



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
OSMANELİ MESLEK YÜKSEKOKULU



AŞÇILIK

(2024 - 2025) Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Yiyecek ve İçecek Otomasyon Sistemleri | AŞÇ234 | 1 | 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 |

| Ders İş Yükü | Çalışma Türü / Öğretim Metotları | Süresi (Saat) | Sayı |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|------|
| Dinleme ve anlamlandırma | Ders | 3 | 14 |
| Gözlem/durumları işleme, Bilişim, yönetsel beceriler, takım çalışması | Laboratuvar | 3 | 14 |
| Ara Sınav 1 | | 4 | 1 |
| Final | | 4 | 1 |
| Uygulama 1 | | 4 | 1 |
| Ders İş Yükü: | | 96 | |
| AKTS (Ders İş Yükü / 25.5): | | 3,76 | |

| Program Çıktıları | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Aşçılık ile ilgili temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır. |
| 2 | Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur. |
| 3 | Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular. |
| 4 | Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır. |
| 5 | Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözüme becerisine sahiptir. |
| 6 | Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir. |
| 7 | Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır. |
| 8 | Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir. |
| 9 | Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir |
| 10 | Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar. |
| 11 | Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar. |
| 12 | Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar. |
| 13 | Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar. |
| 14 | Mutfakta; hijyen, hijyen yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir. |
| 15 | Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizle ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir. |
| 16 | Gıda türleri, hijyeni, teknolojisi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir. |

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 | PÇ 13 | PÇ 14 | PÇ 15 | PÇ 16 |
|-------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Bilgi, iletişim, donanım ve yazılım kavramlarını öğrenir. | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | - | - | - |
| Bilgisayar ortamında standart reçete ve menü oluşturmayı öğrenir. | 5 | 4 | 5 | 3 | 2 | 2 | 3 | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 5 | - | - | - |
| Otomasyon sistemi kurulumunu ve kullanımını öğrenir. | 5 | 4 | 5 | 4 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 5 | 5 | - | - | - |
| Ortalama Değer | 3,67 | 3,33 | 3,67 | 2,67 | 2 | 2 | 2,33 | 2,33 | 1,67 | 1,67 | 1,33 | 3 | 4,67 | - | - | - |

<https://ebs.bilecik.edu.tr/pdf/dersbilgigetir/396800>