



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

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 08.03.2024 tarihli 364. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI

Dekan V.

AKADEMİK HABERLER

1-. Fakültemizde her yıl geleneksel olarak düzenlenen "10. Turizmde İstihdam ve Kariyer Günleri" etkinliği 06.03.2024 tarihinde gerçekleştirildi. 10. Turizmde İstihdam ve Kariyer Günlerinin açılışına Üniversitemiz Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş, Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Şuayıp Özdemir, Prof. Dr. Murat Peker, Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Hasan Hüseyin Soybalı, Dekan Yardımcılarımız Prof. Dr. Özcan Zorlu ve Doç. Dr. Ali Avan, Fakültemiz öğretim üyeleri ve öğrencileri, Afyon Meslek Yüksekokulu, Emirdağ Meslek Yüksekokulu ve Sandıklı Meslek Yüksekokulu öğrencileri ile Afyonkarahisar merkezde yer alan Mesleki Teknik Anadolu liselerinden gelen öğrenciler katılım sağlamıştır.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



04-08 Mart 2024

Bülten No: 364

08.03.2024

Türkiye'nin çeşitli turizm bölgelerinden oteller ile seyahat acentelerinin yer aldığı 10. Turizmde İstihdam ve Kariyer Günleri etkinliğimize, Afbel Termal, Afyon Gezi Fırsatları, Akrones Termal Hotel, Altın Yunus Çeşme, Boyalık Beach Çeşme, Coral Travel, DoubleTree by Hilton, ETS Tur, Grand Ontur Otel, İkbal Termal Hotel, Ilıca Otel, Jolly Tur, Korel Termal Hotel, Maxx Royal Resort, NG Hotels Afyon, NG Phaselis Bay, Oruçoğlu Termal Hotel, Regnum Carya, Royal Teos Thermal Otel, Sandıklı Termal Park Resort, Tatilbudur, Voyage, United Towers, United West Yurtdışı Eğitim ve Wome Deluxe işletmeleri katılım sağlamıştır.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

Etkinlik esnasında Üniversitemiz Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş ve Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Şuayıp Özdemir ile Prof. Dr. Murat Peker, Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. H. Hüseyin Soybalı, dekan yardımcılarımız ve bölüm başkanlarımız ile birlikte stantları ziyaret ederek verilen desteklerden dolayı katılımcılara teşekkür etti. Sektör temsilcilerine Rektörümüz Prof. Dr. Mehmet Karakaş tarafından teşekkür belgeleri takdim edildi.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

Stant ziyaretinin ardından Üniversitemiz Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş, Turizm Fakültesi önünde AKÜ Öğrenci Kulüp ve Toplulukları tarafından Deprem Haftası etkinlikleri kapsamında 6 Şubat Kahramanmaraş merkezli depremlerde vefat eden öğrenciler ve mezunların ruhuna ithafen fakültemiz bahçesinde lokma ikramında bulundu.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

2- Fakültemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri tarafından Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı dersi kapsamında hazırlanan “Yemek Fotoğrafları Sergisi” açılışı 07.03.2024 tarihinde gerçekleştirildi. Sergide Yemek Stilistiği ve Fotoğrafçılığı ders sonucunda öğrenciler tarafından yapılmış olan 108 adet fotoğraf yer aldı.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

Etkinliğe; Üniversitemiz Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Şuayıp Özdemir, Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Hasan Hüseyin Soybalı, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Ali Avan, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkçı, Rektör Danışmanı ve Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Sena Coşkun, Güzel Sanatlar Fakültesi Öğretim Görevlisi Hayati Ulusoy, Metin Helva ve Reçelleri Boztoprak A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Hakkı Boztoprak adına Mustafa Emirel, Afyon Afbel Thermal & Spa Hotel Müdürü Ebubekir Önder ile birlikte öğrenciler, akademik ve idari personel katıldı. Açılışın akabinde Sayın Emirel'e ve Ulusoya'a Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Şuayıp Özdemir tarafından teşekkür belgeleri takdim edildi.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

Sergi açılışının ardından 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Bahar Döneminin başlaması nedeniyle Fakültemizde gelenek haline gelen fakültemiz Gastronomi Bölümü öğretim elemanları ve öğrenciler tarafından yapılan kavurma-pilav Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Şuayıp Özdemir, tarafından öğrencilere ikram edildi





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

3- Fakültemizde “Akademi, Sektör ve Öğrenci Buluşmaları Etkinlikleri” kapsamında 08.03.2024 tarihinde saat 14.00’te Reha Kora Konferans Salonunda Konuşmacı Muhammed Doğan’ın katılımıyla “Karaçay Malkar Türklerinin Yemek Kültürü” konulu seminer ve seminer esnasında akordiyon dinletisi gerçekleştirilmiştir. Akabinde Eğitimci Sebahat Bahçe tarafından “Et Hıçın Yapımı” workshop yapılmıştır. Etkinlikler sonunda Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Ali AVAN ve Öğr. Gör. Osman KAZANCI tarafından Sayın Doğan’a ve Bahçe’ye teşekkür belgeleri takdim edilmiştir. 3- 06.03.2024 tarihinde “10. Turizmde İstihdam ve Kariyer Günleri” etkinlik sürecinde emek veren



öğretim elemanları ve öğrencilere Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Hasan Hüseyin Soybalı, Dekan



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

Yardımcılarımız Prof. Dr. Özcan Zorlu ve Doç. Dr. Ali Avan tarafından teşekkür belgeleri takdim edildi.



4- 07.03.2024 tarihinde "Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Mezunları ve Mensupları Derneği" kurulduğu andan bugüne yapılan tüm işlemler, tutulan defterler, makbuzlar, gelir gider hesapları açısından detaylı denetime tabii tutuldu. Ayrıca 2023 yılı beyannamesi de teslim edildi. Tüm yapılan kontrollerde derneğimizin mevzuata uygun olduğu tespit edilerek denetim olumlu onaylanmıştır. Bu kapsamda desteklerini titizlikle sunan Ars. Gör. Nurullah Kart'a teşekkür ediyoruz.



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

SOSYAL HABERLER

*Şuna inanmak lazımdır ki,
dünya yüzünde gördüğümüz herşey KADIN eseridir.*

H. Atatürk

**8
MART**

**DÜNYA KADINLAR GÜNÜ
KUTLU OLSUN!**





Turizm Rehberliği Bölümü



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
04-08 Mart 2024



Bülten No: 364

08.03.2024

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



gidanikoru



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

3 AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN
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!

4 'KIRKIN' SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN
Biraz çok olan ve pazarda düşeniz ya da bitki sebze ve meyveler satılıyor. Bu tür ürünleri almak için alışverişinize sebze ve meyveler ekleyin. Bu ürünleri almak için daha fazla satın almanız gerekebilir. Bu ürünleri almak için alışverişinize sebze ve meyveler ekleyin. Bu ürünleri almak için alışverişinize sebze ve meyveler ekleyin.

2 BUZDOLABINI KONTROL EDİN
Buzdolabınızın daha uzun süreli soğutma gücünde çalışmasını sağlamak için buzdolabınızın soğutma gücünü kontrol edin. Buzdolabınızın soğutma gücünü kontrol edin. Buzdolabınızın soğutma gücünü kontrol edin.

1 İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR
Alışverişten döndüğünüzde buzdolabınızı kontrol edin. Eğer dolabınızın ilk gıda ürünleri varsa bunları ilk tüketin. Eğer dolabınızın ilk gıda ürünleri varsa bunları ilk tüketin.

2 GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tazeleyin" etiketli gıdaları tüketin. "Tazeleyin" etiketli gıdaları tüketin.

3 ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN
Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalıyorsa bunları bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapın. Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalıyorsa bunları bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapın.

4 PAYLAŞMAK ÖNEMLİDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN
Büyük miktarda gıda ürünleri varsa arkadaşlarınıza veya komşularınıza paylaşın. Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalıyorsa bunları bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapın.

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 Alana Kazanç

