



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Pazarlama Araştırmaları							
Ders Kodu		YII518		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	123 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Tüketicilerin istek ve gereksinimlerinin saptanması, talebe dönüştürülmesi ve mal, hizmet karması olarak pazara sunulması süreci pazarlama araştırmalarının odağını oluşturmaktadır.							
Özet İçeriğı		Pazar araştırmalarında kullanılan yöntemlerin incelenmesi							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Pazarlama Araştırmaları
---	-------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Ön Hazırlık	Dersin içeriğı ve hedefleri hakkında bilgilendirme ve tanışma.
2	Teorik	Pazarlama araştırmalarının içeriğı ve önemi
3	Teorik	Pazarlama Kararları, Belirlilik, Risk ve Belirsizlik halinde karar alma
4	Teorik	Kısmi ihmal durumunda karar alma ve bayes karar analizi
5	Teorik	Örnekleme
6	Teorik	Pazarlama Araştırmalarında Veri ve Bilgi Toplama Yöntem ve Araçları
7	Teorik	Toplanan Bilgi ve Verilerin Analize Hazırlanması
8	Teorik	Araştırma Planlaması ve Deneyimsel Serimler
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Pazarlama Araştırmalarında Ölçme ve Ölçekleme
11	Teorik	İlgi Analizi ve Korelasyon, Regresyon Analizi
12	Teorik	Çok boyutlu Ölçekleme Analizi
13	Teorik	Faktör Analizi
14	Teorik	Kümeleme Analizi
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	3	84
Ara Sınav	1	15	2	17
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				123
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Pazar araştırmalarının önemini ve yararlarını bilir.
2	Farklı Analiz Tekniklerini bilir.
3	Pazar araştırmaları ile ilgili raporları takip edebilir.
4	Genel pazarlama tekniklerini bilir



5	Genel pazarlama literatürünü bilir
---	------------------------------------

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözетerek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	4	5	5	4	5
PÇ2	5	4	5	5	4
PÇ3	5	4	4	5	5
PÇ4	4	4	5	4	5
PÇ5	5	5	4	5	4
PÇ6	5	5	5	4	5
PÇ7	5	4	5	4	5
PÇ8	4	4	5	5	4
PÇ9	4	5	4	5	4
PÇ10	5	5	4	5	4
PÇ11	5	4	5	4	5
PÇ12	4	5	4	5	4
PÇ13	4	4	5	4	5
PÇ14	5	5	4	4	5

