

İKİNCİ SAYIMIZDAN MERHABA...

Değerli personelimiz ; sevgili öğrencilerimiz, kıymetli mezunlarımız ve okuyucularımız;

Fakülte bültenimizin yeni sayısının hepimize hayırlı olmasını temenni ediyor, emeği geçen arkadaşlarımız ve yayın kurulumuza teşekkür ediyorum.

İlk sayıda olduğu gibi bu sayımızda da geçtiğimiz eğitim öğretim döneminde fakültemiz bünyesinde yaşanan önemli gelişmelerden sizleri haberdar etmeyi hedefledik.

Kurumsal bir yapıya sahip fakültemizde yer alan öğretim üyelerimiz, idari personelimiz ve değerli öğrencilerimiz ve mezunlarımızın katkılarıyla gerçekleştiren faaliyetlerimizi duyurmaktan mutluluk duyuyoruz.



En büyük gücümüzün birlik ve beraberlik içindeki aile ortamımız olduğunun farkındalığıyla; dostluk, kardeşlik ve dayanışma ruhunun daima canlı tutularak fakültemizin daha nice başarılarla imza atacağına yürekten inanıyorum. Nice güzel gelişmeler ve haberlerle buluşmak dileği ile keyifli okumalar diliyorum.

Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT

Turizm Fakültesi Dekanı

ACI KAYIPLARIMIZ...



Üniversitemiz kurucu rektörü, okulumuz eski müdürü Prof. Dr. Asım YÜCEL (solda) ve Fakültemizde görev yapmış Okutman İnci YILDIZ (sağda) hakkın rahmetine kavuşmuşlardır. Merhumlara Allah'tan rahmet, yakınlarına baş sağlığı diliyoruz..



BU SAYIDA:

AKADEMİK KURUL 2

LAY LAY PARTİSİ 2

BTİYOMD 25. YIL GALASI 3

GASTRONOMİ ETKİNLİKLERİ 4

GASTRONOMİ ETKİNLİKLERİ 4

FAKÜLTEMİZDEN GÜNCEL HABERLER 6

ÖĞRENCİ VE MEZUNLARIMIZIN KALEMİNDEN 9

2017-2018 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKADEMİK KURUL TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ.



Fakültemizin 2017-2018 eğitim öğretim yılı akademik kurul toplantısı 28 Eylül 2017 tarihinde gerçekleştirildi. Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Mehmet BAŞTÜRK ve fakültemiz akademik kadrosunun iştirak ettikleri toplantı, öğretim üyelerimiz Doç. Dr. Yusuf AYMANKUY ve Doç. Dr. Ahmet KÖROĞLU'nun destekleriyle hazırlanan akademik kurul yemeğiyle son buldu.

MEZUNLARIMIZ LAY LAY PARTİSİNDE ÖĞRENCİ KARDEŞLERİNİ YALNIZ BIRAKMADI.

Her yıl geleneksel olarak kutlanan, birinci sınıfları karşılama , diğer bir adıyla Lay Lay partisi , bu yıl mezunlarımızın da katılımıyla gerçekleştirildi. Fakültemiz konferans salonunda Prof.Dr. Necdet Hacıoğlu ve emekli hocalarımızdan Aydın Ayhan'ın öğrencileri bilgilendirmesi ve mezunlarımızın yeni gelen öğrencilere BTİOYO Ruhu hakkında bilgi vermesiyle başlayan program kantin bahçesinde devam etti. Dağıtılan pilav, ayran ve aşure ile birlikte BTİOYO yemini ve müzik dinletisi yapıldı. Son olarak taraftar grubu tarafından birinci sınıf öğrencilerine Eshap Sacide'nin hikayesi anlatıldı ve uygulaması öğretildi.



