



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) 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 bölümlenme, 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 Yüğü	Çalışma Türü / Öğretim Metotlar	Süresi (Saat)	Sayısı
Dinleme ve anlamlandırma	Ders	3	14
Araştırma – yaşam boyu öğrenme, yazma, okuma, Bilişim	Sınıf Dışı Çalışma	3	14
Ara Sınav 1		6	1
Ara Sınav 2		12	1
Final		12	1
Ders İş Yüğü:		114	
AKTS (Ders İş Yüğü / 25.5):		4,47	

Program Çıktıları	
1	Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
2	Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
3	Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
4	Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
5	Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
6	Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
7	Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
8	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
9	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
15	Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
16	Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
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/396880>