



| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|--|---|---------|----------|------|---------|
| Yiyecek ve İçecek Otomasyon Sistemleri | AŞÇ234 | 4 | 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

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

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

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ1 | PÇ2 | PÇ3 | PÇ4 | PÇ5 | PÇ6 | PÇ7 | PÇ8 | PÇ9 | PÇ10 | PÇ11 | PÇ12 |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|
| Bilgi, iletişim, donanım ve yazılım kavramlarını öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Bilgisayar ortamında standart reçete ve menü oluşturmaya öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Otomasyon sistemi kurulumunu ve kullanımını öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |