



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

13-17 Kasım 2023



Bülten No: 348

17.11.2023

**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 17.11.2023 tarihli 348. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

**Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI**

**Dekan**

### AKADEMİK HABERLER

1- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye'de kendi alanında ilk ve tek akredite olma özelliği taşımasıyla, Türkiye'de farklı tür ve özelliklerdeki kalite güvencesi sağlanmış yeterlilikleri (diplomalar, belgeler, sertifikalar) tanımlamaya ve sınıflandırmaya yarayan bir şeffaflık aracı olan (TYÇ) Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine yerleştirilen iki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden birisi oldu.



**Kocatepe**

14 Kasım 2023 Salı

## "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü" nün yeterliliği tescillendi

Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine (TYÇ) yerleştirildi

AKÜ Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye'de kendi alanında ilk ve tek akredite olma özelliğini taşıyan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye'de farklı tür ve özelliklerdeki kalite güvencesi sağlanmış yeterlilikleri (diplomalar, belgelet, sertifikalar) tanımlamaya ve sınıflandırmaya yarayan bir şeffaflık aracı olan Türkiye Yeterlilikler Çerçevesine yerleştirilen iki gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden birisi oldu. Yalnızca kalite güvencesi sağlanmış yeterlilikler TYÇ'ye dâhil edildiği, TYÇ ile birlikte farklı yeterlilik türleri arasında güvenilir bir yapı oluşturularak kişilerin istihdamına ulaşması ve öğrenen hareketliliğinin kolaylaştırılması amaçlanıyor.

### "ÖĞRENCİLERE AVANTAJ SAĞLAYACAK"

Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı, bu başarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm öğrencilerine büyük avantaj sağladığını ifade etti. Sandıkcı, "TYÇ'ye yerleştirilen iki gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden birisi olan bölümümüz, eğitim kurumları ve işverenler tarafından yeterliliği kabul edilen ve Avrupa Yeterlilikler Çerçevesine açık bir referans taşıyan bir bölümdür. Bu durum öğrenci-



Mehmet Karakaş

lerin sektörde iş bulma noktasında ve yurtdışı lisansüstü eğitim başvurularında daha avantajlı bir konumda olmalarını sağlamaktadır." dedi.

### "TYÇ, ULUSAL YETERLİLİKLER ÇERÇEVESİDİR"

Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün TYÇ'ye yerleştirilmesi ile ilgili açıklama yapan AKÜ Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş, eğitim-öğretimin kalitesini artırmak için çalışmalar yaptıklarını kaydetti. Karakaş, "TYÇ, akademik eğitim ve öğretim programları ve diğer öğrenme yollarıyla kazanılan tüm yeterlilik esaslarını gösteren ulusal yeterlilikler çerçevesidir. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz Türkiye'de kendi alanında ilk defa akredite olmuştur. Eğitim-öğretim kalitesini kanıtlanmıştır. Bu başarıya emeği geçen bütün hocalarımıza teşekkür ederim." ifadelerini kullandı.

### "TYÇ TÜM YETERLİLİKLERİ KAPSAYACAK DÜZEYDE TASARLANDI"

Türkiye Yeterlilikler Çerçevesi, bireyin örgün, yaygın veya serbest öğrenme ortamlarında edindiği öğrenme kazanımlarının sorumlu bir kurum tarafından tanınması sonucu düzenlenen ve kalite güvencesi sağlanmış tüm yeter-



Mustafa Sandıkcı

lilikleri kapsıyor. Bu yeterlilikler başlıca Milli Eğitim Bakanlığına düzenlenmiş diplomalar, Kalifikasyon ve Ustalık Belgeleri, yüksek-

öğretim kurumlarında düzenlenen diploma ve sertifikalar, Mesleki Yeterlilik Kurumunda düzenlenen MYK Mesleki Yeterlilik Belgeleri ile uluslararası sözleşmeler ve ulusal mevzuat gereğince yetkili kurum ve kuruluşlar tarafından düzenlenen sertifika ve belgelerdir. Başka bir ifadeyle TYÇ'nin, her düzeydeki tanımlı ve sıralı okul eğitiminin yanı sıra iş yerlerinde veya diğer yaygın ve serbest öğrenme ortamlarında, deneyime dayalı öğrenme ve bağımsız bireysel öğrenme sonucu elde edilen bütün yeterlilikleri kapsayacak biçimde tasarlanmıştır. TYÇ özel gereksinimi olan bireylerin öğrenme kazanımlarının uygun biçimde tanınmasına sağlayacak yeterliliklerinin geliştirilmesine de olanak sağlamaktadır.

>> Esra KÜÇÜKKURT'un Haberi



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
13-17 Kasım 2023



**Bülten No: 348**

**17.11.2023**

2- Fakültemiz Dekan Yardımcısı aynı zamanda üniversitemiz Kalite Koordinatörü Doç. Dr. Ali AVAN tarafından 10.11.2023 tarihinde Sosyal Bilimler Enstitüsünde sunulan hizmetlerin kalitesinin yükseltilmesi, personel arasındaki iş birliğinin ve tecrübe paylaşımının artırılması ve kurumun öğrenen örgüt özelliğinin geliştirilmesi amacıyla Enstitü bünyesinde her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen “Hizmet İçi Eğitim Faaliyetleri” kapsamında “Kalite Süreçleri ve Kurumsal Akreditasyon Programına Yönelik Farkındalık Eğitimi” konulu eğitim vermiştir.



3- Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü 09.11.2023 Perşembe günü saat 20.00'da Turizm Rehberliği Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Esra Gül Yılmaz ve Arş. Gör. Melisa Ateş tarafından Turizm Rehberliği Bölümü mezunlarına yönelik bir buluşma gerçekleştirilmiştir. Kendilerine teşekkür ederiz.



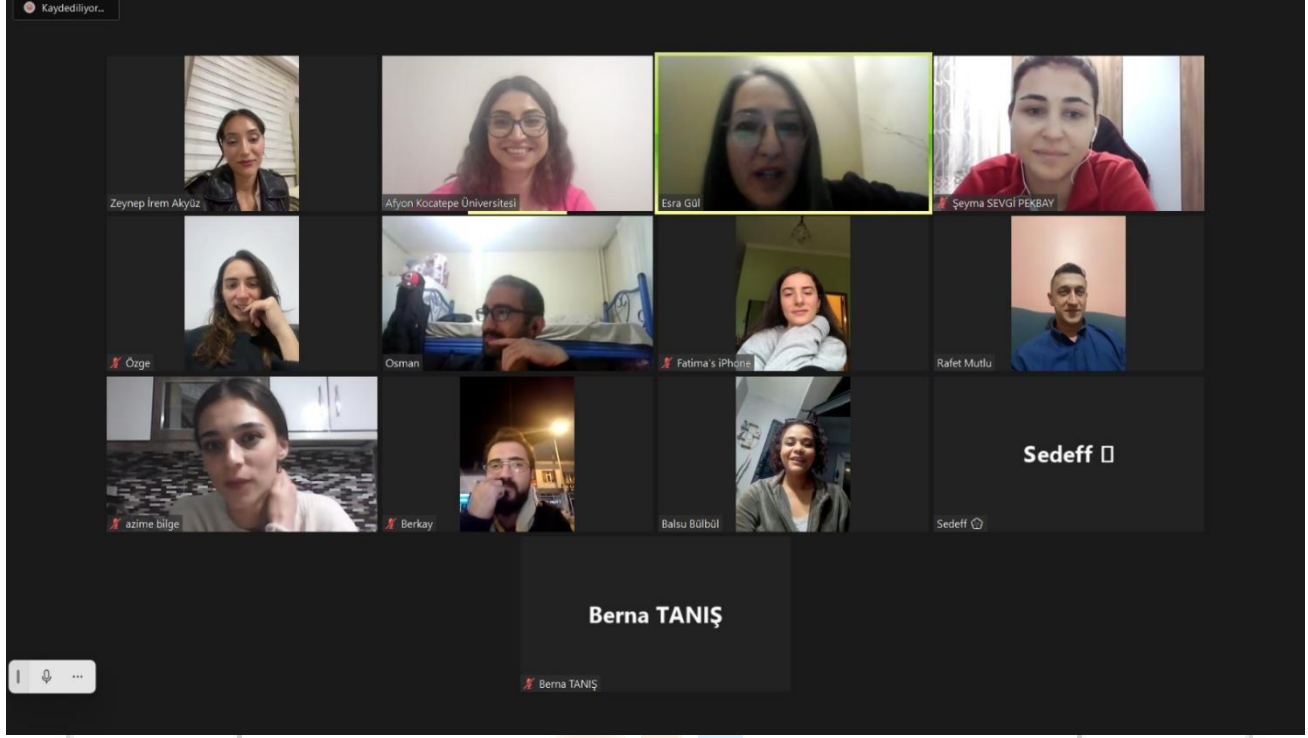


**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
13-17 Kasım 2023



Bülten No: 348

17.11.2023



4- Fakültemizde “Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Etkinlikleri” kapsamında 13.11.2023 tarihinde saat 10.30’da Reha Kora Konferans Salonunda Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı Özge Öztürk Demirayak’ın katılımıyla “Destinasyonların Turizm Amaçlı Yönetiminde İl Kültür Turizm Müdürlüklerinin Rolü” konulu seminer gerçekleşmiştir. Seminer sonunda Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI tarafından fakültemiz adına teşekkür belgesi takdim etmiştir. Kendilerine katkı ve emeklerinden dolayı teşekkür ederiz.



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
13-17 Kasım 2023



Bülten No: 348

17.11.2023



5- Fakültemizde “Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Etkinlikleri” kapsamında 13.11.2023 tarihinde saat 13.00’da Reha Kora Konferans Salonunda Korel Thermal Resort Clinic & Spa Otel Halkla İlişkiler Sorumlusu Ayşe Turunç’un katılımıyla “Otel İşletmelerinde Misafir İlişkileri Yönetimi” konulu seminer gerçekleştirilmiştir. Seminer sonunda Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI tarafından fakültemiz adına teşekkür belgesi takdim edilmiştir. Kendilerine katkı ve emeklerinden dolayı teşekkür ederiz.







## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

13-17 Kasım 2023



Bülten No: 348

17.11.2023

6- Fakültemizde “Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Etkinlikleri” kapsamında 13.11.2023 tarihinde saat 15.00’da Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Elemanı Arş. Gör. Dr. Fatih Özasan’ın katılımıyla “Osmanlı Mutfak Kültürü ve Deniz Ürünlerinin Kullanımı” konulu seminer gerçekleşmiştir. Seminer sonunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI tarafından fakültemiz adına teşekkür belgesi takdim etmiştir. Kendilerine katkı ve emeklerinden dolayı teşekkür ederiz.



7- Fakültemizde “Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Etkinlikleri” kapsamında 14.11.2023 tarihinde saat 11.00’da Turizm Fakültesi Pasta ve Unlu Mamuller Mutfağında Şef Gani Topdemir ve Şef Yüşa Akif Korkut’un katılımıyla “Sushi Yapımı Workshop” semineri gerçekleşmiştir. Seminer sonunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI tarafından fakültemiz adına teşekkür belgesi takdim etmiştir. Kendilerine katkı ve emeklerinden dolayı teşekkür ederiz.



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
13-17 Kasım 2023



Bülten No: 348

17.11.2023



8- Fakültemizde “Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Etkinlikleri” kapsamında 14.11.2023 tarihinde saat 13.00’da Turizm Fakültesi Pasta ve Unlu Mamuller Mutfağında Ekmek Ustası Şef Deniz Aygün’ün katılımıyla “Ekmek Yapımı Workshop” semineri gerçekleşmiştir. Seminer sonunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI tarafından fakültemiz adına teşekkür belgesi takdim etmiştir. Kendilerine katkı ve emeklerinden dolayı teşekkür ederiz.







**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
13-17 Kasım 2023



**Bülten No: 348**

**17.11.2023**

9- Fakültemizde “Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Etkinlikleri” kapsamında 15.11.2023 tarihinde saat 13.30’da Reha Kora Konferans Salonunda Afyon Kocatepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Bilge Akdeniz’in katılımıyla “Gıdalarda Doğal Renklendiriciler” semineri gerçekleştirilmiştir. Seminer sonunda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI tarafından fakültemiz adına teşekkür belgesi takdim etmiştir. Kendilerine katkı ve emeklerinden dolayı teşekkür ederiz.



10- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin GastroAntalya “Uluslararası Gastonomi ve Mutfak Yıldızları Buluşması” kapsamında katıldıkları yarışmada bronz madalya almaya hak kazanmışlardır. Kendilerini tebrik ederiz.





## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

13-17 Kasım 2023



Bülten No: 348

17.11.2023

11- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ koordinatörlüğünde 17.11.2023 tarihinde Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü dördüncü sınıf öğrencileriyle “Travelexpo 6. Uluslararası Ankara Turizm ve Seyahat Fuarı”na katılım sağlamışlardır. Fuar gezisine Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Arş. Gör. Nurullah KART ve Turizm İşletmeciliği Bölümü Arş. Gör. Zeynep UTKAN eşlik etmişlerdir. Kendilerine teşekkür ediyoruz.



12- Üniversitemiz 2023-2024 eğitim-öğretim yılında öğrencilerine yemek bursu verecektir. Burstan faydalanmak isteyen öğrencilerin 16-26 Kasım 2023 tarihleri arasında başvurularını gerçekleştirebilirler. Başvuru sayfasına erişim için [tıklayınız](#).

13- Fakültemiz 2022-2023 Eğitim Öğretim Yılı Yaz Döneminde Uygulamalı Yaz Stajını Gerçekleştiren Turizm Fakültesi Öğrencilerinin Yaz Stajı Başarı Durumları Bölüm Staj Komisyonlarınca Belirlenmiştir. Staj mülakat sonuçlarına erişim için [tıklayınız](#).

14- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümleri NÖ-İÖ 2023 – 2024 Akademik Yılı Güz Dönemi arasınava erişim için [tıklayınız](#).





Turizm Rehberliği Bölümü

Turizm İşletmeciliği Bölümü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
13-17 Kasım 2023



Bülten No: 348

17.11.2023

## Su Tasarrufu

Pratik Yöntemlerle



### Evde



Dış alırken su tasarrufu yapmak için daha kısa dış alın veya akıllı dış başlıklar kullanın. Su akışını kontrol etmek için bir zamanlayıcı veya saatinizi 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.



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

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



TC. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI Food and Agriculture Organization of the United Nations gidanikoru.com @gidanikoru

### 1 TON KAĞIT ATIK NE KAZANDIRIR?

1 Ton Kağıt Ne Kazandırır?

				
177	4100	40	17	2.5
Kg Sera Gazı	kWh Enerji	% Enerji Tasarrufu	Adet Kurtulan Ağaç	Depolama Alanı Kazanç

