



| 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 alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
- Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
- Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
- Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
- Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
- Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
- Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
- Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
- Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
- Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

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

| Ders Öğrenme Çıktısı | PÇ 1 | PÇ 2 | PÇ 3 | PÇ 4 | PÇ 5 | PÇ 6 | PÇ 7 | PÇ 8 | PÇ 9 | PÇ 10 | PÇ 11 | PÇ 12 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| Ergonomi öğrenilir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Restoran ergonomisi öğrenilir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfak tasarım kurallarını öğrenir. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Mutfak ekipman dizaynını öğrenir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ergonominin mutfak ile restoran dizaynındaki önemini öğrenilir | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Ortalama Değer | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |