



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Ocak 2024



Bülten No: 358

26.01.2024

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 26.01.2024 tarihli 358. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI
Dekan V.

AKADEMİK HABERLER

1- 25.01. 2024 tarihinde Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Prof. Ahmet BAYTOK, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Mustafa SANDIKCI, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim üyesi Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU ve Turizm Rehberliği Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN Afyonkarahisar Ortak Akıl Buluşmaları kapsamında "Turizm ve Kültürel Miras" oturumuna katılım sağlamışlardır.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Ocak 2024



Bülten No: 358

26.01.2024



2- 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Bütünleme Sınav Takvimi açıklanmıştır. Sınav programına ve detaylara ulaşmak için [tıklayınız](#).

3- “Üniversite Şehir Buluşmaları Çarşamba Sabah Toplantıları” kapsamında 31 Ocak Çarşamba günü Koordinasyonun Üniversitemiz Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Şuayip Özdemir tarafından yapılacağı, moderatörlüğünü ise Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI'nın yapacağı *“Afyonkarahisar’da Gastronomi Turizminin Mevcut Durumu ve Geleceğine Bakış”* konusu ele alınacaktır.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Ocak 2024



Bülten No: 358

26.01.2024



AFYON KOCATEPE
ÜNİVERSİTESİ

Üniversite Şehir Buluşmaları
ÇARŞAMBA SABAH TOPLANTILARI

GÜNÜN KONUSU

AFYONKARAHİSAR'DA GASTRONOMİ TURİZMİNİN
MEVCUT DURUMU VE GELECEĞİNE BAKIŞ

Moderatör

Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI

Turizm Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Koordinasyon

Prof. Dr. Şuayıp ÖZDEMİR

Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektör Yardımcısı

31 Ocak 2024 Çarşamba 07.00-08.30

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Tesisleri, ANS Kampüsü



kocatepeuniv



akuresmihesap



resmihesapaku

AKADEMİK ÇALIŞMALAR

AKÜ, Turizm Fakültesi, Ahmet Necdet Sezer Kampüsü Gazlıgöl Yolu, 5. Eğitim Binası, 03200, AFYONKARAHİSAR
Tel: 0 (272) 228 13 06, Fax: 0 (272) 228 13 02, E-mail: turizm@aku.edu.tr



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Ocak 2024



Bülten No: 358

26.01.2024

1- Fakültemizde 25.01.2024 tarihinde 13.00'da Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans ve Doktora Seminer Programı Prof. Dr. Ahmet BAYTOK moderatörlüğünde gerçekleştirilmiştir. Seminer Programı akışı, Sibel Bilir'in "*Marka Farkındalığının Satın Alma Davranışına Etkisi*", Ümmü Dinç'in "*Toplu Yemek Hizmetlerinde Çalışan Aşçıların Organoleptik Algısı*" Uğur Özdemir'in "*Turistik Çekicilik Unsuru Olarak Afyonkarahisar Frig Vadisi Sıcak Hava Balonu Deneyimi*" ve Selin İdiz'in "*Avrupa'da Koşer ve Helal Uygulamalarının Catering ve Restoran Kapsamında İncelenmesi*" konu başlıkları ile gerçekleştirilmiştir.





Turizm Rehberliği Bölümü

Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
22-26 Ocak 2024



Bülten No: 358

26.01.2024

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.



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

Okulda



Su mataranızı yanınıza alarak su içeceğiniz 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

1 DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN
Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyon alabildiğinizden emin olun. Eğer hala açsanız her zaman güldüğünüz daha fazla yemek isteyebilirsiniz.

2 KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN
Kalın yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayırtılabileceklerinden önce tüketin. Buzdolabını düzenli olarak temizleyin ve kullanılmayan yiyecekleri zamanında tüketin. Yiyecekleri dondurucuya kaldırarak saklayın.

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

4 'KIRKIN' SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN
Biraz çok olan ve pazarda düşeniz ya da yiyecekleri sebzeleri, meyveleri satın alarak, bitkileri sulamada kullanın. Bitkileri sulamada kullanın. Bitkileri sulamada kullanın. Bitkileri sulamada kullanın.

5 BUZDOLABINI KONTROL EDİN
Buzdolabınızın defterinizi düzenli olarak kontrol etmeyi unutmayın. Buzdolabınızın defterini kontrol etmeyi unutmayın. Buzdolabınızın defterini kontrol etmeyi unutmayın.

6 İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR
Alışverişten döndüğünüz buzdolabınızı düzenli olarak kontrol etmeyi unutmayın. Buzdolabınızın defterini kontrol etmeyi unutmayın. Buzdolabınızın defterini kontrol etmeyi unutmayın.

7 GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tazeleme tarihi" ise gıdaların daha uzun süre kullanılabilir olduğunu gösterir. Eğer bu tarihlere dikkatli olarak bakarsanız, gıdaları daha uzun süre kullanabilirsiniz.

8 ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN
Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalırsa, bunları bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapabilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak yerine, bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapabilirsiniz.

9 PAYLAŞMAK ÖNESEMEKTİR
Yardıma ihtiyacı olanlara yardım etmek, yardıma ihtiyacı olanlara yardım etmek, yardıma ihtiyacı olanlara yardım etmek.

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

