



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

15-19 Nisan 2024



Bülten No: 369

19.04.2024

**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 19.04.2024 tarihli 369. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

*Prof. Dr. Elbeyi PELİT*

*Dekan V.*

### AKADEMİK HABERLER

1- Fakültemiz, Üniversitemiz ve Gün FM iş birliğinde süren Kampüs programına 17 Nisan Çarşamba günü Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Ahmet BAYTOK konuk oldu. Program akışında, bölümün eğitim öğretim kapsamı ve TURAK (Turizm Eğitimi Değerlendirme ve Akreditasyon Kurulu) tarafından akredite edilen ilk Turizm İşletmeciliği bölümlerinden biri olduğunu belirterek, "Bölümde mesleğe özgü yabancı dil öğrenimine büyük önem vermiş ve mesleki dilsel beceri ihtiyaçlarına yönelik ilk yarıyıldan itibaren İngilizce eğitiminin yanı sıra ikinci yabancı dil zorunluluğu olarak Almanca veya Rusça da eğitim müfredatında yer almaktadır" şeklinde ifade etmiştir.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
15-19 Nisan 2024



**Bülten No: 369**

**19.04.2024**

2- Üniversitemizde 18.04.2024 tarihinde Barış Manço Şölen Alanında 7 farklı ağaç türünden toplam 550 adet fidanın toprakla buluştuğu tören düzenlendi. Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Elbeyi PELİT törene katılarak fidan dikimi yapmıştır.



3- Fakültemizde 16 Nisan Salı günü saat 14.00'te Reha Kora Konferans Salonunda Dr. Öğr. Üyesi Ali KABAKULAK'ın ve Arş. Gör. Dr. Asilhan Semih MUTLU'nun konuşmacı olduğu "Afyonkarahisar'da Gastronomi Turizmi ve Rehberliği" konulu seminer gerçekleştirildi. Turizm haftası kapsamında gerçekleştirilen etkinliğe Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yetkilileri katılım gösterdi.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
15-19 Nisan 2024



**Bülten No: 369**

**19.04.2024**

Soru cevap kısmıyla sonlanan etkinlik sonrasında Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yetkilileri tarafından Dr. Öğr. Üyesi Ali KABAKULAK ve Arş. Gör. Dr. Asilhan Semih MUTLU'ya teşekkür belgeleri takdim edildi.



4- Fakültemiz Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Ali KABAKULAK 17 Nisan Çarşamba günü Turizm Haftası kapsamında Kanal 3'de Duygu ile Keyif Kahvesi programına konuk olarak katılım sağlamıştır.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
15-19 Nisan 2024



**Bülten No: 369**

**19.04.2024**

5- Fakültemizde 19 Nisan 2024 Cuma günü saat 14:00'te 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar dönemi akademik değerlendirme toplantısı fakültemiz toplantı salonunda tüm öğretim elemanlarımızın katılımlarıyla gerçekleştirilmiştir.



Toplantıda Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Elbeyi PELİT, fakültemize verdikleri ve verecekleri emek ve katkılarından dolayı Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI, Prof. Dr. Özcan ZORLU ve Doç. Dr. Ali AVAN'a teşekkür belgelerini takdim etti.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
15-19 Nisan 2024



**Bülten No: 369**

**19.04.2024**

6- Toplantıya tatlı ve hamur işleri dersi kapsamında Öğr. Gör. Esna METE ve öğrencileri ikramlık hazırlamışlardır. Kendilerine teşekkür ederiz.



7- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ'ın yürüttüğü Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında 15-16 Mart 2024 tarihinde öğrenciler, Afyonkarahisar İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğü'nde "Afet Bilinci Eğitimi" almışlardır.



8- 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar dönemi vize sınav programı yayımlanmıştır. Tüm öğrencilerimize ve öğretim elemanlarımıza başarılar dileriz. Sınav programına ulaşmak için [tıklayınız](#)



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
15-19 Nisan 2024



Bülten No: 369

19.04.2024

**SOSYAL HABERLER**



**15-22 Nisan**  
**Turizm Haftası Kutlu Olsun**

**Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanlığı**



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
15-19 Nisan 2024



Bülten No: 369

19.04.2024

**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



gidanikoru



**İLK YAP: GIDAYI KORU**



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



**2 KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN**  
Kalın yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya aygırlık şekilde yeniden yapılabilecek şekilde kullanın. Eğer kalan yemeklerinizi işaretle kullanmak istiyorsanız onları iki saat içinde buzdolabına veya dondurucuya kaldırmanız gerekir.



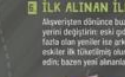
**3 AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN**  
Çoğu zaman buzdolabınızın veya dondurucunuzun dolması gerektirir. Bu nedenle alışverişinizden önce buzdolabınızı kontrol edin. Fazla alışverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile girin.



**4 'KIRKIN' SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN**  
Biraz çoktan ve pazarda düşeniz ya da bitki sebze ve meyveler satılıyor. Bu tür ürünleri almak için sifonlu almanız sebze ve meyveler kadar iyi. Bu tür ürünleri almak istediğinizde gözünüz için 'kırk' dönüştürme sebze ve meyveler alın.



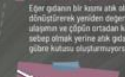
**5 BUZDOLABINI KONTROL EDİN**  
Buzdolabınızın daha uzun süreli soğutma buzdolabınızda uygun şekilde çalıştığından emin olmak için buzdolabınızın soğutma sistemini kontrol edin. Soğutma sisteminin çalışmasını kontrol edin. Buzdolabını bu şekilde kontrol edin. Böylece daha az enerji kullanacak ve satın aldığınız gıdayı kullanmayacaklarına emin olabilirsiniz.



**6 İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR**  
Alışverişten döndüğünüz buzdolabınıza ilk gelenleri ilk tüketin. Bu şekilde gıdaların raf ömrünü uzatabilirsiniz. İlk gelenleri ilk tüketin. İlk gelenleri ilk tüketin. İlk gelenleri ilk tüketin.



**7 GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**  
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketmeyi güvenli değildir. "Tavsiye edilen kullanma tarihi" de geçtikten sonra gıdaları tüketmeyi güvenli değildir. "Tavsiye edilen kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketmeyi güvenli değildir. "Tavsiye edilen kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketmeyi güvenli değildir.



**8 ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN**  
Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalırsa bunları bahçe gıdasına dönüştürmek yararlıdır. Gıda atıklarını çöpe atmak yerine gübre olarak kullanabilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak yerine gübre olarak kullanabilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak yerine gübre olarak kullanabilirsiniz.



**9 PAYLAŞMAK ÖNESEMEKTİR**  
Yardıma ihtiyacınız varsa arkadaşlarınıza yardım edin. Yardım edenlerin de yardım aldığı bir dünyada yaşamak çok güzel. Yardım edenlerin de yardım aldığı bir dünyada yaşamak çok güzel. Yardım edenlerin de yardım aldığı bir dünyada yaşamak çok güzel.

**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

