



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda Pazarlama							
Ders Kodu		FE432		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencilere gıda endüstrisinde kullanılan pazarlama teknikleri hakkında değişik bakış açılarıyla bilgi vermektir.							
Özet İçeriğı		Genel pazarlama teknikleri, gıda pazarlamanın tarihçesi, pazarlamada dikket edilecek hususlar, ürün pazarlamasında etkili faktörler, pazarlama planının hazırlanması ve ürün türüne özel pazarlama teknikleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir)							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Edibe Seda ERTEN						

Ders Koşulları

Yabancı Dil Yeterlik Koşulu Var

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	30
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	40
Ödev	1	30

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Stone, Marilyn A., and John Desmond. Fundamentals of marketing. Routledge, 2007.
2	Agricultural Food and Marketing Management. Food and Agriculture Organization of the United Nations. FAO. 1997. Website: http://www.fao.org/docrep/004/W3240E/W3240E00.HTM

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Gıda pazarlamanın tarihçesi
2	Teorik	Genel pazarlama teknikleri
3	Teorik	Günümüzde gıda pazarlamasında kullanılan teknikler
4	Teorik	Tüketici kitlesine göre pazarlama teknikleri
5	Teorik	Gıda etiketleme ve reklam araçları
6	Teorik	Pazarlama planı hazırlama
7	Teorik	Tahıl ürünlerinin pazarlanması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Meyve ve sebze ürünlerinin pazarlanması
10	Teorik	Süt ve süt ürünlerinin pazarlanması
11	Teorik	Et ve et ürünlerinin pazarlanması
12	Teorik	Şekerleme ürünlerinin pazarlanması
13	Teorik	Katı ve sıvı yağ ürünlerinin pazarlanması
14	Teorik	Özel ürünlerin pazarlanması
15	Teorik	Genel Tekrar
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	2	3	70
Ödev	2	15	1	32
Ara Sınav	1	8	2	10



Dönem Sonu Sınavı	1	10	2	12
Toplam İş Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Tarlardan sofraya gıda endüstrisinde kullanılan genel pazarlama teknikleri hakkında bilgi edinmek
2	Gıda pazarlamanın sosyal, sağlık ve ahlak açısından tartışmak
3	Yeni bir ürün tanıtımı için çağın teknolojisine göre pazarlama planı hazırlamak
4	Ürün grubuna özel pazarlama tekniklerini öğrenmek
5	Tüketici grubuna özel pazarlama tekniklerini öğrenmek

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendiliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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	3
PÇ2	3		5	3	3
PÇ3			5	5	5
PÇ4			5	4	4
PÇ5			5	3	3
PÇ6	5		5	3	3
PÇ7			5		
PÇ8	5	3	5	4	4
PÇ9	5	5	4	3	3
PÇ10	4	5	5	4	4
PÇ11	5	5	5	4	4
PÇ12	3	5	4	3	3

