



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
18-22 Mart 2024



**Bülten No: 366**

**22.03.2024**

**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 22.03.2024 tarihli 366. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

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

**AKADEMİK HABERLER**

1- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ'ın yürüttüğü Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında 18-19 Mart 2024 tarihinde öğrenciler, Afyonkarahisar İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğü'nde "Afet Bilinci Eğitimi" almışlardır.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
18-22 Mart 2024



**Bülten No: 366**

**22.03.2024**

2- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ'ın yürüttüğü Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında 18 Mart 2024 tarihinde öğrenciler, Frig Vadisi'nde Çevre Temizliği yapmışlardır.





Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
18-22 Mart 2024



**Bülten No: 366**

**22.03.2024**

3- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAS'ın yürüttüğü Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında 21 Mart 2024 tarihinde öğrenciler, Demirçevre Köyü'nde fidan dikimi yapmışlardır.



4- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Kulübü koordinatörlüğünde 22 Mart 2024 tarihinde Reha Kora Konferans Salonunda Wimbledon Language Academy tarafından "Turizmde Yabancı Dilin Önemi" konulu seminer gerçekleştirilmiştir.





**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
18-22 Mart 2024



**Bülten No: 366**

**22.03.2024**

5- Fakültemiz Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü 2. Sınıf öğrencisi Umut Görgülü'nün annesi vefat etmiştir. Öğrencimize ve yakınlarına baş sağlığı dileriz. Öğrencimizin sınıf arkadaşları ve bölüm hocaları merhume için iftar yemeği düzenlemiştir. İftar hazırlığına destek olan Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI, Öğr. Gör. Esna METE, Öğr. Gör. Osman KAZANCI ve Arş. Gör. Nurullah KART'a teşekkür ederiz.



**AKADEMİK ÇALIŞMALAR**

1- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları anabilim dalı yüksek lisans mezunlarımızdan Sena Turgut Ekinci Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Pastacılık ve Ekmekçilik Programı'na Öğretim Görevlisi olarak atanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.



Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
18-22 Mart 2024



Bülten No: 366

22.03.2024

**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.



Sebze 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**



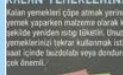
gidanikoru.com



**İLK YAP: GIDAYI KORU**



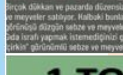
**1 DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN**  
Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyon alabildiğinizden emin olun. Eğer hala açsanız her zaman güldüğünüzde daha fazla yemek alabilirsiniz.



**2 KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN**  
Kalan yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya ayırtılabileceklerinden önce tüketin. Buzdolabını düzenli olarak temizleyin ve kullanılmayan yiyecekleri çıkararak hijyeninizi koruyun. Aynı zamanda yiyecekleri dondurarak saklayabilirsiniz.



**3 AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN**  
Çoğu zaman buzdolabınızın veya çarşıya gitmeden önce pazarınızı kontrol edin. Daha fazla satın alın. Fazla alırsanız kapamak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile girin.



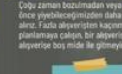
**4 YERLİ SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN**  
Biraz daha erken ve pazarda dükkanın yakını sebze ve meyveler satılır. Bu şekilde taze ve kaliteli ürünler satın alabilirsiniz. Ayrıca yerli ürünleri tercih ederek yerli üreticilere destek olabilirsiniz. Aynı zamanda yerli ürünleri tercih ederek yerli üreticilere destek olabilirsiniz.



**5 BUZDOLABINI KONTROL EDİN**  
Buzdolabınızın defterini düzenli olarak kontrol edin. Buzdolabınızın defterini düzenli olarak kontrol edin. Buzdolabınızın defterini düzenli olarak kontrol edin. Buzdolabınızın defterini düzenli olarak kontrol edin.



**6 İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR**  
Alışverişten döndüğünüzde buzdolabınızı düzenli olarak kontrol edin. İlk alınan ilk tüketilir. İlk alınan ilk tüketilir. İlk alınan ilk tüketilir.



**7 GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**  
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tazeleme tarihi" ise gıdaların taze ve sağlıklı olmasını garanti eder. "En geç tüketilmesi gereken tarih" ise gıdaların tüketilmesi için en geç tarihdir.



**8 ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN**  
Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalırsa bunları bahçe gıdasına dönüştürmek için gübre olarak kullanabilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak yerine gübreye dönüştürmek için kompost yapabilirsiniz. Aynı zamanda gıda atıklarını çöpe atmak yerine gübreye dönüştürmek için kompost yapabilirsiniz.



**9 PAYLAŞMAK ÖNEMLİDİR**  
Yardıma ihtiyacı olanlara yardım edin. Yardım etmek önemlidir. Yardım etmek önemlidir. Yardım etmek 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

