



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ
26 Şubat- 01 Mart 2024



Bülten No: 363

01.03.2024

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 01.03.2024 tarihli 363. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI
Dekan V.

AKADEMİK HABERLER

1-. Oruçoğlu Thermal Resort Otel Gn. Md. Yrd. Sayın Çiğdem Hız ve Satın alma Müdürü Sayın Ömer Seleoğlu 28.02.2024 Çarşamba günü Fakültemizi ziyaret etmiş, öğrencilerimizin teorik ve uygulamalı eğitimleri ve daha ileri iş birliği yapılması konusunda görüş alışverişinde bulunulmuştur. Ziyaretleri için kendilerine teşekkür ediyoruz.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ
26 Şubat- 01 Mart 2024



Bülten No: 363

01.03.2024

2- 01.03.2024 Cuma günü Turizm Rehberliği Bölümü öğretim elemanı Arş. Gör. Melisa ATEŞ tarafından Fakültemiz öğrencilerine yönelik gezi düzenlenmiştir. Gezi kapsamında Frigya Kadın Ürünleri Pazarı açılışına katılım sağlanmış sonrasında Ayazini köyü, Emre Gölü, Aslantaş, Yılantaş ve Maltaş ziyaret edilmiştir.



- 3- 2023-2024 Eğitim öğretim yılı bahar döneminde zorunlu ve isteğe bağlı hazırlık sınıfı öğrencilerine yönelik yapılacak olan sınavlar hakkında detaylı bilgiye ulaşmak için [tıklayınız](#).
- 4- Eğitim öğretim dönemi bahar yarıyılında ilk iki hafta içerisinde yapılacak staj muafiyet başvuruları hakkında detaylı bilgiye ulaşmak için [tıklayınız](#).
- 5- 2023-2024 eğitim-öğretim yılı bahar dönemi fakültemiz alan dışı ders programına ulaşmak için [tıklayınız](#)



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
26 Şubat- 01 Mart 2024



Bülten No: 363

01.03.2024

6- Fakültemizde 2023-2024 eğitim öğretim yılı 6 Mart tarihinde “10. Turizmde İstihdam ve Kariyer Günleri” gerçekleştirilecektir. Fakültemizde katılımcı işletmelere ve öğrencilere yönelik yemek ikramı gerçekleştirilecektir.

10. TURİZMDE İSTİHDAM VE KARIYER GÜNLERİ

Tarih: 06 Mart, 2024
Saat: 10:00 - 16:00
Yer: Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi

“Türkiye'nin Tüm Bölümleriyle Akredite İlk Turizm Fakültesi”

MAXXROYAL VOYAGE AKRONES etstur ROYAL TEOS REGNUM
CORAL ALIN YUNUS WOME ALICA HOTEL GRAND HOTEL B kbal Thermal
afbel Park Resort Oruçoğlu NG Afyon United Towers Jolly
ephelia DOUBLE TREE tatilbudurcom United AFYON KÖREL



Fakültemiz ev sahipliğinde, 06 Mart 2024 tarihinde düzenlenecek olan 10. Turizmde İstihdam ve Kariyer Günlerini onurlandırmanızı dilerim.

Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI
Dekan V.

Tarih: 06 Mart 2024, Saat: 10.00-16.00

Yer: Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi

7- Fakültemizde 07-16 Mart tarih aralığında “Yemek Fotoğrafları Sergisi” olacaktır. Sergi açılışında ziyaretçilerine yönelik yemek ikramı gerçekleştirilecektir.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
26 Şubat- 01 Mart 2024



Bülten No: 363

01.03.2024

YEMEK FOTOĞRAFLARI
SERGİSİ



Boztoprak A.Ş. Metin Helva ve Reçelleri
Sponsorluğunda.



Fakültemiz ev sahipliğinde, 07 Mart-16 Mart 2024 tarihleri arasında düzenlenecek olan Yemek Fotoğrafları Sergimizin açılış törenini onurlandırmanızı dilerim.

Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI
Dekan V.

Tarih: 07 Mart 2024, Saat: 12.00

Yer: Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Sergi Alanı

8- Fakültemizde 8 Mart tarihinde “Karaçay Malkar Türklerinin Yemek Kültürü” “Et Hiçin Yapımı” etkinliği kapsamında seminer ve akabinde workshop gerçekleştirilecektir.

KARAÇAY
MALKAR
TÜRKLERİNİN
YEMEK
KÜLTÜRÜ

ET HIÇIN YAPIMI
Konuşmacı
Muhammed DOĞAN
Eğitmen
Sebahat BAHÇE

Seminer
Turizm Fakültesi
Reha Kora Konferans Salonu
08 Mart 2024, 14.00

Workshop
Turizm Fakültesi
Pasta ve Unlu Mamuller Mutfağı
08 Mart 2023, 14.30

Etkinliğe Tüm Akademik ve İdari Personelimiz ile Öğrencilerimiz Davetlidir.



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
26 Şubat- 01 Mart 2024



Bülten No: 363

01.03.2024

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 İSTİYİN
Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyon alabildiğinizden emin olun. Eğer hala açsanız her zaman güldüğünüz daha fazla yemek alabilirsiniz.

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 çıkararak yiyeceklerinizin daha uzun süre tazeliğini koruyun.

3 AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN
Çoğu zaman buzdolabınızın veya çöplüğünüzün dolması, alışverişinize daha fazla gıda satın almanıza sebep olur. Fazla alışverişten kaçınarak yiyeceklerinizi kullanmaya 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 biten sebze ve meyveleri satın alın. Bu ürünleri yemek için kullanın veya kompost yapın. Bu ürünleri yemek için kullanın veya kompost yapın. Bu ürünleri yemek için kullanın veya kompost yapın.

5 BUZDOLABINI KONTROL EDİN
Buzdolabınızın defrosting işlemi gerektiriyorsa bunu düzenli olarak yapın. Buzdolabınızın defrosting işlemi gerektiriyorsa bunu düzenli olarak yapın. Buzdolabınızın defrosting işlemi gerektiriyorsa bunu düzenli olarak yapın.

6 İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR
Alışverişten döndüğünüz buzdolabınızı düzenli olarak kontrol edin. İlk alınan ilk tüketilir. İlk alınan ilk tüketilir. İlk alınan ilk tüketilir.

7 GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tazeliğini koruma tarihi" de geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tazeliğini koruma tarihi" de geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir.

8 ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN
Eğer gıdanın bir kısmı atık olarak kalıyorsa bunları bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapın. Gıda atıklarını çöpe atmak yerine bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapın. Gıda atıklarını çöpe atmak yerine bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapın.

9 PAYLAŞMAK ÖNESEMEKTİR
Yardıma ihtiyacı olanlara yardım edin. Yardıma ihtiyacı olanlara yardım edin. Yardıma ihtiyacı olanlara yardım edin.

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

