öğrencileri katkı payı veya öğrenim ücreti ödemelerini Vakıfbank ATM'lerinden (05.02.2023 saat 23.59'kadar) yapabileceklerdir.

♦ Öğrencilerimiz ders kayıtlarını internet üzerinden Öğrenci Bilgi Sistemlerine (OBIS) erişerek (<http://obs.aku.edu.tr/oibs/ogrenci>) yapacaklardır.

♦ 2022-2023 Bahar yarıyılı kayıt yenileme işlemleri müfredat bazlı olarak gerçekleştirilecektir. Müfredat bazlı ders kayıt sisteminde dersler, öğrencilerimizin tabi olduğu müfredata göre sınıf bazlı olarak gösterilmektedir. Öğrencilerimiz *Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği*'nin ilgili hükümleri gereği, bulunduğu sınıfa göre öncelikle alt yarıyıldan başarısız olduğu ve hiç alamadığı derslere kayıt olarak AGNO'su 1.75'in altında ise 30 AKTS, üzerinde ise en fazla 45 AKTS'ye kadar ders kayıtlarını yapabileceklerdir.

♦ Öğrencilerimizin ders kayıtlarını yapmadan önce [müfredat tabanlı ders kayıt sistemine ait eğitim videosunu](#) en az bir kere izlemeleri gereklidir.

♦ İnternet ortamında ders kaydını tamamlayan öğrencilerimiz, ders kayıtlarını kesinleştirmeleri gerekmektedir. Ders kaydı kesinleştirilen öğrencilerin danışman onayları danışmanları tarafından yapılacaktır.

♦ Ders kayıtlarını tamamladığı halde sorun olan öğrenciler, 08 Şubat 2023 (dâhil) tarihine kadar Danışmanları ile iletişime geçerek düzeltme yapabileceklerdir.

♦ Müfredatlarında ya da alttan "Alandışı Seçmeli Ders"i olanlar kayıt ekranlarında yer alan, alan dışı ders havuzundan bir tane ders seçebileceklerdir. Derslerin kontenjanı 50 ile sınırlıdır.

♦ 06.02.2023 Pazartesi günü itibarı ile 2022-2023 Bahar Dönemi dersleri başlayacak ve dersler zamanında yürütülecektir.

Kayıt Yenileme Tarihlerinde Ders Kaydı Yapmayan/Yapamayan Öğrenciler:

♦ 05.02.2023 tarihinden sonra ders kaydı kesinlikle yapılmayacaktır. Bu tarihten sonra kayıt yenileme ancak mazeretlerini belgelemeleri kaydı ile "Birim Yönetim Kurulu" nun mazeretini uygun görmesi halinde gerçekleştirilebilecektir.

Türkiye'nin Tüm Bölümleriyle
İlk ve Tek Akredite
Turizm Fakültesi



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
OCAK 2023



Bülten No: 012

31.01.2023

5- Fakültemiz tarafından 2015 yılından beri her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen Turizmde İstihdam ve Kariyer Günleri'nin dokuzuncusu bu yıl 22 Şubat 2023 Çarşamba günü gerçekleştirilecektir. Birçok turizm işletmesinin katılacağı etkinlikte fakültemiz öğrencileri sektör temsilcileri buluşma, iş ve staj yeri bulma fırsatı yakalayacaktır. İlgilenen turizm fakültesi öğrencilerinin bilgisine sunarız.

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



KÖŞE YAZILARI

DÜNYANIN SUYUNU ÇIKARDIK! (SU KİTLİĞİ VE TASARRUFU)

Dünyanın çoğu sularla kaplıdır, ancak bunun yalnızca %2,5'u tatlı sudur. Bunun da %70'i buz ve kar kütlelerinde saklı. Erişilebilir tatlı su, dünyadaki toplam suyun %1'inden daha azını oluşturmaktadır. Sürekli kullanıma rağmen bu kaynağın tükenmemesinin nedeni su döngüsüdür. Sürekli geri dönüştürülen su, dünyadaki en yenilenebilir kaynaktır. Su konusunun sosyal, ekonomik ve çevresel boyutları olsa da, konunun doğası hepimizin ilkokulda öğrendiği havuz problemlerini anımsatıyor. Çünkü aslında arz talep dengesizliğinden kaynaklanıyor. Buna bölgesel ve altyapı eksikliklerini eklediğinizde dünyanın en yenilenebilir kaynağı günümüzün en büyük sorunlarından biri olarak kabul ediliyor. Yaşam için su şart. Su olmadan sadece birkaç gün hayatta kalabiliriz. Ancak su elbette sadece insanlar için değildir. Su aynı zamanda diğer canlılar demektir. Nehirler, göller ve deltaları içeren sulak alan ekosistemleri, çevredeki iklim koşullarını etkiler ve canlılara hayat verir Bu yüzden başka gezegenlerde de ilk aranan şey sudur.



Su kıtlığı, kullanılabilir içme suyunun yetersiz olduğu anlamına gelir. Akarsular, göller ve rezervuarlar ile yeraltı suları su kaynaklarını oluşturur. İhtiyaçlar çok yönlüdür. Su kıtlığını etkileyen ana faktörler, nüfus artışından kaynaklanan talep, iklim krizinden kaynaklanan belirsizlik ve altyapı eksiklikleridir. Uzmanlara göre iki tür su kıtlığı vardır: malzeme kıtlığı, yani yetersiz kaynak; ekonomik kıtlık, yani yetersiz altyapı. Genel olarak, su sorunları iki faktörün birleşiminden kaynaklanır. Örneğin aynı bölgede daha az yağış ve daha az altyapı olabilir. Bu arada, Umman ve Amerika'nın Güneybatısı gibi bazı bölgeler doğal kaynaklardan yoksun ancak altyapıdan yoksun. Kuraklık, sel ve aşırı hava koşullarındaki artışların yanı sıra iklim krizinin etkileri nedeniyle dünya çapında su stresi giderek artacak gibi görünüyor.

Türkiye tatlı su kaynakları bakımından çok fakir değil ancak bugün kuraklığın bir önceki evresi olan 'su stresi yaşayan ülke' konumunda. İklim değişikliğinin etkilerini giderek daha net yaşıyoruz; ortalama sıcaklıklar artıyor, yağışlar azalıyor. Son elli yılda Türkiye'deki sulak alanların yarısı miktar ve kalite bakımından sağlıklı yapılarını kaybetti. Sadece yüzey suları değil, yeraltı suları da tehlike altında.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
OCAK 2023



Bülten No: 012

31.01.2023

Neler Yapabiliriz?

Suyun büyük kısmının tarım için kullanıldığı düşünüldüğünde tasarrufun sağlanabileceği en önemli alanların başında tarımın geldiğini söyleyebiliriz. Tarımda verimli sulama yöntemleri ve damla sulamaya geçmek tasarruf yöntemlerinin başında geliyor. Uzmanlar damla sulama yöntemi ile ortalama %50 su tasarrufu sağlanabildiğini belirtiyor. Çünkü yüzey sulama yönteminde kayıp %35-60 civarında iken yağmurlama ve damla sulamada bu kayıp %5-25'lere düşüyor. Tarımda su kullanımının yanı sıra nasıl tarım yapıldığı da su açısından önem arz ediyor. Çünkü su stresi sadece suyun azalmasıyla değil sağlığı ile de ilgili. Tarımda kullanılan pestisitler rüzgâr ve yağmur sularıyla birlikte yer altı sularına, akarsu ve göllere karışarak su ekosistemine zarar verebiliyorlar. Aynı zamanda neyin nerede yetiştiği de önemli. Örneğin kuraklık tehlikesi altındaki bölgelerde mısır gibi çok su isteyen ürünler yerine buğday, arpa gibi ürünlerin tercih edilmesi, su isteyen pirinç ve pamuk gibi ürünlerin su zengini bölgelerde üretilmesi gerekiyor.



Banyo ve tuvalette tüketilen su miktarı ise evde tüketilen toplam suyun %70'ini oluşturuyor. Bu nedenle öncelikle musluklarda ve borularda kaçak olmadığından emin olmak gerekiyor. Araştırmalara göre küçük bir damlama bile günde 200 litre su kaybına sebep olabiliyor. Diğer taraftan su tasarrufu sağlayan duş başlıklarının kullanımı su kullanımını yarı yarıya azaltabiliyor. Duş alırken her seferinde yaklaşık 50 litre su kullanıyoruz. Duşta su tasarrufu için daha az zaman geçirmek, sabunlanırken suyu kapatmak, suyun ısınmasını beklerken boşa giden suyu bir kapta biriktirmek gibi adımlar atılabilir. Diş fırçalarırken ya da tıraş olurken de musluğu kapatmak, sifonu boşuna çekmemek de yapılması gerekenler arasında. Ayrıca çamaşır makinesini dolduktan sonra kullanmak da önemli.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
OCAK 2023



