



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

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 29.09.2023 tarihli 341. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

Prof. Dr. H. Hüseyin SOYBALI
Dekan V.

AKADEMİK HABERLER

1- Hayırsever iş insanları Özcan ve Zeynep Başak Halaç tarafından yaptırılacak olan Afyon Kocatepe Üniversitesi (AKÜ) İlahiyat Fakültesi Halaç Ailesi Eğitim Binasının temeli Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanı Mahinur Özdemir GÖKTAŞ ve Afyonkarahisar Valisi Doç. Dr. Kübra Güran YİĞİTBAŞI'nın teşrifleriyle atıldı. Temel atma törenine Fakültemiz Dekanı Prof. Hasan Hüseyin SOYBALI, Dekan Yardımcıları Prof. Dr. Özcan ZORLU, Doç. Dr. Ali AVAN ve Fakülte Sekreteri Abdurrahim TÜRK katılım sağlamıştır.



AKÜ, Turizm Fakültesi, Ahmet Necdet Sezer Kampüsü Gazlıgöl Yolu, 5. Eğitim Binası, 03200, AFYONKARAHİSAR
Tel: 0 (272) 228 13 06, Fax: 0 (272) 228 13 02, E-mail: turizm@aku.edu.tr



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

2- Üniversitemiz ve Kanal 3 protokolü kapsamında gerçekleştirilen gezi programı için çekimlere başlanmıştır. Bu kapsamda Dekan Yardımcımız Prof. Dr. Özcan Zorlu, 25.09.2023 Pazartesi günü "Frigya Afyonkarahisar Bölgesi" çekimine gitmiştir. Kendisine özverisi ve katkıları için teşekkür ederiz.



3- 29.09.2023 Cuma günü saat 10.30'da Eğitim-öğretimden Sorumlu Kalite Koordinatör Yardımcısı Doç. Dr. Koray KASAPOĞLU tarafından Üniversitemiz Eğitim-Öğretim Yönergesi Programların İzlenmesi, Güncellenmesi ve Akreditasyonu ile İlgili Esaslar kısmı Madde-11 kapsamında yürütülen akran değerlendirme sürecine ilişkin bir bilgilendirme toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıya Fakültemiz Dekan Yardımcıları Prof. Dr. Özcan Zorlu ve Doç. Dr. Ali Avan ile akran değerlendirme takımında yer alan öğretim elemanlarımız katılım sağlamıştır.

Program Akran Değerlendirme Raporu
(Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim-Öğretim Yönergesinin 4/t maddesi)

- Program öz değerlendirme raporu dikkate alınarak programın eğitim-öğretim, araştırma-geliştirme ve toplumsal katkı süreçlerindeki planlama, uygulama, izleme ve iyileştirme döngüsünün gerçekleşme düzeyinin **akranlar tarafından** nitel ve nicel olarak değerlendirildiği rapordur.

Ahmet Uyar
Ahmet Uyar

Öğuzhan
Öğuzhan

melisa ates
melisa ates

Can BAŞARAN
Can BAŞARAN

Sevgi Taş
Sevgi Taş

Ozgur Kalkan
Ozgur Kalkan

A. C. Yalınkılıç
A. C. Yalınkılıç



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

4- Fakültemiz Öğretim Üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN ve Dr. Öğr. Üyesi Engin AYTEKİN Katowice Business University'ye "Erasmus+ mobility for staff training" değişim programı kapsamında ziyarette bulunmuşlardır.



5- 2023 yılı Eğiticilerin Eğitimi programı kapsamında yapılacak olan Sınav Akreditasyon İşlemleri Eğitimi 06 Ekim 2023 tarihinde saat 10.30'da Eğitim Fakültesinde görev yapan Dr. Öğretim Üyesi Mahmut Sami KOYUNCU tarafından verilecek olup, eğitim Uzaktan Öğretim Öğrenme Yönetim Sistemi üzerinden yapılacaktır.

6- 6 Ekim 2023 Cuma günü 18.00-19.00 saatleri arasında üniversitemizin uzaktan eğitim sistemi (ues.aku.edu.tr) üzerinden tüm akademik personele yönelik Erasmus+ Projeleri (KA131/KA171) Personel Hareketliliği Bilgilendirme Toplantısı yapılacaktır.

7- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Doktora programı mezunlarımızdan Berkan Başar Ordu Üniversitesi Aybastı Meslek Yüksekokulu Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümüne Öğretim Görevlisi olarak atanmıştır. Kendisini tebrik ediyoruz.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

- 8- Fakültemizin 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi Sınıf Bazlı Ders Programı web sayfamızda yayımlanmıştır. Ders programına erişim için [tıklayınız](#).
- 9- 2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Güz Dönemi 2 Ekim Pazartesi günü başlayacaktır. Tüm akademik ve idari personelimiz ile tüm öğrencilerimize hayırlı bir dönem olmasını temenni eder, öğretim elemanlarımıza kolaylıklar ve öğrencilerimize daimi başarılar dileriz.

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

1. SINIFLAR
ORYANTASYON/UYUM ETKİNLİKLERİ

TOPLU ETKİNLİKLERİMİZ

➔ **09 EKİM 2023 / PAZARTESİ / 13:00**
ÖĞRENCİLERİMİZE HELVA İKRAMI
TURİZM FAKÜLTESİ ÖNÜ

➔ **KÜTÜPHANE VE DOKÜMANTASYON DAİRE BAŞKANLIĞI HİZMETLERİ TANITIMI**
MERKEZİ KÜTÜPHANE (PROF. DR. ŞEHABETTİN YİĞİTBAŞI KÜTÜPHANESİ)

Gastronomi ve Mutfak Sanatları NÖ	09 Ekim Pazartesi	14:00-14:50
Gastronomi ve Mutfak Sanatları İÖ	09 Ekim Pazartesi	15:00-15:50
Turizm Rehberliği NÖ ve İÖ	09 Ekim Pazartesi	16:00-16:50
Turizm İşletmeciliği	10 Ekim Salı	10:00-10:50

➔ **10 EKİM 2023 / SALI / 10:00-12:00**
BESLENME, PSİKOLOJİK DANIŞMANLIK ve BAĞIMLILIK İLE MÜCADELE SUNUMU
UYGULAMA BİNASI --- REHA KORA KONFERANS SALONU

➔ **18 EKİM 2023 / ÇARŞAMBA / 10:30-11:30**
CBİKO, YETENEK KAPISI, KARİYER KAPISI, STAJ SEFERBERLİĞİ TANITIMI
Z-08 NOLU SALON

BÖLÜM ODAKLI ETKİNLİKLERİMİZ

10 EKİM 2023 / SALI / 14:00-15:00
TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ ORYANTASYON / UYUM BİLGİLENDİRMESİ
Bölüm Öğretim Elemanları ve Öğrencilerin Katılımı
UYGULAMA BİNASI --- REHA KORA KONFERANS SALONU

12 EKİM 2023 / PERŞEMBE / 10:00-11:00
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ ORYANTASYON / UYUM BİLGİLENDİRMESİ
Bölüm Öğretim Elemanları ve Öğrencilerin Katılımı
UYGULAMA BİNASI --- REHA KORA KONFERANS SALONU

12 EKİM 2023 / PERŞEMBE / 11:30-12:30
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ ORYANTASYON / UYUM BİLGİLENDİRMESİ
Bölüm Öğretim Elemanları ve Öğrencilerin Katılımı
UYGULAMA BİNASI --- REHA KORA KONFERANS SALONU



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

AKADEMİK ÇALIŞMALAR

1- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkcı, Doç. Dr. Sabri Çelik, Arş. Gör. Nurullah Kart ve Doktorant Turgut Türkoğlu ile birlikte hazırladıkları “Slow Food: WoS Verilerine Dayalı Bibliyometrik Analiz” başlıklı bildiri çalışmasıyla “7. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi”ne katılım sağlamışlardır. Kendilerini tebrik ederiz.



AKÜ, Turizm Fakültesi, Ahmet Necdet Sezer Kampüsü Gazlıgöl Yolu, 5. Eğitim Binası, 03200, AFYONKARAHİSAR
Tel: 0 (272) 228 13 06, Fax: 0 (272) 228 13 02, E-mail: turizm@aku.edu.tr



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

2- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet Baytok, dekan yardımcımız Doç. Dr. Ali Avan ve Doktorantlarımızdan Eda Avan'ın birlikte hazırladıkları “Güvenli Turizm Sertifikasyon Programının Faydacı Meşruiyet Kapsamında Değerlendirilmesi” başlıklı makalesi *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* 7. Cilt 2. Sayısında yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

Güncel Turizm
Araştırmaları Dergisi

Güz 7(2), 2023

e-ISSN: 2602-3008

<https://doi.org/10.32572/guntad.1263225>

Güvenli Turizm Sertifikasyon Programının Faydacı Meşruiyet Kapsamında Değerlendirilmesi

