



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Mayıs 2023



Bülten No: 323

26.05.2023

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 26.05.2023 tarihli 323. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ
Dekan

AKADEMİK HABERLER

1- Türk Mutfağı Haftası kapsamında Zafer Meydanı'nda yapılan açılış programına Üniversitemiz Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Şuayıp Özdemir, Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. İsa Sağbaşı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı katılım sağlamıştır.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Mayıs 2023



Bülten No: 323

26.05.2023

2- 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.



3- 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.





Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Mayıs 2023



Bülten No: 323

26.05.2023

4- 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 sağlamıştır.



5- 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi Final Sınavları 22-26 Mayıs tarihleri arasında Uzaktan Öğretim Öğrenme Yönetim Sistemi üzerinden gerçekleştirilmiştir. Sınavlarda emeği geçen herkese teşekkür ederiz. Bütünleme sınavları 05-11 Haziran 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilecektir.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Mayıs 2023



Bülten No: 323

26.05.2023

6- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı, 30.05.2023 Salı günü saat 17.00'da Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Lisansüstü Eğitim Enstitüsü tarafından düzenlenen **"Gastronomi ve Mutfak Sanatları'nda Lisansüstü Eğitim"** konulu etkinliğe konuşmacı olarak katılacaktır.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları'nda Lisansüstü Eğitim



Doç. Dr. Selda Uca
Kocaeli Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı
Afyon Kocatepe Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı



Doç. Dr. Alper Kurnaz
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı

Doç. Dr. Bilal Deveci
Kırklareli Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı



Moderatör
Doç. Dr. Serkan Şengül
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı

TARİH
30 MAYIS 2023

SAAT
17:00

ÇEVİRİM İÇİ

Etkinlik Bağlantısı
<https://meet.google.com/kcg-qwxh-vks>



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Mayıs 2023



Bülten No: 323

26.05.2023

7- Fakültemiz 2023 Yılı Mezuniyet Töreni 30.05.2023 tarihinde saat 10.00'da Atatürk Kongre Merkezinde gerçekleştirilecektir. Fakültemizin tüm akademik ve idari personeli ile tüm paydaşlarımız davetlidir.

2023
TURİZM FAKÜLTESİ
MEZUNİYET TÖRENİ

SALI
30 MAYIS
10.00

YER: ATATÜRK KONGRE MERKEZİ



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Mayıs 2023



Bülten No: 323

26.05.2023

SOSYAL HABERLER

1- Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. İsa Sağbaş ile Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Selçuk Akçay ve fakültemiz akademik ve idari personeli voleybol maçı yapmışlardır. Maç centilmence oynanarak berabere sonuçlanmıştır.



2- Fakültemiz Doktorantlarından Erdem Baydeniz, Doktorantlık sürecini başarıyla tamamlamıştır. Kendisine bugüne kadarki çalışmaları için teşekkür eder, yolunun açık olmasını dileriz.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Mayıs 2023



Bülten No: 323

26.05.2023

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

Haber İhbar Hattı (HİH): turizm@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 saatini de kullanabilirsiniz.

Okulda



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



Çamaşır makinesi ve bulaşık makinesi gibi ev aletlerini tam kapasite kullanarak da su tasarrufu sağlayabilirsiniz.



Lavaboları kullanırken musluğu açık bırakmayın. Sadece ellerinizi yıkadığınız zaman suyu açın ve ellerinizi temizledikten sonra kapatın.



Bahçe ya da bitki sulama saatlerini günün en sıcak saatlerinde yapmak yerine, daha serin saatlerde yapmak su tasarrufu sağlar.



Tuvaletlerde suyu gereksiz yere kullanmamak için sadece ihtiyacınız olduğunda sifonu çekin.



Sebzeye meyveleri su dolu bir kapta yıkayın ve yıkadığınız suları bitkilere sulamada kullanın.



Suyu tasarruflu kullanmanın önemini çevrenizdekilere ve ailenize anlatın.

GIDANI KORU

SOFRANA SAHİP ÇIK

İHTİYACIN
KADAR AL



GELECEĞİ
ÇÖPE ATMA



İLK YAP: GIDAYI KORU

1. DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN
Tüm öğünlerinizi öğünlerinizden daha küçük bir porsiyona almayı deneyin. Eğer hala açsanız her zaman yavaş yavaş yemek yiyebilirsiniz.

2. KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN
Kalın yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya aynı şekilde yeniden pişirin. Örneğin, eğer kalan yemeklerinizi tekrar kullanmak istiyorsanız onları iki öğün içinde tüketin veya dondurucuya saklayın.

3. AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN
Çoklu zaman böcükleri veya diğerlerinden önce alışverişinizi yapın. Fazla alışverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın. Bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile gidin.

4. ÇİRKİN SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN
Çirkin olan ve parçaları kırılmış pehli sebze ve meyveler satın alın. Kaliteli bulaşık yıkama için çirkin olan sebze ve meyveler kadar iyi. Daha sonra yemeyi istemedikçe çirkin olan sebze ve meyveleri atın.

5. BUZDOLABINI KONTROL EDİN
Buzdolabınızı daha uzun süreli taze olarak kullanabilmek için enerji tasarrufu sağlamak için buzdolabınızı düzenli olarak temizleyin ve defrosting yapın. Buzdolabınızın enerji verimliliğini artırmak için buzdolabınızın kapısını sık sık açmayın. Ayrıca buzdolabınızın enerji verimliliğini artırmak için buzdolabınızın kapısını sık sık açmayın.

6. İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR
Alışverişiniz bittikten sonra buzdolabınızdaki yiyecekleri kontrol edin. Eğer buzdolabınızda daha fazla alan yiyecekler varsa derhal tüketin. Böylece buzdolabınızda kalan yiyecekleri tüketmiş olursunuz. Böylece daha az enerji kullanacak ve satın aldığınız yiyecekleri kullanmış olursunuz.

7. GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN
"Son tüketme tarihi" genellikle son kullanma tarihi olarak belirtilir. "Tavsiye edilen tüketme tarihi" ise gıdaların daha uzun süre kullanılabilir olduğunu gösterir. Eğer iyiler kullanırsanız dayanıklı yiyeceklerin tüketim tarihini kontrol edin.

8. ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN
Eğer gıdaları biriktirebilirsiniz, bu gıdaları gübre olarak kullanabilirsiniz. Gübre olarak çöpe atılan gıdaları kompost yapmak veya gübre olarak kullanmak, toprakta bulunan azot ve fosforun yeniden kullanılmasını sağlar.

9. PAYLAŞMAK ÖNEMLERDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN
İhtiyaç fazlası ürünlerinizi yardıma muhtaç olanlara verin. Hijyen ve sağlık koşullarını dikkatlice kontrol edin. Gıdaları paylaşarak gıdaların kullanılmasını artırabilirsiniz. Yardımınıza ihtiyacı olanlara yardım etmek ve gıda israfını azaltmak için çevrenizdeki kullarıyla, arkadaşlarınızla ve gıda israfını azaltmak için çevrenizdeki kullarıyla.

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

