



| Ders Adı                                    | Kodu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Yarıyıl | T+U Saat | AKTS | Z / S   |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|------|---------|
| Restoran Operasyonu, Sorunları ve Çözümleri | AŞÇ212                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3       | 3 + 0    | 4,0  | Seçmeli |
| Birim Bölüm                                 | Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |          |      |         |
| Amaç                                        | Dersin amacı öğrencilerinin aşağıda yer alan kazanımlara sahip olmasıdır. 1. Mutfak tasarım kurallarını öğrenir. 2. Mutfak mobilya dizaynını öğrenir 3. Ergonominin mutfak ile restoran dizaynında ki önemi hakkında bilgi sahibi olur.                                                                                                                                                                                                                                   |         |          |      |         |
| Ders İçeriği                                | Temel Tasarım Elemanları nelerdir? Temel tasarımı etkileyen faktörler nelerdir? Ergonomi nedir?, İç mekânda ergonomi, Ergonomi biliminin mobilya tasarımı ile olan ilişkisi, Ergonomik tasarımda antropometrinin önemi, Mutfak ve Restoran tasarımı ergonominin önemi, Ergonomik Kriterler nelerdir?, Restoran tasarımı gerekli düzenlemeler, Restoran mutfağı nasıl olmalıdır?, Restoranda dikkat edilmesi gereken antropometrik ölçüler, Ergonominin iş verimine Etkisi |         |          |      |         |
| Ders Kaynakları                             | Succesful Restaurant Design, Regina S.; Boraban, Joseph F. Duracher, (2010). John Wiley and Sons, inc, New York.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |          |      |         |

| Hafta | Konu                                                     |
|-------|----------------------------------------------------------|
| 1     | Temel Tasarım Elemanları nelerdir?                       |
| 2     | Temel tasarımı etkileyen faktörler nelerdir?             |
| 3     | Ergonomi nedir?                                          |
| 4     | İç mekânda ergonomi                                      |
| 5     | Ergonomi biliminin mobilya tasarımı ile olan ilişkisi    |
| 6     | Ergonomik tasarımda antropometrinin önemi                |
| 7     | Mutfak ve Restoran tasarımı ergonominin önemi            |
| 8     | Ergonomik Kriterler nelerdir?                            |
| 9     | Restoran tasarımı gerekli düzenlemeler                   |
| 10    | Restoran mutfağı nasıl olmalıdır?                        |
| 11    | Restoranda dikkat edilmesi gereken antropometrik ölçüler |
| 12    | Ergonominin iş verimliliği üzerindeki etkisi             |
| 13    | Ergonominin iş verimliliği üzerindeki etkisi - II        |
| 14    | Genel Değerlendirme                                      |

#### Program Çıktıları

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

#### Ders Öğrenme Çıktısı

Mutfak tasarım kurallarını öğrenir. Mutfak mobilya dizaynını öğrenir. Ergonominin mutfak ile restoran dizaynında ki önemi hakkında bilgi sahibi olur.

Ortalama Değer