



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
**12-16 Haziran 2023**



**Bülten No: 326**

**16.06.2023**

**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 16.06.2023 tarihli 326. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

**Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ**  
**Dekan**

**AKADEMİK HABERLER**

1- Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. İsa Sağbaş, Dekan Yardımcılarımız Prof. Dr. H. Hüseyin Soybalı, Doç. Dr. Ali Avan, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet Baytok, Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Elbeyi Pelit, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Mezunları ve Mensupları Derneği Başkanı Doç. Dr. Hüseyin Pamukçu ve Fakülte Sekreterimiz Abdurrahim Türk Cumhurbaşkanlığı Sayın Recep Tayyip Erdoğan tarafından ikinci defa Üniversitemiz Rektörlüğüne atanan Prof. Dr. Mehmet Karakaş'a hayırlı olsun ziyaretinde bulunmuşlardır.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
**12-16 Haziran 2023**



**Bülten No: 326**

**16.06.2023**

2- Post-doktora çalışmaları için İngiltere'ye giden Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. İsa Sağbaş'a veda yemeği düzenlenmiştir. Üniversitemiz Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Şuayıp Özdemir'in teşrifleriyle düzenlenen veda yemeğinde dekanımız ilk olarak söz alarak fakülte dekanlığının bir bayrak yarışı olduğunu, bayrağı fakültemize önemli hizmetleri olan Prof. Dr. Şuayıp Özdemir'den devraldığını belirtmiştir. Görev süresi boyunca fakültemizde akademik ve idari personelimize uyumlu bir şekilde çalıştıklarını ifade eden Sağbaş, fakültemizin Türkiye'nin tüm bölümleriyle akredite ilk turizm fakültesi olmasının çok önemli bir başarı olduğunu, bölüm başkanları başta olmak üzere tüm akademik ve idari personelin bu süreçte önemli katkıları olduğunu vurgulamıştır. Bundan sonraki süreçte fakültemiz personelinden başta Turizm Teknolojileri Uygulama ve Araştırma Merkezi kurulması olmak üzere beklentilerini aktaran Sağbaş devamında sözü Prof. Dr. Şuayıp Özdemir'e bırakmıştır.





Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
12-16 Haziran 2023



Bülten No: 326

16.06.2023



Özdemir, bugüne kadarki hizmetleri nedeniyle dekanımıza teşekkürlerini ifade ederek başladığı konuşmasında, dekanımızın bayrağı üst seviyelere taşıdığını, hemen hemen pek çok önemli süreçte üniversitemizde turizm fakültesinin pilot fakülte olarak seçildiğini, diğer fakültelere her konuda örnek gösterildiğini belirtmiştir. Devamında Prof. Dr. Şuayıp Özdemir tarafından Dekanımız Prof. Dr. İsa Sağbaş'a plaket takdimi yapılmasının ardından ikramlara geçilmiştir. Turizm Fakültesi Ailesi olarak sayın dekanımıza 4 yıl boyunca fakültemize verdiği hizmetleri, vizyonu, kalite ve sürekli iyileştirme odaklı yönetim anlayışı ve samimiyeti için gönülden teşekkür ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
**12-16 Haziran 2023**



**Bülten No: 326**

**16.06.2023**

3- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı ile Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi Yüksek Lisans Seminer Programı 15.06.2023 Perşembe günü gerçekleştirilmiştir. Yüzyüze ve çevrimiçi olarak gerçekleştirilen oturumlarda dokuz adet çalışmanın sunumu yapılmıştır. Dersi yürüten öğretim üyesi Doç. Dr. Hüseyin Pamukçu ve oturumlara moderatörlük yapan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı'ya; seminer programına katılım göstererek sunum yapan öğrencilere ve katkılarını sunan fakültemiz öğretim elemanlarına teşekkür ederiz. Sunum yapan tüm öğrencilerimizi gayretlerinden dolayı tebrik ederiz.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
**12-16 Haziran 2023**



**Bülten No: 326**

**16.06.2023**

4- 12 Haziran Pazartesi ve 13 Haziran Salı günü Afyonkarahisar Belediyesi tarafından tescil ettirilen coğrafi işaretli gıda ürünlerinin tescil kullanım hakkı için başvuru yapan işletmelerin denetimi gerçekleştirildi. İki gün süren denetimlerde otuz işletme denetlenerek başvuruları değerlendirildi. Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar Zabıta Müdürlüğü, Afyonkarahisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Afyonkarahisar Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Afyonkarahisar Profesyonel Aşçıları Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği ve Afyon Kocatepe Üniversitesinden birer uzmanın katılımıyla gerçekleştirilen denetimlerde fakültemiz araştırma görevlisi Nurullah Kart görev almıştır. Katkıları için kendisine teşekkür ederiz.



