



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



03-07 Nisan 2023

Bülten No: 316

07.04.2023

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.

Saygıdeğer Akademik ve İdari Personelimiz,

Turizm Fakültesi Haber Bülteni'nin 07.04.2023 tarihli 316. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ
Dekan

AKADEMİK HABERLER

1- 2022-2023 eğitim-öğretim yılı bahar dönemi ile ilgili 3 Nisan'dan itibaren uygulanmaya başlanan öğretime ilişkin Üniversitemiz senatosu tarafından birtakım kararlar alınmıştır. Bu kararlara ulaşmak için [tıklayınız](#).

2022-2023 AKADEMİK YILI BAHAİR DÖNEMİ GÜNCEL SENATO DUYURUSU

2022-2023 bahar döneminde 3 Nisandan itibaren eğitim ve öğretim nasıl yürütülecek?

✓ Halihazırda uygulanmakta olan uzaktan öğretim ile birlikte ön lisans, lisans ve lisansüstü programlardaki derslerde isteyen öğrencilere devam şartı aranmaksızın sınıflarda yüz yüze eğitim verilecek.

Yüz yüze eğitim zorunlu dersler de olacak mı?

✓ "Yükseköğretimde Uygulamalı Eğitimler Çerçeve Yönetmeliği" kapsamında;
• Veteriner Fakültesinin 5. sınıfında tüm eğitimler yüz yüze olacak.
• Staj, işletmede mesleki eğitim ve öğretmenlik uygulaması dersleri yüz yüze olacak.

Sadece uzaktan öğretim ile takip edilmesi gereken dersler de olacak mı?

✓ Uzaktan Eğitim Meslek Yüksekokulu ve uzaktan öğretim yoluyla öğretim gerçekleştirilen yüksek lisans programları ile Türk Dili II, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi II dersleri Uzaktan Öğretim Öğrenme Yönetim Sistemi (UOYS) üzerinden senkron (eş zamanlı) olarak yürütülecek.

Pedagojik Formasyon Eğitimi Sertifika programındaki dersler nasıl yürütülecek?

✓ Öğretmenlik Uygulaması haricindeki diğer derslerin UOYS üzerinden senkron (eş zamanlı) olarak yürütülecek.

Lisans öğrenimine devam eden öğrencilerin seçmeli olarak almış oldukları formasyon dersleri nasıl yürütülecek?

✓ "Özel Öğretim Yöntemleri" dersi haricindeki diğer dersler UOYS üzerinden senkron (eş zamanlı) olarak yürütülecek. "Özel Öğretim Yöntemleri" dersini isteyen öğrencilere yüz yüze eğitim verilecek.

Özel öğrenci olarak öğrenimine devam eden öğrencilerin durumu ne olacak?

✓ Üniversitemizde özel öğrenci olarak eğitimine devam etmekte olan öğrenciler de bu eğitimlerini aynı şekilde sürdürecektir.

İsteğe bağlı yüz yüze eğitimin olduğu yüz yüze derslere katılmayan öğrenciler dersleri nasıl takip edecek?

✓ Yüz yüze derslere katılmayan öğrenciler için dersler ayrıca UOYS üzerinden senkron (eş zamanlı) veya asenkron olarak da yürütülecek. Bu öğrenciler için ders materyalleri UOYS üzerinde aynı gün yüklenecek.

2022-2023 AKADEMİK YILI BAHAİR DÖNEMİ GÜNCEL SENATO DUYURUSU

Çevrim içi dersler nasıl yapılacak?

✓ UOYS üzerinden eş zamanlı olarak yürütülen derslerin en az 50 dakikası canlı olarak anlatılacak ve kalan ders saatlerinde forum açılacak.

✓ UOYS üzerinden eş zamanlı olmadan yürütülen derslerin ise ders notları, ders sunumlarına ilişkin ses kayıtları, video kayıtları vb. öğretim materyalleri dersi veren öğretim elemanı tarafından dersin ders programındaki gününde Uzaktan Öğretim Öğrenme Yönetim Sistemine kaydedilecek.

Atölye, laboratuvar vb. ortamlarda yürütülen uygulamalı derslerde yüz yüze eğitime katılmak istemeyen öğrenciler dersleri nasıl takip edecek?

✓ Atölye, laboratuvar vb. ortamlarda yürütülen uygulamalı derslerde; yüz yüze eğitime katılmak istemeyen öğrenciler için derslerin uygulamalarına ilişkin video(lar) öğretim elemanı tarafından hazırlanarak UOYS üzerinden asenkron olarak öğrencilere sunulacak, öğrenciler tarafından yapılması gereken etkinlikler ise ödev, proje, video çekimi vb. şekilde hazırlanarak öğrenci tarafından UOYS üzerinden, e-mail yoluyla veya diğer denetlenebilir platformlar aracılığı ile toplanacaktır.

Sınavlar nasıl yapılacak?

✓ Özel öğrencilik hakkı verilen uygulama eğitimi içeren programlar haricindeki tüm programlarda ara sınavlar ve mazeret sınavları şeffaf ve denetlenebilir olmak kaydıyla UOYS üzerinden "açık uçlu ya da çoktan seçmeli çevrimiçi sınav", "çevrimiçi kısa sınav", "ödev" veya "proje" şeklinde yapılacak; "ödev" veya "proje"ler UOYS üzerinden, e-mail yoluyla veya diğer denetlenebilir platformlar aracılığı ile toplanacaktır.

✓ Lisansüstü programlardaki tez izleme komite toplantısı, doktora yeterlik sınavı, tez savunma sınavı gibi sınavların nasıl yapılacağı tez danışmanı önerisiyle Enstitü Yönetim Kurulları tarafından karara bağlanacaktır.

✓ Yarıyıl sonu, bütünleme ve tek ders sınavlarının nasıl yapılacağına daha sonra karar verilecek.

TÖMER, AKÜSEM'de eğitimler ve sınavlar nasıl olacak?

✓ Türkiye Öğretimi Uygulama ve Araştırma Merkezi (TÖMER) tarafından yürütülen Türkiye Yeterlik Belgesi kurslarında, Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (AKÜSEM) tarafından yürütülen sertifika programlarında eğitim ve sınav şeklini birim yönetim kurulları belirleyecek.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



03-07 Nisan 2023

Bülten No: 316

07.04.2023

2- 7 Nisan 2023 Cuma günü saat 10.00'da Prof. Dr. Şehabettin Yiğitbaşı Kütüphanesi (Merkezi Kütüphane) Konferans Salonunda gerçekleştirilen, Üniversitemiz 2022-2023 Akademik Yılı Mezuniyet Töreni toplantısına fakültemiz dekan yardımcısı Prof. Dr. H. Hüseyin Soybalı katılmıştır.

3- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı Öğr. Gör. Osman Kazancı Afyon Gün FM kanalına konuk olmuştur. Programda kulüple ilgili bilgiler veren Gastronomi Kulübü Danışmanı Öğr. Gör. Osman Kazancı, "Gastronomi Kulübü, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin önerisi ile 2015 yılında faaliyetlerine başlamıştır. 14 yönetim kurulu üyesi, 371 aktif üye ve 1 akademik danışman nezaretinde yürütülen Gastronomi Kulübü faaliyetleri, öğrencilere sosyal kazanımların yanı sıra workshop, teknik gezi ve seminer eğitimleri ile mesleki gelişimlerine katkı sağlamaktadır" şeklinde konuştu.



4- Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığının yazısı gereği tüm akademik personelin YÖKSİS özgeçmiş bölümünden bilgilerini güncelleyerek eksikliklerini tamamlamaları gerekmektedir. Bu kapsamda tüm akademik personelimizin ivedilikle YÖKSİS özgeçmiş bölümündeki bilgilerini kontrol ederek varsa eksiklikleri tamamlamalarını rica ediyoruz.



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



03-07 Nisan 2023

Bülten No: 316

07.04.2023

5- Gastronomi Söyleşileri kapsamında 10.04.2023 Pazartesi günü saat 21.00'da Şef Buğra Özdemir tarafından **"Michelin'e Yolculuk"** konulu bir söyleşi gerçekleştirilecektir. Çevrimiçi söyleşiye tüm öğrencilerimiz ile birlikte akademik ve idari personelimiz davetlidir.

6- Gastronomi Söyleşileri kapsamında 18.04.2023 Salı günü saat 12.00'da Hayreddin İşbilir tarafından **"Gıda ve Beslenme Farkındalığı Kazanmak"** konulu bir söyleşi gerçekleştirilecektir. Çevrimiçi söyleşiye tüm öğrencilerimiz ile birlikte akademik ve idari personelimiz davetlidir.

GASTRONOMİ SÖYLEŞİLERİ - IX
Michelin'e Yolculuk

PAZARTESİ
10 NISAN

21.00

ÇEVİRİMİÇİ
(ZOOM)

Dr. Öğr. Üyesi Erhan Babaç

Şef Buğra Özdemir

ID: 996 699 4825

GIDA VE BESLENME FARKINDALIĞI KAZANMAK

Konuşmacı
Hayreddin İşbilir
(GİMDES Genel Sekreteri ve Teknik Bilim Kurulu Üyesi)

Moderatör
Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı
(AKÜ - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı)

GASTRONOMİ SÖYLEŞİLERİ - 10

18 NİSAN SALI, 2023 | SAAT 12:00 - 13:30

Zoom Toplantı Kimliği: 996 699 4825
turizm.aku.edu.tr

7- 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Güz dönemi sonunda azami öğrenim süresi sona erip yapılan sınavlar sonucunda kaydı silinen öğrenciler belirlenmiştir. Kaydı silinen öğrenci bilgilerine ulaşmak için lütfen [tıklayınız](#).



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



03-07 Nisan 2023

Bülten No: 316

07.04.2023

8- 03.03.2023 tarihli 32121 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan [Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi](#) gereğince ailesi veya kendisi olağanüstü hal ilan edilen illerde ikamet eden ve Üniversitemizde öğrenimine devam eden öğrencilerimizin 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı bahar dönemi için ödemeleri gereken katkı payı ve öğrenim ücreti Devlet tarafından karşılanacaktır. Bu kapsamdaki öğrencilerimizden 2022-2023 bahar dönemine ait öğrenim ücreti katkı payını ödemiş olanların ailesinin veya kendisinin olağanüstü hal ilan edilen illerden birinde (Adana, Adıyaman, Diyarbakır, Gaziantep, Hatay, Kahramanmaraş, Kilis, Malatya, Osmaniye ve Şanlıurfa) ikamet ettiğini gösteren belge (e-Devlet sisteminden alınacak ikametgâh Belgesi) ve Ek'te yer alan [harc iade dilekçesi](#)ni doldurup imzaladıktan sonra ogrenis@aku.edu.tr elektronik posta adresine göndermeleri gerekmektedir. Gerekli kontroller yapıldıktan sonra iade işlemi başlatılacaktır. Daha detaylı bilgiye ulaşmak için [tıklayınız](#).

SOSYAL HABERLER

Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Elbeyi Pelit'in babası vefat etmiştir. Merhuma Allah'tan rahmet, kederli ailesine ve sevenlerine başsağlığı dileriz.

Fakülte bültenimizde akademik ve sosyal haber olarak yayınlanmasını istediğiniz hususları tarafımıza bildirmenizi önemle rica ederiz.

Haber İhbar Hattı (HİH): turizmmyo@aku.edu.tr





Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



03-07 Nisan 2023

Bülten No: 316

07.04.2023

Su Tasarrufu Pratik Yöntemlerle



Evde



Duş alırken su tasarrufu yapmak için daha kısa duş alın veya akıllı duş başlıklar 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 kaptan yıkayın ve yıkadığınız suları bitkileri sulamada kullanın.

Okulda



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



Lavabolar 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 tasarruflu kullanmanın önemini çevrenizdekilere ve ailenize anlatın.

GIDANI KORU SOFRANA SAHİP ÇIK

İHTİYACIN KADAR AL



GELECEĞİ ÇÖPE ATMA



gidanikoru.com



/gidanikoru



İLK YAP: GIDAYI KORU

DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN

Teneke bulaşıkla tabağınız daha küçük bir porsiyon alabileceğiniz orman oku. Eğer hala açsanız her zaman güdü daha fazla yemek alabilirsiniz.

KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN

Kalan yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayrı şekilde yeniden işleyin. Unutmayın: eğer kalan yemeklerinizi işler kullanılmak istiyorsanız onları hızlı şekilde buzdolabı veya dondurucuya kaldırmanız çok önemlidir.

AKİLLİ ALIŞVERİŞ YAPIN

Çoğu zaman buzudan veya çürümüş ürünleri almadan önce gözden geçirmeniz daha fazla gıda satın almanızı önler. Zaman ayarlamaları yapmak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe boş mide ile gitmeyin!

"ÇİRKİN" SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN

Büyük miktar ve pazarda fiyatları yenili sebze ve meyveler satın alın. Kıbaki bulaşık yemek için gününüzün alışveriş sebze ve meyveler kadar iyi. Daha fazla yemek istemediğiniz göstermek için "çirkin" görünümde sebze ve meyveleri alın.

BUZDOLABINI KONTROL EDİN

Gıdaların daha uzun süreli taze olarak buzdolabında tutulup tutulmadığını muhafaza edilişinden emin olmak için buzdolabınızın doğru derecesini (1 ve 5 °C arası) kontrol edin. Buzdolabında doğal yere saklayın ve buzdolabı paketlenmiş saklama kilitlerine uygun. Buzdolabını taze hava doldurmayın. Böylece daha az enerji kullanacak ve satın aldığınız gıda kullanılmadan önceki tazeliklerini koruyacaktır.

İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR

Alışverişten önce buzdolabı ve dolaplarındaki yiyeceklerin yerini değiştirin: eski gıdaları ön tarafta, dayanıklı olanları daha fazla olan yerlere ise arkaya koyun. Böylece önceden gelen eskiler ilk tüketilebilir olur. Son kullanma tarihleri de dikkat edin, bazen yeni alınmış da hiç tüketilmeyi gerektirebilir.

GİDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN

"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmesi güvenli değildir. "Tavajı edilen kullanma tarihi" ise gıdaları kötü, dolu ve tat bozukluğuna en iyi durumda kullanabileceğiniz süreyi gösterir. Eğer iyi saklamaya dayanaklı yiyecek maddelerinin çoğu "tavajı edilen kullanma tarihi"nden sonra bile yenilebilir.

ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN

Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalırsa bunları bahçe gıdasına dönüştürerek yeniden değerlendirilebilir. Gıda atıklarını çöpe atmak, atılmaması ve çöpe atılmadan kullanılmaması yararlıdır. Çöpe atılmaması sebep olmak yerine atık gıda, sebze ve meyve kabukları için kompost gübre kullanılabilecektir.

PAYLAŞMAK ÖNEMLERDİR YARDIM İÇİN DAĞITIN

Hiçbir fazlası gübre olarak yardımı mutfak atıklarına verin. Hijyen ve sağlık koşulları ve iyi süratini gerektiren sağlama bulaşık gıdaları mutfakların verimini çok kolay. Gıda yardımı derneklerle destek vermek ve gıda almayı mümkün kılacak şekilde katkıları, çocuk ve

1 TON KAĞIT ATIK NE KAZANDIRIR?

1 Ton Kağıt Ne Kazandırır?



177
Kg Sera Gazı



4100
kWh Enerji



40
% Enerji Tasarrufu



17
Adet Kurtulan Ağaç



2.5
Depolama Alanı Kazanç

