

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

| | | | | |
|---|--|--|-----------------------|-----------------------|
| Dersi Açılan Fakülte /YO Offering School | Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism | | | |
| Dersi Açılan Bölüm Offering Department | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts | | | |
| Dersi Alan Program (lar) Program(s) Offered to | Lisans (İngilizce) Undergraduate (English) | | | Zorunlu Compulsory |
| Ders Kodu Course Code | GAST 310 | | | |
| Ders Adı Course Name | Yiyecek ve İçecek için Satış ve Pazarlama Sales and Marketing for Food and Beverage | | | |
| Öğretim dili Language of Instruction | İngilizce English | Ders Türü Type of Course | Teorik Theoretical | |
| Ders Seviyesi Level of Course | Lisans Undergraduate | AKTS ECTS | 3 | |
| Haftalık Ders Saati Hours per Week | 3 saat teorik ders 3 hours lecture | | | |
| Notlandırma Türü Grading Mode | Harf Notu Letter Grade | | | |
| Ön koşul/lar Pre-requisites | Bulunmamaktadır. None | | | |
| Yan koşul/lar Co-requisites | Bulunmamaktadır. None | | | |
| Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction | Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne açılmaktadır. Available to Gastronomy and Culinary Arts department only. | | | |
| Dersin Amacı Educational Objective | Bu ders, öğrencilerin satış ve pazarlamadaki kavramlar ve uygulamalar hakkında bilgi edinme, planlama ve kontrol becerileri gösterme, satış ve pazarlamının önemi yönlerini açıklama ve analiz etme ve tüketici sorunları ve bunları çözmeye yönelik yollar hakkında bilgi sahibi olabilmelerini amaçmaktadır. Upon completion of the course; the student should be able to: Acquire knowledge about the concepts and practices in sales and marketing, demonstrate skills in planning and control, explain and analyze important aspects of sales and marketing and demonstrate knowledge of consumer problems and ways to resolve them. | | | |
| Ders İçeriği Course Description | Bu ders, yiyecek ve içecek endüstrisindeki pazarlama süreçlerini ele alacaktır. Yiyecek içecek sektörünün ihtiyaçlarına göre pazarlama kavram ve yöntemlerinin uygulanması. Pazarlama kavram ve yöntemlerinin vaka analizi ile incelenmesi. Yiyecek ve içecek işletmelerinde satış ve pazarlama uygulamaları. This course will address marketing processes in the food and beverage industry. Application of marketing concepts and methods according to the needs of the food and beverage sector. Examination of marketing concepts and methods with case analysis. Sales and marketing applications in food and beverage businesses. | | | |
| Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes | ÖÇ/LO 1 | Yiyecek içecek endüstrisindeki pazarlama faaliyetlerinin, birçok farklı alıcı türünün gereksinimlerini nasıl karşılayacağını açıklama <i>Explain how marketing activities in the food and beverage industry will meet the needs of many different types of buyers</i> | | |
| | ÖÇ/LO 2 | Yiyecek içecek endüstrisindeki dağıtım kanallarını tanımlama <i>Identifying distribution channels in the food and beverage industry</i> | | |
| | ÖÇ/LO 3 | "Pazarlamayı" yi tanımlama ve tüketicilere ve yiyecek içecek endüstrisindeki firmalara paketlemenin faydalarnı açıklama <i>Define "marketing" and explain the benefits of packaging to consumers and companies in the food and beverage industry</i> | | |
| | ÖÇ/LO 4 | Pazarlama planının unsurlarını listeleme <i>List the elements of the marketing plan</i> | | |
| | ÖÇ/LO 5 | Yiyecek içecek endüstrisinde halkla ilişkileri tanımlama <i>Define public relations in the food and beverage industry</i> | | |

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

| | PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES | | ÖÇ/LO 1 | ÖÇ/LO 2 | ÖÇ/LO 3 | ÖÇ/LO 4 | ÖÇ/LO 5 |
|--|---|---|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | PÇ1 PO1 | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. <i>Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.</i> | x | x | x | x | x |
| | PÇ2 PO2 | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. <i>Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.</i> | | x | x | x | x |

| | | | | | | | |
|---|-------------|---|---|---|---|---|---|
| Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide) | PÇ3 | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi. <i>Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.</i> | | | x | | x |
| | PO3 | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. <i>Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.</i> | | x | | | x |
| | PÇ4 | | | | | | |
| | PO4 | | | | | | |
| | PÇ5 | Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . <i>Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.</i> | x | x | | | x |
| | PO5 | | | | | | |
| Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes | PÇ6 | Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranışma. <i>Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.</i> | | x | x | | x |
| | PO6 | | | | | | |
| | PÇ7 | Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezeleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); <i>Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);</i> | | | x | | x |
| | PO7 | | | | | | |
| | PÇ8 | Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); <i>Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);</i> | x | x | | | x |
| | PO8 | | | | | | |
| | PÇ9 | Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); <i>Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);</i> | | | x | | x |
| | PO9 | | | | | | |
| | PÇ10 | Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranışır (Etik Davranış); <i>Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);</i> | | | x | x | x |
| | PO10 | | | | | | |
| | PÇ11 | Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkallarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) <i>Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)</i> | | x | x | | |
| | PO11 | | | | | | |
| | PÇ12 | Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkallarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). <i>Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).</i> | x | | x | x | x |
| | PO12 | | | | | | |
| | PÇ13 | Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. <i>Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.</i> | x | x | x | x | x |
| | PO13 | | | | | | |
| | PÇ14 | Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. <i>Competence in designing and visual presentation of food.</i> | | | | | |
| | PO14 | | | | | | |
| | PÇ15 | Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular <i>Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.</i> | | | | | |
| | PO15 | | | | | | |
| | PÇ16 | Gıda hijyenı ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular <i>Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.</i> | | | | | |
| | PO16 | | | | | | |
| | PÇ17 | Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. <i>Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.</i> | | | | | |
| | PO17 | | | | | | |
| | PÇ18 | Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. <i>Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.</i> | | | | | |
| | PO18 | | | | | | |
| | PÇ19 | Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. | | | | | |
| | PO19 | | | | | | |

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

| | | | | | | | |
|---|-------------|---|--|--|--|--|--|
| Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program) | PO19 | Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning. | | | | | |
| | PÇ20 | Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. <i>Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.</i> | | | | | |
| | PO20 | | | | | | |
| | PÇ21 | Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. <i>Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.</i> | | | | | |
| | PO21 | | | | | | |
| | PÇ22 | Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. <i>Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills</i> | | | | | |
| | PO22 | | | | | | |
| | PÇ23 | Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremları soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkendir. <i>Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.</i> | | | | | |
| | PO23 | | | | | | |
| | PÇ24 | Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasrarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. <i>Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework</i> | | | | | |
| | PO24 | | | | | | |

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)
PART III (Department Board Approval)**

| Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects | Konu No #Subjects | Hafta Week | Konu Subject | ÖÇ/LO 1 | ÖÇ/LO 2 | ÖÇ/LO 3 | ÖÇ/LO 4 | ÖÇ/LO 5 |
|---|----------------------|---------------|--|---------|---------|---------|---------|---------|
| | K/S 1 | 1 | Giriş: Ders içeriğinin paylaştırılması <i>Introduction: Sharing course content</i> | - | - | - | - | - |
| | K/S 2 | 2 | Konsept Geliştirme ve Pazar Araştırması <i>Concept Development and Market Research</i> | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 |
| | K/S 3 | 3 | Tüketicileri Pazarları ve Tüketicileri Alıcı Davranışı <i>Consumer Markets and Consumer Buyer Behavior</i> | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 |
| | K/S 4 | 4 | Yiyecek ve İçecek Pazarlama ve Satış <i>Food and Beverage Marketing and Sales</i> | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 |
| | K/S 5 | 5 | Etkileşimli Yiyecek ve İçecek Pazarlama <i>Interactive Food and Beverage Marketing</i> | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 |
| | K/S 6 | 6 | Yiyecek ve İçecek Dijital Pazarlama <i>Digital Marketing in Food and Beverage</i> | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 | D1-D2 |
| | K/S 7 | 7 | Ara Sınav <i>Midterm</i> | - | - | - | - | - |
| | K/S 8 | 8 | Kişisel Satış <i>Personal Selling</i> | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 9 | 9 | Pazarlama ve Satış İçin Kullanılacak Araçlar <i>Tools to be Used for Marketing and Sales</i> | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 10 | 10 | Gıda Değer Zinciri ve Müşteri Odaklı Strateji <i>The Food Value Chain and Creating Customer Driven Strategy</i> | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 11 | 11 | Yemek Seçiminde Yeni Trendler <i>New Trends in Food Choice</i> | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 12 | 12 | Yiyecek ve İçecek Pazarlama Reklamları <i>Advertising of Food and Beverage Marketing</i> | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 13 | 13 | Proje Sunumları <i>Project Presentations</i> | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 | D2-3 |
| | K/S 14 | 14 | Proje Sunumları <i>Project Presentations</i> | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 |

