



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	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

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