|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | Turizm Fakültesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Bölüm** | Gastronomi ve Mutfak Sanatları | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | Gastronomi ve Mutfak Sanatları | | | | | | | | | | | | | *Zorunlu* | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | GAST 305 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | *Yiyecek ve İçecek için Satış ve Pazarlama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | *İngilizce* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | *Ders* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | *Lisans* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders: 3** | | | | | | **Lab:** | | | | **Uygulama:** | | | | | | | **Diğer:** | | | | | | | | |
| **AKTS Kredisi** | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Notlandırma Türü** | *Harf Notu* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ön koşul/lar** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Yan koşul/lar** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *-* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersin Amacı** | *Dersin ana hedefi, kazançlı yiyecek içecek pazarlama ve satış alanlarında profesyonel bir güven oluşturmaktır.* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders İçeriği** | *Bu ders, otellerin, restoranların ve kulüplerin pazarlanmasının öğrencilere tanıtılmasına pratik bir perspektiften ele alır* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktıları** | **ÖÇ1** | | *Konaklama endüstrisindeki pazarlama faaliyetlerinin, birçok farklı alıcı türünün gereksinimlerini nasıl karşılayacağını açıklama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Konaklama endüstrisindeki dağıtım kanallarını tanımlama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | *Halkla ilişkileri tanımlama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | *"Paketleme" yi tanımlama ve tüketicilere ve konaklama endüstrisindeki firmalara paketlemenin faydalarını açıklama* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | *Elektronik pazarlamanın rolünü özetleme* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | *Pazarlama planının unsurlarını listeleme* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Temel Çıktılar** |  | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | | **ÖÇ3** | | | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | | **ÖÇ6** | |
| **PÇ1** | | Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma **becerisi**. | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  | | *X* |  | | *X* | |
| **PÇ2** | | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. | | | | | | | | | |  | | |  | | | | *X* | | *X* | *X* | |  | |
| **PÇ3** | | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | | | | | | | | | |  | | | *X* | | | |  | |  |  | |  | |
| **PÇ4** | | Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında **bilgi**. | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  | | *X* | *X* | |  | |
| **PÇ5** | | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi** . | | | | | | | | | |  | | |  | | | |  | | *X* |  | | *X* | |
| **PÇ6** | | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | | | | | | | | | | *X* | | |  | | | |  | |  |  | | *X* | |
| **Fakülte/YO Çıktıları** | **PÇ7** | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **PÇ8** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ9** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ10** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ11** | |  | | | | | | | | | |
| **PÇ12** | |  | | | | | | | | | |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ14** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ15** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ16** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ17** | | |  | | | | | | | | |
| **PÇ18** | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | | | | **Konu** | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | | | **ÖÇ3** | | | | | **ÖÇ4** | | **ÖÇ5** | | | **ÖÇ6** |
| **K1** | *1* | | | | Pazarlama kavramı | | | |  | |  | | | |  | | | | | D1,D4 | |  | | |  |
| **K2** | *2* | | | | Pazarlama Planı | | | | D1,D4 | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | D1,D4 |
| **K3** | *3* | | | | Stratejinizi planlama | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | | D1,D4 | | |  |
| **K4** | 4 | | | | Kelime gücünüzü geliştirme | | | |  | | D1,D4 | | | | D1,D4 | | | | |  | |  | | |  |
| **K5** | 5 | | | | Mesaj Alma | | | |  | |  | | | |  | | | | | D1,D4 | |  | | |  |
| **K6** | 6 | | | | Reklam | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | D1,D4 |
| **K7** | 7 | | | | Satış | | | | D1,D4 | | D1 | | | |  | | | | |  | | D1,D4 | | |  |
| **K8** | 8 | | | | Ara Vize Sınavı | | | | D1 | | D1 | | | |  | | | | | D1 | | D1 | | |  |
| **K9** | 9 | | | | Yiyecek ve İçecek Satışı | | | |  | |  | | | |  | | | | | D4 | |  | | |  |
| **K10** | 10 | | | | İkram ve Banket Etkinlikleri | | | | D4 | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K11** | 11 | | | | Tanıtımlar | | | |  | |  | | | |  | | | | | D4 | |  | | |  |
| **K12** | 12 | | | | Temalı Akşam Yemekleri | | | | D4 | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K13** | 13 | | | | Halkla İlişkiler ve Tanıtım | | | | D4 | |  | | | |  | | | | |  | |  | | |  |
| **K14** | 14 | | | | Kusursuz Eylem Planı | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | |  | | | D4 |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür** | | | | | | **Ağırlık** | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | | | *30%* | | *Ara Sınav* | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | | | *-* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | | | *70%*  *(her biri 35%)* | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | | |  | |  | | | | | | | *.* | | | | | | | | | |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması** | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **D9** | **Diğer** | | | | | | - | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **TOPLAM** | | | | | | | **%100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Dersler boyunca tartışma yoluyla (öğrencilerin bir tartışma geliştirmesi ve bunu desteklemek için kanıt kullanma becerisi), sınavlar, öğrenci sunumları, öğrenci dönemi kağıtları | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Toplam Puan | 100 | 100-90 | 89-87 | 86-84 | 83-80 | 79-77 | 76-74 | 73-70 | 69-67 | 66-64 | 63-60 | 59-0 | | Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F | | Rakam | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | | | | **Tür** | | | | **Açıklama** | | | | | | | | | | | | | | | **Saat** | | |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | | | **Sınıf Dersi** | | | | Ders notlarının hazırlanması, slaytlar vb. | | | | | | | | | | | | | | | 14x3 = 42 | | |
| **2** | | | | **Etkileşimli Ders** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **3** | | | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **4** | | | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **5** | | | | **Uygulama** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **6** | | | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | | | **Proje** | | | | Konular hakkında proje | | | | | | | | | | | | | | | 2x20 =40 | | |
| **7** | | | | **Ödev** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **8** | | | | **Derse Hazırlık** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 3x5 =15 | | |
| **9** | | | | **Ders Tekrarı** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **10** | | | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **11** | | | | **Ofis Saati** | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| *TOPLAM* | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 97 | | |
| IV. BÖLÜM | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ofis** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Önerilen** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | | | Herhangi bir şekilde akademik aldatma, hile, kopyalama veya intihal yasaktır | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |