



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
25-29 Mart 2024



**Bülten No: 367**

**29.03.2024**

**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 29.03.2024 tarihli 367. sayısını saygılarımla değerlendirmenize sunar, iyi hafta sonları dilerim.

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

**AKADEMİK HABERLER**

1- Fakültemizde 27 Mart Çarşamba günü "Bağımlılık ile Mücadele" kapsamında Afyonkarahisar Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü Psikolog Betül Bülbül, Özgü Ayhan ve Afyonkarahisar Narkotik Suçlarla Mücadele Şube Müdürlüğü Polis Memuru Yusuf Balta tarafından saat 13:00'da fakültemiz öğrencilerine yönelik konferans gerçekleştirilmiştir.







Turizm İşletmeciliği Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
25-29 Mart 2024



**Bülten No: 367**

**29.03.2024**

2- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ'ın koordinatörlüğünde Turizm İşletmeciliği Bölümü 2.sınıf öğrencileri 27.03.2024 Çarşamba günü NG Afyon Wellness & Convention ve Akrones Thermal Spa Convention'a Ön Büro ve Kat Hizmetleri dersleri kapsamında teknik gezi gerçekleştirmiştir.







**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
25-29 Mart 2024



**Bülten No: 367**

**29.03.2024**

3- Fakültemiz Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı lisansüstü öğrencilerine yönelik 28.03.2024 Perşembe günü Toplumsal Katkı Faaliyetleri kapsamında Ayazini Bölgesine Dr. Öğr. Üyesi Ali KABAKULAK rehberliğinde gezi gerçekleştirilmiştir. Geziye Doç. Dr. Gonca AYTAŞ ve Dr. Öğr. Üyesi Esra CİĞERCİ katılım sağlamıştır.



4- Fakültemiz 2023-2024 Akademik Yılı Yaz Dönemi için staj başvurusu yapacak öğrencilerin başvuruları Çevrimiçi Staj Başvurusu Sistemi üzerinden alınacaktır. Çevrimiçi Staj Başvuru Sistemi üzerinden başvuruların nasıl yapılacağına ilişkin bilgilendirme için [tıklayınız](#).



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
25-29 Mart 2024



Bülten No: 367

29.03.2024

**AKADEMİK ÇALIŞMALAR**

1- Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI ve Dr. Öğr. Üyesi Erdem BAYDENİZ'İN çalışması olan “*The Effect Of Affective Food Belonging And Attitude On Repurchase Intention: Afyonkarahisar Case*” isimli makale “*International Journal of Tourism Policy*” SCOPUS indeksli dergide yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

*Int. J. Tourism Policy, Vol. 14, No. 1, 2024*

19

**The effect of affective food belonging and attitude on repurchase intention: Afyonkarahisar case**

**Erdem Baydeniz\***

Department of Tourism Management,  
Afyon Kocatepe University,  
Afyonkarahisar, 03030, Turkey  
Email: erdembydeniz@gmail.com  
\*Corresponding author

**Mustafa Sandıkcı**

Gastronomy and Culinary Arts Department,  
Afyon Kocatepe University,  
Afyonkarahisar, 03030, Turkey  
Email: sandikcimustafa@aku.edu.tr

**Abstract:** The present study aims to determine the effect of affective food belonging and attitude on repurchase intention. The research population consists of tourists who buy Turkish delight and Afyon cream, intangible cultural heritage elements of Afyonkarahisar province. The convenience sampling method was used in the research. In the research, the survey technique was used as a data collection method, and the questionnaires were applied to 425 tourists between December 2020 and May 2021 and 395 questionnaires were evaluated. According to the results of the research, it was determined that affective food belonging has a positive and significant effect on economic, cultural and social attitude; economic and cultural attitude has a positive and significant effect on repurchase intention, while social attitude does not have a positive and significant effect on repurchase intention. Sectoral and academic recommendations have been developed within the relevant research results.

**Keywords:** belonging; attitude; repurchase intention; tourist.





Turizm İşletmeciliği Bölümü



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**HABER BÜLTENİ**  
25-29 Mart 2024



Bülten No: 367

29.03.2024

**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**

T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI Food and Agriculture Organization of the United Nations gidanikoru.com @gidanikoru

**İLK YAP: GIDAYI KORU**

- DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTEYİN**  
Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyon alabildiğiniz miktarda alın. Eğer hala açsanız her zaman güldüğünüz daha fazla yemek isteyebilirsiniz.
- KALAN YEMEKLERİNİZİ SEVİN**  
Kalın yemekleri çöpe atmak yerine onları ertesi gün yemek yaparken malzeme olarak kullanın veya aygır yemekte yeniden işleme için kullanın. Eğer kalan yemeklerinizi işleme kullanmak istiyorsanız onları ilk saat içinde buzdolabına veya dondurucuya kaldırmanız iyi olur.
- AKILLI ALIŞVERİŞ YAPIN**  
Çoklu zaman buzdolabından veya dondurulmuş ürünleri satın almadan önce buzdolabınızı daha fazla dolu hale getirin. Fazla alıverişten kaçınmak için önceden planlamaya çalışın, bir alışveriş listesi yapın ve alışverişe bu liste ile girmeyin!
- "KIRKIN" SEBZE VE MEYVELERİ SATIN ALIN**  
Biraz çoktan ve pazarda düşeniz ya da sebzeleri ve meyveleri satın alırken, kırık ve hasarlı olanları seçin. Kırık ve hasarlı olanları çöpe atarak atmayın. Aynı zamanda sebzeleri ve meyveleri satın alırken, daha fazla almak istediğiniz miktar için "kırık" ürünleri seçin ve meyveleri alın.
- BUZDOLABINI KONTROL EDİN**  
Buzdolabınızın daha uzun süreli soğutma buzdolablarında uygun şekilde çalıştığından emin olmak için buzdolabınızın soğutma sistemini kontrol edin. Soğutma sisteminin çalışmasını kontrol edin. Buzdolabını bu şekilde kontrol ettiğinizde daha az enerji kullanacak ve satın aldığınız gıdayı kullanmayacağınız miktarda tüketilecektir.
- İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR**  
Alışverişten döndüğünüz buzdolabını ve dondurucuyu ilk önce kontrol edin. Eski gıdaları ilk tüketin. Böylece daha fazla satın alınan yiyecekler için yer açılır. Böylece daha fazla satın alınan yiyecekler için yer açılır. Böylece daha fazla satın alınan yiyecekler için yer açılır.
- GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**  
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmemesi gerekir. "Tazeleme tarihi" ise gıdaların taze, dokusu ve tadı bozulmadan en iyi durumda tüketilmesi için geçerlidir. Eğer bu tarihlere dikkatli olarak bakarsanız, tazeleme tarihi, tazeleme tarihi"nden sonra bile yenilebilir.
- ATIKLARI GÜBREYİ DÖNÜŞTÜRÜN**  
Eğer gıdaları bir kısmı atık olarak kalırsa bunları bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapabilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak yerine gübre olarak kullanabilirsiniz. Gübre olarak kullanıldığında, bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapabilirsiniz. Gübre olarak kullanıldığında, bahçe gıdasına dönüştürmek için kompost yapabilirsiniz.
- PAYLAŞMAK ÖNESEMEKTİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN**  
Büyük miktarda gıdaları paylaşarak mükemmel bir şekilde kullanabilirsiniz. Yardım için dağıtın. Yardım için dağıtın. Yardım için dağıtın.

**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

