



| 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                        | <a href="https://sambapos.com/tr/">https://sambapos.com/tr/</a> ,<br>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 bilincini 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.              | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -    | -    | -    |