



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Güz
--------------	-----

<b>DERSİN KODU</b>	271217017	<b>DERSİN ADI</b>	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Otomasyon
--------------------	-----------	-------------------	---

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
V	1	2	0	2	4	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ( )	Türkçe

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev		1	40
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60
<b>VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)</b>			
<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Yiyecek içecek işletmelerinde otomasyon programları, maliyet kavramı, satın alma, tesellüm, reçete hazırlama, maliyet kontrol işlemlerinin yiyecek içecek otomasyon programı üzerinde uygulama modülleri		
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Öğrencilerin otomasyon programı üzerinde fiyat hesaplama, maliyet ve stok kontrolü gibi işlemleri gerçekleştirmesini sağlamak.		
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	Öğrenciler otomasyon programı üzerinde fiyat hesaplama, maliyet ve stok kontrolü gibi işlemleri gerçekleştirebilir.		
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	Öğrenciler meslekleri ile ilgili teknolojik gelişmeleri takip edip otomasyon sistemlerini tanır ve kullanır.		
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Elektra Otel Web otomasyon dökümanları		
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	<a href="https://poskilavuz.elektraweb.com/">https://poskilavuz.elektraweb.com/</a>		
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Maliyet ve stok kavramlarının yiyecek içecek ve konaklama işletmelerindeki fonksiyonu ve önemi
2	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan otomasyon programlarının tanıtımı
3	Örnek işletme konseptinin belirlenmesi
4	Örnek işletme menüsünün belirlenmesi
5	Örnek işletme ekipmanlarının belirlenmesi
6	Örnek işletme maliyetlerinin belirlenmesi
7	Dönem İçi Değerlendirme
8	Otomasyon programının ve menülerinin tanıtımı
9	Örnek işletme konseptiyle ilgili detayların otomasyon programına girilmesi
10	Örnek işletme depolarının otomasyon programında tanımlanması
11	Örnek işletme menüsünün otomasyon programına girilmesi
12	Örnek işletme depolarının tanımlanması
13	Örnek işletme reçetelerinin otomasyon programına girilmesi
14	Fiyatlandırmanın girilmesi
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.	X		
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.		X	
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

**Dersin Öğretim Üyesi:**