

**T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
MİMARLIK ANABİLİM DALI**

**ÇOK KATLI KONUTLARDA MUTFAK BİÇİMLENİŞ
SÜRECİNİN İRDELENMESİ: KAYSERİ ÖRNEĞİ**

**Hazırlayan
Hülya SARI**

**Danışman
Doç. Dr. Kemal DEMİR**

Yüksek Lisans Tezi

**Temmuz 2019
KAYSERİ**

**T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
MİMARLIK ANABİLİM DALI**

**ÇOK KATLI KONUTLARDA MUTFAK BİÇİMLENİŞ
SÜRECİNİN İRDELENMESİ: KAYSERİ ÖRNEĞİ**

(Yüksek Lisans Tezi)

**Hazırlayan
Hülya SARI**

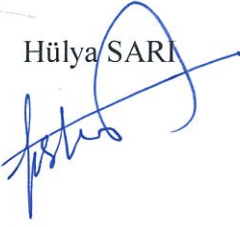
**Danışman
Doç. Dr. Kemal DEMİR**

**Temmuz 2019
KAYSERİ**

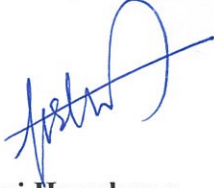
BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Hülya SARI



“Çok Katlı Konutlarda Mutfak Biçimleniş Sürecinin İrdelenmesi: Kayseri Örneği” adlı Yüksek Lisans tezi, Erciyes Üniversitesi Lisansüstü Tez Önerisi ve Tez Yazma Yönergesi 'ne uygun olarak hazırlanmıştır.



Tezi Hazırlayan
Hülya SARI



Danışman
Doç. Dr. Kemal DEMİR



Mimarlık ABD Başkanı
Doç. Dr. Kemal DEMİR

Doç. Dr. Kemal DEMİR danışmanlığında Hülya SARI tarafından hazırlanan “Çok Katlı Konutlarda Mutfak Biçimleniş Sürecinin İrdelenmesi: Kayseri Örneği” adlı bu çalışma, jürimiz tarafından Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

17/07/2019

JÜRİ:

Danışman : Doç. Dr. Kemal DEMİR

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Burcu SALGIN

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Fatih KİRAZ

ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun 30/07/2019 tarih ve 2019/45-29 sayılı kararı ile onaylanmıştır.

30/07/2019

Prof. Dr. Mehmet AKKURT
Enstitü Müdürü

ÖNSÖZ / TEŞEKKÜR

Danışmanlığımı üstlenerek, tez çalışmam sırasında büyük moral desteği ile beni yönlendiren, bilgisini ve tecrübelerini esirgemeyen, saygıdeğer danışman hocam Sayın Doç. Dr. Kemal DEMİR'e,

Değerli görüşlerini esirgemeyen, kıymetli hocalarım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Burcu SALGIN ve sayın Dr. Öğr. Üyesi Fatih KİRAZ'a,

Çalışmam boyunca desteğiyle her zaman yanımda olan, değerli meslektaşım, can arkadaşım Hürmet SALUR'a,

Emeğini ve bilgisini esirgemeyen tüm arkadaşlarıma,

Minnettarlığımı sunar, teşekkür ederim.

Çalışmamı; çalışmalarım süresince bana sabır ve anlayış gösteren değerlilerim, Metehan-Melis SARI'ya, beni her zaman destekleyen, yanımda olan anneme-babama-kardeşlerime, ikinci babam rahmetli Mehmet SARI'ya ve sabrı, desteği, varlığı için eşim Kürşat SARI'ya ithaf ediyorum.

Temmuz, 2019

Hülya SARI

ÇOK KATLI KONUTLARDA MUTFAK BİÇİMLENİŞ SÜRECİNİN İRDELENMESİ: KAYSERİ ÖRNEĞİ

Hülya SARI
Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü
Yüksek Lisans Tezi, Temmuz 2019
Danışman: Doç. Dr. Kemal DEMİR

ÖZET

Kentsel yerleşimlerde, nüfus artışı, sosyal, ekonomik, teknolojik gelişim ve değişimlere bağlı olarak konut talep ve arzı artmaktadır. Giderek artan bu talep; kullanıcı profiline çok net olmayışı ve girişimcinin ekonomik kaygıları nedeniyle, benzer yaklaşım ve tipolojilerde üretilen çok katlı yap-sat konutlar ile karşılanmaktadır. Olası kullanıcıların yaşam konforunu artırabilen ve kullanıcı beklentilerini dikkate alan konut üretimi büyük önem arz etmektedir. Ancak çok katlı konut üretiminde tasarım ve uygulama süreci, kullanıcı memnuniyetinden çok, girişimcilerin ekonomik kaygıları ve beklentileri doğrultusunda biçimlenmektedir. Mutfak konutta en önemli mekânlardan biri olmasına rağmen, Türkiye'de, mutfak mekânı biçimleniş sürecinin, yeterli nitelikte ele alınmadığı gözlemlenmektedir. Mutfak mekânında kullanıcı talep ve beklentilerinin karşılanması sürecinde, olası sorunların önlenmesi veya azaltılmasına yönelik sorumluluk; girişimci, tasarımcı ve uyulması gereken yasal düzenlemeler kapsamında merkezi ve yerel yönetimlere düşmektedir. Çalışmada, mutfak mekânı biçimlenişinde olası kullanıcı sorunlarının; girişimci, tasarımcı ve yasal düzenlemeler kapsamında nasıl önlenilebileceği veya en aza indirilebileceği saptanmaya çalışılmış; bu doğrultuda ön karar, programlama, tasarım ve yapım süreçleri irdelenmiştir.

Araştırma Kayseri'de 2000 yılı sonrası inşa edilmiş çok katlı konutlar ile sınırlandırılmış; özel girişimciler tarafından, yap-sat yaklaşımı ile üretilen, çok katlı apartman konutlarında, rastlantısal seçilen mutfak mekân örnekleri işlevsel kurgu, teknik donanım ve ergonomi bağlamında analiz edilmiştir. Elde edilen bulgularla, biçimleniş sürecinin paydaşlarına yönelik çözüm önerileri geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Çok Katlı Konutta Mutfak, Mutfak Biçimleniş Süreci, Mutfak Standartı.

INVESTIGATION OF THE KITCHEN FORMATION PROCESS IN MULTI-STOREY HOUSES: CASE OF KAYSERI

Hülya SARI

Erciyes University, Graduate School of Natural and Applied Sciences

M.Sc. Thesis, July 2019

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Kemal DEMİR

ABSTRACT

In urban settlements, due to population growth and social, economic, technological changes, housing demand and supply are increasing. This increasing demand is met by multi-storey build-sell houses, which have similar approaches and typologies in mass housing production, due to the lack of clear user profile, time constraints of the entrepreneur and economic concerns. It has great importance to consider the customer expectations and to increase the comfort of potential users in housing production. However, the design process in multi-storey housing production is shaped in line with the economic concerns and expectations of entrepreneurs rather than user satisfaction. The kitchen, despite being one of the most important sites in a house, it is observed that in Turkey kitchen formation process is not handled enough. Responsibility, in the process of preventing or reducing user problems for meeting user demands and expectations in the kitchen design, falls primarily on the entrepreneur, the designer and the local governments. In this study, how to reduce or prevent the problems of customers in kitchen formation process, in terms of entrepreneurs, designers and legal regulations are determined and preliminary ruling, programming, design and production stages are investigated.

The research, was limited to multi-storey houses built in Kayseri later than year 2000 and randomly selected kitchen samples from multi-storey houses that produced by private entrepreneurs with build-sell approach were analyzed in terms of functional fiction, technical equipment and ergonomics. Based on the findings of the analysis, solution suggestions were developed for the stakeholders of the formation process.

Keywords: Kitchen in Multi-Storey House, Kitchen Design Process, Kitchen Standards.

İÇİNDEKİLER

ÇOK KATLI KONUTLARDA MUTFAK BİÇİMLENİŞ SÜRECİNİN İRDELENMESİ: KAYSERİ ÖRNEĞİ

| | |
|-------------------------------|----------|
| BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK..... | i |
| YÖNERGEYE UYGUNLUK..... | ii |
| KABUL VE ONAY | iii |
| ÖNSÖZ / TEŞEKKÜR | iv |
| ÖZET | v |
| ABSTRACT | vi |
| İÇİNDEKİLER..... | vii |
| KISALTMALAR VE SİMGELER | xi |
| TABLolar LİSTESİ..... | xii |
| ŞEKİLLER LİSTESİ | xiv |
| | |
| GİRİŞ | 1 |

1. BÖLÜM

KONUTLARDA MUTFAK MEKÂN OLGUSU

| | |
|---|-----------|
| 1.1. Konut Mutfaklarının Gelişimi..... | 8 |
| 1.1.1. Dünyada Mutfak ve Konut Mutfuğının Gelişimi..... | 9 |
| 1.1.2. Anadolu'da Mutfak ve Mutfak Mekânının Gelişmesi..... | 14 |
| 1.1.3. Kayseri'de Konut Mutfuğının Tarihsel Gelişimi..... | 17 |
| 1.2. Çok Kath Konut Yapılarında Mutfuğın Tasarımdaki Yeri | 24 |
| 1.3. Mutfuğın Donatı Düzeni ve diğerk Mekânlar ile İlişkisi..... | 25 |
| 1.4. Mutfak Biçimleniş Tipolojileri..... | 27 |
| 1.5. Tezgâh Biçimine Göre Mutfak Tipleri | 28 |
| 1.6. Mutfak Ekipmanları/Donatıları | 29 |
| 1.6.1. Mutfak dolapları..... | 30 |

| | |
|---|----|
| 1.6.2. Tezgahlar | 31 |
| 1.6.3. Pişiriciler | 31 |
| 1.6.4. Davlumbaz ve Aspiratörler | 33 |
| 1.6.5. Soğutucular | 34 |
| 1.6.6. Bulaşık Makineleri..... | 35 |
| 1.6.7. Evye, Batarya ve Çöp Öğütücüler..... | 36 |
| 1.6.8. Alternatif Mutfak Ekipmanları..... | 36 |
| 1.6.9. Aydınlatma Aygıtları..... | 37 |
| 1.7. Mutfak Tasarımına Etki Eden Faktörler..... | 37 |
| 1.7.1. İşlev | 38 |
| 1.7.1.1. Depolama | 41 |
| 1.7.1.2. Hazırlama/Yıkama | 42 |
| 1.7.1.3. Pişirme | 43 |
| 1.7.1.4. Servis ve Yemek Yeme | 45 |
| 1.7.1.5. Dinlenme..... | 47 |
| 1.7.2. Ergonomi ve Antropometri | 47 |
| 1.7.3. Fiziksel Çevre Faktörleri..... | 49 |
| 1.7.3.1. Aydınlatma | 50 |
| 1.7.3.2. Havalandırma Tesisatı | 53 |
| 1.7.3.3. Isıtma Tesisatı..... | 55 |
| 1.7.3.4. Temiz ve Atık Su Tesisatı..... | 56 |
| 1.7.3.5. Gaz Tesisatı | 57 |
| 1.7.3.6. Gürültü | 58 |
| 1.7.3.7. Renk (malzeme ve doku)..... | 60 |
| 1.8. Mutfak Standartlarının İrdelenmesi | 62 |
| 1.8.1. TSE Standartları..... | 62 |
| 1.8.2. Neufert Standartları | 65 |
| 1.8.3. National Kitchen and Bathroom Association Standartları | 66 |
| 1.9. Bölüm Sonucu | 67 |

2. BÖLÜM

KAYSERİ ÖRNEĞİNDE MUTFAK MEKÂNININ BİÇİMLENİŞ SÜRECİ

| | |
|--|----|
| 2.1. Mimari Biçimleniş Süreci | 72 |
| 2.2. Tasarıma Yönelik Veriler / Mutfak Tasarımına Etkileri | 78 |
| 2.2.1. Hazırlık/Ön Kararlar | 78 |
| 2.2.1.1. Girişimci Talep ve Beklentileri | 79 |
| 2.2.2. Yasal Düzenlemeler | 80 |
| 2.2.2.1. İmar Yönetmelikleri..... | 81 |
| 2.2.2.2. Yapı Denetim Yönetmeliği | 86 |
| 2.2.3. Yerel Yönetim Onayı..... | 89 |
| 2.2.4. Mutfak Tasarım Süreci | 89 |
| 2.3. Bölüm Sonucu | 91 |

3. BÖLÜM

MUTFAK BİÇİMLENİŞ SÜRECİNİN KAYSERİ ÇOK KATLI KONUT ÖRNEKLERİ ÜZERİNDEN İRDELENMESİ

| | |
|---|-----|
| 3.1. Koridor Tipi Mutfak Örneği | 95 |
| 3.1.1. Talas/Ada:1203//Parsel:1/Örnek No:1 | 95 |
| 3.2. L Tipi Mutfak Örnekleri..... | 97 |
| 3.2.1. Melikgazi/Ada:2529/Parsel:6/Örnek No:2..... | 97 |
| 3.2.2. Melikgazi/Ada:2684/Parsel:10/Örnek No:3..... | 99 |
| 3.2.3. Kocasinan/Ada:5135/Parsel:3/Örnek No:4..... | 101 |
| 3.2.4. Melikgazi/Ada:2417/Parsel:52/Örnek No:5..... | 103 |
| 3.2.5. Kocasinan/Ada:2932/Parsel:1/Örnek No:6..... | 105 |
| 3.3. G Tipi Mutfak Örneği..... | 107 |
| 3.3.1. Talas/Ada:1101/Parsel:7/Örnek No:7 | 107 |
| 3.4. Ada Tipi Mutfak Örneği..... | 109 |
| 3.4.1. Melikgazi/Ada:7486/Parsel:1/Örnek No:8..... | 109 |
| 3.5. Yarımada Tipi Mutfak Örnekleri | 111 |

| | |
|---|------------|
| 3.5.1. Kocasinan/Ada:2358/Parsel:6/Örnek No:9 | 111 |
| 3.5.2. Melikgazi/ Ada:4719 / Parsel:1/Örnek No: 10 | 113 |
| 3.5.3. Kocasinan/Ada:446//Parsel:1/Örnek No:11 | 115 |
| 3.6. I Tipi Mutfak Örneği | 117 |
| 3.6.1. Melikgazi/Ada:4930/Parsel:5/Örnek No:12 | 117 |
| 3.7. Bölüm Sonucu | 119 |

4. BÖLÜM

| | |
|---|------------|
| SONUÇ ve ÖNERİLER | 124 |
| KAYNAKÇA | 132 |
| EKLER | 147 |
| EK1. Naional Kitchen and Bathroom Association Standartları | 147 |
| EK2. Kayseri ili Büyükşehir Belediyesi, Talas, Kocasinan, Melikgazi İlçe Belediyeleri ile Yapılan Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu | 155 |
| ÖZGEÇMİŞ | 158 |

KISALTMALAR VE SİMGELER

| <u>Sembol</u> | <u>Anlamı</u> |
|----------------------|--|
| Ar-ge | Araştırma Geliştirme |
| KBİY | Kayseri Büyükşehir İmar Yönetmeliği |
| NKBA | Nationaşl Kitchen and Bathroom Association |
| PAİY | Planlı Alanlar İmar Yönetmeliği |
| PATİY | Planlı Alanlar Tip İmar Yönetmeliği |
| TCDD | Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demir Yolları |
| TDK | Türk Dil Kurumu |
| TSE | Türk Standardları Enstitüsü |
| YDUY | Yapı Denetim Uygulama Yönetmeliği |

TABLolar LİSTESİ

| | | |
|-------------|--|-----|
| Tablo 1.1. | Diğer Mekânlarla İlişisine Göre Mutfak Tipleri..... | 27 |
| Tablo 1.2. | Tezgah Biçimine Göre Mutfak Tipleri | 28 |
| Tablo 1.3. | Mutfakta Yemek Eylem Alanları | 39 |
| Tablo 1.4. | Mutfak Eylem Alanları | 40 |
| Tablo 1.5. | Mutfak Mekânı ile İlgili Bazı TSE Standartları | 64 |
| Tablo 1.6. | TSE-Neufert-NKBA Standartları Analiz Tablosu..... | 70 |
| Tablo 2.1. | Mutfak Programlama Süreci | 75 |
| Tablo 2.2. | Mutfak Tasarım Süreci | 77 |
| Tablo 2.3. | Mutfak Mekânına Yönelik Yönetmelik Hükümleri | 82 |
| Tablo 3.1. | Örnek No 1 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi | 95 |
| Tablo 3.2. | Örnek No 1 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu | 96 |
| Tablo 3.3. | Örnek No 2 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi..... | 97 |
| Tablo 3.4. | Örnek No 2 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu | 98 |
| Tablo 3.5. | Örnek No 3 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi..... | 99 |
| Tablo 3.6. | Örnek No 3 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu | 100 |
| Tablo 3.7. | Örnek No 4 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi..... | 101 |
| Tablo 3.8. | Örnek No 4 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu | 102 |
| Tablo 3.9. | Örnek No 5 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi..... | 103 |
| Tablo 3.10. | Örnek No 5 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu | 104 |
| Tablo 3.11. | Örnek No 6 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi..... | 105 |
| Tablo 3.12. | Örnek No 6 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu | 106 |
| Tablo 3.13. | Örnek No 7 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi..... | 107 |
| Tablo 3.14. | Örnek No 7 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu | 108 |
| Tablo 3.15. | Örnek No 8 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi..... | 109 |
| Tablo 3.16. | Örnek No 8 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu | 110 |
| Tablo 3.17. | Örnek No 9 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi..... | 111 |
| Tablo 3.18. | Örnek No 9 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu | 112 |

| | |
|--|-----|
| Tablo 3.19. Örnek No 10 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi | 113 |
| Tablo 3.20. Örnek No 10 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu..... | 114 |
| Tablo 3.21. Örnek No 11 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi | 115 |
| Tablo 3.22. Örnek No 11 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu..... | 116 |
| Tablo 3.23. Örnek No 12 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi | 117 |
| Tablo 3.24. Örnek No 12 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu..... | 118 |
| Tablo 3.25. Uygulama Projesine Göre İfade Teknikleri Analiz Tablosu..... | 120 |



ŞEKİLLER LİSTESİ

| | | |
|-------------|---|----|
| Şekil 1.1. | Hooiser Mutfak Kabini | 10 |
| Şekil 1.2. | Christine Frederick, Mutfakta Rasyonalizasyon Diyagramı | 11 |
| Şekil 1.3. | Christine Frederick'in Applecroft Ev Deney İstasyonu..... | 12 |
| Şekil 1.4. | Schütte'nin Frankfurt Mutfağı..... | 12 |
| Şekil 1.5. | Bir Altay Yurdunun İç Düzeni | 14 |
| Şekil 1.6. | Teorik Dış Sofalı Ev Planı | 16 |
| Şekil 1.7. | Tokana-Ocak-Seki Altı | 18 |
| Şekil 1.8. | Geleneksel Kayseri Evlerinde Odalar Arası Havalandırma..... | 19 |
| Şekil 1.9. | Kayseri TCDD İstasyon Lojmanları..... | 20 |
| Şekil 1.10. | Sümerbank Kayseri Bez Fabrikası Lojmanları-İç Vazife Evi-Giriş Kat Planı Örnekleri (Tip1A-Tip1-Tip2) | 21 |
| Şekil 1.11. | Dış Usta Evleri (Tip3)-Dış Vazife Evleri (Tip4) Planı..... | 22 |
| Şekil 1.12. | Burhan Alaybeyoglu Apartmanı Normal Kat Planı..... | 23 |
| Şekil 1.13. | İbrahim Ertencan Apartmanı Normal Kat Planı..... | 24 |
| Şekil 1.14. | Mutfak Dolap Yerleşimi Örnek Şema | 31 |
| Şekil 1.15. | Aspiratör Örnekleri | 33 |
| Şekil 1.16. | Davlumbaz Örnekleri..... | 34 |
| Şekil 1.17. | Buzdolabı Modelleri | 34 |
| Şekil 1.18. | Bulaşık Makinesi Modelleri | 35 |
| Şekil 1.19. | Evye, Batarya, Çöp Öğütücü Örneği | 36 |
| Şekil 1.20. | Mutfak Tiplerine Göre Çalışma Üçgeni Kurguları..... | 40 |
| Şekil 1.21. | Depolama Alanları..... | 41 |
| Şekil 1.22. | Yıkama Eylem Alanı Düşey ve Yatay Düzlem İfadesi | 43 |
| Şekil 1.23. | Pişirme Eylem Alanı | 44 |
| Şekil 1.24. | Yemek Yeme Eylem Alanı | 46 |
| Şekil 1.25. | Genel-Mutfak Aydınlatması Örneği | 52 |
| Şekil 1.26. | Bölgesel-Dolap Altı Şerit LED Aydınlatma Örneği..... | 52 |
| Şekil 1.27. | Bölgesel-Yemek Masası Üstü Aydınlatma | 53 |

| | | |
|-------------|--|-----|
| Şekil 1.28. | Ocak ve Davlumbaz Arası Mesafe | 54 |
| Şekil 1.29. | Bina İçi Atık Su Tesisatı Boru Bölümleri | 57 |
| Şekil 2.1. | Mimari Biçimleniş Süreci Aşamaları..... | 74 |
| Şekil 2.2. | Mimari Proje Onay Süreci Şeması | 89 |
| Şekil 2.3. | Mutfak Donatısı Tasarım ve Yapım Süreci..... | 90 |
| Şekil 3.1. | Örnek No 1 Plan Şeması | 95 |
| Şekil 3.2. | Örnek No 2 Plan Şeması | 97 |
| Şekil 3.3. | Örnek No 3 Plan Şeması | 99 |
| Şekil 3.4. | Örnek No 4 Plan Şeması | 101 |
| Şekil 3.5. | Örnek No 5 Plan Şeması | 103 |
| Şekil 3.6. | Örnek No 6 Plan Şeması | 105 |
| Şekil 3.7. | Örnek No 7 Plan Şeması | 107 |
| Şekil 3.8. | Örnek No 8 Plan Şeması | 109 |
| Şekil 3.9. | Örnek No 9 Plan Şeması | 111 |
| Şekil 3.10. | Örnek No 10 Plan Şeması | 113 |
| Şekil 3.11. | Örnek No 11 Plan Şeması | 115 |
| Şekil 3.12. | Örnek No 12 Plan Şeması | 117 |

GİRİŞ

Barınak biçimleri insanların keşifleri ile gelişim, değişim ve çeşitlilik göstermiştir. İlk çağlarda mağara, ağaç kovuğu, kaya sığınağı gibi doğanın sunduğu çeşitli oluşumlarla sağlanan korunma ve barınma gereksinimi; insanoğlu göçebe yaşam sürecinde iken çadır gibi farklı mekânsal kurgularla, yerleşik düzene geçişten bugüne kadar ise konut yapıları ile karşılanmıştır.

Konut kavramına yönelik çalışmalarda birçok tanımlama yapılmıştır. TDK'ya [1] göre konut, “*insanların içinde yaşadıkları ev, apartman vb. yer, mesken, ikametgâh*” olarak tanımlanmıştır. Konut bu tanımda nesnel bir öge gibi ele alınmasının yanı sıra, yer, mesken, ikametgah ifadeleriyle barınma harici insanın yaşadığı, psikolojik ve fizyolojik bütün gereksinimlerini karşılayan mekân olarak tanımlanmaya çalışılmıştır. İnsanın tüm gereksinimlerini karşılaması gereken bir olgu olarak konut, fiziksel, sosyal, psikolojik ve kültürel faktörlerden ayrı düşünülmemelidir. Bu bağlamda, Gültek'e [2] göre konut kavramı, bireylerin kişisel ve aile yaşantılarını kapsayan, fizyolojik, psikolojik ve toplumsal gereksinimlerine cevap veren, barınma işlevini sağlayan, sağlık, çevre ve toplum koşullarına uygun yapı türü olarak tanımlanmaktadır. Sosyal bir varlık olması dışında bir üretim unsuru olarak insan; yaşam standartı yükseldiğinde, beklentileri karşılandığında, topluma ve çevresine faydalı olabilmektedir. Bu doğrultuda, yaşadığı konut ile bütünleşmesi, bir bağ kurabilmesi insan yaşantısında büyük önem arz etmektedir. Konutu bir meta, bir barınak, bir tüketim maddesi, toplumsal bir hizmet, refah sisteminin bir parçası, bir üretim birimi ve bütün bunların bir toplamı olarak tanımlayan Esmeray [3] çalışmasında, konutun ekonomik ve sosyal niteliklerini de ifade etmiştir. Konut milli gelire katkı sağlayan, kamu giderlerini azaltan etkisi olan, aile yaşantısını düzenleyen, sosyal güvence oluşturan, gelir getirme özelliği olan sosyal ve ekonomik birçok özelliğe sahiptir.

Ülkelerin ekonomik büyümeleri, kalkınma ve kentleşme olgusu ile konut sorununu ortaya çıkmaya başlamıştır. Ekonomik, politik ve teknolojik boyutu olan konut sorunu çözüm arayışlarını beraberinde getirmiş ve toplu konut üretim yöntemini ortaya çıkarmıştır [3]. Konut üretiminde gerekli olan tüm gereksinimleri karşılayabilecek, üretimi yönetecek konut üreticisi kişi, kurum veya kuruluşlara gereksinim duyulmaktadır. Çalışmada girişimci olarak adlandırılacak bu kişi, kurum ve kuruluşların kentin imarlı kesime konut arz eden biçimlerini Tekeli [4]; bireysel konut üretimi, konut kooperatiflerinin konut üretimi, yap-satçı üretim, toplu konut şirketleri üretimi, yapı kooperatifleri birlikleri, yerel yönetim toplu konut üretimi olarak tanımlamaktadır.

Kentsel yerleşimlerde de nüfus artışı, göçler, sosyal, ekonomik, teknolojik gelişim ve değişimlere bağlı olarak konut talep ve arzında artış olmuştur. Giderek artan bu talep; girişimcinin ekonomik ve yapım sürecine yönelik kaygıları nedeniyle, benzer yaklaşım ve tipolojilerde seri konut üretimi olan, çok katlı konutların yapıldığı yap-sat üretim yöntemiyle karşılanmaktadır. Mutdoğan'a [5] göre, yap-sat konut üretimi (özellikle 1966 yılında Kat Mülkiyeti Kanunu'nun yürürlüğe girmesiyle) imarlı alanlardaki yoğunluğu arttırıcı biçimde uygulanmaya başlanmıştır. Türkiye'de konut talebinin büyük kısmı bu üretim yöntemi ile karşılanmaktadır. Bu üretim yönteminde konutun nitelik ve nicelik özellikleri, tasarımcı ve kullanıcıdan çok girişimci tarafından belirlenmektedir. Özellikle, kullanıcılar tasarım aşamasından sonra belirlendiği için, kullanıcı beklenti ve memnuniyetine yönelik tasarım yapıp kullanım değerini arttırmaktan ziyade, ekonomik kaygılarla piyasa satış değerine göre biçimleniş gerçekleşmektedir. Bu bağlamda konutta kullanıcı memnuniyetsizlik ve sorunları ile karşılaşmaktadır.

Konut mekânı, insanın barınma başta olmak üzere yaşama, dinlenme, yeme-içme, uyuma, temizlenme gibi gereksinimlerinin karşılandığı eylem alanlarından oluşmaktadır. Çok katlı konutlarda mekânsal kurguyu oluşturan servis alan mekân birimleri; salon, günlük, mutfak, yatma birimi (leri)dir. Servis veren mekân birimlerini ise ıslak hacim(ler) ile giriş-yatma holü gibi sirkülasyon/dolaşım alanları oluşturur. Ayrıca dış mekân ile ilişki kuran ve kapalı mekânlar ile ilişkilendirilen kapalı, yarı-açık, açık balkon, teras, iç bahçe, veranda vb. mekânlarda yer almaktadır. Yıldırım'a [6] göre yapılan araştırmalar sonucu konutta en yoğun ve sık aralıklarla kullanılan konutun aktif yaşama bölümlerini oluşturan yaşama ve servis mekânları içerisinde önem

derecelendirmesinde mutfak mekânı ilk sırada yer almaktadır. Mutfak mekânına bakıldığında içerisinde birçok işlevi barındırdığı görülmektedir. Özellikle cumhuriyetin ilanı sonrasında, kadının çalışma hayatına girmesi, değişen aile yapısı ve kullanım gereksinimlerine bağlı olarak konutun mimarisi ile mutfak mekân kullanım ve biçimlenişi de değişime uğramıştır. Mutfakta yıkama, pişirme, depolama, hazırlama, servis, yemek yeme eylemleri yanında, dinlenme, oturma, misafir ağırlama ve ders çalışma gibi yan eylemlerde yapılmaya başlanmıştır. Bu bağlamda birçok işleve cevap veren mekân birimi olarak mutfak kullanıcı istek ve gereksinimlerini yeteri oranda sağlamalıdır.

Tezin Konusu;

Kayseri kent merkezinde özellikle yap-sat üretim yöntemi (küçük sermaye gurupları veya özel girişimlerin yap-sat yöntemi ile ürettikleri çok katlı apartman konutları çalışmada, çok katlı konut üretimi olarak adlandırılacaktır) ile yapılmış çok katlı konutlarda; mutfak mekânının, ön kararlar, programlama, tasarım ve yapım sürecinde; nitelik ve nicelik açısından yasal düzenlemeler kapsamında, yeterli ayrıntılara yer verilmediği gözlemlenmektedir. Bu yetersizlikler, tasarım, yapım ve kullanım süreçlerinde olumsuzluklara neden olmaktadır. Kullanıcı gereksinimlerinin (psikolojik, fiziksel) karşılanamaması nedeniyle bir kısım kullanıcıların mutfak donatılarını hiç kullanmadan değiştirdiği veya dönüştürerek revizyon (yeniden ele alma ve biçimlendirme) yaptığı gözlemlenmektedir.

Kentsel alanda artan nüfusa paralel, barınma gereksiniminin karşılanması amacıyla kamunun yanı sıra, özel sektörde çok katlı konut üretimi ile çözümler aranmaktadır. Bu üretim yönteminde, konut iç mekânları, son kullanıcıya uygulaması bitmiş, kullanıma hazır, mutfak ve banyo gibi mekânlarda sabit donatısı ile sunulmaktadır. Konut üreticisinin genellikle yapım sürecini kısaltmak, kar oranını artırmak ve pazarlama stratejisine dayalı talepleri doğrultusunda biçimlenen mutfak mekânı; kullanıcının taleplerini yeterli düzeyde karşılayamadığı söylenebilir. Yapım aşamasından sonra henüz kullanmaya başlamadan ya da kullanımdan kısa bir süre sonra işlevsel, fiziksel, teknik, ergonomik veya psikolojik nedenlerle renk, tasarım, malzeme ve beğeni gerekçesiyle söz konusu mekânda değişim, dönüşüm veya kısmen revizyon

yapılmaktadır. Ayrıca yapılan değişim veya dönüşümler sonucu oluşan yapısal atıklar çevre kirliliğine ve kullanıcı memnuniyetsizliğine neden olmaktadır.

Birçok işleve cevap veren mutfak mekânı; kullanıcı istek ve gereksinimlerini yeteri oranda sağlamalı ve işlevsel kurgu, ergonomi ve fiziksel özellikleri ile kullanıcıyı memnun etmelidir. İnsanın fiziki yapısına uygun olmayan ve yeterli nitelikte işlevlendirilemeyen mutfak mekânının kullanıcılarını mutlu edemeyeceği gerçeği göz ardı edilmemelidir.

Bu doğrultuda çalışmanın ana konusu; Kayseri kenti sınırları içerisinde, çok katlı konutlarda, girişim, tasarım, yapım ve yasal düzenlemeler kapsamında mutfak mekânının biçimlenişine yönelik sorunların irdelenmesidir.

Tezin amacı;

Mutfak mekânı ile ilgili literatür taraması yapıldığında; kullanıcı memnuniyeti, teknolojik gelişmelerin mutfak tasarımına etkileri, konut mutfaklarında ergonomik ilkeler, mutfak depolama kapasiteleri, toplu konutlarda mutfak mekânının gelişimi, mutfak tasarımında renk, mekân ve donatı organizasyonunda ergonomik yaklaşım, üst dolapların erişim probleminin saptanması, mutfak tasarım süreci vb. konularda tasarım yaklaşımlarının ele alındığı, mutfak mekânının biçimleniş sürecinde yasal düzenlemeler kapsamına yönelik çalışmalarda yetersizlikler olduğu gözlemlenmektedir. Bu bağlamda çalışmanın temel amacı; girişim, tasarım ve yapım aşamasındaki, mutfak biçimleniş sürecine yönelik olası sorunların saptanması ve ön kararlar, yasal düzenlemeler (yasal imar mevzuatı kapsamında, yönetmelikler, plan notları vb), tasarım, yapım sürecini yönlendirebilecek veriler doğrultusunda çözüm önerilerinin geliştirilmesidir.

Biçimleniş sürecinde, talep aşamasından itibaren alınan kararların önemli bir bölümünün, yapım sonrası kullanım konforu ile doğrudan ilişkili olduğu bilinmektedir. Tasarımcı/mimar girişimcinin talepleri doğrultusunda, yasal düzenlemelerin kısıtları/yetersizlikleri kapsamında tasarım ürünü vermekte ve gelişen süreçte olası sorunlara engel olamamaktadır. Bu doğrultuda tezin alt amacı; mevzuat içeriklerinin nitelik/nicelik bakımından zenginleştirilmesi ve standart çalışmalarının öneminin merkezi/yerel yönetimler, tasarımcılar/mimarlar ve ilgili kurumlar tarafından kavranmasını sağlamaktır.

Tezin Önemi ve Kapsamı;

Çalışmada; Kayseri’de çok katlı konutlarda, mutfak mekânı biçimleniş sürecinde, nitelikli ve sürdürülebilir kullanımın gerçekleşmesine yönelik sorunların saptanması ve çözüme yönelik öneri ve bulguların belirlenmesi hedeflenmektedir. Söz konusu bulgular doğrultusunda, işlevsel niteliği yüksek tasarım ve uygulama yapılması başta olmak üzere ilgili yasal düzenlemeler ve standartlar kapsamında, yapım ve denetim süreçlerinde, niteliği artırıcı unsurların ortaya çıkarılması; kullanım sürecinde ekonomik, psikolojik ve fiziksel kayıpların azaltılması; yapısal atıkların önlenmesine katkı sağlanması çalışmanın önemini oluşturmaktadır.

Bu bağlamda; ön kararlar (girişimci kapsamında), programlama, tasarım ve yapıma yönelik bulgular doğrultusundaki önerilerin sürece katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

Çalışmanın kapsamını; mutfak mekânının tanımlanması ile ilgili kuramsal bilgiler, girişimci talepleri, programlama ve yasal düzenlemeler doğrultusunda mutfak mekânı biçimleniş sürecinin standartlar ve bilimsel veriler doğrultusunda irdelenmesi, bulguların belirlenmesi ve önerilerin geliştirilmesi oluşturmaktadır. Bu bağlamda örneklem değerlendirmesine katkıda bulunması için, Kayseri Büyükşehir, Melikgazi, Kocasinan ve Talas Belediyeleri, proje kontrol biriminde görev yapan mimarlarla ve Kayserigaz iç tesisat sorumlusu ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Örneklem çalışması bölümü; Kayseri kentinin merkeze bağlı Melikgazi, Kocasinan ve Talas ilçelerinde, 2000 yılı sonrası inşa edilmiş, rastlantısal seçilen, farklı mutfak tipolojilerini barındıran, 12 adet çok katlı konut mutfak projesi ile sınırlandırılmıştır.

Birinci bölümde; literatür araştırması yapılmış, tarihsel süreçte mutfak mekân gelişimi ele alınmıştır. Mutfak mekânının geçirdiği değişimin, kullanım kültürünü ve kullanıcı için mutfak mekânının günlük yaşantıdaki yerini nasıl etkilediği anlatılmıştır. Türkiye’de Dünya’dan farklı olarak kültürümüze özgü kullanım şekillerinin varlığının saptanması ile ülkemize özgü standartların gerekliliği vurgulanmaya çalışılmıştır. Ayrıca mutfak mekânının tanımlanması kapsamında konut mutfaklarının gelişimi, konut yapılarında mutfağın tasarımdaki yeri, mutfağın diğer mekânlar ile ilişkisi, mutfak biçimleniş tipolojileri, mutfak ekipmanları, mutfak tasarımına etki eden faktörler, ulusal ve uluslararası düzeyde mutfak standartları irdelenmiştir.

İkinci bölümde; mimari tasarım sürecinde, mutfak mekânının biçimlenişi irdelenerek; ön kararlar, programlama, tasarım ve yapım aşaması sorunları saptanmaya çalışılmıştır. Literatürden sentezlenen bilgilerle, yasal düzenleme ve teknik detay verileri doğrultusunda çalışma ile ilgili ölçütler belirlenmiştir. Kayseri Büyükşehir, Melikgazi, Kocasinan, Talas Belediyeleri proje kontrol biriminde görevli mimarlar ve Kayserigaz iç tesisat sorumlusu ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerin verileriyle, mimari biçimleniş sürecinde mutfak mekânının yeri ve ifadesi irdelenmiştir.

Üçüncü bölüm örneklem çalışması kısmını içermektedir. Rastlantısal olarak belirlenen çok katlı konut örneklerinin mimari ve teknik altyapı (sıhhi, elektrik, doğalgaz) projelerine erişilmesi, mutfak mekânının fotoğraflarla belgelenmesi, incelenmesi ve verilerin kuramsal araştırmalar bölümünde aktarılan ölçütler işlevsel kurgu, teknik donanım, ergonomi kapsamında irdelendiği bölümdür.

Yöntem;

Araştırma ön hazırlık süreci, kuramsal bilgilerin araştırılıp derlenmesi, örneklem çalışması ve sonuç bölümlerinden oluşmaktadır. Ön hazırlık süreci; yapılacak araştırmanın özgünlük değerini belirlemesi doğrultusunda tezin konusuna benzer çalışmaların yapılıp yapılmadığının saptandığı ve eldeki bulguların irdelendiği aşamadır. Kuramsal bilgilerin derlendiği bölüm; mutfak mekânının tanımlanması, önemi ve mutfak tasarım sürecinin ele alınması için gereken sözlü (uzman, yetkin, kurum ve kuruluşlarla yarı yapılandırılmış görüşmeler) ve yazılı kaynakların (makale, kitap, tez çalışması, internet kaynakları, yasal düzenlemeler, dünyada ve Türkiye’de yapılmış standart çalışmaları) taranıp, ana kaynakların belirlendiği ve konu ile ilgili literatür özetinin çıkarıldığı bölümdür. Yasal düzenlemeler, standartlar ve tasarım kararlarına bağlı olarak kullanıcı memnuniyetsizliğinin; mimari planlama sürecinden kaynaklı olduğu öngörüsü ışığında, ön kararlar, programlama, tasarım ve yapım süreçleri değerlendirilmiştir. Çok katlı konutlar için mimari tasarım ofisleri ile görüşülmüş, rastlantısal olarak belirlenen projelerin, mimari ve teknik biçimleniş (işlevsel kurgu, teknik donanım, ergonomi) süreçleri incelenmiştir. Sonuç bölümünde ise; kuramsal bilgilerden elde edilen veriler ve örnek çok katlı konut projelerinin analizleri doğrultusunda elde edilen bulgularla, girişimci, tasarımcı, yerel yönetimler, yapım aşaması ve eğitim sistemine yönelik çözüm önerileri geliştirilmiştir.

1. BÖLÜM

KONUTLARDA MUTFAK MEKÂN OLGUSU

Yaşamın sürdürülebilmesi için gerekli olan beslenme olgusu, insan yaşamında çok önemli bir yere sahiptir. Ateşin bulunması ile pişirme eylemi ortaya çıkmış, eylemin gerçekleştiği mekân süreç içerisinde gelişim ve değişim geçirerek bugün ki mutfak mekân kavramını oluşturmuştur. Mutfak mekânına yönelik tanımlamalar etimolojik olarak irdelendiğinde; insanların temel gereksinimlerinden yemek yeme eyleminin gerçekleştiği ve hazırlandığı mekân olarak karşımıza çıkan mutfak, TDK tarafından “*yemek pişirilen yer, aş damı*” olarak açıklanmaktadır. Kökeni arapça matbah kelimesine dayanmaktadır [7].

Yemek kavramı; toplumsal gelenek, görenek ve yaşam biçimine bağlı süreçlerden geçerek değişmiş, yemek kavramını sanatsallaşmış ve önemi artmıştır. Farklılaşan kültürlere bağlı olarak yiyecek ve içeceklerin hazırlanışından sunumuna, hatta depolanma şekillerine farklılıklar oluşmakta, bu da mutfak mekânının biçimlenişine yansımaktadır. Mutfak mekânı biçimlendirilirken mutfakta yapılacak eylemlerin önem sırasına göre, kullanıcının fiziksel yapısı ve kullanım tercihlerine göre ekipman yerleşimi yapılmalı, mutfak çalışma alanları düzenlenmelidir. Türkiye’de kullanıcı tercihlerinin yeteri kadar önemsenmediği bilgisi; yapılan literatür araştırması kapsamında incelenen çalışmaların [6,8-10] depolama alanları yetersizliği, erişim problemleri, ergonomik sorunların tespitine yönelik çıkarımları doğrultusunda elde edilmiştir.

İnsanların yeme içme ve yaşam şekillerine göre biçimlenen mutfak mekânı Kalemdar’a [11] göre, yaşanan konutta olduğu kadar; kafe, otel, restoran gibi işletmelerin de en önemli yeridir. Mutfağın hazırlık, yeme içme yeri olmasının yanı sıra; kullanıcısının kültürel değerlerini devam ettirip, günlük yaşantısını sürdürdüğü mekân olduğunu ifade etmektedir. Küçükaslan’a [12] göre, bu kültürel değerler; yiyecek ve içeceklerin

çeşitleri, hazırlık ve servis aşamasında kullanılacak araç ve gereçler, yemek hazırlık ve pişirme teknikleri, yemek servis biçimi ve yemek yeme aşamasındaki tavır ve eylemlerden oluşur. Bir millete ait olan ve milletlere göre değişkenlik gösteren bu kültürel tavır mutfağın kültürel boyutunu ifade etmektedir [13].

İnsanların günlük yaşantısını sürdürdüğü fiziksel mekân olarak mutfak, kullanıcısının önem kazandığı, kullanıcısı için depolama, hazırlama, pişirme ve yemek yeme gibi eylemlerin en konforlu biçimde gerçekleştirildiği, kullanıcı profiline bağlı olarak yaşama, dinlenme, misafir ağırlama gibi yan eylem alanlarının da olduğu mekân olarak tanımlamak mümkündür.

Konut mutfağı; işlevsel özellikler gereği üretim ve tüketim alanı olarak kullanıcı gereksinimlerine yeterli nitelikte yanıt vermesi gereken önemli bir mekân birimidir. Konutta başlıca servis veren alanlardan biri olarak birçok işleve cevap vermesi, aile üyelerinin birlikteliği ve günlük yaşantının büyük bölümünün geçirildiği alan olması mutfağın önemini artırmaktadır.

1.1. Konut Mutfaklarının Gelişimi

Mutfak mekânının konutlardaki yerini alması tarihsel olaylar ve tasarım fikirlerinin oluşum ve gelişim sürecine dayanmaktadır. Günümüzde en çok vakit geçirilen, kullanıcı açısından tasarım ve kullanım konforu en önemli mekânlardan olan mutfak, tarih boyunca değişim ve gelişimlerden etkilenerek evrilmiş bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gürbüz'e [14] göre, kültürel değerler ve kullanıcı istekleri doğrultusunda farklılaşan mutfak mekânı ve çeşitlenen mutfak kullanım biçimleri; bir süre sonra endüstriyel üretim çatısı altında, hazır mutfak üretimi ile karşımıza çıkmakta, standardizasyon ve işlevselcilik akımlarının etkisiyle kültürel açıdan farklı ancak tüm dünyada benzer özelliklerde mutfak kullanım biçimi oluşturmaktadır.

Dünyada ve Anadolu'da tarihsel biçimleşme sürecinde değişim ve gelişimin analiz edilmesi ve günümüzde ulaştığı seviyenin kavranması önemlidir. Bu bağlamda konut mutfak mekânı tarihsel gelişim sürecinin irdelenmesi gerekli görülmektedir.

1.1.1. Dünyada Mutfak ve Konut Mutfağının Gelişimi

Yaşama mekânlarının özelleşmesinde ateşin keşfi ve dolayısıyla ocak önemli bir yer tutmaktadır. Tek yaşama biriminden oluşan ilk mekân örneklerinde, merkezde yer alan ocağın, aileyi bir arada tutan sembolik varlığı ile mutfağı önemli bir merkez konumuna getirdiği ifade edilebilir.

Sözer'e [15] göre, ilkçağlardan bugüne barınma ihtiyacını doğada bulunan çeşitli oluşumları kullanarak sağlayan insanoğlu, ateşin bulunmasıyla barınaklarının mekânsal anlamda özelleşmesinin ilk örneklerini vermeye başlamıştır. Ateşin pişirme dışında ocak sayesinde yaşamı kolaylaştıran ısınma, aydınlatma vb. gereksinimlere de yardımcı olması, mutfak mekânının özelleşmesinde önemli bir faktör olarak değerlendirilebilir.

Eroğlu'na [16] göre, ilk olarak Romalılar döneminde mekânsal olarak tanınan mutfak, atrium denilen açık alanda yer almakta ve burada kömürde yemek pişirilmekte, daha sonra Orta Çağ'da Avrupa'da buna benzer umuma açık pişirme yerlerinin olduğu görülmektedir.

Efendioğlu'na [17] göre, tek yaşama alanından oluşan mekânlarda yanan ateş aydınlanma, ısınma ve pişirme gereksinimlerinin hepsini karşılarken; iki odalı mekânlarda ayrı ayrı bulunan ocaklardan birinin ısınmaya, diğerinin pişirme eylemine cevap vermesi sonucu oluşan mekân özelleşmesi, ilk mutfak mekânı oluşumunu sağlamıştır. Bu bağlamda mekânlarda yapılan eylemler farklılaşmakta ve yapılan eylemlere göre tanımlı özel alanlar oluşmaya başlamaktadır.

Gürbüz'e [14] göre, mutfağın diğer mekânlardan günümüzdeki mutfak kavramı bağlamında yaşam alanından ayrışması, Orta Çağ'da bacanın kullanılmaya başlanması ve ısınma ihtiyacının giderilebilmesinden sonra olmuştur. Mutfağın yaşam merkezinin odak noktası olmaktan çıkmaya başladığı ifade edilebilir. Snodgrass'a [18] göre, ise mutfağın diğer mekânlardan ayrılıp özelleşmesi, ilk kez Viktoria döneminde, üç odalı bir işçi evinin arka duvarına bitişik müştemilat binasının yemek yapmak ve yakıt yakmak amacıyla kullanılmasıyla meydana gelmiştir. Mutfak artık diğer yaşama birimlerinden bağımsız bir eylem alanı haline dönüşmektedir.

Mutfak kavramının tarihsel sürecine bakıldığında, teknolojik gelişmeler, sosyo-kültürel ve maddi gelişim ve değişimlere bağlı olarak, mutfakın ayrı bir mekân olarak farklılaşması Oakley'e [19] göre, 16. yüzyıldan başlayıp 20. yüzyıla kadar devam eden bir süreçtir.

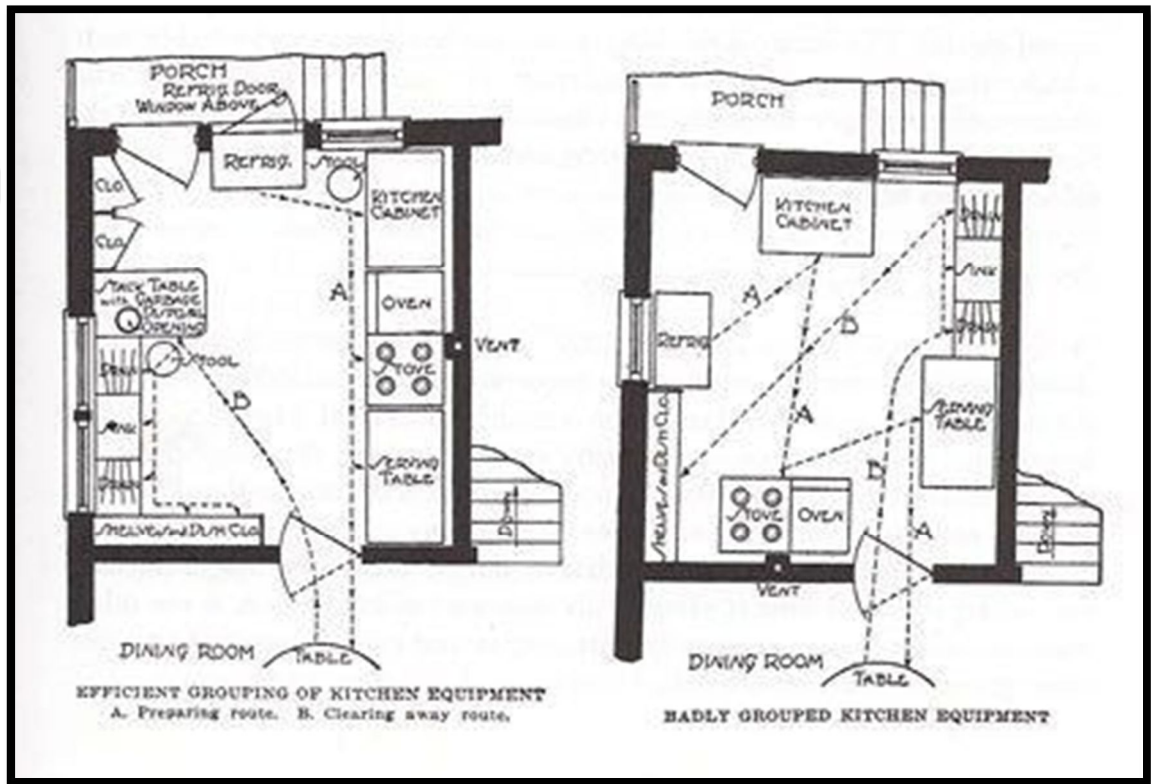
Bu süreçte, bir mutfakın nasıl olması gerektiğine dair bilinen ilk yorum ve eskizler, Amerikalı eğitimci Catharine Beecher'a aittir. Beecher, mutfakların ergonomik özelliklerine dair 1843 yılında, genç kadınlara ithaf ettiği, ev ekonomisi incelemesini yayınlamıştır. (*A Treatise on Domestic Economy For the Use of Young Ladies at Home and at School*). Beecher, doğal aydınlatma için pencere boşluklarına yer verilmesi gerektiğini, çalışma ve depolama alanlarının niteliği gibi tanımlamalar üzerinden bir mutfak tarif etmektedir. O dönemde bu özellikte bir mutfak oluşturmak konutu yeniden şekillendirmek anlamına gelmektedir [20].

1900'lerin başında endüstriyel tasarımın erken örneklerinden sayılan Hoosier mutfak kabini (Şekil 1.1), Beecher'in fikirleri sayesinde mutfaklarda yeni bir dönem ürünü olarak üretilmiştir. Belli standartlara uygun olarak depolama ve çalışma alanlarını içeren dolaplar, mutfaklarda sıklıkla kullanılmaya başlanmıştır [20].



Şekil 1.1. Hoosier Mutfak Kabini [20]

Bu süreçte, oluşturduğu diyagramlarla modern mutfak kullanımının getireceği kolaylıkları ortaya koyan, deneysel yaklaşımlarla insanların yaşam koşullarının iyileştirilebileceğine inanan ve hazır mutfak kavramının ortaya çıkmasına öncülük eden Christine Frederick, mutfağın nasıl daha verimli hale getirilebileceği üstünde çalışmıştır. Evdeki iş akışlarını ve hareket düzenlerini analiz edip, bunları kişisel kullanım adımlarına ayırmıştır (Şekil 1.2) [21].



Şekil 1.2. Christine Frederick, Mutfakta Rasyonalizasyon Diyagramı [22]

Christine Frederick 1912'de New York'taki evinde Şekil 1.3'teki Applecroft Ev Deneysel İstasyonu'nu açmıştır. Temelde bir mutfak laboratuvarı olarak çeşitli aletleri ve yiyecek hazırlama yöntemlerini test etmiştir. Belirli bir mutfak görevini gerçekleştirmenin en iyi yolunu bulmak için çalışmalar yapmıştır. Endüstri devriminin her alanda hissedildiği 19. yüzyıl mutfakları için de dönüm noktası olmuştur. Gaz, su ve elektrik tesisatlarının kullanımının yaygınlaşması, konutların ve dolayısıyla mutfak mekânının dönüşüm sürecinde önemli yer tutmaktadır [21].



Şekil 1.3. Christine Frederick'in Applecroft Ev Deney İstasyonu [23]

Christine Frederick'in yayımladığı ve daha sonra Almanca'ya çevrilen metinler, mimar Margarete Schütte-Lihotzky'nin detaylı bir şekilde yaptığı, zaman ve mekân analizlerinin konutta ve dolayısıyla mutfakta devrim niteliğinde fikirler oluşturmaya öncülük etmiştir. Shütte'nin tasarımıyla 1926'da ortaya çıkan Şekil 1.4'teki Frankfurt Mutfağı, Freeman'a [24] göre, yeni mutfak mekânını işlevsel kılan ve yerden büyük oranda tasarruf edilmesini sağlayan, kullanışlı, hijyen, akışkan bir fabrika gibi çalışan mekân haline getirmeyi amaçlayan çağdaş teorilere dayanmaktadır. Frankfurt'taki işçi konutları için geliştirilen tasarım, modern mutfak kullanımının prototipi niteliğindedir. Bu modelde ilk kez, yemek masası mutfak mekânı dışında düşünülmektedir.



Şekil 1.4. Schütte'nin Frankfurt Mutfağı [20]

Frankfurt Mutfağı önerisinden sonra modernist mimarlar mutfak biçimlenişine yönelik benzer fikirler üretmeye devam etmişlerdir. Ancak kadın kullanıcının mutfakta hazırlık yaparken çocukları ile ilgilenememesi ve mutfağın yemek yenen alan olması Gürbüz'e [14] göre, eleştirel ve karşıt modellerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Örneğin; Erna Mayer 1928'de havalandırılabilir bir mutfak önerisi sunmuştur ve bu öneride, kadın çalıştığı mutfaktan salondaki çocuklarını kontrol edebilmektedir [25].

Mutfağın biçimlenişine yönelik çalışmalar incelendiğinde Cardia'ya [26] göre, "L" ve "U" biçimli mutfak tipolojisinin Bauhaus mimarları ve Frank Lloyd Wright tarafından ortaya çıkarıldığı görülmektedir. O dönem yaygınlaşan seri üretim yöntemi olarak toplu konutlar, belirli niteliklerde üretilmiş, standartlaşan hazır mutfak üretimini de beraberinde getirmiştir. Seri üretim için, mutfak biçimleniş çalışmalarının ilkinin Freeman'a [24] göre, Geroge Müche ve Adolf Mayer yapmış, Bauhaus sergisi için Haus Horn Mutfağı'nı tasarlamışlardır. Açık plan tipinin kullanılmaya başlandığı dönemlerde, Bauhaus mekânları, koridor ve duvar ile ayırtılmak yerine doğrudan ilişkili planlanırken, mutfak da hiç olmadığı kadar modern kurgulanmıştır. Droste'ye [27] göre, tezgah kesintisiz olarak camın önünde, tabureler tezgah altında tasarlanmış, böylece kayıp mekân oluşması engellenmiş ve kolaylıkla temizlenebilen pürüzsüz bir çalışma alanı elde edilmiştir. O dönemki literatür içerikleri ve uygulamalara bakıldığında bu yeni kurgunun uygulamalara yansıdığı görülmektedir. Cardia'nın [26] 1930'larda Amerika'da mutfak mekânı tasarımlarında, kesintisiz tezgah biçimlenişini yaygınlaştığına yönelik ifadesi bu tespiti desteklemektedir.

Yılmaz'a [28] göre, mutfak mekânında beyaz eşyalardan, dolapların akıllı kullanım sistemlerine kadar meydana gelen değişim ve gelişimler kullanıcının yaşam standartının yükselmesine, buna bağlı olarak da mutfak biçim ve işlevlerinin farklılaşmasına sebep olmaktadır. Mutfakta biçimleniş kurgusunun getirdiği farklılıklar, olumlu nitelik ve nicelikler içermelidir. Kullanıcı memnuniyeti yanı sıra, teknolojik gelişmelere bağlı olarak kullanım kolaylığı ve konforu artırıcı unsurların tasarımlarda yer alması gerektiği fikri yaygınlaşmaya başlamıştır.

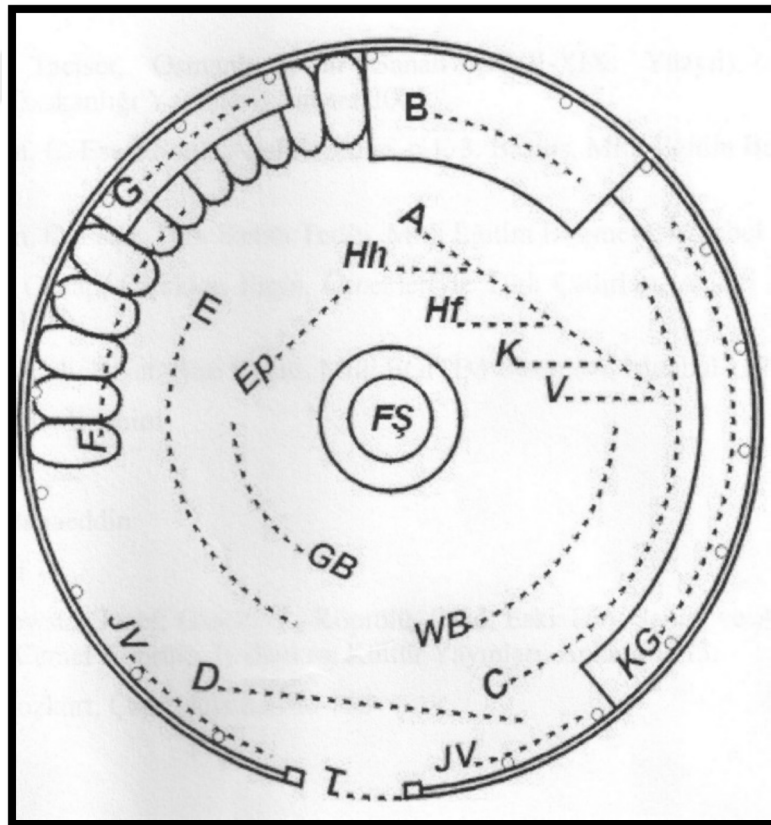
Tüm bu çalışmalar doğrultusunda, sanayileşmenin etkileriyle Frankfurt Mutfağı ile başlayan sürecin günümüz hazır mutfaklarının genel prensibini oluşturduğu

söylenbilir. Değişen ve gelişen teknoloji, hayat standartları, yaşam koşulları ve malzeme türlerindeki yenilikler mutfak mekân algısını ve oluşumunu etkilemiştir.

1.1.2. Anadolu'da Mutfak ve Mutfak Mekânının Gelişmesi

Anadolu'da Türkler gelmeden önce var olan yaşamlarda da mutfak mekânının olduğu bilinmektedir. Neolitik çağa ait dönemde, Çatalhöyük yerleşim yerinde; Tunç Çağı'nda pişirme ile yaşama biriminin tek bir odadan oluştuğu konut tipi olan megaronda, yaşam yerinin ortasında ocak yer almaktadır. Anadolu'nun ilk çağları olan Hitit ve Urartular döneminde de pişirme alanlarının varlığı bilinmektedir [29] .

Anadolu'da mutfak mekânının oluşum sürecinde, göçebe hayat yaşayan Türklerin, çadır hayatı incelendiğinde, çadırın mekânsal kurgusunun gereksinimler doğrultusunda biçimlenmiş bir yaşam alanı olduğu ifade edilebilir (Şekil 1.5).



A. Aile Yeri, B. Yatak, C. Kadınlar Tarafı, D. Fakirler ve Hizmetçiler Tarafı, E. Erkekler Tarafı, EP. Şeref Yeri, F. Meşin Çuvallar, FŞ. Ocak, G. Putlar, GB. Erkek Misafirler, Hh. Ev Sahibi, Hf. Ev Hanımı, JV. Genç Hayvanlar, K. Çocuklar, KG. Mutfak Takımı, T. Kapı, V. Akrabalar, WB. Kadın Misafirler [30]

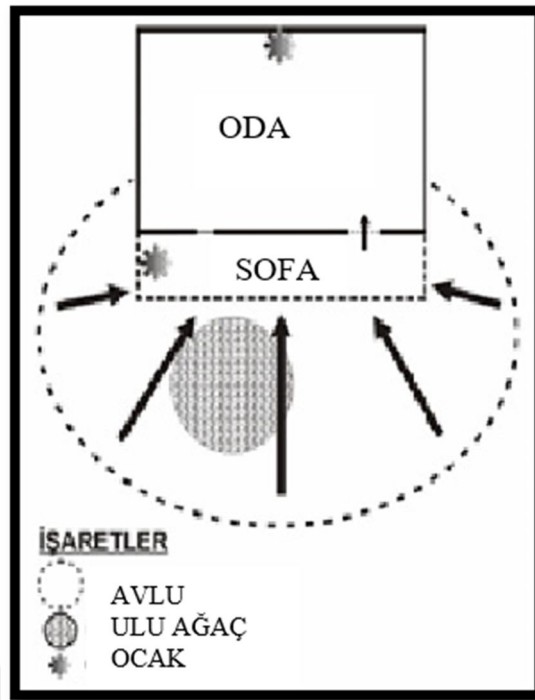
Şekil 1.5. Bir Altay Yurdunun İç Düzeni

İlk bakışta tek bir odadan oluştuğu düşünülen keçe çadırlar, kullanım amaçlarına göre hafif malzemelerden yapılmış ve gerektiğinde kalabalık bir aileyi barındırabilmesi açısından, sökülüp takılabilecek biçimde yapılmıştır. Kullanış biçimine göre üç bölümden oluşan çadır, ortasında dairesel bir mekân bulundurur. Bu orta mekânda ataş yeri veya Çandarlı'ya [31] göre, “*korluk*” diye adlandırılan, pişirme ve ısınma amaçlı kullanılan ocak bulunur. Ocağın üstünde ‘*tünlük*’ denilen tepe keçesinin bir kısmı, ateş yandığında duman çıkışı için havalandırma ve yağmurdan korunmak amaçlı açılıp kapanabilen bir biçimde yapıldığı ifade edilmektedir. Çadıra girişte sağ tarafta, orta alandan ayrılmış yiyecek deposu vardır. Türk evi kilerinin prototipi niteliğinde olan bu yerde yiyecek ve içecekler saklanmaktadır.

Anadolu'ya Türklerin yerleşmeye başlaması ve göçebe hayattan yerleşik hayata geçiş ile birlikte oluşan ilk konut örneklerinde çadırların mekân düzenlemesine benzer örnekler görülmektedir [32].

Anadolu'da konut mimarisine bakıldığında, yemek pişirmenin yaşanılan oda mekânında olduğu görülmektedir. İnsanların yaşamsal gereksinimlerine cevaben ortaya çıkan barınak biçimi olarak konutlar, süreç içerisinde insanların yaşam biçimine göre şekillenmeye ve değişmeye başlamıştır. Ulular'a [33] göre, şekillenme sürecinde mutfak konut içinde veya konut dışında olmak üzere farklılaşan bir mekân olarak karşımıza çıkmaktadır. Mutfak mekânı özelleşen bir alan olarak sadece yemek yapma ve yeme eylemleri dışında bulaşık-çamaşır yıkama, kışlık yiyecekleri hazırlama, depolama gibi işlerinde yapıldığı bir eylem alanı haline dönüşmüştür. Geleneksel Anadolu konutunda, mutfak genellikle evin dışında, içe dönük olarak, avlu denilen alan içinde planlanmıştır. Türklerin Anadolu'ya göçmeden önce mutfak için farklı isimler kullandığı görülmektedir. Karpuz'a [34] göre, Anadolu'da kullanımı hala devam eden bu kelimeler “*tokana, tandırbaşı, aşevi, aşocağı, aşdamı, aşkana, matbah, işevdir*”.

Türk evi değişimine, tek odalı ilkel Türk evi planının önüne üstü kapalı, çevresi açık bir alanın eklenmesiyle devam etmiştir. Köse'ye [35] göre, yemek pişirilip, yiyecek ve mutfak eşyalarının depolandığı bir yer olarak kullanılan bu mekân sofa olarak adlandırılmaktadır (Şekil 1.6).



Şekil 1.6. Teorik Dış Sofalı Ev Planı [35]

Yerleşik hayata geçişin tamamlandığı dönemde geleneksel Türk evinde mutfak artık ayrı bir mekân olarak karşımıza çıkmaktadır. Ögel'e [36] göre, mutfak "aşlık, aşocağı, aşdamı" olarak isimlendirilmiş, sergen ya da görünçlük olarak adlandırılan raflarla birlikte, ocak ve tandır da bu mekânın elemanları olarak mutfakta yerini almışlardır. Mutfak mekânında oturma amaçlı, sedir denilen ahşap oturma yerleri de yapılmıştır.

Cumhuriyetin ilanı sonrasında, kadının çalışma hayatına girmesi ile değişen aile yapısı ve gereksinimlerinin konut mimarisine yansıdığı görülmektedir. Eskiden büyük aile yapısına sahip bir kültür varken, daha büyük olan mutfak mekânı, artık daha küçük çekirdek aile dediğimiz yapı oluşmaya başlayınca yerini küçük mutfak modeline bırakmıştır. Ağat'a [37] göre, mutfak mekânının özelleşme sürecinde boyutu, yerleşimi, kullanımı gibi özelliklerinin ön plana çıkması, günümüz konutlarındaki mutfağın oluşumuna öncülük etmiştir. Yapılan toplu konut ve apartman yapılarının çoğalıp mutfak boyutunun küçülmesi, teknolojik gelişmeler, kadının çalışma hayatına katılıp evdeki rolünün farklılaşması dolayısıyla değişen yaşam koşulları, mutfak mekânının işlevinin ve kullanımının farklılaşmasına sebep olmuştur. Mutfakta iş yapan sayısının artması, yemek yeme için mutfağın kullanılmaya başlanması, kullanılan donatı malzemelerinin çeşitlenmesi gibi etkenler, mutfağı konutta günlük yaşantının en çok vakit geçirilir alanı haline dönüştürmüştür.

1.1.3. Kayseri’de Konut Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Anadolu’nun en kalabalık nüfuslu şehirlerinden biri olan Kayseri’de gayrimüslim ve Müslümanlar bir arada yaşamıştır. Farklı dini anlayışa sahip ailelerin, yaşama şekilleri de farklı olduğu için bu farklılık, yer yer mimari açıdan evlerin planlarına yansımıştır. Özellikle 20. yüzyılın ikinci yarısında Kayseri kenti, büyük bir değişim ve gelişim sürecine girmiştir. Bu süreçte, birçok geleneksel mahalle yok edilmiş veya geleneksel evler terk edilerek yok olma süreci ile karşı karşıya bırakılmıştır.

Geleneksel Anadolu konutuna bakıldığında; Ulular’a [33] göre, odalar bir iç avlu etrafında yer almakta, mutfak mekânı da yine bu avlu içinde diğer odalardan bağımsız bir mekân olarak kullanılmaktadır.

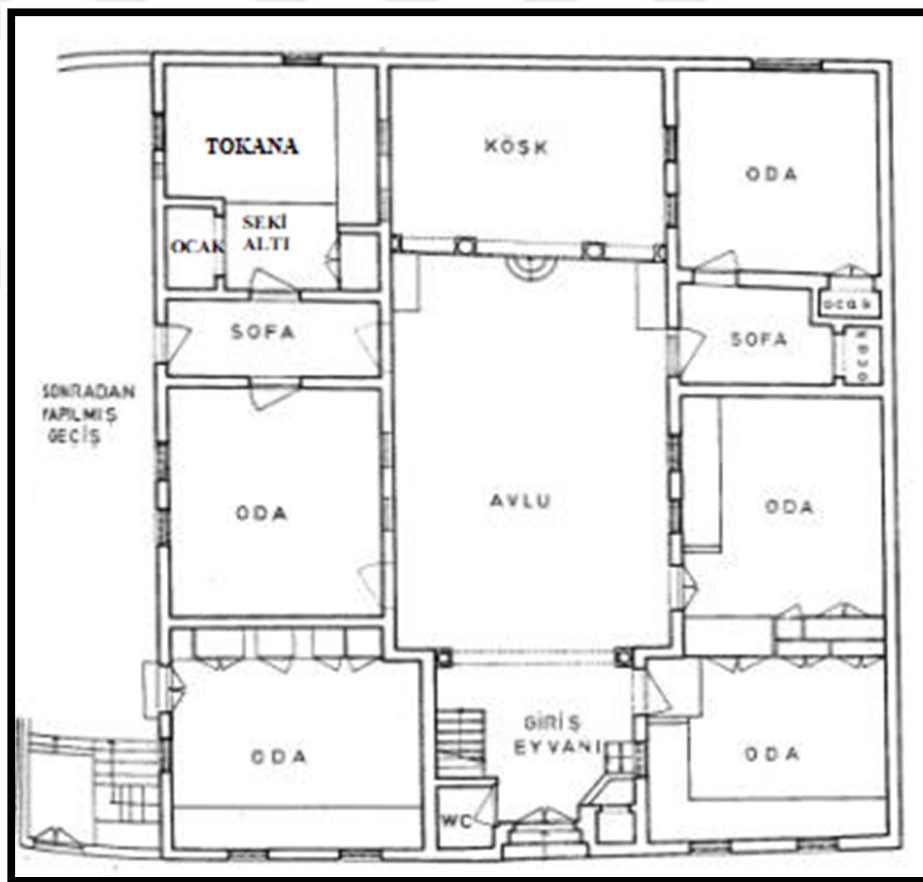
Geleneksel Kayseri evlerine bakıldığında genellikle avlu kapısından sokağa çıkıldığı gözlemlenmektedir. Avlu, etrafında odaların olduğu, günlük yaşamın en yoğun geçtiği açık alan olarak biçimlenmiştir. İmamoğlu’na [38] göre, ailenin oda ihtiyacı olduğunda, evin uygun bir bölümüne yeni bir oda yapıldığı bilgisine dayanarak, evin plan şemasının ihtiyaca göre biçimlendiği ifade edilebilir. Her odanın işlevi farklıdır. Odaların ve sofanın girişinde seki altı denilen, oda kotundan birkaç basamak aşağıda kalan bölümler ayakkabı çıkarmak için düşünülmüştür. Genel olarak bir veya iki katlı olan geleneksel evlerin odaları avluya bakmaktadır [38].

Geleneksel Kayseri evlerinin diğer bir mekânı sofadır. İmamoğlu’na [38] göre, sofa işlevi gereği diğer mekânlardan daha özeldir. Evin misafir ağırlama, ibadet, gerektiğinde yatak odası olarak kullanma gibi gereksinimlerini karşılamaktadır. Özenli tasarımı ile evin gösterişini artırmaktadır.

Köşk İmamoğlu’na [38] göre, 16. yüzyıldan itibaren geleneksel Kayseri evlerinin vazgeçilmez bir parçasıdır. Genel tanımında köşk, bahçede üzeri örtülü, yanları yarı açık teras şeklinde, özellikle yaz aylarında geceleri serinlemek amaçlı yatmak amaçlı kullanılan mekânlar olarak ifade edilmektedir [39]. Geleneksel Kayseri evlerine bakıldığında biçimlenişleri konusunda kesin bir tavır olmayan köşkler, her konutta farklı ele alınmışlardır.

Harem ve selamlık olarak adlandırılan mekânlardan Doğan'ın [40] makalesinden çıkarımla harem, eve yabancı erkek geldiğinde kadınların oturduğu yer, selamlık ise çoğunlukla yabancı erkeklerin ağırlandığı evin bir diğer odası olarak tanımlanabilir. Diğer aile fertleri ile kadın ve erkekler günlük yaşamda haremde vakit geçirebilmektedir. Evlerin bazılarında sahiplerinin maddi durumu ve yaşam tarzına bağlı olarak hizmetli odaları bulunmaktadır.

Tokana adı verilen mutfak bölümü, İmamoğlu'na [38] göre, kış odası ve depo olarak kullanılan mekân olarak tanımlanmaktadır. Tokana bulaşık yıkama, yemek yeme ve pişirme işlevi dışında, çamaşır yıkama ve kışlık yiyeceklerin saklanması gibi diğer ev işlevlerinin de yapıldığı bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır (Şekil 1.7) [33].



Şekil 1.7. Tokana-Ocak-Seki Altı [41]

Bazı örneklerde mutfakta ocak, giriş bölümünde yani seki altı olarak adlandırılan özelleşmiş alanda yer almaktadır. Mutfakta yemek hazırlama, kış aylarında oturma ve yemek yeme eylemleri seki altından çıkılan asıl döşeme kotunun olduğu alanda gerçekleşmektedir [38].

Tali'nin [42] ‘‘Geleneksel Kayseri Evlerinde Süsleme’’ başlıklı makalesinden edinilen, mutfak eşyalarını yerleştirmek amacıyla kullanılan tereklerin (raf) alt ve üst bölümlerinin, küçük kemerlerle hareketlendiği; üst gözlerin oyma tekniği ile motiflerle bezendiği bilgisi, geleneksel Kayseri evlerinde de mutfak mekânında görsellik arayışları olduğunu düşündürmektedir.

Geleneksel Kayseri evleri mutfaklarına yönelik yapılan araştırmada, dikkat çeken diğer bir bilgi ise, odadalar arasında duvar boşlukları bulunmasıdır. Kayserili'ye [43] göre, bu boşluklar odalar arasında hava sirkülasyonu ve mahzen ile mutfak arasındaki bağlantıyı sağlamak amacıyla yapılmışlardır (şekil 1.8).



şekil 1.8. Geleneksel Kayseri Evlerinde Odalar Arası Havalandırma [43]

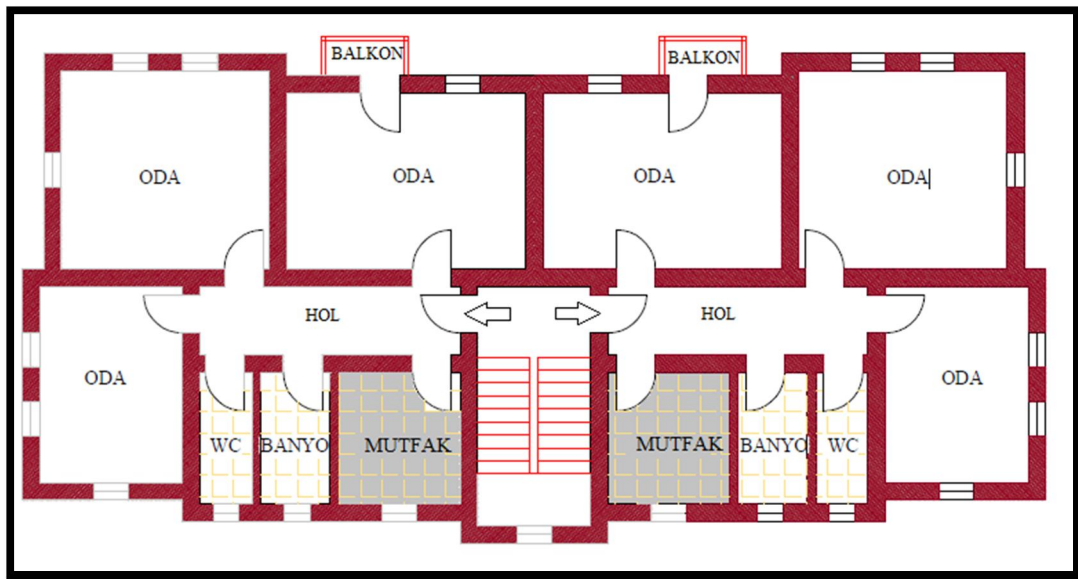
19. yüzyıl başında var olan evlerde İmamoğlu'na [38] göre, zengin Müslüman evlerinin bitmemiş, organik kurgularının devam ettiği, gayrimüslimlerin ev planlarının daha derli toplu, simetrik, her işlevi içinde toplayan bitmiş dikdörtgenler biçimine dönüştüğü ifade edilmektedir. Bu bağlamda Kayseri'de bir arada yaşayan, Müslüman ve gayrimüslim halkın yaşam şekilleri ve dini bakış açıları arasındaki farklılığın mimari biçimlenişe de yansıldığı söylenebilir.

Geleneksel evlerin avluya oda eklenerek oluşan plan şeması, 19. yüzyılın sonlarında yerini kapalı dikdörtgen forma sahip, o dönem yaşayan gayrimüslim evlerinde grlen, ortadaki açık avlunun üzerinin kapandığı yeni plan şemasına bırakmıştır. Odalara avlu gibi açık bir mekndan değil, hol denilen üstü kapalı hava şartlarına karşı korunaklı bir

alandan geçilmektedir [38]. Geleneksel evlerde isimlerine göre tasarlanan odalar yerini, hiçbir ayırım gütmeden düşünölmüş mekânlara bırakmışlardır. Dışarıdan bakıldığında, kapalı bir kutu görünümünde olan yeni plan anlayışı geleneksel olarak adlandırılrsa da modern konutlar tasarlanmasına olanak sağlamıştır.

Cumhuriyetin ilanı sonrası inkılap devrimiyle insanların yaşama şekilleri değişmiş, bu değişim de mimariye yansımıştır. Korunabildiği kadarıyla Kayseri geleneksel evleri o döneme ait yaşam şekilleri ve mekân kavramı bağlamında önemli bir örnek olarak bizlere miras kalmıştır.

Cumhuriyet döneminde modernleşme hareketlerinin hızlanmasıyla yeni konut tipleri oluşmaya başlamıştır. Kayseri Demiryolu lojmanları ve Sümerbank Kayseri Bez Fabrikası Lojmanları modernleşme sürecinde görölen ilk konut tipleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Oral'a [44] göre, 1927 yılında, Amerikan Fox şirketi tarafından yapılan, TCDD Tren istasyonuna ait lojman yapıları geleneksel konut kültüründen tamamen farklı, gelecekte inşa edilecek aile konutlarına örnek olma açısından önem taşıyan ilk modern konut örnekleridir. İki katlı ve üç oda, tuvalet, banyo, mutfak mekânlarından oluşun konut, tek merkezi bir hol etrafında toplanmıştır (Şekil 1.9). Mutfak mekânı konutun diğer alanlarından bağımsız, Geleneksel Kayseri evlerinden farklı plan tipolojisiyle, Kayseri'de modern mutfak tasarımlarının ilk örneklerindedir.



Şekil 1.9. Kayseri TCDD İstasyon Lojmanları [44]

Asiliskender'e [45] göre, çalışanlar için farklı büyüklük ve özelliklerde tasarlanıp, ilk olarak 1935 yılında yapımı gerçekleşen kentteki ilk toplu konut uygulaması Sümerbank Kayseri Bez Fabrikası Lojmanlarıdır. Tasarlanırken, işlevsellik ön planda tutulmuş, mekân büyüklükleri işlevleri karşılayabileceği oranda düşünülmüşlerdir. Toplamda altı ayrı tipte üretilen konut tipleri, iç ve dış mekân dili olarak, kentliye Geleneksel Kayseri Evlerinden farklı bir konut örneği tipi sunmuştur [45]. Mutfak mekânının tasarımda ele alınışı bağlamında; konut tipi örneklerinden, genel müdür lojmanı olarak tasarlanan, iç vazife evlerinin planlarına bakıldığında, üç farklı tip düzenleme olduğu görülmektedir (Şekil 1.10). Diğer konut tipleri, dış usta evleri, dış vazife evleri ve bekâr apartmanı olarak isimlendirilmişlerdir. Bu modern hareketin ilk örnekleri de Kayseri modern konut mutfağının oluşumunda öncülük etmiştir.

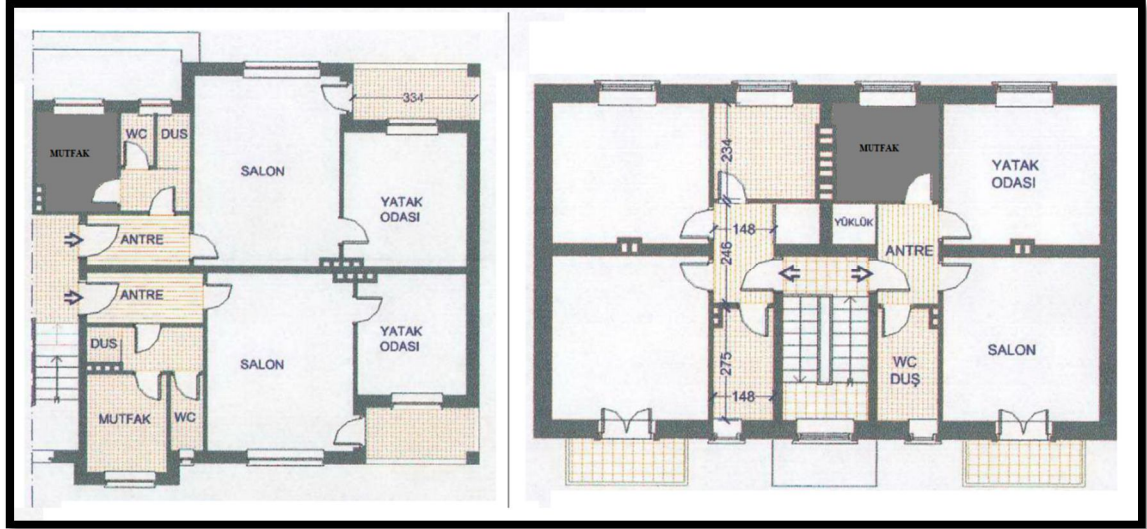


Şekil 1.10. Sümerbank Kayseri Bez Fabrikası Lojmanları-İç Vazife Evi-Giriş Kat Planı Örnekleri (Tip1A-Tip1-Tip2) [45]

İç vazife evleri, birinci plan tipinde; giriş kapısı antreye açılmakta, mutfak mekânına antreden geçilen bir holden ulaşılmaktadır. Bu hol aynı zamanda bir oda birimine ve üst kata çıkan merdivene hizmet vermektedir. Mutfak mekânı içerisinden ulaşılan bir balkona sahiptir. İkinci plan tipinde; giriş kapısı hole açılmakta, mutfak mekânı ve giriş kattan ulaşılan diğer oda birimlerine bu holden ulaşılmaktadır. Mutfaktan ulaşılan balkon birimi vardır. Üçüncü plan tipinde; giriş kapısı antreye açılmakta, mutfak ve tuvalet bir hol ile konutun diğer oda birimlerinden ayrılmaktadır. Islak hacimler yan yana tasarlanmasına rağmen, banyo girişi antreye açılmaktadır.

Dış usta evleri planında, giriş kapısı antreye açılmakta, mutfak, tuvalet ve duş, bir hol ile diğer oda birimlerinden ayrılmaktadır. Tüm ıslak hacimler bir arada çözülmüştür.

Dış vazife evleri planında, giriş kapısı antreye açılmakta, oda birimleri, mutfak ve diğer ıslak hacimlere antreden ulaşılmaktadır (Şekil 1.11).



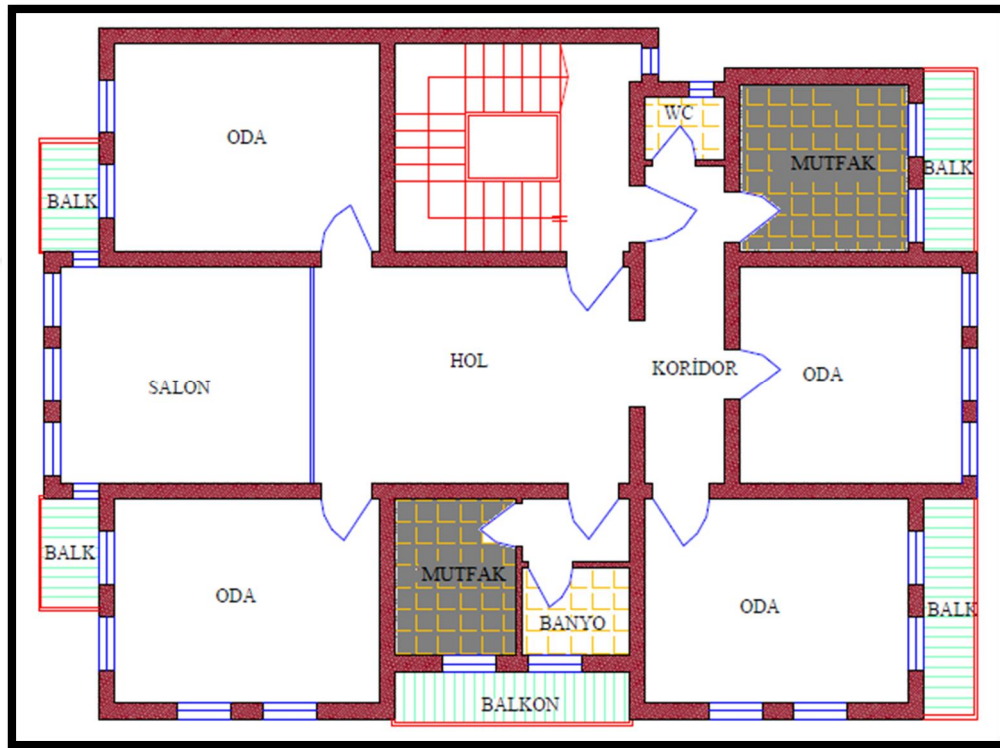
Şekil 1.11. Dış Usta Evleri (Tip3)-Dış Vazife Evleri (Tip4) Planı [45]

Çalışma konusu kapsamında; mutfak mekânının diğer mekânlarla ilişkisi incelendiğinde, iç vazife evleri ikinci plan tipi (Tip1) ile dış vazife evleri (Tip4) plan tipinin, incelenecek olan çok katlı konut tipolojisi ile benzediği saptanmıştır.

Bu bağlamda; modern hareketin ilk örneği ve ilk toplu konut olma özelliği ile Sümerbank Kayseri Bez Fabrikası Lojmanları plan şemasının, çok katlı konutlar için prototip olduğu söylenebilir.

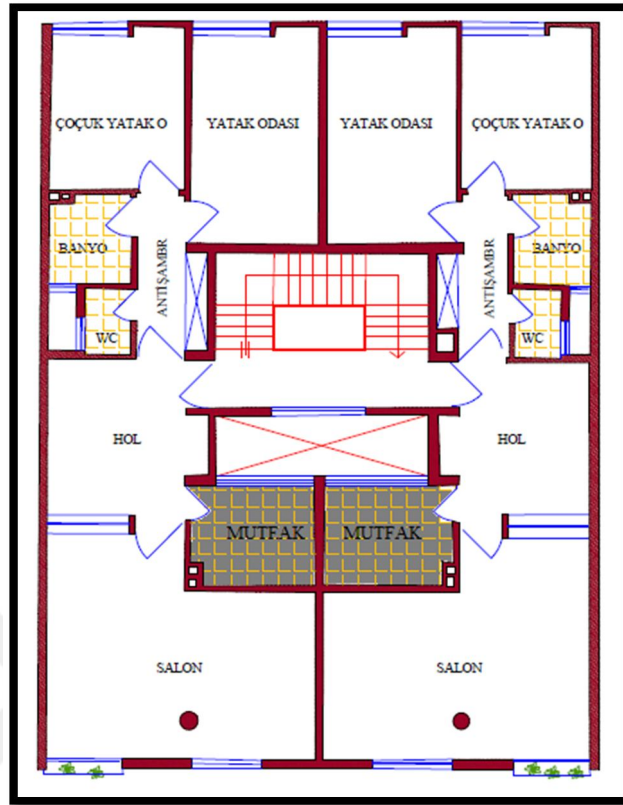
Kentsel alanda planlı bir döneme başlanması mimaride konutun gelenekselden moderne geçiş sürecinde önemli bir etkidir. Kentin organik olarak şekillenen dokusu Oral'a [44] göre, 1944 yılında hazırlanan nazım imar planı kararları kapsamında planlı döneme geçilmesi sonucunda değişim sürecine girmiştir. Kentsel ölçekte standartlaşma ve sınırlılıklar tasarıma yön vermeye başlamıştır. Bu standartlaşma ve sınırlılıklar doğrultusunda kentin ilk modern konut örnekleri ortaya çıkmıştır. Dönüşüme uğramayan bazı örnekleri yerinde görebileceğimiz bu konutlar; İstasyon Caddesi, Halk Evi arkası, Serçeönü Mahallesi, Atatürk Bulvarı, Sahabiye Mahallesi, İstanbul Caddesi, Örnekevler Mahallesi'nde yapılmışlardır. Dönemin önemli örneklerinden olan Sivas Caddesi üzerindeki konut yapıları belediyelerin istimlak ettiği arsalar karşılığında arsa sahiplerine verilmek üzere yapılan yapılardır. Bu örneklerle bakıldığında, modern konut

tanımına uygun özelliklere sahip olmalarına rağmen, uzun yıllar yapı kültürüne hakim olmuş geleneksel biçimlenişin izlerini mekânlarda görmek mümkündür. Oral'a [44] göre, geleneksel konuta ait öğelerin etkisi, özellikle 1950'li yılların başında, modern olarak tasarlanmış yeni konutların mekân biçimlenişinde hissedilmektedir. Mekânlar geleneksel Kayseri evine ait mekân isimleri ile tasarlanmamış olsa bile biçimlenişte geleneksel evin işlevlerine ait benzerlikler görülmektedir. Ruhsat tarihi 1953 olan Şekil 1.12'deki örneğe bakıldığında, geleneksel evin izleri kapsamında, odalara sofa benzeri bir holden dağılım yapılmakta, konutta iki ayrı mutfak yer almakta ve mutfaklar haremlik-selamlık benzeri bir anlayışla, ikinci bir holle ana holden ayrılmaktadır. Ayrıca mutfaklardan birine ana girişten başka, ayrı bir girişten daha ulaşım sağlandığı görülmektedir.