Eda Avan^{1*} Ali Avan² Ahmet Baytok³

¹ Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar, Türkiye, eda.cobann@hotmail.com, ORCID: 0000-0003-1032-4992

² Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Afyonkarahisar, Türkiye aliavan@aku.edu.tr, ORCID: 0000-0003-4510-3962

³ Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Afyonkarahisar, Türkiye ahmetbaytok@aku.edu.tr, ORCID: 0000-0002-5826-7694

Öz

Bu araştırmanın amacı, 30 odanın altında kapasite ile hizmet sunan konaklama işletmelerinin yöneticilerinin işletmeleri için zorunlu olmayan “Güvenli Turizm Sertifikası”na alma çabalarını faydacı meşruiyet kapsamında değerlendirmektir. Araştırmada veriler, nitel veri toplama tekniklerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Görüşmeler, Şubat-Mart 2022 tarihleri arasında 30 odanın altında kapasite ile hizmet sunan ve Güvenli Turizm Sertifikası'na sahip olan butik ve özel konaklama işletmelerinin yöneticileri ile gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen verilerin analizi için MAXQDA 2020 programı kullanılmış ve verilerin analizi aşamasında tematik analiz tekniğinden yararlanılmıştır. Yapılan analizler sonucunda, katılımcıların büyük çoğunluğunun, sertifikasyonun ticari beklentilerine hizmet edeceğini ima ettikleri; misafirler kadar çalışanların da güvenliklerini sağlamayı önemstedikleri anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kurumsal kuram, faydacı meşruiyet, Güvenli Turizm Sertifikasyon Programı

Evaluation of Safe Tourism Certification Program within the Scope of Pragmatic Legitimacy

Abstract

The aim of this study is to evaluate the efforts of the managers of the accommodation establishments that provide services with a capacity of less than 30 rooms to obtain the "Safe Tourism Certificate", which is not compulsory for their businesses, within the scope of pragmatic legitimacy. The data in the study were obtained by semi-structured interview technique, which is one of the qualitative data collection techniques. Interviews were held between February and March 2022 with the managers of boutique and private accommodation businesses that offer services with a capacity of less than 30 rooms and have a Safe Tourism Certificate. MAXQDA 2020 program was used for the analysis of the data obtained from the interviews and thematic analysis techniques were used in the analysis of the data. As a result of the analysis, the majority of the participants implied that the certificate would serve their commercial expectations; it is understood that they care about ensuring the safety of the employees as much as the guests.

Keywords: Institutional theory, Pragmatic Legitimacy, Safe Tourism Certification Program

Araştırma Makalesi

Cilt 7, Sayı 2, 2023

ss. 486-508

Gönderim : 13.03.2023

1. Düzeltme: 31.05.2023

2. Düzeltme: 21.08.2023

Kabul Tarihi: 09.09.2023

Research Article

Vol 7, No 2, 2023

pp. 486-508

Received : 13.03.2023

Revision1: 31.05.2023

Revision2: 21.08.2023

Accepted: 09.09.2023



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

3- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Asuman Pekyaman ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi Ayfer Kocabaş'ın birlikte hazırladıkları “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mobbing Kapsamında “The Menu” Film Analizi” başlıklı makale *ROUTE Educational Social Science Journal* dergisinde yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.



ROUTE
EDUCATIONAL & SOCIAL SCIENCE JOURNAL
ISSN: 2148-5518



Volume 10, Issue 5, September 2023, p. 182-192

Article Information

Article Type: Research Article

This article was checked by iThenticate.

Doi Number: <http://dx.doi.org/10.17121/ressjournal.3449>

ArticleHistory:

Received
07/08/2023

Accept
14/09/2023

Available
online

15/09/2023

**"THE MENU" MOVIE ANALYSIS WITHIN THE SCOPE OF
MOBBING IN FOOD AND BEVERAGE ESTABLISHMENTS**

YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MOBBİNG KAPSAMINDA
“THE MENU” FİLM ANALİZİ

Asuman Pekyaman¹
Ayfer Kocabaş²

Abstract

This study aims to analyze mobbing, which is frequently encountered in food and beverage establishments, through symbols, visual elements and cinematic language. Within the scope of the analysis, the movie “The Menu” was analyzed with semiotics technique and it was revealed how the mobbing phenomenon was conveyed through various visual symbols and scenes. The movie “The Menu” symbolizes the mobbing problem encountered in food and beverage businesses with the story that takes place in the kitchen of a luxury restaurant. In the movie, the atmosphere of the kitchen symbolizes the predicament and stress experienced, and the facial expressions and body language of the characters show the psychological effects that mobbing can create. As a result of the analysis, indicators such as humiliation, revenge, harassment, show of power and being driven to suicide as a result of pressure were found in the movie The Menu. In addition, the symbols in the film reinforce the mobbing phenomenon and emphasize the balance of power in the work environment. For example, the preparation and presentation stages of the meals in the movie represent the competition and pressure between the employees, and the knives and similar equipment used represent the threat elements of mobbing.

