BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

**GIDA TEKNOLOJİSİ**

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|---|---|---|---|---|---|
| Pazarlama | MOS203 | 3 | 2 + 0 | 2,0 | Seçmeli |

| | |
|---|---|
| Birim Bölüm | Gıda Teknolojisi - 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 |

| Ders İş Yükü | Çalışma Türü / Öğretim Metotlar | Süresi (Saat) | Sayısı |
|---|---|---|---|
| Dinleme ve anlamlandırma | Ders | 2 | 13 |
| Ara Sınav 1 | | 5 | 1 |
| Ödev 1 | | 10 | 1 |
| Final | | 5 | 1 |
| | **Ders İş Yükü:** | 92 | |
| | **AKTS (Ders İş Yükü / 25.5):** | 3,61 | |

| Program Çıktıları | |
|---|---|
| 1 | Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek. |
| 2 | Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek. |
| 3 | Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek. |
| 4 | Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek. |
| 5 | Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek. |
| 6 | Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi. |
| 7 | Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek. |
| 8 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek. |
| 9 | Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek. |
| 10 | Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek. |
| 11 | Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek. |
| 12 | Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek. |
| 13 | Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek. |
| 14 | Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık. |
| 15 | Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık. |

**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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/356413