



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ
27 Kasım-01 Aralık 2023



Bülten No: 350

01.12.2023

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 01.12.2023 tarihli 350. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI

Dekan

AKADEMİK HABERLER

1- YÖKAK KAP Kurumsal Akreditasyon Programı saha ziyaretleri kapsamında 29.11.2023 tarihinde Değerlendirme Takım Başkanı Prof. Dr. Hüseyin Güçlü YAVUZCAN ve Öğrenci Değerlendirici Yağmur Melek SARIHASANOĞLU tarafımızdan fakültemize gerçekleştirdikleri ziyaret, Fakülte Yönetimi, Bölüm Başkanı ve Öğretim Elemanları ve Öğrencilerimiz ile yaptıkları görüşmeler sorunsuz başarıyla tamamlanmıştır.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
27 Kasım-01 Aralık 2023



Bülten No: 350

01.12.2023



2- Mezun temsilcisi olarak NG Afyon Otel Satış ve Pazarlama Sorumlusu sayın Hamdi Erzincanlı ve Double Tree by Hilton Otel İK Müdürü sayın Beyza Çakmak toplantıya katılmışlardır. Danışma Kurulu temsilcisi olarak da Korel Hotel Clinic & Spa Gn. Müdürü sayın Ümit Uysal Danışma Kurulu üyeleri toplantısına katılmıştır. Kendilerine destekleri için teşekkür ediyoruz.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
27 Kasım-01 Aralık 2023



Bülten No: 350

01.12.2023



3- YÖKAK KAP Kurumsal Akreditasyon Programı saha ziyaretleri kapsamında 28.11.2023 tarihinde Rektör Yardımcıları ve Değerlendirme Takımının katılımıyla fakültemiz tarafından akşam yemeği verilmiştir. Emeği geçen herkese teşekkür ederiz.





Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

27 Kasım-01 Aralık 2023



Bülten No: 350

01.12.2023

4- GADER tarafından düzenlenen “Türk Mutfağında Modernize Teknikler” yarışmasında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Erhan BABAÇ ve 4. Sınıf öğrencisi Mehmet Ali Çınaroğlu ile birlikte hazırlamış olduğumuz “Neolokal İmambayıldı” tabağı Türkiye geneli yapılan oylamada birinci olmaya hak kazanmıştır. Kendilerini tebrik ediyoruz.



5- Fakültemize 29.11.2023 tarihinde Afyonkarahisar Işıklar Lisesi öğrencileri ziyarete gelmişlerdir. Fakültemizi ve uygulama alanlarını gezen öğrenciler hocalarımızdan bölümler hakkında bilgi edinmişlerdir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI bazı öğrencilere “Gastronominin Gizemli Şehri Afyonkarahisar Mutfağı” kitabını hediye etmiştir. Öğr. Görevlisi Esna METE Pasta Unlu Mamuller mutfağında öğrencilere kurabiye ikramında bulunmuştur. Turizm Rehberliği Bölümü Arş. Gör. Melisa ATEŞ ve Turizm İşletmeciliği Bölümü Arş. Gör. Zeynep UTKAN öğrencilere eşlik etmiştir. Kendilerine emeklerinden dolayı teşekkür ederiz.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ
27 Kasım-01 Aralık 2023



Bülten No: 350

01.12.2023

TURKIYE YUZYILI | 100
TÜRKİYE TURİZM VE KONGRELERİ BİRLİĞİ

**ADAYLARIN İŞE ALIM SÜRECİ
MÜLAKATLAR VE
İŞ DÜNYASINDAKİ DEĞİŞİMLER**



MERYEM ATALAY
Akrones Hotel
İnsan Kaynakları Müdürü

6 ARALIK 2023, 14:00
TURİZM FAKÜLTESİ
REHA KORA KONFERANS SALONU

Etkinliğe Tüm Akademik ve İdari
Personelimiz ile Öğrencilerimiz Davetlidir.

6- Fakültemizde 6 Aralık 2023 Çarşamba günü saat 14:00'te Reha Kora Konferans Salonunda "Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları" etkinlikleri kapsamında Akrones Thermal, SPA, Convention & Sport Hotel İnsan Kaynakları Müdürü Meryem ATALAY'ın katılımıyla "Adayların İşe Alım Süreci, Mülakatlar ve İş Dünyasındaki Değişimler" konulu seminer gerçekleştirilecektir. Etkinliğe tüm akademik ve idari personelimiz ile öğrencilerimiz davetlidir.

7- Fakültemizde 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Dönemi Vize Mazeret Sınavları tarihleri erişimi için [tıklayınız](#).



Turizm Rehberliği Bölümü

Turizm İşletmeciliği Bölümü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ
27 Kasım-01 Aralık 2023



Bülten No: 350

01.12.2023

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.



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.



Sebzeyi 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. DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN

Yemek yaparken tabağınız daha küçük bir porsiyonla doldurarak yemek yapın. Eğer hala açsanız her zaman göğüs daha fazla yemek isteyebilirsiniz.

2. İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR

Yemekten önce buzdolabı ve dondurmaları yiyeceklerin yerini değiştirin. İlk gelenler ilk tüketilmeli. Daha fazla olan yeniler ise arkaya konulmalı. Böylece önceden gelen malzemeler ilk tüketilir. Son kullanma tarihleri de diğer edis bazen yeni alırsanız da hiç tüketilmeyebilir.

3. KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN

Kalan yemekleri çöpe atmak yerine onları erdiniz için yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayrı şekilde yeniden pişirin. Örneğin; etleri kızartarak yemekleri tekrar kullanmak istiyorsanız onları haşlama içinde kullanabilir veya dondurucuya kaldırmanız çok kolaydır.

4. AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN

Çok zaman buzdolabından veya dondurmadan önce gereksiz şeyler daha fazla gıda satın almayın. Fazla alışverişten kaçınarak ihtiyacınıza göre alışveriş yapın. Bir alışveriş listesi yapın ve alışverişinizi buna göre yapın.

5. ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN

Eğer gidanın bir kısmı atık olarak kalırsa buçün bahçe gidanın dönüştürerek yeniden değerlendirilebilir. Gıda atıklarına çöpe atmak, atıkların ve çöplerin ortadan kaldırılmasını gerektirir. Sıra sıra empoyenlere sebep olmak yerine atık gıda, sebze ve meyve kalıntıları için neden bir gübre kullanırsanız daha iyidir.

6. PAYLAŞMAK ÖNEŞMEKTİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN

Hayatınız boyunca yaptığınız yardımları düşünün. Bir kişiye yardım etmek ve bir kişiye yardım edilmiş olduğunu düşünün. Yardımlarınızın faydalarını çok kolay. Gıda yardım demerlerine destek vermek ve gıda atıklarını önlemek için yardım edebilirsiniz. Gıda için

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

