



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
29 Mayıs-02 Haziran 2023



Bülten No: 324

02.06.2023

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 02.06.2023 tarihli 324. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ
Dekan

AKADEMİK HABERLER

1- 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



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
29 Mayıs-02 Haziran 2023



Bülten No: 324

02.06.2023



Törene Üniversitemiz Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Şuayıp Özdemir, Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. İsa Sağbaşı, 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.

2- 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 Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü tarafından düzenlenen **"Gastronomi ve Mutfak Sanatları'nda Lisansüstü Eğitim"** konulu etkinlikte konuşmacı olarak yer almıştır. Kendilerini tebrik ederiz.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

29 Mayıs-02 Haziran 2023



Bülten No: 324

02.06.2023

- 3- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Asuman Pekyaman Doçent unvanını almıştır. Kendilerini tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.
- 4- 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi Bütünleme Sınavları 05.06.2023 Pazartesi günü başlayacaktır. Sınavlar Uzaktan Öğretim Öğrenme Yönetim Sistemi üzerinden gerçekleştirilecektir. Sınav takvimine ulaşmak için [tıklayınız.](#)
- 5- Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi formasyon ve alandışı derslerinin final sınav takvimi yayımlanmıştır. Sınav takvimine ulaşmak için [tıklayınız.](#)
- 6- Erasmus+ International Credit Mobility Programı kapsamında Romanian American University tarafından düzenlenen BIP programına öğrenci seçilmesine ilişkin ilan Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Uygulama ve Araştırma Merkezi web sitesinde yayınlanmıştır. İlane son başvuru tarihi 08.06.2023 saat 17.30'dur. İlane ulaşmak için [tıklayınız.](#)
- 7- 29.05.2023-04.06.2023 tarihleri arasında Kalite Koordinatörlüğü tarafından öğrencilere Eğitsel Performans Ölçeği uygulanacaktır. Uygulama sonunda yapılan değerlendirmenin her bir akademik personel için gerçek değerlere ulaşılabilmesi adına öğrencilere duyurulması konusunda hassasiyetinizi rica ederiz.

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

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





Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

29 Mayıs-02 Haziran 2023



Bülten No: 324

02.06.2023

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 saatini 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 kapta yıkayın ve yıkadığınız suları bitkileri sulamada kullanın.

Okulda



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



Lavabolar 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.

GIDAYI KORU

SOFRANA SAHİP ÇIK

İHTİYACIN KADAR AL



GELECEĞİ ÇÖPE ATMA



gidanikoru.com



/gidanikoru



1 GÜNLÜK YAP: GIDAYI KORU

1. DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN

Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyonla doldürün. Eğer hala açsanız her zaman grido daha fazla yemek alabilirsiniz.

2. İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR

Alverişten önce buzdolabı ve dolaplarındaki yiyeceklerin yeri değiştirin; eski gıdalar da tüketilmeye başlanmalı. Böylece daha az enerji kullanacak ve satın aldığınız gıdayı kullanmayı unutma ihtimaliniz azalacak.

3. KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN

Kalan yemekleri çöpe atmak yerine olan ertesi gün yemek yapıp yemekleri tekrar kullanın. Unutmayın: aynı yemekleri tekrar kullanmak istiyorsanız onları iki kez içinde buzdolabı veya dondurucuya kaldırmanız çok önemlidir.

4. AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN

Çoklu zaman bulmadan veya çıtımeden önce yiyeceklerinizden daha fazla gıda satın alın. Eğer alışverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe boy mide ile gümeyin!

5. ÇİTKİN SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN

Beşer dikken ve pazarda düzensiz şekilli sebze ve meyveler satın alın. Hatırla! Benzeri yemek için çirkinmiş diğünk sebze ve meyveler kadar iyi. Daha fazla yapmak istemediğiniz giştirmek için "çirkin" görüneni sebze ve meyveleri alın.

6. ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN

Eğer gıdanın bir kısmı atık olarak kalıyorsa bundan bahçe için gübre olarak kullanabilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak, ulaşım ve çöplük ortadan kaldırılmasını yarattığı sera gazı emisyonlarına sebep olmak yerine atık gıda sebze ve meyve kalıntılar için gübre olarak kullanılmıyorsa?

7. PAYLASHMAK ÖNEMEKTEDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN

Hiyay kalıntıları biriktirmeniz yarıdan fazla atık yaratır. Hiyay ve sağlık konularını toplu olarak ele almak için yardım kampanyaları düzenleyin. Hiyay kalıntıları toplu olarak ele alınarak çöpe atılmadan önce dağıtılabilir. Gıda yardımı derneklerine destek vermek ve gıda atığı azaltmak için çevrenizdeki kalıfları, öğrenci 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