BTİOYO MEZUNLAR DERNEĞİ 25. YIL GALASI

BTİOYO Mezunlar Derneği 25. yıl galası Selectum Luxury Otel’de gerçekleştirildi. Galaya mezunlarımız, akademik personelimiz ve BTİOYOMD tarafından fakültemizde gerçekleşen kura ile seçilen 30 öğrencimiz katıldı. Öğrencilerimizi mezunlarımız ile buluşturan derneğimize ve dernek başkanı Feridun Ergün beye, bu güzel organizasyonda emeği olan tüm mezunlarımıza, kaliteli hizmetlerinden dolayı Selectum Luxury Resort oteli çalışanlarına ve okulumuz akademik personeline teşekkür ederiz. Gerçekleştirilen bu organizasyonların amacına ulaşıp, BTİOYO RUHU’nu sonsuza kadar yaşatılmasını dileği ile...



GASTRONOMİ ETKİNLİKLERİ

Şef Ersin AYKAN ile Tatlı Uygulamaları gerçekleştirildi.

Doğuş Grubuna bağlı Murat Reis Ayvalık Otel'in Executive Şefi Ersin Aykan Gastronomi ve Mutfak Sanatları 3. Sınıf öğrencileriyle mutfak uygulamaları dersi kapsamında tatlılar temalı bir workshop gerçekleştirdi. Workshop kapsamında, farklı üretim tekniklerine sahip, Cheesecake, Şekerpare ve Trileçe tatlılarının uygulaması yapıldı.



Günümüzde Bıçakçılık ve Kesici Aletler Semineri



Pirge Firması tarafından okulumuzda Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine yönelik olarak, “Günümüzde kesici Aletler ve Bıçakçılık” konulu bir seminer gerçekleştirildi.

PİDE YAPIMI UYGULAMASI GERÇEKLEŞTİRİLDİ.

Tahtakürek Pide firması işletmecisi Hakan Baydemir tarafından, mutfak uygulamaları dersi kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları 3. Sınıf öğrencilerine yönelik pide uygulamaları gerçekleştirildi.



ŞEF BÜLENT ÇALIŞKAN İLE DENİZ MAHSULLERİ UYGULAMALARI



Bursa Tüm Aşçılar Derneği Başkanı Şef Bülent ÇALIŞKAN, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencileriyle buluştu. Mutfak Uygulamaları ve Deniz Mahsulleri dersleri kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileriyle somon, çipura ve karides ürünleriyle çeşitli uygulamalar gerçekleştiren şef Bülent ÇALIŞKAN'a uygulama sonrasında teşekkür belgesi ve okulumuz atkısı hediye edildi.

BERK BALBAY İLE SAKATAT UYGULAMALARI

Gastronomi Uzmanı Berk Balbay Gastronomi ve Mutfak Sanatları 4. Sınıf öğrencileriyle Sakatatlar dersi kapsamında Yörük mutfağından “Hardimya”, İtalyan mutfağından “Sittingola” ve Türk mutfağından “Perdecigeri” tariflerini içeren bir sakatat atölyesi gerçekleştirdi. Uygulamada sakatat ürünlerinin sağlıklı beslenmedeki önemine vurgu yapılarak, dünyada sakatat kullanımına yönelik bilgiler de paylaşıldı.



PASTACILIK UYGULAMALARINA BİR YENİSİ DAHA EKLENDİ.



Pastry Chef Sefer Hüseyin Kıransoy, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü 1. ve 2. Sınıf öğrencilerine pastacılık hakkında temel bilgileri vererek; tavuklu kiş, çikolatalı frambuazlı tart, patatesli rus ekmegi, beyaz kabaklı sufle ve pasta süsleme uygulamaları yaparak reçeteleri öğrencilerle paylaştı. Uygulama sonunda gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Düriye Bozok Sefer Şef'e teşekkür belgesini takdim ederek, fotoğraf çekimi gerçekleştirildi.

TURİZM FAKÜLTESİ'NDE BİR OTEL FARESİ...

