



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

8-12 Ocak 2024



Bülten No: 356

12.01.2024

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 12.01.2024 tarihli 356. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI

Dekan V.

AKADEMİK HABERLER



1- Fakültemizde 08.01.2024 tarihinde 15.00'te Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları kapsamında, "Afyonkarahisar'ın Yöresel Lezzeti Haşhaşlı Nokul" konulu workshop Şef Nevzat KALKAN'ın katılımıyla Pasta ve Unlu Mamuller mutfağında gerçekleştirilmiştir. Workshop sonunda, Fakültemiz Dekan Yardımcısı Prof. Dr. Özcan ZORLU tarafından Sayın KALKAN'a teşekkür belgesi takdim edildi.



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



8-12 Ocak 2024

Bülten No: 356

12.01.2024

2- Fakültemizde 09.01.2024 tarihinde 13.00'te Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları kapsamında, "Pasdinpanya Yapımı, Şeker Hamuru Kaplama ve Figür Tekniği" konulu seminer ve akabinde workshop Afyonkarahisar Watermall AVM Chocolabs Pasta Şefi Şef Batuhan TABUR'un katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Seminer sırasında müzisyen Yara SKAFE tarafından keman dinletisi Reha Kora Konferans Salonu'nda gerçekleştirildikten sonra 14:00'te Turizm Fakültesi Pasta ve Unlu Mamuller Mutfağında Workshop Etkinliği gerçekleştirildi. Etkinlik sonunda, Fakültemiz Dekan Yardımcısı Prof. Dr. Özcan ZORLU ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI tarafından Sayın TABUR'a ve SKAFE'ye teşekkür belgesi takdim edildi.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

8-12 Ocak 2024



Bülten No: 356

12.01.2024



3- Fakültemizde 11.01.2024 tarihinde 13.00'te Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları kapsamında, "Zeytinyağlı Mezeler" konulu workshop Şef İbrahim MALKOÇ'un katılımıyla Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağında gerçekleştirilmiştir. Workshop sonunda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI tarafından Sayın MALKOÇ'a teşekkür belgesi takdim edildi.

4- Fakültemizde 11.01.2024 tarihinde 14.00'te Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları kapsamında, "İş Sağlığı ve Güvenliği" konulu seminer Afyon Kocatepe Üniversitesi İş Güvenliği Sağlığı Birimi, İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı Ahmet Ümit BAŞTEPE'nin katılımıyla Reha Kora Konferans Salonu'nda gerçekleştirilmiştir. Seminer sonunda, Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI tarafından Sayın BAŞTEPE'ye teşekkür belgesi takdim edildi.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

8-12 Ocak 2024



Bülten No: 356

12.01.2024

5- Fakültemiz öğretim elemanlarından Arş Gör Melisa ATEŞ, Arş Gör Nurullah KART ve Soner DURGUT üniversitemiz tarafından düzenlenen “Sivil Savunma Servisleri ve Acil Durum Ekibi” eğitimlerine katılım sağlamışlardır. Eğitimin ardından, fakültemizde bulunan yangın tüplerini kontrolünü sağlamışlardır.



6- Fakültemiz 2023 – 2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Dönemi Final Sınavına katılacak olan tüm öğrencilerimize başarılar dileriz. Sınav kurallarına erişim için [tıklayınız](#).



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

8-12 Ocak 2024



Bülten No: 356

12.01.2024

7- “Üniversite Şehir Buluşmaları Çarşamba Sabah Toplantıları” kapsamında 17 Ocak Çarşamba günü koordinasyonu Üniversitemiz Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Şuayip Özdemir tarafından yapılacağı, moderatörlüğünü ise Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet BAYTOK’un yapacağı “*Afyonkarahisar’da Termal Turizm ve Sürdürülebilirlik İçin Yeni Yaklaşımlar*” konusu ele alınacaktır.



AFYON KOCATEPE
ÜNİVERSİTESİ

Üniversite Şehir Buluşmaları
ÇARŞAMBA SABAH TOPLANTILARI

GÜNÜN KONUSU

AFYONKARAHİSAR'DA TERMAL TURİZM VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK İÇİN YENİ YAKLAŞIMLAR

Moderatör

Prof. Dr. Ahmet BAYTOK

Turizm Fakültesi / Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı

Koordinasyon

Prof. Dr. Şuayip ÖZDEMİR

Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektör Yardımcısı

17 Ocak 2024 Çarşamba 07.00-08.30

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Tesisleri, ANS Kampüsü



kocatepeuniv



akuresmihesap



resmihesapaku



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



Bülten No: 356

12.01.2024

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.



Sebzeleri su dolu bir kapta yıkayın ve yıkadığınız sulan 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



gidanikoru.com



İLK YAP: GIDAYI KORU



Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyon almadığınızdan emin olun. Eğer hala açsanız her zaman yiyip daha fazla yemek alabilirsiniz.



Kalan yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayne şekilde yeniden pişirin. Buzdolabı, dondurmaya veya kullandığınız malzemeleri saklamak için kullanın. Eğer kalan yemeklerinizi saklamak istiyorsanız onları iki saat içinde buzdolabına veya dondurucuya kaldırmanız gerekir.



Çoğu zaman buzdolabınız veya çöplüğünüzün dolması, alışverişinize daha fazla gıda satın almanıza sebep olur. Fazla alışverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile girmeyin!



Büyük miktar ve pazarda düşeniz yakışlı sebze ve meyveler satılır. Fakat bu kadar yemek için satın aldığınız sebze ve meyveler kadar iyi, daha kaliteli yapmak istediğinizde gütmek için 'kırk' dönümlü sebze ve meyveler alın.



Buzdolabınızın daha uzun süreli soz çalışması buzdolabınızın uygun şekilde çalıştığından emin olmak için buzdolabınızın sozünü kontrol edin (1 ve 5°C arası). Buzdolabınızın daha uzun süre çalışması için buzdolabınızın bakımını düzenli olarak yapın. Buzdolabını bu soz ayarladığınızda, böylece daha az enerji kullanacak ve satın aldığınız gıdaları kullanmayacağınız malzemeleri azaltacaktır.



Alışverişten döndüğünüz buzdolabı ve dondurucuların içeriklerini kontrol edin. Eski gıdaları ilk tüketin. Böylece buzdolabınızın daha fazla alan yenileri size yer kaynağı olacaktır. Böylece önceden gelen malzemeler tüketilebilir. Son kullanma tarihine de dikkat edin, bazen yeni almanlar da bu tüketilmeyi gerektirebilir.



'Son kullanma tarihi' geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. 'Tazeleyin edilebilir kullanma tarihi' de gıdaları kötü, kötü ve kötü. Gıdaların en iyi durumda tutulması için 'Tazeleyin', 'Eğer iyileştirilmezse tüketilmemesi' gibi ifadeler kullanın. 'Tazeleyin edilebilir kullanma tarihi'nden sonra bir yenilebilir.



Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalıyorsa bunları bahçe gıdasına dönüştürmek için gübre olarak kullanabilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak, atıkların ve gıdaların çürümesiyle oluşan gazların atmosfere karışması, sera gazı emisyonlarına sebep olmak yerine atık gıda, sebze ve meyve kalıntıları için neden bir gübre kullanılmamıştır?



Her gün buzdolabınızın gereksiz malzemeleri varsa, hijyen ve sağlık koşulları ve bizi düşünen arkadaşlarımızın sağlığına ihtiyaç duyanlara malzemeleri vermeniz çok kolay. Gıda yardım derneklerine destek vermek ve gıda atığı azaltmak için çevrenizdekilere ulaşın 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

