



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

Pazarlamaya Giriş					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
1	GMS111	Pazarlamaya Giriş	3	3	3
Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü	
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu	
Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları	
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Öğr.Gör. Ceyhan Uçuk https://akbis.gantep.edu.tr/detay/?A_ID=226996_ogr-gor_veyhan-ucuk ceyhuncuk@gantep.edu.tr	Yok	

Dersin Amacı :

Dersin amacı öğrencilerin işletme amaçlarına ulaşabilmeleri, pazarı iyi analiz edebilmeleri, pazarlama bileşenlerinin farklılık ve üstünlüklerini öğrenebilmeleri ve doğru pazarlama stratejileri izleyebilmeleri için gerekli olan teorik bilgileri edinmelerini sağlamaktır. Ayrıca uygulama örnekleri ile öğrenciler iş hayatına hazırlanmaya çalışılmaktadır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Pazarlamanın konusu, kapsamı, gelişimi ve modern pazarlama yönetimi; Pazarlama çevresi, stratejik planlama ve pazarlamanın rolü; Pazarlama bilgi sistemi ve pazarlama araştırması; Tüketici pazarları ve tüketici davranış; Endüstriyel (örgütsel) pazarlar ve endüstriyel alıcı davranışları; Pazar bölümlendirme, hedef pazar seçimi ve talep tahminleri; Mamul; Fiyat; Tutundurma; Kişisel satış; Reklam; Halkla İlişkiler ve Tanıtma; Satış geliştirme; Doğrudan pazarlama; Dağıtım kanalları ve fiziksel dağıtım; Hizmet Pazarlaması konularının içeriğini oluşturmaktadır

Dersin Kaynakları

Kaynakları Gıda ürünleri pazarlaması, Prof. Dr. Oğuz Yurdakul.

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 100	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar
1	Pazarlama kavramı ve pazarlamanın tarihsel gelişim süreci, pazarlama çevresi: makro- mikro çevre faktörleri		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
2	Pazarlama bilgi sistemi ve pazarlama araştırması		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
3	Tüketici pazarları, endüstriyel pazarlar, pazar bölümlendirme ve konumlandırma		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
4	Mamul politikası: yeni mamul geliştirme süreci, mhs, marka, ambalaj, satış sonrası hizmetler		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
5	Fiyat politikası, tutundurma- bütünlük pazarlama iletişimi		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
6	Kişisel satış, reklam, halkla ilişkiler, satış geliştirme ve doğrudan pazarlama		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
7	Dağıtım politikası		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
8	Ara Sınav		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
9	Reklam ve halkla ilişkiler		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
10	İnternette pazarlama ve doğrudan pazarlama		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
11	Dağıtım kanalları ve fiziksel dağıtım (lojistik)		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
12	Pazarlama yönetiminde organizasyon, uygulama ve denetim		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
13	Hizmet pazarlaması		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
14	Uluslararası pazarlama		Konu Hakkında Ön Araştırma Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.
15	Yarıyıl Sonu Sınavı		- Prof. Dr. Oğuz Yurdakul, Gıda ürünleri pazarlaması.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Başarılı bir pazarlama yönetimi nasıl olmalıdır? konusunda bilgili olacaklardır.
Ö02	Pazarlamada reklamın önemi ve yöntemleri konusunda bilgili olacaklardır.
Ö03	Uluslararası pazarlama yöntemleri konusunda bilgili olacaklardır.
Ö04	Pazarlama kavramı ve yöntemleri konularında bilgili olacaklardır.
Ö05	Pazarlama karması (4P+S) konusunda bilgili olacaklardır.
Ö06	Pazarlama stratejileri konusunda bilgili olacaklardır.
Ö07	Değişik hedef kitlelerine göre pazarlama karması oluşturulması konusunda bilgili olacaklardır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P10	Mönü planlaması yapar, uygular ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanıma sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırır.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilir; meşleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilir.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.

P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astlarının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilme, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilme.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilme, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilme, kullanabilme ve koruyabilme.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilme, bunlara uygun davranabilme; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilme.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	1	%10
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	2	4	8
Sunum/Seminer Hazırlama	1	3	3
Ara Sınavlar	1	8	8
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15	15
Toplam İş Yükü			90
AKTS Kredisi			3

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları

Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
Tüm	5	4	5	4	1	5	1	2	1	3	4	2	4	5	1	2	5	4
Ö01	5	4	5	4	1	5	1	2	1	3	4	2	4	5	1	2	5	4
Ö02	5	4	5	4	1	5	1	2	1	2	4	2	4	5	1	2	5	4
Ö03	5	4	5	4	1	5	1	2	1	3	4	2	4	5	1	2	5	4
Ö04	5	4	5	4	1	5	1	2	1	2	4	2	4	5	1	2	5	4
Ö05	5	4	5	4	1	5	1	2	1	4	4	2	4	5	1	2	5	4
Ö06	5	4	5	4	1	5	1	2	1	4	4	2	4	5	1	2	5	4
Ö07	5	4	5	4	1	5	1	2	1	4	4	2	4	5	1	2	5	4