

# Konaklama Tasarım Standartları Nedir?

Çalışma Kağıdı

Konaklama tasarım standartları; misafir akisi, arka alan (back of house) operasyonları, erişilebilirlik ve yaşam güvenliği yönetmeliklerini kapsayan; otel, tatil köyü ve yiyecek-icecek mekânlarının tasarımında kullanılan planlama ve güvenlik kurallarıdır.

## Sorular

1. Konaklama tasarım standartlarının temel amacı nedir?

- A) Sadece inşaat maliyetini azaltmak
- B) Misafir deneyimi, operasyon ve güvenliği dengelemek
- C) Yerleşimden bağımsız oda sayısını en üst düzeye çıkarmak
- D) Tek bir sabit kat planına bağlı kalmak

2. Aşağıdakilerden hangisi 'arka alan'a aittir?

- A) Lobi ve resepsiyon
- B) Misafir odaları
- C) Mutfaklar ve camasirhane
- D) Havuz terası

3. Tek yönlü mutfak akisi neden önerilir?

- A) Misafire daha sık görünür
- B) Çarpışmaları ve tıkanmayı azaltır
- C) Daha az ekipman gerektirir
- D) Sadece küçük otellerde zorunludur

4. ABD otel tasarımında tipik bir erişilebilir oda gerekliliği nedir?

- A) Erişilebilir oda gerekmez
- B) Tüm odalar erişilebilir olmalı
- C) Yönetmelikle belirlenen, genelde ~%5 oranında bir oda yüzdesi
- D) Sadece zemin kat odaları erişilebilir olmalı

5. Butik bir otel, misafirlerin giristen itibaren lobinin enerjisini hissetmesini istiyor. Tasarımcı görüş hatlarını nasıl kurgulamalı?

6. Bir tatil köyü restoranı mutfak, yoğun akşam servisinde 200 kuvert çıkarmak zorunda. Hangi tasarım kararları tıkanmayı önler?

7. Bir otel, misafir odalarında erişilebilirlik gereksinimlerini karşılamak zorunda. Tasarım neyi içermeli?

8. Tanımla: Konaklama tasarım standartlarının temel amacı nedir?

9. Tanımla: Konaklama tasarımında 'ön alan' (front of house) nedir?

10. Tanımla: 'Arka alan' (back of house) nedir?

## Cevap Anahtari

1. B) Misafir deneyimi, operasyon ve guvenligi dengelemek - Konaklama tasarim standartlari misafir deneyimi, personel verimlilik ve yonetmelik/guvenlik uyumunu dengeler.
2. C) Mutfaklar ve camasirhane - Arka alan; mutfaklar, camasirhane ve personel alanlari gibi operasyonel meknlari kapsar.
3. B) Capraz bulasmayi ve tikanmayi azaltir - Teslim almadan tabaklamaya tek yonlu akis capraz bulasmayi onler ve yogun saatte servisi hizli tutar.
4. C) Yonetmelikce belirlenen, genelde ~%5 oraninda bir oda yuzdesi - ADA gibi yonetmelikler, uygun net olcu ve ozelliklere sahip belirli oranda erisilebilir oda sart kosar.
5. Giris-lobi gorus hattini acik ve engelsiz tutun Resepsiyon masasini gorunur ama akisi kesmeyecek sekilde konumlandirin Cift yukseklikte tavan veya vurgu aydinlatmasiyla gozu ileri cekin Misafir sirkulasyonunu personel/servis koridorlarından ayirin ki arka alan gizli kalsin
6. Tek yonlu is akisi tasarlayin: teslim alma depolama hazirlik pisirme tabaklama pas bolumu Pas istasyonunu yogun saat siparis hacmine gore boyutlandirin Kirli bulasik (bulasikhane) cikisini temiz tabak cikisindan ayirin Yonetmelige uygun yedekli el yıkama ve yangin sondurme istasyonlari ekleyin
7. Yonetmeligin ongordugu erisilebilir oda oranini saglayin (ABD'de genelde %5) Banyolarda 81 cm net kapi genisligi ve 152 cm donus yaricapi saglayin Tutamakli, icine girilebilir dus veya transfer kuvet ekleyin Erisilebilir odalari cikislara, restorana ve olanaklara erisilebilir guzergh uzerinde konumlandirin
8. Otel, tatil koyu ve restoranlarda misafir deneyimi, personel verimlilik ve guvenlik/yonetmelik uyumunu dengelemek.
9. Misafire acik alanlar: lobi, odalar, restoranlar ve olanaklar.
10. Misafirin gormedigini operasyonel alanlar: mutfaklar, camasirhane, personel koridorlari ve depolar.

### Bounlu

Tum kartlar, adim adim cozumler ve AI hoca destegi Notek uygulamasinda.  
Sinav tarihlerini Promy otomatik hatirlaticiya ceviriir.