

Objectives of the Course

The aim of this course is to explain the role of e-tourism applications in the promotion and management of gastronomy-focused destinations, providing students with both theoretical and practical knowledge through digital marketing, big data analysis, and case studies. Students will learn how to market gastronomic experiences in digital environments before, during, and after travel through data-backed examples.

Course Contents

Digital Marketing of Gastronomic Experiences, Data Analysis, Case Study

Recommended or Required Reading

Özen, A. (2021). Evaluation of tourist reviews on TripAdvisor... DOI:10.31822/jomat.876175 USF M3 Publishing (2021). Information Technology in Tourism Ercan, F. (2020). Akıllı turizmde büyük veri kullanımı Sever, M. M. (2025). Dijital Teknolojiler ve Turizm Chon & Hao (2025). Technological Evolution in Tourism: Horizon 2050

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Recommended Case Studies TripAdvisor Review Mining: Review analysis on UNESCO Gastronomy Cities Big Data and Visitor Profiles: Sentiment analysis of Michelin restaurant reviews Social Media Influence: Identifying digital interests through hashtag analysis of "#gastroturkey" Mobile App Comparison: Guidigo, TasteAtlas, and Culinary Backstreets

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Assoc. Prof. Dr. İbrahim Akın Özen

Program Outcomes

- 1. Gains knowledge of smart systems used in gastronomic destinations.
- 2. Analyzes digital reviews and social media content using data and text mining techniques.
- 3. Evaluates strategies used in the digital marketing of gastronomic products and experiences.
- 4. Develops a strategy based on digital marketing and data analysis for one's own gastronomic project.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical Practise
1	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Dijital tourism and relationship gastronomy
2	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Dijital Gastronomy Experiance

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
3	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Data collection methot	
4	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Gastronomic Content Analysis Yelp, sentiment analysis using social media analysis, demonstration with examples	
5	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Digital Marketing Strategies Influencer marketing, gastronomic YouTube content, SEO	
6	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Case Study 1 "The Digital Journey of the Izmir Gastronomy Route"	
7	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Dijital map for gastronomy	

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
8		Lecture, Q&A, Discussion	Midterm Exemination	
9	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Case Study 2	
10	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Graphical presentation of gastronomic data	
11	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Case study	
12	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Case study	

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
13	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Case study	
14	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Case study	
15	İrem, Ç., Pekerşen, Y., & Büşra, A. (2024). İçecek Sektöründe Dijital Pazarlamanın Etkileri: Le Petit Chef Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Sanal restoran konsepti ve dijital pazarlama uygulamalarını vaka analiziyle inceliyor. Karaçeper, E.İ. (2024). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Sanal Gerçeklik ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Mersin İli Örneği. Journal of Tourism & Gastronomy Studies. PDF Şeflerin VR/AR uygulamalarına bakış açısı üzerine vaka çalışması. Shirmohammadi, Y. & Sotoudeh, N. (2025). Tourists' Perceptions of Mobile Food Delivery Apps: SnapFood Case Study. Tourism and Leisure Time. Makale Mobil yemek uygulamalarının marka değeri ve turist davranışlarına etkisi. Rashvand, M., Ren, Y., Sun, D.W. (2025). Artificial intelligence for prediction of shelf-life of various food products: Case studies in food & beverage. Trends in Food Science & Technology.	Lecture, Q&A, Discussion	Case study	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Derse Katılım	14	3,00
Final Sınavı Hazırlık	12	2,00
Ara Sınav Hazırlık	6	2,00
Vaka Çalışması	2	14,00
Proje	5	12,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	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				2						
L.O. 3								2		
L.O. 4					3					

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 alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.O. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.O. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.O. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.O. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.O. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- 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 :** Gastronomik destinasyonlarda kullanılan akıllı sistemler hakkında bilgi sahibi olur.
- L.O. 2 :** Veri ve metin madenciliği tekniklerini kullanarak dijital yorumlar ve sosyal medya içeriklerini analiz eder.
- L.O. 3 :** Gastronomik ürün ve deneyimlerin dijital pazarlamasında kullanılan stratejileri değerlendirir.
- L.O. 4 :** Gastronomi projesi için dijital pazarlama ve veri analizine dayalı bir strateji geliştirir.