



## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

### HABER BÜLTENİ

31 Temmuz – 04 Ağustos 2023



Bülten No: 333

04.08.2023

**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 04.08.2023 tarihli 333. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

*Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI*

*Dekan V.*

### AKADEMİK HABERLER

- 1- Turizm Fakültesi Dekanlığına Dekan Vekili olarak Prof. Dr. Hasan Hüseyin Soybalı atanmıştır. Dekan yardımcılığı görevine Doç. Dr. Ali Avan ve Doç. Dr. Özcan Zorlu hocalarımız atanmışlardır. Hocalarımızı tebrik eder, görevlerinde başarılar dileriz.
- 2- Üniversitemiz Eğitim-Öğretim Yönergesinin 11. Maddesinin 2. fıkrası gereğince birimlerdeki öğrencisi olan her bir program için "Program Öz Değerlendirme Raporu" hazırlanmıştır. Özdeğerlendirme raporlarının hazırlanmasında emeği geçen hocalarımıza teşekkür ederiz.
- 3- 2023–2024 eğitim öğretim yılı güz dönemi Sosyal Bilimler Enstitüsü lisansüstü öğrenci alımları devam etmektedir. Lisansüstü ilanlara ve süreç takvimine ulaşmak için [tıklayınız](#).

### AKADEMİK ÇALIŞMALAR

- 1- Bölümümüz mezunlarından olan ve yüksek lisans eğitimine devam etmekte olan Seraynur Bektaş'ın Harun Özbey ve Doç. Dr. Özcan Zorlu ile birlikte hazırladığı "Measuring Career Anchor Perceptions of Female Tourist Guide Candidates: A Pilot Study" isimli kitap bölümü IGI GLOBAL tarafından basılan "Women's Empowerment Within the Tourism Industry" isimli kitapta yayınlanmıştır. Hocamızı ve öğrencilerimizi tebrik ederiz.



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
31 Temmuz – 04 Ağustos 2023



**Bülten No: 333**

**04.08.2023**

**SOSYAL HABERLER**

- 1- Turizm Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Hasan Hüseyin Soybalı yeni görevine atanması nedeniyle akademik ve idari personele tatlı ve içecek ikramında bulunmuştur. Hocamıza ikramlarından dolayı teşekkür ederiz.



2005

***Fakülte bültenimizde akademik ve sosyal haber olarak yayınlanmasını istediğiniz hususları tarafımıza bildirmenizi önemle rica ederiz.***

Haber İhbar Hattı (HİH): [turizm@aku.edu.tr](mailto:turizm@aku.edu.tr)



Turizm İşletmeciliği Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
31 Temmuz – 04 Ağustos 2023



Bülten No: 333

04.08.2023

## 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.



Sebzeyi 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



1 TON KAĞIT ATIK NE KAZANDIRIR?

1 Ton Kağıt Ne Kazandırır?

				
177	4100	40	17	2.5
Kg Sera Gazı	kWh Enerji	% Enerji Tasarrufu	Adet Kurtulan Ağaç	Depolama Alanı Kazanç

### 1 LİK YAP: GIDAYI KORU

- DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN**  
Yemek yaparken tabağınca daha küçük bir porsiyon kullanın. Eğer hala açsanız her zaman göğüs daha fazla yemek isteyebilirsiniz.
- KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN**  
Kalan yemekleri çöpe atmak yerine onları eritmiş gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayne şekilde yeniden pişirin. Önemli olan diğer yemekleri tekrar kullanmak istiyorsanız onları ısıtma çözümleriyle veya dondurucuya kaldırmanızdır.
- AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN**  
Çözü zaman buzdolabınızı veya dondurucuyu kontrol edin. İçerideki yiyecekleri daha fazla süre kullanın. Fazla alışverişten kaçınarak ihtiyacınıza göre alışveriş yapın ve alışveriş listesi yapın ve alışveriş boyutunu kontrol edin.
- 'ÇİRKİN' SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN**  
Çiçek dükkan ve pazarca düzenli olarak sebzeyi meyveleri satın alın. Hatırla bu kadar yemek için çirkin sebzeyi sebze ve meyveler kadar iyi. Daha fazla almak istemediğiniz ürünleri almak için çirkin sebzeyi sebze ve meyveleri alın.
- BUZDOLABINI KONTROL EDİN**  
Buzdolabını daha uzun süreli sürelerle buzdolabında uygun şekilde saklamak için buzdolabı kontrol edin. Buzdolabının doğru çalıştığından emin olun. Buzdolabının doğru yere konulması ve buzdolabının paketlenmesi saklama kapasitesine göre. Buzdolabı için buzdolabı. Sık sık daha az enerji kullanacak ve sizin alışkanlıklarınızı kullanmayacak şekilde ayarlanmalıdır.
- İLK ALINAN İLK TÜKETİLER**  
Meyvelerin önünde buzdolabı ve dondurucu yiyeceklerin yerine doğrudan marketten alarak satın alın. Daha fazla olan yenileri ise çöpe atılmak üzere. Böylece önceden gelen malzeme ile tüketilebilir. Çok kullanma tarihleri de diğer edilebilir bazı ürünler de hızlı tüketilmeli olarak.
- GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**  
"Son kullanma tarihi" geçmeden önce gıdaları tüketilmeli olarak değildir. "Tavsiye edilen kullanma tarihi" ise gıdaların kalite ve tadını etkilemez. En iyi durumda kullanılabilecek süreyi gösterir. Eğer bu süreyi aşarsanız yüksek maddelerin çözümleri tavsiye edilen kullanma tarihi"nden sonra bile yenilebilir.
- ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN**  
Eğer gıdaları bir kere daha kullanarak buzdolabı buzdolabına dönüştürerek yeniden değerlendirilebilir. Gıda atıklarını çöpe atmak, atıkların ve çöplerin ortadan kaldırılması için gerektiren enerjiyi gerektiren sebep olarak yerine atık, sebze ve meyve kalıntıları için neden bir gübre olarak kullanılmayabilir.
- PAYLAŞMAK ÖNEŞMEKTİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN**  
Yemek kalıntıları diğerleri için malzeme olarak kullanılabilir. Yiyecek ve diğer malzemeleri bölümlere dağıtmaları diğerleri için malzeme olarak kullanılabilir. Malzemeleri vermesi çok kolay. Daha fazla demokrasinin destek vermek ve gıda atıklarını çöpe atılmadan kullanmak, gıdaları ve

