



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ  
OSMANLİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK  
(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı        | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Pazarlama       | MOS203                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1       | 2 + 0    | 2,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm     | Aşçılık - Ön Lisans (yüzyüze eğitim)                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |          |      |         |
| Amaç            | Pazarlama ilkelerinin ve pazarlamada yönetsel uygulamaların kavranması                                                                                                                                                                                                                                                     |         |          |      |         |
| Ders İçeriği    | Pazarlama ile ilgili Temel Kavramlar; Pazarlama Fonksiyonları; Pazarlamada Karar Verme; Pazarlama Planlaması; Pazarlama Yönetim Süreci; Pazarlamanın Çevre Koşulları; Satın Alma Davranışları; Hedef Pazar Kararları; Pazarlama karması Elemanlarına ilişkin Kararlar; Pazarlama planı; Pazarlama Faaliyetlerinin Denetimi |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları | Pazarlama İlkeleri, İsmet Mucuk, Türkmen Kitabevi, İstanbul, 2017.                                                                                                                                                                                                                                                         |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                                       |
|-------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Pazarlamanın Tanımı, Kapsamı, Gelişimi, Pazarlama Kavramı ve Yeni Trendler |
| 2     | Tüketici Pazarları ve Tüketici Davranışları                                |
| 3     | Pazarlama Çevresi, Stratejik Planlama ve Pazarlamanın Rolü                 |
| 4     | Pazarlama Araştırması ve Bilgi Sistemi                                     |
| 5     | Endüstriyel Pazarlar ve Uluslararası Pazarlar                              |
| 6     | Pazar Bölümlendirme, Hedefleme, Konumlandırma ve Satış Tahminleri          |
| 7     | Ürün                                                                       |
| 8     | Tutundurma (Pazarlama İletişimi)                                           |
| 9     | Pazar Bölümlendirme                                                        |
| 10    | Kişisel Satış ve Satış Geliştirme                                          |
| 11    | Reklam ve Halkla İlişkiler                                                 |
| 12    | İnternette Pazarlama ve Doğrudan Pazarlama                                 |
| 13    | Hizmet Pazarlaması                                                         |
| 14    | Dağıtım: Dağıtım Kanalları, Tedarik Zinciri Yönetimi ve Lojistik           |

**Program Çıktıları**

- Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
- Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- Ahlak, İş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- Edinilen teorik ve pratik bilgiler İş yeri uygulaması ve İş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

**Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)**

| Ders Öğrenme Çıktısı                                            | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 | PÇ 13 |
|-----------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|
| Mesleki süreçleri planlama ve uygulama becerisi                 | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     |
| Disiplinlerarası da dahil takımlarda çalışma becerisi           | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     |
| Mesleki uygulamada problemleri tanımlama ve çözme becerisi      | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     |
| Gereksinimleri karşılayacak biçimde bir süreci yönetme becerisi | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     |
| Teorik alan bilgilerini uygulamada kullanabilme becerisi.       | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -     | -     | -     | -     |