



| 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                        | <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

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

#### Ders Öğrenme Çıktısı

Bilgi, iletişim, donanım ve yazılım kavramlarını öğrenir.

Bilgisayar ortamında standart reçete ve menü oluşturmaya öğrenir.

Otomasyon sistemi kurulumunu ve kullanımını öğrenir.

Ortalama Değer