Şekil 1.12. Burhan Alaybeyoğlu Apartmanı Normal Kat Planı [44]

İlerleyen yıllarda konut biçimlenişleri 2000'li yıllarda yapılan konutlara benzer bir forma yaklaşmıştır. Şekil 1.13'de yapı ruhsatı tarihi 1968 olan konut örneğindeki mekân kurgusu, 2000'li yıllarda üretilen çok katlı konut plan tipolojileriyle örtüşmektedir. Plan tipolojisi incelendiğinde, konut girişi bir hole açılmakta, bu giriş holü ile mutfak ve salona; antişambr olarak adlandırılan bir başka holden de diğer mekânlara ulaşım sağlandığı görülmektedir [44].



Şekil 1.13. İbrahim Ertencan Apartmanı Normal Kat Planı [44]

Uzun yıllar göçe kapalı bir şehir olarak yapılaşma konusunda sorun yaşamayan Kayseri’de Oral’a [44] göre, 1973 yılından sonra kente göçün teşvik edilmesi ve gecekondulaşmaya göz yumulmasıyla, konut kültüründe bozulmalar olmuş ve konut talebine arz olarak bireysel girişimler ve kooperatiflerle konut üretimi artırılmaya başlanmıştır. Bu doğrultuda tarihsel süreçteki konut talebinin sonucu olarak, çalışma kapsamında ele alınan çok katlı konut üretimi ortaya çıkmış ve yaygın bir konut üretim yöntemi olarak uygulamada devamlılığını korumaktadır.

1.2. Çok Katlı Konut Yapılarında Mutfağın Tasarımdaki Yeri

Çok katlı konut üretimine bakıldığında, toplu üretim sistemine dönüşmüş konut piyasası ile karşılaşılmaktadır. Bu sistemde konutlar tasarlanırken özel değil, genel kullanıcı istekleri göz önüne alındığı dikkat çekmektedir. Konutun kullanıcı için en önemli yeri olan mutfak mekânı konut seçiminde önemli bir kriterdir. İnsanlar yaşamlarını sürdürecekleri konutu seçerken, özellikle kadınların öncelikli tercihi, kullanışlı bir mutfağının olmasıdır. Bu bağlamda, çok katlı konut üreticilerinin taleplerinden en önemlisinin tasarımcıdan kullanışlı, kullanıcı (müşteri) isteklerini en az maliyetle, en üst

düzeyde karşılayacak mutfak tasarım beklentisi olduğu söylenebilir. Tasarımcı bu beklentiler doğrultusunda, kullanıcının mutfakta geçireceği süreyi kısaltacak, yapılacak eylemleri kolaylaştıracak biçimde ve fiziksel yorgunluğu aza indirecek kullanım çözümleri sunmalıdır. Yıkama, pişirme, hazırlama eylemlerinin sıkça yapıldığı mutfakta, yiyecek depolama ve mutfak gereçlerinin de muhafazası yapılmaktadır. Tasarım yönlenirken bu faktörler veri olarak değerlendirilmelidir. Ayrıca bu faktörlerin yanında; konutun büyüklüğü ve kullanıcı ihtiyacına bağlı olarak, mutfakta yeme-dinlenme-oturma gibi yan eylemler için de bir alan ihtiyacının olabileceği unutulmamalıdır. Mutfağın diğer mekânlarla ilişkisi, güneş ve ışığa göre konumu, depolama alanlarının varlığı ve büyüklüğü, aydınlatma, havalandırma ve tesisatların tasarım aşamasında ön planda olması gereken diğer önemli faktörler olduğu söylenebilir.

1.3. Mutfağın Donatı Düzeni ve diğer Mekânlar ile İlişkisi

Konut tasarımı yapılırken mutfak mekânına yönelik kararlar (yeri ve donatı düzeni), kullanıcının mutfağı fiziksel ve psikolojik olarak en konforlu kullanımına olanak sağlayacak şekilde alınmalıdır. Erel'e [46] göre, mutfak mekânı, yeme içme, pişirme, temizlik, mutfakta kullanılan araç gereçlerin muhafazası gibi eylemlerin yanı sıra yiyeceklerin depolanması gibi önemli işlevleri de yerine getirmektedir.

Mutfakta yer alan tezgah altı ve üstü dolaplar, buzdolabı ve dondurucular depolama işlevine yardımcı olsa da uzun vadede ebat olarak ihtiyaca cevap verememektedir. Burada kiler gibi ek depolama alanları devreye girmektedir. (Ancak her konut tasarımı kiler gibi depolama alanına sahip değildir). Kiler gibi saklama alanları mümkün olduğunca kuzey gibi soğuk, güneş almayan yönlerde tasarlanmalıdır. Depolanan yiyeceklerin kombi ısısından olumsuz etkilenmemesi için, ısıtma tesisatı ve yaygın olarak kullanılan kombi gibi ısıtma cihazları, kiler olarak düşünülmüş mekânlarda bulunmamalıdır. Gerektiğinde havalandırmaya müsait olmalıdır.

Kombi cihazları doğalgaz ile çalıştığı için, insan sağlığını boğulma olaylarına karşı tehdit etmektedir. Patlama riski de göz önüne alınarak ocağın olduğu alana mutlaka menfez ile havalandırma açıklığı yapılmalıdır [47].

Mutfak tasarımında, mutfağın yerleşeceği yönü tespit için kullanıcı tercihleri öncelikli kriter olarak göz önüne alınmalıdır. Örneğin mutfakta çalışma eylemlerine ek olarak yemek yeme bölümü planlanacak ise kuzey-doğu yönü; oturma eylemi de gerçekleşecek ve mutfak başka bir mekâna açılmayacak ise doğu yönü tercih edilebilir. Arcan ve Evcî'ye [48] göre, önünde gölge yapacak uzun bir saçak, üzeri kapalı balkon veya terası olamayacak mutfaklarda güney yönü kesinlikle tercih edilmemelidir.

Mutfağın diğer mekânlarla ilişkisi mutfak mekânını kullanan kullanıcıların aktiviteleri incelenerek elde edilmiştir. Pınarcı'ya [49] göre, mutfakla ilk olarak yemek masası bağlantısı önem taşımaktadır. Kullanıcı konforu açısından yemek masası, yemeklerin ve tabak, kaşık, bardak vb. gereçlerin taşınmasına kolaylık sağlayacak mesafede olmalıdır. Ayrıca evin çocukları yemek masasında ders çalışma veya etkinlik yapma gibi eylemler de gerçekleştireceğinden, yemek masası mutfaktan denetlenebilir uzaklıkta olmalıdır.

Eğer yemek yeme bölümü mutfak mekânı içinde değilse servis penceresi ile bağlantı sağlanabilir. Her ne kadar bu servis penceresi görsel bağlantı için yeterli olmasa da mutfak mekânı ve yemek alanının yan yana olması, kullanıcıya servis amaçlı kolaylık sağlamaktadır. Ağat [37] yemek yeme bölümü ile mutfağın, doğrudan bağlantılı ve birbirinin yanında bulunmasının zorunlu olduğunu ifade etmektedir.

Mutfakla yakınlığı ikinci derecede önemli olan diğer mekânı çocuk odasıdır. Yücel'e [50] göre, küçük yaşta veya okula giden çocukları olan ailelerde, çocuk odası ile mutfak arasında 8-10 defa gidip gelinmektedir.

Balkon ve teras gibi havalandırmaya kolaylık sağlayacak açık mekânlara, mutfaktan doğrudan ulaşım olması gerekmektedir. Mutfak çöp koymak için uygun değilse, gerektiğinde bu açık alanlara çöp konulacağı için, Baytın'a [51] göre, mutfağa 6 m'den uzak olmamak koşuluyla balkonda çöp kutusu muhafaza edilebilmektedir. Çöp ve atıkların atıldığı yer bir yaşama mekânının içinde yer almamalıdır. Mutfaktan konut girişine olan mesafe alışveriş eylemleri sonrası taşıma kolaylığı açısından çok uzun olmamalıdır. Depolama yapılacak donatıların, girişe yakın olmasının kullanım kolaylığı sağladığı gözlemlenmektedir.

Konutta yer alan ıslak hacimlerle, mutfak ilişkisine bakıldığında, tesisat sistemlerinin yerleşim kolaylığı ve kullanıcının bu mekânlar arasındaki gidip gelmelerinde zamandan tasarruf edebilmesi için, ıslak hacimlerin (mutfak, banyo, tuvalet) birbirine yakın olarak çözümlenmesinin uygun olduğu düşünülmektedir.

1.4. Mutfak Biçimleniş Tipolojileri

Konut mutfak tipleri irdelendiğinde, diğer mekânlarla ilişkisine göre konut mutfak tipleri, mekânın biçim ve kullanım esaslarına göre üçe ayrılmaktadır. Bunlar kapalı mutfak, yemek yeme mutfağı ve açık mutfaktır (Tablo 1.1).

Tablo 1.1. Diğer Mekânlarla İlişkisine Göre Mutfak Tipleri [52-54]

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| <p>Kapalı Mutfak</p> | <p>Mekân içerisinde yeme, oturma gibi eylemlerin yapılmadığı, sadece yemek hazırlama, yıkama, pişirme ve depolama için planlanmış mutfak tipidir. Diğer mekânlardan kapı ile ayrılmaktadır. Ağat'a (37) göre özellikle toplu konut projelerinde kullanılan kapalı mutfak tipi, kullanım kolaylığı için küçük boyutlarda düşünülmüştür.</p> |  |
| <p>Yemek Yeme Mutfağı</p> | <p>Kapalı mutfak tiplerine, yemek yeme alanı eklenerek, kapalı mutfak tipinin daha geniş olarak tasarlanmış şeklidir. Tüm aile bireylerinin bir araya gelmesine olanak sağlayan, yemek hazırlayan kişinin servis eylemini kolaylaştıran bir kullanım şekli sunmaktadır. Yeşilkavak'a [67] göre, zamandan ve enerjiden kazanç sağladığı için çok tercih edilen bir mutfak şeklidir.</p> |  |
| <p>Açık Mutfak</p> | <p>Günlük yaşama alanı ile mutfak mekânının bir arada tasarlanmış halidir. Yemek yeme eylemi ve oturma eylemi birlikte düşünülmüştür. Kullanıcı tercihlerine göre esas mekân olarak düşünülen oturma mekânı, bölücü bir duvar veya dekoratif elemanlar ile mutfak mekanından ayrılabilir. Ağat'a [37] göre, açık mutfak tasarımları yazlıklarda ve ekonomik konut projelerinde çözüm önerisi olarak tercih edilmektedir. Çocuklu ailelerin bu tip mutfak kullanımını tercih etmediğini belirtmiştir. 2000 sonrası kullanıcıların, çocuklu aileler de dahil, değişen ve gelişen konut tasarımları irdelendiğinde açık mutfaklı konut tiplerini de tercih ettiği gözlemlenmektedir.</p> |  |

1.5. Tezgâh Biçimine Göre Mutfak Tipleri

Mutfaklar iç mekânı tasarlanırken belirlenen tezgah biçimine göre yani çalışma yüzeyinin şekline göre 'I, U, L' tipi olmak üzere üç temel isimle adlandırılırlar. Bunlar haricinde adlandırılan G, ada, yarımada ve koridor tipi mutfaklar bu üç ana tipin türevi olarak biçimlenmiş mutfak tipleridir (Tablo 1.2).

Tablo 1.2. Tezgah Biçimine Göre Mutfak Tipleri [84]

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| <p>I Tipi Mutfak</p> | <p>Pişirme, yıkama, hazırlık gibi işlerin yan yana yapıldığı; bütün mutfak ekipmanının ve ünitelerinin tek duvar hattında toplandığı mutfak tipidir. Mutfak işlerinin en kolay yapılacağı mutfak tipidir. Çoğunlukla küçük konut, tatil evleri ve bürolarda tercih edilmektedir. I tipi mutfaklar da çalışma üçgeninin bulunduğu tezgah uzunluğu en az 170 cm'dir. Tasarlanacak en küçük mutfak mekanında uzun kenar ölçüsü 350 cm yeterli olacaktır [56]. Yan yana kullanılan aletlerin artırılması durumunda çalışma merkezlerinin bulunduğu alan en fazla 660 cm olarak düşünülebilir [37].</p> | |
| <p>L Tipi Mutfak</p> | <p>Çalışma yüzeylerinin mutfağın birbirine dik iki duvarı boyunca düzenlendiği mutfak tipidir. Çalışma üçgeninin (soğutucu-evye-pişirici) en uygun olduğu biçim olarak; soğutucu ve evye uzun kenarda, pişirici kısa kenarda olmak üzere ekipman yerleşimi yapılabilmektedir. L tipi mutfaklarda köşe kesişim yerleri kör nokta oluşturduğundan, alt dolaplarda kiler sistemi olarak adlandırılan mekanizmalar kullanılarak, kullanıcı için kolaylık sağlanmış olmaktadır. L tipi mutfaklarda mutfak boyutu ve kapı giriş yerine bağlı olarak yemek yeme alanı da düşünülebilmektedir [49].</p> | |
| <p>U Tipi Mutfak</p> | <p>Genellikle büyük mutfaklarda tercih edilen, mutfağın üç duvarının da çalışma yüzeylerinin sıralandığı mutfak tipidir. Köşe kesişim noktalarında özel kiler mekanizmaları, döner raflı kiler sistemleri kullanım kolaylığı sağlamaktadır [79]. Çalışma üçgeni bölünse de eylem alanları birbirine yakın olarak tasarlandığında geriye kalan çalışma alanı kullanıcıya kullanım kolaylığı sağlayacaktır.</p> | |

Tablo 1.2'nin devamı,

| | | |
|--|---|--|
| <p>G Tipi Mutfak</p> | <p>U tipi mutfağın bir tezgah kenarından ortadaki boşluğa başka bir tezgah eklenmesi ile oluşur. Kullanıcı tercihinine göre tezgah veya yemek masası olarak kullanılabilen bu kısım ocak veya evye yeri olarak da tercih edilebilmektedir. Kurt'a [56] göre mutfak genişliği 10 m²'nin altında düşünülmemelidir.</p> | |
| <p>Koridor Tipi Mutfak</p> | <p>Birbirine paralel iki duvarında, genellikle mutfağa giriş ve balkona çıkış kapıları bulunduğu durumlarda kullanılan mutfak tipidir. Çalışma alanı ikiye bölündüğünden I ve L tipine göre kullanım zorluğu oluşturmaktadır. Mutfak giriş-çıkış ve balkon kapısının şekli ve açılış yönü çok önemlidir. Bu elemanların arkasına gelen mutfak dolap veya aksesuarlarının kullanımı zorlaşmaktadır. Bu sebeple sürgülü kapılar veya yukarıdan açılabilen pencereler tercih edilirse, koridor tipi mutfakta kullanıcı kullanım rahatlığı sağlanabilecektir.</p> | |
| <p>Ada/Yarımada Tipi Mutfak</p> | <p>Genellikle I veya L tipi mutfak tiplerinde mutfağın ortasına diğer çalışma tezgahlarından bağımsız, mutfak ebatlarına uygun büyüklükte, çalışma tezgahı yerleştirilen mutfak tipidir. Ada mutfak tipinde ortada yer alan bağımsız çalışma tezgahına kullanıcı isteğine göre ocak veya evye yerleştirilebilmektedir. Mutfak boyutlarına uygun olarak ada arkasında yemek yeme yeri tasarlanabilir. Tezgahın bir bölümünden tezgaha dik konumda uzanan oturma veya çalışma alanı olan mutfaklar da yarımada mutfak olarak adlandırılır.</p> | |

1.6. Mutfak Ekipmanları/Donatıları

Mutfak mekânı biçimlenişinin başarılı bir şekilde gerçekleşebilmesine yönelik bu mekânda kullanılacak donatı ve ekipmanların tanımları, özellikleri ve uygulamaya yönelik ilkeler aşağıda irdelenmektedir.

1.6.1. Mutfak dolapları

Yerden tasarruf sağlaması yanında, estetik açıdan da tercih edilen ankastre (gömme-kullanıldıkları donatı ile entegre olmuş ürün) ürünler mutfak dolaplarının değişim ve gelişim aşamasında, dolapların şekillenmesinde önem arz etmektedir.

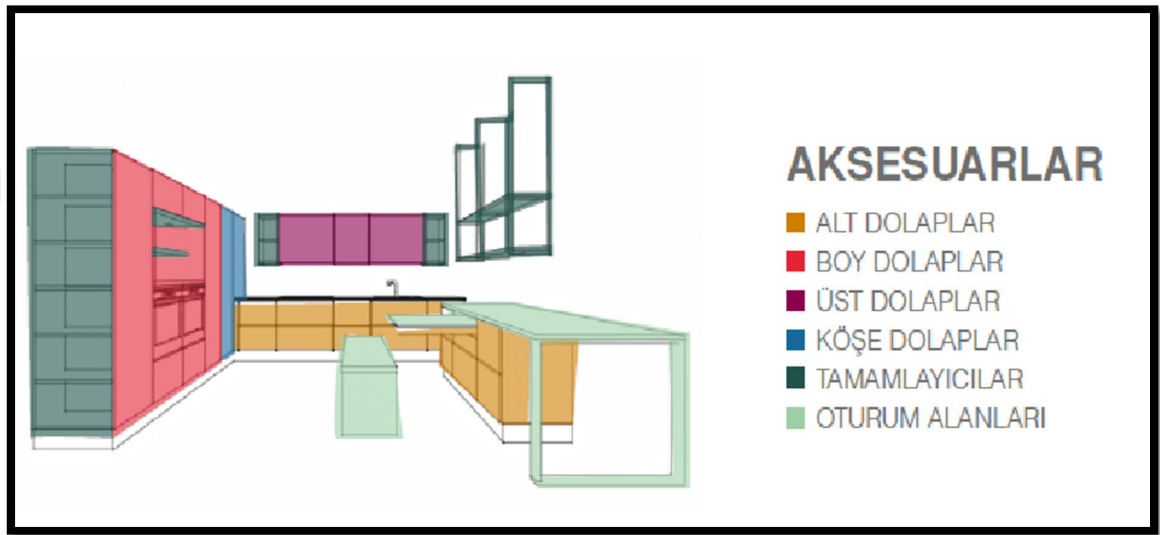
Boztaş'a [55] göre, 19. yüzyıldan itibaren elektrikli ev aletleri üretilmeye başlanmış, endüstrileşmiş, bileşenler ölçeğinde üretim yapan mutfak firmalarının ortaya çıkmasıyla, bağımsız (solo) cihazların yerini ankastre (gömme) cihazlar devralmıştır. Bu gelişimlerin etkisiyle, ankastre mutfak dönemi Frankfurt Mutfağı ile başlamıştır.

19. yüzyılın ilk yarısında mutfaklarda saklama işlemi, depolama amaçlı kullanılan ve kiler olarak adlandırılan alanlarda yapılmaktadır. Kurt'a [56] göre, endüstri devrimi sonrası Frankfurt Mutfağı modelinin, mutfağı servis mekânı haline getirmesi, mutfak alanının küçülmesi, kilerin zorunluluk olarak ortadan kalkması, yiyeceklerin paketli alınıp ölçülerinin küçülmesi ile yerleşim kolaylığı sağlanması, dolap gereksinimini artırmış ve depolama mutfak mekânına kaymaya başlamıştır. Mutfak mekânı tasarlanırken de bu doğrultuda ele alınmaya başlanmıştır.

2000'li yıllara gelindiğinde modüler olarak da adlandırılan mevcut ölçülere göre üretim yapılan hazır mutfak üretiminin oldukça yaygınlaştığı görülmektedir. Firmalar kullanıcıların mutfak mekânında çalışmasını kolaylaştırmak ve aynı zamanda estetik çeşitlilik oluşturmak adına farklı malzeme, renk ve boyutlarda dolap alternatifleri ile farklı fonksiyonlara uyum sağlayabilen aksesuar ve mekanizma tasarımlarını üretmektedirler. Firmaların çoğu bünyelerindeki ar-ge departmanları ile tasarım, ergonomi, kalite ve malzeme çeşitliliği için sürekli çalışmalar yapmakta ve yeni ürünler üretmektedir.

Mutfak dolapları, yatay alt ve üst akslarda iki bölümde yer almaktadır. Alt bölümüne kapaklı, çekmeceli, köşe ve kenar bitiş dolapları yerleştirilmiştir. Ankastre fırın kullanılacak ise ankastre fırın dolabı da bu bölümde yer alabilir. Yıldırım'a [6] göre, alt dolaplar zeminden yaklaşık 85-90 cm yükseklikte ve 50-60 cm derinlikte üretilmektedir. Üst bölümde duvara asılan, içleri raflı, kapaklı veya açık raflı olabilen dolaplar ile köşe ve kenar bitiş dolapları yer almaktadır. Üst dolaplar tezgâhtan 40-60 cm yüksekliğe, 30-35 cm derinlikte ve 40-95 cm yüksekliğinde monte edilen dolaplardır [6].

Dikey akslara bakıldığında, yarım boy veya tam boy kullanılabilen kapaklı, çekmeceli veya raflı kiler dolapları kullanıldığı görülmektedir. Firmaların katalog standartlarına göre; tam boy kiler dolapları 50-60 cm derinliğinde 195-240 cm yüksekliğinde üretilebilmektedir [52]. Boy dolaplar, depolama amaçlı ve mikrodalga, fırın, kahve makinesi gibi ankastre cihazların yerleştirilmesi için de kullanılmaktadır. Şekil 1.14’de dolap yerleşim şeması gösterilmektedir.



Şekil 1.14. Mutfak Dolap Yerleşimi Örnek Şema [52]

Konut mutfaklarında kullanıcı tercihiyle bağlı olarak kullanılan bar, panjurlu-store dolabı, asma raflar ve yer üniteleri gibi kullanımı yaygın olmayan özel amaçlı dolaplar da bulunmaktadır.

1.6.2. Tezgahlar

Yatay düzlemdeki alt dolaplar üzerine monte edilen çalışma, hazırlama ve servis amaçlı kullanılabilen eylem alanıdır. Tezgah kesme, doğrama, yıkama, pişirme gibi eylemlerin gerçekleştiği bölge olduğu için çizilme, aşınma, lekelenme gibi etkilere dayanıklı malzemelerden seçilmelidir.

1.6.3. Pişiriciler

Ocak ve fırınlar mutfakta yemek pişirme ve ısıtma amaçlı kullanılan cihazlardır. Değişik şekil ve türlere sahip olan ocaklar yüksek teknoloji ürünü olarak performans estetik ve kullanım kolaylığı ile yemek pişirmeyi de keyifli hale getirmektedir.

Ocak ve fırınlar tek bir cihazda bütünleşik olarak kullanıldığı gibi, ocak tezgah üstünde, fırında tezgah altında veya boy dolapta bel hizası yüksekliğinde yerleştirilerek eğilmeden rahat kullanım amaçlı, ankastre olarak kullanılabilir. Ocaklar gazlı ve elektrikli olmak üzere iki çeşittir. Gazlı ocaklar doğal gaz veya tüp gazla çalışmaktadır. Elektrikli ocaklar da kendi içerisinde induksiyonlu ve induksiyonsuz olmak üzere iki çeşittir. İndüksiyonlu ocaklar manyetik alan oluşumu ile ısıtma yapmakta ve üzerinde bulunan metal gereci bu manyetik alan oluşumu ile ısıtmaktadır.

Elektrik enerji ile ısı elde ederek, oluşan bu ısının bir vantilatör yardımı ile hava akışına dönüştürülmesi yoluyla pişirme yapan fırınlara konveksiyon fırın denir. Mikrodalga fırınlar elektrikle çalışırlar, ürettikleri yüksek frekanslı elektromanyetik dalgalar yardımıyla pişirme ve ısıtma işlemini yerine getirirler [57].

Gelişen teknoloji ile pişirme elemanları da çeşitlenmiştir. Ocak ve fırınlardan başka gril, fritöz ve buharlı pişiriciler de mutfakta, tezgah üstünde, ankastre ürün olarak kullanılmaktadır. Mutfak tasarımı yaparken, alternatif ankastre ürünler kullanılacak ise, ürün özelliklerini çok iyi bilmek gerekmektedir. Örneğin ankastre gril; ızgara, kızartma, pişirme, yiyecekleri sıcak tutma gibi işlemlere sahiptir. Üstteki ızgara panelden paslanmaz çelik hazne üzerindeki lav taşlarına damlayan yağlar emilir ve buharlaşır bu da mutfak mekânında zamanla kokuya sebep olmaktadır. Tasarım aşamasında bu bilgiye sahip olmak, havalandırma detaylarının daha profesyonelce çözümlenmesini ve bunun sonucunda kullanım aşamasında daha sağlıklı bir sürecin yaşanmasını sağlayacaktır.

Fritözün bağımsız değil, ankastre tercih edilmesi durumunda tezgahta montajlandığı kısmın altına kesinlikle elektrikli bir cihaz gelmemeli, fritözün altındaki yağ boşaltım vanasının rahat kullanılması için raflı dolap tercih edilmelidir. Fritözlerde atık yağ boşaltımı zor olduğundan pişirme ve yıkama merkezleri yakın olması halinde fritözün yağ tahliye vanası atık su giderine bağlanabilmektedir.

Buharlı pişiriciler de ankastre olarak tezgaha monte edilebilir. Fritöz de olduğu gibi bu cihazda da su boşaltım musluğu olduğu için montajlandığı kısmın altına elektrikli cihaz gelmemelidir [55].

Örneklere bakıldığında mutfak mekânında kullanacak cihazların özelliklerini bilmek tasarım aşamasında kullanılacak dolap modülü ve tesisat düzeni açısından önem taşımaktadır. Elektrik ve su kaynağı noktaları dolapların montajından önce proje aşamasında belirlenip teknik işlemler sonlandırılmalıdır.

1.6.4. Davlumbaz ve Aspiratörler

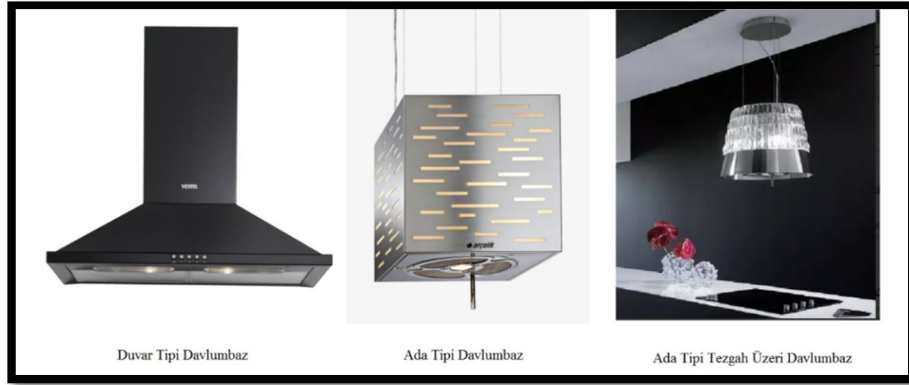
Mutfaktaki yemek veya yemek buharından oluşan kokuları gidermek amacıyla kullanılan yapay havalandırma cihazlarına aspiratör veya davlumbaz denir. Havalandırma cihazları çalışma sistemlerine göre bacalı veya bacasız (karbon filtreli) havalandırma cihazları olmak üzere iki çeşittir. Bacalılar, emilen havayı ve kokuyu baca yardımı ile dışarı verir. Karbon filtreli havalandırma cihazları ise emdiği koku ve havayı içinde bulunan filtre tarafından absorbe eder ve temizlenen havayı mekâna geri verir. Davlumbaz ve aspiratör seçilirken mekânın büyüklüğü ve diğer mekânlarla ilişkisine göre çekiş gücü doğru, estetik ve sessiz olmasına dikkat edilmelidir.

Davlumbazlar tamamen görünen, aspiratörler ise bir dolap ünitesinin içine monte edilen havalandırma cihazıdır. Havalandırma cihazları ocaktan 60-80 cm yükseklikte montajlanmalıdır [56]. Aspiratörler; bir dolabın altına monte edilen düz aspiratörler, özel olarak tasarlanmış davlumbaz modülü içine yerleştirilen gömme aspiratörler ve gril, fritöz veya buharlı pişiriciler için kullanılan tezgah üstü aspiratörler olmak üzere üç çeşittir (Şekil 1.15).



Şekil 1.15. Aspiratör Örnekleri [58-60]

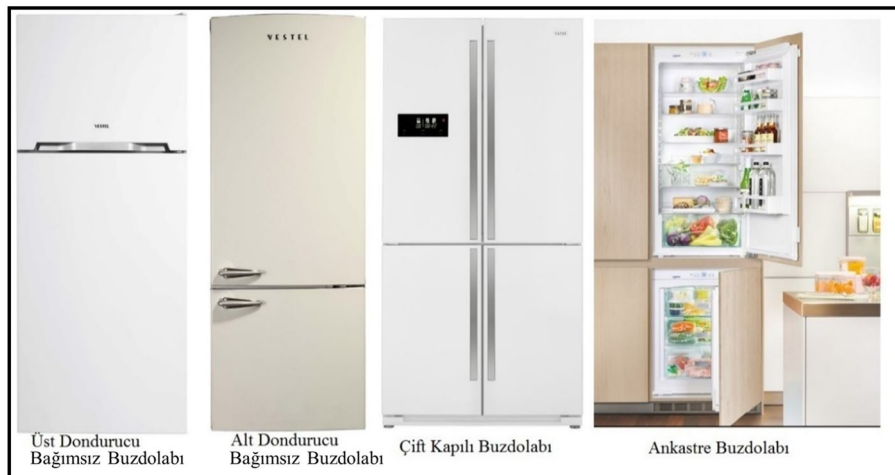
Mutfağın tasarım şekline ve kullanıcı isteğine bağlı olarak seçilen davlumbazlar, duvar tipi, ada tipi ve ada tipi tezgah üzeri olmak üzere üç çeşittir. Davlumbaz ve aspiratörler bağımsız çalışabilen aydınlatma elemanları ile mutfakta yardımcı aydınlatıcı olarak kullanılabilirler (Şekil 1.16).



Şekil 1.16. Davlumbaz Örnekleri [61-63]

1.6.5. Soğutucular

Özellikle bozulma süreleri kısa olan yiyecekleri muhafaza etmek için buzdolabı veya dondurucu gibi soğutucular mutfakta kullanılmaktadır. Buzdolabı tezgah bütünlüğünü bozmamak için tezgahdan bağımsız bir alanda ve genellikle kullanım ve erişim kolaylığı açısından kapıya yakın yerde konuşlandırılır. Buzdolapları üst dondurucu alt soğutucu, üst soğutucu alt dondurucu, tek kapılı modeller ile sol kısmı dondurucu, sağ kısmı soğutucu olmak üzere çift kapılı modellerle farklı kombinasyonlara sahiptir. Mutfakta bağımsız olarak kullanıldığı gibi teknolojik gelişmelerle üretilen, dolap içi ankastre buzdolapları da kullanımda olan ürünlerdir. Ankastre modellerde, buzdolabı bir kabin içine gömme olarak monte edilmiş ve dışı dolap modülü gibi görünmektedir. Bu ankastre buzdolapları derinlik olarak mutfak dolap modülü kadar olduğu için fazla tercih edilmemektedir (Şekil 1.17).



Şekil 1.17. Buzdolabı Modelleri [64-65]

Mutfak tasarımında buzdolabı ile ilgili dikkat edilmesi gereken noktalardan birincisi ölçüleri, ikincisi ise özellik olarak su ve buz pınarlı olup olmamasıdır. Ürün özelliğine bağlı olarak tesisatlar belirleneceği için su ve buz pınarlı ürünler için tasarım aşamasında tesisat yerlerine uygun çalışma yapılmalıdır.

1.6.6. Bulaşık Makineleri

Mutfağın neredeyse vazgeçilmez elemanlarından olan bulaşık makineleri bağımsız veya ankastre olarak tercih edilmektedir. Bulaşık makinelerinin yeri tasarım aşamasında tesisata uygun olarak seçilmelidir. Tesisat yeri ve bulaşık makinesinin yeri, tasarım kararlarına bağlı olarak birbirine uymuyorsa, tasarım sonuçlarına göre bulaşık makinesi evyenin sağ veya sol yanına gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Tesisat yerleri de evye dolabının içine gelecek şekilde değiştirilmelidir.

Bağımsız bulaşık makinesi için tezgah altında, iki alt dolap modülü arasında boşluk bırakılmalıdır. Ankastre cihazlar için ise bulaşık makinesi ölçüsünde boşluk bırakılmalı, makine servis tarafından sağ ve sol modüllere sabitlenmelidir. Ankastre bulaşık makinelerinin kapağı, mutfak dolap kapak malzemesi ile kaplanmaktadır. İsteğe bağlı olarak tam ya da yarım ankastre modeller seçilebilir. Tam ankastre modellerde çalıştırma-kontrol paneli kapağın en üst kısmında yer almakta ve kapak kapatılınca görünmemekte, yarım ankastre modeller de kapağın ön yüzünün üst kısmında, bulaşık makinesi kapağını kaplayan kapak malzemesinin hemen üstünde yer almaktadır (Şekil 1.18).



Şekil 1.18. Bulaşık Makinesi Modelleri [66]

1.6.7. Evye, Batarya ve Çöp Öğütücüler

Evye mutfakta kirli bulaşıklar başta olmak üzere sebze ve meyve gibi yiyeceklerin de yıkanmasına ve temizlenmesine yardımcı olan mutfak ekipmanıdır. Tek ve çift gözlü, büyük, küçük, damlalıklı, damlalıksız ve köşe modelleri vardır [11]. Teknolojik gelişmeler sonrası çok farklı işlev ve kullanıma sahip evyeler yıkama yanında aparat alternatifleri ile süzme, kesme gibi eylemlerinde yapılmasına olanak sağlamaktadır [10]. Bu alternatifler hazırlık tezgahının küçük olduğu durumlarda tasarım önerisi olarak değerlendirilebilir.

Evyelerin sağladığı bir diğer kolaylık altına çöp öğütücü cihazların bağlanabilmesi sayesinde atıklardan ve kötü kokulardan kolay bir şekilde kurtulmayı sağlamasıdır [67]. Çöp öğütücü kullanılacağı zaman evye altı dolap ebatları, çöp öğütücü cihazının da sığabileceği büyüklükte olmalıdır.

Evyelerin vazgeçilmez diğer bileşeni bataryalardır. Bataryalar sıcak ve soğuk su girişleri ile yıkama kolaylığı sağlar. Spiralli ve oynar başlıklı modelleri vardır. Oynar başlıklı modeller tasarımda pencere önüne evye yerleştirme isteğine cevaben üretilmiş modellerdir [55] (Şekil 1.19).



Şekil 1.19. Evye, Batarya, Çöp Öğütücü Örneği [68-69]

1.6.8. Alternatif Mutfak Ekipmanları

Yukarıda belirtilen mutfak ekipmanları haricinde günümüz kullanıcılarına zaman ve enerjiden tasarruf sağlayan, kişinin isteğine bağlı olarak mutfakta kullanılan, yardımcı tezgah üstü ekipmanları vardır. Bu ekipmanların başlıcaları çok amaçlı mikserler, su ısıtıcıları, çay ve kahve makineleri, tost ve ekmek kızartma makineleri, yumurta

pişirme, hamur yoğurma makineleridir. Tezgah üstü kullanımı öngörülen alternatif mutfak ekipmanları tasarım aşamasında önceden belirlenmelidir. Tezgahta sürekli bulunacak aletler için priz yerleri belirlenmelidir. Tezgah üzerine yerleştirilen store dolabı (içi prizli, mutfak aletleri saklama donatısı) gibi donatıların kullanılıp kullanılmayacağı tasarım aşamasında belirlenmelidir.

1.6.9. Aydınlatma Aygıtları

Mutfakta rahat bir çalışma ortamı oluşabilmesi için kullanılacak aydınlatma aygıtlarının konumu ve şiddeti önem taşımaktadır. Herhangi bir çalışma düzleminde kullanıcının ekipmanlarını net ve doğru renğinde görebilmesi için kendi elinin veya vücudunun gölgesinin düşmemesi gerekmektedir. Bu bakımdan noktasal ışık kaynakları yerine çizgisel ve çalışma düzlemine paralel konumlanmış, aydınlatma aygıtları tercih edilmelidir. Rahat çalışabilmenin bir diğer koşulu ise çalışma düzleminde yeterli aydınlık düzeyinin oluşmasına bağlıdır. Bu bakımdan kaynağın gücü ile çalışma düzlemine olan mesafesi belirleyicidir. Nokta kaynak aydınlatmanın etki ettiği alanın kısıtlı olması sebebi ile davlumbazlarda ve tavanda yer alan aydınlatmaların ancak doğrultusu yönünde yeterli olduğu görülmektedir [70] Bunu engellemek adına tavan aydınlatmasına destek amaçlı çalışma alanlarının özelliğine göre pişirme alanı üzerinde davlumbaz aydınlatması, hazırlama tezgahı ve evye (yıkama alanı) üzerine dolap altı ek aydınlatmalar tasarlanmalıdır.

1.7. Mutfak Tasarımına Etki Eden Faktörler

Mutfak tasarımına ekonomik, sosyal, kültürel faktörlerin yanı sıra teknolojik gelişmelerin etkisi de büyüktür. Toplumda zaman içinde oluşan değer ve düzen yargılarının bir araya gelişi ile oluşan kültür yapısı, toplumsal yaşamda bireylerin kişisel özelliklerinin sentezlenmesi ile kültürel faktörler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Kültürün biyolojik, sosyal ve ruhsal gereksinimlerinin belirlenmesinde etkili olması; toplumdan etkilenmesi ve geri bildirim olarak toplumu etkilemesinden kaynaklanmaktadır. Kültürel farklılıklar, inanışlar, eğilimler, davranış biçimleri ve teknolojik veriler toplumun maddi ve manevi varlığına etki ettiği için mekân gereksinimleri kullanım şekillerinde farklılıklar meydana getirmektedir [11].

Ekonomik faktörler, tasarımın hitap edeceği kullanıcı profiline yönelik gelir durumu, meslek, sosyal statü, aylık tüketim miktarı gibi verilere dayanarak yapılacak mutfak tasarımının sınırlarının oluşturulmasında rol oynamaktadır. Mutfak tasarımı yapılırken ekonomik faktörlere göre mutfak mekânın biçimi, yer alacak donatı elemanları, araç-gereçler yapı elemanları ve malzeme seçimine karar verilmektedir.

Teknolojik gelişim ve değişimlerin mutfak planlamasında önem arz etmesinin sebebi makineleşme ve elektronik cihazların insan yaşantısında yer alıp, mutfak mekânındaki donatı elemanlarında çeşitli ürün seçenekleri ile kullanım kolaylığı sağlamasıdır. Donatı elemanlarındaki teknolojik değişim ve gelişimler mutfak depolama alanlarında atıklar için dolap içi düzenlemeleri vb. alanlarda çözüm önerileri geliştirilerek tasarımın şekillenmesinde etkili olmaktadır [11].

Tasarım aşamasında belirlenen faktörlerin mekânın biçimlenişini yönlendiren en önemli kriterlerden biri olduğu ifade edilebilir. Yukarıda belirtilen mutfak tasarımına etki eden faktörler dışında yasal düzenlemeler kapsamındaki denetim ve yetersizliklerin uygulama ve kullanım aşamasına yansıyan sorunlara neden olduğu gözlemlenmektedir. Bu doğrultuda, tasarım aşamasında ele alınmasının önemli olduğu öngörülen, mutfak tasarımına etki eden işlev, ergonomi-antropometri ve fiziksel çevre faktörleri irdelenecektir.

1.7.1. İşlev

Mutfak mekânı içerisinde yıkama, pişirme, yemek hazırlama, depolama, yemek yeme, servis, atıkların atılması, satın alınan yiyeceklerin yerleştirilmesi ve ailelerin kültür yapısına, büyüklüğüne, yaşam tarzına bağlı olarak yaşamayı da barındıran işlevlere sahiptir [71].

Mekânı biçimlendiren önemli tasarım faktörlerinden biridir işlev. Tasarlanacak mekânın hangi işlev, eylem alanları ve donatılara sahip olacağı programlama aşamasında belirlenmelidir. Her ne kadar Yıldırım vd. [72] göre, çağdaş yaşamın işlev ayrımı öngördüğü, yemeğin mutfakta pişmesi, yemek odasında yenmesi ve günlük yaşantının yaşama mekânında geçirilmesi gerektiği belirtilmiştir. Bu bağlamda çalışmada irdelenen mevcut konut mutfak örneklerine bakıldığında, kullanıcıların yaşam koşullarına bağlı olarak kadının yoğun çalışması, çocuğu ile ilgilenmek ve ders çalıştırmak için mutfak

masasını kullanmaları, birlikte geçirilen zamanın artması için açık mutfak tasarımları gibi mutfak işlevlerinin de yeniden biçimlendiği gözlenmektedir.

Mutfağın konut içerisindeki ana işlevi yemek ile ilgili eylemlerin gerçekleştirilebilmesini sağlamaktır. Pak'a [71] göre, yemek ile ilgili eylem alanları altı başlıkta toplanmaktadır (Tablo 1.3).

Tablo 1.3. Mutfakta Yemek Eylem Alanları

| Yemek ile İlgili Eylem Alanları |
|--|
| 1- Yemek hazırlama eylemi, |
| 2- Yemek pişirme eylemi, |
| 3- Yemeğin servis için hazırlanması, |
| 4- Yemeğin servis edilmesi (sofranın kurulup yemeklerin getirilmesi), |
| 5- Sofranın toplanması (çöp toplama, bulaşıkları yıkama, kapların yerlerine, kalan yemeklerin soğutucuya yerleştirilmesi), |
| 6- Bulaşık yıkama eylemi (yıkama, durulama, kurulama, kullanılan gereçlerin yerine yerleştirilmesi). |

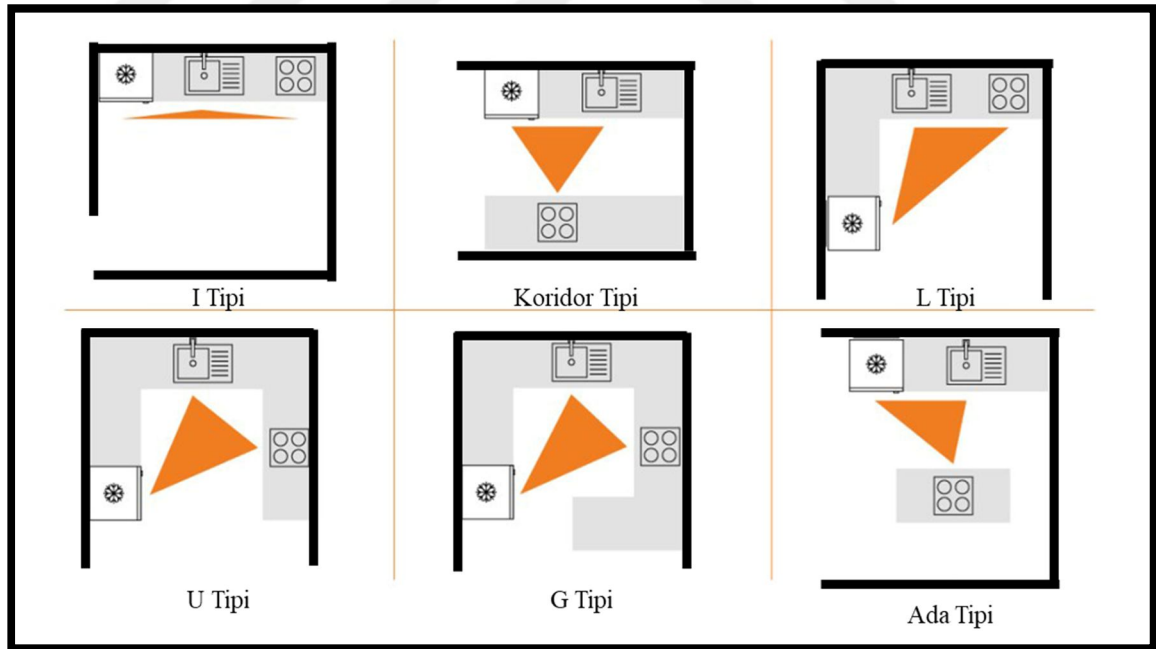
Kurt'a [56] göre, mutfak mekânının işlevini yerine getirebilmesi için bu eylem alanları arasındaki düzen en kullanışlı haliyle tasarlanmalı, çalışma merkezleri arasındaki mesafe gereksiz sirkülasyon oluşturmamalıdır. Ayrıca çalışma veya hazırlık durumlarına engel oluşturmamak için, çalışma merkezleri alanı ile geçiş alanı sirkülasyonu kesişmemelidir.

Yazıcıoğlu'na [73] göre, ise mutfaktaki asıl eylem alanlarını ana eylem alanları ve yan eylem alanları olarak iki başlık altında gruplamak mümkündür (Tablo 1.4). programlama aşamasında belirlenen faktörler doğrultusunda, bu eylem alanları arasındaki kurgu en sağlıklı şekilde oluşturulmalı ve kullanıcı çalışma anında fiziksel ve psikolojik olarak yorulmamalıdır.

Tablo 1.4. Mutfak Eylem Alanları

| Ana Eylem Alanları | Yan Eylem Alanları |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Depolama • Yıkama/hazırlama • Pişirme | <ul style="list-style-type: none"> • Servis ve yemek yeme • Dinlenme |

Yazıcıoğlu'na [73] göre, ana eylem alanı olarak sıralanan üç işlev arasında gerçekleşen yerleşim ilişkisi “çalışma üçgeni” olarak adlandırılmaktadır. Çalışma üçgeni kurgusu mutfak biçimlenişinde dikkat edilmesi gereken en önemli faktördür. Çalışma üçgeni kurgusu ve eylem alanları arasındaki mesafe kullanıcıyı yormayacak ve kullanım zorluğu oluşturmayacak şekilde biçimlenmelidir (Şekil 1.20). Mielke'ye [74] göre, 1950 yılında yapılan ilk çalışmada çalışma üçgeninde kenar uzunluklarının en az 120 cm, en fazla 270 cm olması gerekmekte ve mutfak tasarım aşamasında bu bilgilerin göz önünde bulundurulmalıdır [74].