“Otel Faresi” kitabının yazarı Emir Hepoğlu, "Otel Faresi Otelleri ve Turizmi Anlatıyor" isimli semineri ile Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencileriyle buluştu. 1988 yılında başlayan turizm yaşamını, iş deneyimlerini, çalıştığı tesisleri ve ilginç anekdotları o günlere ait fotoğraflı ve keyifli sunumuyla paylaştı. Sunum aralarında Emir Hepoğlu tarafından gerçekleştirilen Motivasyon Atölyesi oyunları vasıtasıyla renkli ve eğlenceli anlar yaşandı. Seminerin son bölümünde ise Hepoğlu, 2016 yılında yayınlanan “Otel Faresi” isimli kitabını öğrencilere tanıttı. Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekan Prof. Dr. Sayın Cevdet AVCIKURT turizmci yazar Emir Hepoğlu'na katkılarından dolayı teşekkür ederek, plaketini takdim etti.



GELECEĞİN TURİZMCİLERİ FAKÜLTEMİZDE...

Özel Mavi Deniz Yıldızı Anaokulu 6 yaş grubu öğrencileri okulumuzu neşelendirdiler. Sınıf öğretmenleri Gülhan Kuşlu eşliğinde üniversite kütüphanesini ve fakültemizi ziyaret eden öğrencilere, Dekan Prof Dr. Cevdet Avcıkurt tarafından ikramlarda bulunuldu.



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ VE SEKTÖR VE MEZUN İŞBİRLİĞİNE BİR YENİSİNİ DAHA EKLEDİ

Balıkesir Üniversitesi'ni Kaan ERBAŞAR ve si (BTİOYO) –Sektör ve POYD İstanbul Yönetim Kurulu Üyesi Serkan tarihinde Balıkesir Üni- GÜMRÜKÇÜ'nün pane- Fakültesi Prof. Dr. Nec- list olarak katıldığı etkin- konferans salonunda likte; turizm sektöründe talleşme ve Otelde Yö- teknolojinin kullanımı ve zasyon" konulu bir panel dijitalleşmenin beraberin- Profesyonel Otel Yöneti- de getirdiği avantajlar ve (POYD) İstanbul Yöne- dezavantajlar dile getiril- kanı ve BTİOYO mezunu- di. Fakülte öğrencileri ve rat CÜNTAY, POYD öğretim elemanlarının katılımıyla interaktif bir BTİOYO mezun- ortamda geçen panel Tu-

rizm Fakültesi Dekan Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT'un katılımı- 07.12.2017 lara plaket sunması ile sonlandı- versitesi Turizm rıldı.

det HACIOĞLU "Turizmde Dijitalleşme ve Otelde Yönetim Organizasyonu" konulu paneli gerçekleştirildi. Derneği tim Kurulu Başkan- Mehmet Mu- rat CÜNTAY, POYD öğretim elemanlarının katılımıyla interaktif bir BTİOYO mezun-



**BTİOYO
MEZUNLAR
DERNEĞİ
ATATÜRK'ÜN
HUZURUNDA...**



GÖREVDE / ÜNVANDA YÜKSELMELER

- Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT Turizm Fakültesi Dekanlığına asaleten atandı.
- Yrd. Doç. Dr. Sebahattin KARAMAN turizm temel alanında Doçent oldu.
- Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN turizm temel alanında Doçent oldu.

TURİZM FAKÜLTESİ HOCASINI UNUTMADI...

Yakın zamanda hakkın rahmetine kavuşan, Balıkesir Üniversitesi kurucu rektörü (23 Kasım 1992- 03 Kasım 1994) ve BTİOYO (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu) Müdürlüğü (1980 – 1982) görevlerini yapmış olan Prof. Dr. Asım YÜCEL için Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından lokma hayrı yapıldı. Turizm Fakültesi Dekan Sayın Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT tarafından fakülte bahçesinde organize edilen lokma hayrına Balıkesir Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. Kerim ÖZDEMİR ile birlikte, akademik-idari personel ve öğrenciler katıldı.



TURİZM FAKÜLTESİ TRAVEL TURKEY 2017'DE ..



ÖĞRENCİLERİMİZİN KALEMİNDEN...

- * Bazı sofralar maddiyatla kurulur. Masa örtüsü ve yemek takımı markalı, yemekler gösterişli, masanın etrafındakiler statülerine göre önemli kişilerdir. Yüzler asık, kişiler soğukturlar. Servisi hizmetçiler yapar, herkeste bir kibir hâkimdir. Samimiyeti bulmayı bırak, kırıntısını bile bulamazsın o masada. Bazı sofralar da maneviyatla kurulur. Markaları mühim olmayan takımlar titizlikle masaya yerleştirilir, yemekler sevgi baharatıyla tatlandırılır. Sohbetler samimiyetle taçlandırılır. Yüzler tebessüm kaplıdır. Servisi yapmak tatlı bir tartışmadır. Misafirler kolları sıvayıp yardıma koşarlar. Ev sahibinin yüzünde tatlı bir gülümseme belirir. Ve ardından şu sözler dökülür ağzından: "Siz misafirsiniz, siz oturun biz halledelim". Yemek bitince herkes soran gözlerle birbirine bakar: "Tadı damağımızda kaldı, bir dahaki görüşme ne zaman?"
- * Kar yağışı gibidir güvensizlik; ya kapatır kalpteki tüm yolları, ya da gizli buzlanma yapıp yaralar sevdiklerini...
- * Geçmiştekiler, geçmişteki gibi değiller. İşte tam da bu yüzden geçmiştekiler...
- * Bu zamana kadar neredeyse tatmadığım duygu yok. Acının boğan havasını da bilirim, hüznün yağmurunu da. Neşeyle doğan güneşi de bilirim, âşık olmanın bahar ayını da. Bir tek sensizliği çözemedim. Hava kapalı diyorum, güneş açıyor. Hava güzel diyorum ve ince giyiniyorum kar yağıyor, hasta oluyorum. Hava soğuk diyorum kazak giyiyorum bu sefer de güneş yakıyor. Gel de sen açıkla sensizliği. Senin dilinden dinleyeyim bu sensizliği, bu sessizliği...
- * Bazen bir nokta bitirmeye yeterken cümleyi, bazen üç nokta: "Söyleyeceklerim bitmedi" der. Bazen virgül: "Benzer şeyler yazacağım" derken, noktalı virgül: "Önceki yazdıklarımla ilgisi yok", diye bağırır. Sonuç olarak da bir ünlem bitirip cümleyi; "Sadece nokta bitirmez cümleyi" der...
- * Hayata başka bir pencereden bakıyorum artık. Kadrajdan çıkmışsın anlaşılan, seni göremiyorum...
- * Unutma "ümidini kaybetmiş olanın kaybedecek başka şeyi yoktur".
- * Tutulmayacaksa neden söz verilir ki, bir yürek neden bu kadar çok bekletilir ki, ya da bir gönül neden bu kadar çabuk umutlanır ki? Durun kimse cevap vermeden ben cevap vereyim. Çünkü gönül; saftır, temizdir, berraktır. Kötü oyunlara, menfaatlere karşı gözü kapalıdır onun. Bunlardan anlamaz. Kendi temiz ve saf ya, herkesi öyle sanır. Kötü insanların gönüllerine öğrettiklerini bilemez o. Kandırılır hain bir gönül tarafından. Bekletilir, umutlandırılır ve kırılır. Bu yüzden de paramparça olur işte...
- * Ben küçücük sevgi kırıntısına şükredebilirken, sen tonlarca sevgiyle bile mutlu olamazsın. Senin sevgiye daha çok ihtiyacın olduğundan değil; şükretmeyi beceremediğindendir bu dengesizlik...
- * Bazen gerçekleri kafama vura vura öğretirlerdi, "Canım yanıyor" derdim. Sen misin itiraz eden? Artık kalbimi kıra kıra izah ediyorlar durumu...
- * Resim yapma uğraşında olduğu gibi, söz yazmak da hassasiyet, özen ve sabır ister. Bir eser bir anda çıkmaz kalemden, bir günde bitmez bir eser. Kimi zaman bir çizgiyi çizemezken ressam, bazı gün olur yaptığı bir resimle ödüllük sanatçı potansiyeline ulaşır. Bir yazar kimi gün basit bir cümleyi kuramayacak güçsüzlükteyken, kimi gün sayfalarca söz yazar. Okunma rekorları kıran şairleri geçer. Yeter ki yapamıyorum diye elinden atmasın kalemi ve kâğıdı. Yeter ki her yapamadığında daha çok sarılsın uğraşına. Yeter ki kendine güvensin...

Ben kim miyim?

Günahla, sevabın arasındaki çizgide kalmış bir kulum ben.

Bazen siyahın en koyu tonu bazen de beyazın en huzur veren tonuyum ben.

Kimine göre iyi, kimine göre kötü bir dostum ben.

Birkaç kez arada kalmış, ne yöne gideceğini şaşırılmış bir bebeğim belki de.

Çoğu kez griyim. Ne beyazın saflığı ne de siyahın alacakaranlığı ben.

Tanınmış bir yazar değilim, sadece bu şiirin başrolüyüm ben.

Şeyma Yorulmaz

Turizm İşletmeciliği Bölümü

2.Sınıf Öğrencisi

Yaşamı Sürdür, Sürdürmeyi Sürdür!

Değişmeyen tek şeyin değişim olduğu gerçeğini yok saymamız imkansız. Fakat değişimi de öylece arkamıza yaslanıp izleyemiyoruz. Bir şekilde bu sirkülasyonun içerisinde dahil oluyor, bu sisteme çark oluyor yahut çarklar altında yok oluyoruz. Her koşulda, şanslıysak ya da değilsek, bir şekilde sistemin içinde bir yerlerde olmak zorunda kalıyoruz. Öyle ya; teknolojinin, küreselleşmenin, hızlı kentleşmenin ve zamanın içerisinde sıkışmış gibi oradan oraya koşturmamızın evrene bir bedeli var. Beslenmediğimiz doğayı tüketilebilir kılıyor. Plastik dağları yarata yarata, beton şehirlere hapsolarak ve mümkün olduğunca verdiğimiz zararı düşürmeye çalışıyoruz. Fakat artık dünya doydular. Doğa, bu zararı sındırmıyor artık. Daha önce arından dünyayı izlediğimiz camlar çoktan kirlendi. Daha önce yürüdüğümüz yolları kendi ellerimizle neredeyse kapattık. Bunu kabul ederek işe başlamak gerek. Bugün yeni bir bakış açısına yeni bir yola ve yeni bir yaşam standardına ihtiyacımız var. Mevzumuz dünyayı değiştirmek değil. Bu kadar hayalperest bakmıyorum. Mevzu; kendimizi değiştirebilmek. En azından bir parça...

Yeme içmenin Maslow'un piramidini dikkate aldığımızda temel ihtiyaç grubunda olduğunu biliyoruz. Gıda ve gıda sektörü olarak değerlendirsek bu durum ülke ekonomilerinde de böyle. Hem Türkiye hem de diğer ülkeler için gıda yani yiyecek ve içecek ciddi bir sektör konumunda. Ülke ekonomileri açısından sosyal ve ekonomik anlamda da stratejik bir öneme sahip. Dolayısıyla içinde bulunduğumuz şartlarda gıda sektörünü sürdürülebilir yapabilecek fikirler ortaya atmak ve sürdürülebilir tüketim alışkanlıklarına erişmek hem bireysel fayda hem de ulusal bazda olumlu sonuçlar getirecektir.

