



BİLECİK ŞEYH EDEBALI ÜNİVERSİTESİ
SÖĞÜT MESLEK YÜKSEKOKULU

AŞÇILIK
(2025 - 2026) Ders Bilgi Formu



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Konaklama İşletmelerinde Otomasyon Sistemleri	AŞÇ266	3	2 + 1	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Sözlü, Tarımlı Ders, Soru Cevap)				
Amaç	Bu derste konaklamada otomasyon programını kullanarak konaklama işlemlerini yapma ile ilgili yeterliklerini kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Ders İçeriği	1.Sistem işlemlerini yapmak 2.Konaklama işlemlerini yapmak 3.Ön büro ile ilgili dokümanları almak 4.Diğer departmanlarla ilgili dokümanları almak				
Ders Kaynakları	Turizm İşletmelerinde Bilgi Teknolojileri Kullanımı ve Otel Otomasyon Programları- Detay yayıncılık - akademik kitaplar Aykut Pajo, https://pos.elektraweb.com/pos/login , BATMAN, O., & YILDIRGAN, R. (2010). Konaklama işletmelerinde önbüro yönetimi ve önbüro otomasyon sistemleri. Editör: Burhanettin ZENGİN). Adapazarı: Değişim Yayınları.				

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	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 oluşturmaya öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otomasyon sistemi kurulumunu ve kullanımını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sipariş alma, siparişleri yazdırma, siparişleri değiştirme, ödeme alma adisyon kapatma işlemlerini öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Departmanlarla ilgili dokümanları alır	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bilgisayarda ön büro işlemlerini yapar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Giriş işlemleri ile ilgili dokümanları almayı bilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-