



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Restoran Operasyonu, Sorunları ve Çözümleri	AŞÇ212	2	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