



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024

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 05.04.2024 tarihli 368. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT

Dekan V.

AKADEMİK HABERLER

1- Fakültemiz Dekanlığında 03.04.2024 Çarşamba günü gerçekleşen devir teslim töreniyle Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI, dekanlık görevini Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Elbeyi PELİT'e devretti. Devir teslim törenine; Üniversitemiz Rektörü Prof. Dr. Mehmet KARAKAŞ, Fakültemiz Dekan Yardımcıları Prof. Dr. Özcan ZORLU ve Doç. Dr. Ali AVAN ile birlikte akademik ve idari personel katılım sağlamıştır.

Devir teslim töreninde konuşan üniversitemiz Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş, Turizm Fakültesinin belli bir kurumsallığa geldiğini belirterek, "Turizm Fakültemiz tüm birimleriyle akredite olmuş, eğitim ve öğretim programlarını aktif bir şekilde yürüten, aynı zamanda hem sosyal faaliyetlerin hem de akademik faaliyetlerin içerisinde iyi bir şekilde bulunan bir fakülte. Biz de yönetim olarak fakültenin bu çitasını daha da yükselterek devam edeceğiz. Durumdan memnunuz fakat bu memnuniyeti daha da üst düzeye çıkaracak bir potansiyel var" dedi.

Fakültemiz Dekanlığı görevini devreden Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI, fakültemiz adına birçok başarı elde ettiklerine dikkat çekerek, görevi devralan Prof. Dr. Elbeyi PELİT'in de bu başarıyı sürdüreceğine inandığını belirtti. Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Elbeyi PELİT ise, "Fakültemizde kurumsal anlamda tam bir oturmuşluk sağlandı. Gelişimin sonu yok anlayışıyla devam edeceğiz ve güncel olarak da çok şey başaracağız. Türkiye'de gittiğimiz tüm kongrelerde fakültemizden övgüyle bahsedilmektedir. Bunun devamlılığı için elimizden gelen her şeyi yapacağız" ifadelerini kullandı.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024

2- Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsünde müdürlük görevini yürüten Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Elbeyi PELİT, 04.04. 2024 Perşembe günü düzenlenen devir teslim töreniyle müdürlük görevini Fen Edebiyat Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Hacı İbrahim DELİCE'ye devretti.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024

3- Üniversitemiz ve Gün FM iş birliğinde süren Kampüs programına Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Elbeyi PELİT konuk oldu. Programda, Turizm Rehberliği bölümünün 2020 yılında Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu (TURAK) tarafından akredite edildiğini belirtilerek bölümün eğitim öğretim kapsamı ve sürecine ilişkin açıklamalarda bulunuldu.



4- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı lisansüstü öğrencilerine yönelik 02.04.2024 Salı günü Toplumsal Katkı Faaliyetleri kapsamında Doç. Dr. Gonca AYTAŞ koordinatörlüğünde Frigya Çevre Temizliği etkinliği gerçekleştirmiştir.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024



5- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAS'ın yürüttüğü Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında 02.04.2024 Salı günü öğrenciler Frigya Çevre Temizliği etkinliği gerçekleştirmiştir.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024

6- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ'ın yürüttüğü Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında 03.04.2024 Çarşamba günü öğrenciler Emirdağ Huzurevi'ne ziyarette bulunmuşlardır.



7- 03.03.2024 Çarşamba günü saat 13.00'te Turizm Rehberliği Bölümü öğretim elemanlarının katılım sağladığı Bölüm Kurulu Toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda TURAK sürecine ilişkin yapılacak faaliyetler planlanmıştır.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024

8- 05.05.2024 Cuma günü, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu eski müdürü şimdi ise Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Uzaktan Öğretim Bölümü öğretim üyesi olan Prof. Dr. Emir OKTAY ve eşi Dekanlığımıza hayırlı olsun ziyaretinde bulunmuşlardır. Kendilerine teşekkür ederiz.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024

9- Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI başkanlığında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm öğretim elemanlarının katılımıyla TURAK özdeğerlendirme raporu hazırlama süreçlerine ilişkin komite toplantısı uygulama binası toplantı salonunda 04.04.2024 Perşembe saat 11:30'da gerçekleştirilmiştir.



10- Nisan Pazartesi günü saat 13.00'te Turizm Fakültesi Pasta ve Unlu Mamuller Mutfağında AKÜ Gastronomi Kulübü tarafından Pizza Yarışması gerçekleştirildi. 20 öğrencinin katıldığı yarışmada Edanur Derin ve Zaher Weis tarafından yapılan Pastırmalı Pizza jüri üyeleri tarafından birinci seçildi. Asya Öçal ve Lara Erçin tarafından yapılan pizza ikinci seçilirken Batuhan Çiftsüren ve Rojda Atik tarafından yapılan pizza üçüncülüğe layık görüldü.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024

11- 24. Ulusal Turizm Kongresi 19-21 Eylül 2024 tarihleri arasında Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde gerçekleştirilecektir. 24. Ulusal Turizm Kongresine başvuru süreci hakkında detaylı bilgi için [tıklayınız](#).

12- 2024 yılı için turizm odaklı düzenlenen bilimsel ulusal ve uluslararası kongre tarihleri ilan edilen bazı kongrelere yer verilmiştir.

VI.
ULUSAL TURİST REHBERLİĞİ KONGRESİ
24-25 Mayıs 2024 Tavşanlı/KÜTAHYA
Kütahya Dumlupınar Üniversitesi

turistrehberligikongresi@dpu.edu.tr Özet Metin Son Gönderim Tarihi 1 Mayıs 2024 www.turistrehberligikongresi.org

ITEC'24
International Congress on Tourism, Economy and Culture
08-10 MAY 2024
Skopje, North Macedonia

teccongress.cumhuriyet.edu.tr
Submission Deadline 15.04.2024
Registration Deadline 05.05.2024



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024

**INTERNATIONAL HALAL
(MUSLIM-FRIENDLY)
TOURISM CONGRESS**

10 - 12th MAY 2024
ROYAL TEOS RESORT
İZMİR - TÜRKİYE

HBV ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY FACULTY OF TOURISM

MINGACHEVIR STATE UNIVERSITY

TourisMICE

5TH INTERNATIONAL TRAVEL AND TOURISM DYNAMICS

"TOURISM ENTREPRENEURSHIP: INNOVATIVE APPROACHES"

ITTD24

16-18 MAY 2024
Ankara, TÜRKİYE



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
01-05 Nisan 2024



Bülten No: 368

05.04.2024

SOSYAL HABERLER

Tüm akademik ve idari personelimizin Ramazan Bayramı mübarek olsun.





AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ HABER BÜLTENİ



01-05 Nisan 2024

Bülten No: 368

05.04.2024

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 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

1 DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN
Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyon alabildiğinizden önce alın. Eğer hala açsanız her zaman güldüğünüzde fazla yemek alabilirsiniz.

2 KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN
Kalın yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayırtılabileceklerinden önce kullanın. Buzdolabınızdaki yemekleri kullanmak için istediğinizden önce iki saat içinde buzdolabına veya dondurucuya kaldırmanız iyi olur.

3 AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN
Çoklu zaman buzdolabından veya dondurulmuş ürünlerden faydalanarak daha fazla gıda satın alın. 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 çoktan ve pazarda düşenizi yakışlı sebze ve meyveler satın alın. Kırdıkları sebze için çöpe atılmadan önce sebze ve meyveler kalemizi ih. Bu tür ürünler için istediğinizden önce iki saat içinde buzdolabına veya dondurucuya kaldırmanız iyi olur.

5 BUZDOLABINI KONTROL EDİN
Buzdolabınızın defrost düğmesiyle defrost işlemi yapın. Buzdolabınızın defrost düğmesini defrost işlemi için kullanın. Defrost işlemi sırasında defrost düğmesini defrost işlemi için kullanın. Defrost işlemi sırasında defrost düğmesini defrost işlemi için kullanın.

6 İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR
Alışverişten döndüğünüzde buzdolabınızı kontrol edin. İlk alınan ilk tüketilir. İlk alınan ilk tüketilir. 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. "Tazeleme tarihi" ise gıdaların hala taze ve yenilebilir olduğunu gösterir. "Tazeleme tarihi" ise gıdaların hala taze ve yenilebilir olduğunu gösterir.

8 ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN
Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kaldırırsanız 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 ÖNEMLİDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN
Biraz fazla gıda aldığınızda paylaşın. Yardım için dağıtın. Yardım için dağıtın. Yardım için dağıtın. Yardım için dağıtın. Yardım için dağıtın.

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

