



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |             |   |               |   |             |   |
|-----------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|---------------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | E-Yiyecek-İçecek Uygulamaları                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |             |   |               |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | GAST526                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            | Ders Düzeyi |   | Yüksek Lisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 5 | İş Yüğü                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 126 (Saat) | Teori       | 3 | Uygulama      | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı                      |   | Aplikasyon programlarının yiyecek ve içecek sektöründe kullanılması ile birlikte müşterilerin dijital takipleri mümkün olmuştur. 5N1K sorularının cevapları ile işletmeler adeta müşterilerini yakın takibe alabilmektedir. Bu ders kapsamında yiyecek içecek sektöründe kullanılan en son teknolojiler ile ilgili bilgi ve beceri edinilmesi amaçlanmaktadır. |            |             |   |               |   |             |   |
| Özet İçeriğı                      |   | Yiyecek İçecek Sektöründe kullanılan en son teknolojilerin tartışılması ve gelecek ile ilgili öngörülerin irdelenmesi.                                                                                                                                                                                                                                         |            |             |   |               |   |             |   |
| Staj Durum                        |   | Yok                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |             |   |               |   |             |   |
| Öğretim Yöntemleri                |   | Anlatım (Takrir), Deney, Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme                                                                                                                                                                                                                                                              |            |             |   |               |   |             |   |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |             |   |               |   |             |   |

### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç                       | Adet | Oran (%) |
|----------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize)           | 1    | 20       |
| Dönem Sonu Sınavı (Final)  | 1    | 40       |
| Derse Katılım (Performans) | 14   | 20       |
| Ödev                       | 3    | 20       |

### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

|   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | Yemek Aplikasyonları   |
| 2 | Seyahat Aplikasyonları |
| 3 | Tatil Aplikasyonları   |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları |                                                                                   |
|-------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Ön Hazırlık                  | Dersin içeriğı, kapsamlı ve uygulamaları ile ilgili öğrencinin bilgilendirilmesi. |
| 2     | Teorik                       | Yiyecek içecek sektöründe son çıkan aplikasyonlar                                 |
| 3     | Teorik                       | Yiyecek içecek sektöründe son çıkan aplikasyonlar                                 |
| 4     | Teorik                       | Yiyecek içecek sektöründe son çıkan aplikasyonlar                                 |
| 5     | Teorik                       | Yiyecek içecek sektöründe son çıkan aplikasyonlar                                 |
| 6     | Teorik                       | Aplikasyonlar ile ilgili tüketici davranışı yayınları                             |
| 7     | Teorik                       | Aplikasyonlar ile ilgili tüketici davranışı yayınları                             |
| 8     | Teorik                       | Aplikasyonlar ile ilgili tüketici davranışı yayınları                             |
| 9     | Ara Sınav (Vize)             | Ara Sınav                                                                         |
| 10    | Teorik                       | Öğrencilerin araştırmalarını sunmaları ve rapor teslimi                           |
| 11    | Teorik                       | Öğrencilerin araştırmalarını sunmaları ve rapor teslimi                           |
| 12    | Teorik                       | Öğrencilerin araştırmalarını sunmaları ve rapor teslimi                           |
| 13    | Teorik                       | Öğrencilerin araştırmalarını sunmaları ve rapor teslimi                           |
| 14    | Teorik                       | Öğrencilerin araştırmalarını sunmaları ve rapor teslimi                           |
| 15    | Teorik                       | Öğrencilerin araştırmalarını sunmaları ve rapor teslimi                           |
| 16    | Dönem Sonu Sınavı (Final)    | Final Sınavı                                                                      |

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

| Etkinlik         | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
|------------------|------|-------------|-----------------|----------------|
| Kuramsal Ders    | 14   | 1           | 3               | 56             |
| Ödev             | 5    | 3           | 2               | 25             |
| Bireysel Çalışma | 5    | 5           | 2               | 35             |
| Ara Sınav        | 1    | 3           | 2               | 5              |



|                                                       |   |   |   |     |
|-------------------------------------------------------|---|---|---|-----|
| Dönem Sonu Sınavı                                     | 1 | 3 | 2 | 5   |
| Toplam İş Yüğü (Saat)                                 |   |   |   | 126 |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi  |   |   |   | 5   |
| *25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir. |   |   |   |     |

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

|   |                                                                                                                                        |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Son çıkan Aplikasyon teknolojilerinin veri toplama özellikleri ile ilgili araştırma yapabilir.                                         |
| 2 | Seyahat aplikasyonları içerisinde yer alan yiyecek ve içecek bölümleri ile ilgili son trendleri takip edebilir ve araştırma yapabilir. |
| 3 | Tatil aplikasyonları içerisinde yer alan yiyecek ve içecek bölümleri ile ilgili son trendleri takip edebilir ve araştırma yapabilir.   |
| 4 | Nitel veri analizi için kullanılan programların kullanımı ile ilgili bilgisi vardır.                                                   |
| 5 | Nicel veri analizi için kullanılan programların kullanımı ile ilgili bilgisi vardır.                                                   |

**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.                                                                                                                                              |

