



## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ  
07 – 11 Ağustos 2023



Bülten No: 334

11.08.2023

**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 11.08.2023 tarihli 334. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

*Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI*  
*Dekan V.*

### AKADEMİK HABERLER

- 1- T. C. Üniversiteler Arası Kurul (ÜAK) Başkanlığı doçentlik başvuru şartlarında değişikliğe gitmiştir. Güncel doçentlik başvuru şartlarına ulaşmak için [tıklayınız](#).
- 2- 2023-2024 eğitim öğretim yılı güz dönemi ders programı hazırlama çalışmaları devam etmektedir. Ders programının tamamlanması için Eğitim Fakültesi tarafından verilecek pedagojik formasyon derslerinin fakültemize bildirilmesi beklenmektedir. Pedagojik formasyon derslerinin tarafımıza bildirilmesiyle birlikte ders programı hazırlama işlemleri tamamlanacak ve öğretim elemanlarımızla ders programları paylaşılacaktır.

### AKADEMİK ÇALIŞMALAR

1-

### SOSYAL HABERLER

1-



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ  
07 – 11 Ağustos 2023



Bülten No: 334

11.08.2023

### 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 tabağınızda daha küçük bir porsiyon bırakarak yemek yapın. Eğer hala açsanız her zaman göğüs daha fazla yemek isteyebilirsiniz.
- KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVIN**  
Kalan yemekleri çöpe atmak yerine onları eritmiş gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayra pekiye olarak saklayın. Önemli olan, diğer yemeklerinizi tekrar kullanmak istiyorsanız onları bu şekilde kullanın veya dondurucuya kaldırmanızdır.
- AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN**  
Çok zaman boşalmadan veya çürümeye başlamadan önce alışverişinizi daha fazla suyla satın alın. Fazla alışverişten kaçınarak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişinizi bu şekilde tamamlayın.
- 'ÇİRKİN' SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN**  
Çok küçük ve paslı sebzeleri seçmek yerine meyveleri seçin. Hafifçe hasarlı meyve için çürümeye başlama sebze ve meyveler kadar iyi. Daha fazla almak istemediğiniz ürünler için 'çirkin' görünen sebze ve meyveleri alın.
- BUZDOLABINI KONTROL EDİN**  
Gıda maddeleri daha uzun süreli sürelerle buzdolabında uygun şekilde saklamak için buzdolabı kontrol etmeli ve buzdolabınızın doğru derecesine getirilmeli (1 ve 5 °C arası) buzdolabında doğru yerlere saklamak ve buzdolabı paketlenmiş saklamak önemlidir. Buzdolabı için buzdolabı kontrol etmeli ve buzdolabı kontrol etmeli. Sık sık daha az enerji kullanacak ve sizin alışkanlıklarınızı değiştirecek enerji tasarrufu olacaktır.
- İLK ALINAN İLK TÜKETİLER**  
Meyvelerin önünde buzdolabı ve dışarıdaki yiyeceklerin yerine doğrudan marketten alarak daha fazla zaman kazanın. İlk önce yiyecekleri tüketin. İlk önce yiyecekleri tüketin. İlk önce yiyecekleri tüketin. İlk önce yiyecekleri tüketin.
- GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**  
"Son kullanma tarihi" geçmeden önce gıdaları tüketmek önemlidir. "Tavsiye edilen kullanma tarihi" ise gıdaları koku, doku ve tat özelliklerini en iyi durumda koruyabildiği süreyi gösterir. Eğer bu süreler geçerse gıdaların güvenliğini sağlamak için 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 gerektiği sürece gıda atıklarının sebep olduğu bir atık, sebze ve meyve kalıntıları için neden bir çöpe atılmaması gerekir?
- PAYLAŞMAK ÖNEMLİDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN**  
Yiyecekler, ihtiyaçları olmayan malzemeleri dağıtın. Yiyecek ve diğer malzemeleri ve diğer ihtiyaçları gereksiz olarak dağıtın. Yiyecekler, ihtiyaçları olmayan malzemeleri dağıtın. Yiyecekler, ihtiyaçları olmayan malzemeleri dağıtın. Yiyecekler, ihtiyaçları olmayan malzemeleri dağıtın.

