



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

HAFTALIK HABER BÜLTENİ

20- 25 Mayıs 2024

Bülten No: 374



İmtiyaz Sahibi:

Turizm Fakültesi Adına

Prof. Dr. Elbeyi PELİT

(Dekan V.)

Yayın ve Yazı İşleri Sorumluları:

Dr. Öğr. Üyesi Bircan ERGÜN

Arş. Gör Zeynep UTKAN

Bülten Yayın Yeri:

<https://turizm.aku.edu.tr/fakulte-bulteni-2/>

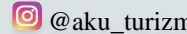
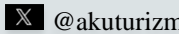
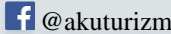
Turizm Fakültesi Haftalık Haber Bülteni, dijital olarak yayımlanan, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin haber amaçlı bir yayın organıdır.

Adres:

**Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Ahmet Necdet Sezer Kampüsü Gazlıgöl Yolu, 5. Eğitim Binası, 03200 - Afyonkarahisar**

Tel: 0 (272) 228 13 06

Fax: 0 (272) 228 13 02



<https://turizm.aku.edu.tr/>

turizm@aku.edu.tr



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



Misyonumuz: Evrensel düzeyde bilimsel bilgi üretmek, mesleki açıdan uluslararası rekabette turizm sektörünün sahip olduğu konumu iyileştirecek nitelikli bireyler yetiştirmek ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktır.

Vizyonumuz: Bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetlerinde kaliteyi sürekli artırarak bölgesel kalkınmaya katkı sunan, turizm sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağı yetiştirerek ulusal düzeyde önde gelen fakülteler arasında yer almak ve uzun dönemde uluslararası tanınırlığa sahip bir fakülte olmaktır.

SUNUŞ

Saygıdeğer paydaşlarımız;

Turizm Fakültesi Haftalık Bülteni'nin 25.05.2024 tarihli 374. sayısını değerlendirmelerinize sunmaktan memnuniyet duyduğumu belirtmek isterim.

Saygılarımla.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT
Dekan V.

BÜLTEN İÇERİĞİ

- 1** Akademik Haberler2
- 2** Akademik Çalışmalar 12
- 3** Kongre/Sempozyum Duyuruları15



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



AKADEMİK HABERLER

MINGACHEVIR STATE UNIVERSITY

TURİZMİN ÖLKƏ İQTİSADİYYATI ÜÇÜN ƏHƏMİYYƏTİ

Ustad dər

22 may 2024

15: 30

Prof. Dr. Ahmet BAYTOK

mdu.edu.az

1. Azərbaycan Mingəçevir Devlet Üniversitesi tarafından 2023-2024 Eğitim ve Öğretim Bahar Döneminde düzenlenmekte olan “Üstad Dersleri” kapsamında, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet BAYTOK 22.05.2024 tarihinde saat 15:30’da ilgili üniversite öğrenci ve öğretim elamanları ile çevrimiçi olarak bir araya gelmiştir. Prof. Dr. Ahmet BAYTOK bu kapsamda “Turizmin Ülke İstihdamı İçin Önemi” konusunda öğrencilere çevrimiçi olarak bir ders vermiştir.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



2. Fakültemiz öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ koordinatörlüğünde “Akademi Sektör ve Öğrenci Buluşmaları” kapsamında Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencilerine yönelik 21.05.2024 tarihinde Nirvana Cosmopolitan Executive House Keeper Sibel CİNGÖZ tarafından “Konaklama İşletmelerinde Kat Hizmetleri Yönetimi ve Uygulamaları” semineri gerçekleştirilmiştir. Seminerde öğrencilerin Kat Hizmetleri departmanında mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmeye yönelik sektör hakkında bilgilendirmeler ve soru cevap yapılmıştır. Seminer sonunda Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Gonca AYTAŞ tarafından Sayın CİNGÖZ’e teşekkür belgesi takdim edilmiştir. Akabinde Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencilerine yönelik fakültemiz eğitim ve uygulama alanında Nirvana Cosmopolitan Executive House