Doğal kaynakların her geçen gün tahrip edilerek yok olmaya doğru artan tehdidi tüm ülkeleri ve işletmeleri sürdürülebilirlik çerçevesinde ciddi bir amaca doğru yönlendirmekte. Çevreye verilen zararı azaltarak, zararı ortadan kaldırarak sürdürülebilir bir ekonomik kalkınma sağlamak bu anlamda en önemli hedeflerden biri olarak karşımıza çıkıyor. Bunu kalkınma planlarından, kongrelerden, sempozyumların konu başlıklarından, ülkeler arası anlaşmalardan vb. gözlemleyebiliriz. Baktığımızda hem dünyada hem de ülkemizde akıllı tarım uygulamaları, çevre anlaşmaları, sulama sistemlerinde değişiklikler, geri dönüşüm fikirleri ve kimi çevresel yaptırımlar görebiliyoruz. Hatta pratik bir karşılık olarak plastiğin doğaya yükünü hafifletecek kolay çözümler ve organik temelli biyoplastiklerin küresel anlamda kullanımının arttığını söylemek de mümkün. Kağıt üzerinde her şey güzel. Fakat ne kadar uygulanabilir ve etkin çözümler ürettiğimiz tartışmaya açık bir konu. Asıl soru şu; tüm bu uygulamalar doğaya karşı vicdanımızı temizlemek için yeterli mi?

Türkiye'de en zengin ile en yoksul arasında 236 katlık gelir farkı var. Nüfusun % 20'si yeterli gıdaya ulaşamıyor. Kişi başına düşen kullanılabilir su miktarı 1.120 m3/yıl civarı ve 2030 yılından itibaren su kıtlığı öngörülüyor. Tarım alanlarında yüzde 11,3 azalma mevcut ve toprakların %86'sında erozyon var. Öte yandan Yaş meyve ve sebzede yıllık 15-20 milyar lira civarında bir zarardan söz ediliyor. Öte yandan 46 milyon kişi açlık sınırında yaşarken hala her gün 5 milyon ekmek çöpe atılıyor! Dünyada da durum bundan çok farklı değil. ABD'de kişi başına yılda 119 kg. et, Bangladeş'te ise sadece 3 kg. et

tüketimi düşüyor. Sanayileşmiş ülkelerdeki bir kişi; Üçüncü dünya ülkelerindeki bir kişiye göre 15 kat daha fazla kâğıt, 10 kat fazla çelik, 12 kat fazla enerji ve on kat fazla su tüketiyor. Gelişmiş ülkelerde bir kişi yılda 550 kilogram çöp üretiyor. Her yıl toplam 222 milyon ton çöp meydana geliyor. Ve bu çöpün de 7 milyon tonu denizlere atılıyor. Üstelik Tüm Sahra-Altı Afrika Kıtası'nın gıda üretimi sadece 230 milyon ton! Her gece 1 milyar insan yatağa aç giriyor. Her altı saniyede bir çocuk yetersiz gıda tüketimine bağlı hastalıklardan ölüyor. Küresel gıda üretiminin 3'te 1'i israf ediliyor. Üstelik bu miktar, dünya genelinde yetersiz beslenen 795 milyon insanı doyurmak için gereken gıdanın 4 katına tekabül ediyor! Tüm bu bilgiler karşımızdayken söylenecek tek şey var. H. alil Cibran'ın dediği gibi 'Tanrı, bolluk içindekileri doyursun!' Dolayısıyla öncelikle yeterli kadar tüketme fikrini ve sorumlu tüketim bilincini hayata yaymamız gerek.

