Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**TRZ226 - Yiyecek İçecek Hizmetleri Otomasyonu**
Ders Türü	III.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+1
AKTS	**4.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Mesleki Seçmeli Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. NAGEHAN SÖNMEZ GÖK

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders sadece yüz yüze öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Temel Bilgi Teknolojileri
Önerilen Kaynaklar	Yiyecek İçecek Otomasyonu, Hasan Kınay
Staj & Uygulama	Yok
Dersin Amacı	Turizm programı öğrencilerinin, otomasyon sistemlerinin yiyecek içecek hizmetleri için önemini açıklayabilmesi ve profesyonel çalışma hayatında karşılaşabileceği her türlü sistemi kullanabilmesi amaçlanmaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-5**	Yiyecek ve içecek hizmetlerinde bilgisayarların kullanımı	Anlatım, Soru-Yanıt, Beyin Fırtınası
2. hafta	**ÖÇ-5**	Donanım, yazılım	Anlatım, Soru-Yanıt, Araştırma-İnceleme
3. hafta	**ÖÇ-5**	Menü yönetimi	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Örnek Olay İncelemesi, Sorun/Problem Çözme, Beyin Fırtınası, Araştırma-İnceleme
4. hafta	**ÖÇ-3** **ÖÇ-4**	Bilgisayarda standart reçete hazırlama	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
5. hafta	**ÖÇ-4**	Yiyecek kontrol sistemleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
6. hafta	**ÖÇ-4**	Yiyecek kontrol sistemleri	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
7. hafta		Ara sınav	
8. hafta	ÖÇ-4	Yiyecek ve içecek maliyet hesaplamaları	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
9. hafta	ÖÇ-1	Stok kontrolü	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
10. hafta	ÖÇ-1	Yiyecek ve içecek maliyet hesaplamaları	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
11. hafta	ÖÇ-2	Satın alma	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
12. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3 ÖÇ-4	Örnek uygulamalar	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
13. hafta	ÖÇ-1 ÖÇ-2 ÖÇ-3 ÖÇ-4	Örnek uygulamalar	Anlatım, Soru-Yanıt, Gösterip Yaptırma
14. hafta		Final sınavı	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Sisteme stok malı kaydı yapabilecektir.
2	Satış malı tablosunu oluşturabilecektir.
3	Sistemdeki birimleri belirleyebilecektir.
4	Standar reçete kaydı yapabilecektir.
5	Otomasyon sisteminin yiyecek içecek hizmetleri için önemini açıklayabilecektir.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Erişilebilir ve Temiz Enerji ✓ Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Girişimcilik ✓ Sürdürülebilirlik ve Yeşil Enerji ✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık ✓ Yenilik Becerileri

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	3.00	14	42

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	1.00	14	14
Ödevler	0.00	0	0
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	0.00	0	0
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	4.00	1	4
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	4.00	1	4
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	3.00	14	42
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**4.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Çoktan Seçmeli Test ✓ Kısa Yanıtlı Test ✓ Doğru-Yanlış Testi ✓ Boşluk Doldurma Testi

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	40
Dönem Sonu Sınavı	1	60
	Toplam (%)	**100**