5- 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi Tek Ders Sınavı 21 Temmuz 2023 Cuma günü saat 14.00'da yapılacaktır. Sınava girmek isteyen öğrencilerimizin en geç 20 Temmuz 2023 Perşembe günü mesai bitimine kadar Afyon Kocatepe Üniversitesi Ön Başvuru Sistemi üzerinden başvurularını yapmaları gerekmektedir.

6- AKÜTURMED tarafından 22.06.2023 tarihinde saat 21.00'da İstanbul'da ve çevresinde ikamet eden mezunlar ile bir buluşma etkinliği planlanmaktadır. Etkinliğe İstanbul'da ikamet eden ya da İstanbul dışında olup da katılmak isteyen tüm mezunlarımızı bekliyoruz.

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM MEZUNLARI**  
**İSTANBUL BULUŞMASI**

**22 Haziran 2023**  
**21:00**

Afyon Kocatepe Üniversitesi'nin değerli Turizm Mezunları, 22 Haziran 2023 tarihinde İstanbul'da ve çevresinde ikamet eden mezunlarımız ile bir buluşma gerçekleştirmeyi planlamaktayız. Bu buluşmada İstanbul'da ikamet eden tüm mezunlarımızı aramızda görmek bizleri onurlandıracaktır. Detaylı bilgi için lütfen aşağıda yer alan iletişim adreslerinden bize ulaşınız.

turmed@aku.edu.tr | turmed.aku.edu.tr

Buluşma Yeri: DoubleTree by Hilton Hotel İstanbul - Tuzla



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
12-16 Haziran 2023



Bülten No: 326

16.06.2023

**SOSYAL HABERLER**

17-18 Haziran 2023 tarihlerinde yapılacak olan YKS sınavına girecek bütün öğrencilere başarılar dileriz.



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

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



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
**12-16 Haziran 2023**



Bülten No: 326

16.06.2023

**Su Tasarrufu**  
Pratik Yöntemlerle



**Evde**



Duş alırken su tasarrufu yapmak için daha kısa duş alın veya akıllı duş başlığını 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 matarınızı yanınıza alarak su içeceğiniz zamanlarda tek kullanımlık plastik şişeler kullanmak yerine kendi matarınızı 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



**İLK YAP:**

**GIDAYI KORU**



**DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN**  
Yemeğe bağlarken tabağınca daha küçük bir porsiyon aldığınızdan emin olun. Eğer hala açsanız her zaman gidip daha fazla yemek istebilirsiniz.



**KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN**  
Kalan yemekleri çöpe atmak yerine ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayağınızı yıkayın ve yiyecekleri kullanın. Eğer kalan yemeklerinizi tekrar kullanmak isterseniz, onları buzdolabında saklayın veya dondurucuya kaldırmanız çok önemlidir.



**AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN**  
Doğru zamanı beklemeden veya çözülmüş ürünleri almadan önce alışverişinizi daha fazla gözetin. Fazla alışverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın. Bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile gidin.



**ÇİRKİN SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN**  
Çocuk dükkan ve pazarda düzensiz şekilli sebze ve meyveler satılır. Halbuki bunlar yemek için en ideal olanlardır. Sebze ve meyveler kadar iyi, daha fazla yemek istemediğiniz için çirkin sebze ve meyveleri alın.



**İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR**  
Alışverişten önce buzdolabı ve dolaplarındaki yiyeceklerin yerini değiştirin; eski gıdalar ön taraf, dayanma süresi daha fazla olan yenileri ise arkaya konulsun. Böylece önceden gelen eskiyi ilk tüketmiş olur. Son kullanma tarihlerine de dikkat edin, bazen yeni alımlar da hızlı tüketilmeyi gerektirebilir.



**GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLATIN**  
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmeyi güvenle değil, "Tazelemeden kullanma tarihi" ise gıdaların taze, dolu ve tatlı oldukları anlamına gelir. Eğer iyi bakılmışsa dayanıklı yiyecek maddelerinin çoğu "Tazelemeden kullanma tarihi"nden sonra bile yenilebilir.



**ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜSTÜRÜN**  
Eğer gıdaları bir kısımda atarak kullandıysanız bunları başka gıdaların üretimine yeniden dönüştürülmüştür. Sadece atılan çöpe atmak, atıkların ve çöpün ortadan kaldırılmasını yarattığı sera gazı emisyonlarına sebep olmak yerine atık gıda, sebze ve meyve kabul için yeniden bir gübre haline dönüştürülmüştür.



**PAYLASHAK ÖNEMSEKİTİR: YARDIM İÇİN DAĞITIN**  
İhtiyaç fazlası ürünlerinizi yerel marketlere, sığınaklara veya sosyal yardım kuruluşlarına bağışlayarak ihtiyaç sahiplerine destek olabilir ve atılacak gıdaları önlemeye yardımcı olabilirsiniz.

**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

