



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
22-26 Nisan 2024



**Bülten No: 370**

**26.04.2024**

**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 26.04.2024 tarihli 370. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

*Prof. Dr. Elbeyi PELİT*  
*Dekan V.*

**AKADEMİK HABERLER**

1- Yükseköğretim Kalite Kurulunun (YÖKAK) yükseköğretim kurumlarındaki niteliğin yükseltilmesi ve kalite güvencesine katkı sağlanması amacıyla uyguladığı Kurumsal Akreditasyon Programı (KAP) çerçevesinde Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) 5 yıllık akreditasyon almaya hak kazandı. Üniversitemizin 5 yıllık akreditasyon belgesi, YÖK Başkanı Prof. Dr. Erol Özvar ve YÖKAK Başkanı Prof. Dr. Ümit Kocabaş tarafından Rektörümüz Prof. Dr. Mehmet Karakaş'a takdim edildi.





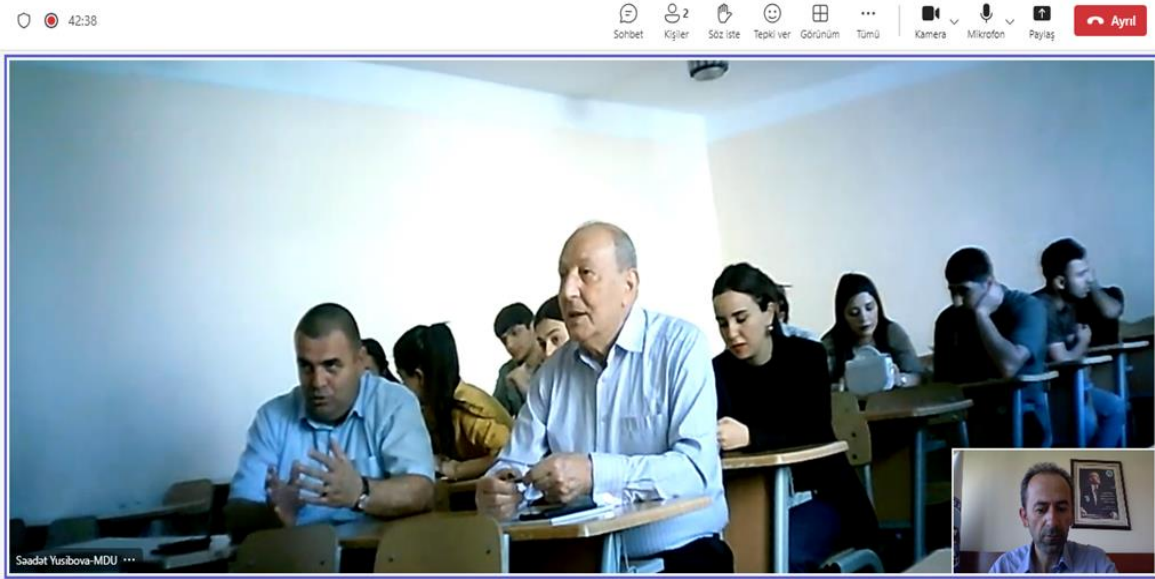
**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
22-26 Nisan 2024



**Bülten No: 370**

**26.04.2024**

2- Azerbaycan Mingeçvir Devlet Üniversitesi tarafından 2023-2024 Eğitim ve Öğretim Bahar Döneminde düzenlenmekte olan “Üstad dersleri” kapsamında, Dekan Vekilimiz Prof. Dr. Elbeyi PELİT, 26.04.2024 tarihinde ve 14:30-15:30 saatleri arasında ilgili üniversite öğrenci ve öğretim elamanları ile çevrimiçi olarak bir araya gelmiştir. Prof. Dr. Elbeyi PELİT, bu kapsamda “İnsan Kaynakları Yönetimi İşlevi olarak Personel Bulma, Seçme ve İşe Alma Süreç/Yöntemleri” konusunda ilgili öğrencilere çevrimiçi olarak bir ders vermiştir.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
22-26 Nisan 2024



**Bülten No: 370**

**26.04.2024**

3- Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği öğretim üyeleri Prof. Dr. Özcan ZORLU ve Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN 22.04.2024 tarihinde Kanal 3'te yayınlanan rapor programına katılmışlardır. Programda Afyonkarahisar turizminin tanıtımı ve Afyonkarahisar'da turist rehberliği konuları konuşulmuştur.



4- Fakültemiz 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar dönemi vize sınavları başarılı bir şekilde gerçekleşmiştir. Emegi geçen akademik idari personel ve kat görevlilerine teşekkür ederiz.



5- Turizm Akademisyenleri Derneği öncülüğünde paydaş olarak Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekanlığı tarafından temsil edileceği 5. Kıtalararası Turizm Yönetimi Kongresi 01-04 Mayıs 2024 tarihleri arasında İstanbul'da düzenlenecektir. Dünyaca ünlü akademisyenlerin katılacağı kongrenin amacı pek çok ülkeden turizm bilim insanlarını, öğrencilerini ve profesyonellerini bir araya getirmek ve bilimsel ortamda turizme ilişkin yeni eğilimleri ve gelişmeleri tartışmaktır. Kongreyle ilgili detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız](#).



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

22-26 Nisan 2024



Bülten No: 370

26.04.2024

6- 6. Ulusal Turist Rehberliği Kongresi, 24-25 Mayıs 2024 tarihleri arasında Kütahya'nın Tavşanlı ilçesinde gerçekleştirilecektir. Kongre, turist rehberliği mesleği, turizm sektöründeki son trendler ve turistlerin ihtiyaçları hakkında önemli tartışmaları barındıracak. Turist rehberleri olarak, turistlerin güvenliği, konforu ve memnuniyeti için neler yapılması gerektiği gibi konuları ele alınacaktır. Kongreyle ilgili detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız](#).



7- Turizm, Ekonomi ve Kültür Kongresi 8-10 Mayıs 2024 tarihinde Türk Kültürü ile yakından ilişkili olan ve Türkiye ile hem ekonomik hem de turizm alanında sıkı ilişkileri olan Kuzey Makedonya ülkesinin başkenti Üsküp şehrinde yapılacaktır. Kongre turizm, ekonomi ve kültür alanı ile ilgili akademisyenlerin, araştırmacıların, sektör temsilcilerinin, bu alanlarla ilgili bireylerin ve öğrencilerin katılımına açıktır. Kongreyle ilgili detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız](#).



## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

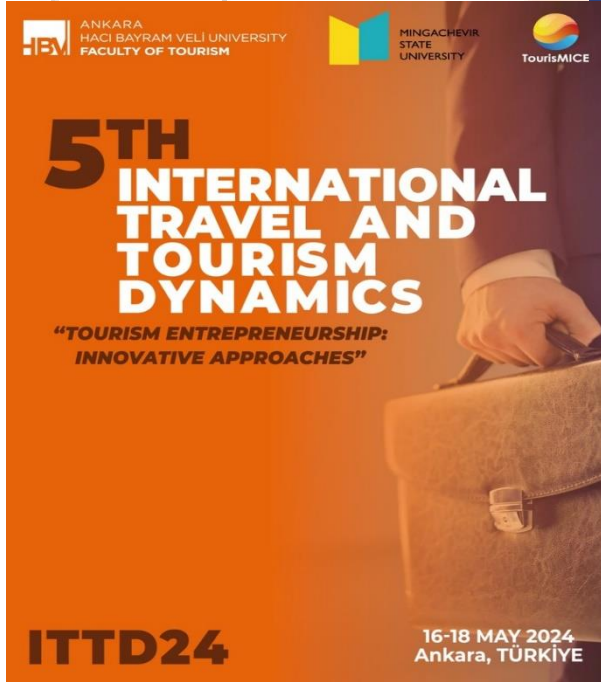
22-26 Nisan 2024



Bülten No: 370

26.04.2024

8- 3. Uluslararası Müslüman Dostu Turizm Kongresi T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi, Helal Akreditasyon Kurumu katkılarıyla 10-12 Mayıs 2024 tarihleri arasında İzmir Royal Teos Thermal Resort'ta düzenlenecektir. Kongreyle ilgili detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız](#).



9- Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Mingeçevir Devlet Üniversitesi tarafından düzenlenecek olan "5th International Travel & Tourism Dynamics" isimli kongre 16-18 Mayıs 2024 tarihlerinde gerçekleştirilecektir. Kongrenin ana teması "Tourism Entrepreneurship: Innovative Approaches" olarak belirlenmiştir. Kongreyle ilgili detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız](#).



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
22-26 Nisan 2024



**Bülten No: 370**

**26.04.2024**

**10-** 2024 yılında VIII. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'ne Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliği yapacaktır. Kongreyle ilgili detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız](#).

**UGTAK 2024**

**8. ULUSLARARASI  
GASTRONOMİ  
TURİZMİ  
ARAŞTIRMALARI  
KONGRESİ**



AYDIN ADNAN MENDERES  
ÜNİVERSİTESİ



**17-20 EKİM  
2024  
KUŞADASI**





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
22-26 Nisan 2024



Bülten No: 370

26.04.2024

**SOSYAL HABERLER**





# AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

## TURİZM FAKÜLTESİ

### HABER BÜLTENİ

22-26 Nisan 2024



Bülten No: 370

26.04.2024

## 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.



Sebzeye 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



gidanikoru



### İLK YAP: GIDAYI KORU

- DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN**  
Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyon almadığınızdan emin olun. Eğer hala açsanız her zaman güldük daha fazla yemek isteyebilirsiniz.
- İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR**  
Aynı porsiyonları bölünce buzdolabı ve dondurmaları iyileşmelerini yavaşlatır. En iyi şekilde en hızlı tüketilmeye başlanmalıdır. Fazla alan yenileri ise çıkarılarak kullanılmalıdır. Böylece önceden gelen sebzeler de tüketilebilir. Aynı zamanda tarhillerin de tüketilmesi için bazı alanları da kullanabilirsiniz.
- KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN**  
Kalan yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya aygır eteklere yeniden işleme için kullanın. Özellikle öğün kalan yemeklerinizi ısıtmak kullanmak istiyorsanız onları iki saat içinde buzdolaba veya dondurucuya kaldırmanız çok önemlidir.
- AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN**  
Çoklu zaman buzdolabından veya dondurmadan önce pazarınızdan daha fazla satın alın. Fazla alışverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile gidin.
- ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN**  
Eğer gıda bir kısmı atık olarak kalıyorsa bunları bahçe gıcısına dönüştürmek yeniden değerlendirilebilir. Gıda atıklarını çöpe atmak istemeyen ve diğer ürünleri kullanırken yarattığı sera gazı emisyonlarına sebep olan bir kısmı atık gıda, sebze ve meyve kalıntıları için neden bir gübre kullanılmamıştır?
- YARIM İÇİN DAĞITIN**  
Herhangi bir ürünün yarım kısmı kullanılmıyorsa, yarım kısmı ve sağlıksız ve kötü durumda olanları mümkün olduğunca hayvan gıcısına dönüştürmek için kullanın. Gıda yardımı denemek için destek almak ve para aramak için çevrenizdekilerle paylaşın.

## 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

