



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
08-12 Mayıs 2023



**Bülten No: 321**

**12.05.2023**

**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 12.05.2023 tarihli 321. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

*Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ*  
*Dekan*

**AKADEMİK HABERLER**

1- 08.05.2023 Pazartesi günü İstanbul Çapa Tıp Fakültesi emekli Dekanı Prof. Dr. Bahattin Çolakoğlu, eşi ve oğlu Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. İsa Sağbaş'ı ziyarete gelmiştir. Kendilerine nazik ziyaretleri için teşekkür ederiz.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
08-12 Mayıs 2023



**Bülten No: 321**

**12.05.2023**

2- 10.05.2023 Çarşamba günü Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. İrfan Yazıcıoğlu, Dekan Yardımcıları Prof. Dr. Evren Güçer ve Doç. Dr. Mustafa Aksoy Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. İsa Sağbaş'ı ziyaret etmişlerdir. Kendilerine nazik ziyaretleri için teşekkür ederiz.



3- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı ve Öğr. Grv. Osman Kazancı Türk Mutfağı Haftası etkinlikleri kapsamında koordinasyon toplantısına katılmıştır.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
08-12 Mayıs 2023



**Bülten No: 321**

**12.05.2023**

4- Fakültemiz öğretim üyelerinden Doç. Dr. Gonca Aytaş tarafından yürütülen Toplantı ve Etkinlik Yönetimi dersi kapsamında Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek lisans öğrencileri ile İzmir'de düzenlenen 2.Çevre ve Geri Dönüşüm Teknolojileri Fuarına katılım sağlamışlardır. Öğrencilere Arş. Grv. Ali Kabakulak, Arş. Grv. Melisa Ateş, Arş. Grv. Nurullah Kart ve Arş. Grv. Zeynep Utkan eşlik etmiştir. Fuardan sonra Smyrna Antik Kenti ziyaret edilmiştir.



5- 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi Turizm İşletmeciliği Bölümü Eğitim Öğretim Süreçleri Değerlendirme Toplantısı Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet Baytok, Kalite Sorumlusu Doç. Dr. Gonca Aytaş, Dr. Öğr. Üyesi Esra Çiğerci, Dr. Öğr. Üyesi Bilal Yalçın, Arş. Gör. Zeynep Utkan ve bölüm öğrencilerinin katılımı ile gerçekleştirilmiştir.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
08-12 Mayıs 2023



**Bülten No: 321**

**12.05.2023**

6- Fakültemiz Turizm Söyleşileri kapsamında 17.05.2023 Çarşamba günü saat 14.00'da Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Öğr. Grv. Murat Toker tarafından *"Turizmde Data ve Analiz Yöntemlerinin E-Ticarette Kullanımı"* konulu bir söyleşi gerçekleştirilecektir. Söyleşiye tüm öğrencilerimiz ve akademik personelimiz davetlidir.

**TURİZM SÖYLEŞİLERİ**  
TURİZMDE DATA VE ANALİZ YÖNTEMLERİNİN E-TİCARETTE KULLANIMI  
**ÖĞR. GÖR. MURAT TOKER**  
SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER MYO  
17 MAYIS ÇARŞAMBA, 2023 | SAAT 14:00  
Zoom Toplantı Kimliği:  
844 5122 5954  
turizm.aku.edu.tr

7- 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi Mazeret Sınavları 10-16 Mayıs tarihleri arasında gerçekleştirilmektedir. Mazeret sınavına girecek öğrencilerin sınav gün ve saatini öğrenmek için dersin öğretim elemanı ile iletişime geçmesi gerekmektedir. Mazeret sınavına girecek öğrencilerin listesine ulaşmak için [tıklayınız](#).

8- Erasmus+ KA131 öğrenci staj hareketliliği ek ilan başvuruları 16-30 Mayıs 2023 tarihleri arasında [exchangeprogram.aku.edu.tr](http://exchangeprogram.aku.edu.tr) adresinden ve <http://erasmusbasvuru.ua.gov.tr/> adresinden alınacaktır. Daha detaylı bilgiye ulaşmak için [tıklayınız](#).

9- Erasmus+ KA131 Değişim Programı kapsamında Ders Verme ve Eğitim Alma hareketlilikleri ek ilan için başvurular, 16-30 Mayıs 2023 tarihleri arasındadır. Hareketliliklerin 20 Ekim 2023 tarihine kadar gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Gitmek isteyen personelin başvuru formu, davet mektubu (invitation letter), dil belgesi ve puanlama (bilgi) formunu 16 - 30 Mayıs 2023 tarihleri arasında [exchangeprogram.aku.edu.tr](http://exchangeprogram.aku.edu.tr) adresine yüklemeleri gerekmektedir. Başvurunun nasıl yapılacağına ilişkin videoyu izlemek için [tıklayınız](#). Ayrıca, başvuruların Erasmus Başvuru Portalı'ndan (<https://erasmusbasvuru.ua.gov.tr/>) da yapılması gerekmektedir.



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
08-12 Mayıs 2023



Bülten No: 321

12.05.2023

**AKADEMİK ÇALIŞMALAR**

1- Fakültemiz öğretim üyelerinden Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı'nın danışmanlığını yürüttüğü Doktorant Erdem Baydeniz *"Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Duygusal Yiyecek Aidiyeti ve Gastronomi İmajı ile Tutumun Tekrar Satın Alma Niyetine Etkisi"* başlıklı tezini 10.05.2023 Çarşamba günü saat 14.00'da savunarak doktor unvanını almaya hak kazanmıştır. Kendisini tebrik ederiz. Jüride yer alan Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Evren Güçer, Doç. Dr. Mustafa Aksoy, AKÜ Eğitim Fakültesi Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Özkan ve Fakültemiz öğretim üyesi Doç. Dr. Sabri Çelik'e katkıları ve katılımları için teşekkür ederiz.



**SOSYAL HABERLER**

**ANNELER GÜNÜ**



Aile olgusunun temel niteliği ve yönlendiricisi olmasının yanında, toplumun yapısını şekillendiren, küçük yüreklere sevgi bilincini yerleştirirken yavrularına aile kavramını aşıl原因 ve benimseten; başta şehit anneleri olmak üzere tüm annelerimizin **"Anneler Günü"**nü kutluyorum.

Prof. Dr. Mehmet KARAKAŞ / Rektör



AFYON KOCATEPE  
ÜNİVERSİTESİ



kocatepeuniv



akuresmihesap



resmihesapaku

Mesaja ulaşmak için tıklayınız



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
08-12 Mayıs 2023



Bülten No: 321

12.05.2023

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

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



## 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 yapmayı su tasarrufu sağlar.



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

### Okulda



Su mataranızı yanınıza alarak su içtiğiniz 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 tasarruflu kullanmanın önemini çevrenizdekilere ve alienize anlatın.

## GIDANI KÖRÜ

SOFRANA SAHİP ÇIK

İHTİYACIN  
KADAR AL



GELECEĞİ  
ÇÖPE ATMA

T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI

Food and Agriculture Organization of the United Nations

[gidanikoru.com](http://gidanikoru.com)

[f](https://www.facebook.com/gidanikoru) [i](https://www.instagram.com/gidanikoru) [y](https://www.youtube.com/gidanikoru)



### ILIK YAP: GIDAYIKÖRÜ

**1 DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTİYİN**  
Yemekte başlangıç tabağınca daha küçük bir porsiyonla başlayın yemekten sonra. Eğer hala açsanız her zaman güdük daha fazla yemek alabilirsiniz.

**KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN**  
Kalın yemekleri çöpe atmak yerine kalan yemekleri yemek için başka bir öğün olarak kullanın veya başka şekilde yeniden yapıp tüketin. Örneğin; eğer kalan yemeklerinizi tekrar kullanmak isterseniz kalanları sıcak içinde buzdolabına veya dondurucuya kaldırmanız çok önemlidir.

**AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN**  
Doğru zaman bazından veya çıtımeden önce yiyeceğinizden daha fazla gıda satın almayın. Fazla alışverişten kaçınarak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişte boy mide ile gitmeyin!

**ÇİRKİN SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN**  
Yemek bitirken ve pazarın bitmesini önlemek için sebze ve meyveleri satın alın. Kaliteli ürünler için ürününizi almanız ve meyvelerinizi kullanın.

**BUZDOLABINI KONTROL EDİN**  
Gıdalarınızı daha uzun süreli taze olarak buzdolabınızda uygun şekilde saklamak için buzdolabınızı düzenli olarak kontrol etmeniz gerekir. Buzdolabınızın doğru çalıştığından emin olun ve buzdolabınızda doğru yerleri saklayın ve buzdolabınızda saklama kapasitesini aşmayın. Buzdolabınızı buzdolabınızın üzerine koymayın ve buzdolabınızın kapısını sık sık açmayın.

**İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR**  
Alışverişten önce buzdolabı ve dışarıdaki yiyeceklerin yerini değiştirin: en ilki gelene en sonuna dayanana kadar daha önce yenmiş olanları tüketin. Aynı zamanda alışverişte en ilki aldığınız ürünleri ilk tüketin. Son kullanma tarihlerine de dikkat edin, bazen yeni alınmış da hiç tüketilmeyi gerektirebilir.

**GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**  
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmeye elverişli değildir. "Tazeleme son kullanma tarihi" ise gıdaları daha uzun süre ve her zaman için güvenli olarak kullanabileceğiniz süreyi gösterir. Eğer iyi sakladığınız dayanıklı yiyecek maddelerinin çoğu, "tazeleme son kullanma tarihi"nden sonra bile yenilebilir.

**ATIKLARI ÇÜREYE DÖNÜSTÜRÜN**  
Eğer gıdaları bir kısmını atarak kalanları başka bir amaçla kullanabilirsiniz. Örneğin; yemek artıklarını kompost yapabilir, bitki gübresi olarak kullanabilirsiniz. Gıda artıklarını çöpe atmak; ulaşım ve çöpün ortadan kaldırılmasını yarattığı sera gazı emisyonlarına sebep olmak yerine atık, su, enerji ve meyve kabukları için yeniden bir kullanım bulabilirsiniz.

**PAYLAŞMAK ÖNEMLERDİR: YARDIM İÇİN DAĞITIN**  
Büyük miktarlı ürünleri yardım kuruluşlarına verin. Hijyen ve sağlık kaygıları ve diğer sorunlara karşılamak için uygunlukta yiyecek gıdaların miktarlarına ve miktarını çok tutun. Gıda yardım derneklerine destek vermek ve gıda alması için gönüllü olarak çalışın, dikkat 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

