



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Restoran ve Mutfak Ergonomisi	AŞÇ256	3	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). Successful 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 mutfağı nasıl olmalıdır?
13	Restoranda dikkat edilmesi gereken antropometrik ölçüler nedir?
14	Ergonominin iş verimine etkisi

Program Çıktıları

- Aşçılık ile ilgili kuramlar, olgular kavramlar ve ilkeler hakkında temel düzeyde bilgi sahibi olur ve aşçılık ile ilgili edindiği bilgileri iş ortamında ve mesleğinde kullanır.
- Turizm kavramı, turizm çeşitleri, gastronomi turizmi, ağırlama işletmelerinde verilen hizmetler hakkında bilgi sahibi olur ve bu bilgileri çalışma hayatında kullanır.
- Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olma ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanabilir.
- Beslenme ilkeleri, besinlerin hazırlanmasında hijyen sanitasyon, gıdaların saklama koşulları, işlevsel besinler ve beslenme türleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olmak, yiyeceklerin nasıl hazırlanması gerektiği, menü kalemleri hazırlanması ve yiyeceklerin maliyetlerini çıkarma konusunda bilgi sahibi olur.
- Mutfak planlama ve organizasyonu, aşçılık mesleği ile ilgili kalite hizmetleri, mutfakta iş güvenliği ve ilk yardım, aşçılık mesleğinde etik davranışlar hakkında bilgi sahibi olur.
- Soğuk mezeler-salatalar hazırlamak, pastane ürünleri hazırlamak, ziyafet menüleri oluşturmak becerisi kazandırır.
- Farklı ülke mutfaklarına ait menülerin hazırlanması ve servis edilme şekilleri becerisini kazandırmak.
- Ahlak, iş ve meslek etiği, turizmde iş etiği, etik kaynakları, etik standartları, turizm işletmelerinde yaşanan etik sorunlar hakkında bilgi sahibi olur
- Anadolu uygarlıkları, Türkiye'nin genel coğrafyası, Türkiye'deki kültürel miras unsurları, dünya harikaları hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm pazarlaması ile ilgili temel prensipler, turizm hizmet pazarlaması, geliştirilmiş pazarlama karması ve yeni turizm pazarlama anlayışı hakkında bilgi sahibi olur
- Turizm hareketlerinin sınırlandırılması, turizm gelişimini etkileyen unsurlar, turizm arz ve talebi hakkında bilgi sahibi olur
- Edinilen teorik ve pratik bilgiler iş yeri uygulaması ve iş yeri eğitimi dahilinde sektörel anlamda tatbik edilir ve deneyim kazanılır

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

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13
Ergonomi öğrenilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Restoran ergonomisi öğrenilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfak tasarım kurallarını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfak ekipman dizaynını öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ergonominin mutfak ile restoran dizaynındaki önemini öğrenilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-