



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|--------------------|--|---------|----------|------|---------|
| Tüketici Davranışı | AŞÇ258 | 2 | 3 + 0 | 4,0 | Seçmeli |
| Birim Bölüm | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze) | | | | |
| Amaç | Öğrencilerin tüketici davranışlarını anlamlandırma, analiz ederek bu süreci organize etme becerisi kazandırmak amaçlanmaktadır. | | | | |
| Ders İçeriği | Tüketiciyi tanımak, tüketici davranış modellerini anlamak, Tüketici davranış rollerini anlamak, Satın alma davranışını etkileyen faktörleri saptamak, Tüketici karar alma sürecini değerlendirmek. | | | | |
| Ders Kaynakları | Koç, E. (2019). Tüketici Davranışı ve Pazarlama Stratejileri. Seçkin Yayıncılık. | | | | |

| Hafta | Konu |
|-------|---|
| 1 | Tüketici, müşteri, alıcı kavramları |
| 2 | Tüketici davranışındaki toplumsal gelişmeleri öğrenmek |
| 3 | Tüketici Davranışları ve Pazarlama ilişkisi ve Konumlandırma |
| 4 | Tüketici davranış modellerini anlamak (Klasik Tüketici Davranış Modelleri) |
| 5 | Tüketici davranış modellerini anlamak (Modern Tüketici Davranış Modelleri) |
| 6 | Tüketici davranış rollerini anlamak |
| 7 | Tüketicinin Davranış Sürecinin Aşamaları |
| 8 | Ara Sınav |
| 9 | Satın alma davranışını etkileyen faktörleri saptamak |
| 10 | Bireysel Tüketicinin Davranışına Etki eden faktörleri anlamak |
| 11 | Endüstriyel Tüketicinin satın alma davranışını etkileyen faktörleri saptamak |
| 12 | Bireysel ve Endüstriyel Tüketici satın alma karar sürecini saptamak ve değerlendirmek |
| 13 | Satın alma davranışını değerlendirmek ve yönetmek |
| 14 | Genel Değerlendirme |

Program Çıktıları

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

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

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|
| Genel tüketici davranışı hakkında bilgi sahibi olmak | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Satın alma karar sürecini etkileyen faktörleri saptamak | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Tüketici davranışını etkileyen etmenleri kavramak. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Tüketici davranışlarını etkileyen kültürel, psikolojik ve sosyal etmenleri kavramak. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Algılama, öğrenme, inanç ve tutum kavramlarını açıklar | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |