

GMS511 E-YİYECEK İÇECEK UYGULAMALARI						
Ders Kodu	Ders Adı	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Yerel Kredi	AKTS
GMS511	E-YİYECEK İÇECEK UYGULAMALARI	3,00	0,00	0,00	3,00	6,00
Ders Detayı						
Dersin Dili	: Türkçe					
Dersin Seviyesi	: Yüksek Lisans					
Dersin Tipi	: Zorunlu					
Ön Koşullar	: Yok					
Dersin Amacı	: Bu dersin amacı, gastronomi odaklı destinasyonların tanıtımı ve yönetiminde e-turizm uygulamalarının rolünü açıklamak; dijital pazarlama, büyük veri analizi ve vaka çalışmaları üzerinden öğrencilerin hem teorik hem uygulamalı bilgi edinmesini sağlamaktır. Öğrenciler, gastronomik deneyimlerin seyahat öncesi, sırası ve sonrasında dijital ortamlarda nasıl pazarlanabileceğini veri destekli örneklerle öğrenir.					
Dersin İçeriği	: Gastronomik Deneyimlerin Dijital Pazarlaması, Veri Analizi, Vaka Analizi					
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar	: 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					
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri	: Önerilen Vaka Çalışmaları TripAdvisor Yorum Madenciliği: UNESCO Gastronomi Şehirleri üzerine yorum analizi Big Data ve Ziyaretçi Profilleri: Michelin restoran yorumları üzerinden duygu analizi Sosyal Medya Etkisi: “#gastroturkey” hashtag analiziyle dijital ilgi alanlarının tespiti Mobil Uygulama Karşılaştırması: Guidigo, TasteAtlas ve Culinary Backstreets					
Dersi Veren Öğretim Elemanları	:					
En Son Güncelleme Tarihi	: 26.09.2025 18:26:02					
Dosya İndirilme Tarihi	: 26.09.2025					

Ders Öğrenme Çıktıları
Bu dersi tamamladığında öğrenci :
1 Gastronomik destinasyonlarda kullanılan akıllı sistemler hakkında bilgi sahibi olur.
2 Veri ve metin madenciliği tekniklerini kullanarak dijital yorumlar ve sosyal medya içeriklerini analiz eder.
3 Gastronomik ürün ve deneyimlerin dijital pazarlamasında kullanılan stratejileri değerlendirir.
4 Gastronomi projesi için dijital pazarlama ve veri analizine dayalı bir strateji geliştirir.

Ön Koşullar
Ders KoduDers AdıTeorikUygulamaLaboratuvarYerel KrediAKTS

Haftalık Konular ve Hazırlıklar						
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
1.Hafta	*Dijital Turizm ve Gastronomi ilişkisi				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	
2.Hafta	*Dijital Gastronomi Deneyimi				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	Ö.Ç.1
3.Hafta	*Veri Toplama Yöntemleri Tripadvisor, Zomato, Google yorumları üzerinden veri madenciliği (RapidMiner/WordStat uygulaması)				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	Ö.Ç.2
4.Hafta	*Gastronomik İçerik Analizi Yelp, sosyal medya analizleriyle duygu analizi, örneklerle gösterim				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	Ö.Ç.2 Ö.Ç.3
5.Hafta	*Dijital Pazarlama Stratejileri Influencer pazarlaması, gastronomik YouTube içerikleri, SEO				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	Ö.Ç.4
6.Hafta	*Vaka Analizi 1 "İzmir Gastronomi Rotası'nın Dijital Yolculuğu"				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	Ö.Ç.4
7.Hafta	*Dijital Haritalama Google My Maps, Guidigo ile interaktif gastronomik harita oluşturma				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	Ö.Ç.3 Ö.Ç.4
8.Hafta					*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	
9.Hafta	*Vaka Analizi 2 "Gaziantep Mutfağının Sosyal Medya Etkisi"				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	Ö.Ç.3
10.Hafta	*Veri Görselleştirme Gastronomik verilerin grafiklerle sunumu				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	Ö.Ç.4
11.Hafta	*Durum analizi sunum				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	
12.Hafta	*Durum analizi sunum				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	
13.Hafta	*Durum analizi sunum				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	
14.Hafta	*Durum analizi sunum				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	
15.Hafta	*Durum analizi sunum				*Anlatım, Soru- Cevap, Tartışma	

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü

Aşırmacılığa Dikkat ! : Raporlarınızda/ödevlerinizde/çalışmalarınızda akademik alıntılama kurallarına ve aşırmaçılığa (intihal) lütfen dikkat ediniz. Aşırmacılık etik olarak yanlış, akademik olarak suç sayılan bir davranıştır. Sınıf içi kopya çekme ile raporunda/ödevinde/çalışmasında aşırmaçılık yapma arasında herhangi bir fark yoktur. Her ikisi de disiplin cezası gerektirir. Lütfen başkasının fikirlerini, sözlerini, ifadelerini vb. kendinizinmiş gibi sunmayınız. İyi veya kötü, yaptığınız ödevçalışma size ait olmalıdır. Sizden kusursuz bir çalışma beklenmemektedir. Akademik yazım kuralları konusunda bir sorunuz olursa dersin öğretim elemanı ile görüşebilirsiniz.

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevşehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.