Peki ne yapılabilir? İşlenen büyük günahta hepimizin payı olduğunu öncelikli olarak kabul etmek gerek. Günümüzde tüketicinin gücü önceki dönemlere göre ciddi anlamda yüksek. Buna dayanarak tüketici odaklı pazarlamanın ana aktörü olan biz, vicdanlı, doğru talep oluşturursak arzı da git gide değiştirebileceğimizi göreceğiz. Bunun için öncelikle sürdürülebilirlik fikrine inanmak ve bunu bir yaşam tarzı olarak benimsemek gerek. Bir sonraki adım ise sorumlu tüketim yapmak. Gündelik hayatta basit bir hamle ile mesela ürünlerin etiketlerini okumak etkili bir adım. Ne tükettiğimizi bildikçe daha doğru seçimler yapmak mümkün. Geri dönüşüm fikrini benimsemek de bir diğer önemli adım. Aynı amaca hizmet için daha az ambalajlı ürünler tercih etmek de evrenin kamburunu hafifletmek için basit bir öneri. Bu fikirleri hayatımıza yaymada elbette Karbon ayak

izimizin farkına varmak ve tüketimimizi buna göre biçimlendirmek yatıyor. Bu bağlamda endüstriyel et tüketimini azaltmak ve daha çok sebze tüketmek, taze ve yerel ürün kullanarak özgün değerleri korumak karbon ayak izimizi azaltabilir. Bir diğer önemli nokta ise tüm hastalıkların sebebinin tokluk olduğunu unutmamak ve ihtiyacımız kadarını tüketmek. Yavaşlayarak yaşamı fark etmek. İyi temiz ve adil beslenmeyi talep etmek. Unutmamak lazım ki sömürden beslenen bir sistem içerisinde iyilik yetiştiremeyiz! Öte yandan soframızdan ölü besinleri çıkartmamız gerek. Mesela nohut canlıdır. Toprağa ektiğinizde yeşerdiğini görürsünüz. Fakat işlenmiş şeker gibi ölü gıdalar bize asla sağlık getirmez. Tabağımızı değiştirdiğimizde marketimizin raflarının da hızlıca değiştiğini göreceğiz...

Sonuç olarak dikkat edeceğimiz asıl önemli noktanın gıdada paylaşılabirliği ve sorumlu tüketim fikrini tabana yayabilmek olduğunu gözden kaçırmamak gerek. Tüketicinin mutfaklarında tüketim şekli değişmeden arz değişmeyecektir. Fikir halka yayılmadıkça hükümet ve yerel yönetimler eliyle yapılan birçok uygulama yalnızca yüzeysel birer oyalanma olarak kalacaktır. Bu yüzden diyebiliriz ki önce tüketici kendi değişimini hedefleyecek. Tüketimini ideolojisiyle paralel olarak yapacak. Vicdanlı tüketim prensiplerine sahip olacak. Ve şu sloganı da asla unutmamak gerek; Sen değiştiğinde dünya değişecek.

Nur Neşe Şahin

BTİÖYO /2008

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ BÜLTENİ

Turizm Fakültesi Adına İmtiyaz Sahibi:
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT

Genel Yayın Yönetmeni:
Doç. Dr. Ahmet KÖROĞLU

Yayın Kurulu:
Doç.Dr. Sebahattin KARAMAN
Arş. Gör. Cemali BUZLUKÇU
Arş. Gör. Hasret ULUSOY YILDIRIM
Arş. Gör. Nilgün KARAMAN
Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN

Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi
Çağış Kampüsü
Altıeylül / Balıkesir

Telefon: 0 (266) 612 13 40
Faks: 0 (266) 612 13 57
E-posta: bitoyo@balikesir.edu.tr



GELECEK ETKİNLİKLER

- 25-28 Ocak 2018 tarihlerinde EMITT'te (Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı) her yıl olduğu gibi Turizm Fakültemiz stand açacaktır.
- 1 Mart 2018 tarihinde VII. İstihdam ve Kariyer günleri düzenlenecektir.



“Kaliteli Eğitim, Nitelikli İşgücü”



BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

BTİOYO



İstihdam ve Kariyer Günleri VII

01 Mart 2018
Perşembe
Saat : 09:00 - 18:00

Adres: Turizm Fakültesi Dekanlığı
Çağış Kampüsü BALIKESİR

Tel : 0266-612 13 55
Faks : 0266-612 13 57
E-mail: bitoyo@balikesir.edu.tr
Web : bitoyo.balikesir.edu.tr