



## AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ

HABER BÜLTENİ  
29 Ocak – 2 Şubat 2024



Bülten No: 359

02.02.2024

**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 02. 02. 2024 tarihli 359. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

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

### AKADEMİK HABERLER

1- “Üniversite Şehir Buluşmaları Çarşamba Sabah Toplantıları” kapsamında 31 Ocak Çarşamba günü, Koordinasyonunu Üniversitemiz Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Şuayip Özdemir'in, moderatörlüğünü ise Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI'nın yaptığı “*Afyonkarahisar'da Gastronomi Turizminin Mevcut Durumu ve Geleceğine Bakış*” konusu ele alındı. Toplantı için fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanları tarafından hazırlanan keşkek ve şambali ikramı gerçekleştirildi. Üniversitemiz Sosyal Tesislerinde düzenlenen toplantıya Afyonkarahisar Cumhuriyet Başsavcısı Fatih Karabacak, AKÜ Rektörü Prof. Dr. Mehmet Karakaş, Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Şuayip Özdemir ve Prof. Dr. Murat Peker, Belediye Başkan Yardımcısı Süleyman Karakuş, Turizm Fakültesi Dekan V. Prof. Dr. Hasan Hüseyin Soybalı, Turizm Fakültesi Dekan Yardımcıları Prof. Dr. Özcan Zorlu ve Doç. Dr. Ali Avan, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Sandıkçı, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet Baytok, İlahiyat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Mustafa Güler, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Şube Müdürü Mevlüt Üyümez, Afyonkarahisar Gastronomi Turizm Dernek Başkanı Murat Başer, Afyonkarahisar Profesyonel Aşçılar Derneği Başkanı Hamza Kalkan, Zafer Kalkınma Ajansı Afyonkarahisar Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü Osman Köprücüoğlu, akademik personel ile Afyonkarahisarlı iş ve düşünce insanları katıldı.



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
29 Ocak – 2 Şubat 2024



Bülten No: 359

02.02.2024



2- 5- 9 Şubat tarihleri arasında 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Güz Yarıyılı Bütünleme Sınavına girecek öğrencilerimize başarılar dileriz.



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
29 Ocak – 2 Şubat 2024



Bülten No: 359

02.02.2024

## Su Tasarrufu

Pratik Yöntemlerle

### Evde

Duğ alırken su tasarrufu yapmak için daha kısa duğ alın veya akıllı duğ başlıklar 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.

Lavaboları kullanırken musluğu açık bırakmayın. Sadece ellerinizi yıkadığınız zaman suyu açın ve ellerinizi temizledikten sonra kapatın.

Bahçe ya da bitki sulama saatlerini günün en sıcak saatlerinde yapmak yerine, daha serin saatlerde yapmak su tasarrufu sağlar.

Tuvaletlerde suyu gereksiz yere kullanmamak için sadece ihtiyacınız olduğunda sifonu çekin.

Sebze meyveleri su dolu bir kapta yıkayın ve yıkadığınız sulan bitkileri sulamada kullanın.

Suyu tasarrufu kullanmanın önemini çevrenizdekilere ve ailenize anlatın.

## GIDANI KORU

SOFRANA SAHİP ÇIK

### İHTİYACIN KADAR AL

### GELECEĞİ ÇÖPE ATMA

**İLK YAPILAN GIDAYI KORU**

- 1. DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN**  
Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porşiyon alabildiğiniz miktarda alın. Eğer hala açsanız her zaman güdük daha fazla yemek alabilirsiniz.
- 2. KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN**  
Kalın yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya aygır şekilde yeniden yapılabilecek şekilde kullanın. Eğer kalan yemeklerinizi saklamak istiyorsanız onları iki saat içinde buzdolabına veya dondurucuya kaldırmanız gerektirir.
- 3. AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN**  
Çoklu zaman buzdolabından veya çöplüğüden önce pazarlağınızı kontrol edin. Daha fazla satın alın. Fazla alışverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile girmeyin!
- 4. 'KIRKIN' SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN**  
Biraz çoktan ve pazarda düşeniz yakışlı sebze ve meyveler satılıyor. Kırdık buntlar yemek için kullanılabilir. Sebze ve meyveler kadir ih. Daha fazla almak istemediğiniz güdükler için 'kırk' dönüştürme sebze ve meyveleri alın.
- 5. BUZDOLABINI KONTROL EDİN**  
Buzdolabın daha uzun süreli soğutma buzdolabında uygun şekilde saklayarak muhafaza edilebilirler. Sebze, et ve buzdolabın doğru derinliğe getiri (1 ve 5 °C arası) ürünleri buzdolabında daha uzun süreli saklayın. Buzdolabı performansı için saklama konularına dikkat. Buzdolabın bu buzdolabı. Böylece daha az enerji kullanacak ve satın aldığınız gıdayı kullanmayı uzun süreli kullanabilirsiniz.
- 6. İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR**  
Alışverişten dönüştürme buzdolabı ve buzdolabın içi yerlerini yerini değiştirin: enki gıda için tarafı. Depolama süresi daha fazla olan yenileri ise arkaya konulmalı. Böylece önceden gelen saklama ile tüketilebilir olur. Son kullanma tarihi ile de dikkat edin, bazen yeni alımlar da bu tüketilebilir gerektirebilir.
- 7. GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**  
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmeye müsait değildir. "Taziyeye edilebilir kullanma tarihi" de gıdaları helal, dokü ve ilk kullanma tarihi ile birlikte kullanılmaya müsaittir. Eğer iy kullanma tarihi geçtikten sonra gıdaları tüketmeye sebeb olmak yerine atık gıda, sebze ve meyve kabukları için neden bir gıda kullandığınız düşüncelerinizi düşünün?
- 8. ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN**  
Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalırsa bunları bahçe gıdaları: döndürmek yeniden değerlendirilebilir. Gıda atıklarını çöpe atmak: atıkların ve gıdaların geri dönüşümüne yardımcı olarak, gıdaları sebeb olmak yerine atık gıda, sebze ve meyve kabukları için neden bir gıda kullandığınız düşüncelerinizi düşünün?
- 9. PAYLAŞMAK ÖNEMLİDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN**  
Her gün buzdolabınızı kontrol edin. Mümkün olduğunda serin, hijyen ve sağlık koşullarını ve bizi destekleyen kuruluşları bulun. Her gün buzdolabınızı kontrol edin. Mümkün olduğunda serin, hijyen ve sağlık koşullarını ve bizi destekleyen kuruluşları bulun.

### 1 TON KAĞIT ATIK NE KAZANDIRIR?

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