Keeper Sibel CİNGÖZ tarafından Kat Hizmetleri uygulamaları gerçekleştirilmiştir. Kendilerine teşekkür ederiz





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



3. Fakültemiz öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAS koordinatörlüğünde “Akademi Sektör ve Öğrenci Buluşmaları” kapsamında Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencilerine yönelik 22.05.2024 tarihinde NG Afyon Otel Ön Büro Müdürü Şener ATAGÜVEN, Ön Büro Müdür Yardımcısı Tahsin YILMAZ, Kat Hizmetleri Müdürü Oğuzhan UYSAL tarafından “Konaklama İşletmelerinde Ön Büro Yönetimi ve Kat Hizmetleri Yönetimi” ile İnsan Kaynakları Müdürü Mert CİRİT ve Kalite Sorumlusu Nurşah CERAN tarafından “Konaklama İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi ve Kalite Yönetimi” semineri Reha Kora Konferans Salonunda gerçekleştirilmiştir.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



Seminerde öğrencilerin ilgili departmanlarda mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmeye yönelik sektör hakkında bilgilendirmeler ve soru cevap yapılmıştır. Seminer sonunda Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Gonca AYTAŞ tarafından departman yöneticilerine teşekkür belgeleri takdim edilmiştir. Seminer sonunda Turizm İşletmeciliği Bölümü öğrencilerine yönelik fakültemiz eğitim ve uygulama alanında Kat Hizmetleri uygulamaları gerçekleşmiştir. Kendilerine teşekkür ederiz.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



4. 21-27 Mayıs “Türk Mutfak Haftası” kapsamında 81 ilde devam eden workshop programı kapsamında fakültemizde düzenlenen seminer ve workshop programına Anadolu Profesyonel Şefler Birliği üyeleri; Şef Hüseyin ŞİPAL, Şef Huriye Zafera, Şef Elif Y. TOHUMCU, Şef Ahmet DİLSİZOĞLU, Şef Burhan TÜRKOĞLU, Şef Gamze HÜNEREL, Şef Hasan KARAKUVAT, Şef Burak KESKİN, Şef İsmail ERGİN, Şef Aydın SALMAN, Şef Yakup KARTAL ve Şef Nigar KARAKAYA katılmıştır. Şefler önce Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine Reha Kora Konferans Salonunda gerçekleştirilen seminerde bilgi ve tecrübelerini paylaştılar.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



Fakültemiz uygulama mutfağında şef adaylarına Anadolu mutfağı hakkında bilgilendirmelerde de bulunan şefler, ciğer sarma, yaprak ciğer, kuzu etli enginar, sakalaçarpan çorbası, abdigor köftesi, keskin tava olmak üzere başyapıt yemekleri pişirdiler.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



5. Türk Mutfağı Haftası kutlamaları kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI koordinatörlüğünde “7 Bölge 3 Şehir Yemek Yarışması” Turizm Fakültesi uygulama mutfağında gerçekleştirilmiştir. 7 Bölge 3 Şehir teması ile ikincisi düzenlenen yarışmada Gastronomi şehri olan Hatay, Gaziantep ve Afyonkarahisar ile 7 bölge yemekleri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri tarafından hazırlanmıştır. Perşembe günü saat 9’da başlayan yarışmada öğrenciler birbirinden lezzetli yemeklerini jüri üyelerine sunmak üzere hazır hale getirmişlerdir. Yarışmanın jüri üyeliğini ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI ile Öğr. Gör. Esna METE, AKRONES hotel genel müdürü Ünal ÖZGEN, AKRONES otel aşçıbaşı Serkan ERKİLİÇ ve Afyon Kocatepe üniversitesi Rektör yardımcısı Prof. Dr. Şuayıp ÖZDEMİR yapmıştır.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