Bülten No: 012

31.01.2023

Gelelim Mutfğa... Mutfakta bulaşıkları makinada yıkamanın elde yıkamaktan daha az su harcadığını biliyoruz. Kişisel alışkanlıklar değişkenlik gösterebilir ama bulaşıkları önceden suyla çalkalamaya gerek yok. Ayrıca makinayı doluyken çalıştırmak gerek. Sebze-meyve yıkarken de akan suyun altında yıkamak yerine su dolu kaplarda ya da su dolu lavaboda yıkamak doğru bir tercih olacaktır. Suyla yemek pişirirken de yapılabilecekler var. Örneğin, sadece ihtiyacınız kadar su kaynatın. Tencerede su kaynatırken kapağını kapatın, buharlaşmayla kaybolan su miktarını azaltın. Buharda pişirerek daha az su harcayın. Haşlama suyunu soğutmaya bırakıp, bitkileri sulamakta kullanın.



Mutfakta yapılabilecek en önemli su tasarrufu gıda ile ilgili aldığımız kararlarda gizli. En çok suyu gıda üretimi için kullanıyoruz sonuçta. Çok su gerektiren ürünler yerine az su gerektiren gıdaları tercih edin. Üretiminde neyin ne kadar su gerektirdiğini öğrenin. Örneğin, bir kilo patates için yaklaşık 300 litre su gerekirken, 1 kilo dana eti için 13 bin litreden fazla su gerekiyor. 1 fincan kahve için 130 litre, 1 kilo buğday ekmeği için ise neredeyse 2000 litre su kullanılıyor. Ayrıca çöpe giden her gıda o gıdayı üretirken kullanılan suyun da israfı anlamına geliyor.

Gereksiz tüketmeyerek, geri dönüştürerek dolaylı da olsa su tasarrufu yapmak mümkün.

Suyunu koru, hayatını koru.

Detaylı okuma yapmak için aşağıda yer alan kaynakları ziyaret edebilirsiniz.

<https://water.org/our-impact/water-crisis/>

<https://www.worldvision.com.au/global-water-crisis-facts>

<https://www.worldwatercouncil.org/en/water-crisis>

<https://www.nationalgeographic.com/science/article/world-water-day-water-crisis-explained>

https://www.wwf.org.tr/ne_yapiyoruz/ayak_izin_azaltilmasi/su/https://wwftr.awsassets.panda.org/downloads/ysh_web_ekim_2020_1.pdf?10340/Su-Dongusunu-Iylestirmek-Icn-Yagmur-Suyu-Hasadi

Emre Turhan

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Türkiye'nin Tüm Bölümleriyle
İlk ve Tek Akredite
Turizm Fakültesi



Turizm Rehberliği Bölümü

Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
OCAK 2023



Bülten No: 012

31.01.2023

Turizm Fakültesi Haftalık Akademik Bültenleri İncelemek için [Tıklayınız.](#)
Turizm Fakültesi Aylık Öğrenci Bültenlerini İncelemek için [Tıklayınız.](#)



Aylık Öğrenci Bültenimizde Haber Olarak Yayınlanmasını İstediğiniz Tüm Hususları Bölüm Öğrenci Temsilcilerine Bildirebilir ve Siz de Önemli Anlarınızı Bizlerle Paylaşabilirsiniz.

Haber İhbar Hattı (HİH):
mervenurturkoglu1999@hotmail.com
iremxakyuz@gmail.com
kabaemirhan77@gmail.com

STAJ BAŞVURU SİSTEMİ



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Ön Başvuru Sistemi

ANASAYFA

Başvuru Başlangıç Değerleri

TC Kimlik Numaranız	
Öğrenci Numaranız	
OBS Cep Numaranız (10 haneli giriniz)	
OBS Eposta Adresiniz	
-- Form Türü Seçiniz --	
49c36b	Güvenlik Kodu
DEVAM ET	



Duyurular

Başvuru yapabilmek için E-devlet ile giriş yapmanız gerekmektedir.

Öğrenci İşleri Başvuruları

Kayıt Tarihi	Son Başvuru Tarihi	İşlem
Kırgın Yıkılda Adres Değişikliği Talebi Başvurusu	26.12.2022	Tıkla
Ders Muafiyeti - Maddi Hata - Mazeret Sanayi - Tek Ders Sanayi - Mazeretli Ders Kaydı Başvuru Formu	31.12.2022	Tıkla

