



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
14-18 Ağustos 2023



Bülten No: 335

18.08.2023

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 18.08.2023 tarihli 335. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI
Dekan V.

AKADEMİK HABERLER

1- Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) ile Megabirlik Medya A.Ş. (Kanal 3) arasında Afyonkarahisar'ın kültür, sanat, spor ve sağlık alanında tanıtımının yapılması ve gelişimine katkı sunulması amacıyla iş birliği protokolü imzalandı.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
14-18 Ağustos 2023

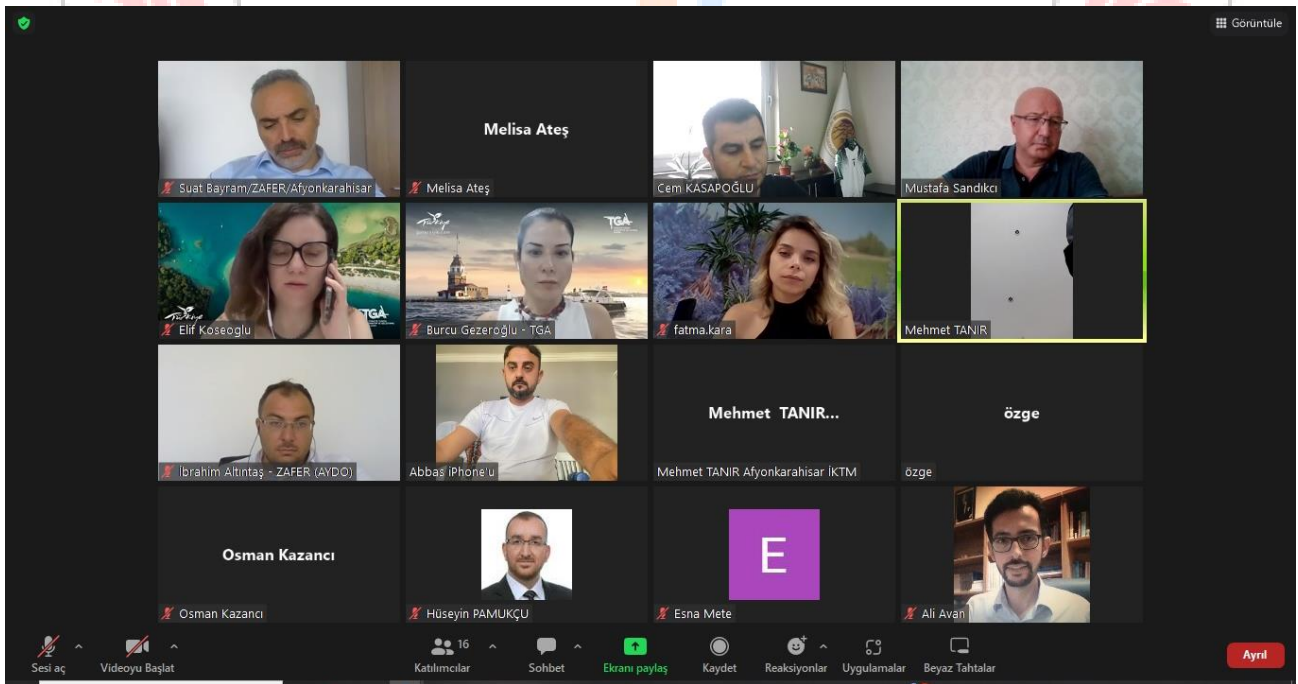


Bülten No: 335

18.08.2023

Rektörlük binası toplantı salonunda gerçekleştirilen imza törenine AKÜ Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş, Megabirlik Medya Yönetim Kurulu Başkanı Kadir Sayın, AKÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Murat Peker, Kurumsal İletişim ile ilgili Rektör Danışmanı Dr. Öğretim Üyesi Sena Coşkun, Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü ve Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Elbeyi Pelit, Spor Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Yücel Ocak, Devlet Konservatuvarı Müdürü Doç. Çağhan Adar, Sandıklı Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürü ve Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Cüneyt Akın, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkçı, Türkçe Öğretimi Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü Doç. Dr. Ahmet Karaman, Veteriner Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. İbrahim Demirkan, Afyon Meslek Yüksekokulu Öğr. Gör. Hüseyin Tutumlu, Kanal 3 Genel Yayın Yönetmeni Selcen Dilek Çöyğün ve Programlar Müdürü Hülya Kasnak katıldı.

2- 16.08.2023 Çarşamba günü saat 15.00'da 2023 yılında planlanan Afyon Gastronomi Festivali hakkında görüş bildirimi çalışma iş takip toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıya Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkçı, Dekan Yardımcımız Doç. Dr. Ali Avan, Doç. Dr. Hüseyin Pamukçu, Dr. Öğr. Üyesi Erhan Babaç, Öğr. Gör. Osman Kazancı, Öğr. Gör. Esna Mete ve Arş. Gör. Melisa Ateş katılım sağlamışlardır.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
14-18 Ağustos 2023



Bülten No: 335

18.08.2023

- 3- 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi Yüksek Lisans ve Doktora Programları Bilimsel Değerlendirme Sınavları 22-23 Ağustos 2023 tarihlerinde gerçekleştirilecektir. Sınava girecek adaylara başarılar dileriz.
- 4- 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi Başarıya göre (Ek Madde 1) yatay geçiş sonuçları açıklanmıştır. Sonuçlara ulaşmak için [tıklayınız](#).
- 5- 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Pedagojik Formasyon ilanı yayınlanmıştır. İlanı ulaşmak için [tıklayınız](#).
- 6- Güney Florida Üniversitesi, Türkiye çapında gerçekleştireceği özel bilgilendirme toplantılarının davetini iletmek amacıyla, Türkiye'deki üniversitelerde turizm, gastronomi, otelcilik, rehberlik, işletme, finans, ekonomi, muhasebe gibi alanlarda dördüncü sınıfta okuyan veya bu alanlardan mezun olan öğrencilere yönelik davetiye paylaşımına yardımcı olmanızı istemektedir. Aşağıdaki mesajı, ilgilendiğini düşündüğünüz öğrencilere ve mezunlara iletebilmenizi rica ediyoruz.

Teorik bilgiyi uygulamalı deneyimle bütünleştiren eğitim yolculuğuna hazır mısınız? Bu yolculuk, sizi otelcilik ve turizm dünyasındaki başarılı bir kariyere adım atmanız için bekliyor olacak. University of South Florida'nın Muma İşletme Fakültesi'nde sizi bekleyen çığır açan bir fırsata sizi davet etmekten büyük mutluluk duyuyoruz. Sizi, Türkiye genelindeki saygın üniversitelerde düzenleyeceğimiz özel bilgilendirme oturumlarına katılmaya davet ediyoruz. Bu, Üniversitemizin Turizm Yönetimi yüksek lisans programını keşfetmek için bir fırsat. Bu program, eğitime ve sektör entegrasyonuna getirdiği yenilikçi yaklaşımıyla öne çıkıyor.

SOSYAL HABERLER

Yüksekokulumuzda ve sonrasında Fakültemizde, yaklaşık 15 yıl hizmet veren Kurtuluş Karayığit emekli olmuştur. Kendisine bugüne kadarki hizmetleri için teşekkür ederiz.

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

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



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
14-18 Ağustos 2023



Bülten No: 335

18.08.2023



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 saatinizi 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.



Sebze meyveleri su dolu bir kaptan yıkayın ve yıkadığınız suları bitkileri sulamada kullanın.



Suyu tasarruflu kullanmanın önemini çevrenizdekilere ve ailenize anlatın.

GIDANI KORU
SOFRANA SAHİP ÇIK



İHTİYACIN KADAR AL

GELECEĞİ ÇÖPE ATMA



gidanikoru.com



İLİK YAP: GIDAYI KORU

1. DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN
Tavereye bakarken tabağınız daha küçük bir porsiyon alınmalıdır. Eğer hala açsanız her zaman gülsü daha fazla yemek alabilirsiniz.

2. İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR
Alverişten önce buzdolabı ve dolaplarındaki yiyeceklerin yerini değiştirin: eski gıdaları ön tarafla, dayanıklı olanları daha fazla süreyle tutabilecekleri yerlere koyun. Böylece önceden gelen eskiyi ilk tüketebilirsiniz. Son kullanma tarihlerini de dikkat edin, bazen yeni alırsanız da buca tüketmeyi gerektirebilir.

3. GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketmeyi güvenli değildir. "Tavere edilen kullanma tarihi" ise gıdaların kalite ve tat özelliklerini en iyi durumda koruyabilecek süreyi gösterir. Eğer bu kullanma tarihiyle yiyecek meddelerinin çoğu "tavere edilen kullanma tarihi"nden sonra bir yere kadar.

4. ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜSTÜRÜN
Eğer gıdaları bir kısım atık olarak kalırsa bunları başka gıdalara dönüştürerek yeniden değerlendirilebilir. Gıda atıklarına çöpe atmak, atıya ve çöpe atarak kullandığımız yaratıcı sıra gaz emisyonlarına sebep olmak yerine atık gıda, sebze ve meyve kalıntılarını çöpe atmak yerine gübre kullanırsanız ne kadar yararlıdır?

5. PAYLAŞMAK ÖNEMEKTEDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN
İhtiyaç fazlası ürünlerinizi yardıma muhtaç olanlara verin. Hiçbir ve sağla kullandırı ve bu ürünleri gerektiren sağlama ihtiyacı fazlası gıdalara muhtaçlara verilmesi çok kolay. Gıda yardım derneklerine destek vermek ve gıda atığı azaltmak için çevrenizdeki katkınıza, dikkat 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