Keywords: Mobbing, Food and Beverage Businesses, Cinema, Semiotics Theory



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

4- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Hüseyin Pamukçu'nun, Doktorantlarımızdan Turgut Türkoğlu, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Doktora programı mezunlarımızdan Erdem Baydeniz ve İsa Yayla ile birlikte hazırladıkları “**Hizmet Kalitesinin Önem-Performans Analizi İle Ölçülmesi: Afyonkarahisar Kafe İşletmeleri Üzerine Bir Uygulama**” başlıklı makalesi *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* dergisi 6. Cilt 3. Sayısında yayınlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.



ISSN: 2619-9548

Journal homepage: www.joghat.org

Received: 18.07.2023 Accepted: 06.09.2023

Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 2023, 6(3), 983-995

Araştırma Makalesi (Research Article)

HİZMET KALİTESİNİN ÖNEM-PERFORMANS ANALİZİ İLE ÖLÇÜLMESİ:
AFYONKARAHİSAR KAFE İŞLETMELERİ ÜZERİNE BİR UYGULAMA (MEASURING
SERVICE QUALITY WITH IMPORTANCE-PERFORMANCE ANALYSIS: AN APPLICATION ON
AFYONKARAHİSAR CAFE BUSINESSES)

İsa YAYLA¹ (orcid.org/ 0000-0002-6473-7904)

Hüseyin PAMUKÇU² (orcid.org/ 0000-0002-9673-5604)

Erdem BAYDENİZ^{3*} (orcid.org/ 0000-0003-1003-0521)

Turgut TÜRKOĞLU⁴ (orcid.org/ 0000-0002-9535-1908)

¹Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, Türkiye

²Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye

³Bağımsız Araştırmacı, Ankara, Türkiye

⁴Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Afyonkarahisar, Türkiye

Özet

Bu çalışmanın amacı, Afyonkarahisar ilindeki kafe işletmelerinin hizmet kalitesini önem performans analizi ile ölçmektir. Araştırmanın evrenini, Afyonkarahisar ilindeki kafe işletmelerini ziyaret eden bireyler oluşturmaktadır. Bu doğrultuda, veri toplama yöntemi olarak anket tekniğinden faydalanılmıştır. 10 Ocak-15 Mart 2023 tarihleri arasında 400 adet anket katılımcılara uygulanmış ve bunlardan 390 adedi analize uygun bulunmuştur. Elde edilen anket verileri SPSS programında analiz edilmiş ve betimsel istatistiklerin yanı sıra önem performans matrisi oluşturulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre, kafe işletmelerinin belirli nitelikler açısından performanslarının düşük olduğu gözlemlenmiştir. Söz verilen hizmetin faaliyet, erişilebilirlik ve zamansal olarak yerine getirilmesi gibi korunması gereken niteliklerde kafe işletmelerinin performansı yüksek seviyededir. Ancak, çalışanların performans düzeyi bazı niteliklerde önem düzeyinin altında kalmaktadır. Düşük öncelikli bölgede yer alan nitelikler, müşterilerin en iyisini arzu etme, işletmenin en iyi hizmeti sunmaya elverişli olması ve çalışanların temiz ve profesyonel görünmesi gibi faktörlerle ilişkilidir. Olası aşırıklar bölgesinde yer alan nitelikler ise işletmenin empati düzeyi, müşteriye gösterilen ilgi ve sosyal iletişim ile alakalıdır. Bulgular, Afyonkarahisar ilindeki kafe işletmelerinin hizmet kalitesinin belirli alanlarda iyileştirilebileceğini ve müşteri memnuniyetini artırmak için gereken önlemlerin alınması gerektiğini göstermektedir. Sonuçlar neticesinde akademik ve sektörel öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Hizmet Kalitesi, Önem Performans Analizi, Müşteri Memnuniyeti, Kafe İşletmeleri, Afyonkarahisar



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

5- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden Arş. Gör. Nurullah KART ve Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Doktora programı mezunlarımızdan Erdem Baydeniz'in "Factor Affecting the Green Behaviour of Hotel Managers" adlı makale çalışması ESCI kategorisinde taranan *European Journal of Tourism Research* dergisinde yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.



Factors affecting the green behaviour of hotel managers

Erdem Baydeniz^{1*} and Nurullah Kart²

¹ Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar, Türkiye, Email: erdembydeniz@gmail.com

² Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar, Türkiye, Email: nkart@aku.edu.tr

*Corresponding author

Abstract

This study aimed to determine the effects of green human resource management, green culture, environmental consciousness, green psychological climate, green behavioural intentions, and employees' green behaviour. The results of this study determine whether age plays a moderating role in the effects of green culture, environmental consciousness, and green psychological climate on green behavioural intentions. The research population comprised hotel managers in Istanbul, Turkey. The research data were collected using non-probability sampling methods, specifically purposeful and criterion sampling, between June 08 and November 25, 2022. The sample comprised 432 participants. The data were analyzed using Smart PLS statistical software, and structural equation modeling was used to interpret the data. According to the research results, green human resource management significantly and positively affects green culture, green psychological climate, and environmental consciousness. Green culture and environmental consciousness significantly positively affected green behavioural intentions, whereas green psychological climate had no significant effect on green behavioural intentions. Green behavioural intentions significantly and positively affect employees' green behaviour. It has been determined that age moderates the effect of a green psychological climate on behavioural intention. Recommendations were developed based on the results of relevant research.

Keywords: Employees Green Behaviour, S-O-R, Sustainability, Istanbul.

Citation: Baydeniz, E. and Kart, N. (2024). Factors affecting the green behaviour of hotel managers. *European Journal of Tourism Research*, 36, 3611. <https://doi.org/10.54055/ejtr.v36i.3189>.



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HABER BÜLTENİ
25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

SOSYAL HABERLER

1- Dünya Turizm Örgütü (WTO)'nün önerisi üzerine Birleşmiş Milletlerin 1980 yılında aldığı kararla, her yılın 27 Eylül günü kutlanan “Dünya Turizm Günü” kutlu olsun.



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

Haber İhbar Hattı (HİH): turizmyo@aku.edu.tr





Turizm Rehberliği Bölümü



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ

25-29 Eylül 2023



Bülten No: 341

29.09.2023

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 bulaçık 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 tasarruflu kullanmanın önemini çevrenizdekilere ve ailenize anlatın.

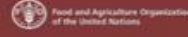
GIDANI KORU

SOFRANA SAHİP ÇIK

İHTİYACIN KADAR AL



GELECEĞİ ÇÖPE ATMA



gidanikoru.com



1 TON KAĞIT YAP

GIDAYI KORU

- DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN**
Yemekle başlamak tabağınızda daha küçük bir porşiyon aldığınızdan emin olun. Eğer hala açsanız her zaman gülmeye daha fazla yemek ekleyebilirsiniz.
- İLK ALINAN İLK TÜKETİLER**
Alverişten öncece tabağınızı ve donatılardaki yiyecekleri yerini değiştirin; enni güdüler ön tarafta, dayanma süresi daha fazla olan yiyecekler ise arka tarafta. Böylece öncelikle yenilen ilk yiyecekler olur. Süre kullanırsanız belki de daha edilebilir yiyecekler de bu şekildeyi tercih edebilirsiniz.
- GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tüketme tarihi" kullanılmaya başlanabilir. "En geç tüketilmemesi için" gıdaları tüketilmemesi için kullanılır. "Tüketme tarihi" daha sonra bile geçerlidir.
- ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN**
Eğer gıdaları bir kaseye atarak kompostu kendiniz yaparsanız, kompostu kullanarak bahçenizi gübreleyebilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak istemiyorsanız ya gıdaları ortadan kaldırarak ya da gıdaları kompostlaştırmaya çalışın. Eğer gıdaları çöpe atarsanız, çöpe atmadan önce gıdaları kompostlaştırmaya çalışın.
- PAYLASHMAK ÖNEMLİDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN**
Fırtına, kutuları 20 litrelik yarıdan fazla olan donatılara veya diğer yiyeceklere veya diğer yiyecekleri paylaşarak yardım edin. Gıda paylaşımı, gıdaların ortadan kaldırılmasını önler. Gıda paylaşımı, gıdaların ortadan kaldırılmasını önler ve gıda güvenliği için önemlidir. Gıdaları paylaşın ve gıda güvenliği için önemlidir.

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