Türk Mutfağı haftası kutlamaları kapsamında düzenlenen yarışmada birbirinden farklı teknikler ile hazırlanan başlangıç yemekleri, ara sıcaklar, ana yemekler, tatlı ve içecekten oluşan menüler yarışmıştır. Yarışma sonucunda öğrencilere “en iyi ekip”, “en iyi başlangıç tabağı”, “en iyi ana yemek”, “en iyi ara sıcak”, “en iyi içecek”, “en iyi tatlı” ve “jüri özel” ödülleri ile birlikte Aftat, Gelincik Haşhaş, İkrâm Ali Usta Sucukları, Akkent Şekerleme ve AKRONES hotel tarafından hazırlanan hediyeler takdim edilmiştir.



Organizasyonun düzenlenmesinde emeği geçen başta Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI olmak üzere, Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörlüğüne, Turizm Fakültesi Dekanlığına, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm öğretim elemanları Öğr. Gör. Esna METE, Öğr. Gör. Osman KAZANCI ve Arş. Gör. Nurullah KART'a, sponsor firmalar AKRONES otel, Akkent Şekerleme, İkrâm Ali Usta Sucukları, Aftat ve Gelincik Haşhaş firmalarına, jüri olarak katılım sağlayan Akrones Otel genel müdürü Ünal Özgen'e, AKRONES otel aşçıbaşı Serkan ERKİLİÇ'a ve Rektör yardımcısı sayın Prof. Dr. Şuayıp Özdemir'e teşekkürlerimizi sunarız.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



6. Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ'ın yürüttüğü Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında 20 Mayıs 2024 Pazartesi günü öğrenciler Özerler Özel Eğitim Meslek Okulu öğrencileri ile fakültemiz uygulama Mutfağında kurabiye yapımı etkinliği gerçekleştirmişlerdir.



7. Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ'ın yürüttüğü Gönüllülük Çalışmaları dersi kapsamında 20 Mayıs 2024 Pazartesi günü öğrenciler Afyonkarahisar Küçükhyük İlkokulunda okul boyama etkinliği gerçekleştirmişlerdir





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



8. Turizm Rehberliği Bölümü 2023-2024 eğitim öğretim yılı bahar dönemi “Eğitim Öğretim Süreçleri Değerlendirme Toplantısı” 22.05.2024 çarşamba günü saat 14.30’da Turizm Fakültesi Reha Kora Konferans Salonunda gerçekleştirilmiştir. Toplantıya Dr. Öğretim üyesi Bircan Ergün ile bölüm kalite elçisi Dr. Öğretim üyesi Engin Aytekin ile birçok öğrenci katılım sağlamışlardır.



9. 24-26 Mayıs tarihlerinde Gastrobodrum Festivalinde düzenlenen üniversitelerarası yemek yarışmasında gastronomi bölümü öğrencilerimizden 2 grup yarışmaya katılmıştır. Bir bronz, bir gümüş madalya kazanan öğrencilerimizi tebrik ederiz.





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



AKADEMİK ÇALIŞMALAR

1. VI. Ulusal Turist Rehberliği Kongresi 24-26 Mayıs tarihlerinde Kütahya Dumlupınar Üniversitesinin ev sahipliğinde düzenlenen açılış töreni Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi'nde Türkiye'nin her yerinden turist rehberleri ve gezi severlerin katıldığı birçok farklı üniversiteden 118 akademisyenin 51 bildiri ile gerçekleştirilmiştir. Kongreye Fakültemiz Turizm Rehberliği Bölümü Prof. Dr. Özcan ZORLU, Turizm İşletmeciliği Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Gonca AYTAŞ, Arş. Gör Zeynep UTKAN ve yüksek lisans öğrencileri katılım sağlamıştır. Kongre hakkında detaylı bilgi için [tıklayınız](#).



2. Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Elbeyi PELİT ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Selcan KEREMOĞLU "*Turist Rehberlerinin Öznel İyi Oluş Düzeylerinin Turistlerle Aralarındaki Çatışmaları Yönetme Davranışları Arasındaki İlişki*" başlıklı bildiri ile 24-25 Mayıs 2024 tarihleri arasında Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde düzenlenen "*6 Ulusal Turist Rehberliği*" kongresine katılım sağlamışlardır. Kendilerini tebrik ederiz.

3. Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Elbeyi PELİT ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Sude SARAÇ "*Krizlerin Turist Rehberliği Öğrencilerinin Kariyer Streslerine Etkisi: Afyon Kocatepe Üniversitesi'nde Bir Uygulama*" başlıklı bildiri ile 24-25 Mayıs 2024 tarihleri arasında Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Turizm



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



Fakültesi ev sahipliğinde düzenlenen **"6 Ulusal Turist Rehberliği"** kongresine katılım sağlamışlardır. Kendilerini tebrik ederiz.

4.. Fakültemiz öğretim üyesi Prof. Dr. Özcan ZORLU ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Harun ÖZBEY **"Turist Rehberlerinin Yapay Zeka Uygulamaları ve Deneyim Müzelerine Bakış Açısının İncelenmesi"** başlıklı bildiri ile 24-25 Mayıs 2024 tarihleri arasında Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde düzenlenen **"6 Ulusal Turist Rehberliği"** kongresine katılım sağlamışlardır. Kendilerini tebrik ederiz.

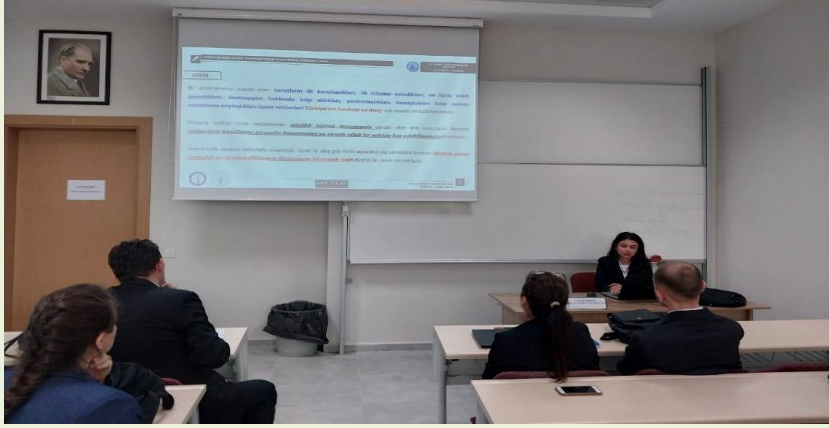




T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



5. Fakültemiz öğretim üyesi Prof. Dr. Özcan ZORLU, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi öğretim Üyesi Doç. Dr. Hande Akyurt Kurnaz ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Selin BALTA *"Turist Rehberliğinde Ödemanik İyilik Düzeyinin İş Stresine Etkisi"* başlıklı bildiri ile 24-25 Mayıs 2024 tarihleri arasında Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde düzenlenen *"6 Ulusal Turist Rehberliği"* kongresine katılım sağlamışlardır. Kendilerini tebrik ederiz.



6. Fakültemiz öğretim üyesi Prof. Dr. Özcan ZORLU ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Sibel ÇAMDİBİ *"Turist Rehberlerinin Yerel Kültür Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi: Afyon Ayazını Örneği"* başlıklı bildiri ile 24-25 Mayıs 2024 tarihleri arasında Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde düzenlenen *"6 Ulusal Turist Rehberliği"* kongresine katılım sağlamışlardır. Kendilerini tebrik ederiz.



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



7. Fakültemiz öğretim elemanı Dr. Öğr. Üyesi Engin Aytekin, Dr. Öğr. Üyesi Bircan Ergün ve Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Doktora programı mezunlarımızdan Öğr. Gör. Dr. Erdem Baydeniz ve Öğr. Gör. Dr. Turgut Türkoğlu'nun hazırlamış olduğu "Revealing the organic food consumption intention in Afyonkarahisar: a study on the impact of health, safety, value and attributes" başlıklı makale çalışması SCIE indeksinde yer alan British Food Journal dergisinde yayımlanmıştır. Kendilerini tebrik ederiz.

The current issue and full text archive of this journal is available on Emerald Insight at:
<https://www.emerald.com/insight/0007-070X.htm>

British Food Journal

Revealing the organic food consumption intention in Afyonkarahisar: a study on the impact of health, safety, value and attributes

Erdem Baydeniz
Department of Tourism Management, Faculty of Tourism, Aydın Adnan Menderes University, Aydın, Türkiye

Bircan Ergün
Department of Tourism Guidance, Faculty of Tourism, Afyon Kocatepe University, Afyonkarahisar, Türkiye

Turgut Türkoğlu
Tourism and Hotel Management Program, Arhavi Vocational School, Artvin Coruh University, Artvin, Türkiye, and

Engin Aytekin
Department of Tourism Guidance, Faculty of Tourism, Afyon Kocatepe University, Afyonkarahisar, Türkiye

Received 22 August 2023
Revised 30 January 2024
Accepted 7 March 2024

Abstract
Purpose - This study examines the relationship between the emphasis on organic food in Afyonkarahisar's cuisine and the growing demand for healthier and sustainable options. This study aimed to understand the factors influencing the intention to consume organic foods.
Design/methodology/approach - This study uses a quantitative research method. It uses scales adapted from previous research to assess the health and safety of organic food's functional, hedonic, and social values. Data were collected using the purposive sampling method, and a sample size of 410 individuals was analyzed using the PLS-SEM method. Measurement and structural models were evaluated to assess validity, reliability, and model fit.
Findings - The results indicate that implementing health and safety practices significantly and positively affects perceptions of organic food's functional, hedonic, altruistic, and social values. Additionally, consumers' attitudes toward organic food are greatly influenced by their perceptions of functional and social value, whereas hedonic and altruistic values do not have a significant positive effect.
Practical implications - The results of this study have a beneficial impact on food industry practitioners and policymakers. Emphasizing health and safety practices in producing and promoting organic foods can improve consumer perceptions and attitudes toward organic products. Understanding the importance of practical benefits and social issues can help companies respond effectively to consumer preferences and market organic foods.
Originality/value - This study contributes significantly to the existing literature by investigating the relationship between organic food emphasis and consumer perceptions in the unique context of Afyonkarahisar, a city renowned for its gastronomy. While focusing on Afyonkarahisar provides valuable insights into the specific values that influence consumers' attitudes toward organic food, it is essential to highlight that this research extends beyond the local context to offer broader implications and significance.

Keywords Health and safety, Perceived value, Organic food attributes, Organic food consumption intent
Paper type Research paper

British Food Journal
© Emerald Publishing Limited
0007-070X
DOI 10.1108/BFJ-08-2023-0740



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



KONGRE/SEMPOZYUM DUYURULARI



ulusal turizm kongresi
Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi

19-21 Eylül
2024



1. 24. Ulusal Turizm Kongresi 19-21 Eylül 2024 tarihleri arasında Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliğinde gerçekleştirilecektir. Kongreyle ilgili detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız](#).

2. 2024 yılında VIII. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'ne Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi ev sahipliği yapacaktır. Kongreyle ilgili detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız](#).

VIII. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

UGTAK 2024
17-20 Ekim
Kuşadası, AYDIN



GENİŞLETİLMİŞ ÖZET GÖNDERİMİ
Son Tarih: **28 Haziran 2024**
(Kongre katılım kabulü genişletilmiş özet bildirimler üzerinden yapılacaktır.)

TAM METİN GÖNDERİMİ
Son Tarih: **30 Eylül 2024**

BİLDİRİ ÇAĞRISI

Başvuru ve Kayıt sayfasına ulaşmak için karekodlu okutabilir ya da aşağıdaki web adresini kullanabilirsiniz.
ugtak2024.adu.edu.tr





T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



3. 2. Uluslararası İş ve Toplum Konferansı (IBSCO) Güncel konuları ve gelecek vizyonlarını araştırmak için işletme ve sosyal bilimlerin kesişim noktalarını bir araya getirmek için Fas'ın tarihi ve kültürel açıdan zengin şehri Kazablanka'da gerçekleştirilecektir. Konferansla ilgili detaylı bilgi almak ve katılmak için [tıklayınız.](#)



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



Türkiye'nin Tüm Bölümleriyle
İlk Akredite
Turizm Fakültesi



Turizm Rehberliği Bölümü

Turizm İşletmeciliği Bölümü

Castronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Su Tasarrufu

Pratik Yöntemlerle



Evde



Duş alırken su tasarrufu yapmak için daha kısa duş alın veya akıllı duş 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.



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



Sebze meyveleri su dolu bir kaptan yıkayın ve yıkadığınız suları bitkileri sulamada kullanın.

Okulda



Su mataranızı yanınıza alarak su içeceğinize 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



@gidanikoru



1 GÜNLÜK YAP: GIDAYI KORU

- DAHA KÜÇÜK PORSİYONLAR İSTİYİN**
Yemeğe başlarken tabağınızı daha küçük bir porsiyon alıyorsanız emme olun. Eğer hala açsanız her zaman güldü daha fazla yemek alabilirsiniz.
- İLK ALINAN İLK TÜKETİLİR**
Alışverişten önce buzdolabı ve dolaplarızdaki yiyeceklerin yerini değiştirin. En eski gıdaları en önce tüketin. Daha fazla olan yiyecekleri arkaya koyun. Böylece önceden gelen eskiyi ilk tüketmiş olursunuz. Son kullanma tarihlerine de dikkat edin; bazen yeni alanlar da hızlı tüketmeyi gerektirebilir.
- GIDALARIN ÜZERİNDEKİ TARİHLERİ ANLAYIN**
"Son kullanma tarihi" geçtikten sonra gıdaları tüketilmeyi güvenli değildir. "Tavsiye edilen kullanma tarihi" ise gıdaların kokusu, dokusu ve tadı bozulmadan en iyi durumda tüketilebileceği süreyi gösterir. Eğer iyi saklıysanız dayanıklı yiyecek maddelerinin çoğu "tavsiye edilen kullanma tarihi"nden sonra bile yenilebilir.
- ATIKLARI GÜBREYE DÖNÜŞTÜRÜN**
Eğer gıdanın bir kısmı atık olarak kalırsa bunları bahçe gelseme dönüştürerek yeniden değerlendirilebilirsiniz. Gıda atıklarını çöpe atmak, atılmasını ve çöpten ortadan kaldırılmasını parlatır. Sera gazı emisyonlarına sebep olmak yerine atık gıda, sebze ve meyve kabukları için yeniden bir gübre kalitesi oluşturuyoruz.
- PAYLAŞMAK ÖNESEMELİDİR. YARDIM İÇİN DAĞITIN**
Hiçbir yiyecek israfından yorulmuş muhtajlı kişilere verin. Hijyen ve sağlık koşullarını iyi tuttuğunuz gıda ürünlerini paylaşarak ihtiyaç duyanlara yardım edebilirsiniz. Gıda yardım merkezlerine destek vermek ve gıda atığını azaltmak için çevrenizdeki kafeterya, diğkân ve

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



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
HAFTALIK HABER BÜLTENİ
20-25 Mayıs 2024



Fakülte bültenimizde akademik ve sosyal haber olarak yayımlanmasını istediğiniz haberleri tarafımıza bildirmenizi önemle rica ederiz.

Haber bültenimizde yayımlanmasını istediğiniz haberler için iletişim (e-mail) adresimiz:

turizm@aku.edu.tr