



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271213012	DERSİN ADI	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Pazarlama
--------------------	-----------	-------------------	--

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
III.	2	0	0	2	4	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60

VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)

DERSİN KISA İÇERİĞİ

Yiyecek ve içecek pazarlama ve satış operasyonlarının tüm yönleri ele alınmakta, pazarlama, pazarlama karması, pazarlama planı geliştirme, pazar bölümlenme ve konumlandırma ve sosyal medya pazarlaması üzerine odaklanmaktadır.

DERSİN AMAÇLARI

Öğrencilere yiyecek ve içecek sektöründe kullanılan pazarlama stratejileri hakkında teorik bilgi ve müşteri profilini ve iletişimini anlayarak pazarlama karması doğrultusunda hareket edebilmelerini öğretmektir.

DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI

Bu dersi alan öğrenciler, yiyecek içecek işletmeleri veya gastronomi işletmeleri başta olmak üzere, pazarlama ile ilgili genel bilgileri bilir, geliştirir ve uygular.

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI

Pazarlama kavramını tanımlar, pazarlama karması elemanları ve özelliklerini kavrayıp, gastronomi sektöründe pazar bölümlendirme çalışmaları ile pazarlama araştırmaları konusunda yetenek kazanır.

TEMEL DERS KİTABI

İsmet Mucuk Pazarlama İlkeleri İsmet Mucuk
Yiyecek İçecek Pazarlaması Şevki Ulema
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama Burhanettin Zengin

YARDIMCI KAYNAKLAR

-

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER

-

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Pazarlama Kavramı ve Tarihsel Gelişimi
2	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama Çevresi
3	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ürün ve Fiyat
4	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Dağıtım ve Tutundurma
5	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiziksel Kanıtlar ve Süreç
6	Yiyecek İçecek İşletmelerinde İnsan
7	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Tüketici Davranışları
8	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazar Bölümlendirme ve Konumlandırma
9	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama Planlaması
10	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Marka ve Markalaşma Çalışmaları
11	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama İletişimi
12	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Dijital Pazarlama
13	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sosyal Sorumluluk Uygulamaları
14	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Güncel Pazarlama Örnekleri
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.		X	
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.		X	
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.		X	
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.		X	
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

Dersin Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Mehmet Sedat