



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
17-21 Temmuz 2023



Bülten No: 331

21.07.2023

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 21.07.2023 tarihli 331. sayısını saygılarımızla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dileriz.

Turizm Fakültesi Dekanlığı

AKADEMİK HABERLER

- 1- 2022-2023 Eğitim-Öğretim Yılı Bahar Dönemi Tek Ders Sınavı 21 Temmuz 2023 Cuma günü saat 14.00'da gerçekleştirilmiştir.
- 2- YKS sonuçları açıklanmıştır. Tercih döneminin son gününe kadar sosyal medyada öğrencilerin niçin programlarımızı tercih etmeleri gerektiğine yönelik sürekli paylaşımlarda bulunmanızı istirham ediyoruz. Instagram ve Twitter sayfalarınızda tercih dönemi bitene kadar (8 Ağustos 2023) paylaşım yapmanızı rica ediyoruz.
- 3- 2547 sayılı Yükseköğretim Kanunu, Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönetmeliğinin ilgili maddeleri ve "Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltme ve Atanma Yönergesi"ne göre Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü için bir profesör, bir doçent ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü için bir doçent ilanı yayınlanmıştır. Üniversitemize ve fakültemize hayırlı olsun.
- 4- Sosyal Bilimler Enstitüsü 2023-2024 Akademik Yılı Güz Yarıyılı Öğrenci Alımı duyurusu yayımlanmıştır. Duyuruya ulaşmak için lütfen [tıklayınız](#).
- 5- Üniversitemiz personel programında yer alan fotoğrafların güncelliğinin sağlanması kapsamında henüz fotoğrafını güncellemeyen personelimizin, son 6 ay içinde açık renk zemine çekilmiş vesikalık fotoğraflarını, bys.aku.edu.tr adresinde bulunan kullanıcı girişi sekmesinde ebys isim ve şifreleri ile giriş yapıp 03.08.2023 tarihine kadar "Fotoğraf yükleme alanından" yüklemeleri gerekmektedir.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
17-21 Temmuz 2023



Bülten No: 331

21.07.2023

6- Ankara ve İzmir'de ilk defa gerçekleşecek TEKNOFEST Girişim Yarışması lise, üniversite ve üzeri seviyedeki takım veya takım üyelerinin başvurularına açık olacaktır. TEKNOFEST Girişim Yarışması 10 farklı temada takımların hazırladıkları girişim sunumu üzerinden gerçekleştirilecektir.

TEKNOFEST Girişim Yarışması Turizm Teknolojileri ile birlikte Eğitim Teknolojileri, Sağlık ve İyi Yaşam Teknolojileri, Ulaşım ve Mobilite Teknolojileri, Tarım Teknolojileri, Haberleşme ve İletişim Teknolojileri, Turizm Teknolojileri, Çevre, Enerji ve İklim Teknolojileri, Uzay, Havacılık ve Savunma Teknolojileri, Afet Yönetim Teknolojileri, Engelsiz Yaşam Teknolojileri temalarında gerçekleştirilecektir.

30 Ağustos – 3 Eylül 2023 tarihlerinde Ankara Etimesgut Havalimanı'nda, 27 Eylül – 1 Ekim 2023 tarihlerinde ise İzmir Çiğli Havalimanı'nda düzenlenecek TEKNOFEST Havacılık, Uzay ve Teknoloji Festivali'nin bir parçası olmak için başvuru adımlarını takip ederek temalar incelenebilir ve başvurular yapılabilir. Son Başvuru Tarihi: 31 Temmuz 2023, 23.59'dur. Detaylı Bilgi için: <https://www.teknofest.org/tr/competitions/competition/255>

SOSYAL HABERLER

15 Temmuz Demokrasi ve Milli Birlik Günü kapsamında Zafer Meydanında program düzenlenmiştir. Programın ardından Üniversitemiz Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş, Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Şuayıp Özdemir, Prof. Dr. Murat Peker ve Üniversitemiz akademik ve idari personelinin katılımıyla demokrasi nöbeti tutulmuştur.





Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
17-21 Temmuz 2023**Bülten No: 331****21.07.2023**

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 içeceğiniz 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.



Sebzeler meyveleri su dolu bir kapta yıkayın ve yıkadığınız suyu bitkilerin sulamada kullanın.



Suyu tasarruflu kullanmanın önemini çevrenizdekilere ve ailenize anlatın.

GIDANI KORU
SOFRANA SAHİP ÇIK**İHTİYACIN KADAR AL****GELECEĞİ ÇÖPE ATMA**

İLK YAP: GIDANI KORU

1. DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN
Temeğe başlarken tabağınza daha küçük bir porsiyon almadan önce deneyin. Eğer hala açsanız her zaman küçük daha fazla yemek alabilirsiniz.

2. KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN
Kalan yemekleri çöpe atmak yerine en az bir gün yemek yaparken malzemeleri olarak kullanın veya aynı şekilde yeniden pişirin. Unutmayın, eğer kalan yemeklerinizi uygun şekilde saklayarak depoladığınız ortamın hijyeninde buzdolabı veya dondurucu kullanmanız çok önemlidir.

3. AKILLI ALTIŞVERİŞ YAPIN
Gıda zaman zaman satın almadan önce kontrol edin. Gıda satın almadan önce kullanılmadık gıda satın alın. Fazla alışverişten kaçınarak çok sayıda alışveriş yaparak, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile gidin.

4. ÇİRKİN SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN
Çirkin sebze ve meyvelerden kaçınarak hijyenli sebze ve meyveler satın alın. Kaliteli sebze ve meyveler için güvenilir alışveriş siteleri ve meyveler kadar iyi, daha fazla yemek için kullanılmadık gıda almak için çirkin sebze ve meyveleri alın.

5. İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR
Alışverişten önce buzdolabı ve dolaplarındaki yiyeceklerin yerini değiştirin, eski gıdaları ön tarafta dayama süresi daha fazla olan yenileri her zaman kullanın. Hijyenli donatılar gibi etiketler ilk kontrol edilmelidir. Son kullanma tarihi/terimi de dikkat edin, bazı yeni alanlar da bu kontrol edilmelidir.

6. GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmesi güvenli değildir. "Tazelenme kullanma tarihi" ise gıdaların kalite, taze ve tat özelliklerini en iyi durumda koruyabildiği süreyi gösterir. Eğer iyi bakılmadık gıdaları tüketmek sağlık problemlerine sebep olabilir.

7. ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN
Eğer mümkünse, kuru atık olarak değerlendirilen bahçe gıdalarını kompostörlerle yeniden değerlendirin. Gıda atıklarını çöpe atmak, sağlığın ve çevrenin kirlenmesine yardımcı olur ve emisyonlarına sebep olurken aynı zamanda suyu ve toprağı kullanan için yeniden bir gıdaları kullanma tarihinden sonra bile yenilebilir.

8. PAYLAŞMAK ÖNEMLERDİR: YARDIM İÇİN DAĞITIN
İhtiyaç fazlası ürünlerinizi yardıma ihtiyaç duyanlara verin. Hijyen ve sağlık standartları ile uyumlu şekilde değerlendirin. İhtiyaç fazlası gıdaları mutluca paylaşın ve paylaşın. Sadece yardım etmemekle yetinmek ve gıda atığını azaltmak için çevrenizdekilere, çocuk ve gençlere yardım etmemekle yetinmek.

1 TON KAĞIT ATIK NE KAZANDIRIR?