| | | Dönem Sonu Sınavı Final Exam | | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 | D1-3 | | | | | | |
|--|--|---------------------------------|----------------------------|---|--------------------|---|--------------------|-----------------|--|--|--|--|--|--|
| Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules | No | Tür Type | Ağırlık Weight | Uygulama Kuralı Implementation Rule | | Telafi Kuralı Make-Up Rule | | | | | | | | |
| | D1 | Ara Sınav Midterm Exam | 30% | Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching | | Öğrenci, okul yönetmeligine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations. | | | | | | | | |
| | D2 | Proje Project | 10% | Bir konu hakkında rapor hazırlama Preparing report about a subject | | | | | | | | | | |
| | D3 | Final Sınavı Final Exam | 60% | Test, Çoktan Seçmeli, Doğru-Yanlış, Eşleştirme vb. Multiple Choice, True-False, Matching | | | | | | | | | | |
| | TOPLAM / SUM | | | 100% | | | | | | | | | | |
| Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes | Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field. | | | | | | | | | | | | | |
| Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade | Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade. | | | | HARF NOTU GRADE | ARALIK MARKS | HARF NOTU GRADE | ARALIK MARKS | | | | | | |
| | | | | | A+ | - | C+ | 60-64 | | | | | | |
| | | | | | A | 95-100 | C | 55-59 | | | | | | |
| | | | | | A- | 85-94 | C- | 50-54 | | | | | | |
| | | | | | B+ | 80-84 | D+ | 45-49 | | | | | | |
| | | | | | B | 75-79 | D | 40-44 | | | | | | |
| | | | | | B- | 65-74 | F | 0-39 | | | | | | |
| Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü Teaching Methods, Student Work Load | No | Tür Method | klama Explanation | | | | aat Hours | | | | | | | |
| Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 Sınıf Dersi Lecture | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 saat/hafta 3 hours/week | | | | | | | | | | | | | | |
| 39 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 Etkileşimli Ders Interactive Lecture | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 Problem Dersi Recitation | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 Laboratuvar Laboratory | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 Uygulama Practical | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 Saha Çalışması Field Work | | | | | | | | | | | | | | |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 Ara Sınav Midterm Exam | | | | | | | | | | | | | | |
| Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 İş Planı Business Plan | | | | | | | | | | | | | | |
| Ders boyunca ayıplanan iş planı için, ders boyunca ve ders sonrasında harcanan süre Time spent on the Business Plan during the lesson, during the lesson and after the lesson | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 Ders Tekrarı Review | | | | | | | | | | | | | | |
| Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week) | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 Final Sınavı Final Exam | | | | | | | | | | | | | | |
| Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 Ofis Saati Office Hours | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 saat 1 hour | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | |
| TOPLAM / TOTAL | | | | | | | | | | | | | | |
| 93 | | | | | | | | | | | | | | |
| IV. BÖLÜM IV. PART | | | | | | | | | | | | | | |
| İsim Soyisim Name Surname | | | Prof. Dr. F. Bike KOCAOĞLU | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|------------------------|-------|
| Öğretim Elemanı Instructor | E-posta E-mail | fatma.bike@antalya.edu.tr | Ofis Office | B2-48 |
| | Görüşme saatleri Office Hours | 3 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.) | | |
| Ders Materyalleri Course Materials | Zorunlu Mandatory | | | |
| | Önerilen Recommended | | | |
| Diğer Other | Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty | Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmadıa içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action. | | |
| | Engelli Öğrenciler Students with Disabilities | Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits. | | |
| | Güvenlik Konuları Safety Issues | | | |
| | Esneklik Flexibility | Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes. | | |

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-