



| 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

| | |
|----|---|
| 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 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| 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. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |