BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK

(2023-2024) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Yiyecek ve İçecek Otomasyon Sistemleri	AŞÇ234	3	2 + 1	4,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Teorik ve Uygulama Yüz Yüze Eğitim)
Amaç	Bu dersin amacı öğrencinin mesleki bilgisini, teknolojik birikimini, bireysel çalışma ve öğrenme becerisini artırmaktır.
Ders İçeriği	Bu dersin içeriğinde otomasyon sistemleri, stok malları yönetimi, maliyet analizi ve ambarlar, transfer, stok takibi, gelir ve giderler, siparişler, reçeteler, envanter oluşturma ele alınmaktadır.
Ders Kaynakları	https://sambapos.com/tr/, Turizm İşletmelerinde Bilgi Teknolojileri Kullanımı ve Otel Otomasyon Programları- Detay yayıncılık - akademik kitaplar Aykut Pajo

Hafta	Konu
1	Bilgi ve İletişimin Temel Kavramları
2	Donanım ve Yazılım Kavramları
3	Otomasyon Sisteminin Kurulumu
4	Adisyon İşlemleri ve Ödemeler
5	Departman, Kasa, Salon ve Masa Kartları
6	Kasa ve Gün Sonu İşlemleri
7	Stok Kart İşlemleri
8	Ürün Kartı Oluşturma
9	Ürün Kartı Oluşturma
10	Standart Reçete Oluşturma
11	Menü Oluşturma
12	Menü Oluşturma
13	Program Parametreleri
14	Otomasyon Uygulamaları

Program Çıktıları	
1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Bilgi, iletişim, donanım ve yazılım kavramlarını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bilgisayar ortamında standart reçete ve menü oluşturmayı öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otomasyon sistemi kurulumunu ve kullanımını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-