

عنوان مقاله:

بررسی و تحلیل معیارهای ارگونومی در رستوران های سنتی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی دیزاین (تعامل بین طراحی صنعتی و معماری داخلی) ۱۳۹۶ (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

خشایار حجتی امامی - عضو هیئت علمی طراحی صنعتی دانشگاه هنر

زهرا طحانان - دانشجوی کارشناسی طراحی صنعتی دانشگاه الزهرا

فاطمه معظمی - دانشجوی کارشناسی طراحی صنعتی دانشگاه الزهرا

خلاصه مقاله:

در این مقاله ابتدا انواع رستوران نام برده شده و سپس به بررسی تاریخچه ی رستوران سنتی، تعریف آن، ضوابط فنی و ساختمانی، شرایط کلی سفره خانه های کشور از لحاظ درجه یک و دو و سه بودن پرداخته شده است. سپس با ارایه و بررسی جدول FTA و FMEA به صورت شخصی سازی شده به همراه تعاملات فیزیکی و ذهنی و روانی باید ها و نباید های یک رستوران سنتی مشخص شد. پس از آن با بررسی اندازه های آنتروپومتری صدک های مختلف جامعه و اصول نورپردازی و کنترل دما و رطوبت پیشنهاداتی جهت طراحی ارگونومیک یک رستوران سنتی داده شده است. هدف از تحقیق پیدا کردن راه حل هایی برای بهبود ارگونومیک رستوران های سنتی است. برای این تحقیق از روش های تحقیق کتابخانه ای و مصاحبه و جداول FTA و FMEA استفاده کرده- ایم.

کلمات کلیدی:

رستوران سنتی، آنتروپومتری، طراحی ارگونومیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/798137>

