



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
18-22 Eylül 2023



Bülten No: 340

22.09.2023

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.

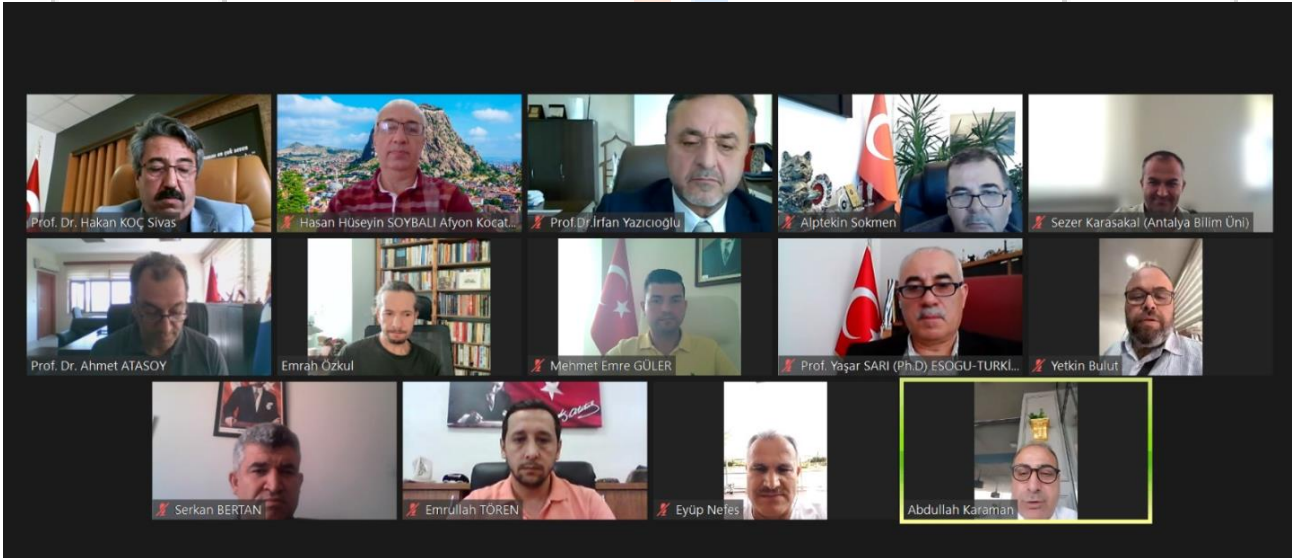
Saygıdeğer Akademik ve İdari Personelimiz,

Turizm Fakültesi Haber Bülteni'nin 22.09.2023 tarihli 340. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI
Dekan V.

AKADEMİK HABERLER

1- Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. H. Hüseyin Soybalı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde yapılacak olan "Turizm Fakülteleri Dekanlar Çalıştayı"nın içeriğinin planlanması amacıyla 22.09.2023 Cuma günü saat 11.00'da düzenlenen toplantıya katılmıştır.



2- Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. H. Hüseyin Soybalı, Dekan Yardımcımız Doç. Dr. Özcan Zorlu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı ve Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet Baytok ilimizdeki termal otelleri ziyaret ederek İşletmede Mesleki Eğitim uygulaması ile ilgili planlamaları yapmışlardır.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
18-22 Eylül 2023



Bülten No: 340

22.09.2023

3- 22.09.2023 Cuma günü Doubletree by Hilton Otel yöneticileri Fakültemize ziyaret gerçekleştirmişlerdir. Ziyarete fakültemizin uygulama alanları misafirlerimize gezdirilmiştir. Doubletree by Hilton yönetimine nazik ziyaretleri ve fakültemiz kat ofisinde kullanılmak üzere getirdikleri hediyeleri için teşekkür ederiz.



4- 19.09.2023 Salı günü Fakültemiz Dekanı ve Dekan Yardımcıları, bölüm başkanları ve araştırma görevlileri ile Fakültemizdeki süreçlere ilişkin istişare toplantıları gerçekleştirmişlerdir.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
18-22 Eylül 2023



Bülten No: 340

22.09.2023

5- 22.09.2023 Cuma günü 15.00'da Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü staj komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir.



6- Fakültemiz Dekan Yardımcısı ve Turizm Rehberliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Özcan Zorlu Profesör, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Sabri Çelik Doçent kadrosuna atanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

7- 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi Ders Kayıtları 18 Eylül 2023-22 Eylül 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Ders kayıt sürecindeki hassasiyetleri ve destekleri için ders kayıtlarında görev alan tüm akademik ve idari personelimize teşekkür ederiz.

8- 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi İşletmede Mesleki Eğitim başvuruları hakkında öğrencilerin dikkat etmesi gereken birtakım hususlar bulunmaktadır. 2023-2024 eğitim öğretim yılında mesleki eğitim yapılabilecek işletmelerin listesi fakültemiz web sitesinde yayınlanmış olup işletme eklendikçe güncelleme yapılacaktır. Öğrencilerimizin, işletmeler arasından işletmede mesleki eğitim yapmak istedikleri üç tanesini seçerek smutluc@aku.edu.tr adresine mail göndermeleri gerekmektedir. Daha detaylı bilgiye ulaşmak için [tıklayınız](#).



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



18-22 Eylül 2023

Bülten No: 340

22.09.2023

9- Yükseköğretim Kurumlarında Önlisans ve Lisans Düzeyindeki Programlar Arasında Geçiş, Çift Anadal, Yan Dal ile Kurumlar Arası Kredi Transferi Yapılması Esaslarına İlişkin Yönetmelik ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Yatay Geçiş Yönergesi gereği 2023-2024 eğitim-öğretim yılı güz yarısında Fakültemiz bölümlerinde aktif olan çift anadal ve yan dal programlarına başvuru yapacak öğrenciler için başvuru ve değerlendirme takvimi yayınlanmıştır. Takvime ulaşmak için [tıklayınız.](#)

10- 2547 Sayılı Kanun'un 44 üncü maddesine istinaden hazırlanan ve 16.07.2018 tarih ve 2018/30 sayılı Senato kararı ile kabul edilen Azami Öğrenim Süreleri Sonunda Verilecek Sınav Haklarına Dair Uygulama Esasları gereğince 2022-2023 eğitim öğretim yılı yaz dönemi sonunda azami öğrenim süresini dolduran öğrenciler için Azami Öğrenim Süresi Sonu Sınav Takvimi yayınlanmıştır. İlgili takvime ulaşmak için [tıklayınız.](#)

AKADEMİK ÇALIŞMALAR

1- Editörlüğünü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanımız Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı'nın yaptığı, Üniversitemiz ile Afyonkarahisar Belediyesi ortak yayını "**Gastronominin Gizemli Şehri Afyonkarahisar Mutfağı**" kitabı basılmıştır. Kitabın hazırlanmasında emeği geçen herkese teşekkür ederiz.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ


18-22 Eylül 2023



Bülten No: 340

22.09.2023

2- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Asuman Pekyaman ile Savaş Özbey'in birlikte hazırladıkları “Metaverse Deneyimi: Gastronomi Kapsamında Sanal Ortamlarda Bulunuşluk Hissinin Ölçülmesi” başlıklı makalesi *Social Science Development Journal*'da yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.



ISSN: 2630-4232
Social Sciences Development

SOCIAL SCIENCE DEVELOPMENT JOURNAL
SSDjournal
Open Access Refereed E-Journal & Refereed & Indexed
<http://www.ssdjournal.org> / journalssd@gmail.com

Article Arrival Date: 21.08.2023Published Date: 15.09.2023

Doi Number : <http://dx.doi.org/10.31567/ssd.984>
Vol 8 / Issue 39 / pp: 322-338

METaverse DENEYİMİ: GASTRONOMİ KAPSAMINDA SANAL ORTAMLARDA BULUNUŞLUK HİSSİNİN ÖLÇÜLMESİ

METaverse EXPERIENCE: MEASURING PRESENCE IN VIRTUAL ENVIRONMENTS WITHIN THE SCOPE OF GASTRONOMY

Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN
Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, asumpekyaman@gmail.com
Afyon / Türkiye
ORCID: 0000-0002-6934-0930

Savaş ÖZBEY
Afyonkarahisar Dumlupınar Bilim ve Sanat Merkezi, svsozby@gmail.com
Afyon / Türkiye
ORCID: 0000-0003-1974-9364

ÖZET
Bu çalışmanın amacı yeni teknolojileri kullanarak metaverse’de farklı bir gastronomi deneyimi sağlayabilen sanal ortamlarda bulunuşluk hissinin ölçülmesidir. Çalışmanın evrenini Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü eğitim öğretim faaliyetlerinde yer alan öğretmenler oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında metaverse deneyimi için sanal ortam tasarımı yapılmış olup katılımcılara sanal gerçeklik gözlüğü ile uygulanmıştır. Uygulama 23-27 Mayıs 2022 tarihinde gerçekleştirilen “Özel Eğitimde Dijital Oyun Projesi Materyal ve İçerik Geliştirilmesi” çalışması kapsamında Ankara iline davet edilen öğretmenlerden 13’ü ile çalışma dışı faaliyetlerde yüz yüze olarak gerçekleştirilmiştir. Uygulama sonrasında katılımcılara “Bulunuşluk Hissi Ölçeği” uygulanmıştır. Ayrıca katılımcıların elde ettikleri tecrübe ve görüşleri hakkında detaylı bilgi sahibi olmak için 3 maddeden oluşan görüşme yapılmıştır. Çalışma sonucunda katılımcıların günlük yaşamlarında sanal restorani tercih edebilecekleri, metaverse ortamında kurdukları iletişimin sağlıklı olduğunu düşündükleri görülmüştür. Çalışmanın, teknik alt yapı ile desteklenerek daha gerçekçi bir deneyim sağlanabilecek koşullar altında gerçekleştirilmesi önerilmektedir. Çalışmanın gastronomi alanında farklı hizmet sunmak isteyen işletmelere ve alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Sanal Gerçeklik, Karma Gerçeklik, Gastronomi, Metaverse, Restoran



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
18-22 Eylül 2023



Bülten No: 340

22.09.2023

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

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



Su Tasarrufu
Pratik Yöntemlerle



Evde



Duş alırken su tasarrufu yapmak için daha kısa duş alın veya akülü duş başlıklarını kullanın. Su akışını kontrol etmek için bir zamanlayıcı veya saatinizi de kullanabilirsiniz.



Çamaşır makinesi ve bulaçık 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.



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

Okulda



Su motorunuzu yarınlara alarak su içeceğinize zamanlarda tek kullanımlık plastik şişeler kullanmak yerine kendi motorunuzu 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 tasarrufu kullanmanın önemini çevrenizdekilere ve ailenize anlatın.

GIDANI KORU
SOFRANA SAHİP ÇIK

İHTİYACIN KADAR AL



GELECEĞİ ÇÖPE ATMA



gidanikoruz.com

[facebook](https://www.facebook.com/gidanikoruz) [instagram](https://www.instagram.com/gidanikoruz) [youtube](https://www.youtube.com/gidanikoruz) /gidanikoruz



İLİK YAP: GIDAYI KORU

- DAHA KÜÇÜK PORSYONLAR İSTEYİN**
Tutarlı ve dengeli beslenmeye odaklanarak küçük porsiyonlar istemek, ihtiyaçtan fazla yemek yemekten kaçınmaya yardımcı olur. Bu şekilde yiyecekleri daha kontrollü tüketebilirsiniz.
- İLK ALINAN İLK TÜKETİLER**
Alınan gıdaların ilk tüketilmesi ve tüketilmeyen gıdaların ilk tüketilmesi, gıdaların bozulmasını önler ve yiyeceklerin değerini artırır. Ayrıca, yiyeceklerin ilk tüketilmesi, yiyeceklerin bozulmasını önler ve yiyeceklerin değerini artırır.
- GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tüketme son tarihi" ise gıdaların daha uzun süre kullanılabilir olduğunu gösterir. Eğer iki kullanma tarihi varsa, gıdaları tüketim son tarihi kadar kullanabilirsiniz.
- ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN**
Eğer evde kompost yapma imkanınız varsa, yiyecek atıklarını kompost yapmaya kullanabilirsiniz. Bu şekilde, yiyecek atıklarını gübre olarak kullanabilirsiniz ve çevreye katkı sağlarsınız.
- PAYLAŞMAK ÖNEMLERDİR: YARDIM İÇİN BAĞITIN**
Yiyecek atıklarını paylaşarak, ihtiyaç duyanlara yardım edebilirsiniz. Ayrıca, yiyecek atıklarını bağışlamak, yiyeceklerin değerini artırır ve çevreye katkı sağlar.

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

