



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271217032	DERSİN ADI	Dijital Pazarlama
--------------------	-----------	-------------------	-------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ				
Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ			
YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav	1	40
	II. Ara Sınav		
	Kısa Sınav		
	Ödev		
	Proje		
	Rapor		
	Diğer (.....)		
YARIYIL SONU SINAVI		1	60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Bu derste, dijital reklamcılık ve tasarımı ile ilgili belirleyici kavramlar, farklılıklar ve mevcut uygulamalar gösterilecek		
DERSİN AMAÇLARI	Dijital pazarlama, iş dünyasında büyük bir hızla büyüyen bir alan. Bu ders, bu alana bir giriş niteliği taşımaktadır. Kuruluşların toplam pazarlama programlarındaki çeşitli roller açıklanacak, öğrenciler dijital reklam uygulamalarını tüm yönleriyle öğrenecekler.		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	Dijital pazarlamanın temel konseptlerini kavrayacak. Klasik ve dijital medya stratejileri arasındaki farkları ayırt edebilecek. Reklamcılıktaki yeni dijital süreçler hakkında bilgi sahibi olacak.		
TEMEL DERS KİTABI	Dijital Pazarlama Stratejisi Simon Kingsnorth Nobel Akademik Yayıncılık		
YARDIMCI KAYNAKLAR			
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Dijital pazarlamaya giriş. Klasik ve dijital tasarım arasındaki farklar
2	Pazarlamanın yeni kuralları ve dijital tasarım dünyasında iletişim.
3	Değişen sosyal hayat; yeni dijital hayat stili ve sosyal medya. Sosyal medya uygulamaları ve kullanılabilirlik için görsel tasarım.
4	Dijital medya stratejisi ve dijital medya ürünleri.
5	Arama motoru pazarlaması ve yazılı reklamcılık. (Klasik anlamda online reklamcılık). Dijital tasarımda tipografi ve kinetik tipografi.
6	Yeni nesil online reklamcılık.
7	Bilgisayardan bilgisayara reklamcılık ve mobil reklamcılık.
8	Bilgisayardan bilgisayara reklamcılık ve mobil reklamcılık.
9	Reklam içerikli oyunlar ve mikrositeler.
10	Ödev değerlendirme ve genel tekrar
11	Dijital pazarlama iletişimi kavramı. Reklam içerikli oyunlar ve mikrositeler.
12	Dijital pazarlama iletişimi kavramı: Yakın gelecekte neler var: Internet TV vb.
13	Örnek çalışma: Klasik reklamcılık ve dijital reklamcılık
14	Örnek çalışma: Klasik reklamcılık ve dijital reklamcılık.
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.		X	
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

Dersin Öğretim Üyesi:

Tarih:

İmza: