



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
MAYIS 2023



Bülten No: 016

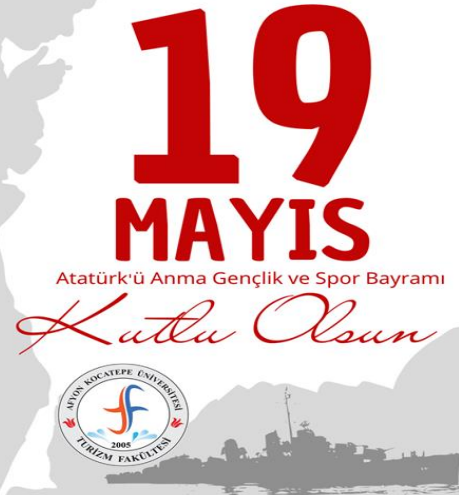
31.05.2023

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.

Değerli Öğrencilerimiz,

Nisan ayında gerçekleşen akademik ve sosyal haberlerden oluşan öğrenci bültenimiz Doç. Dr. Ali AVAN, Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU, Fakültemiz ve Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğrenci Temsilcisi Mervenur TÜRKOĞLU, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Temsilcisi Emirhan KABA, Turizm Rehberliği Bölüm Temsilcisi Zeynep İrem AKYÜZ ve misafir köşe yazar(lar)ımızın katkıları ile hazırlanmıştır. Emeli 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. Asilhan Semih MUTLU – 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



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
MAYIS 2023



Bülten No: 016

31.05.2023

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER

1- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı Bein Gurme kanalında yayınlanan Şehir Mutfakları programının Afyonkarahisar çekiminde Afyonkarahisar mutfağına ve yöresel yemeklere ilişkin bilgiler aktarmıştır.



2-08.05.2023 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 nazikziyaretleri için teşekkür ederiz.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
MAYIS 2023



Bülten No: 016

31.05.2023

3- 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



4- 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 Cigerci, Dr. Öğr. Üyesi Bilal Yalçın, Arş. Gör. Zeynep Utkan ve bölüm öğrencilerinin katılımı ile gerçekleştirilmiştir.





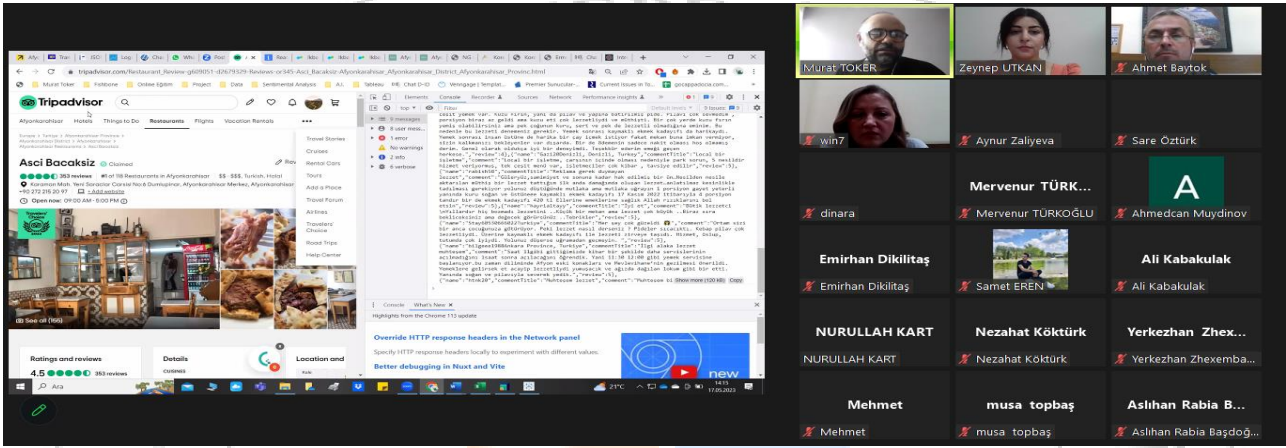
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
MAYIS 2023



Bülten No: 016

31.05.2023

5- 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- Ticarete Kullanımı" konulu söyleşi Zoom programı üzerinden gerçekleşmiştir. Katkılarından dolayı kendilerine teşekkür ediyoruz.



