



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek-İçecek Sektöründe Pazarlama Stratejileri							
Ders Kodu		GAST515		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	123 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Yiyecek ve İçecek endüstrisinde kullanılan pazarlama stratejileri ve literatürün takip edilmesi amaçlanmaktadır.							
Özet İçeriğı		Rekabet avantajı yakalamak ve iş başarısını sürdürmek için müşteri odaklı pazarlama stratejileri önemlidir. Çağdaş stratejik pazarlama yönetiminin piyasa bölümlenmesi ve ürün konumlandırmasından tüketici ihtiyaçlarına ve satın alma davranışından dijital ve sosyal medya pazarlamasına kadar uzanan temel kavramlar ve araçlar araştırılacaktır.							
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 Stratejileri Yönetimsel Bir Yaklaşım, Doç.Dr. Remzi Altunışık
2	Pazarlama Araştırmaları, kemal Kurtuluş
3	Pazar Araştırmaları, Naresh K. Malhotra

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Ön Hazırlık	Dersin içeriğı ve hedefleri hakkında bilgilendirme ve tanışma.
2	Teorik	Stratejik Pazarlamanın önemi
3	Teorik	Pazar Bölümlendirmesi
4	Teorik	Hedef Pazar belirlenmesi
5	Teorik	Pazar Konumlandırması
6	Teorik	Müşteri İlişkileri Yönetimi
7	Teorik	Mikro Pazarlama
8	Teorik	Etkinlik Pazarlaması
9	Ara Sınav (Vize)	Sınav
10	Teorik	Kulaktan Kulağı Pazarlama
11	Teorik	Dijital Pazarlama
12	Teorik	Deneyim Pazarlama
14	Teorik	Sosyal Medya ve Yiyecek, İçecek Pazarlaması
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	Stratejik Pazarlama literatürünü takip edebilir.
---	--



2	Pazar Bölümlendirmesi, hedef pazar belirlenmesi ve pazar konumlandırması yiyecek ve İçecek alanında uygulamalarını takip eder.
3	Pazar araştırmalarında kullanılan yöntemleri bilir.
4	Pazarlama stratejilerini bilir.
5	Pazarlama stratejilerini bilir.

Program Çıktıları (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans 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 gözeterek 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	4	5	4
PÇ2	5	4	5	4	5
PÇ3	5	5	5	5	4
PÇ4	5	4	4	4	5
PÇ5	4	5	5	4	5
PÇ6	5	4	5	4	5
PÇ7	4	5	5	4	5
PÇ8	5	4	4	5	4
PÇ9	5	5	4	4	4
PÇ10	4	4	5	5	5
PÇ11	5	5	4	4	4
PÇ12	4	4	5	4	5
PÇ13	4	5	4	5	4
PÇ14	4	5	5	4	4

