



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
2-9 Şubat 2024



**Bülten No: 360**

**09.02.2024**

**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 09. 02. 2024 tarihli 360. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

**Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI**  
**Dekan V.**

**AKADEMİK HABERLER**

1- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Ahmet BAYTOK 03.02.2024 tarihinde İstanbul Yeni Kapı Etkinlik Alanında düzenlenen Afyonkarahisar Kültür Buluşmaları kapsamında "Afyonkarahisar'da Termal Turizm" paneline konuşmacı olarak katılım sağlamıştır.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
2-9 Şubat 2024



**Bülten No: 360**

**09.02.2024**

2- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI 08.02.2024 tarihinde AFBEL Termal Otel'de mutfak personeline yönelik “Yiyecek İçecek Servisi ve Yönetimi” konulu eğitim vermiştir.



3- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN 08.02.2024 tarihinde 16.00'da AFBEL Termal Otel'de Kat Hizmetleri personeline yönelik “Kat Hizmetleri Departmanında İş Süreci ve Misafir İlişkileri” konulu eğitim vermiştir.







**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
2-9 Şubat 2024



**Bülten No: 360**

**09.02.2024**

4- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ 08.02.2024 tarihinde 15.00'da AFBEL Termal Otel resepsiyon personeline, misafir hizmet kalitesini ve misafir memnuniyetini artırmaya yönelik "Önbüro Yönetimi" konulu eğitim vermiştir.



5- Fakültemiz 2023-2024 eğitim öğretim yılı güz dönemi bütünlleme sınavları 05-09 şubat tarihleri arasında başarılı bir şekilde gerçekleştirilmiştir. Emeği geçen tüm akademik ve idari personelimize teşekkür ederiz.



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
2-9 Şubat 2024



**Bülten No: 360**

**09.02.2024**

6- Fakültemizde azami öğrenim süresini (7 yıl) dolduran Turizm Fakültesi bünyesindeki bölümlere kayıtlı öğrencilerin 12.02.2024 – 23.02.2024 tarihleri arasında başvuru dilekçesini (Azami Öğrenim Süresi Sonunda Verilecek Ek Sınavlara İlişkin Dilekçe) doldurup Turizm Fakültesi Öğrenci İşleri Birimine elden teslim etmeleri gerekmektedir. Detaylı bilgiye ulaşmak için [tıklayınız](#).

7- Üniversitemiz ile Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi arasında “Eğiticilerin Eğitimi”ne ilişkin hizmet protokolü imzalandı. “Eğiticilerin Eğitimi” ile ilgili olarak düzenlenen protokol, AKÜ Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (AKÜSEM) aracılığıyla Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğü ile Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi Rektörlüğü arasında imzalanmıştır.







Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



# AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ 2-9 Şubat 2024



Bülten No: 360

09.02.2024

## Su Tasarrufu Pratik Yöntemlerle

### Evde



Duş alırken su tasarrufu yapmak için daha kısa duş alın veya akıllı duş 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.



Sebze 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.



Lavabolar 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 güldüğünüzde daha fazla yemek alabilirsiniz.

### KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN

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.

### AKİLLİ ALIŞVERİŞ YAPIN

Çoğu zaman buzdolabınızın veya dondurucunuzun içeriğini kontrol ettiğinizden emin olun. Bu şekilde alışveriş yaparken gereksiz alışverişten kaçınabilirsiniz. Eğer alışveriş yaparken alışveriş listesi yapın ve alışverişinizi buna göre yapın.

### YERLİ SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN

Yerli sebze ve meyveler satın alarak yerli üreticileri destekleyebilirsiniz. Yerli ürünler genellikle daha taze ve daha sağlıklıdır. Ayrıca yerli ürünler genellikle daha ucuzdur ve çevreye daha az zarar verir.

### 2 İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR

Alışverişten döndüğünüzde buzdolabınızı kontrol edin. İlk alınan ilk tüketilir. Eğer alışverişten döndüğünüzde buzdolabınızın doluluğunu kontrol edin. Eğer alışverişten döndüğünüzde buzdolabınızın doluluğunu kontrol edin.

### 3 GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN

"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tazelenme tarihi" ise gıdaların hala taze ve güvenli olduğunu gösterir. Eğer bu tarihleri anlamıyorsanız, gıdaları tüketmeden önce üreticinin talimatlarına bakın.

### 4 ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN

Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kaldırırsanız bunları kompost yapın. Kompost, bahçenizi gübrelemek için harika bir yöntemdir. Ayrıca kompost, toprakta yaşayan canlıları besler ve toprağın verimliliğini artırır.

### 5 PAYLAŞMAK ÖNEMLİDİR

Eğer gıdaları paylaşarak tüketirseniz, hem çevreye hem de bütçenize katkı yaparsınız. Gıdaları paylaşarak tüketmek, hem çevreye hem de bütçenize katkı yaparsınız.

## 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