6- Fakültemiz öğretim üyelerinden Doç. Dr. Gonca Aytas'ın yürüttüğü Kat Hizmetleri dersi kapsamında Grand Özgül Termal & Spa Tatil Köyü Kat Hizmetleri Müdürü Ünzile Uludağ ile Turizm İşletmeciliği 2. Sınıf öğrencilerine yönelik fakültemiz eğitim ve uygulama alanımızda Kat Hizmetleri dersi gerçekleşmiştir.





Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
MAYIS 2023



Bülten No: 016

31.05.2023

7- Fakültemiz öğretim üyelerinden Doç. Dr. Gonca Aytaş ve Arş. Grv. Zeynep Utkan koordinatörlüğünde Turizm İşletmeciliği 2. Sınıf öğrencileri ile Double Tree By Hilton Otel'i ziyaret edilmiştir. Otel yönetimi ile sektör üzerinde görüşmeler yapılan ziyarette belirli departmanlarda öğrencilerimize staj imkânı sunulacağı belirtilmiştir. Hilton Otel ekibine teşekkürlerimizi sunuyoruz.



8- Fakültemize Akören İlkokulu 1-B sınıf öğretmeni Aysun Özkan öğrencilerini Kurabiye atölyesini ziyaret etmek için getirmiştir. Fakültemizin öğretim üyelerinden Öğr. Gör Esna Mete kendilerine eşlik etmiştir.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
MAYIS 2023



Bülten No: 016

31.05.2023

9- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı, Türk Mutfağı Haftası Etkinlikleri kapsamında 22.05.2023 Pazartesi günü Gastronomi Konağında düzenlenen etkinlikte “Türk Mutfağında Bulgur” konulu bir konuşma gerçekleştirmiştir. Kendilerini tebrik ederiz.



10- 23.05.2023 Salı günü Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı Türk Mutfağı Haftası kapsamında Kanal 3'te yayınlanan “Kanal 3'te Sabah” programına katılmıştır. Sandıkcı programda hem Fakülte hem Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hakkında bilgiler aktarmıştır.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
MAYIS 2023



Bülten No: 016

31.05.2023

11- 23.05.2023 Salı günü Fakültemiz Uygulama Mutfağında Türk Mutfağı Haftası Etkinlikleri kapsamında Erenler İlköğretim Okulu'ndan depremzede öğrenciler gelerek deneyim atölyesine katılmışlardır. Deneyim atölyesinde öğrencilere Öğr. Grv. Esna Mete ve Öğr. Grv. Osman Kazancı eşlik etmiştir. Etkinliğe Fakültemiz Dekan Yardımcısı Prof. Dr. H. Hüseyin Soybalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı, Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürü Mehmet Tanır, Şef Hamza Kalkan ile fakültemiz personeli katılım



12- Fakültemiz 2023 yılı mezuniyet töreni 30.05.2023 tarihinde saat 10.00'da Atatürk Kongre Merkezinde gerçekleştirilmiştir.



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

Türkiye'nin Tüm Bölümleriyle
İlk ve Tek Akredite
Turizm Fakültesi



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ
MAYIS 2023



Bülten No: 016

31.05.2023



Törene Üniversitemiz Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Şuayıp Özdemir, Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. İsa Sağbaş, Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürü Mehmet Tanır, İl Kültür ve Turizm Müdür V. Özge Öztürk Demirayak, Zafer Bölgesi Turistik Otelciler ve İşletmeciler Derneği (ZAFTO-Der) Başkanı Ali Gümüşhan, Fakültemiz akademik ve idari personeli, öğrencilerimiz ve aileleri katılım sağlamıştır. Törende yapılan konuşmaların ardından dereceye giren öğrencilere plaketleri ile mezun öğrencilere temsili diplomaları verildi. Tören, mezun öğrencilerin kep atmasıyla son buldu.

13- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Asuman Pekyaman Doçent unvanını almıştır. Kendilerini tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.

SOSYAL HABERLER

ANNELER GÜNÜ



Aile olgusunun temel niteliği ve yönlendiricisi olmasının yanında, toplumun yapısını şekillendiren, küçük yüreklere sevgi bilincini yerleştirirken yavrularına aile kavramını aşılayan 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

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
MAYIS 2023



Bülten No: 016

31.05.2023



STAJ BAŞVURU SİSTEMİ

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
Ön Başvuru Sistemi



Duyurular

Başvuru yapabilmek için E-devlet ile giriş yapmanız gerekmektedir !

