



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). 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 temel, güncel bilgiye ve pratiğe sahip olur, mesleğinde bu bilgi ve pratiği kullanır.
- Mesleği ile ilgili iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve atık yönetimi, standart ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
- Aşçılık mesleğinde ve gastronomi alanında yeni trendleri, güncel bilgileri ve uygulamaları takip eder, bunları pratikte uygular.
- Aşçılık ve yiyecek içecek alanında mevcut olan teknoloji, otomasyon, bilişim teknolojilerini etkin kullanır.
- Aşçılık mesleğinde ve yiyecek içecek sektöründe var olan ve potansiyel problemler ile konuları analitik ve eleştirel olarak değerlendirme ve çözme becerisine sahiptir.
- Düşüncelerini bilgi ve beceri düzeyinde, yazılı ve sözlü iletişim yoluyla etkili bir biçimde sunabilir ve anlaşılır bir biçimde ifade edebilir.
- Aşçılık kariyerinde karşılaşılabileceği sorunları çözmek ve potansiyel sorunlara önlem almak için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
- Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
- Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir
- Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar.
- Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
- Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar.
- Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.
- Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklendirir.
- Turizm ile ilgili birçok konu hakkında bilgi sahibi olur. Ülkemizde ve dünyada gerçekleştirilen turizm hareketleri hakkında pazarlama, coğrafya, davranış ve etik gibi konularda bilgi sahibidir.
- Gıda türleri, hijyeni, teknolojsi ve muhafazası hakkında detaylı bilgi sahibi olur. Beslenme ve gıda ilişkisi hakkında bilgi sahibidir.

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	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15	PÇ 16
Ergonomi öğrenilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Restoran ergonomisi öğrenilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfak tasarım kurallarını öğrenir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mutfak ekipman dizaynını öğrenir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ergonominin mutfak ile restoran dizaynındaki önemini öğrenilir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-