BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2022 - 2023) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Turizm Pazarlaması	AŞÇ215	3	3 + 0	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)
Amaç	Bölüm öğrencilerinin pazarlama ile ilgili temel prensiplerini ve pazarlama unsurlarını, satış ve pazarlama araçlarını, gelişen pazarlama stratejilerini turizm açısından değerlendirmektir. Genel pazarlama anlayışı; turizm hizmetleri pazarlamasının geleneksel pazarlama yaklaşımından farklılıkları; turizm pazarlama karması elemanları; turizm pazarlama politikası ve stratejileri incelenmektedir.
Ders İçeriği	Turizmde pazarlama ve pazarlama kavramları, özellikleri, Pazar türleri, Pazar bölümleme, Pazar seçim stratejileri, karma elemanları gibi pazarlama ile ilgili tüm bilgileri turizm işletmeleri açısından ele almak.
Ders Kaynakları	Turizm İşletmelerinin Pazarlamasında 7P ve 7C (Cevdet Avcıkurt), Nazmi KOZAK, (2019) Turizm Pazarlaması, Detay Yayıncılık, 8. Baskı

Hafta	Konu
1	PAZARLAMANIN TEMEL KAVRAMLARI
2	PAZARLAMANIN TARİHSEL GELİŞİMİ
3	TURİZM SEKTÖRÜNDE PAZARLAMA
4	HİZMET PAZARLAMASI
5	ÇEVRE FAKTÖRLERİNİN SINIFLANDIRILMASI
6	TURİZM PAZARLAMASINDA ÜRÜN VE FİYAT
7	TURİZM PAZARLAMASINDA TUTUNDURMA VE DAĞITIM
8	TURİZM PAZARLAMA PLANLAMASI
9	TURİZM PAZARLAMASINDA GENİŞLETİLMİŞ PAZARLAMA KARMASI ELEMANLARININ YERİ
10	PAZAR BÖLÜMLEME, HEDEF PAZAR SEÇME VE KONUMLANDIRMA
11	PAZARLAMA BİLGİ SİSTEMLERİ VE PAZAR ARAŞTIRMASI
12	TURİZM PAZARLAMASINDA SOSYAL MEDYA KULLANIMI
13	TURİZM PAZARLAMASININ GELECEĞİ
14	ELEKTRONİK ORTAMLARDA PAZARLAMA

Ders İş Yükü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme, takım çalışması	Beyin Fırtınası	3	14
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Ara Sınav 1		10	1
Final		10	1
	Ders İş Yükü:	104	
	AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):	4,08	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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
Turizm pazarlama karması elemanlarını ayırt edebilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Turizm pazarlaması terimlerini açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temel pazarlama kavram ve terimlerini tanımlar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pazarlamanın önemini kavrar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hizmet pazarlaması kavramlarını açıklar.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/324599