Öğrenci İşleri Başvuruları

Kayıt Tarih	Son Başvuru Tarihi	İşlem
Kayıt Tarih	26.12.2022	Tıklayınız
Kayıt Yoluyla Adres Değişikliği Talebi Başvurusu		
Ders Muafiyeti - Maddi Hata - Mazeret Sınava - Tek Ders Sınava - Mazeretli Ders Kaydı Başvuru Formu	31.12.2022	Tıklayınız

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

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

Türkiye'nin Tüm Bölümleriyle İlk ve Tek Akredite Turizm Fakültesi



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ AYLIK ÖĞRENCİ BÜLTENİ MAYIS 2023



Bülten No: 016

31.05.2023

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.



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

T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI

Food and Agriculture Organization of the United Nations

gidanikoru.com

Facebook

Twitter

Instagram

LinkedIn

YouTube

WhatsApp

Telegram

Signal



İLK YAP: GIDAYI KORU

1. DAHA KÜÇÜK PORTİYONLAR İSTEYİN

Yemeğe başlarken tabağınız daha küçük bir porsiyon alacağınızdan emin olun. Eğer hala açsanız her zaman güdük daha fazla yemek alabilirsiniz.

2. KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN

Kalan yemekleri çöpe atmak yerine kalan etleri gün boyunca yemek için kullanın. Örneğin, kalan etleri ızgara yaparak veya kızartarak yenilebilirsiniz. Eğer kalan yemeklerinizi tekrar kullanmak istiyorsanız onları iyi bir şekilde buzdolabına veya dondurucuya saklayın.

3. AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN

Çoğu zaman buzdolabınızın veya çarşıdan önce yiyeceklerinizi kontrol edin. Eğer yiyecekleriniz kullanılabilecek kadar süresi varsa, alışverişinize girmeden önce kontrol edin. Eğer yiyecekleriniz kullanılabilecek kadar süresi varsa, alışverişinize girmeden önce kontrol edin.

4. KIRKIN SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN

Çok az miktar ve pazarda bulunan kırık sebzeler ve meyveler satın alın. Bu ürünler genellikle daha uygun fiyatlarda ve daha az atık üretilir. Eğer kırık sebzeler ve meyveler satın alırsanız, onları yemek için kullanabilirsiniz.

5. BUZDOLABINI KONTROL EDİN

Gıdalarınızı daha uzun süreli taze olarak buzdolabınızda uygun şekilde saklamak için buzdolabınızın sıcaklığını kontrol edin. Buzdolabınızın sıcaklığı 4°C ile 5°C arasında olmalıdır. Buzdolabınızın sıcaklığı 4°C ile 5°C arasında olmalıdır. Buzdolabınızın sıcaklığı 4°C ile 5°C arasında olmalıdır.

6. İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR

Alışverişten önce buzdolabınızı ve dolaplarınızı iyice kontrol edin. Eğer yiyecekleriniz kullanılabilecek kadar süresi varsa, onları ilk tüketin. Eğer yiyecekleriniz kullanılabilecek kadar süresi varsa, onları ilk tüketin.

7. GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN

"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tavaj" tarihi ise gıdaların daha uzun süreli saklanabileceğini gösterir. Eğer iyi saklanırsa dayanıklı yiyecek maddelerinin çoğu "tavaj" tarihi kullanma tarihi'nden sonra bile yenilebilir.

8. ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN

Eğer gıdalarınız bir kısmı atık olarak kalırsa, bunları kompost yaparak gübre olarak kullanabilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak, atıştırmak ve çöpe atmak, kullandığımız suyu ve toprağı kirletir ve bu da suyun ve toprağın kirlenmesine neden olur. Eğer gıdalarınız bir kısmı atık olarak kalırsa, bunları kompost yaparak gübre olarak kullanabilirsiniz.

9. PAYLAŞMAK ÖNEMLERDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN

İhtiyaç fazlası ürünlerinizi yolda bulmuş olursanız, yardım edin. Eğer yiyecekleriniz kullanılabilecek kadar süresi varsa, onları ilk tüketin. Eğer yiyecekleriniz kullanılabilecek kadar süresi varsa, onları ilk tüketin.

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

