

## İndirilme Tarihi

09.02.2026 12:16:33

## GM310 - YIYECEK İÇEÇEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

### Genel Bilgiler

#### Dersin Amacı

Bu dersin amacı; pazarlama kavram, kuram, ilke ve uygulamalarının yiyecek-içecek işletmeleri açısından incelenmesidir.

#### Dersin İçeriği

Pazarlama kavramı, pazarlama süreci yönetimi, yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama, yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama süreci yönetimi.

#### Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

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

#### Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Yok yok

#### Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Yok yok

#### Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yok Yok

#### Dersin Verilişi

Yüz yüze

#### Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Lokman Dinç

### Program Çıktısı

1. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler:Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama ile ilgili temel ilkeleri ve uygulamaları açıklayabilir
2. Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama karması hakkında bilgi verebilir
3. Yiyecek-içecek işletmelerinin pazarlama çevresini analiz edebilir
4. Yiyecek-içecek işletmelerinde pazar bölümlendirme esasları hakkında bilgi verebilir

### Haftalık İçerikler

| Sıra | Hazırlık Bilgileri                                                                         | Öğretim     |                     | Uygulama                                                                                         |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                            | Laboratuvar | Metodları Teorik    |                                                                                                  |
| 1    | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 1. Bölüm 11-25. sayfalar okunacak    |             | Anlatım ve tartışma | Dersin amacının, içeriğinin, ders planlarının açıklanması. Pazarlama ile ilgili temel kavramlar. |
| 2    | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 2. Bölüm 29-44. sayfalar okunacak    |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek içecek sektörünün genel yapısı                                                           |
| 3    | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 3. Bölüm 51-80. sayfalar okunacak    |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek içecek sektöründe rekabet                                                                |
| 4    | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 4. Bölüm 85-98. sayfalar okunacak    |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek içecek pazarı ve talep yapısı                                                            |
| 5    | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 5. Bölüm 101-137. sayfalar okunacak  |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek içecek pazarlama araştırması                                                             |
| 6    | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 6. Bölüm 141-157. sayfalar okunacak  |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek içecek ürünü                                                                             |
| 7    | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 7. Bölüm 161-180. sayfalar okunacak  |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek içecek fiyatlaması                                                                       |
| 8    |                                                                                            |             | Anlatım ve tartışma | Ara sınav                                                                                        |
| 9    | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 8. Bölüm 183-196. sayfalar okunacak  |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek ve içecek dağıtım kanalları                                                              |
| 10   | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 9. Bölüm 199- 207. sayfalar okunacak |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek-İçecek pazarlama iletişimi                                                               |
| 11   | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 10. Bölüm 211-227. sayfalar okunacak |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek-İçecek pazarlamasında insan                                                              |
| 12   | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 11. Bölüm 231-246. sayfalar okunacak |             | Anlatım ve tartışma | Yiyecek-İçecek pazarlamasında fiziksel öğeler                                                    |

| Sıra | Hazırlık Bilgileri                                                                         | Öğretim             |                                            | Uygulama |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|----------|
|      |                                                                                            | Laboratuvar         | Metodları Teorik                           |          |
| 13   | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 12. Bölüm 251-268. sayfalar okunacak | Anlatım ve tartışma | Yiyecek-İçecek pazarlamasında süreçler     |          |
| 14   | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 13. Bölüm 273-289. sayfalar okunacak | Anlatım ve tartışma | Yiyecek-İçecek işletmelerinde e-pazarlama  |          |
| 15   | Şevki Ulema (2021), Yiyecek içecek pazarlaması kitabı 14. Bölüm 291-322. sayfalar okunacak | Anlatım ve tartışma | Yiyecek-İçecek pazarlaması ve sosyal medya |          |
| 16   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma | Final                                      |          |
| 17   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 18   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 19   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 20   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 21   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 22   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 23   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 24   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 25   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 26   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 27   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 28   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 29   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 30   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 31   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 32   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 33   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 34   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 35   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |
| 36   |                                                                                            | Anlatım ve tartışma |                                            |          |

| Aktiviteler           | Sayısı | Süresi (saat) |
|-----------------------|--------|---------------|
| 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          |

## Değerlendirme

| Aktiviteler | Ağırlığı (%) |
|-------------|--------------|
| Vize        | 40,00        |
| Final       | 60,00        |

## Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ( İKİNCİ ÖĞRETİM ) X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

|        | P.Ç. 1 | P.Ç. 2 | P.Ç. 3 | P.Ç. 4 | P.Ç. 5 | P.Ç. 6 | P.Ç. 7 | P.Ç. 8 | P.Ç. 9 | P.Ç. 10 | P.Ç. 11 | P.Ç. 12 | P.Ç. 13 | P.Ç. 14 | P.Ç. 15 | P.Ç. 16 | P.Ç. 17 | P.Ç. 18 | P.Ç. 19 | P.Ç. 20 | P.Ç. 21 | P.Ç. 22 | P.Ç. 23 | P.Ç. 24 | P.Ç. 25 |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Ö.Ç. 1 |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Ö.Ç. 2 |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Ö.Ç. 3 |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Ö.Ç. 4 |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |

Tablo :

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

- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.
- Ö.Ç. 1 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler:Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama ile ilgili temel ilkeleri ve uygulamaları açıklayabilir
- Ö.Ç. 2 :** Yiyecek-içecek işletmelerinde pazarlama karması hakkında bilgi verebilir
- Ö.Ç. 3 :** Yiyecek-içecek işletmelerinin pazarlama çevresini analiz edebilir
- Ö.Ç. 4 :** Yiyecek-içecek işletmelerinde pazar bölümlendirme esasları hakkında bilgi verebilir