



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
17-20 Nisan 2023



**Bülten No: 318**

**20.04.2023**

**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 20.04.2023 tarihli 318. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

**Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ**  
Dekan

**AKADEMİK HABERLER**

1- Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. İsa Sağbaş, 20 Nisan Perşembe günü, Avrupa Üniversiteler Birliği üyesi kurum ve kuruluşların temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilen 25. Avrupa Üniversiteler Birliği Genel Kurulu'na katılmıştır. Genel Kurul 19-21 Nisan tarihleri arasında 2023 Avrupa Üniversiteler Birliği Yıllık Konferansı ve Liderlik Yuvarlak Masa Toplantısı ile birlikte Polonya'daki Gdańsk Teknoloji Üniversitesi ev sahipliği gerçekleştirilmektedir.



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



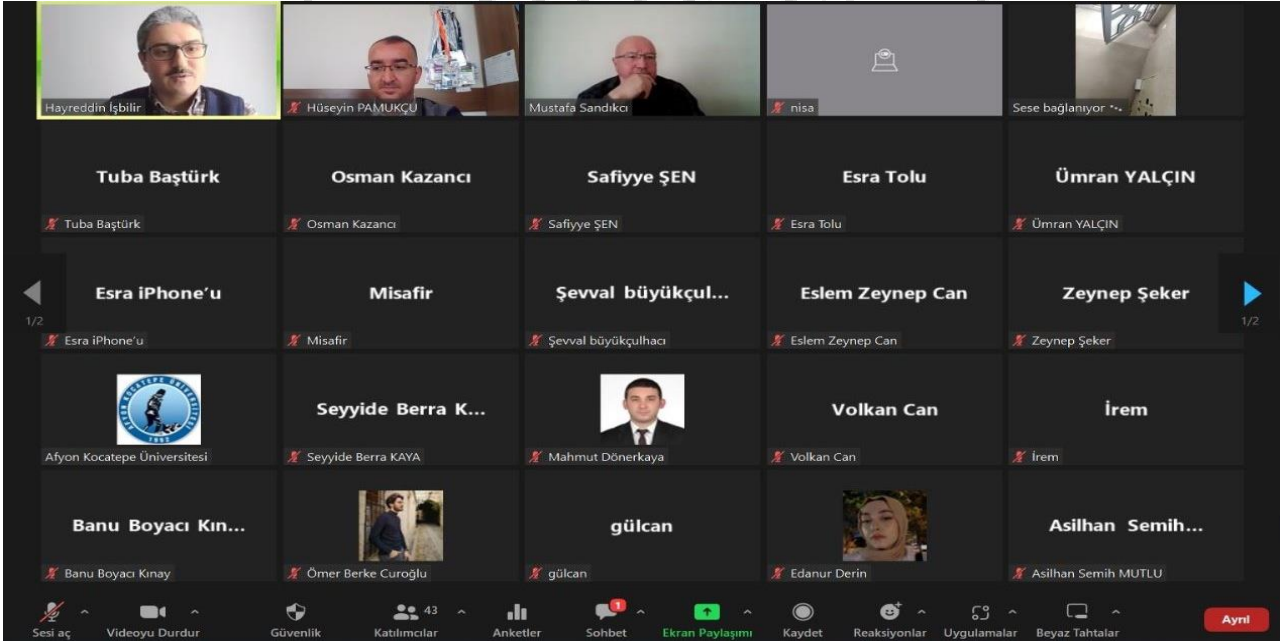
**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
17-20 Nisan 2023



Bülten No: 318

20.04.2023

2- Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Söyleşileri kapsamında 18 Nisan 2023 Salı günü saat 12.00'da Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı'nın moderatörlüğünde, Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Derneği (GİMDES) Genel Sekreteri ve Teknik Bilim Kurulu Üyesi Hayreddin İşbilir'in katılımıyla "**Gıda ve Beslenme Farkındalığı Kazanmak**" konulu çevrim içi gastronomi söyleşisi gerçekleştirilmiştir.



Moderatör Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı'nın ve katılımcıların yönelttiği sorularla ilk olarak GİMDES'in ağırlıklı olarak hangi ürünleri sertifikalandırdığına, denetleme sıklıklarına, sertifika iptali ve yaptırımlara ilişkin cevaplar arandı. Söyleşinin devam eden dakikalarında katılımcıların soruları doğrultusunda GİMDES Genel Sekreteri ve Teknik Bilim Kurulu Üyesi Hayreddin İşbilir, "Bizim amacımız günümüz şehir hayatında temiz, sağlıklı ve güvenilir gıdaya nasıl ulaşabileceğimizin cevabını bulmak. Ne yediğimizi bilmeliyiz, çünkü hem fiziksel boyutta hem de manevi boyutta yediklerimizin bir yansıması olduğumuz kanaatindeyim. Günümüzde çok fazla işlenmiş gıdaya maruz kaldığımızı ve çoğumuzun kendi gıdasını yetiştirme ve üretme imkânına da sahip olmadığını biliyorum. Fakat helal gıda sertifikalandırması aracılığıyla bizlere zararlı olan ürünleri aşamalı bir şekilde hayatımızdan çıkarabiliriz. Bu sayede fiziksel ve manevi açıdan iyi hissedebiliriz. Helal gıda bir nevi ibadetlerimizin ve hayatımızın tatlandırıcısıdır diyebilirim" sözleriyle helal gıda sertifikalandırmasının önemini vurguladı.



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
17-20 Nisan 2023



**Bülten No: 318**

**20.04.2023**

3- Afyonkarahisar Belediyesi Ramazan şenlikleri kapsamında düzenlenen Kadınlar Yöresel Yemek ve Tatlı Yarışmasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı, Dr. Öğr. Üyesi Erhan Babaç ve Öğr. Gör. Esna Mete jüri üyeliği yapmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.



4- 20 Nisan 2023 Perşembe (Arefe) günü saat 13.00'dan sonra yapılamayan dersler, 29 Nisan Cumartesi; 21 Nisan 2023 Cuma (Ramazan Bayramı 1.günü) günü yapılamayan dersler ise 30 Nisan Pazar günü aynı ders saatlerinde Uzaktan Eğitim Sisteminden yapılacaktır.

5- 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi Ara Sınav Programı belli olmuştur. Ara sınav programına ulaşmak için [tıklayınız.](#)

6- 28 Nisan 2023 Cuma günü saat 14.00'da Turizm Rehberliği bölümü öğrencilerine yönelik Zoom üzerinden eğitim süreçleri değerlendirme toplantısı gerçekleştirilecektir. Toplantıya tüm Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri davetlidir. Zoom toplantı kimliğine ulaşmak için [tıklayınız.](#)

7- Fakültemiz öğrencileri için 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi 1. Akademik Danışmanlık Toplantısı saat ve tarihleri belli olmuştur. Toplantı tarih ve saatlerine ulaşmak için [tıklayınız.](#)



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
17-20 Nisan 2023



**Bülten No: 318**

**20.04.2023**

8- Üniversitemizde bulunan fakülte ve yüksekokullara ilişkin 2023 yılı mezuniyet programı netleşmiş olup **Turizm Fakültesi Mezuniyet Programı tarihi ve yeri "30 Mayıs 2023 / 10.00 / Atatürk Kongre Merkezi"** olarak belirlenmiştir.

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ 1992

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ 2005 TURİZM FAKÜLTESİ

**2023**

**TURİZM FAKÜLTESİ**

**MEZUNİYET TÖRENİ**

SALI

**30 MAYIS**

10.00

**YER: ATATÜRK KONGRE MERKEZİ**



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
17-20 Nisan 2023



**Bülten No: 318**

**20.04.2023**

**SOSYAL HABERLER**

Turizm Fakültesi ailesi olarak değerli öğrencilerimizin, sevgili ailelerinin ve tüm İslam Âleminin Ramazan Bayramını en içten dileklerimizle tebrik ederiz. İyi bayramlar.



Turizm Fakültesi Aylık Öğrenci Bülteninin Mart 2023 tarihli 14. sayısı yayınlanmıştır. Bülten ulaşmak için [tıklayınız](#).



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

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



# AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

## TURİZM FAKÜLTESİ

### HABER BÜLTENİ

17-20 Nisan 2023



Bülten No: 318

20.04.2023

## 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 yapmak su tasarrufu sağlar.



Sebzeye meyveleri su dolu bir kaptaki yıkayın ve yıkadığınız suları bitkileri sulamada kullanın.

### Okulda



Su mataranızı yanınıza alarak su içeceğinizi 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 ailenize anlatın.

## GIDANI KORU

SOFRANA SAHİP ÇIK

### İHTİYACIN KADAR AL



### GELECEĞİ ÇÖPE ATMA



gidanikoru.com

gidanikoru



## İLİK YAP: GIDAYI KORU

### 1 DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTİYİN

Yemeğe başlarken tabağınza daha küçük bir porsiyon almanızdan emin olun. Eğer hala açsanız her zaman gülmeye devam etmeye çalışın.

### KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN

Kalan yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayrı pakette yeniden ısıtıp tüketin. Unutmayın: eğer kalan yemeklerinizi çöpe atarsanız, istisnasız olarak her saat içinde buzdolabı veya dondurucuya kaldırmanız çok önemlidir.

### 3 AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN

Çok zaman buzdolabınız veya çitinizden önce yiyeceklerinizi daha fazla güle satın alın. Fazla alışverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile gidin.

### 4 ÇİRKİN SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN

Birçok dükkan ve pazarda düzensiz şekilli sebze ve meyveler satılır. Halbuki bunlar yemek için değerlendirilebilir. Sebze ve meyveler kadar iyi, daha ucuz ve daha sağlıklıdır. Bu alışveriş listesi için "çirkin" görünümüne sebze ve meyveleri alın.

### 5 BUZDOLABINI KONTROL EDİN

Gıdaların daha uzun süreli taze olarak buzdolabında uygun şekilde saklanması buzdolabının emniyetli ve iyi çalışmasını sağlar. Buzdolabının emniyetli ve iyi çalışmasını sağlamak için buzdolabınızda doğru yerleri saklayın ve buzdolabı paketlerindeki talimatları dikkatlice okuyun. Buzdolabını her hafta kontrol edin. Buzdolabı daha az enerji tüketecek ve daha uzun ömürlü olacaktır.

### 6 İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR

Alışverişten önce buzdolabı ve dolaplarındaki yiyeceklerin yerini değiştirin: eski gıdaları ön tarafta, dayanma süresi daha fazla olan yiyecekleri ise arkaya koyun. Böylece önceden geçen süreler ile tüketim olur. Son kullanma tarihlerini de dikkat edin, bazen yeni alanlar da bu hakkı kullanmayı gerektirebilir.

### 7 GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN

"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmeye elverişli değildir. "Tarihi son kullanma tarihi" ise gıdaları koku, tada ve tat yönünden en iyi durumda koruyacağı süreyi gösterir. Eğer iyi saklanmış dayanıklı yiyecek malzemelerinin çoğu "tarihi son kullanma tarihi"nden sonra bile yenilebilir.

### 8 ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN

Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kaldırırsanız bunları başka gıdalara dönüştürerek yeniden değerlendirilebilir. Gıda atıklarını çöpe atmak, ulaşım ve çöpün ortadan kaldırılması yaratılan sera gazı emisyonlarına sebep olmak yerine atık gıda, sebze ve meyve kabukları için neden bir gübre haline dönüştürmüyorsunuz?

### 9 PAYLAŞMAK ÖNEMLERDİR: YARDIM İÇİN DAĞITIN

İhtiyaç halinde arkadaşınıza yardımı mutfağın dışına verin. Yiyecek ve sağlık konularında yardımlarınızın önemini vurgulayarak ihtiyaç duyan kişilere yardımlarınızı çok kolay. Gıda yardım derneklerine destek vermek ve gıda atığını azaltmak için çevrenizdeki kulüpleri, dükkan ve

## 1 TON KAĞIT ATIK NE KAZANDIRIR?

1 Ton Kağıt Ne Kazandırır?



177  
Kg Sera Gazı



4100  
kWh Enerji



40  
% Enerji Tasarrufu



17  
Adet Kurtarılan Ağaç



2.5  
Depolama Alanı Kazanç

