

GM310 - MARKETİNG İN FOOD AND BEVERAGE COMPANİES - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

General Info

Objectives of the Course

The purpose of this course; Marketing is the examination of concepts, theories, principles and practices in terms of food and beverage enterprises.

Course Contents

The concept of marketing, marketing process management, marketing in food and beverage enterprises, marketing process management in food and beverage enterprises.

Recommended or Required Reading

•ULEMA, Ş (2021). Yiyecek İçecek pazarlaması, (1. Baskı), Ankara: Detay Yayıncılık.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

None none

Recommended Optional Programme Components

None none

Instructor's Assistants

None none

Presentation Of Course

Face to face

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Lokman Dinç

Program Outcomes

1. Students who successfully complete this course: can explain the basic principles and applications related to marketing in food and beverage enterprises.
2. It can provide information about marketing mix in food and beverage enterprises
3. Can analyze the marketing environment of food and beverage enterprises
4. It can provide information about market partitioning principles in food and beverage enterprises

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Reading pages 1-25		Expression and Discussion	Explaining the purpose, content, course plans. Basic concepts related to marketing.	
2	Reading page 29-44		Expression and Discussion	General structure of the food drinking sector	
3	Reading page 5180		Expression and Discussion	Competition in the food drinking sector.	
4	Reading page 85-98		Expression and Discussion	Food drinks market and demand structure	
5	Reading page 101-137		Expression and Discussion	Food drinking marketing research	
6	Reading page 141-137		Expression and Discussion	Food drink	
7	Reading page 161-180		Expression and Discussion	Food drinking pricing	
8			Expression and Discussion	Ara sınav	
9	Reading page 183-196		Expression and Discussion	Food and drink distribution channels	
10	Reading page 199-207		Expression and Discussion	Food and beverage marketing communication	
11	Reading 211*227		Expression and Discussion	People in food and beverage marketing	
12	Reading page 231-246		Expression and Discussion	Physical elements in food and beverage marketing	

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
13	Reading 251-268		Expression and Discussion	Processes in food and beverage marketing	
14	Reading 273-289		Expression and Discussion	E-marketing in food and beverage enterprises	
15	Reading 291-322		Expression and Discussion	Food and Beverage Marketing and Social Media	
16			Expression and Discussion	Final	
17			Expression and Discussion		
18			Expression and Discussion		
19			Expression and Discussion		
20			Expression and Discussion		
21			Expression and Discussion		
22			Expression and Discussion		
23			Expression and Discussion		
24			Expression and Discussion		
25			Expression and Discussion		
26			Expression and Discussion		
27			Expression and Discussion		
28			Expression and Discussion		
29			Expression and Discussion		
30			Expression and Discussion		
31			Expression and Discussion		
32			Expression and Discussion		
33			Expression and Discussion		
34			Expression and Discussion		
35			Expression and Discussion		
36			Expression and Discussion		

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	14	1,00
Final	14	1,00
Derse Katılım	14	2,00
Ara Sınav Hazırlık	14	1,00
Final Sınavı Hazırlık	14	1,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Vize	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) X Learning Outcome Relation

	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	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22	P.O. 23	P.O. 24	P.O. 25
L.O. 1																									
L.O. 2																									
L.O. 3																									
L.O. 4																									

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.

- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- L.O. 1 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler:Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama ile ilgili temel ilkeleri ve uygulamaları açıklayabilir
- L.O. 2 :** Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama karması hakkında bilgi verebilir
- L.O. 3 :** Yiyecek-içecek işletmelerinin pazarlama çevresini analiz edebilir
- L.O. 4 :** Yiyecek-içecek işletmelerinde pazar bölümlendirme esasları hakkında bilgi verebilir