



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Restoran ve Mutfak Ergonomisi	AŞÇ256	2	3 + 0	4,0	Seçmeli
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Yüz yüze)				
Amaç	Ergonominin mutfak ile restoran dizaynındaki önemini vurgulamaktır.				
Ders İçeriği	Bu ders kapsamında, ergonominin tanımı, mutfak ve restoran tasarımında ergonominin önemi, ergonominin iş verimine etkisi konuları üzerinde durulacaktır.				
Ders Kaynakları	Regina S. B. & Joseph, F. (2010). Succesful Restaurant Design. John WileyandSons, Inc, New York.				

Hafta	Konu
1	Temel tasarım elemanları nelerdir?
2	Temel tasarımı etkileyen faktörler nelerdir?
3	Ergonomi nedir?
4	İç mekanda ergonomi
5	Ergonomi biliminin mobilya tasarımı ile olan ilişkisi
6	Ergonomik tasarımda antropometrinin önemi
7	Ergonomik tasarımda antropometrinin önemi
8	Ara sınav. Mutfak Tasarımı
9	Mutfak ve restoran tasarımında ergonominin önemi
10	Ergonomik kriterler nelerdir?
11	Restoran tasarımında gerekli düzenlemeler nelerdir?
12	Restoran mutfakı nasıl olmalıdır?
13	Restoranda dikkat edilmesi gereken antropometrik ölçüler nedir?
14	Ergonominin iş verimine etkisi

Program Çıktıları

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

Ders Öğrenme Çıktısı

Ergonomi öğrenilir

Restoran ergonomisi öğrenilir

Mutfak tasarım kurallarını öğrenir.

Mutfak ekipman dizaynını öğrenir

Ergonominin mutfak ile restoran dizaynındaki önemini öğrenilir

Ortalama Değer