

Objectives of the Course

The course covers the technological elements that trigger Industry 4.0, such as the internet of things (IoT), big data and analysis, cloud computing, and augmented reality, which are used in the digital transformation process.

Course Contents

Basic concepts, technologies, areas of influence, business models, relationship with the concept of Industry 4.0, digital transformation technologies, difficulties, obstacles and countermeasures in the digital transformation process.

Recommended or Required Reading

Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education. Borek, A., & Prill, N. 2020; Driving digital transformation through data and AI: A practical guide to delivering data science and machine learning products. Kogan Page Publishers.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Presentations, Brainstorming, Discussion

Recommended Optional Programme Components

Examination of projects published by the Turkish Patent Institute

Instructor's Assistants

Yardımcı eleman yok

Presentation Of Course

Seminar / Presentation, Project

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. İbrahim Akın Özen

Program Outcomes

1. Develops a value proposition and business model strategy for a gastronomy venture.
2. Produces technology integration models for sustainability (environmental, social, governance) and food safety standards.
3. Formulates a research problem in the field of gastronomy and prepares a publishable research draft using qualitative/mixed methods.
4. Conducts analyses on processes, Industry 4.0/IoT, digital ordering, cloud kitchens, and automation solutions in kitchen operations.

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Introduction to digital transformation	
2	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Main impact areas of digital transformation	
3	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Digital transformation strategies and processes	
4	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Technological factors that trigger Industry 4.0	
5	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Technological factors that trigger Industry 4.0	
6	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Business Models in Digital Transformation	
7	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Business Models in Digital Transformation	
8				Midterm examination	
9	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
10	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
11	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
12	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
13	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
14	Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2012). Management Information Systems Managing in the Digital Firm (12th ed.). London: Person education.		Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	
15			Lecture, Question-Answer, Discussion	Presentations - Sample Application	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Derse Katılım	14	3,00
Final Sınavı Hazırlık	12	2,00
Ara Sınav Hazırlık	12	1,00
Vaka Çalışması	2	14,00
Proje	5	12,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Vize	30,00
Proje	20,00
Final	50,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10
L.O. 1			1							
L.O. 2								1		
L.O. 3					1					
L.O. 4									1	

Table :

- P.O. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.O. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.O. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ekonomik, hukuksal vb. problemlere çözüm getirebilme becerisine sahip olur.
- P.O. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü için gerekli alanların planlanması, tasarlanması, faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve geliştirilebilmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olur.
- P.O. 6 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 7 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 8 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.O. 9 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında disiplinlerarası yaklaşımları benimseyerek yaratıcı ve yenilikçi çözümler geliştirir, sektörel gelişmelere yön verebilecek projeler üretir ve uygular.
- P.O. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- L.O. 1 :** Bir gastronomi girişimi için değer önerisi, iş modeli stratejisi geliştirir.
- L.O. 2 :** Sürdürülebilirlik (çevresel, sosyal, yönetim) ve gıda güvenliği standartlarını teknoloji entegrasyonu modelleri üretebilir
- L.O. 3 :** Gastronomi alanında bir araştırma problemi formüle eder; nitel/karma yöntem ile yayınlanabilir bir araştırma taslağı hazırlar.
- L.O. 4 :** Mutfak operasyonlarında süreç, endüstri 4.0/loT, dijital sipariş, bulut mutfak ve otomasyon çözümleri üzerine analizler yapar