Şekil 1.20. Mutfak Tiplerine Göre Çalışma Üçgeni Kurguları [75]

Çalışma üçgeni biçimlenirken ana eylem alanları yemek pişirme sürecine bağlı olarak şekillenmelidir. Mutfakta yapılacak tüm işlevler için verilecek tasarım kararları, kullanıcıya fiziksel hareketler (efor) ve zaman açısından kolaylık sağlamalıdır. Mutfağın

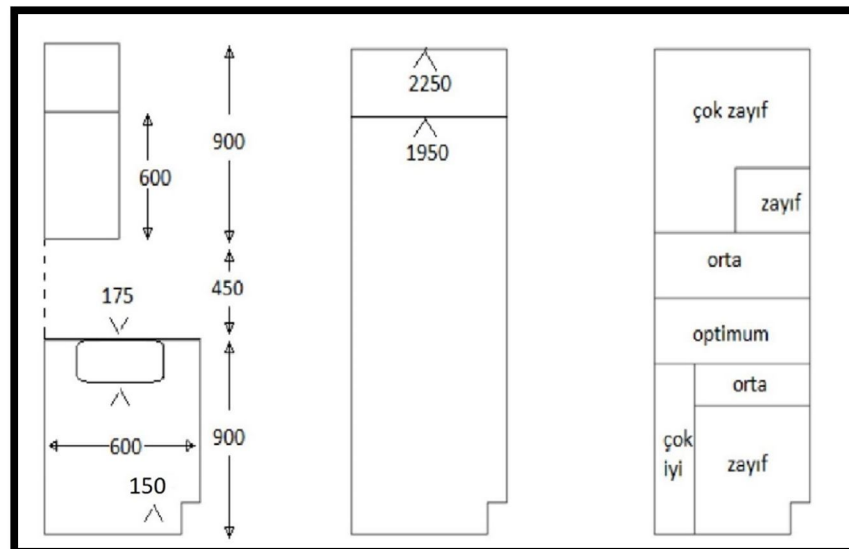
diğer mekânlarla bağlantısı göz önünde bulundurulmalı, yan eylem alanları çalışma üçgeninin işleyişinde engel oluşturmayacak şekilde konumlanmalıdır [73].

Mutfaktaki işlevlerin sağlıklı bir şekilde gerçekleştirilebilmesi için kendine özgü kural ve gereklilikleri olan eylem alanlarını depolama, hazırlama/yıkama, pişirme, servis-yemek yeme ve dinlenme başlıkları altında incelemek gerekmektedir.

1.7.1.1. Depolama

Mutfak donatı elemanları içinde yer alan buzdolabı, kiler, boy dolaplar, tezgah altı ve üstü dolaplar depolama alanları olarak mutfakta kullanıcının yemek hazırlığında en çok kullandığı bölümlerdir. Yemek hazırlama sürecinde kullanılan alet ve gereçlerden, çok sık kullanılanlar kolay ulaşılabilir tezgah altı dolaplara, az kullanılanlar ise erişimi zor olan en üst ve en köşe depolama yerlerine yerleştirilmesi kullanım kolaylığı sağlayacaktır.

Ünügür'e [76] göre, depolama eyleminin rahat olabilmesi için depolanacak malzemelerin önemi, kullanım sıklığı, işlevi ve kullanım sırası ilkeleri önem taşımaktadır. Bu sebeple depolama donatılarının boyutlarının irdelenmesinin önem taşıdığını, taşıyıcılık ve ulaşılabilirlik açısından optimum, orta, zayıf ve çok zayıf bölgelerin ortaya çıktığını belirtmiştir. Şekilde depolama alanları ölçüleri ve ulaşım mesafelerinin zorluk dereceleri gösterilmektedir (Şekil 1.21).



Şekil 1.21. Depolama Alanları [77]

Mutfakta depolanacak araç-gereç gibi nesnelere ile yiyecekler saklanma koşulları göz önüne alınarak belirlenmeli bunlara erişimin en kolay sağlanabileceği şekilde depolama ünitelerinin şekli, boyutları, konumları ve iç aksesuarlarının neler olacağı saptanmalıdır [73]. Yiyecekler saklanması gereken koşullara göre, kuru depolama ve soğuk depolama yapılabilmektedir. Kuru depolamada hava geçirmeyen kaplarda ve ambalajlarda bulunan ürün ve yiyecekler, soğuk depolamada ise dondurulmaya müsait veya bozulma süreleri kısa, son kullanma tarihi yakın olan ürünler depolanmaktadır. Kuru depolama amaçlı mutfakta kiler denilen özel alanlar, boy dolap veya alt dolap üniteleri depolama amaçlı kullanılmaktadır [57].

1.7.1.2. Hazırlama/Yıkama

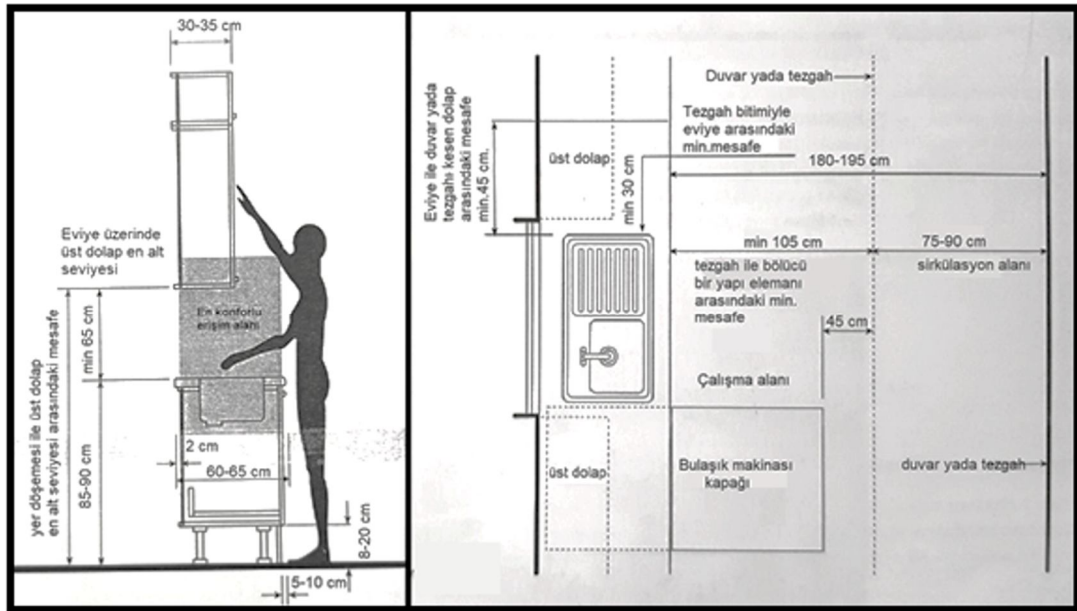
Yemek hazırlığı çoğunlukla mutfak tezgahında yapılmaktadır. Tezgah boyutunun küçük olması durumunda mutfak masası da hazırlama eyleminde kullanılmaktadır. Teknolojik sistemler sayesinde geliştirilmiş, tezgah altından çıkabilen, yardımcı hazırlama aparatları da kullanım kolaylığı sağlamaktadır.

Tezgahta hazırlama alanı mümkün olduğunca evye ve ocak arasında kalan bölümde ve rahat çalışmaya olanak sağlayacak büyüklükte tasarlanmalıdır. Yıkama ve hazırlama eylemleri birbiriyle çok ilişkili oldukları için çalışma alanının geniş olması kullanımını rahatlatacaktır. Yazıcıoğlu'na [73] göre, evye ve ocak arasındaki mesafe en az 60 cm olmalıdır. Evyeden sonra yerleştirilen donatı ocak değil de buzdolabı olaksa evye ile buzdolabı arasında kalacak hazırlama alanı uzunluğu ise ortalama 105 cm olmalıdır. Yıkama işleminin gerçekleştiği evye donatısının boyutları yıkanacak gereçlerin boyutları düşünülerek seçilmelidir. Evye altı dolabı, atıklar için çöp kutusunun konulabileceği, temizlik malzemelerinin saklanabileceği ebatlarda olmalıdır. Su arıtıcısı veya çöp öğütücüsü kullanılacak ise dolap boyutları ona göre tasarlanmalıdır.

Yıkama işleminin en temel elemanlarından olan bulaşık makinesinin, kullanıcı tercihiyle ilgili olmakla birlikte evye damlalığına zıt yönde yerleştirilmesinin, kirli bulaşıkların damlalıkta bulunan temiz gereçlere sıçramaması açısından daha sağlıklı olduğu gözlemlenmiştir.

Yazıcıoğlu'nun [73] çalışmasına göre, yıkama eylem alanının, düşey düzlem ifadesinde tezgah (evye üst kotu) ve zemin arası mesafenin 85-90 cm, tezgah (evye üst kotu) ile üst

dolap mesafesinin en az 60 cm olması gerektiğini ifade etmiştir. Kullanıcının rahat hareket etmesi için, zemin ve dolap altında 8-20 cm yükseklikte, 5-10 cm derinlikte ayak boşluğu bırakılmalıdır (Şekil 1.29). Ayrıca bulaşık makinesinin kapağı açık konumdayken rahat kullanılabilmesi için tezgahla ayırıcı bir yapı elemanı (duvar veya tezgah) arasında en az 105 cm uzaklık bulunmalı, kullanıcının arkasında bir sirkülasyon alanı olması isteniyorsa bu uzaklık 180-195 cm'ye kadar çıkarılmalıdır (Şekil 1.22).



Şekil 1.22. Yıkama Eylem Alanı Düşey ve Yatay Düzlem İfadesi [73]

Bu ölçüler sağlıklı kullanıcılar için belirlenmiş olup, engelli kullanıcılar için tezgah ve dolap yükseklikleri gözden geçirilmeli, kullanıcının engel durumuna göre, tezgah yaklaşma mesafesi için, tezgah altı boşlukları bırakılmalıdır.

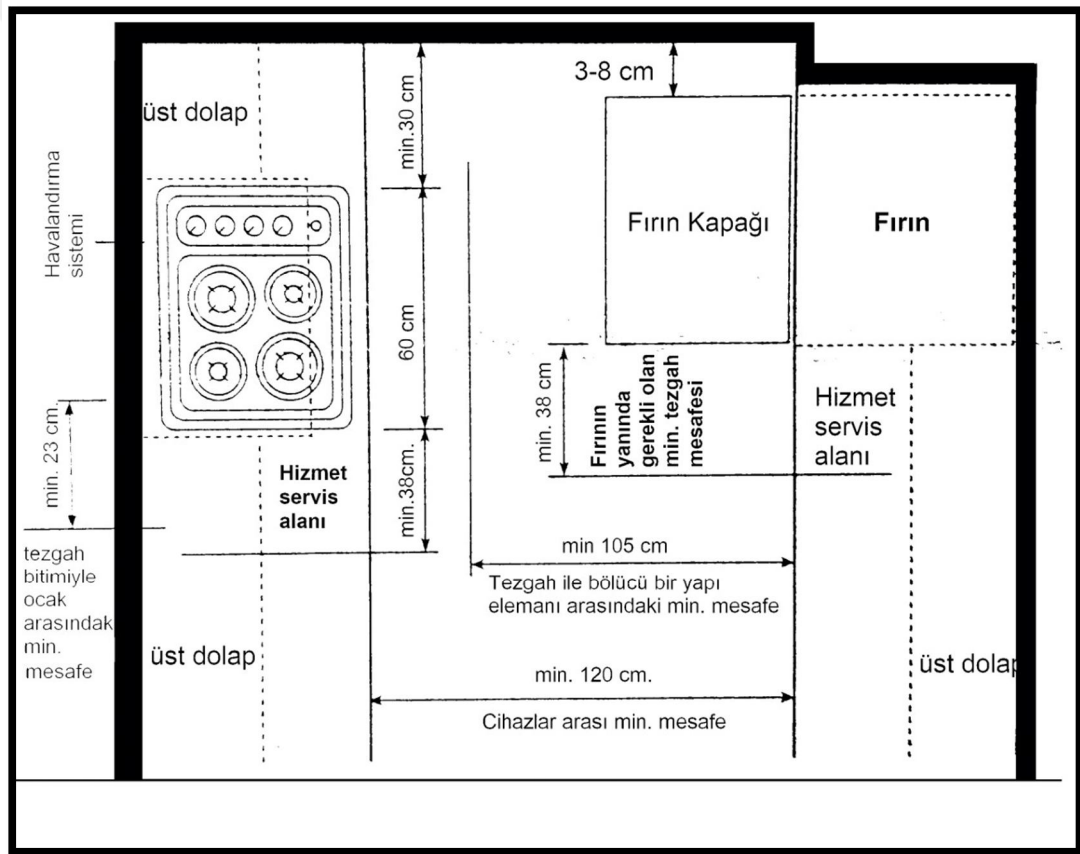
Hazırlama alanının altındaki dolaplarda bıçak, doğrama tahtası, kaşık gibi sık kullanılacak gereçlerin olduğu çekmece yerleştirilmelidir. Tezgah üstü dolaplara erişim kolaylığı olan kısımlara kuru gıdalar, mutfak kapları, elektrikli aletler vb. gereçlerin yerleştirilmesi; tezgah üstünde veya tezgah arası raflarda baharat, çay, kahve gibi kuru gıdaların bulunması kullanım kolaylığı sağlayacaktır [78].

1.7.1.3. Pişirme

Yıkama ve hazırlama eyleminden sonra pişirme eylemi gerçekleştirilmektedir. Pişirme eylemi için en sık ocak, sonra fırın ünitesi kullanılmaktadır. Ocak bağımsız cihaz

olarak, altı fırın/üstü ocak şeklinde veya tezgah üstünde ankastre olarak kullanılabilir. Ankastre ocak kullanımlarında, ocak altına gelen kısımda, kepe gibi pişirme eyleminde kullanılacak aletlere erişim kolaylığı olabilmesi için, çekmeceli dolap tercih edilmektedir.

Yazıcıoğlu'nun [73] çalışmasına göre, ocak mümkünse tezgah bitiminde olmamalı, bitime yakın yerleştirilecek ise en az 23 cm, başka bir modül veya duvara da en az 30 cm mesafe ile yerleştirilmelidir. Fırın kapağı sirkülasyon alanına açılıyorsa fırın üzerinde ya da yanında en az 38x40 cm boyutlarında servis tezgahı tasarlanmalıdır (Şekil 1.23).



Şekil 1.23. Pişirme Eylem Alanı [73]

Mutfak tasarımı boy dolap kullanmaya uygunsa, fırın donatısı boy dolap ünitesine yerleştirilmektedir. Mutfak boyutları ve tasarımı boy dolap ünitesi kullanımına uygun değilse, ankastre kullanımlarda fırın, ocak altına yerleştirilmeli, kaşık-kepe vb. aletler için çekmece dolabı fırının sağ veya sol yanına tasarlanmalıdır.

Çok tercih edilmemekle birlikte pişirme için kullanılan bir diğer cihazda mikrodalgadır. Mikrodalga bağımsız olarak kullanılıyor ise tezgah üstünde, ankastre olarak kullanılıyor ise boy dolapta fırının tam üstüne yerleştirilmelidir. Bu şekilde tesisat yerleşimi açısından kolaylık sağlayacak, ayrıca birbirine uyumlu üretilen cihazların tercihi ile estetik bir görüntü elde edilecektir.

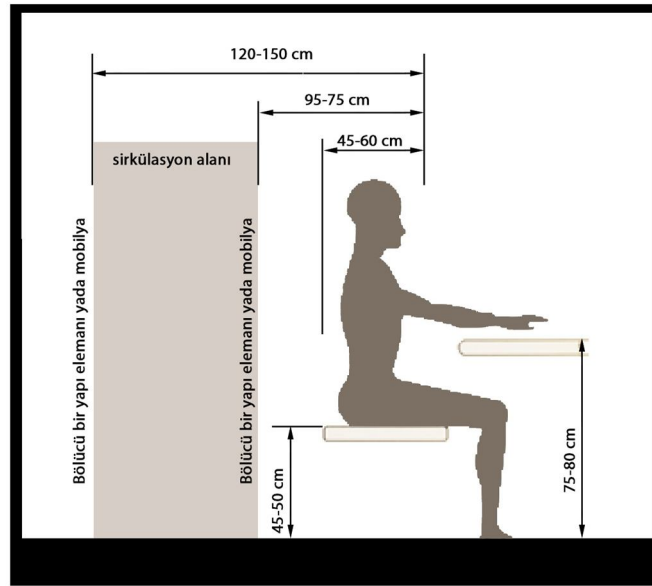
Ocakta pişirme eylemi için, tezgah arası duvarda kullanılacak askı aparatlarına takılan kepe ve tutacaklar da kullanım kolaylığı sağlamaktadır [78]. Davlumbaz veya aspiratör gibi havalandırma cihazlarının ocak ile arasındaki mesafe, elektrikli ocaklarda 60 cm, gazlı ocaklarda 65 cm olmalıdır. Karşılıklı tezgah tasarlanmış mutfaklarda, iki tezgah arası en az mesafe 120 cm'dir. Fırın ve ocak yanında en az 30 cm hizmet/servis alanı boşluğu bırakılmalıdır [73].

1.7.1.4. Servis ve Yemek Yeme

Servis ve yemek yeme alanları için özel bir alan tasarlanacak ise mutfağın büyüklüğü ve yemek yeme biçimi tasarımı yönlendiren önemli bir faktörlerdendir. Tezgah büyüklüğüne bağlı olarak özel servis alanı düşünülebilir veya tezgahın evye ile ocak arasında kalan hazırlama tezgahı servis amaçlı kullanılabilir. Servis tabakları ve yemek takımları servis tezgahına yakın üst dolaplara konulur ise servis aşamasında kullanım kolaylığı olacaktır.

Pak'a [71] göre, buzdolabının da servis tezgahına yakın olması hem dolaptan alınanların hızlı bir şekilde servis tezgahına ulaştırılabilmesi açısından hem de buzdolabı kapağının fazla açık kalmayıp enerji kaybının önlenmesi açısından yararlı olacaktır.

Yazıcıoğlu'na [73] göre, şekil 1.24'de ifade edildiği gibi standart bir yemek masası için yükseklik 75-80 cm'dir. Yemek masasında oturan kişinin arkasında sirkülasyon yoksa oturum alanı 75-90 cm, sirkülasyon alanı olacaksa 120-150 cm aralığında tasarlanmalıdır. Ayrıca yemek masası tezgahın devamında tasarlanmış ise tezgah tek taraftan uzatılmalı ve ortalama 100 cm derinliğinde olması gerektiği ifade edilmektedir [73].



Şekil 1.24. Yemek Yeme Eylem Alanı [73]

Mutfakta yemek yeme bölümü mutfak büyüklüğüne ve biçimine bağlı olarak, ada tezgah arkasında banko şeklinde, ada tezgah devamında tezgahla eşit veya tezgahtan düşük yükseklikte masa tipinde veya tezgahtan bağımsız yemek masası olarak tasarlanabilir.

Ada tipi mutfaklarda yemek bölümü adanın arkasında banko tipinde olacak ise tezgah malzemesi veya aynı yükseklikte farklı bir malzeme ile tezgah yüksekliğinde 30-40 cm dışa uzatılarak devam ettirilmeli bar tipi sandalyeler ile oturma sağlanmalıdır. Adanın yanına tasarlanacak yemek bölümlerinde ise tezgah yüksekliğinde veya tezgah yüksekliğinden alçak yemek masası yüksekliğinde 70-75 cm yükseklikte yemek bölümü tasarlanabilir [73].

Yemek bölümü bağımsız bir alanda ve yemek masası ile tasarlanıyor ise mekân görünümünü bozmayacak, işlevsel elemanlardan seçim yapılmalıdır. Güvenlik açısından yuvarlak hatlı masalar kullanılmalı, büyük mekânlarda ise kare veya dikdörtgen masalar tercih edilmelidir. Yemek yenilecek bölümün üst kısımlarında dolap kullanılacak ise oturup kalkmayı ve çarpmayı engelleyecek yükseklikte olmalıdır. Yemek bölümü mutfaktan bağımsız fakat, mutfakla bitişik bir mekân olması durumunda, duvardan servis penceresi açılmalı ve önüne servis tezgahı yerleştirilmelidir. Mutfığa bitişik değil ise tekerlekli servis aracı kullanımı ile servis kolaylaştırılmalıdır.

1.7.1.5. Dinlenme

Mutfak günümüzde kullanıcıların vaktinin çoğunu geçirdiği bir mekân olduğu için ana işlevlerinin dışında, dinlenme gibi yan işlevlerinde gerçekleştiği bir mekân olarak karşımıza çıkmaktadır.

Araştırma bulgularına bakıldığında, Pınarcı'ya [49] göre, kullanıcıların %12'si, Balikhani'ye [79] göre, kullanıcıların %6'sı, Yıldırım ve Hacıbaloğlu'na [80] göre, kullanıcıların %35'i, Gelegen'e [9] göre, kullanıcıların %4'ünün mutfak mekânını dinlenme ve oturma yeri olarak kullandığı belirlenmiştir.

Mutfakta dinlenme bölümü mutfağın büyüklüğüne bağlı olarak tasarlanabilir. Dinlenme bölümünün yemek yeme ünitesi ile bağlantılı olarak tasarlanması uygun olacaktır. Bu sebeple yemek yeme ünitesi için seçilen sandalyeler konforlu ve rahat olmalıdır. Yazıcıoğlu'na [73] göre, dinlenme sırasında görülebilecek bir noktada, tezgah üzerine veya duvara, televizyon ünitesi yerleştirilebilir bir boş alan olması iyi olacaktır. Dinlenme bölümünde duvara asılacak raflar veya nişler kitap, dergi, gazete vb. için kullanışlı tasarım elemanlarıdır.

1.7.2. Ergonomi ve Antropometri

Ergonomi insan kullanımına yönelik çalışma, tasarım ve yaşama şartlarının en iyi hale getirilmesini hedefleyen uygulamaların tümüdür [81]. Özkul [82] ergonomiyi *“insanların anatomik özelliklerini, antropometrik karakteristiklerini, fizyolojik kapasite ve toleranslarını göz önünde tutarak endüstriyel iş ortamındaki tüm faktörlerin etkisi ile oluşabilecek, organik ve psikososyal stresler karşısında sistem verimliliği ve insan-makine çevre uyumunun temel yasalarını ortaya koymaya çalışan, çok disiplinli bir araştırma ve geliştirme alanıdır”* diye tanımlamaktadır.

Ergonomi insanların anatomik özellikleri, antropometrik karakteristikleri ve fizyolojik becerilerine bağlı olarak, çalışılan ortamdaki faktörlerle meydana gelen stresler karşısında, insan-makine-çevre uyumunun temel yasalarını ortaya koymaya çalışan bir alan olduğu için ergonomiyi antropometriden ayrı düşünemeyiz [56].

Toka'ya [83] göre, antropometri insanın boyut, hareket sınırları, beden biçimleri gibi fiziksel özelliklerini değerlendirme olarak tanımlanabilir. Kısaca antropometri ‘insan

ölçüsü' anlamına gelir ve çalışma mekânları tasarlanırken mutlaka insan ölçüleri dikkate alınmalıdır [56].

Sönmez'e [84] göre, değişen ekonomik ve sosyal statüler sebebiyle aileler evde geçirecekleri zamanı daha kaliteli kullanmak istediği için konut mutfaklarında ergonomi ve antropometri önem kazanmaktadır. Bu bağlamda mutfak konut içerisindeki en önemli çalışma alanı olduğundan, kullanıcının konforunu sağlamak için mutfak ile uyumu şarttır. Bu uyum için çalışma alanlarının en uygun şekilde boyutlandırılması, bunun için de kullanıcının antropometrik ölçülerine uygun tasarım yapılması gerekmektedir. Mutfak mekânı ile ilgili antropometrik ölçüler her ülkede farklılık göstermektedir.

Türkiye'de mevcut bir standart olmadığı için uluslararası standartlar örgütünün verilerine göre kabul edilen değerler uygulanmaktadır. Uluslararası standartlar örgütünün verilerine göre mutfak tezgahı yüksekliği en az 85 cm, en fazla 90 cm, 1994 yılında kabul edilen TS 4256 ve TS 4257'ye göre tezgah ile üst dolap arası mesafe en fazla 45 cm, tezgah derinliği 60 cm olarak belirlenmiştir [56] .

Sönmez'e [84] göre, Türkiye'de ilk kapsamlı araştırma 1937'de altmış dört bin yetişkin kadın ve erkek üzerinde Mustafa Kemal Atatürk'ün talimatıyla İstatistik Umum Müdürlüğü ve başka kurumlarında katılımı ile gerçekleşmiştir. Türkiye'de o zamandan itibaren bu tür çalışma ve araştırmalar yapılmaya devam edilse de antropometrik ölçümler ile ilgili çalışmalar bildiri, tez, makale veya araştırma projesi aşamasında kalmakta kitap halinde bir çalışma bulunmamaktadır. Neufert Yapı Tasarımı ülkemizde içinde kaynak değer ve ölçümlerin bulunduğu tek kitaptır. Neufert'e [85] göre, mutfak mekânında tezgah yüksekliği 85-90 cm, tezgah derinliği 60 cm, üst dolap derinliği 35 cm, tezgah ile üst dolap arası en az 50 cm ve üst dolap montaj yüksekliği 135 cm olarak belirlenmiştir.

Yıldırım ve Hacıbaloglu'na [80] göre, ergonomik araştırmalar evye, pişirici ve tezgahtan oluşan eylem alanlarının farklı yüksekliklerde olması gerektiğini, ancak farklı yüksekliklerin çalışma sırasında kullanıcılara çarpma riski oluşturacağını ve bu eylem alanlarında en uygun yüksekliğin 90 cm olduğunu belirtmektedir.

Mutfakta çalışma üçgeni ve donatı elemanları tasarlanırken evrensel verilerin Türkiye'deki kullanıcı profiline ergonomi açısından uygunluğu tartışmaya açıktır. Bu doğrultuda, Türkiye'de mutfak tasarımı aşamasında evrensel veriler göz önünde bulundurulmalı, ancak kullanıcının antropometrik boyutlarına uygun, ergonomik tasarımlar yapılmalıdır.

Ergonomik tasarım yapabilmek için insanın ruhsal beklentilerine, fiziksel durumuna cevap verebilecek kullanım kolaylığı sağlayan araç gereçler ile işlev alanlarının oluşturulması ve fiziksel çevre şartlarının iyileştirilmesi gerekmektedir. Pınarcı'ya [49] göre, bu doğrultuda dikkat edilmesi gereken hususlar şöyledir.

- *“Çalışma düzlem yüksekliği, insanın ölçüsüne ve yapılacak işin konumuna göre ayarlanabilir olmalıdır.*
- *Çalışma esnasında, baş, kol, el, bacak ve ayaklar için hareket rahatlığını sağlayacak alanlar olmalıdır.*
- *Çalışma çevresinde kullanılan donatım elemanları, fonksiyon, esneklik ve kolayca değiştirilebilme olanağı vermesi yanında değişik düzenlemeleri sağlayacak sistem bütünlüğüne sahip olmalıdır.*
- *Donatım elemanlarının kullanıcının antropometrik ölçülere uygun olması gerekir.”*

Tasarımda bu hususlara dikkat edilmeli ancak unutulmamalıdır ki antropometrik ölçüler uluslararası bölgeler, meslek grupları, yaş, cinsiyet, sağlık durumu gibi verilere bağlı farklılıklar göstereceğinden her bir kullanıcı için tam ergonomik donanım elemanları tasarlamak mümkün olamayacaktır.

1.7.3. Fiziksel Çevre Faktörleri

Kullanıcı için konut mutfağının konforu çok önemlidir. Bu konforu arttırmanın en önemli yöntemlerinden biri de fiziksel çevre faktörlerini iyileştirmektir. Bu iyileştirmeler mutfak mekânında zaman geçiren kullanıcının zaman ve enerjiden tasarruf etmesini, daha az yorulup önemli çalışmalar yapmasını sağlayacaktır.

Ortam ısısı, aydınlatması, havalandırması, rengi, nem miktarı, gürültü düzeyi, çalışma üçgeninin kullanılabilir olması gibi faktörleri iyileştirmek, iş ortamında kullanıcı verimliliğini artıracak faktörlerdir [86].

Teknolojik olanakların olmadığı zamanlarda, yemek kokuları, biriken bulaşıklar, hatta küf ve nem gibi kötü olumsuz çevre koşulları mutfakların gözden uzak, günlük yaşama dahil edilmeyen mekânlar olmasına sebep olmuştur. Gelişen teknoloji ile değişen yaşam şekli, mutfak mekânını gündelik faaliyetlerimizin çoğunun gerçekleştiği alan haline dönüşmüştür.

Aspiratör–davlumbazlar sayesinde yemek kokuları önlenilmekte, bulaşık makineleri biriken bulaşıkları, görsel olarak ortadan kaldırmaya, sudan ve enerjiden tasarruf etmeye yardımcı olmakta, iyi çözümlenmiş tesisatlar, aydınlatma ve havalandırma gibi detaylar da mutfağın konforunu artırarak kullanıcının fiziksel ve psikolojik rahatlığını sağladığı için mutfağı günlük yaşamda daha çok vakit geçirilen mekân haline dönüştürmektedir [28].

Konut mutfaklarında yer alan aydınlatma, ısıtma, havalandırma, temiz ve pis su giderleri, doğalgaz tesisatları, malzeme gibi fiziksel çevre faktörlerinin en iyi şekilde çözümlenip ele alınması daha sonradan doğacak problemlerin önüne geçmede büyük rol oynamaktadır.

1.7.3.1. Aydınlatma

Aydınlatma tesisatı gün ışığının olmadığı veya yetersiz kaldığı durumlarda, kullanılan mekânın kullanıcı konforunu artırıp en iyi görme koşullarını elde etmek amacıyla yeterli biçimde detaylandırılmalıdır [87]. Aydınlatma doğal ve yapay olmak üzere iki şekilde sağlanmaktadır. İnsan sağlığı üzerindeki etkileri ve enerji tasarrufu gereği konut mutfağında gün ışığı yani doğal aydınlatmadan yeteri ölçüde yararlanmak gerekir [67]. Yapılan işin, kullanılan hacimlerin özelliklerine göre uygun aydınlatmalar seçilmelidir. Mutfak mekânında birçok iş alanı bir arada olduğundan bu farklı işlevlere uygun özel aydınlatma çözümleri getirilmelidir [88].

Mutfaklar yeme-içmeye hazırlık, pişirme, bulaşık yıkama işlevlerine ek olarak, içinde yemek yenilen günlük zamanın çoğunun geçirildiği bir birim olarak, aydınlatma

düzenleri her işleve uygun, doğal aydınlatma harici, genel ve bölgesel (lokal) aydınlatma ile desteklenmelidir. Bu aydınlatmalar mekânda bulunan ve kullanılan hacimlerin en doğru şekilde algılanması ve kullanıcı konforunu arttırması açısından çok önemlidir.

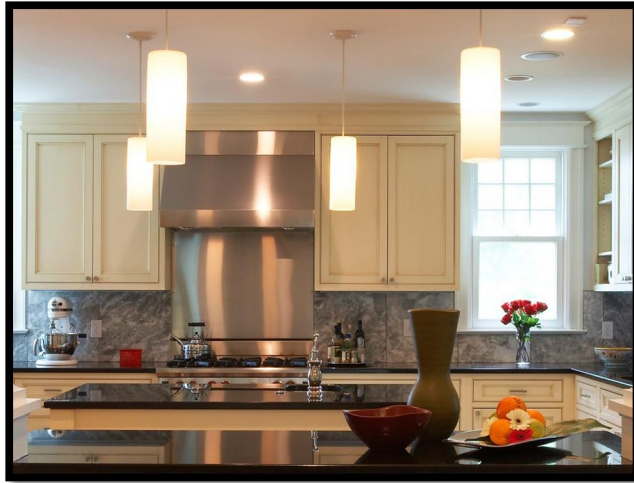
- **Doğal Aydınlatma;**

Mutfak mekânında insanların psikolojik ve fizyolojik gereksinimlerini karşılamak için doğal aydınlatma mutlaka kullanılmalıdır. Bunun için dış cepheye tasarlanması gereken mutfak mekânında gün ışığının direkt göze gelmemesi ve kullanım alanında kullanıcı gölgesi oluşturmayacak şekilde pencerelerin yerleştirilip kullanıcıya kullanım kolaylığı sağlaması gerekmektedir [15]. Eğer güneye veya batıya bakan yönde mutfak mekânı yer alıyorsa, pencere boyutları gelen güneş ışığına göre çok iyi ayarlanmalı hem kullanıcı işlevleri hem de kullanılan besin öğelerinin bozulmaması için gerekli güneş ışığı kontrolü sağlanmalıdır.

- **Genel ve Bölgesel Aydınlatma;**

Genel ve bölgesel (lokal) aydınlatma; bir elektrik kaynağı ile yapılan aydınlatma şeklidir. Genel aydınlatma mekânın tamamını dolap içlerini de görebilecek şekilde, çalışma eylemine engel olmayacak bir noktada konumlandırılmış aydınlatma elemanı ile yapılan aydınlatma biçimidir. Kullanılan aydınlatma elemanı noktasal değil, geniş açılı aydınlatma sağlamalı, gölge oluşturmamalıdır.

Kullanılan aydınlatmadan yeteri ölçüde yararlanılabilmesi için tavan beyaz olmalıdır. Açık renkli dolap ve mutfak tefrişi kullanılmış ise 150-200 lüks gücünde genel aydınlatmalar mekân için yeterli olacaktır [88]. Günümüzde dekoratif amaçlı ve gözü rahatsız etmemesi açısından, tavanda ters alçıpan tasarımların içine gizlenen led aydınlatmalar; kullanıcı konforu yanı sıra elektrik tasarrufu açısından tercih edilen aydınlatma biçimidir. Mutfakta genel aydınlatma yanında kullanıcı işlevlerini rahatlatmak amacıyla dolap içi, tezgah üstü, dolap altı, pişirme ünitesi üstü, yemek masası üstü gibi noktalarda bölgesel aydınlatma tercih edilmektedir (Şekil 1.25).



Şekil 1.25. Genel-Mutfak Aydınlatması Örneği [89]

Tezgah üstü aydınlatması; üst dolabın en arka kısmına tezgahı aydınlatacak biçimde veya üst dolabın en ön kısmına gelecek biçimde fakat; kullanıcının gözünü rahatsız etmemesi için önüne bant çekilerek uygulanan, kullanım yönünden en önemli aydınlatma elemanıdır. Pınarcı'ya [49] göre, arka kısma yerleştirilen aydınlatmalarda noktasal, tezgaha eğimli olacak şekilde tasarlanmış armatürler, üst dolabın ön alt kısmına ise daha çok şerit LED, şerit flüoresan gibi aydınlatma elemanları tercih edilmektedir (Şekil 1.26).



Şekil 1.26. Bölgesel-Dolap Altı Şerit LED Aydınlatma Örneği [89]

Yemek pişirme alanı ve yıkama merkezi olan evye ünitesi, mutfakta kullanıcının en yoğun çalışma merkezleri olması nedeniyle kullanıcıyı yormamak için ayrı ayrı aydınlatılmalıdır [51].

Mutfağın şekli ve büyüklüğüne göre yemek masası üzerine de bölgesel aydınlatma yerleştirilmelidir (Şekil 1.27). Yıldırım'a [6] göre, sarkıt aydınlatma aygıtları tercih edilmesi halinde; ışığın şiddeti oturan kişilerin gözlerini yormayacak değerde olmalı, sarkıt yüksekliği kişilerin birbirlerini görmelerine engel olmamalıdır.



Şekil 1.27. Bölgesel-Yemek Masası Üstü Aydınlatma [90]

Mutfak tipi ve yemek yeme köşesinin tasarımına bağlı olarak, yemek masası üzerinde kullanılan aydınlatma elemanının ışık şiddetinin ayarlanabilir olması, kullanım kolaylığı sağlayacak ve estetik konforu artıracaktır [88].

1.7.3.2. Havalandırma Tesisatı

Havalandırma, konut iç mekân konforu için iyi çözümlenmesi gereken detaylardan biridir. Mutfak mekânında ise ağır yemek kokuları, ısı, nem, küf gibi sorunların oluşmaması veya giderilmesi amacıyla havalandırmanın doğal veya yapay yolla çözümü önem taşımaktadır.

Mutfakta hava sirkülasyonunu sağlamak amacıyla doğal havalandırma amaçlı pencere ve kapılar; çatı havalandırmaları veya özel olarak yapılmış iç dış havalandırma yapan menfezler kullanılsa bile, aspiratör veya davlumbaz gibi makineleşmiş havalandırma araçları mutfak için vazgeçilmez havalandırma elemanlarıdır [91]. Davlumbaz ve aspiratörler mutfağı kötü koku, yemek buhar ve dumandan korur. Bu havalandırma cihazlarından biri seçilirken hava emiş gücü ve ses desibeli gibi teknik detaylar satıcı firma tarafından detaylı olarak kullanıcıya anlatılmalı ve mekân boyutuna göre doğru havalandırma cihazı seçilmelidir. Güvenlik açısından ocak ve davlumbaz arası mesafe Şekil 1.28'deki gibi olmalıdır.

| Ocak | En Kısa Mesafe S |
|--|------------------|
| Elektrikli-Ocak | 450 mm |
| Elektrikli-Gril | 650 mm |
| Fritöz (elektrikli) | 650 mm |
| Hiç bir brülörü 4,5 kW gücü üzerinde olmayan en fazla 12,6 kW toplam gücü olan çok-alevli gazlı Ocak | 650 mm |
| Toplam gücü 12,6 kW üzerinde olan çok-alevli Gazlı Ocak veya bir brülörü 4,5 kW gücünden fazla çalışan çok alevli bir Gazlı-Ocak | 760 mm |
| En fazla 6 kW gücünde tek-gazlı Ocak | 650 mm |
| 6 kW gücü üzerinde Tek-gazlı Ocak | 760 mm |

Şekil 1.28. Ocak ve Davlumbaz Arası Mesafe [92]

Davlumbaz ve aspiratör ile ocak arası mesafe verilen ölçülerden fazla olursa yemek buhar ve kokularının zor çekileceği unutulmamalı ve doğru mesafede montaj yapılmalıdır. Aspiratör veya davlumbazlar karbon filtre denilen özel sistemlerle bacasız olarak kullanılabilir ise de pişirme sırasında meydana gelen su buharı yemek kokuları ve gazların dışarı atılması için baca kullanımı çok daha sağlıklı olacaktır [6]. Birbirinden farklı tasarım ve renklerde üretilen davlumbazlar mutfak mekânında görsel konforu da sağlamaktadır.

Havalandırma mutfakta çalışan kullanıcı sağlık ve konforu için olduğu kadar, depolanan yiyeceklerin de uzun süre sağlıklı ortamda muhafaza edilmesi için önemlidir. Kayseri gibi yazları kuru-sıcak iklime sahip kentlerde, kullanıcı deneyimlerine bağlı olarak; konut pencere ve kapılarının sıcak dönemlerde açılabilir olması, soğuk dönemde kapatılması mekân havalandırmasında, ortamda oluşabilecek rutubet nem ve kokuların giderilmesinde kolaylık sağlamaktadır.

Mekânlarda bağıl nem %50-60 oranında olmalıdır. Bu oranın çok arttığı durumlarda oluşan aşırı nemlilik bakteri üremesine, soğuk hava akımına ve çürümeye neden olmakta; nem oranlarının düştüğü durumlarda ise insan solunum sisteminde kurumalar gibi sağlık sorunlarına yol açmaktadır. Kullanıcılar için çalışma anında ortam için en uygun konfor sıcaklığı 18-20°C'dir [93].

Yapay havalandırma sistemleri teknolojik olarak geliştirilmiş olsa da Vaizoğlu'nun [94] yaptığı incelemede, mutfak mekânında doğal havalandırma yapılan konutlarda formaldehit oranının daha düşük olduğu saptanmıştır. Özellikle tüp gaz yerine doğalgaz

kullanılan evlerde formaldehit oranı tüp gazlı evlerden daha yüksektir. Göz yaşarması, boğaz kuruluğu ve burun akıntısı gibi sorunlara sebep olma olasılığı yüzünden formaldehit salınımının verdiği zararlardan korunmak için mutfak havalandırmasına gerekli önem verilmelidir.

1.7.3.3. Isıtma Tesisatı

Özellikle soğuk ortamlarda kendimizi konforlu hissedebilmemiz için vücudumuz ortam ısısı ile dengede olmalıdır. Bu sebeple mutfak mekânındaki ısınma ihtiyacı yeterli miktarda karşılanabilmelidir. Isıtma tesisatı uygulanırken mutfak mekânında ocak, fırın gibi ısı artırıcı ekipmanlar kullanılması göz önünde bulundurularak ısıtma tesisatı boyutları hesaplanmalıdır.

Gelegen'e [9] göre, fazla ısınan ortamda bulunan kullanıcı vücudunda halsizlik ve yorgunluk olmakta, bu da iş gücünde azalmaya sebep olmaktadır. Bu durumu engellemek için mutfak mekânı hava sıcaklığı +20 °C, bağıl nemin ise %70 oranında olması yeterlidir [51].

Havadaki sıcaklık ve nem oranı arttıkça kullanıcı terleme yolu ile vücut ısınısını düşüremeyeceğinden hissedilen sıcaklık değeri artacak, sağlıklı bir çalışma ortamı sağlanamayacaktır. Bu sebeple mutfakta koku ve özellikle nemin azaltılması için kullanılan davlumbaz veya aspiratörler çok iyi seçilmelidir

Mutfaklarda sıcak su ve kalorifer tesisatı için bölgesel (doğalgazlı kombi veya elektrikli şofben), merkezi veya yerden ısıtma şeklinde tesisatlar tercih edilmektedir [79].

Merkezi ısıtma genel olarak soğuk iklimlerdeki büyük yapılarda tercih edilmektedir. Çalışma alanı Kayseri kentinde kışları soğuk olduğu için genellikle merkezi ısıtma sistemi tercih edildiği gözlemlenmektedir. Merkezi ısıtma sistemi; su, hava ve buharı ısıtmak için kazan ve ısıtıcı; ısıtılan maddenin iletimi için boru tesisatı ve ortamı ısıtmak için radyatör vb. ısı ileticilerinden oluşmaktadır. Boruların zemin altına yerleştirilmesi ile yapılan ısıtma tesisatları da vardır.

Bölgesel ısıtma sistemleri ise çalışma prensibi olarak merkezi ile aynıdır, buradaki fark kullanıcıların evlerini birbirinden bağımsız olarak kendi evlerindeki bir kombi veya kat kaloriferi ile ısıtmalarıdır [95]. Bunlardan başka klima ve şömine gibi bölgesel ısıtma

araçları kullanımda olsa da Kayseri gibi soğuk kentlerde ve çok katlı yapılarda tercih edilmediği gözlemlenmektedir.

1.7.3.4. Temiz ve Atık Su Tesisatı

Kullanıcı için gerekli olan temiz suyun kirlenmeden, atık suların sağlıklı bir şekilde toplanarak bina dışına atılmasını sağlayan boru tesisatlarına sıhhi tesisat denir [96]. Sıhhi tesisat, yaşam alanlarımız tasarlanırken dikkate alınması gereken önemli faktörlerden biridir. Islak hacimlerde tesisat birliği sağlanması, tesisat merkezlerinin azaltılması ve yapı ekonomisi açısından tesisat şaftları ve inişleri gruplanarak bir araya getirilmelidir. Bu doğrultuda, ıslak hacimler ile konutun diğer birimlerinin tasarım aşamasında bir araya geliş biçimlerinin, tesisat sistemlerinin sağlıklı çalışması ve yapı ekonomisi açısından önemli olduğu söylenebilir.

- **Temiz Su Tesisatı;**

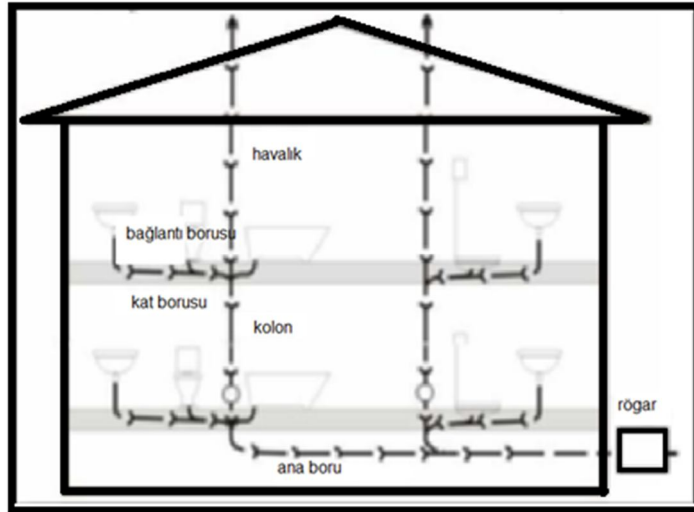
Şehir şebeke borusundan itibaren temiz suyun kullanma yerlerine kadar temiz su boruları ile taşınmasına olanak veren sistemdir. Temiz su tesisatı sıcak ve soğuk su tesisatı olmak üzere iki ana bölümden ve beslenme hattı, dağıtım hattı, kolonlar ve bağlantı/kullanma hattı olmak üzere 4 kısımdan oluşur [97]. Temiz su tesisatında dökme demir borular, galvanizli çelik borular, bakır veya pirinç borular ve plastik borular tercih edilmektedir [6].

Katlarda düşey olarak tasarlanan ıslak hacimlerin, düşey olarak projelendirilen sıhhi tesisat boru sistemleri, duvar içinde terlemeyi önlemek amacıyla sıvaya yakın yerde uygulanmalıdır. Temiz su tesisatlarının zemine döşenmesi ve boruların arızası durumunda; boru değişimi veya arızanın giderilmesi zor olacaktır. Bu durumun önlenmesi amacıyla tesisat sistemi duvar yüzeyine döşenmelidir.

- **Atık Su Tesisatı;**

Evye, bulaşık ve çamaşır makinesi gibi aletlerden çıkan pis suyun sağlık kurallarına uygun olarak su kullanma yerinden başlayıp bina dışındaki rögara kadar düzenlenmiş tesisat boru sistemlerine atık su tesisatı denir [97].

Atık su tesisatı boru bölümlerinin görevlerine göre ana boru, kanal borusu, kat borusu, bağlantı borusu ve havalık borusu olmak üzere beş bölümden oluşur (Şekil 1.29). Ana boru, binanın atık su kolonlarından başlayıp binanın 1,0-1,5 m dışına kadar uzanıp rögara bağlanan boru bölümüdür. Kolon, kat borularından gelen pis ve kirli suları ana boruya ileten düşey döşenmiş borulardır. Kat borusu, dairelerdeki su kullanma yerlerinden gelen atık suları en yakındaki atık su kolonuna taşıyan, yatay döşenmiş boru sistemleridir. Bağlantı borusu, su kullanma yerleri ile kat borusu arasındaki küçük çaplı ve düşey döşenmiş boru sistemidir. Havalık; binadaki atık su tesisatında açık hava basıncını sabit tutmak için yapılan boru hattına havalık borusu denir. Atık su kolon borusunun, en son kat borusu bağlantısından itibaren bina çatısının üzerine kadar çıkartılan boru bölümüdür. Çatıdan sonra boru üzerine havalandırma şapkası takılır. Bu sistem bina içine kötü kokuların yayılmasını önleyen sifonlardaki suyun dengede kalmasını sağlar. Bu su dengede kalmazsa tesisat giderlerinde koku yayılması yaşanacak ve kullanıcı için uygun ortam sağlanamayacaktır [97].



Şekil 1.29. Bina İçi Atık Su Tesisatı Boru Bölümleri [97]

1.7.3.5. Gaz Tesisatı

Doğalgazın kaynağından alınıp kullanılacağı mekâna kadar ulaştırılmasında kullanılan boru, birleştirme parçası ve ekipmanların tümüne doğalgaz tesisatı denir [98].

Isınma ve pişirme amaçlı kullanımı artan doğalgaz veya hava gazı tesisatı da önemli tesisatlardan biridir. Kullanıcıya kullanım kolaylığı sağladığı için tercih edilmekte olup,

konut içi tehlikeleri de beraberinde getirmektedir. Konut içi kullanımı tercih edildiği durumlarda, şehir şebekesinden, kullanım yerine kadar, gaz tesisatı projesine ve kurallarına uymak gerekmektedir.

Doğalgaz patlama, boğulma veya gaz zehirlenmesi yönünden insan hayatını olumsuz etkilemektedir. Bu tehlikelerin önüne geçebilmek için korunma amaçlı, ocağın ve gaz kombisinin bulunduğu mekâna havalandırma menfezi açmak zorunludur. Doğalgaz kokusuz olduğu için kullanıcının fark edebilmesi için içine kimyasal koku harman edilmektedir. Ayrıca doğalgaz kaçaıklarından korunmak amaçlı gaz detektörü mutfakta mutlaka olmalıdır [47].

Doğalgaz tercihinde diğer bir önemli unsurda doğalgaz borularının açıktan ve duvar içine gizlenmeden uygulanması zorunluluğudur. Gaz kaçağı tespiti için yapılan bu uygulama kullanıcıları görsel ve estetik yönden rahatsız edebilmektedir. Eğer kombi ile ısınma sağlamıyorlar ise, görsel olarak boru görüntüsünden rahatsız olan kullanıcılar mutfakta, pişirme için elektrikli ocak veya tüplü ocak, sıcak su için elektrikli ısıtıcı tercih etmekte, doğalgaz tesisatı tercih etmemektedirler.

1.7.3.6. Gürültü

Mutfak mekânındaki gürültü insan sağlığını olumsuz etkilemektedir. Dolayısıyla, tasarım aşamasından, mutfak mekânı donatı elemanlarını seçim aşamasına kadar, mutfaktaki gürültü etkeni göz önünde bulundurulmalıdır.

İstenmeyen ses olarak tanımlayabileceğimiz gürültüye engel olmak için ses yalıtımı uygulamaları kullanılmalıdır. Bu sayede insanlarda oluşabilecek psikolojik ve fizyolojik rahatsızlıkların oluşumu engellenebilmektedir [6].

Gürültü veya yüksek sese maruz kalan kullanıcıların, ilk etapta günlük yaşam faaliyetlerinde koordinasyon düşüklüğü, stres gibi sıkıntılara sebep olduğu; devamlı yüksek sese maruz kalan kullanıcıların, gürültü nedenli işitme kayıpları, kan basıncında artış periferel dolaşım sistemi vb. sorunları yaşadığı belirlenmiştir [99].

Bu tip sorunlarla karşılaşmamak için; çevresel gürültünün değerlendirilmesi ve yönetimi yönetmeliğine göre, iç mekân gürültü düzeyi sınır değerlerinin altında kalmasını

sağlayacak ilave tedbirlerin alınmasını gerektirmektedir. Konut mutfağı için bu sınır değeri 60 dB (desibel) olarak belirlenmiştir [100].

Yapılarda hava doğuşumlu ve darbe kaynaklı olmak üzere 2 çeşit ses iletimi vardır. Ses; gazlar, katı maddeler ve sıvı ortamlarda titreşimler yaratarak iletilir.

Hava doğuşumlu ses iletimine konuşma ve müzik dinleme gibi faaliyetler örnek verilebilir. Darbe kaynaklı ses iletimine örnek ise ayak sesleri, zıplama, eşyaların düşürülmesi gibi faaliyetler gösterilebilir [100].

Ses yalıtımını sağlamak amacıyla mekânın tüm kısımlarından yansıyan ses dalgalarının geçişini engelleyecek uygulamalar yapılmalıdır. Sirel'e [101] göre; *“bir iç mekânda, gürültü kaynağı, yansıtıcı yüzeylerden uzağa konulmalıdır. Köşelerde üç (iki duvar, bir döşeme), duvar kenarlarında iki (bir duvar, bir döşeme), duvarlardan uzakta bir (yalnızca döşeme) yansıtıcı yüzeyin var olduğu düşünülmelidir. Döşemeden yükseltilmiş, ya da tavandan yeterince uzağa asılmış bir gürültü kaynağının konumu en iyisidir”*.

Tek katmandan oluşan yapı elemanları, havada oluşan sesin bitişik mekâna geçişine, kütle kanunu gereği kütleleri ile karşıya koyar. Buradan yola çıkarak duvar ağırlığı arttıkça ses geçiş kaybı da artırılmış olur. Ancak bu yöntemin maddi ve strüktürel olarak taşıyıcı sisteme getireceği yükler bilindiğinden tercih edilmemektedir. Bunun yerine günümüzde, çift cidarlı hafif bölme duvarlar kullanılmaktadır. Bu duvarları, taşıyıcı konstrüksiyon arasına yerleştirilen ses yutucu malzeme ve iki yüzüne sabitlenen ince kaplamalar oluşturmaktadır. Mekân içinden yalıtım yapıldığı durumlarda ise duvara sabitlenen profillere yapıştırma yöntemiyle ses yalıtım malzemesi uygulanmaktadır [100].

Zeminde oluşan ayak sesi, darbe vb. seslere engel olmak için yüzer döşeme sistemi tercih edilmektedir. Darbe seslerinin önlenmesi, çift katmanlı döşeme uygulanması ile önlenilmektedir. Döşeme üzerine yerleştirilen ses yalıtım malzemesi, süpürgelik hizasına kadar duvarlarda devam ettirilip, sonra şap ve döşeme malzemesi uygulanmaktadır. Böylece döşemenin duvar ile teması kesilerek, ses iletimine neden olacak ses köprüleri engellenmiş olur. Bu sisteme yüzer döşeme adı verilmektedir [100].

Mekânda gürültü engellemek amaçlı önlem alınması gereken diğer yapı elemanlarından kapı ve pencereler seçilirken ses yalıtım özelliği yüksek olan malzemeler kullanılmalıdır. Camlarda ses yalıtımı için kalınlığın artırılması laminasyonlu ve akustik laminasyonlu cam panoların kullanılması, özel tasarlanmış yalıtım camı üniteleri ve çift doğramalı cam sistemlerin kullanılması gerekmektedir. Kapılarda ise kalın, ağır ve boşluksuz kapılar tercih edilmelidir [100].

1.7.3.7. Renk (malzeme ve doku)

Mutfak mekânının renk, malzeme ve doku özellikleri, duyu organlarımıza, sonrasında ruhumuza hitap ettiği için, konut alımı sırasında kullanıcının ilk tercih konusu, mutfak mekânın rengi, malzemesi ve dokusunun kendi zevkine hitap edebilmesidir.

Kullanıcı kendisini bu mekânda hayal ettiğinde mutlu olmalıdır. Kullanıcının zevkine hitap edecek renk seçimi, kullanımda temizliği kolay malzeme ve dokularda olan donatı elemanları, mekânın verimliliğini ve dolayısıyla kullanıcı memnuniyetini beraberinde getirecektir.

Daha önce yapılan çalışmalara bakıldığında, renk ve doku seçiminin kazara veya birtakım tutkular sonucu, düşüncesiz, bazen anlamsız bir şekilde kullanıldığının belirlendiği görülmektedir. Renklerin insan ve mekân üzerindeki etkileri uzun yıllardır incelenen bir konudur. Bu bağlamda mekânda yer alan donatı elemanlarının renk ve dokuları da kullanıcıları etkilemektedir [102].

Mutfakta hangi renklerin kullanılacağı Gelegen'e [9] göre şöyledir; *“mutfaklar da kullanılacak renkler doğal ve yapay ışıktaki güzel hoş gelecek gözü yormayacak ve yansıtma oranı yüksek renkler olmalıdır. Mutfak genellikle dinlenme amacıyla kullanılan bir mekân olmadığı için heyecan verici renklerin kullanılması daha uygundur. Mutfağın açık yeşil tonlarda dekore edilmesi de uygundur. Yeşilin koyu tonları ise zemin döşemesi mutfak dolapları ve fayanslar için oldukça uygundur. Bununla beraber mekânın büyüklüğü ve günü de renk seçimini etkileyen önemli faktörlerdendir. Güney güneydoğuya ve batıya bakan bir oda gün ışığına fazla alacağı için duvarlar ve döşeme gibi yerlerde mavi, mor, yeşil gibi soğuk renklerin kullanılması uygun olacaktır. Kuzeye bakan bir oda ise daha az ışık alacağı için buralarda kırmızı ve sarının tonlarının hakim olduğu sıcak renklerin kullanılması uygun olacaktır”*.

Her renk ve dokunun kullanıcıda uyandırdığı duygu ve anlam farklılığı aynı ölçüde mekâna yansır. Bu yüzden seçilecek malzeme dokusu ve rengiyle kullanıcının fiziksel ve algısal gereksinimlerine cevap vermelidir. Renklerin görülüp, algılanabilir olması aydınlatma ve ışık şiddetine göre de değişebilir olduğu için tasarım ve uygulama sırasında bu iki faktör birlikte düşünülmeli, yansıma faktörleri de göz önünde bulundurulup renkler ölçülü olarak kullanılmalıdır [103] [104].

Malzemelerin dokularının pürüzlü veya düz, sert veya yumuşak, ahşap gibi sıcak veya çelik gibi soğuk olması kullanıcının hislerinde sıkıntı, huzur, mutluluk veya gerginlik gibi farklı algılamalara sebep olacaktır [67]. Tasarım sırasında bireysel çalışmalarda kullanıcının beğenisi ve görüşleri en ince detayına kadar anlaşılıp ona göre malzeme seçilmeli, çalışmadaki çok katlı konut tasarımlarında ise genele hitap edecek seçim ve uygulamalar yapılmalıdır. Çok katlı konut üretiminde, kullanıcı gereksinimleri ve malzeme tercihleri ikinci planda olup, girişimci talepleri ve ekonomik kaygıları doğrultusunda uygulama yapıldığı gözlemlenmektedir. İlçe'ye [105] göre, yeterli malzeme bilgisi olmadan yapılan tasarım ve öneriler kullanıcı gereksinimlerinin anlaşılmasını ve karşılıklı memnuniyetsizlikle sonuçlanmaktadır.

Yer döşeme malzemesi, kaymayacak, suya dayanıklı, elektrik iletmeyen, konuttaki diğer mekân döşemeleri ile estetik açıdan uygun olan malzemelerden seçilmelidir [49]. Yer döşeme malzemesi olarak seramik, ahşap, laminant veya PVC esaslı suya dayanıklı laminat malzemelerin mutfak mekânında tercih edildiği gözlenmektedir.

Mutfaktaki donatı elemanlarından tezgah için seçilen malzeme ısı, darbe, nem ve kimyasal maddelere karşı dayanıklı olmalıdır. Kesme, doğrama, yıkama, yemek hazırlık gibi çeşitli eylemlerin gerçekleşmesini sağlayan tezgah malzemeleri kullanıcıların görsel zevkleri ve ürünün fiyatına göre tercih aşamasında farklılık göstermektedir. Tavşan ve Küçük'e [106] göre, tezgah malzemesi olarak paslanmaz çelik, ahşap doğrama, laminant, werzalit, granit, mermer, mermerit, seramik, fayans, kuvars esaslı kompoze taş, akrilik esaslı yüzey gibi ürünler vardır.

Paslanmaz çelik, içerisinde %18 krom ve %8 nikel bulunan paslanmayan malzemedir [107]. Ancak su lekesi gibi izleri çok belli ettiği, temizlik ve kesim sırasında çizilmelere karşı dayanıksız olduğu için fazla tercih edilmemektedir.

Ahşap doğrama tezgahlar sert ahşaplardan üretilmektedirler. Temizlemesi kolaydır ancak kimyasal temizlik malzemeleri ve uzun süre su ile teması şişme, çatlama gibi sorunlar çıkardığından kullanım sırasında dikkatli olmak gerekir. Birçok renk seçeneği bulunan malzeme kullanıcıya tercih imkanı sağlamaktadır.

Laminant malzemeler ekonomik olması yanı sıra, düz ve desenli olmak üzere birçok renk seçeneğine sahip olması açısından tercih edilen malzemelerdir. Farklı renk ve desenlere sahip olduğu için modern ve geleneksel dekorasyonlarda tercih edilmektedir. Fiyat aralığı değişen ürün çeşidine sahip olan laminatların, özellikle ekonomik olanları tercih edildiğinde suya ve ısıya karşı dayanımının düşük olduğu, deforme olmuş kısımlarının onarımının mümkün olmadığı bilinmelidir [108].

1.8. Mutfak Standartlarının İrdelenmesi

Yapılan araştırmalar ve çalışma kapsamındaki incelemelerde Türkiye’de mevcutta uyulması zorunlu mutfak standardı bulunmadığı gözlemlenmektedir. Mutfak tasarımı sırasında uyulması gereken kurallar doğrultusunda, yasal mevzuat içeriği incelendiğinde Planlı Alanlar İmar Yönetmeliği (PAİY) ve Yapı Denetim Yönetmeliği’nde (YDUY) mutfak mekânı ile ilgili uyulması gereken bazı maddeler olduğu görülmektedir.

Türkiye’de değişen ve gelişen mutfak donatısı üretim sektörüne yönelik standartların önemi her geçen gün artmaktadır. Türkiye’de standart kabulü için uygunluk değerlendirme hizmeti veren kurum Türk Standartları Enstitüsü’dür [109]. Türkiye’de ilk kurulan ve standartlar kapsamında hizmet veren tek kurum olan TSE’nin mutfak standartları konusunda nasıl ve ne ölçüde çalışma yaptığını incelemek çalışmanın sonuç bölümündeki eldeler açısından önem teşkil etmektedir. Standartlar ve mutfak standartları araştırması kapsamında yapılan çalışma sonucu, Türkiye’de TSE ve uluslararası literatürde Neufert Standartları ve Ulusal Mutfak ve Banyo Derneği’nin (National Kitchen And Bath Association ((NKBA)) çalışmaları örnek olarak yol gösterici olması açısından detaylı bir biçimde ele alınacaktır.

1.8.1. TSE Standartları

Türkiye’de standardizasyon ve kalite çalışmaları yapan kurum olan TSE her türlü madde ve mamuller ile usul ve hizmet standartlarını yapmak amacıyla 18.11.1960 tarih

ve 132 sayılı kanunla kurulmuştur [110]. Standartlaşmanın önemi ve gerekliliği konusunda açıklamalar yapan kurum maalesef standart uygulamalarını zorunlu hale getirememiştir. Özellikle Avrupa ülkelerinde kabul görmüş standartlar, kalite belgelendirme sistemlerini aktif olarak kullanan kurum TSE’de, mutfak standartları kapsamında, ergonomik ve antropometrik bir çalışma olmadığı, sözlü görüşmeler ve kaynak taraması sonrası saptanmıştır [8]. Kurtoğlu ve Kaşıkçı’nın [109] “*Ahşap esaslı iç mekân mobilyalarında standardizasyon ve TSE*” konulu çalışmasında standardizasyonun sağladığı faydalar açıklanmaktadır. Bu faydalar üreticiye, ekonomiye ve tüketiciye faydalar olmak üzere üç alt başlıkta ifade edilmektedir.

TSE standartlarının önemi, çalışmalarda ve açıklamalarda vurgulansa da zorunlu olarak uygulamaya konulamamıştır. TSE standart arama sayfasından edinilen bilgiler dahilinde örnek olarak seçilmiş mutfak ile ilgili bazı standartlar Tablo 1.5’de ifade edilmektedir.

TSE Kayseri Bölge Koordinatörlüğü ile yapılan sözlü görüşmeler sonucu edinilen bilgilere göre, TSE tarafından standartlara uygunluk belgesi firmalar tarafından yapılan başvurular sonucu alınmaktadır. Belge alan firma ürününün kalite kontrol, sağlığa uygunluk gibi denetimlerden geçtiğini ve güvenilirliğini kanıtlamış sayılmaktadır. Tabloda mutfak mekânına ait belirtilen standartların da maalesef uygulama zorunluluğu bulunmamaktadır (Tablo 1.5). Sadece TSE’ye başvurup standart uygunluk belgesi alan firmalar TSE tarafından, belgeye uygunlukları kapsamında denetlenmektedirler. TSE’nin mutfak mekânı ile ilgili verdiği bir diğer belge de E1 standartına uygunluk belgesidir. E1 belgesi ahşap mobilyalardaki formaldehit içeriğini sınırlandırmak ve kanserojen etkisinden insan sağlığını korumak için kabul edilmiş bir standarttır. Mutfak mekânı konutta çok vakit geçirilen bir alan olduğu için ahşap mobilyalı mutfaklarda E1 standartının zorunlu hale getirilmesi kullanıcı sağlığı için faydalı olacaktır [111].

Tüm bu incelemeler, TSE belgesi alımının ve denetimin zorunlu hale getirilmesinin, kullanıcı sağlığı, konforu ve ekonomisine katkı sağlayacağını göstermektedir. Bu doğrultuda, kullanıcı memnuniyetinin artırılmasıyla mutfak donatısındaki olası tadilatların ve değişimlerin önüne geçilmesi ya da aza indirilmesi ile yapısal atıkların azalmasına ve ülke ekonomisine katkı sağlanabileceği ifade edilebilir.

Tablo 1.5. Mutfak Mekânı ile İlgili Bazı TSE Standartları [112]

| TSE NO | BAŞLIK | KAPSAM |
|----------------------|--|--|
| TS EN 695 | Mutfak eviyeleri- Bağlantı boyutları | Bu standart, imal edildiği malzemeye bakılmaksızın, ev ve benzeri yerlerde kullanılan özel amaçlı mutfak eviyelerinin bağlantı boyutlarını kapsar. |
| TS EN 203-2-4 | Gaz yakan mutfak cihazları-Bölüm2-4: Özellikler-Kızartıcılar | - |
| TS EN 203-2-6 | Gaz yakan mutfak cihazları-Bölüm 2-6: Özellikler-İçecekler için sıcak su ısıtıcıları | - |
| TS EN 203-2-8 | Gaz yakan mutfak cihazları-Bölüm 2-8: Özellikler-Paella pişiriciler | - |
| TS EN 203-2-11 | Gaz yakan mutfak cihazları-Bölüm 2-11: Özellikler-Hamur pişiriciler | - |
| TS EN 60335-2-14 | Güvenlik kuralları-Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazlar için-Bölüm 2-14: Mutfak makineleri için özel kurallar | - |
| TS 13699 | Mutfakta kullanılan pişirme ekipmanları ve davlumbazlar için yangın söndürme sistemleri | Bu standart bina içinde veya dışında Mutfak Pişirme Cihazları ve Davlumbaz Yangın Söndürme Sistemlerinin uygulanmasıyla ilgili kılavuzluk bilgilerini kapsar. |
| TS EN 60335-2-14/A11 | Güvenlik kuralları- Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazlar için- Bölüm 2-14: Mutfak makineleri için özel kurallar | Bu standart, beyan gerilimi 250 V'tan fazla olmayan ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli mutfak makinelerinin güvenliğini kapsar. |
| TS EN 61591/A2 | Evlerde kullanılan mutfak davlumbazları ve diğer yemek dumanı emicileri- Performans ölçme yöntemleri (IEC 61591:1997/A2:2010) | Bu standart, ev ve benzeri yerlerdeki mutfaklara yerleştirilen ocağın üzerinden havanın dolaşımı veya zorlamalı olarak atılması için bir vantilatör ihtiva eden davlumbazları kapsar. |
| TS EN 13310 | Mutfak eviyeleri- İşlevsel gereklilikler ve deney yöntemleri | Bu standart, evsel kullanım amaçlı mutfak eviyeleri için, eviyelerin imalatçının talimatlarına uygun şekilde monte edildiğinde yeterli performansı göstermesini sağlayan fonksiyonel gereklilikleri ve deney yöntemlerini kapsar. |
| TS EN 1116 | Mutfak mobilyası- Mutfak mobilyası ve mutfak donatım elemanları için boyutların düzenlenmesi | Bu Avrupa Standardı, mutfak üniteleri, tezgahlar, girintili paneller, mobilya cepheleri ve dekoratif paneller ile mutfak aletleri (beyaz eşya ve fırınlar) ve diğer tesisat elemanları için koordinatları belirler. Lavabolar ("aletler" olarak kısaltılır). Mutfak ünitelerindeki aletleri entegre etmek için yükseklik, genişlik, derinlik ve mekan boyutlarını belirler. Bu Avrupa Standardı ticari olarak kullanılan mutfaklar için geçerli değildir (ör. Oteller, restoranlar). |
| TS 5433 | Mutfak mobilyası- Terimler ve tarifler | Bu standart, mutfak mobilyası ile ilgili terim ve tarifleri kapsar. |
| TS EN 14749 | Mobilya-Ev ve mutfak muhafaza dolapları ve tezgâhları- Emniyet kuralları ve deney yöntemleri | Bu standart, mutfak ve banyo muhafaza mobilyaları ve evlerde kullanılan muhafaza mobilyalarının bütün tipleri ve elemanları için emniyet gereklerini ve deney yöntemlerini kapsar. |

1.8.2. Neufert Standartları

1936 yılında ilk kez yayımlanan Ernst Neufert'in yazdığı Yapı Tasarım Bilgisi otuz beşinci baskısı üzerinde yapılan araştırmada mutfak mekânı ile ilgili aşağıdaki standartlar saptanmıştır.

- Kiler ve depo alanları ile ilgili yazılı açıklama yapılmış ve çizimlerle hem tasarımsal fikir verilip hem de ölçülere dair bilgilendirme yapılmıştır. Yapı tasarım bilgisi kitabına göre; konutların planlanmasında kiler, gıda depoları ve soğutma odalarına özen gösterilmeli, kiler mutfağın yakınında olmalı, kiler soğuk-havalandırılmalı olmalı ve güneş ışınlarından korunmalı, raflar tavana kadar yapılmalı, büyük evlerde soğutma odalarında soğutmalı veya dondurucu bölümleriyle beraber depolama sistemi olmalıdır [113].
- Mutfak mekânında kullanıcı aktiviteleri belirlenmiştir. Bu aktivitelerde kullanıcı için uygun görülen çalışma alanları standartlar olarak tanımlanıp, teknik ve detaylı çizimlerle (iki çalışma yeri olan mutfak ölçülendirilmesi, iki kişinin sığabileceği kadar yeri olan mutfak ölçülendirilmesi, çalışma ve istif masaları genişliği, evye için uygun yükseklik, yan yana çalışma şeklindeki gerekli ölçüler, havalandırma yüksekliği, aydınlatma yeri, mutfak donanımları ve tezgah yüzeyleri ölçüleri vb.) ifade edilmiştir.
- Mutfak mekânı aksesuar ve montaj parçaları ile ilgili yazılı ve ölçülendirilmiş çizimlerle, donatı özellikleri ifade edilmiştir. Malzeme, alt dolaplar, yüksek ve yan dolaplar, özel donanımlar ve havalandırma hakkında bilgilendirme yapılmış, kullanım ve uygulama önerileri sunulmuştur. Mutfakta kullanılacak fırın çeşitleri, buzdolabı, gömme bulaşık tezgahı (gömme evye), evye, ocak, muhafaza kapları, mutfak tahtası, mutfak terazisi, robot, elektrikli çok amaçlı kesici ve kıyma makinesi gibi küçük ev aletlerinin detaylı ölçüleri verilmiş ve mekân büyüklüğünün mutfakta kullanılacak aletlerin sığabileceği genişlikte tasarım yapılmasıyla önemli olacağı vurgulanmıştır [113].
- Mutfağın önemi ve mutfak tasarımı yapılırken dikkat edilmesi gereken noktalar anlatılmaktadır. Mutfağın diğer mekânlarla ilişkisi, konutta mutfağın kullanım oranı yazılı anlatım ve çizili diyagramlar üzerinden ifade edilmektedir. Neufert'te (Yapı Tasarım Bilgisi Kitabı) [113] belirtilmiş olan mutfak tasarımı yaparken dikkat edilmesi gereken durum ve ölçütler aşağıdaki gibidir.

- Yollardan tasarruf edilmeli, daimi çalışma imkanı sunulmalı, hareket serbestliği sağlanmalı, ayakta çalışma en aza indirgenmeli, çalışma yeri ile vücut yüksekliği birbirine uyumlu olmalı ve çalışma yeri için iyi bir aydınlatma sağlanmalıdır.
- Yemek pişirme alanı için en az 5-6 m², çalışma mutfağı için 8-10 m², yemek yeme yeri olan mutfak için 12-14 m² alan olmalıdır.
- Mutfak işlerinin kolaylaşması için çalışma merkezlerinin sağdan sola doğru, istif yeri (depolama), fırın, yemek hazırlama, bulaşık yıkama ve kurutma yeri olarak sıralanması önerilmektedir.
- Kullanılacak cihaz ve mobilyalar için 1,20 m hareket yüzeyi olması gerektiği, her bir tarafın 60 cm derinlikte ve mutfak genişliğinin 2,40 m genişlikte olması gerektiği ifade edilmektedir (çift taraflı ve u-biçimli mutfak).
- Mutfakta kullanılacak cihaz ve mobilyalar için ölçüler belirtilmektedir. Fırın, pişirme yeri 60 cm, bulaşık yeri-iki bulaşık lavabo (iki gözlü evye)-durulama yüzeyi (bulaşık makinesi ile) 150 cm, fırın ve ocak 60 cm, buzdolabı 60 cm, süpürge dolabı 50 cm, tabak, tencere, ufak cihazlar vb. için alt dolap, hazırlık masası ve istif yüzeyi 200 cm, toplam 700 cm olarak belirtilmiştir [113].

1.8.3. National Kitchen and Bathroom Association Standartları

Mutfak mekânı ile ilgili standart araştırmalarında yukarıda açıklanmış olan standartlardan başka, mutfak mekânı için düşünülmüş en profesyonel çalışma olarak, NKBA tarafından hazırlanmış mutfak standartları dikkat çekmektedir. 1963'te Philadelphia yakınlarında bir grup mutfak satıcısı bir araya gelerek, Amerikan Mutfak Satıcıları Enstitüsü'nü (AIKD) kurmuştur. 1983'te kuruluş adı değişikliğine giderek mutfakla birlikte banyo endüstrisinin de gelişmesinin etkisiyle, NKBA ismini kabul etmişlerdir. 1992 yılında dernek 31 Mutfak Rehberini revize etmiş ve mevcut sanayi ortamını, gelecekteki eğilimleri, tüketici yaşam tarzlarını, yeni araştırmaları, yeni bina kodlarını ve mevcut endüstri uygulamalarını yansıtmaya çalışmıştır. 2006 yılında NKBA tam renkli profesyonel kaynak kütüphanesi oluşturmuş ve mevcut kılavuzlarının tamamını yenilemiştir. Bu derneğin çalışmaları kapsamında, herkesi güvenli, güzel ve fonksiyonel mutfak sahibi yapmayı hedeflemiş olmaları, mutfak mekânının özel bir alan olarak tanımlanmasına katkıda bulunmuştur [114]. Çalışma kapsamında ele alınan, Türkiye'de eksik olduğu düşünülen mutfak standartları için, bir örnek teşkil etmesi açısından, NKBA tarafından oluşturulmuş mutfak rehberi incelenmiştir [115].

NKBA tarafından yayınlanan mutfak rehberinden yararlanılarak NKBA standartları olarak ele alınan mutfak planlama kuralları, ana başlıkları ve tanımlamalarıyla Ek 1'de ifade edilmektedir.

1.9. Bölüm Sonucu

İletişim, etkileşim, mekân, zaman ve anlamın somut bir görüntüsüdür konut. İçinde bulunduğu kültüre ait karakteristikler, yaşam biçimi, davranış kuralları, tercihler, zaman ve mekân sınıflandırmasını yansıtırken, kullanıcıya ait öznel seçim ve kullanım tercihlerini de içinde barındırır. Konut'ta kullanıcı tercihleri bakımından özelleşen mekânların başında mutfak gelmektedir.

Mutfak mekânı üzerine yapılan araştırmalar (Dünya'da, Anadolu'da ve çalışma kapsamındaki Kayseri kentinde), mutfakın geçmişten günümüze konutların merkezi bir konumunda ve en yoğun işlevsel eylemlerin gerçekleştiği mekân olarak yer aldığını göstermektedir. Mutfak mekânının geçmişten günümüze gelişim süreci irdelendiğinde, kullanıcı tercih ve beklentilerine bağlı değişimin saptanması ve kültürel kullanım farklılıklarının ortaya konulması açısından; standartlaşmanın yanı sıra, kullanıcıların kültürel, fiziksel ve antropometrik özelliklerini içeren araştırmalar önem taşımaktadır. Bu bağlamda; tarihsel sürece bakıldığında tarıma dayalı geleneksel yaşam koşullarındaki mutfak mekânı kullanımı, endüstri devrimi ile teknolojik, ekonomik, kültürel ve sosyolojik gelişmeler sonrası, çağdaş yaşamın işlev ayırımı öngörmesi ile mutfak mekânı da diğer mekânlar gibi kendi işlevine yönelik şekillenmeye, kullanıcı profiline yönelik farklılaşmaya başlamaktadır [6]. Mutfaklarda sosyal kültürel ve teknolojik gelişmelerin etkisiyle mekân donatılarında da değişimler olmaktadır. Diğer mekânlar ile ilişkisine, kullanıcı tercihi ve mekânsal farklılaşmalara bağlı olarak şekillenen tezgah biçimine göre, mutfak tipleri farklılıklar göstermektedir. Mutfakta kullanılan ekipmanlar, kullanıcının hayatını kolaylaştırması ve mutfak tasarımını yönlendirmesi açısından önem taşımaktadır. Bu bağlamda tasarım öncesi mutfakta kullanılacak ekipmanların saptanması ve kullanım özelliklerinin belirlenmesi gerekmektedir.

Mutfak tasarımına etki eden faktörler işlev, ergonomi, antropometri ve fiziksel çevre faktörleri olarak üç başlıkta ele alınmaktadır. Çalışmada, mutfakta önemli tasarım faktörlerinden olan işlevlerin belirlenmesi ve sağlıklı bir şekilde gerçekleştirilebilmesi

için kendine özgü kural ve gereklilikleri olan eylem alanlarının (depolama, hazırlama, yıkama, pişirme, servis, yemek yeme, dinlenme) gereklerine uygun şekilde tasarımda yer almasının önemi ifade edilmektedir. Depolama alanlarının yeterli nitelik ve niceliğe sahip olması; hazırlama/yıkama/pişirme/servis alanlarının kullanıcı aktivitelerine (yapılan akademik çalışmalar ve uluslararası verilerin de dikkate alınmasıyla) olanak sağlayacak boyutlarda tasarlanması; yemek yeme-dinlenme bölümleri mutfakta tasarlanacak ise, mutfak ana eylem alanlarında çalışmaya ve sirkülasyona engel olmayacak konumda yer almaları gerektiği saptanmıştır.

Mutfakla ilgili yapılan ergonomi çalışmalarının (araştırmaları) genellikle donatı düzeni, çalışma eylem alanlarının boyutlandırılması ve depolama olarak üç başlıkta toplandığı; ancak bir ürünün ergonomik olabilmesi için insanın antropometrik ölçülerine de uygun olarak tasarlanması gerektiği belirlenmiştir. Bu doğrultuda, Türkiye’de uygulamaya konulmuş, yayın olarak herhangi bir antropometrik çalışma bulunmadığı, TSE standartlarında yer alan bazı maddeler ile uluslararası standartlar örgütünün verilerine göre kabul edilen değerlerin uygulandığı saptanmıştır.

Kullanıcı için konut konforu çok önemlidir ve bu konforu artırmak için fiziksel çevre faktörleri tasarım aşamasında çok iyi değerlendirilmeli ve iyileştirilmelidir. Bu faktörleri aydınlatma, havalandırma, ısıtma, temiz-atık su ve gaz tesisatı, gürültü ve renk başlıkları altında incelemek ve tasarıma yansıtılmak gerekmektedir. Bu faktörlerden aydınlatma, mekanik havalandırma, gürültü elektrik tesisatı projesinde; temiz-atık su sıhhi tesisat projesinde değerlendirilmektedir. Bu projeler mimari uygulama projesi onay aşamasında yasal düzenlemeler kapsamında incelenmekte ve onay almaktadır. Doğalgaz tesisatı projesi ise belediyelerden bağımsız kurum veya kuruluşlar tarafından, yapım süreci başladığında hazırlanmakta, onaylanmakta ve denetlenmektedir. Kayseri’de proje onay ve denetim sistemi Kayserigaz kurumu tarafından gerçekleştirilmektedir. Kurum, İç Tesisat Yönetmeliği ve Doğalgaz Piyasası Kanunu’na göre proje onayı ve denetleme yapmaktadır [116]. Çalışma kapsamında Kayseri’de bir kısım çok katlı konutlarda, girişimci veya kullanıcı tercihinine bağlı olarak; ısınma, pişirme, sadece ısınma veya sadece pişirme amaçlı doğalgaz tesisatı kullanıldığı saptanmıştır. Merkezi sistem veya bağımsız ısıtıcılar (kombi) aracılığıyla kullanıcının ısınma ve pişirme ihtiyacı karşılanmaktadır. Kullanıcıların doğalgaz tesisat görüntüsünden rahatsız olduğu, bu nedenle doğalgaz kullanımını tercih etmeyen

kullanıcıların da olduğu gözlemlenmektedir. Bu doğrultuda Kayserigaz'da iç tesisat sorumlusu ile yapılan yarı yapılandırılmış, sözlü görüşmeler sonucu; doğalgaz tesisatının yönetmelikte belirtilen kurallar kapsamında yerden veya duvardan gizli bir şekilde uygulanabileceği bilgisi edinilmiştir. Kullanıcıyı görsel açıdan rahatsız eden bu durumun çözümünün olduğu, girişimci ve tasarımcıların, tasarım aşamasında bu detayı düşünmedikleri için, uygulama aşamasında ekonomik kaygılar dolayısıyla uygulanamadığı ifade edilmektedir. Yasal düzenleme ve yerel yönetimler tarafından bu konu ile ilgili bir yaptırım olmaması da çözüm sunulamamasının bir diğer nedeni olarak görülmektedir. Bu bağlamda doğalgaz tesisatının tasarım sürecine dahil edilip, tasarımın bir bütün olarak ele alınması gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır.

Yapılan araştırmalar sonucu elde edilen bu bilgiler doğrultusunda, mutfak tasarımını kullanıcı açısından daha fonksiyonel hale getirebilmek, girişimci ve tasarımcıya bu konuda yol gösterici bir kaynak oluşturabilmek açısından, her ülkenin kullanıcı profiline yönelik mutfak standart çalışması yapmasının önemli olduğu saptanmıştır. Türkiye'de mutfak tasarımını yönlendirecek ve kullanım değerini artıracak zorunlu standartlar bulunmamaktadır. Tablo 1.5'de yer alan; mutfak evyeleri, mutfakta kullanılan pişirme ekipmanları ve davlumbazlar için yangın söndürme sistemleri, güvenlik kuralları, evlerde kullanılan mutfak davlumbazları ve diğer yemek dumanı emicileri ve mutfak mobilyası ve mutfak donatım elemanları için boyutların düzenlenmesi gibi TSE tarafından kabul görmüş bu standartların artması ve uygulamada zorunlu hale getirilmesinin önemli olduğu ifade edilebilir.

Uluslararası araştırmalar sonucu elde edilen Neufert (Yapı Tasarım Bilgisi) kitabında mutfak ile ilgili yer alan standartlar ve NKBA standartları, mutfak mekânının detaylı incelenmesi ve önemsenmesi gerektiği konusunda önemli birer örnek teşkil etmektedir. Neufert standartlarında depolama, kiler alanlarının örnek çizimlerle anlatımları, mutfak mekânı kullanım şekillerine göre örnek çizimlerle kullanıcı için gerekli hareket alanları ve ölçülendirmeleri, kullanıcı eylem alanlarının ölçülendirmesi, aydınlatma önerileri, mutfak donanımları ve tezgah yüzeyleri, mutfak aksesuar ve montaj parçaları, büyük ve küçük elektrikli ev aletleri ölçüleri ile tanımlanmakta; nasıl ve nerede konumlanmaları gerektiğine ilişkin bilgi verilmektedir.

NKBA standartlarında ise; biçimlenişine göre mutfak giriş kapısı özellik/ölçülerinden başlayarak, çalışma üçgeni, geçiş (sirkülasyon) alanı ve oturma yeri detayları, lavabo, bulaşık makinesi, çöp kutusu, yardımcı lavabo, buzdolabı, mikrodalga ve fırın yerleştirme alanı, yemek pişirme alanı ve güvenliği, havalandırma detayı, tezgah alanı, tezgah kenarları ve depolama ile ilgili görseller yer almakta, ölçülendirme ve yazılı açıklamalar ile detaylı anlatımlar yapılmaktadır.

Bu standart çalışmalarını ile TSE standartlarını birlikte analiz etmek Türkiye'deki standartların kapsamını ortaya koymak bakımından gerekli görülmektedir. Bu bağlamda; mutfak donatı ve ekipmanları ile ilgili TSE Standartları, Neufert ve NKBA standartlarının analizi Tablo 1.6'da ifade edilmiştir.

Tablo 1.6. TSE-Neufert-NKBA Standartları Analiz Tablosu

| TSE-NEUFERT - NKBA STANDARTLARI ANALİZİ | MUTFAK STANDART TANIMLAMALARI | TSE STANDARTLARI | | | NKBA STANDARTLARI | | | NEUFERT STANDARTLARI | | |
|---|--|------------------|-------|------------|-------------------|-----|--------------|----------------------|-----|------------|
| | | VAR | YOK | KISMEN VAR | VAR | YOK | KISMEN | VAR | YOK | KISMEN VAR |
| | | | | | | | | | | |
| İŞLEVSEL ÖZELLİKLER KAPSAMINDA | Çalışma Üçgeni tanımı ve ölçüleri | | ○ | | ● | | | | | ○ |
| | Çalışma merkezlerinin ayrımı hakkında kurallar | | ○ | | ● | | | | ○ | |
| | Çalışma üçgeni ve sirkülasyon alanı tanım ve özellikleri | | ○ | | ● | | | | ○ | |
| | İş koridoru ölçüleri | | ○ | | ● | | | ● | | |
| | Sirkülasyon alanı(geçiş koridoru) ölçüleri | | ○ | | ● | | | | | ○ |
| | Yemek bölümü ve arkasındaki sirkülasyon alanı ilişkisi ve ölçüleri | | ○ | | ● | | | ● | | |
| | Hazırlama/yıkama ünitesi yerleşim bilgisi | | ○ | | ● | | | ● | | |
| | Hazırlama/yıkama ünitesi kullanım ölçüleri | | | ○ | ● | | | ● | | |
| | Hazırlık/çalışma eylem alanı ölçüleri | | ○ | | ● | | | ● | | |
| | Bulaşık makinası yerleşim, hazırlık alanı ve ölçüleri | | ○ | | ● | | | | | ○ |
| | Buzdolabı yerleşim, hazırlık alanı ve ölçüleri | | ○ | | ● | | | | | ○ |
| | Pişirme eylem alanı özellik ve ölçüleri | | ○ | | ● | | | | | ○ |
| | Pişirme eylem alanı ile havalandırma arasındaki ilişki ve ölçüleri | | | ○ | ● | | | | | ○ |
| | Pişirme eylem alanı güvenlik kuralları | | | ○ | ● | | | | | ○ |
| | Havalandırma özellikleri | | | ○ | ● | | | | | ○ |
| | Mikrodalga/fırın yerleşim,hazırlık alanı özellik ve ölçüleri | | ○ | | ● | | | | | ○ |
| | Depolama üniteleri özellik ve ölçüleri | | | ○ | ● | | | ● | | |
| | Tezgah kullanım özellik ve ölçüleri | | | ○ | ● | | | | | ○ |
| FİZİKSEL ÖZELLİKLER KAPSAMINDA | Aydınlatma(doğal-yapay) özellikleri(ışık şiddeti vb.) veya tanımı | | ○ | | ● | | | | | ○ |
| | Havalandırma tesisatı özellik veya tanımı | | | ○ | | | ○ | | | |
| | Isıtma tesisatı özellik veya tanımı | | ○ | | | | ○ | | | |
| | Sihhi tesisat özellik veya tanımı | | ○ | | | | ○ | | | |
| | Elektirik tesisatı özellik veya tanımı (priz yerleri) | | ○ | | ● | | | | ○ | |
| | Malzeme bilgileri ve özellikleri | | | ○ | | ● | | | | ○ |
| | Mutfak tiplerine göre detay veya ölçülendirme | | ○ | | | | ○ | ● | | |
| | Mutfak donatı ve ekipman ölçüleri | | | ○ | ● | | | ● | | |
| | Kullanıcı aktivitesine bağlı mutfak ölçüleri ve özellikleri | | ○ | | ● | | | ● | | |
| | Giriş/kapı özellik ve ölçüleri | | ○ | | ● | | | | | ○ |
| ERGONOMİK ÖZELLİKLER KAPSAMINDA | Aydınlatma yerleri veya özellikleri | | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| | Malzeme bilgileri ve özellikleri | | ○ | | | ● | | | | ○ |
| | | | | | | | | | | |
| | | VAR ● | YOK ○ | | | | KISMEN VAR ○ | | | |

Bu veriler kapsamında; Neufert ve NKBA standartlarında kullanıcının fiziksel profiline ve kullanım özelliklerine yönelik, plan, kesit ve görünüş düzleminde, mutfak donatı ve ekipmanlarına yönelik detaylı çizimlerin yapıldığı ve mekân biçimlenişine göre çalışma üçgeni, sirkülasyon alanları ve tezgah kullanım alanları hakkında yönlendirici bilgilendirmelerin olduğu saptanmıştır.

Bu bağlamda örneklem analizi sırasında veri olarak kullanabilmek açısından, NKBA tarafından kabul edilmiş çalışma üçgeni ölçüleri belirlenmiştir. NKBA standartlarına göre çalışma üçgeninin kenarları, 121,92'den (4 ft) az, 274,32'den (9 ft) fazla olamaz. Üç kenar uzunluğu toplamı 792,48 cm'yi (26 ft) geçemez [115]. En kapsamlı ve uygulamaya yönelik standart bilgilerinin NKBA standartlarında olduğu, Neufert standartlarında mutfak biçimleniş örneklerinden, kullanıcı aktivitesi, malzeme bilgileri, mutfak ekipmanları gibi konularda bilgilendirmeler yer alsa da uygulama aşaması için yönlendirici verilerin yeterli olmadığı düşünülmektedir.

Türkiye'de standartlar konusunda çalışan tek kurum olan TSE'nin standartlarında mutfak mekânı ile ilgili elde edilen bulgular, mutfak mekânına yönelik çalışmaların yetersizliği ve uygulamaya yönelik verilerin zorunluluğunun olmayışı, sorunların ana kaynağını oluşturduğu kanısını desteklemektedir.

Bu bağlamda kültürel öğeler ve antropolojik veriler doğrultusunda, Türkiye'deki kullanıcı profiline uygun mutfak standartları oluşturulmasının, merkezi ve yerel yönetimler tarafından zorunlu olarak uygulamaya konulmasının önemli olduğu sonucuna varılmaktadır.

Bölüm sonucunda mutfak mekânı ile ilgili genel kavram ve bilgilere yer verilmiş, elde edilen veriler doğrultusunda, çalışma kapsamında ele alınacak çok katlı konut incelemesine katkı sağlanması hedeflenmiştir. Türkiye'deki TSE standartlarının yetersizliği, Neufert standartlarının, belirli bir kullanıcı profili üzerinde yapılan değerlendirmeler sonucu geliştirilmesi ve güncelliğini kaybettiği için; örnek projeler, uluslararası geçerliliği daha fazla olan NKBA standartları kapsamında analiz edilecektir.

2. BÖLÜM

KAYSERİ ÖRNEĞİNDE MUTFAK MEKÂNININ BİÇİMLENİŞ SÜRECİ

2.1. Mimari Biçimleniş Süreci

Mimarlık insanın temel gereksinimlerini karşılamaya yönelik mekân biçimleniş eylemleri olarak tanımlanabilir. Fiziksel, sosyal ve kültürel değerleri kapsayan biçimleniş süreci, mimarlık eyleminin öznesi olan kullanıcı (insan) ile mekân arasında bir ilişki kurabilme düşüncesine dayanmaktadır.

Fiziksel, psikolojik, sosyal ve kültürel anlamda nitel ve nicel birçok kavramla çok yönlü etkileşimde bulunan mimarlık eylemi, vurgulanmak istenen özelliğe göre farklı şekillerde tanımlanmaktadır. Bu tanımlamalar içinden mimarlığı işlevsel gereksinimler, ekonomik ve teknolojik yeterlilikler ile aynı zamanda sanat ile ilişkilendiren Hasol'a [107] göre mimarlık *“yapıları ve fiziksel çevreyi tasarlama, inşa etme sanat ve bilimi; yapı sanatı”* olarak tanımlanmaktadır.

Mimarlık kendine özgü amaçları ve hedefleri ile bir tasarım eylemidir [117]. Tasarım, mimarlıktan başka endüstriyel tasarım, grafik tasarım vb. gibi çeşitli disiplinler altında ele alınabilen bir kavramdır. Salgın'a [118]göre *“çeşitli alanlarda farklı yönleriyle ele alınıp değerlendirilen tasarım “bilgi üretme”, “düşünsel eylem”, “sorun çözme süreci” gibi farklı yaklaşımlarla”* tanımlanabilmektedir. Tasarım kavramına yönelik çalışmalarda farklı tanımlamalar olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda tasarım;

- *“Fiziksel bir yapıya en uygun gelen fiziksel bileşenleri bulma, keşif eylemi”* [119],
- Yoğun zihinsel faaliyetler içeren bir sorun veya ihtiyaç karşısında bunların üstesinden gelebilme eylemi [117],

- Yaşamsal ihtiyaçlara biçim ve düzen getiren bir faaliyet [120]
- Değişimin gerçekleşmesi için yapılan plan [121],

olarak tanımlanmaktadır. Bu tanımlamalar doğrultusunda, tasarım ihtiyaca yönelik ortaya koyduğu hizmet açısından “ürün” bir faaliyet olması açısından ise “süreç” olarak ele alınmaktadır. Kızıllırmak’a [117] göre tasarım süreci *“tasarım probleminin ilk ortaya çıkışından giderilmesine karşılanmasına kadar olan tüm faaliyetleri kapsamaktadır.”*

Çeşitli tasarım olanlarından biri olan mimari tasarım sürecine yönelik, nesnel ve bilimsel araştırmaların 21. yüzyılın ikinci yarısından itibaren artarak yapıldığı görülmektedir [117]. Mimari tasarım; mimari biçimleniş sürecinin bir aşaması olarak karşımıza çıkmaktadır [122].

Mimari programlama ve tasarım sürecinde, her bir aşama öncesi ve sonrası ile ilişki halindedir. Bu ilişkiler, aşamalar tamamlanıp, somut ürün elde edilene kadar; geri dönüş ve beslemelerle döngüsel olarak tekrar etmektedir. Mutfak mekân biçimlenişine yönelik kararların saptanması açısından mimari biçimleniş sürecini irdelemek gerekmektedir.

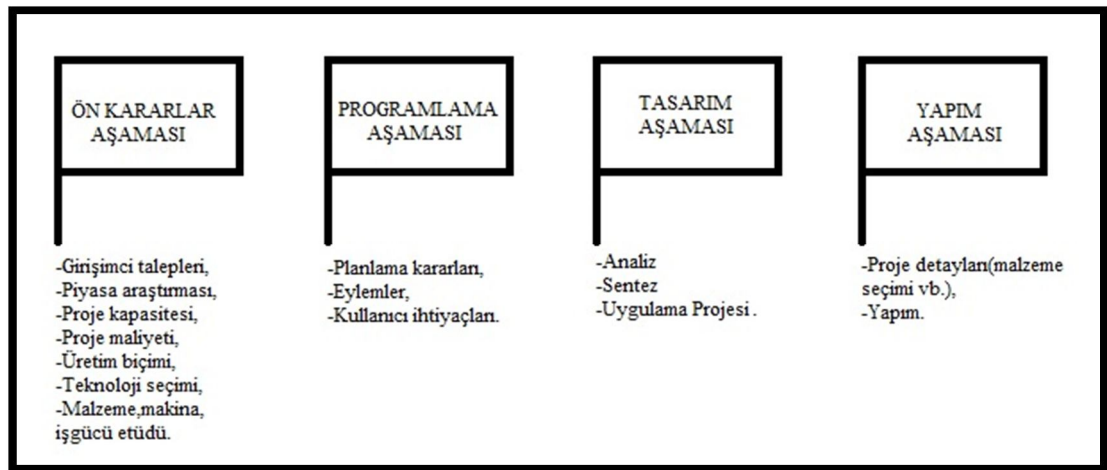
Mimari biçimleniş süreci; talep ile başlayan, talep ve gereksinimleri karşılayacak yapının biçimleniş sürecinin tamamına yönelik kararların alındığı, kararların çizimlerle teknik olarak ifade edildiği, kullanım aşamasına kadar geçen zamanı tanımlayan, çalışma kapsamında girişimci-tasarımcı-onay makamı-kullanıcı(bazen) olarak tanımlanan katılımcılara sahip, birbirini izleyen aşamalardan oluşmaktadır. Literatürde mimari biçimleniş sürecini oluşturan aşamalar;

- Balanlı’ya [123] göre; talep aşaması, programlama aşaması, tasarım aşaması, yapım (uygulama) aşaması, detaylı tasarıma yönelik yapım aşaması (tasarım aşaması kararlarının detaylandırıldığı, malzeme seçimi aşaması),
- Arcan ve Evcı’ye [48] göre; ön kararlar, programlama aşaması, tasarım aşaması, yapım aşaması ve kullanım aşaması,
- TMMOB Mimarlar Odası’na [124] göre; standart mimarlık hizmetleri olarak tanımlanan, hazırlık ve ön etüt aşaması, ön proje aşaması, kesin proje aşaması, uygulama projesi aşaması, ihale aşaması, mesleki kontrol aşaması, kabul ve teslim aşaması, geri besleme aşaması,

- Sönmezer'e [125] göre; uluslararası ölçekte ön-etüt aşaması, konsept tasarım aşaması, şematik tasarım aşaması, tasarım geliştirme aşaması, yapım dokümanları ve ihale hazırlık aşaması,
- Salgın'a [118] göre; ön çalışma aşaması, ön tasar aşaması, kesin tasar aşaması ve uygulama tasarı aşaması

olarak tanımlanmaktadır.

Mimari biçimleniş sürecinin alt aşamalarını ele alan çalışmaların tümünde sürecin; talep oluşumu sonrası fizibilite etüdünün yapıldığı ön kararlar aşaması ile başladığı görülmektedir. Ön kararlar aşaması sonrası programlama aşamasına geçilmekte, tasarım öncesi talebe yönelik planlama kararları belirlenmektedir. Programlama aşamasını, biçimlenişe yönelik kararların netleştiği tasarım aşaması izlemektedir. Tasarım aşaması tamamlandıktan sonra, yapım sistemine, kullanılacak malzeme ve teknik detaylara bağlı ayrıntılar saptanıp bu doğrultuda yapım aşamasına geçilmektedir (Şekil 2.1).



Şekil 2.1. Mimari Biçimleniş Süreci Aşamaları

Bu bağlamda çalışma kapsamında mimari biçimleniş süreci; ön kararlar aşaması, programlama aşaması, tasarım aşaması ve yapım aşaması olarak dört alt aşamadan oluşan, girişimci talebinin ortaya çıkışından yapının kullanım aşamasında kadar birbirini takip eden aşamaların bütünü olarak ele alınacaktır.

- **Ön kararlar aşaması;** bir talep sonucu ortaya çıkan, mimarlık üretiminin başlayabilmesi için bir fikir, gereksinim veya öngörü ile gerekli talebin olgunlaşarak ortaya çıktığı ilk aşamadır. Hacıalibeyoğlu'na [126] göre, mimarlık eyleminin

gerçekleşebilmesi, mimari biçimleniş sürecinin başlaması, talepte bulunacak kişi (girişimci), kurum veya kuruluşlar ile mümkün olmaktadır. Girişimcinin sürece yoğun katılım sağladığı ve katılımının önemli olduğu aşamadır. Girişimci taleplerinin netleşmesi ve ihtiyaç programının sağlıklı şekilde oluşturulması biçimleniş sürecinin hızlı ve sorunsuz olarak ilerlemesine katkı sağlayacaktır.

- **Programlama aşaması;** bir ihtiyaç programına göre yapılacak yapının geleceğine karar verme aşamasıdır. Mutfak mekân biçimlenişine yönelik ilk kararlar bu aşamada alınmaktadır. İnceoğlu'na [127] göre, yapının programlama aşamasının temel belirleyicileri planlama kararları, eylemler ve kullanıcı gereksinimleridir. Girişimci beklentileri, kullanıcı gereksinimleri, tasarımcı tarafından iyi bir gözlem ve değerlendirme ile not edilmelidir. Tasarım aşamasına yön verecek bilgi ve detaylar belirlenmelidir. Gelegen'in [9] çalışmasından faydalanılarak, programlama sürecinde mutfak mekân biçimlenişine yönelik veriler saptanmış ve Tablo 2.1 oluşturulmuştur.

Tablo 2.1. Mutfak Programlama Süreci [9]

| MUTFAK PROGRAMLAMA SÜRECİ | | | |
|--|---|---|--|
| Mutfakta Yapılan Faaliyetlerin Analizi | Mutfak Alanının Planlanması | Kapı ve Pencere Yeri Belirlenmesi | Çalışma Merkezlerinin Planlanması |
| <ul style="list-style-type: none"> • Yemek yeme • Yiyecek ve servis gereçleri depolama • Yiyecek ve bulaşık yıkama • Yemek hazırlama • Pişirme • Servis • Çöp atma • Tv izleme • Ders çalışma • Çamaşır yıkama | <ul style="list-style-type: none"> • Aile birey sayısı • İhtiyaç depo alanı • Ailenin ekonomik durumu • Mutfağın yönü | <ul style="list-style-type: none"> • Gün ışığı • Yön • Sabit donatıların yerleri • Mutfakta yapılacak faaliyetler | <ul style="list-style-type: none"> • Evye, pişirici, soğutucu, üçgeninin kullanışlı olması • Bulaşık makinesi • Fırın |

- **Tasarım aşaması;** ön kararlar doğrultusunda, programlama aşamasında belirlenen gereksinimlere uygun, mekân tasarım ve düzeninin oluşturulduğu süreçtir [122]. Tasarım aşaması ile ilgili yapılan araştırmalar sonucu, tasarım aşamasının; analiz, sentez ve kesin değerlendirme sonucu yapılan uygulama projesi alt aşaması olarak üç başlıkta ele alındığı ifade edilebilir.
 - **Analiz,** bilgi toplamaya dayalıdır. Bu bilgiler; tasarımın amacının belirlenmesi, tanımlanması, olanaklar, kısıtlayıcılar ile mekân yeri, biçimi ve boyutlarının saptaması gibi teknik detayları içermektedir [117].
 - **Sentez,** ön proje taslaklarının oluşturulup, çözüm alternatiflerinin sunulması; değerlendirme süreci çözüm alternatiflerinin incelenip, amaca yönelik güvenilir ve ekonomik olma gibi kriterlerin değerlendirilip, uygun çözüme karar verilmesi olarak ifade edilmektedir [122].
 - **Uygulama projesi,** çözüme yönelik eylemleri içeren alt aşamadır. Sentez alt aşamasından bağımsız düşünülmemelidir. Çözümler beklentileri karşılamadığında, tekrar sentez sürecine geri dönüş yapılabilmektedir. Bu aşamada, analiz ve sentez alt aşamalarından elde edilen veriler doğrultusunda teknik ifade yöntemleriyle projenin netleştiği ifade edilebilir.

Tasarım aşaması, talep sonrası problem verilerinin tasarımcıya aktarılması ile başlamaktadır. Tasarımcıya iletilecek verilerde, girişimcinin (talepte bulunan kişi, kurum veya kuruluşlar) öznel beklenti ve gereksinimleri ile ekonomik (maddi olanaklar), hukuksal (mevzuat kısıtları), teknik (mekân büyüklüğü, malzeme bilgileri, çevre bilgileri), kişisel tercih, beğeni gibi birçok nicel ve nitel değişkenler yer almaktadır. Değişkenler doğrultusunda, aktarılan verilerin dönüştürüldüğü/yorumlandığı soyut düşüncelerin somut olarak söz, grafik, şema, eskiz ve maketler aracılığıyla ifadesi olan, ön proje taslakları ve çözüm önerilerinin sunuma hazırlandığı sentez aşaması gerçekleşmektedir [126]. Tasarımcının hazırladığı somut gerçeklik arayan sunumların iyi ifade edilmesi, karar aşaması ve tasarımın son halini alabilmesi açısından önem taşımaktadır.

Tasarım aşamasında mutfak mekânı, diğer mekânlardan bağımsız bir tasarım sürecine gereksinim duymaktadır. Tablo 2.2'de ifade edilmeye çalışılan süreç, programlama aşamasında elde edilen verilerin değerlendirilmesi, girişimci beklentilerinin ve kullanıcı gereksinimlerinin cevap bulması için yapılan çalışmaları kapsamaktadır.

Tablo 2.2. Mutfak Tasarım Süreci

| | |
|---|---|
| Kullanıcı Beklentileri | <ul style="list-style-type: none"> •Düşük maliyet/Kaliteli ürün •Mekan boyutları •Estetik kaygılar •Gerçekleşen uygulama projeleri ile değişim/dönüşüm olmadan, yapım sürecinin gerçekleşmesi ve gereksiz maliyet artışının önlenmesi |
|  | |
| Mutfak Tasarım Süreci | <ul style="list-style-type: none"> •Girişimci ve kullanıcı beklentilerine uygun tasarımın hedeflenmesi |
|  | |
| Girişimci Talepleri | <ul style="list-style-type: none"> •Fazla depolama alanı •Estetik ve kullanışlı tasarım •Ergonomik ölçülere uygunluk |

- **Uygulama aşaması;** Hacılibeyoğlu'na [126] göre; tasarım aşamasında ulaşılan soyut düşüncenin olgunlaşip, gerçekleştirilebilecek somut mimari ürün haline geldiği inşa etme/yapım eylemi olarak tanımlanmaktadır. Mimarlık, mühendislik, yüklenici ve yapım süreci ile ilgili diğer meslek alanlarının teknik bilgi ve uzmanlık gerektiren varlığına gerek duyulan bir süreç olan uygulama aşaması, uygulama projelerinin hazırlanıp, sonrasında ürünün yapımının gerçekleştiği iki alt aşamadan oluşmaktadır.
 - İlk aşama, uygulama projelerinin hazırlanma aşaması; mimarlık, mühendislik, işveren ve diğer gerekli meslek alanları bir araya gelip, tasarım üzerinde fikir beyan ederek, tasarımın her açıdan geliştirilip, yapıma uygun hale getirildiği uzmanlık ortamıdır. Bu ortamda ortak iletişim dili olarak yapım için gereken tüm detay ve ifadelerin yer aldığı teknik çizimler kullanılmaktadır.
 - İkinci aşama olan yapım aşamasında da benzer ilkeler gözlenmektedir. Teknik yöntem ve araçlarla uygulama projelerinin somut hale getirildiği aşamadır. Yoruma kapalı olan bu aşamada teknik detay ve uygulama kararları önceden alınmaktadır.

Mekânı kişiselleştirme/benimseme için, öznel arayışı içinde olan kullanıcı, mekânı dönüştürme/değiştirme gereksinimi duymaktadır. Renk, malzeme, işlevsel kurgu, ölçek ve mekân ilişkileri bağlamında ele alınan değişim/dönüşümlerle kullanıcı mekânı içselleştirerek, mekânla bağ kurmaktadır.

Günlük yaşantıda karşımıza çıkan bu durum; kullanıcı, girişimci/üretici için maddi ve manevi kayıpların yanı sıra, yapısal atıklar ve çevre kirliliği gibi olumsuz etkileri olan sorunlara neden olmaktadır. Bu sorunlar göz önünde bulundurularak, tasarım aşamasında alınan kararlar değerlendirilmeli, gerektiğinde geri dönüş yapılmalı ve tasarım aşamasında, uygulama, yapım ve kullanım aşamasına yönelik öngörüler ile kullanıcı memnuniyetsizliği en aza indirilebilmelidir. Çalışmada belirlenen sorunlar, mutfak mekânı ölçeği ile sınırlandırılacak olup; mimari biçimleniş sürecine yönelik veriler değerlendirilerek çözüm önerileri geliştirilecektir.

2.2. Tasarıma Yönelik Veriler / Mutfak Tasarımına Etkileri

Mutfak mekânının biçimleniş sürecine yönelik çözüm önerileri geliştirebilme doğrultusunda; tasarım aşamasından, mutfak mekânının biçimlenişine kadar geçen sürecin, teknik bilgi ve yasal düzenlemeler (kanun ve yönetmelik) kapsamında incelenmesi gerekmektedir.

2.2.1. Hazırlık/Ön Kararlar

Mimari tasarım aşamasının başlaması, kişi, kurum veya kuruluşlar tarafından oluşturulacak talep ile mümkün olmaktadır. Talep; girişimcinin istek, gereksinim, beklentileri doğrultusunda, içinde barındırdığı sorun ve cevap ile tasarım tanımlama sürecinin başlamasıdır. Karşılıklı iletişim ile verilerin analiz edildiği ilk aşamadır.

Talebe yönelik araştırma, analizler ve ön değerlendirmenin yapıldığı bağımsız bir karar süreci gerçekleşmelidir. Bu süreçte girişimcinin tekil veya çoğul oluşu talebin somutlaşması doğrultusunda önem taşımaktadır. Hacılibeyoğlu'na [126] göre, bağımsız karar süreci ve talep aşamasında girişimcinin isteğine bağlı olarak mimar da sürece dahil edilebilmektedir.

Kentsel çok katlı konutlarda tasarımcı, girişimci talepleri ve kullanıcısı belli olmayan olası kullanıcılara yönelik genel/geçer kararlar ile süreci yönetmektedir. Bu doğrultuda

tasarımcı, uzmanlık bilgisi ve deneyimi ile kullanıcı tercih ve beklentilerini ortaya koyacak otorite olarak karar aşamasında yer alabilmelidir. Karar süreci aktörlerinin bir arada hareket edip ortak kararlar alabilmesi başarılı bir sürecin başlangıcını oluşturmaktadır. Ön kararlar aşamasında girişimci talep ve beklentilerinin net bir şekilde ortaya konulması, tasarım aşamasının sağlıklı ilerlemesini sağlayacaktır.

2.2.1.1. Girişimci Talep ve Beklentileri

Kendisine veya başkasına ait bir arsa üzerine konut yapıp satma işine yap-sat konut üretimi denilmektedir. Çalışmada yap-sat konut üreticisi, girişimci olarak tanımlanmaktadır. Yap-sat konut üretim biçiminde, kararlar aşamasından başlayarak, konutun yapılıp somutlaşmasına ilişkin uygulamanın tamamını kapsayan süreçte, girişimcinin beklentileri ve kararları etkilidir. Yap-sat konut üretiminde, kullanıcı tasarım aşamasında veya uygulama sonrası belirlendiği için yapılan tasarım; olası kullanıcı beklentilerine uygun olmanın yanı sıra, girişimcinin beklentileri doğrultusunda konutun satış değerini yükseltmeyi hedeflemektedir.

Girişimci talep ve beklentilerine yönelik alınacak ön kararlar sürecinde yapıma ayrılacak bütçe doğrultusunda tasarımın uygulanabilirliğinin araştırılması yer almaktadır. Girişimin sosyal, ekonomik ve çevresel yönden getirisinin neler olacağına yönelik verilerin toplanması ve gerçekçi bir biçimde değerlendirilmesi gerekmektedir.

Yapılan araştırma ve durum değerlendirmesini fizibilite, yapılabilirlik etüdü olarak tanımlamak mümkündür. Fizibilite etüdü, girişimcinin tasarım sürecini başlatıp başlatmama kararı için önem taşımaktadır. Bu rapor ile girişimci yatırıma karar verdiği projenin beklentileri ne düzeyde karşılayacağı ve riskler konusunda fikir sahibi olmaktadır [128].

Öcal ve Gönen'in [128] "*İnşaat Projelerinde Yatırım Kararı Sürecinin Analizi İle İlgili Bir Model Önerisi*" başlıklı çalışmada sunduğu fizibilite etüdü aşamalarından yola çıkarak olası girişimci taleplerini, öznel beklentiler dışında; ekonomik, hukuksal (yasal mevzuat), teknik vb. nitel ve nicel birçok parametre kapsamında değerlendirmek mümkündür. Projenin tanımı ve kapsamı, piyasa araştırması, proje kapasitesinin belirlenmesi, üretim biçimi, teknoloji seçimi, malzeme- makine-işgücü etüdü, teknik

çizimler, arsanın teknik etüdü, proje maliyetinin hesabı, finansal tablo çalışmaları, kâra geçiş analizi sözü edilen nitel ve nicel parametrelerden bazılarıdır.

Girişimci talep ve beklentilerini doğru analiz edebilmek tasarım sürecinin sorunsuz ilerlemesi açısından önemli olduğu söylenebilir.

2.2.2. Yasal Düzenlemeler

Uygulama projelerinin onaylanması ve inşaat ruhsatı alınabilmesi için ilk olarak projelerin yürürlükte olan yasal düzenlemeler kapsamında, imar yönetmeliği ve plan notlarına uygunluğu kontrol edilmektedir. Projeler ilgili maddelere uygunluğu saptandığında onay süreci başlamaktadır [129].

Yönetmelikler, yapılaşma ile ilgili belirlenmiş, yürürlüğe giren ilgili mevzuat kapsamında, kuralların yazılı olduğu belgeler olarak tanımlanmaktadır. Yasal mevzuat kapsamındaki yönetmelikler ve plan notları, mimari tasarımı etkileyen faktörler arasında yer almaktadır. Yasal mevzuat kısıtlarının, tasarıma belirli kontrol ve kurallar getirmesi yanında yeteri ölçüde yönlendiriciliğinin olmamasının, tasarım sonrası kullanıcıyı etkileyen problemlere neden olduğu gözlemlenmiştir.

Bu bağlamda, yasal mevzuat düzenlemelerinin irdelenmesine yönelik, Kayseri’de mimari tasarım aşamasında, mutfak mekân biçimleniş sürecinde kısıtlayıcı/yol gösterici olan yönetmelikler saptanmıştır. 1997-2013 yılları arasında Kayseri Büyükşehir İmar Yönetmeliği; 2013-2017 yılları arasında Kayseri Büyükşehir İmar Yönetmeliği (KBİY) ile 2013’de uygulamaya giren Planlı Alanlar Tip İmar Yönetmeliği (PATİY) birlikte, uygulama projeleri denetleme sürecinde yürürlükte olan yönetmeliklerdir. 2017 yılında yapılan son değişiklik ile tüm yönetmelikler Planlı Alanlar İmar Yönetmeliği (PAİY) adı altında birleştirilmiştir. Çalışma kapsamında analiz edilecek örnekler yapım yıllarında yürürlükte olan yönetmelikler KBİY, PATİY ve PAİY kapsamında ele alınacaktır. Ayrıca 1 Ocak 2011 tarihinden itibaren Yapı Denetim Uygulama Yönetmeliği (YDUY) tüm illerde zorunlu olduğu için, belirtilen tarih sonrası yapılmış örnek projeler YDUY kapsamında da irdelenecektir.

2.2.2.1. İmar Yönetmelikleri

Mimari tasarımın çizili belgelerle ifade edilmesi gerekmektedir. Tasarımın eksiksiz ve hatasız uygulanmasını sağlayabilmek için, çizili belgelerin yanı sıra, yazılı belgeler de bunu desteklemelidir. Tasarımcı tarafından kullanılan ifade araçlarının yeterli niteliği taşımamasının, mimari hizmetlere onay veren ilgili kurumlarla eşgüdümün sağlanması ve nitelikli ürünün elde edilmesi açısından önemli olduğu ifade edilebilir.

Çalışma kapsamında incelenecek Kayseri örneğinde 1997-2013 yıllarında KBİY, 2013-2017 yıllarında KBİY-PATİY ve 2017'den sonra “3/5/1985 tarihli ve 3194 sayılı imar Kanunu ve 29/6/2011 tarihli ve 644 sayılı Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın teşkilat ve görevleri hakkında kanun hükmünde kararname hükümlerine dayanılarak” hazırlanan “fen, sağlık ve sürdürülebilir çevre şartlarına uygun yapı ve yapılaşma ile projelendirmeye ve denetime ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla” PAİY’nde geçen madde ve hükümlere bağlı olarak tasarım ifade biçimi belirlenmektedir [130].

Mimari biçimleşme sürecinde oluşan proje, onaylanacak merciler tarafından yürürlükte olan yönetmelikler esas alınarak kontrol edilmektedir. Yönetmelikler mutfak mekân tasarımına, olanaklar ve kısıtlar kapsamında etki etmektedir. Çalışmaya yönelik çok katlı konutların mutfak biçimleşmesini etkileyen unsurlar, yapıların gerçekleştiği 2000 yılı sonrası yürürlükte olan imar yönetmelikleri kapsamında irdelenecektir. Bu bağlamda 2000 yılı sonrası yürürlükte olan KBİY, PATİY ve PAİY’de mutfak mekânına yönelik yer alan hükümler saptanmıştır (Tablo 2.3).

Tablo 2.3. Mutfak Mekânına Yönelik Yönetmelik Hükümleri [130-132]

| | |
|--|---|
| <p style="text-align: center;">KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR İMAR YÖNETMELİĞİ (KBİY)</p> | <p>3.BÖLÜM MADDE 37- İŞIKLIKLAR Oturma ve yatak Odaları ile, mutfak, banyo, Hela Ve merdiven Evinin doğrudan doğruya dışardan ışık ve hava almaları esastır. Her bağımsız bölümde en az, (1) oturma odası ve (1) yatak odası dışardan hava ve ışık almak zorundadır. Diğer yatak odaları ile, mutfak ve merdiven boşluğunun ışıklıktan, yıkanma yeri ve helaların ışıklık veya hava bacalarından ışık almaları mümkündür.</p> <p>MADDE 38 - KONUTLARDA BULUNMASI GEREKEN PİYESLER Her müstakil konutta en az;1 oturma odası, 1 yatak odası veya nişi, 1 mutfak veya yemek pişirme yeri,1 banyo veya yıkanma yeri, 1 hela, bulunur. Konutlarda bulunması gereken piyeslerde: Mutfak veya pişirme yeri dar kenarı 1.50 m' den az olamaz.</p> <p>MADDE 40 –PENCERELER Binalarda pencere boşlukları toplamı, faydalanacak piyes alanının; salon, oda ve mutfaklarda; (1/8)'inden, diğer piyeslerde; (1/12)'sinden az olamaz. Oda itibar edilmeyen yerler, penceresiz olabileceği gibi bu madde hükümlerine bağlı olmadan ışıklık, hava bacalarından veya doğrudan doğruya dışarıdan ışık ve hava alabilirler. Isı yalıtım yönetmeliği hükümleri saklıdır.</p> <p>MADDE 47 — BACALAR Binalarda baca yapma koşulları aşağıda belirtilmiştir. a. Kaloriferli binaların konut olarak kullanılan bağımsız bölümlerinden oturma ve yatma hacimlerinin en az birinde banyo ve mutfaklarında, sobalı binalarda ise hela ve koridor hariç tüm piyeslerde, duman bacası yapılması zorunludur. Mutfaklara yapılacak bacalar doğalgaz kullanımına uygun olacak şekilde tanzim edilecektir. c. Sınırları ilgili idare tarafından belirlenecek doğalgaz uygulama bölgeleri içinde inşa edilecek, iskan edilebilir bodrum katlar dahil 5 katlı binaların mutfaklarında, doğalgazla çalışan her cihaz için, bir müstakil baca yapılacaktır. Mutfak kokularını atmak ve şofben için 2 ayrı şönt veya normal baca yapılması zorunludur. 10 katın üzerindeki binalarda aynı baca sistemi yapılmakla birlikte, hermetik cihaz kullanılacaktır.</p> |
| <p style="text-align: center;">PLANLIALANLAR TIP İMAR YÖNETMELİĞİ (PAİY)</p> | <p>3.BÖLÜM MADDE 37- İŞIKLIKLAR Her müstakil ev veya dairede, en az 1 oturma odası ile yatak odalarının doğrudan doğruya hariçten ışık ve hava almaları gereklidir. Bu şekilde ışık ve hava almalarına lüzum olmayan diğer odalarla mutfakların ışıklıktan, yıkanma yeri ve helaların ışıklık veya hava bacasından faydalanmaları da mümkündür.</p> <p>MADDE 38 (Değişik:RG-8/9/2013-28759) - KONUTLARDA BULUNMASI GEREKEN PİYESLER VE KORİDORLAR Her müstakil konutta en az; 1 oturma odası dar kenarı en az 3.00m. alanı en az 12.00m2;1 yatak odası veya nişi dar kenarı en az 2.40m. Alanı en az 8.00m2; 1 mutfak veya yemek pişirme yeri dar kenarı en az 1.50m. alanı en az 3.30m2;1 banyo veya yıkanma yeri dar kenarı en az 1.20m. alanı en az 3.00m2; 1 hela dar kenarı en az 1.00m. alanı en az 1.20m2 bulunur. Hol ve koridor genişlikleri (1.10) m.den az olamaz.</p> <p>MADDE 47 (Değişik:RG-2/9/1999-23804) - BACALAR Binalarda baca yapma koşulları aşağıda belirtilmiştir. a) Kaloriferli binaların konut olarak kullanılan bağımsız bölümlerinin oturma ve yatma hacimlerinin en az birinde ve sıcak su tesisatı bulunmayan banyo ve mutfaklarında, sobalı binalarda ise hela ve koridor hariç tüm piyeslerde duman bacası yapılması zorunludur. c) Sınırları ilgili idare tarafından belirlenecek doğalgaz uygulama bölgeleri içinde inşa edilecek, iskan edilebilir bodrum katlar dahil 5 katlı binaların mutfaklarında, doğalgazla çalışan her cihaz için bir müstakil baca yapılacaktır. Mutfak kokularını atmak için 2 ayrı şönt baca yapılması zorunludur. 10 katın üzerindeki binalarda aynı baca sistemi yapılmakla birlikte hermetik cihaz kullanılacaktır. Kat kaloriferleri kazanı mutfak dışında özel bir bölmeye konulduğunda, bu mahallin en az (6) m3 hacminde olması, bina dış cephesinden havalandırılması ve bir müstakil bacasının bulunması gerekir. Isıtmada denge bacalı sistemde olmayan doğalgaz sobalarının kullanılması halinde, her sobanın yukarıda belirlenen esaslara göre düzenlenen ayrı bir bacava bağlanması gerekir.</p> |
| <p style="text-align: center;">PLANLIALANLAR İMAR YÖNETMELİĞİ (PAİY)</p> | <p>2.BÖLÜM MADDE 5 25)Her müstakil ev veya dairede, en az 1 oturma odası ile yatak odalarının doğrudan doğruya hariçten ışık ve hava almaları gereklidir. Bu şekilde ışık ve hava almalarına lüzum olmayan diğer odalarla mutfakların ışıklıktan, yıkanma yeri ve helaların ışıklık veya hava bacasından faydalanmaları da mümkündür.</p> <p>5.BÖLÜM MADDE 29 1)Her müstakil konutta en az; 1 oturma odası dar kenarı en az 3.00m., net alanı en az 12.00m2;1 yatak odası dar kenarı en az 2.50m., net alanı en az 9.00m2; 1 mutfak veya yemek pişirme yeri dar kenarı en az 1.50m., net alanı en az 3.30m2;1 banyo veya yıkanma yeri dar kenarı en az 1.50m. net alanı en az 3.00m2; 1 tuvalet dar kenarı en az 1.00m. alanı en az 1.20m2 bulunur. 4) Mutfak nişi ve oda ile banyo ve tuvaletin aynı mekânda düzenlenmesi halinde her mekân için öngörülen en az alanların toplamı kadar alan düzenlenmek zorundadır. 6) Mutfak, oda ve tuvalet/banyo havalandırmaları aynı boşluğa açılmaz. Ancak, banyo ve tuvalet havalandırmaları aynı boşluğa açılabilir.</p> <p>MADDE 32- İŞIKLIKLAR VE HAVA BACALARI 1)Her müstakil ev veya dairede, en az 1 oturma odası ile yatak odalarının doğrudan doğruya hariçten ışık ve hava almaları gereklidir. Bu şekilde ışık ve hava almalarına lüzum olmayan diğer odalarla mutfakların ışıklıktan, yıkanma yeri ve tuvaletlerin ışıklık veya hava bacasından faydalanmaları da mümkündür. Ancak tuvalet ve yıkanma yerleri ile odalar aynı ışıklığa açılmaz.</p> <p>MADDE 33 1) Kaloriferli binaların konut olarak kullanılan bağımsız bölümlerinin oturma ve yatma hacimlerinin en az birinde ve sıcak su tesisatı bulunmayan banyo ve mutfaklarında, sobalı binalarda ise tuvalet ve koridor hariç tüm piyeslerde duman bacası yapılması zorunludur. 4) Bacaların TSE standartlarına uygun olarak yapılması zorunludur. 5) Yapılarda bina yüksekliğine göre uygun ölçülerde şönt baca yapılabilir. 8) Şofben, kombi cihazı ve bu gibi ısıtma araçları hayatı tehlike arz edecek şekilde yerleştirilemez ve havalandırmadan uzak olan piyeslerle, banyo ve tuvaletlerde yer alamaz. 10) Bağımsız bölümlerin mutfaklarında en az bir adet aspiratör bacası yapılır. Bağımsız bölümlerde düzenlenen soba ve aspiratör bacaları, standartlara uygun olarak şönt baca şeklinde düzenlenebilir. 10 katın üzerindeki binalarda aynı baca sistemi yapılmakla birlikte hermetik cihaz kullanılır. 11) Kat kaloriferleri kazanı mutfak dışında özel bir bölmeye konulduğunda, bu mahallin en az 6 m3 hacminde olması, bina dış cephesinden havalandırılması ve bir müstakil bacasının bulunması gerekir.</p> |

KBİY, PATİY ve PAİY’de mutfak mekânına yönelik hükümler Tablo 2.3’de ifade edilmektedir. Hükümlerin, mutfak mekânı ölçeğinde ayrıntılı ifade edilmediği görülmektedir. Çalışma kapsamında, mutfak mekânında kullanıcıların gözlemlenen sorun/memnuniyetsizlik nedenlerini saptamak, çözüm önerileri geliştirebilmek amacıyla Kayseri ili Büyükşehir Belediyesi ve Melikgazi, Kocasinan, Talas ilçe Belediyeleri’nde, mimari proje denetleme biriminde görev yapan mimarlarla yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerde mutfak mekânının proje kontrol sürecinde ne kapsamda ele alındığını saptamaya yönelik sorular yöneltilmiştir (Ek 2). Ayrıca doğalgaz tesisat sistemi, yerel denetim mekanizmasından bağımsız, Kayserigaz firması tarafından denetlendiği için Kayserigaz iç tesisat sorumlusu ile doğalgaz projelerinin yapım ve denetim aşamaları hakkında bilgi almak için yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sonucunda, mutfak mekânına yönelik, proje onay aşaması kapsamında, kontrol mekanizması irdelenerek; mutfak mekânı tasarımı ve kontrol aşaması eksikliklerinin belirlenmesi, çözüme yönelik önerilerin geliştirilmesi hedeflenmiştir.

Mutfak mekânının proje kontrol sürecine yönelik yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerde yönetmelik ve proje ifade teknikleri kapsamında;

- Onay için kontrole gelen projelerde, mutfak mekânının sadece plan düzleminde ve 1/50 ölçekte ifade edildiği,
- Mutfak mekânı için özel detay projesine yer verilmediği ve ilgili kurumlarca istenmediği,
- Kullanıcı beklentileri ve girişimci istekleri kapsamında hedeflenen mutfak donatısında; yapıma yönelik, dolap/donatı detay çizimleri ve malzeme bilgisi ifadesine rastlanılmadığı ve ilgili kurumlarca istenmediği,
- Tezgah evyesi ve bulaşık makinesi için gerekli olan sıhhi tesisat detayları (yatay-düşey düzlem teknik ifadeleri) istenmediği,
- Elektrik projesi mimari projeye bağlı olarak hazırlanmasına rağmen, tezgah üstü kullanım ekipmanları (tost makinesi, ısıtıcı vb.) ile sabit donatı ekipmanlarına yönelik (bulaşık makinesi, fırın, ocak vb.) elektrik ve aydınlatma priz yerleri

mimari projede yatayda ve düşeyde ifade edilmediği, bu konu ile ilgili yasal düzenlemelerde herhangi bir hüküm ve yönlendirici ifade bulunmadığı,

- Mutfak donatısına yönelik zorunlu/yeterli priz ve anahtar sayısı belirtilmediği,
- Çalışma üçgeni içerisinde yer alan ocak sabit donatısının yeri, tasarım açısından ve kullanıcı kullanım konforu için önem taşımakta iken, ocak sabit donatısı ile ilgili pişirme sisteminin;
 - Doğalgazlı mı, tüplü mü, elektrikli mi olacağının belirtilmediği ve istenmediği,
 - Tüp kullanılacak projelerde, tüp dolabının gösterim zorunluluğu olmadığı,
 - Doğalgaz kullanılacak projelerde, teknik altyapıya ilişkin tasarlanmış ayrıntılı projelere yer verilmediği,
 - Elektrikli kullanımın öngörüldüğü projelerde enerji priz yerlerinin belirtilmediği

ifade edilebilir.

Doğalgaz projesi yapım ve denetim aşamasına yönelik yapılan görüşmeler sonrası;

- Mimari uygulama, sıhhi tesisat ve elektrik tesisatı projelerinde doğalgaz tesisat sistemine yönelik tasarım ve ifadenin bulunmadığı,
- Konut dışı ve konut içi doğalgaz tesisatı projesinde TSE 7363 doğalgaz yerleştirme kurallarına uyum zorunluluğu olduğu, TSE standartının doğalgaz projesi hazırlamaya yönelik gerekli tüm ayrıntılara yer verdiği, bu doğrultuda projenin onaylandığı ve uygulamanın yapıldığı,
- 2017 yılından sonra yürürlükte olan PAİY gereğince, yapı denetim firmalarının yapı ruhsatı alımından bir ay öncesinde, teknik altyapı projelerini (elektrik tesisatı, sıhhi tesisat, doğalgaz vb.) onaylatmak ve elinde bulundurmamak zorunda olduğu, istenmesi durumunda belediyelere sunmak zorunda olduğu,
- Kayserigaz firmasının yerel denetimlerden ayrı bir kontrol ve denetim mekanizması olduğu için, projeleri belediyelere vermedikleri;
 - Projenin onaylandığını belirtmek amaçlı proje kapak bilgilerini verebildikleri veya belediyeler için özel açtıkları kullanıcı sisteminden projenin Kayserigaz tarafından onay alıp/almadığı bilgisine erişebilecekleri;
 - Üç ilçe belediyesinden birinin yapı ruhsatı vermek için projenin tamamını istediği, ancak Kayserigaz'ın projenin tamamını vermediği ve yapı denetim

firmalarını, projenin tamamını alabilmeleri için, projeyi hazırlayan firmalara yönlendirdiği,

- Mimari proje tasarım ve uygulama projesi çizim aşamasında, doğalgaz hattına yönelik çalışma yapılmadığı, konut yapım aşaması sonrası doğalgaz projesi hazırlandıktan sonra, hat açıktan geçtiği için girişimci tarafından estetik görünmediği gerekçesi ile hattın geçeceği yerlere itirazlar olduğu,
 - İç Tesisat Yönetmeliği gereğince belirtilen kurallar kapsamında konutta düzenlemeler yapılırsa, özellikle mutfaklarda izin verilen detaylar uygulandığında, duvardan veya yerden gizli kanallar yapılabileceği, ancak yapım öncesi bu durum öngörülmediği için, maddi kaygılar ve zaman kaybı nedeniyle girişimcilerin bu düzenlemeleri kabul etmediği,
- Binalarda doğalgaz düşey kolonlarının geçtiği şaftların bulunduğu yerlerde mutlaka havalandırma menfezlerinin olmasının gerekliliği, bu bağlamda Kayseri’de birkaç uygulanmış örneği bulunan, sadece doğalgaz tesisatına ayrılmış, alttan ve üstten havalandırılan tesisat şaftlarının güvenlik açısından uygun olduğu; ancak şaftlar konut alanı hesaplanırken m²’ye dahil edildiği için mimarların bu uygulamayı kabul etmediği,
- Kombi ile ısıtma sağlayan konutlarda, özel bir cihaz odası bulundurulma zorunluluğu olduğu, ancak mimari projede kiler veya başka bir kullanıma yönelik tasarlanan mekânların, doğalgaz projesi onaylanması için sadece cihaz odası olarak ifade edildiği; kontroller sırasında cihaz odası olarak tanımlanan mekânda, cihazdan başka bir donatı ifadesi yoksa mecburen projeyi onayladıkları,
- Kombi kullanılan konutlarda, 2009 yılından itibaren hermetik kombi kullanım zorunluluğu olduğu, 2009 yılı öncesinde izin verilen bacalı kombilerin zehirlenme ve ölüm olaylarına neden olması dolayısıyla yasaklandığı

ifade edilebilir. Bu veriler doğrultusunda, kullanım sorunlarına neden olan uygulamaların ilgili yasal ve yaptırım düzenlemeleri doğrultusunda geliştirilen, mimari tasarım ve kontrol aşaması olduğu söylenebilir.

2.2.2.2. Yapı Denetim Yönetmeliği

29/06/2001 tarihli ve 4708 sayılı Yapı Denetimi Kanunu'nun [133] amacı, kanunun 1. maddesinde belirtilen usul ve esasları düzenlemektir. Kanunda belirtilenler dışında kalan ve toplam yapı inşaat alanı 200 m²'yi geçen yapılar için bu kanun uygulanmaktadır. "29/6/2001 tarihli ve 4708 sayılı Yapı Denetimi hakkında kanuna göre faaliyet gösteren Merkez ve İl Yapı Denetim Komisyon'larının, Yapı Denetim Kuruluşlarının ve laboratuvarların kuruluş ve çalışmaları; Yapı Denetim Kuruluşlarında ve laboratuvarlarda görev alacak denetçi mimar ve mühendisler ile diğer görevlilerde aranacak nitelikler; ilgili idare, proje müellifi, yapı müteahhidi, şantiye şefi, yapı sahibi ile yapı denetim kuruluşu ortaklarının görev ve sorumlulukları; yapı denetimi hizmet sözleşmesinin düzenlenmesine, feshi ve hizmet bedellerinin ödenmesi; hizmet bedeline esas yapı yaklaşık maliyetinin belirlenmesine esas birim maliyet veya maliyetlere; yapılara sertifika verilmesine, yapı denetim kuruluşları ve laboratuvarlardan alınacak teminatın türü, tutarı, iadesi ile irat kaydedilmesine, idari yaptırımlara ve Kanunun uygulanmasına ilişkin usul ve esasları belirlemek" amacıyla Yapı Denetim Uygulama Yönetmeliği (YDUY) çıkarılmıştır [133]. Mimari proje ve uygulamaların bu yönetmelikte belirlenmiş usul ve esaslara uymak zorunda olduğu ifade edilmiş olup; YDUY'nde,

- **Madde 5, 2. fıkrada**, Yapı Denetim Kuruluşunun, proje denetim aşamasında yapması gerekenlerin maddelerle açıklandığı,
 - **2. fıkra d bendinde**, projenin onaylanması için incelenen projenin yapı denetim kuruluşu tarafından uygun görülmesi gerektiği,
 - **2. fıkranın c bendinde**, YDUY ekinde yer alan proje kontrol formunun esas alınarak projelerin incelendiği ve saptanan hata ve eksikliklerin bu formda istenilenlere göre tamamlanması gerektiği
- saptanmıştır.

YDUY proje kontrol formu, projelerin belirli bir düzen ve denetim ile yapılabilmesi için oluşturulmuş kontrol listesidir. Proje kontrol formu olarak adlandırılan bu listeler sekiz başlıktan oluşmaktadır. Bunlar, mimari proje, statik-betonarme projesi, elektrik projesi, ısı yalıtım projesi, sıhhi tesisat projesi, kalorifer tesisat projesi, asansör projesi, yangın

tesisatı kontrol formu olarak sıralanmıştır [134]. Proje kontrol formunda [135] mutfak mekânında aşağıdaki ifadelerin varlığı aranmaktadır.

- *“Bütün hacimler, birbirini aynen tekrarlayan hacimlerin biri ihtiyaç programına göre ölçekli olarak tefriş edilmiş. Çamaşır-bulaşık makinesi, şofben, termosifon vb cihaz yerleri gösterilmiş. Islak hacimler tefriş edilmiş veya ek tefriş paftası konmuş. Islak hacim tefrişlerinin aksları duvara göre ölçülendirilmiş.*
- *Mahallerin duvar, döşeme, tavan malzemesi belirtilmiş.*
- *Mutfakta çift baca gösterilmiş. (Bir baca aspiratör, bir baca doğal gaz ve şofben için)”.*

Bu maddeler kapsamında, mimari proje kontrol formunda yer alan “planlar” başlığı altında, mutfak mekânının projeye uygun olup olmadığı kontrol edilmektedir.

Elektrik projesi kontrol formunda yer alan “çizim standartları” başlığı altında mutfak mekânı ile ilgili aşağıdaki maddelerin projeye uygun olup olmadığı kontrol edilmektedir.

- *“Özellikle baca, kolon, şaft ve ışıklık gibi mimari ayrıntılar projede belirtilmiş, baca ve baca çevresinden tesisat geçirilmemiş. Banyo ve mutfak gibi bölümlerdeki yerleşim kat planlarında gösterilmiş ve ıslak hacimlerde kullanılacak buat ve anahtarlar ıslak hacim dışında olmuş. Zorunlu durumlarda özel sızdırmazlığı sağlamış buat ve ek kutulan kullanılmış.*
- *Aydınlatma ve priz linyeleri ile priz sortileri en az 2.5 mm² kesitinde bakır iletkenle tesis edilmiş. Bütün prizler, toprak hattı olmuş. Banyolarda en az iki (çamaşır makinesi ve elektrikli şofben gücüne uygun), mutfakta ise en az üç bağımsız priz linyesi (bulaşık makinesi, elektrikli fırın ve elektrikli su ısıtıcısı gücüne uygun) olmuş. Çamaşır ve Bulaşık Makinesi, Elektrikli şofben ve termosifon, vb. elektrikli cihazlar mimari projeye uygun olarak tefriş gösterilmiş. Prizlerin kullanma amacı ve güçleri belirtilecek, kullanma amacı belli olmayan priz güçleri bir fazlı priz için en az 300 watt, üç fazlı priz için en az 600 watt kabul edilmiş. Priz linyelerine en çok yedi priz bağlanabilmiş, ancak priz güçleri toplamı 2000 VA yı geçememiş.”*

Sıhhi tesisat projesi kontrol formunda [135] yer alan “zemin ve normal katlar” başlığı altında mutfak mekânı ile ilgili aşağıdaki maddenin projeye uygun olup olmadığı kontrol edilmektedir.

- “*Şofben mutfakta çizilmiş.*”

Yangın tesisatı projesi kontrol formunda [135] yer alan “yangın tesisatı raporu ve zemin ve normal katlar” başlığı altında mutfak mekânı ile ilgili aşağıdaki maddelerin projeye uygun olup olmadığı kontrol edilmektedir.

- “*Mutfak davlumbaz söndürme tesisatı tasarımı ve hesabı yapılmış.*”
- “*Mahallerin adları (banyo, hol, mutfak, oda, salon vs.) yazılmış.*”

Proje kontrol formunda yukarıda belirtilen maddeler haricinde, mutfak mekânı ve donatılarına ait detaylı plan, proje, malzeme bilgisi istenmediği, saptanan maddeler dışında, uygulama ve onay aşamasında başka herhangi bir kontrole tabi tutulmadığı anlaşılmaktadır.

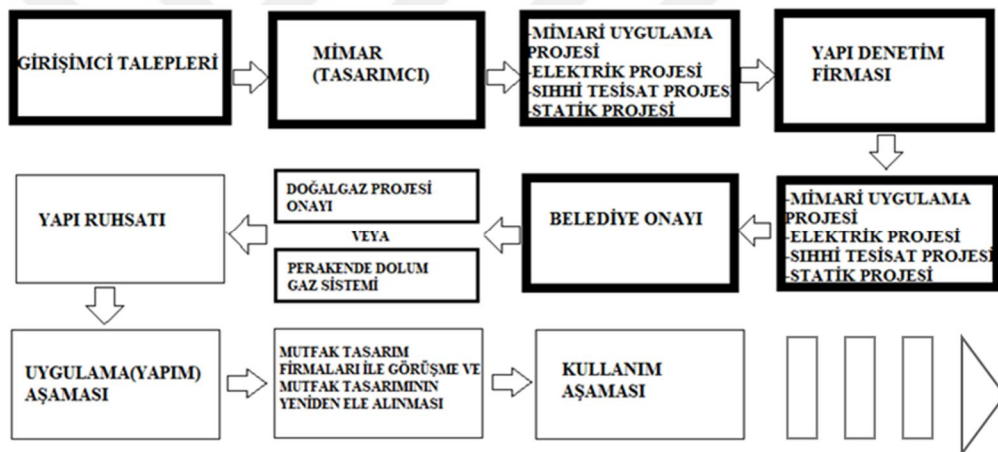
- **Madde 5, 4. fıkrada,** Yapı Denetim Kuruluşu’nun yapım aşamasında, yapması gerekenler açıklanmıştır.
 - c ve e fıkraları irdelendiğinde, Yapı Denetim Kuruluşunun denetimini üstlendiği projeler için, gerekli olan yapım tekniklerini göz önüne alarak, işin gerektirdiği malzeme ve bu malzeme ile ilgili imalatın yapılması gerektiği ifade edilmektedir. Belirtilen laboratuvarlarda muayene-deneyini yaptırarak, sonuçların standart ve şartlara uygunluğunu; projenin mahal listesinin, yapı sahibi ve yapı müteahhit arasındaki sözleşmede belirtilen özelliklerde yapılıp yapılmadığını denetlemek zorunda olduğu görülmektedir [135].

Mutfak mekânı ölçeğinde yukarıda ifade edilen hükümler ve sözleşmeye ilişkin kararlar doğrultusunda denetim ve kontrol yapılmaktadır. Bu maddeler kapsamında, mutfakta yer alacak, dolap, tezgah vb. sabit donatıların, malzeme bilgisi ile kullanım özelliklerine ilişkin ve projede yer alan çizim planına uygunluğuna yönelik, herhangi bir yönlendirici hüküm bulunmadığı, bu doğrultuda herhangi bir denetim yapılmadığı ifade edilebilir.

2.2.3. Yerel Yönetim Onayı

Mimari uygulama projeleri belediyeye onaya gelmeden önce, 28/06/2001 tarihli ve 4708 sayılı kanuna göre çıkarılan YDUY'ne uygun olarak hazırlanmış olmalı ve yapı denetim firması tarafından, YDUY madde 5 2. fıkraya, ç bendine göre, yönetmelik ekinde yer alan proje kontrol formu esas alınarak projelerdeki hata, eksiklik ve yetersizliklerin incelenmesi gerektiği anlaşılmaktadır [135].

Girişimci talebi ile başlayan, mimari onay süreci, Şekil 2.2'de şematik olarak ifade edilmiştir. Mutfak mekânının gerçek anlamda tasarımının, uygulama aşamasında gerçekleştiği bilgisi; gözlem, tecrübe, yapılan araştırmalar ve mevzuat içeriklerinde mutfak mekânının yerinin saptanması sonucu elde edilmiştir.



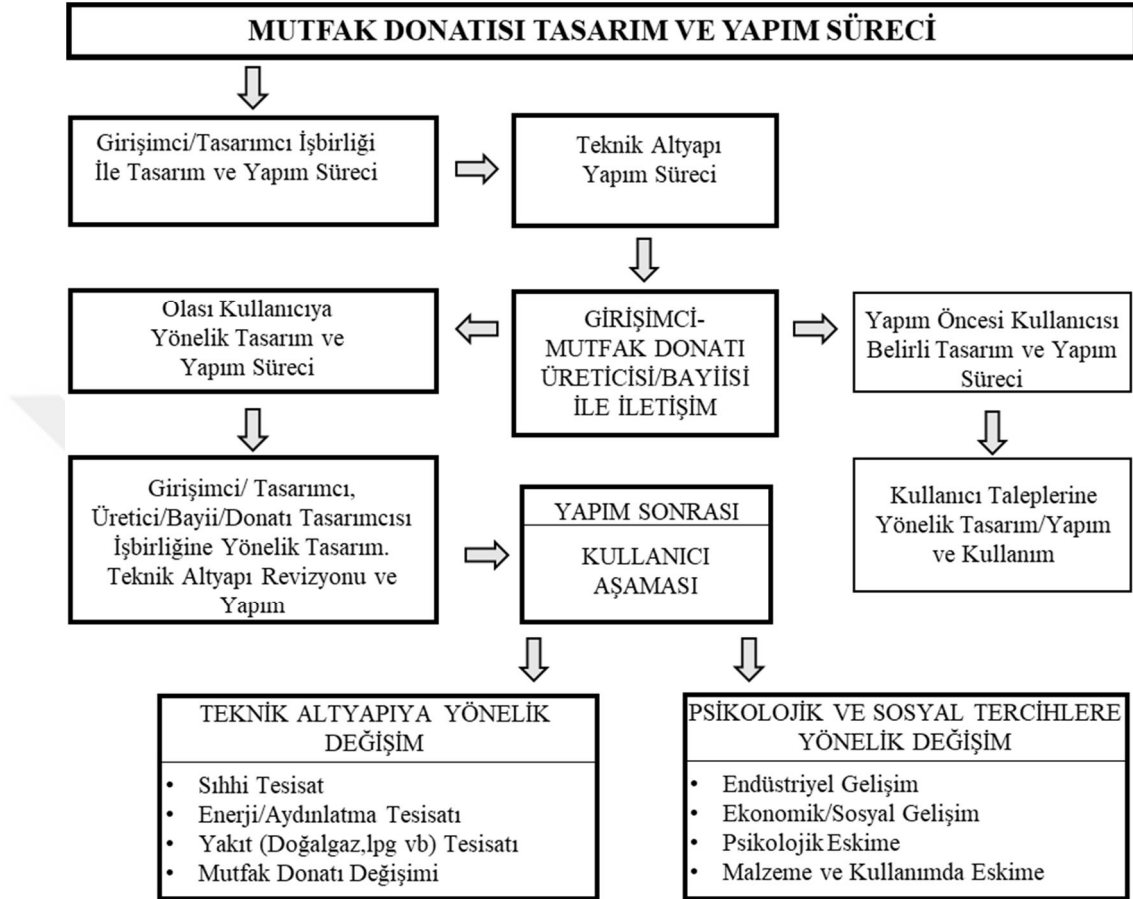
Şekil 2.2. Mimari Proje Onay Süreci Şeması

2.2.4. Mutfak Tasarım Süreci

Mutfak mekân tasarımına yönelik biçimleniş süreci irdelendiğinde, mimari proje uygulama aşamasında girişimci beklentileri doğrultusunda, mutfak alanında özel üretim yaparak veya bayilik sistemiyle çalışan firmalarla görüşülerek, son uygulama halini almaktadır. Mutfak tasarımı sürecinde, uygulama projesine yönelik ayrıntılar eksikliklerin bu aşamada giderilmesi beklenmektedir. Mutfak tasarımcısı girişimci taleplerini sezgisel ve deneysel öngörüsü ile olası kullanıcı gereksinimlerini dikkate alarak mutfak tasarımına yansıtması gerekmektedir.

Sadece girişimci beklentilerine uygun tasarım yapıldığında kullanıcıların memnun kalmadığı ve bir değişim/dönüşüm süreci ile karşılaştığı gözlemlenmiştir. Bu

bağlamda mutfak biçimlenişine yönelik, mutfak donatısı tasarım ve yapım süreci Şekil 2.3'teki gibi ifade edilebilir.



Şekil 2.3. Mutfak Donatısı Tasarım ve Yapım Süreci

Girişimci, konut projesi uygulama/yapım aşamasında pazarlama ve ekonomik kaygıları nedeniyle, mutfak tasarım ve yapımının kesinleşmesi beklentisindedir. Beklentinin ilk nedeni, pazarlama aşamasında olası kullanıcıların özellikle mutfak mekânını ergonomi, kullanım ve estetik açıdan ayrıntılı olarak irdelenmesinin pazarlama sürecini etkilemesidir. İkinci nedeni ise, yapım aşamasında tesisat sistemlerinin belirlenmesinin gerekliliğidir. Tesisat sistemleri ve teknik altyapı, mimari uygulama projesinde ifade edilen mutfak donatı şemasına göre yapıldığında, mutfak donatı projesi aşamasında üretici iş birliği ile gerçekleştirilecek donatı tasarımcısını kısıtlamaktadır. Mutfak donatı tasarımcısı mimari projelerde belirtilmiş sabit donatı yerlerinde değişim talep ettiğinde, girişimci açısından tekrar işgücü ve maddi kayıplar oluşmaktadır. Girişimci bu olumsuzlukları engellemek için, yapım aşamasında tesisat sistemleri uygulanmadan, mutfak donatı tasarımı için mutfak üreticisi/bayii ile görüşmektedir. Mutfak donatı

projesi hazırlandıktan sonra, yapım aşamasında girişimci ve kullanıcı beklentilerine bağlı olarak, donatı yapım ve montaj süreci iki aşamalı olarak gerçekleşmektedir.

İlk aşamada yapım ve montaj sürecinde, girişimci taleplerine yönelik üretici/bayii tarafından tasarlanan mutfak projesi hazırdır, ancak uygulanmamıştır. Konut, mutfak donatısı uygulanmadan pazarlanmış ise, girişimcinin kullanıcı ile anlaşmasına bağlı olarak kullanıcının istekleri ve beklentileri doğrultusunda mutfak mekânı yeniden tasarlanmakta ve uygulanmaktadır.

İkinci aşamada yapım ve montaj sürecinde, girişimcinin beklentileri doğrultusunda hazırlanan mutfak donatı projesi uygulanmaktadır. Kullanıcı konut kullanım sürecinde, olası değişim isteğine kadar, uygulanan mutfak donatılarını kullanmayı kabul etmektedir. Kullanıcı mutfak mekânı donatısına yönelik tasarım, yapım, malzeme vb. özelliklerden memnun kalmadığında, kendi beklentileri doğrultusunda değişim/dönüşüm kararı almaktadır. Bu durumun girişimci ve kullanıcının ekonomik kayıplarının yanı sıra yapısal atıkların çevre kirliliğine neden olduğu ifade edilebilir.

2.3. Bölüm Sonucu

Yapılan araştırmalarda, kullanıcının deneyimlediği mekân ile ilişkisi irdelendiğinde, kullanıcı memnuniyeti ile ilgili veri ve saptamaların bir sonraki tasarım çalışması için kaynak olarak kullanıldığını göstermektedir. Bu durum tasarım sürecinde içerisinde, kullanıcıların dahil edilmesini gerekli kılmaktadır. Ancak konut üretiminin kullanıcısının önceden belirlenmediği bir süreçte gerçekleştiği gözlemlenmektedir. Bu durum kullanıcının, süreç içerisinde tasarıma dahil edilerek benimsediği bir mekân ile değil, sürecin en sonunda uygulanmış ve kullanıma hazır bir mekân ile ilişki kurabildiği sonucunu doğurmaktadır.

Mimari biçimleniş sürecine bakıldığında, çok katlı konut üretimi aşamasında girişimci ve tasarımcı arasında var olan iletişimin, kullanıcı ve tasarımcı arasında da oluşturulmasının gerekliliği dikkat çekmektedir. Çok katlı konut üretiminde kullanıcı belirsizliği nedeniyle doğal olarak çok farklı kullanım isteklerinin olması yadsınamaz. Bu nedenle tasarım ve yapım aşamasında olası kullanıcı profili yeterli düzeyde analiz edilmeli ve olası kullanıcıları memnun edebilecek tasarımlar uygulanmalıdır.

Bugüne kadar yapılan bilimsel çalışma ve araştırmaların, kullanıcı memnuniyeti, mutfak tasarımında renk, ergonomi, mutfak donatılarının iyileştirilmesi gibi yapım süreci sonrası konuları ele aldığı; biçimleniş sürecinin iyileştirilmesine yönelik merkezi ve yerel yönetimlerin yasal düzenlemeleri kapsamında, yeterli, nitelikli çalışma bulunmadığı saptanmıştır. Olası kullanıcı profiline yönelik uygulamalar için yasal düzenlemeler kapsamında, yönetmelik kısıt ve zorunlulukları önemli rol oynamaktadır.

Kayseri’de mimari uygulama projeleri düzenlenmesinde 2000 yılından itibaren KBİY (1997-2013), PATİY (KBİY ile beraber 2013-2017), PAİY (2017-halen) ve YDUY (2011-halen) yönetmeliklerinin sırasıyla uygulamada olduğu saptanmıştır. Bu yönetmeliklerde değişim sürecinde ayrıntılara yönelik iyileştirmeler yapılmadığı gözlenmiştir. Bu bağlamda Tablo 2.3’de imar yönetmelikleri kapsamında mutfak biçimlenişine yönelik hükümler saptanmış; ayrıca Kayseri ili Büyükşehir ve Talas, Melikgazi, Kocasinan ilçe Belediyeleri’nde, mimari proje denetleme biriminde görev yapan mimarlarla yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır.

Bu araştırmalar sonucu; mutfak mekânı ölçeğinde, KBİY, PATİY, PAİY ile YDUY’nde birkaç hüküm dışında, özel yaptırım/denetim içeren hüküm bulunmadığı saptanmıştır. Bu hükümlerde yer alan koşullar ise yetersiz ve ayrıntılara yer verilmemiş ifadeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Mutfak mekânında memnuniyetsizliğe neden olan doğalgaz tesisat sistemi kapsamında, yapım ve denetimine yönelik çözümler önerileri geliştirebilmek açısından Kayserigaz iç tesisat sorumlusu ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmış ve süreç irdelenmiştir.

Bu bağlamda; ön kararlar, tasarım, yapım sürecinde yasal düzenlemeler kapsamındaki yetersizlikler; kullanıcının mekânı deneyimlemesi ile ortaya çıkan memnuniyetsizliklerin yansımaları olarak, kullanıcılarda ekonomik ve psikolojik sorunlara neden olmaktadır. Ayrıca mekânda yapılan değişim ve dönüşümlere bağlı olarak ortaya çıkan yapısal atıkların çevreyi olumsuz etkilediği ifade edilebilir.

Kullanıcı memnuniyeti açısından yapılacak tüm bu çalışma ve iyileştirmeler, fiziksel ve psikolojik etkileri bakımından olumlu dönüşler oluşturacaktır. Bu doğrultuda kullanıcı doğrudan veya dolaylı olarak tasarıma dahil edilirse, sürece katılımı ile kullandığı mekânı benimsemesine, uzun süre kullanmasına ve sürdürülebilir yaşam çevrelerinin oluşmasına katkı sağlanacaktır.

3. BÖLÜM

MUTFAK BİÇİMLENİŞ SÜRECİNİN KAYSERİ ÇOK KATLI KONUT ÖRNEKLERİ ÜZERİNDEN İRDELENMESİ

Çalışmanın önceki bölümlerinde, mutfak mekânının kullanıcı açısından önemi, mutfak mekânının tarih içindeki oluşum, gelişim ve değişim süreçleri ele alınmış; standartlaşmanın mutfak kullanım değerine yapacağı katkı ifade edilmeye çalışılmıştır. Mutfak mekân biçimlenişine yönelik memnuniyetsizlikler dikkate alındığında, standart çalışmalarının yapılması ve yasal düzenlemelerin ayrıntılı olarak ele alınmasının gerekli olduğu söylenebilir. Mutfak mekân biçimlenişine yönelik memnuniyetsizliklerin azaltılması için standart çalışmalarının ve yasal düzenlemelerin önemi vurgulanmıştır. Örneklem çalışmasına altyapı oluşturmak amacıyla yasal düzenleme ayrıntıları ile ulusal ve uluslararası kabul görmüş standartlar incelenmiştir. Bu çalışmalardan elde edilen verilerin ışığında mutfak biçimleniş sürecine yönelik önem arz eden bilgiler belirlenmiştir. Çalışmanın bu bölümünde ise mutfak biçimleniş süreci sorunlarını nitel ve nicel verilerle saptamaya yönelik, örneklem alan çalışması yapılarak, analiz ve değerlendirmelerde bulunulacaktır.

Çalışma kapsamında, Kayseri kenti sınırları dahilinde, Kocasinan, Talas, Melikgazi ilçelerinde 2000 yılı sonrası inşa edilen çok katlı konutlar ile sınırlandırılmış örneklem alanında, rastlantısal olarak seçilmiş örnekler üzerinden farklı tipolojilerde mutfak donatısına sahip 12 adet çok katlı konutun; mimari uygulama projeleri, elektrik, sıhhi tesisat ve doğalgaz tesisatı projeleri incelenecektir. Bu doğrultuda tasarım aşamasından başlayıp, kullanım aşamasına yansıyan nitelik ve nicelik eksiklerinin saptanması için; işlevsel kurgu, teknik donanım ve ergonomi bağlamında mutfak biçimleniş süreci analiz edilecektir. Süreçte pişirme amaçlı kullanılacak sistemin türü (tüplü dolun veya doğalgaz tesisatı sistemi) de önem taşımaktadır. Konutta ısıtma ve pişirme ünitesinde kullanmak amacıyla doğalgaz sistemi tercih edildiği durumlarda mutfakta tesisat

hattının geçtiği noktalar, tüplü dolum sistemi tercih ediliyor ise mutfak donatılarında tüp dolabının olup olmadığı analiz aşamasında ele alınacaktır. Kayseri’de doğalgaz projeleri, belediyelerden bağımsız özel bir kurum tarafından denetlendiği için kişisel verileri koruma kanunu gereğince analiz aşaması için doğalgaz projelerine erişilememiştir. Bu doğrultuda, kullanım aşamasında olan çok katlı konut örneklerinin mutfak mekânının yerinde fotoğrafı çekilerek pişirme eyleminde tercih edilen sisteme yönelik analiz yapılmıştır.

Araştırmada zaman dilimi olarak 2000 yılı ve sonrası dönem seçilmiştir. Çalışma hızla gelişen teknolojik sistemler, mutfak donatısı üreticilerinin ar-ge çalışmaları ve mevcut yasal düzenlemelerin mutfak biçimleniş sürecine etkilerinin irdelenmesine yönelik olduğu belirtilebilir. Araştırmadan elde edilecek veriler ile yasal düzenlemelerin ayrıntılı olarak ele alınması, standartlaşmanın oluşması, yapım sürecinde doğru yönetimin sağlanması, tasarım, yapım ve kullanım sürecine katkı sağlanması hedeflenmiştir.

3.1. Koridor Tipi Mutfak Örneği



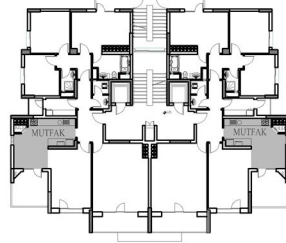
3.1.1. Talas/Ada:1203//Parsel:1/Örnek No:1

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2010 olan Örnek No 1 son on yılda çok katlı konut üretiminin yoğunlaştığı gözlemlenen Kayseri/Talas ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine 12 km uzaklıkta, Bahçelievler mahallesindedir. Farklı kullanıcılara yönelik, farklı boyutlarda, iki farklı plan düzenine sahip, birbirine benzer tipolojide çözümlenmiştir.

Tablo 3.1. Örnek No 1 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|--|---|
| <p>Örnek No 1 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin+15 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 3 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 1 çamaşır(ütü) odası, 1 kiler, 1 banyo, 1 tuvalet, 3 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; sadece bulaşık makinesi ve fırın ekipmanları için yatay düzlemde priz yerlerinin ifade edildiği ve ölçülendirme yapılmadığı saptanmıştır. Diğer priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları bulunmadığı için özensiz düzenlendiği gözlemlenmiştir. Ek aydınlatmalara yönelik ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Mutfağın yemek yeme bölümü ve günlük ile bölücü olmadan doğrudan ilişkili olduğu görülmektedir. Yemek yeme bölümü, hazırlık bölümü ile kısmen ayrılmış olup, balkon bölümü ile ilişkilendirilmiş plan şemasına sahiptir. Depolama amaçlı kullanılan kiler, mutfak hazırlık bölümünde dış cephede yer almaktadır. Salon giriş holü; yatma birimleri ve ıslak hacimler, giriş holünden koridor ile ayrılarak mutfak ile ilişki kurmaktadır. Doğal aydınlatma tezgaha yandan ve arkadan etki ettiği için konforsuz aydınlatma sağladığı ifade edilebilir.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı kombi sistemi ile bölgesel ısıtma ve pişirme yapıldığı saptanmıştır. Çalışma üçgeni işlevseldir.</p> |
| <p>Koridor tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanları olan ocak, evye ve buzdolabı yeri tefriş ile ifade edilmiş ancak çalışma üçgeni ölçüsü ve tanımına ilişkin mimari projede ifade bulunamamıştır. Evye ve ocak aynı tezgah üzerinde; ocak, baca bağlantısı dış cephede yer alan kilerde bulunduğu için kilerin yanında, buzdolabı da karşı duvar tezgahında yer almaktadır. Çalışma üçgeni kurgusu işlevseldir. Ancak ana eylem alanları arasındaki mesafe NKBA standartlarına uymamaktadır.</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi, boyutu ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir (Şekil 3.1).</p> | |
| <p>Sihihi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye, soğuk-sıcak su giriş ve giderleri ile kombi tesisatının konumu yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır (Tablo 3.2).</p> | <p>Şekil 3.1. Örnek No 1 Plan Şeması[138]</p> |

Tablo 3.2. Örnek No 1 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | ADI:1203 ADA-68 PARSEL ÖRNEK 1 | | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|--|--|---|--------------------------------|--------------------------------|
| | UYGULAMA PROJESİ | YERİ: KAYSERİ/TALAS | |  |  |  | | | | |
| YAPIM YILI:2010 | | | | | | | | | | |
| MİMARİ:OZAN BİNBOĞA | | | | | | | | | | |
| BLOK SAYISI:4 | | | | | | | | | | |
| MUTFAK TİPİ: KORİDOR TİPİ | | | | | | | | | | |
| MİMARİ KESİT | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK | | | | | | | |
| | SIHİHİ ve DOĞALGAZ TESİSAT PLANI | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | | | | LEJANT <ul style="list-style-type: none"> ■ Bulaşık M ■ Kombi ■ Buzdolabı ■ Eyje ■ Ocak ■ Sabit Donatı ■ Doğalgaz ■ Tezgah ■ Mikrodalga veya Fırın | | | | |
| | MUTFAK GÖRSELİ | MUTFAK GÖRSELİ | | | | | | | | |
| | MUTFAK GÖRSELİ | MUTFAK GÖRSELİ | | | | | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SIHİHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ PLAN (1/50) | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | VAR | YOK | KİSMEN VAR | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) |
| | MİMARİ KESİT (1/50) | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | ○ | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | ○ | ○ |
| | | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | ○ | | MUTFAK AYDINLATMA YERİ İFADESİ | | ● | ○ |
| | | SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ İFADESİ | | ○ | ○ | | MUTFAK DONATILARI EK AYDINLATMA İFADESİ | | ○ | ○ |
| | | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | ○ | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | ○ | ○ |
| | | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | ○ | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | ○ |
| | | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | ○ | | EK PRİZ VE AYDINLATMA İÇİN DETAY PROJESİ | | ○ | ○ |
| | | YATAY /DÜŞEY DÜZLEMDE SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ | | ○ | ○ | | EYİE,BULAŞIK MAKİNASI TEFRİŞİ | | ● | ○ |
| | | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | ○ | | KOMBİ TEFRİŞİ | | ● | ○ |
| | | TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | ○ | ○ | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | ○ | ○ |
| MİMARİ DETAY (1/5-1/10) | MİMARİ AYRINTILI DETAY | | ○ | ○ | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | ○ | ○ | |
| | MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | | ○ | ○ | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | ○ | |
| | MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | | ○ | ○ | | TESİSAT YERLERİ DETAY PROJESİ | | ○ | ○ | |
| | MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | | ○ | ○ | | TÜP DOLABI | | ○ | ○ | |
| | DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | |
| DEĞERLENDİRME | TASARIM FAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | | ERGONOMİ | | | | | |
| | | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarının tefriş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi kısmen yapılmış ve ölçülendirmesi yoktur. Ana eylem alanları yerleşimi işlevseldir, ancak aralarındaki mesafe NKBA standartlarına uygun değildir. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatmanın yetersiz olduğu söylenebilir. | Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesisat yerleri ifadesi yer almaktadır. Sıhhi tesisat yerleri mimari projeye uygun olacak şekilde ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Doğalgaz vanası ocaktan yeterli uzaklıktadır. | | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

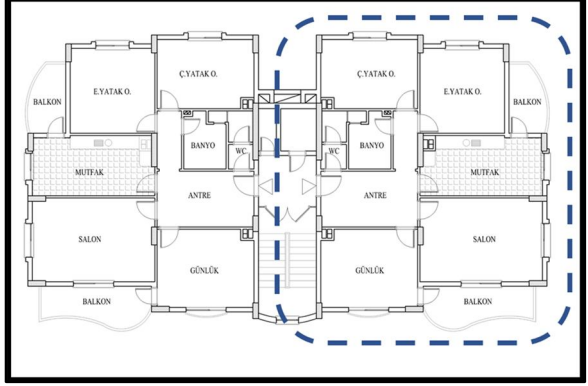
Hava Fotoğrafi [136], Genel Görünüş [137], Mimari Proje [138], Elektrik projesi planı/Sıhhi tesisat projesi planı [139], Mutfak Görseli [140]

3.2. L Tipi Mutfak Örnekleri



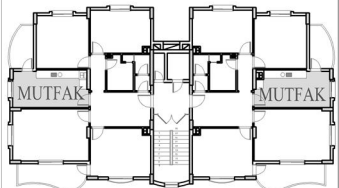

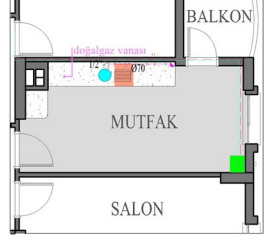
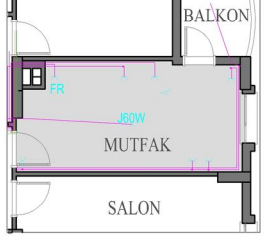


3.2.1. Melikgazi/Ada:2529/Parsel:6/Örnek No:2

Konumu ve Yerleşim Özellikleri; yapım yılı 2006 olan Örnek No 2, Kayseri/Melikgazi ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 12 km uzaklıkta, Nalçık Bulvarı üzerindedir. Tek bloktan oluşan yapı, benzer boyutlarda, aynı plan tipolojisi ile çözümlenmiştir.

Tablo 3.3. Örnek No 2 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|---|---|
| <p>Örnek No 2 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin+asma+6 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 2 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 1 banyo, 1 duş, 1 tuvalet, 2 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları olmadığı, özensiz yerleştirildiği gözlemlenmiştir. Ek aydınlatmalara ait bir ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümü tanımlanmamıştır. Mutfak, balkon ve giriş holünden, bölücü duvar ve kapı ile ayrılan fakat doğrudan ilişkili plan şemasına sahiptir. Günlük, salon ve tuvalet giriş holü, yatma birimleri ve banyo giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır. Doğal aydınlatma yandan ve balkon kapısından etki ettiği için konforlu aydınlatma sağladığı ifade edilebilir.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı kombi sistemi ile bölgesel ısıtma ve pişirme yapıldığı saptanmıştır. Kombi yerinin sıhhi tesisat projesi ile uyumlu olduğu gözlemlenmiştir. Buzdolabı ve yeme bölümü kullanıcı tarafından mutfağa girişte sağda kombi yanına yerleştirilmiştir. Çalışma üçgeni işlevsel değildir.</p> |
| <p>L tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanlarından sadece evye yeri tefriş ile ifade edilmiş, bu nedenle çalışma üçgeni tanımlanamamıştır. Evye ve bulaşık makinası mutfağa girişte sol tezgah üzerindedir.</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.2).</p> |  |
| <p>Sıhhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye soğuk-sıcak su giriş ve giderleri yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır. Kombi donatısı sadece sıhhi tesisat planında tefriş ile ifade edilmiş, mimari projede yeri belirlenmemiştir. (Tablo 3.4).</p> | <p>Şekil 3.2. Örnek No 2 Plan Şeması [143]</p> |

Tablo 3.4. Örnek No 2 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|------------|--------------------------------|-----|-----|------------|
| ADI:2529 ADA-6 PARSEL-ÖRNEK 2 | |  |  |  | | | | | | |
| YERİ: KAYSERİ/MELİKGAZİ | | | | | | | | | | |
| YAPIM YILI:2006 | | | | | | | | | | |
| MİMARİ:ÖZGÜR ÖZER | | | | | | | | | | |
| BLOK SAYISI:1 | | | | | | | | | | |
| MUTFAK TİPİ: L TİPİ | | | | | | | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI |  | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | <p>ANA EYLEM ALANLARI TEFRİŞ EDİLMEYİ İÇİN ÇALIŞMA ÜÇGENİ TANIMLANAMAMIŞTIR.</p> | | | | | | |
| | SİHİHİ ve DOĞALGAZ TESİSAT PLANI |  | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | |  | | | | | |
| | MUTFAK GÖRSELİ |  | | | | | | | | |
| | MUTFAK GÖRSELİ |  | | | | | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SİHİHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ DETAY (1/5-1/10) | MİMARİ KESİT (1/50) | MİMARİ PLAN (1/50) | VAR | YOK | KİSMEN VAR | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | VAR | YOK | KİSMEN VAR |
| | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | | | | | | | | | |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | | | | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | | | | |
| | SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ İFADESİ | | | | | | | | | |
| | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | | | | | | | | |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | | | | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | | | | |
| | YATAY /DÜŞEY DÜZLEMDE SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ | | | | | | | | | |
| | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | | | | | | | | |
| | TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | | | | | | | | |
| | MİMARİ AYRINTILI DETAY | | | | | | | | | |
| | MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | | | | | | | | | |
| | MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | | | | | | | | | |
| MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | | | | | | | | | | |
| DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | | | | | | | | | | |
| DEĞERLENDİRME | TASARIM FAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | ERGONOMİ | | | | | | |
| | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarından yıkamanın tefriş ile ifade edildiği, pişirme ve depolama donatılara ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi ve ölçülendirilmesi yoktur. Ana eylem alanları tefriş edilmediği için çalışma üçgeni tanımlanamamıştır. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanamamıştır. Doğal aydınlatmanın konforlu aydınlatma sağladığı söylenebilir. | Elektrik projesi planında, mimari proje tefriş yeterli olmadığı için, priz ve genel aydınlatma tesisat yerlerinin rastlantısal olarak ifade edildiği varsayılmıştır. Sıhhi tesisat projesi mimari projeye uygun olarak ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Doğalgaz vanası ocaktan yeterli uzaklıkta değildir. | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

Hava Fotoğrafı [141] Genel Görünüş [142], Mimari Proje [143], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi Tesisat Projesi Planı [144], Mutfak Görseli [145]

3.2.2. Melikgazi/Ada:2684/Parsel:10/Örnek No:3

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2012 olan Örnek No 3, Kayseri/Melikgazi ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 12 km uzaklıkta, Nalçık Bulvarı üzerindedir. Altı bloktan oluşan yapı, aynı boyutlarda, benzer plan tipolojisi ile çözümlenmiştir.

Tablo 3.5. Örnek No 3 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|--|--|
| <p>Örnek No 3 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin+asma+14 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 2 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 1 banyo, 1 duş, 1 tuvalet, 2 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamalarının olmadığı, özensiz yerleştirildiği gözlemlenmiştir. Ayrıca ek aydınlatmalara ait bir ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümü tanımlanmamıştır. Mutfak, balkon ve giriş holünden, bölücü duvar ve kapı ile ayrılan fakat doğrudan ilişkili plan şemasına sahiptir. Günlük, salon ve tuvalet giriş holü, yatma birimleri ve banyo giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır. Doğal aydınlatma konumu gereği, kullanıcıya arkadan etki ettiği için konforlu aydınlatma sağlayamadığı söylenebilir.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı kombi sistemi ile bölgesel ısıtma ve pişirme yapıldığı saptanmıştır. Kombi yerinin sıhhi tesisat projesi ile uyumlu olduğu gözlemlenmiştir. Mimari projede ifade edilmeyen buzdolabının evye yanında, yeme bölümünün mutfaka girişte solda kombi önüne yerleştirildiği gözlemlenmiştir. Çalışma üçgeni işlevseldir.</p> |
| <p>L tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanlarından sadece evye ve ocak yeri tefriş ile ifade edilmiş, bu nedenle çalışma üçgeni tanımlanamamıştır. Mutfaka girişte sağ tezgahta ocak, devam eden dönüş tezgahında evye ve bulaşık makinası bulunmaktadır.</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.3).</p> | <p>The image shows a floor plan of a two-unit apartment. Each unit is symmetrical and contains a living area (SALON), a dining area (YİYİLMEK), a kitchen (MUTFAK), a bathroom (BANYO), a bedroom (YATAK), and a balcony (BALKON). The kitchen area is highlighted with a dashed blue line. Labels for each room are in Turkish: SALON, YİYİLMEK, MUTFAK, BANYO, YATAK, BALKON, ANTRE, GENELK, and WC.</p> |
| <p>Sıhhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye soğuk-sıcak su giriş ve giderleri yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır. Kombi donatısı sadece sıhhi tesisat planında tefriş ile ifade edilmiş, mimari projede yeri belirlenmemiştir. (Tablo 3.6).</p> | <p>Şekil 3.3. Örnek No 3 Plan Şeması [143]</p> |

Tablo 3.6. Örnek No 3 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPIL KÜNYESİ | HAVA FOTOĞRAFI | | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN |
|---|---|--|--|----------------|
| | ADI:2684 ADA-10 PARSE- ÖRNEK 3 YERİ: KAYSERİ/MELİKGAZİ YAPIM YILI:2012 MİMARİ:ÖZGÜR ÖZER BLOK SAYISI:6 MUTFAK TİPİ: L TİPİ | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | MİMARİ KESİTİ | MUTFAK GÖRSELİ |
| | | ANA EYLEM ALANLARI TEFRİŞ EDİLMEDİĞİ İÇİN ÇALIŞMA ÜÇGENİ TANIMLANAMAMIŞTIR. | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SİHHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | SİHHİ ve DOĞALGAZ TESİSAT PLANI | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | MİMARİ KESİTİ | MUTFAK GÖRSELİ |
| | | | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK | |
| DEĞERLENDİRME | TASARIM FAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | ERGONOMİ |
| | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarından yıkama ve pişirmenin tefriş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Ana eylem alanları tefriş edilmediği için çalışma üçgeni tanımlanamamıştır. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanamamıştır. Doğal aydınlatma kullanıcıya arkadan etki ettiği için konforlu aydınlatma sağlayamadığı söylenebilir. | Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesisat yerleri ifade edilmiştir. Sıhhi tesisat yerleri mimari projeye uygun olacak şekilde ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Doğalgaz vanası ocaktan yeterli uzaklıktadır. | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | |

Hava Fotoğrafi [146], Genel Görünüş [147], Mimari Proje [143], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi Tesisat Projesi Planı [144], Mutfak Görseli [140]

3.2.3. Kocasinan/Ada:5135/Parsel:3/Örnek No:4

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2017 olan Örnek No 4, Kayseri/Kocasinan ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 6 km uzaklıkta, Pervane mahallesindedir. Tek bloktan oluşan yapı, farklı boyutlarda, farklı plan tipolojisi ile çözümlenmiştir.

Tablo 3.7. Örnek No 4 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|--|---|
| <p>Örnek No 4 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin+14 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Analiz edilen konutta 1 salon, 2 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 1 banyo, 1 duş, 1 tuvalet, 2 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinin ölçülendirmeleri olmadığı, ancak tesisat yerinin ait olduğu ekipman ismi ifade edilerek belirtildiği gözlemlenmiştir. Mutfağın gizli aydınlatma ile aydınlatılacağı plan düzleminde ifade edilmiştir.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümü salonda tanımlanmıştır. Mutfak, balkon ve giriş holünden, bölücü duvar ve kapı ile ayrılan fakat doğrudan ilişkili plan şemasına sahiptir. Salon giriş holü; günlük, tuvalet, yatma birimleri ve banyo giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır. Doğal aydınlatma mutfakta iki cephede yer almaktadır. Bu doğrultuda pişirmenin bulunduğu tezgah bölümüne arkadan etki etse de yıkama eylem alanının bulunduğu tezgaha önden etki eden doğal aydınlatma sayesinde, konforlu aydınlatma sağlandığı ifade edilebilir.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı kombi sistemi ile bölgesel ısıtma ve pişirme yapıldığı saptanmıştır. Kombi yerinin sıhhi tesisat projesi ile uyumlu olduğu ve ocak için kullanılacak doğalgaz sistemi vanasının ocağın yanında olduğu gözlemlenmiştir. İncelenen dairede kullanıcı olmadığı için, 2009 yılı sonrası Kayserigaz tarafından yapılan denetimlerde bu duruma izin verilmediği bilgisine yönelik olarak, sistemin kullanılacağı zaman tesisatın değişeceği düşünülmektedir.</p> |
| <p>L tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanlarından ocak, evye ve buzdolabı tefriş ile ifade edilmiş, ancak çalışma üçgeni ölçüsü ve tanımına ilişkin mimari projede ifade bulunamamıştır. Mutfağa girişte solda sırasıyla buzdolabı, tanımı yapılmamış deep freze veya boy dolap donatısı, ocak, devam eden sağa dönüş tezgahında evye ve bulaşık makinası bulunmaktadır. Çalışma üçgeni kurgusu işlevsel değildir. NKBA standartlarına uymamaktadır.</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.4).</p> |  |
| <p>Sıhhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye soğuk-sıcak su girişi ve giderleri yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır. Kombi donatısı sadece sıhhi tesisat planında tefriş ile ifade edilmiş, mimari projede yeri belirlenmemiştir. (Tablo 3.8).</p> | <p>Şekil 3.4. Örnek No 4 Plan Şeması [143]</p> |

Tablo 3.8. Örnek No 4 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN |
|---|--|---|---|--|
| ADI:5135 ADA-3 PARSEL-ÖRNEK 4 | | | | |
| YERİ: KAYSERİ/KOCASINAN | | | | |
| YAPIM YILI:2017 | | | | |
| MİMARİ:ADNAN ONCA | | | | |
| BLOK SAYISI:1 | | | | |
| MUTFAK TİPİ: L TİPİ | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | MİMARİ KESİT |
| MUTFAK PLANI | | | | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK |
| SİHHİ ve DOĞALGAZ TESİSAT PLANI | | | | LEJANT |
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> ■ Bulaşık M ■ Kombi ■ Buzdolabı ■ Eyle ■ Ocak ■ Doğalgaz ■ Tezgah ■ Mikrodalga veya Fırın |
| | | | | |
| | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SİHHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | | MİMARİ PLAN (1/50) | MİMARİ KESİT (1/50) | MİMARİ PLAN (1/50) |
| | | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | VAR | YOK |
| | | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ |
| | | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ |
| | | SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ İFADESİ | | ○ |
| | | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ |
| | | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ |
| | | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ |
| | | YATAY/DÜŞEY DÜZLEMDE SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ | | ○ |
| | | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ |
| | | TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | ○ |
| | | MİMARİ AYRINTILI DETAY | ● | |
| | | MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | | ○ |
| | | MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | | ○ |
| | | MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | | ○ |
| | | DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | | ○ |
| | | | ● VAR | ○ YOK |
| | | | | ○ KISMEN VAR |
| DEĞERLENDİRME | | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | ERGONOMİ |
| TASARIMFAKTÖRLERİ | | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarının tefriş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi ve ölçülendirilmesi yoktur. Ana eylem alanları yerleşimi işlevsel değildir ve aralarındaki mesafe NKBA standartlarına uymamaktadır. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatmanın konforlu aydınlatma sağladığı söylenebilir. | Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesisat yerleri ifadesi yer almaktadır. Sihhi tesisat yerleri mimari projeye uygun olacak şekilde ifade edilmiştir. Kombi tefriş ile ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Doğalgaz vanası ocaktan yeterli uzaklıkta değildir. | Mimarî plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirilmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. |

Hava Fotoğrafı [148], Genel Görünüş [149], Mimari Proje [150], Elektrik Projesi Planı/Sihhi Tesisat Projesi Planı [151], Mutfak Görseli [140]

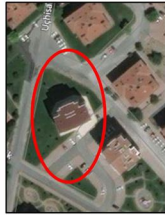

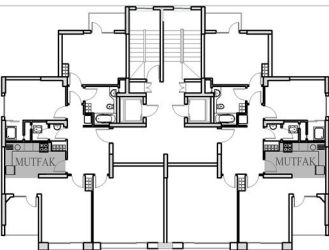


3.2.4. Melikgazi/Ada:2417/Parsel:52/Örnek No:5

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2006 olan Örnek No 5, Kayseri/Melikgazi ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 10 km uzaklıkta, Keykubat mahallesindedir. Yapı aynı boyutlarda, benzer plan tipolojisi ile çözümlenmiştir.

Tablo 3.9. Örnek No 5 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|--|--|
| <p>Örnek No 5 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin+9 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 2 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 1 banyo, 1 duş, 1 tuvalet, 2 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları olmadığı, mimari plan tefrişine göre özensiz yerleştirildiği gözlemlenmiştir. Ek aydınlatmalara ait bir ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümü tanımlanmamıştır. Mutfak, balkon ve giriş holünden, bölücü duvar ve kapı ile ayrılan fakat doğrudan ilişkili plan şemasına sahiptir. Günlük ile doğrudan ilişkili açık mutfak plan şeması kurgulanmıştır. Salon ve tuvalet giriş holü, yatma birimleri ve banyo giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı kombi sistemi ile bölgesel ısıtma ve pişirme yapıldığı saptanmıştır. Kombi yerinin sıhhi tesisat projesi ile uyumlu olduğu, ocak ve buzdolabı yerinin mimari proje ile uyumlu olduğu; ocak doğalgaz hattının ocak arkasında ve ocaktan yeterli uzaklıkta olmadığı gözlemlenmiştir. Mimari proje de buzdolabı ve kombi arasında tezgah tasarlanmışken, yerinde yapılan gözlemlerde tezgah olmadığı, mimari projeden farklı olarak pencere olduğu saptanmıştır.</p> |
| <p>L tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanları olan ocak, evye ve buzdolabı yeri tefriş ile ifade edilmiş, ancak çalışma üçgeni ölçüsü ve tanımına dair bir ifade bulunmamıştır. Mutfaka girişte solda sırasıyla, ocak, bulaşık makinesi, evye donatısı tezgahta aynı hat üzerinde; tezgahın karşı duvara L şeklinde dönüşü sonrası tezgah bitimine buzdolabı yerleştirilmiştir. Çalışma üçgeni şeması işlevsel görülmektedir. Soğutucu yeri girişten uzak olsa da evye ile arasındaki ilişki ve yanında boş tezgah alanı olması kullanım kolaylığı sağlayacaktır. Bulaşık makinası evye yanındadır. Ana eylem alanları arasındaki mesafe NKBA standartlarına uymaktadır.</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.5).</p> | <p>The image shows a detailed floor plan of a two-unit apartment. Each unit is symmetrical and includes a living area (SALON), a dining area (GÜNLÜK), a kitchen (MUTFAK), a bathroom (BANYO), a bedroom (EYATAK ODASI), and a balcony (BALKON). The kitchen area is highlighted with a dashed blue line, indicating the focus of the analysis. The plan also shows a central entrance (ANTRE) and a living area (SALON) for each unit.</p> |
| <p>Sıhhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye soğuk-sıcak su giriş ve giderleri yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır. Kombi donatısı sadece sıhhi tesisat planında tefriş ile ifade edilmiş, mimari projede yeri belirlenmemiştir. Tesisatların bir arada olması uygulama kolaylığı sağlayabilir, ancak alt ve üst dolaplardan tesisat sistemlerinin geçmesi kullanım konforunu düşürecektir. Bu nedenle kombi yerinin işlevsel olmadığı söylenebilir. (Tablo 3.10).</p> | <p>Şekil 3.5. Örnek No 5 Plan Şeması [138]</p> |

Tablo 3.10. Örnek No 5 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

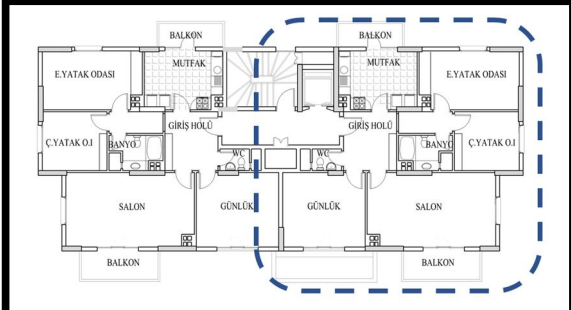
| YAPI KÜNYESİ | ADI:2417 ADA-52 PARSEL-ÖRNEK 5 | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|--------------------------------|---|-----|-----|------------|
| | YERİ:KAYSERİ/MELİKGAZİ | YAPIM YILI:2006 |  |  |  | | | | | |
| MİMARİ:KITAY DURMUŞ/OZAN BİNBOĞA | BLOK SAYISI:1 | | | | | | | | | |
| MUTFAK TİPİ:L TİPİ | | | | | | | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | MİMARİ KESİT | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK | | | | | | |
| | SIHİHİ ve DOĞALGAZ TESİSAT PLANI | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | MUTFAK GÖRSELİ | LEJANT | | | | | | |
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> ■ Bulaşık M ■ Kombi ■ Buzdolabı ■ Eyje ■ Ocak ■ Doğalgaz ■ Tezgah ■ Mikrodalga veya Fırın | | | | | | |
| | | | |   | | | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SIHİHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ PLAN (1/50) | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | VAR | YOK | KISMEN VAR | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİKLİ CİHAZLAR TESİSAT YERLERİ İFADESİ | VAR | YOK | KISMEN VAR |
| | MİMARİ KESİT (1/50) | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | ○ | |
| | | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | | | MUTFAK AYDINLATMA YERİ İFADESİ | ● | | |
| | | SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ İFADESİ | | ○ | | | MUTFAK DONATILARI EK AYDINLATMA İFADESİ | | ○ | |
| | | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | ○ | |
| | | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | |
| | | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | | | EK PRİZ VE AYDINLATMA İÇİN DETAY PROJESİ | | ○ | |
| | | YATAY /DÜŞEY DÜZLEMDE SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ | | ○ | | | EVYE,BULAŞIK MAKİNASI TEFRİŞİ | ● | | |
| | | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | | | KOMBİ TEFRİŞİ | | ○ | |
| | | TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | ○ | | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | ○ | |
| MİMARİ DETAY (1/5-1/10) | MİMARİ AYRINTILI DETAY | | ● | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | ○ | | | |
| | MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | | ○ | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | | | |
| | MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | | ○ | | TESİSAT YERLERİ DETAY PROJESİ | | ○ | | | |
| | MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | | ○ | | TÜP DOLABI | | ○ | | | |
| | DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | | ○ | | | | ○ | | | |
| DEĞERLENDİRME | TASARIM FAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | | | ERGONOMİ | | | | |
| | | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarının tefriş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi kısmen vardır, ölçülendirilmesi yoktur. Ana eylemlerin yerleşimi işlevseldir ve aralarındaki mesafe NKBA standartlarına uymaktadır. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatma konforlu aydınlatma sağlamamaktadır. Sıhhi tesisat projesinde ifade edilen kombi tefriş, mimari projede yoktur. | Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesisat yerleri ifadesi yer almaktadır. Sıhhi tesisat yerleri mimari projeye uygun olacak şekilde ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Kombi tefriş ile ifade edilmiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Doğalgaz vanası ocaktan yeterli uzaklıkta değildir. | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirilmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

Hava Fotoğrafi [152], Genel Görünüş [153], Mimari Proje [138], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi Tesisat Projesi Planı [144], Mutfak Görseli [140]



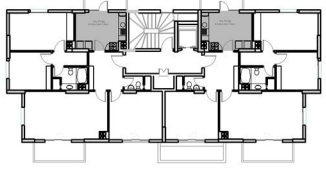

3.2.5. Kocasinan/Ada:2932/Parsel:1/Örnek No:6

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2007 olan Örnek No 6 Kayseri/Kocasinan ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 14 km uzaklıkta, Ahi Evran mahallesindedir. Yapı farklı kullanıcılara yönelik, farklı boyutlarda, iki farklı plan düzenine sahip birbirine benzer tipolojide çözümlenmiştir.

Tablo 3.11. Örnek No 6 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|---|---|
| <p>Örnek No 6 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin+8 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 2 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 1 banyo, 1 tuvalet, 2 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; sadece bulaşık makinesi ve fırın ekipmanları için yatay düzlemde priz yerlerinin ifade edildiği ve ölçülendirme yapılmadığı saptanmıştır. Diğer priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları bulunmadığı için özensiz düzenlendiği gözlemlenmiştir. Ek aydınlatmalara yönelik ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümünün mutfakın içerisine düşünüldüğü varsayılmaktadır. Tanımlanan özel bir yeme bölümü yoktur. Mutfak, balkon ve giriş holünden, bölücü duvar ve kapı ile ayrılan fakat doğrudan bağlantılı plan şemasına sahiptir. Salon ve günlük bölümüne giriş holü ile, yatak odaları ve banyo ile giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak ilişki kurmaktadır.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı kombi sistemi ile bölgesel ısıtma ve pişirme yapıldığı saptanmıştır. Kombi, ocak ve buzdolabı yerinin mimari proje ile uyumlu olmadığı; ocak doğalgaz hattının ocak arkasında ve ocaktan yeterli uzaklıkta olmadığı gözlemlenmiştir.</p> |
| <p>L tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanları olan ocak, evye ve buzdolabı yeri tefriş ile ifade edilmiş, ancak çalışma üçgeni ölçüsü ve tanımına dair bir ifade bulunamamıştır. Mutfaka girişte sağda buzdolabı-deep freeze, L şeklinde devam eden sol tezgahta ocak ve dönüşte evye tasarlanmıştır. Çalışma üçgeni şeması işlevsel değildir. Soğutucu yeri girişe yakın olması bakımından, işlevsel gibi görünse de evye ile arasındaki mesafe ve soğutucu yakınında tezgah olmaması kullanım zorluğuna neden olacaktır. Ana eylem alanları arasındaki mesafe NKBA standartlarına uymaktadır.</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.6).</p> |  |
| <p>Sihhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye, soğuk-sıcak su giriş ve giderleri ile kombi tesisatının konumu yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır (Tablo 3.12).</p> | <p>Şekil 3.6. Örnek No 6 Plan Şeması [138]</p> |

Tablo 3.12. Örnek No 6 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | |
|--|--|--|---|---|---|--------|--------------|------------|
| ADI:2932 ADA-1 PARSEL-ÖRNEK 6 | |  |  |  | | | | |
| YERİ:KAYSERİ/KOCASINAN | | | | | | | | |
| YAPIM YILI:2007 | | | | | | | | |
| MİMARİ:OZAN BİNBOĞA/KITAY DURMUŞ | | | | | | | | |
| BLOK SAYISI:2 | | | | | | | | |
| MUTFAK TİPİ:L TİPİ | | | | | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | MİMARİ KESİT |  | | | | |
| | SIHİHİ ve DOĞALGAZ TESİSAT PLANI | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | MUTFAK GÖRSELİ | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SIHİHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ DETAY MİMARİ KESİT (1/5-1/10) | MİMARİ PLAN (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK | LEJANT | | |
| | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | VAR | YOK | KISMEN VAR | ELEKTRİKLİ CİHAZLAR TESİSAT YERLERİ İFADESİ | VAR | YOK | KISMEN VAR |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | ○ | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | ○ | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | ○ | MUTFAK AYDINLATMA YERİ İFADESİ | ● | | |
| | SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ İFADESİ | | ○ | ○ | MUTFAK DONATILARI EK AYDINLATMA İFADESİ | | ○ | |
| | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | ○ | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | ○ | |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | ○ | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | ○ | EK PRİZ VE AYDINLATMA İÇİN DETAY PROJESİ | | ○ | |
| | YATAY/DÜŞEY DÜZLEMDE SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ | | ○ | ○ | EVYE,BULAŞIK MAKİNASI TEFRİŞİ | ● | | |
| | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | ○ | KOMBİ TEFRİŞİ | ● | | |
| TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | ○ | ○ | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | ○ | | |
| MİMARİ AYRINTILI DETAY | ● | | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | ○ | | |
| MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | | ○ | ○ | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | | |
| MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | | ○ | ○ | TESİSAT YERLERİ DETAY PROJESİ | | ○ | | |
| MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | | ○ | ○ | TÜP DOLABI | | ○ | | |
| DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | | ○ | ○ | | | | | |
| | | | | | ● VAR | ○ YOK | ○ KISMEN VAR | |
| DEĞERLENDİRME | TASARIM FAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | ERGONOMİ | | | | |
| | <p>Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarının tefriş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi ve ölçülendirilmesi yoktur. Ana eylem alanları yerleşimi işlevsel değildir, ancak aralarındaki mesafe NKBA standartlarına uygundur. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatma konforlu aydınlatma sağlamamaktadır.</p> | <p>Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesisat yerleri ifadesi yer almaktadır. Sıhhi tesisat yerleri mimari projeye uygun olacak şekilde ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Evye detayı, ölçeksiz ve ölçüsüz olarak, batarya aküsü bilgisi ile ifade edilmiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Doğalgaz vanası ocaktan yeterli uzaklıkta değildir.</p> | <p>Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirilmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir.</p> | | | | | |

Hava Fotoğrafi [154], Genel Görünüş [155], Mimari Proje [138], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi TesiSat Projesi Planı [151], Mutfak Görseli [140]

3.3. G Tipi Mutfak Örneği

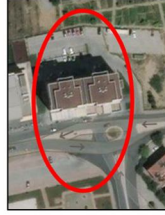


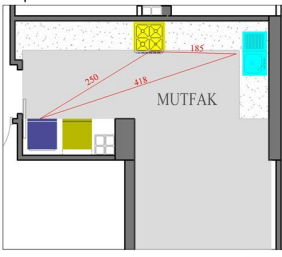


3.3.1. Talas/Ada:1101/Parsel:7/Örnek No:7

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2011 olan Örnek No 7, Kayseri/Talas ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine 11 km uzaklıkta, Yenidoğan mahallesinde konuşlanmıştır. Yapı aynı boyutlarda, benzer plan tipolojisi ile çözümlenmiştir.

Tablo 3.13. Örnek No 7 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|--|---|
| <p>Örnek No 7 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin+12 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 3 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 1 kiler 1 çamaşır(ütü) odası, 1 banyo, 1 tuvalet+duş, 2 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; sadece bulaşık makinesi ve fırın ekipmanları için yatay düzlemde priz yerlerinin ifade edildiği ve ölçülendirme yapılmadığı saptanmıştır. Diğer priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları bulunmadığı için özensiz düzenlendiği gözlemlenmiştir. Ek aydınlatmalara yönelik ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümünün mutfağın içerisine düşünüldüğü varsayılmaktadır. Tanımlanan özel bir yeme bölümü yoktur. Mutfak, balkon ve giriş holünden, bölücü duvar ve kapı ile ayrılan fakat doğrudan bağlantılı plan şemasına sahiptir. Kiler balkonun içinde tasarlanmıştır. Günlük ile doğrudan ilişkili açık mutfak plan şeması kurgulanmıştır. Salon giriş holü; tuvalet, yatma birimleri, banyo ve çamaşır odası ise giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı merkezi sistem ile ısıtma sağlandığı ve pişirmenin perakende dolum tüp sistemi ile yapıldığı saptanmıştır. Tüp dolabı bulunmaktadır.</p> |
| <p>G tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanları olan ocak, evye ve buzdolabı yeri tefriş ile ifade edilmiş, ancak çalışma üçgeni ölçüsü ve tanımına dair bir ifade bulunamamıştır. Mutfağa girişte sağda buzdolabı, sol tezgahta ocak, karşı tezgahta evye tasarlanmıştır. Çalışma üçgeni şeması işlevsel değildir. Soğutucu yeri girişe yakın olması bakımından, işlevsel gibi görülse de evye ile arasındaki mesafe kullanım zorluğuna neden olacaktır. Ana eylem alanları arasındaki mesafe NKBA standartlarına uygun değildir. İncelenen örnekte doğal aydınlatma kullanıcıya arkadan etki ettiği için konforlu aydınlatma sağlanamadığı ifade edilebilir.</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.7).</p> | <p>The image shows a detailed floor plan of a two-unit apartment building. The plan is symmetrical, with two units on either side of a central staircase and hallway. Each unit includes a living area (SALON), a dining area (GENEL), a kitchen (MUTFAK), a bathroom (BANYO), a bedroom (YATMA ODASI), and a balcony (BALKON). The kitchen area is highlighted with a dashed blue line, indicating the focus of the study. The plan also shows various rooms like the laundry room (ÇAMAŞIRCI), storage room (KILER), and entrance (ANTR) for each unit.</p> |
| <p>Şhhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye, soğuk-sıcak su giriş ve giderleri ile kombi tesisatının konumu yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır (Tablo 3.14).</p> | <p>Şekil 3.7. Örnek No 7 Plan Şeması [138]</p> |

Tablo 3.14. Örnek No 7 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | | | |
|--|---|---|---|---|----------------|--|---|-----|-----|------------|
| ADI:1101 ADA-7 PARSEL-ÖRNEK 7 | |  |  |  | | | | | | |
| YERİ: KAYSERİ/TALAS | | | | | | | | | | |
| YAPIM YILI:2011 | | | | | | | | | | |
| MİMARİ:OZAN BİNBOĞA | | | | | | | | | | |
| BLOK SAYISI:2 | | | | | | | | | | |
| MUTFAK TİPİ: G TİPİ | | | | | | | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ |  | MİMARİ KESİT | | | | | | |
| | SİHHİ TESİSAT PLANI | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | MUTFAK GÖRSELİ | | | | | |
| | |  | | | | | | | | |
| | |  | | | | | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SİHHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ DETAY (1/5-1/10) | MİMARİ KESİT (1/50) | MİMARİ PLAN (1/50) | VAR | YOK | KİSMEN VAR | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | VAR | YOK | KİSMEN VAR |
| | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİKLİ CİHAZLAR TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | | |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | MUTFAK AYDINLATMA YERİ İFADESİ | | | |
| | SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ İFADESİ | | | | | | MUTFAK DONATILARI EK AYDINLATMA İFADESİ | | | |
| | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | | | | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | | |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | EK PRİZ VE AYDINLATMA İÇİN DETAY PROJESİ | | | |
| | YATAY /DÜŞEY DÜZLEMDE SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ | | | | | | EVYE,BULAŞIK MAKİNASI TEFRİŞİ | | | |
| | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | | | | | KOMBİ TEFRİŞİ | | | |
| TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | | | | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | | | |
| MİMARİ AYRINTILI DETAY | | | | | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | | | |
| MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | | | | | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | | | |
| MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | | | | | | TESİSAT YERLERİ DETAY PROJESİ | | | | |
| MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | | | | | | TÜP DOLABI | | | | |
| DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| DEĞERLENDİRME | TASARIM FAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | ERGONOMİ | | | | | | |
| | | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarının tefriş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi ve ölçülendirilmesi yoktur. Ana eylem alanları yerleşimi işlevsel değildir ve aralarındaki mesafe NKBA standartlarına uygun değildir. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatma tezgah arkasında kaldığı için konforlu aydınlatma sağlanamamaktadır. | Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesisat yerleri ifadesi yer almaktadır. Mimari projede bulaşık makinası yeri ifade edilmediği için,sihhi tesisat projesinde işleve uygun olmayan yerleşim gözlenmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Uygulamada tüp dolabı varken projelerde ifade edilmemiştir. | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Sıhhi tesisat projesinde ifade edilen bulaşık makinası yeri, ergonomik değildir. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

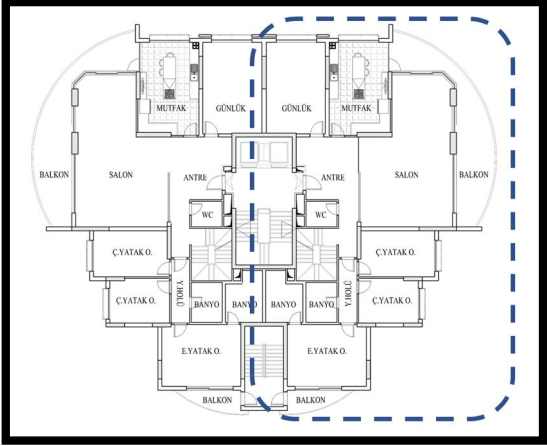
Hava Fotoğrafı [136], Genel Görünüş [156], Mimari Proje [138], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi Tesi-
 sat Projesi Planı [139] Mutfak Görseli [157]

3.4. Ada Tipi Mutfak Örneği



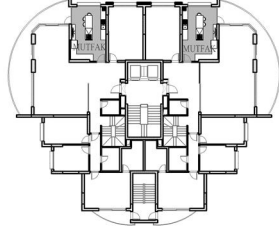



3.4.1. Melikgazi/Ada:7486/Parsel:1/Örnek No:8

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2012 olan Örnek No 8 Kayseri/Melikgazi ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 12 km uzaklıkta, Köşk mahallesinde konuşlanmıştır. Dokuz bloktan oluşan yapı aynı boyutlarda, benzer plan tipolojisi ile çözümlenmiştir.

Tablo 3.15. Örnek No 8 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|---|--|
| <p>Örnek No 8 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin+12 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 3 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 2 banyo, 1 tuvalet, 2 balkon bulunmaktadır. İncelenen örnek dublex kat olduğu için diğer dairelerden farklı olarak tuvalet yanında üst kata çıkan merdiven bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; genel aydınlatma, bulaşık makinesi ve fırın ekipmanları için yatay düzlemde priz yerlerinin ifade edildiği ve ölçülendirme yapılmadığı saptanmıştır. Diğer priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları bulunmadığı için özensiz düzenlendiği gözlemlenmiştir. Ek aydınlatmalara yönelik ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümünün mutfağın içerisine tanımlandığı görülmektedir. Mutfak, balkon ve giriş holünden, bölücü duvar ve kapı ile ayrılan fakat doğrudan bağlantılı plan şemasına sahiptir. Günlük, salon giriş holü; ıslak hacimler ve yatma birimleri ise giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı merkezi sistem ile ısıtma sağlandığı ve pişirmenin elektrikli ocak ile yapıldığı saptanmıştır. Mutfak mekân biçimlenişinin mimari projeden farklı olarak, evye ve ocağın girişin solundaki tezgahta, buzdolabının girişin sağında, yeme bölümünün girişin karşısında pencere önüne uygulandığı, buzdolabı ve evyenin çalışma üçgeni açısından yerinin işlevsel olmadığı, ancak mimari projeye kıyasla daha işlevsel olduğu söylenebilir.</p> |
| <p>Ada tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanları olan ocak, evye ve buzdolabı yeri tefriş ile ifade edilmiş, ancak çalışma üçgeni ölçüsü ve tanımına dair bir ifade bulunamamıştır. Mutfaka girişte sağda tezgah ve devamında buzdolabı, televizyon ünitesi; sol tezgahta evye, orta ada da ocak tasarlanmıştır. Çalışma üçgeni şeması işlevsel değildir. Soğutucu yeri girişe yakın olması bakımından, işlevsel gibi görülse de evye ile arasındaki mesafe kullanım zorluğuna neden olacaktır. Ana eylem alanları arasındaki mesafe NKBA standartlarına uygun değildir. Doğal aydınlatmanın konforlu aydınlatma sağladığı ifade edilebilir (Şekil 3.8).</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.8).</p> |  |
| <p>Şihhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye, soğuk-sıcak su giriş ve giderleri ile kombi tesisatının konumu yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır (Tablo 3.16).</p> | <p>Şekil 3.8 Örnek No 8 Plan Şeması [159]</p> |

Tablo 3.16. Örnek No 8 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | |
|--|---|---|--|---|--|-----|-----|------------|
| ADI:7486 ADA-1 PARSEL-ÖRNEK 8 | |  |  |  | | | | |
| YERİ: KAYSERİ/MELİKGAZİ | | | | | | | | |
| YAPIM YILI:2012 | | | | | | | | |
| MİMARİ:SABRİ PAŞAYİĞİT/ELİF ZEYREK | | | | | | | | |
| BLOK SAYISI:9 | | | | | | | | |
| MUTFAK TİPİ: ADA TİPİ | | | | | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | MİMARİ KESİT | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK | | | | |
| | SIHİHİ TESİSAT PLANI | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | | MUTFAK GÖRSELİ |  | | | |
| | | | | |  | | | |
| | | | | |  | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SIHİHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ PLAN (1/50) | VAR | YOK | KİSMEN VAR | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | VAR | YOK | KİSMEN VAR |
| | MİMARİ DETAY (1/5-1/10) | | | | SIHİHİ/DOĞALGAZ TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | | | | ELEKTRİK ÇİHAZLAR TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | | |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | MUTFAK AYDINLATMA YERİ İFADESİ | | | |
| | SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ İFADESİ | | | | MUTFAK DONATILARI EK AYDINLATMA İFADESİ | | | |
| | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | | |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | EK PRİZ VE AYDINLATMA İÇİN DETAY PROJESİ | | | |
| | YATAY /DÜŞEY DÜZLEMDE SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ | | | | EVYE,BULAŞIK MAKİNASI TEFRİŞİ | | | |
| MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | | | KOMBİ TEFRİŞİ | | | | |
| TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | | | |
| MİMARİ AYRINTILI DETAY | | | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | | | |
| MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | | | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | | | |
| MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | | | | TESİSAT YERLERİ DETAY PROJESİ | | | | |
| MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | | | | TÜP DOLABI | | | | |
| DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | | | | | | | | |
| DEĞERLENDİRME | TASARIMFAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | | ERGONOMİ | | | |
| | | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarının tefriş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi kısmen yapılmış ve ölçülendirmesi yoktur. Ana eylem alanları yerleşimi işlevsel değildir, aralarındaki mesafe NKBA standartlarına uygun değildir. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatmanın konforlu aydınlatma sağladığı söylenebilir. | Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesiat yerleri ifadesi yer almaktadır. Sıhhi tesisat yerleri mimari projeye uygun olacak şekilde ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğal gaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Pişirme elektrikli ocakla sağlanmaktadır. | | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | | | |
| | | | | | | | | |

Hava Fotoğrafı [158], Genel Görünüş [140], Mimari Proje [159], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi Tesisat Projesi Planı [144], Mutfak Görseli [160]

3.5. Yarımada Tipi Mutfak Örnekleri

3.5.1. Kocasinan/Ada:2358/Parsel:6/Örnek No:9

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2011 olan Örnek No 9 Kayseri/Kocasinan ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 7 km uzaklıkta, Kavakyazısı mahallesindedir. Tek bloktan oluşan yapı aynı boyutlarda, benzer plan tipolojisi ile çözümlenmiştir.

Tablo 3.17. Örnek No 9 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|--|--|
| <p>Örnek No 9 uygulama projesi: Katta 4 konut olmak üzere, zemin+ asma kat+13 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 3 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 2 banyo, 1 tuvalet, 2 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; genel aydınlatma, bulaşık makinesi ve fırın ekipmanları için yatay düzlemde priz yerlerinin ifade edildiği ve ölçülendirme yapılmadığı saptanmıştır. Diğer priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları bulunmadığı için özensiz düzenlendiği gözlemlenmiştir. Ek aydınlatmalara yönelik ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümünün mutfağın içerisine, ocağın bulunduğu yarımada tezgahın arkasına tanımlandığı görülmektedir. Ayrıca balkondaki yemek masası tefrişi, balkonun yeme bölümü olarak önerildiğini göstermektedir. Mutfak, balkon ve giriş holünden, bölücü duvar ve kapı ile ayrılan fakat doğrudan bağlantılı plan şemasına sahiptir. Günlük mutfak ile doğrudan ilişkili açık plan düzenine sahiptir. Salon giriş holü; ıslak hacimler ve yatma birimleri ise giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı merkezi sistem ile ısıtma sağlandığı ve pişirmenin perakende dolmuş tüp sistemi ile yapıldığı saptanmıştır. Tüp dolabı bulunmaktadır. Mutfak mekân biçimlenişinin mimari projeden farklı olarak, L tipi mutfak olarak biçimlendiği görülmektedir. Ocak girişin sağındaki tezgahta, evye girişin karşısındaki tezgahta ve buzdolabı da girişin solunda yer almaktadır. Çalışma üçgeni açısından buzdolabı ve evyenin yeri işlevsel değildir.</p> |
| <p>Yarımada tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanları olan ocak, evye ve buzdolabı yeri tefriş ile ifade edilmiş, ancak çalışma üçgeni ölçüsü ve tanımına dair bir ifade bulunmamıştır. Mutfağa girişte sağda buzdolabı, karşı tezgahta evye, yan yarımada da ocak tasarlanmıştır. Çalışma üçgeni şeması işlevseldir, ancak ana eylem alanları arasındaki mesafe NKBA standartlarına uygun değildir. Doğal aydınlatmanın konforlu aydınlatma sağladığı ifade edilebilir.</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.9).</p> |  |
| <p>Şihhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye, soğuk-sıcak su giriş ve giderleri ile kombi tesisatının konumu yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır (Tablo 3.18).</p> | <p>Şekil 3.9. Örnek No 9 Plan Şeması [159]</p> |

Tablo 3.18. Örnek No 9 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | HAVA FOTOĞRAFI | | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|-----|------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-----|-----|------------|
| | ADI:2358 ADA-6 PARSEL ÖRNEK 9 YERİ: KAYSERİ/KOCASINAN YAPIM YILI:2011 MİMARİ:HAKAN ÖZKANYALÇIN MERAL BLOK SAYISI:1 MUTFAK TİPİ: YARIMADA TİPİ | | | | | | | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | MİMARİ KESİT | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK | | | | | | | |
| | SIHHİ TESİSAT PLANI | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | MUTFAK GÖRSELİ | LEJANT Bulaşık M Buzdolabı Eyle Ocak Tezgah Mikrodalgaya veya Fırın Kombi Sabit Donatı | | | | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SIHHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ DETAY (1/5-1/10) | MİMARİ KESİT (1/50) | MİMARİ PLAN (1/50) | VAR | YOK | KISMEN VAR | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI YERLERİ İFADESİ | VAR | YOK | KISMEN VAR |
| | MİMARİ DETAY (1/5-1/10) | MİMARİ KESİT (1/50) | MİMARİ PLAN (1/50) | VAR | YOK | KISMEN VAR | SIHHİ/DOĞALGAZ TESİSATI PLANI (1/50) | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | VAR | YOK | KISMEN VAR |
| DEĞERLENDİRME | TASARIM FAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | ERGONOMİ | | | | | | | |
| | | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarının teftiş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi ve ölçülendirilmesi yoktur. Ana eylem alanları yerleşimi işlevseldir, ancak aralarındaki mesafe NKBA standartlarına uygun değildir. Teftiş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatmanın konforlu aydınlatma sağladığı söylenebilir. | Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesisat yerleri ifadesi yer almaktadır. Sıhhi tesisat yerleri mimari projeye uygun olacak şekilde ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğal gaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Malzeme bilgisi yoktur. tüp dolabı vardır. | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirilmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | | | | | | | |

Hava Fotoğrafı [161], Genel Görünüş [162], Mimari Proje [159], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi TesiSat Projesi Planı [151], Mutfak Görseli [140]



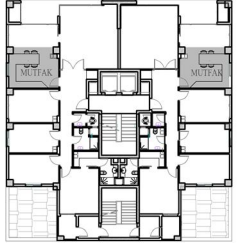
3.5.2. Melikgazi/ Ada:4719 / Parsel:1/Örnek No: 10

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2010 olan Örnek No 10 Kayseri/Melikgazi ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 6 km uzaklıkta, Yıldırım Beyazıt mahallesindedir. Tek bloktan oluşan yapı aynı boyutlarda, benzer plan tipolojisi ile çözümlenmiştir.

Tablo 3.19. Örnek No 10 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|--|--|
| <p>Örnek No 10 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin+ asma kat+ tesisat katı +14 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 3 yatak odası, 1 günlük, 1 mutfak, 1 kiler, 2 banyo, 1 tuvalet, 2 balkon ve 1 soyunma odası bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; bulaşık makinesi, fırın ve çamaşır makinesi ekipmanları için yatay düzlemde, isim verilerek priz yerlerinin ifade edildiği ve ölçülendirme yapılmadığı saptanmıştır. Diğer priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları yoktur. Mimari projede, yeterli tanım/tefriş olmadığı için tesisatların rastlantısal olarak yerleştirildiği düşünülmüştür. Ek aydınlatmalara ait bir ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümü mutfak tezgahının uzantısında yarımada olarak düşünülmüştür. Ayrıca balkon ile mutfak mekânı arasında yemek bölümü tanımlanmıştır. Mutfak, salon, balkon ve giriş holünden, kapı ile ayrılan fakat doğrudan bağlantılı plan şemasına sahiptir. Salona mutfağın devamındaki yemek bölümünden kapı ile geçiş sağlanmıştır. Günlük giriş holü; ıslak hacimler ve yatma birimleri ise giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı merkezi sistem ile ısıtma sağlandığı ve pişirmenin perakende dolmuş tüp sistemi ile yapıldığı saptanmıştır. Tüp dolabı yoktur. Yapım aşamasında balkonda bulunan kilerden döşeme altından, ocağın bulunduğu yarımadanın altına hat çekilerek, tüp ile ocak arası bağlantı sağlanmıştır. Buzdolabı girişin solunda, evye girişin karşısında, pencere önünde, ocak girişin sağındaki yarımada da yer almaktadır. Çalışma üçgeninin işlevsel olduğu ifade edilebilir.</p> |
| <p>Yarımada tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanları olan ocak, evye ve buzdolabından sadece ocak tefrişi bulunmaktadır. Bu nedenle çalışma üçgeni tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatmanın konforlu aydınlatma sağladığı ifade edilebilir.</p> | <p>PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.10).</p> | <p>The image shows a detailed floor plan of a two-unit apartment. The plan is symmetrical around a central hallway (ANTRE). Each unit includes a living area (SALON), a dining area (YEME BÖLÜMÜ), a kitchen (MUTFAK), a breakfast room (GÜNLÜK), a bedroom (Ç.YATAK 01), a bathroom (BANYO), a toilet (TUVALET), a balcony (BALKON), and a dressing room (SOYUNMA ODASI). The kitchen is equipped with a sink (EVYE), a stove (OCAK), and a refrigerator (BUZDOLABI). The plan also shows a central staircase and a fire exit (YANGIN ÇIKIŞI).</p> |
| <p>Sihhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye soğuk-sıcak su giriş ve giderleri yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Mimari projede evye ve bulaşık makinesi yeri tanımlanmadığı için tesisat yerlerinin rastlantısal olarak yerleştirildiği düşünülmektedir. Elektrik projesinde yer alan, çamaşır makinası tesisatı ifadesi, sihhi tesisat projesinde görülmemektedir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır. (Tablo 3.20).</p> | <p>Şekil 3.10. Örnek No 10 Plan Şeması [138]</p> |

Tablo 3.20. Örnek No 10 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|-------------------------|--|---|--------------------------------|----------------|------------|--|
| ADI:4719 ADA-1 PARSEL-ÖRNEK 10 | |  |  |  | | | | | | | |
| YERİ:KAYSERİ/MELİKGAZİ | | | | | | | | | | | |
| YAPIM YILI:2010 | | | | | | | | | | | |
| MİMARİ:OZAN BİNBOĞA | | | | | | | | | | | |
| BLOK SAYISI:1 | | | | | | | | | | | |
| MUTFAK TİPİ:U TİPİ | | | | | | | | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | ANA EYLEM ALANLARI TEFRİŞ EDİLMEDİĞİ İÇİN ÇALIŞMA ÜÇGENİ TANIMLANAMAMIŞTIR. | MİMARİ KESİT | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK | LEJANT | <ul style="list-style-type: none"> ■ Bulaşık M ■ Kombi ■ Buzdolabı ■ Eyje ■ Ocak ■ Tezgah ■ Mikrodalgaya veya Fırın ■ Sabit Donatı | | | | |
| | SIHİHİ TESİSAT PLANI | | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | MUTFAK GÖRSELİ | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SIHİHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ DETAY (1/5-1/10) | MİMARİ KESİT (1/50) | MİMARİ PLAN (1/50) | VAR | YOK | KİSMEN VAR | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | VAR | YOK | KİSMEN VAR | |
| | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| | SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| | YATAY /DÜŞEY DÜZLEMDE SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | |
| TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | | |
| MİMARİ AYRINTILI DETAY | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | | |
| MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | | |
| MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | | |
| MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | | |
| DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | | | | | | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | | | | |
| DEĞERLENDİRME | İŞLEVSEL KURGU | | TEKNİK DONANIM | | | ERGONOMİ | | | | | |
| | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarından, sadece pişirmenin tefriş ile ifadesi görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi ve ölçülendirmesi yoktur. Ana eylem alanları tefriş edilmediği için çalışma üçgeni tanımlanamamıştır. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanamamıştır. Tüp dolabı ifade edilmiştir. Doğal aydınlatma konforlu aydınlatma sağlamaktadır. | | Elektrik projesi planında, mimari proje tefriş yeterli olmadığı için, priz ve genel aydınlatma tesisat yerlerinin rastlantsal olarak ifade edildiği varsayılmıştır. Elektrik projesinde yer alan çamaşır makinası tesisatı, sıhhi tesisat projesinde yoktur. Sıhhi tesisat projesi de rastlantsal olarak ifade edilmiştir. Mutfak donatıları ile aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Malzeme bilgisi yoktur. | | | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Hava Fotoğrafi [163], Genel Görünüş [164], Mimari Proje [138], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi Tesi-
 sat Projesi Planı [144], Mutfak Görseli [140]



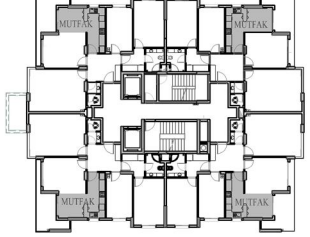
3.5.3. Kocasinan/Ada:446//Parsel:1/Örnek No:11

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2012 olan Örnek No 11 Kayseri/Kocasinan ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 9 km uzaklıkta, Erkilet Osman Gazi mahallesindedir. Tek bloktan oluşan yapı aynı boyutlarda, benzer plan tipolojisi ile çözümlenmiştir.

Tablo 3.21. Örnek No 11 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|--|---|
| <p>Örnek No 11 uygulama projesi: Katta 4 konut olmak üzere, zemin + 9 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 2 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 1 banyo, 1 tuvalet, 1 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; sadece bulaşık makinesi, fırın ve aspiratör ekipmanları için yatay düzlemde, isim verilerek priz yerlerinin ifade edildiği ve ölçülendirme yapılmadığı saptanmıştır. Diğer priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları olmadığı, mimari plan tefrişine göre rastlantısal olarak yerleştirildiği düşünülmüştür. Ek aydınlatmalara ait bir ifade yer almamaktadır.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Yemek yeme bölümü yarımada tezgahta kurgulanmıştır. Tanımlanan özel bir yeme bölümü yoktur. Mutfak, balkon ve giriş holünden, bölücü duvar ve kapı ile ayrılan fakat doğrudan bağlantılı plan şemasına sahiptir. Günlük ile doğrudan ilişkili açık mutfak plan şeması kurgulanmıştır. Salon, tuvalet giriş holü; yatma birimleri ve banyo ise giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır. Doğal aydınlatmanın konforlu olduğu söylenebilir.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı ile pişirmenin yapıldığı, ısınmanın merkezi sistem ile sağlandığı saptanmıştır. Yerinde L tipi mutfak uygulanmıştır. Buzdolabı girişin sağında, ocak devamındaki tezgahta ve evye girişin karşısında, pencere önünde yer almaktadır. Çalışma üçgeni işlevsel değildir.</p> |
| <p>Yarımada tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanları olan ocak, evye ve buzdolabı yeri tefriş ile ifade edilmiş, ancak çalışma üçgeni ölçüsü ve tanımına dair bir ifade bulunmamıştır. Mutfaka girişte sağda sırasıyla, buzdolabı, ocak+fırın, bulaşık makinesi tezgahta aynı hat üzerinde; evye donatısı, girişin karşısındaki tezgaha, pencere altına yerleştirilmiştir. Soğutucunun evye ile ilişkisi ve bulaşık makinasının evye ile ilişkisi açısından, çalışma üçgeni şeması işlevsel değildir. Ana eylem alanları arasındaki mesafe NKBA standartlarına uymamaktadır.</p> | <p style="text-align: center;">PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.11).</p> | <p>The image shows a detailed architectural floor plan of a residential unit. It is a symmetrical layout with a central hallway (Y.HOLÜ) and two bathrooms (BANYO). On each side of the hallway, there is a living area (SALON), a dining area (GÜNLÜK), a kitchen (MUTFAK), and a bedroom (E.YATAK O.). The kitchen is equipped with a sink (EVYE), stove (OCAK), and refrigerator (BUZDOLABI). There are also balconies (BALKON) and a utility area (MUTFAK) at the ends of the unit. The plan is labeled with various room names and furniture symbols.</p> |
| <p>Şihhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye soğuk-sıcak su giriş ve giderleri yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmaktadır. Detay projesine bakıldığında ölçeği ifade edilmemiş, evye detayı bulunmaktadır. Detayda sadece lavabo bataryası aks ölçüsü ifade edilmiştir (Tablo 3.22).</p> | <p style="text-align: center;">Şekil 3.11. Örnek No 11 Plan Şeması [138]</p> |

Tablo 3.22. Örnek No 11 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | ADI:446 ADA-1 PARSEL-ÖRNEK 11 | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|--|---|-------|--------------|---|
| | YERİ:KAYSERİ/KOCASINAN | YAPIM YILI:2012 |  |  |  | | | | | |
| MİMARİ:OZAN BİNBOĞA/Y.SELİM YILMAZ | BLOK SAYISI:1 | | | | | | | | | |
| MUTFAK TİPİ:YARIM ADA | | | | | | | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | MİMARİ KESİT | MUTFAK GÖRSELİ | | | | | | |
| | SIHİİ ve DOĞALGAZ TESİSAT PLANI | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | MUTFAK GÖRSELİ | | | | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SIHİİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ PLAN (1/50) | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | VAR | YOK | KISMEN VAR | ELEKTRİK TESİSATI PLANI (1/50) | ELEKTRİKLİ CİHAZLAR TESİSAT YERLERİ İFADESİ | ● | ○ | ○ |
| | MİMARİ KESİT (1/50) | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | ○ | ○ | ○ | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | ○ | ○ | ○ |
| MİMARİ DETAY (1/5-1/10) | MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | ○ | ○ | ○ | SIHİİ / DOĞALGAZ TESİSAT PLANI (1/50) | MUTFAK AYDINLATMA YERİ İFADESİ | ● | ○ | ○ |
| | MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | ○ | ○ | ○ | EVYE,BULAŞIK MAKİNASI TEFRİŞİ | ● | ○ | ○ | |
| | MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | ○ | ○ | ○ | KOMBİ TEFRİŞİ | ○ | ○ | ○ | |
| | | | ○ | ○ | ○ | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | ○ | ○ | ○ | |
| | | | ○ | ○ | ○ | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | ○ | ○ | ○ | |
| | | | ○ | ○ | ○ | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | ○ | ○ | ○ | |
| | | | ○ | ○ | ○ | TESİSAT YERLERİ DETAY PROJESİ | ○ | ○ | ○ | |
| | | | ○ | ○ | ○ | TÜP DOLABI | ○ | ○ | ○ | |
| | | | ○ | ○ | ○ | | ● VAR | ○ YOK | ○ KISMEN VAR | |
| DEĞERLENDİRME | TASARIM FAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | ERGONOMİ | | | | | | |
| | | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarının tefriş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi ve ölçülendirilmesi yoktur. Ana eylemlerin yerleşimi işlevsel değildir ve aralarındaki mesafe NKBA standartlarına uymamaktadır. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatmanın konforlu olduğu söylenebilir. | Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesisat yerleri ifadesi yer almaktadır. Sıhhi tesisat yerleri mimari projeye uygun olacak şekilde ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Evye detayı, ölçeksiz ve ölçüstüz olarak, batarya aküsü bilgisi ile ifade edilmiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Doğalgaz vanası ocaktan yeterli uzaklıktadır. | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirilmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | | | | | | |

Hava Fotoğrafi [165], Genel Görünüş [166], Mimari Proje [138], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi Tesisat Projesi Planı [151], Mutfak Görseli [140]

3.6. I Tipi Mutfak Örneği

3.6.1. Melikgazi/Ada:4930/Parsel:5/Örnek No:12

- **Konumu ve Yerleşim Özellikleri;** yapım yılı 2006 olan Örnek No 12, Kayseri/Melikgazi ilçesinde yer almaktadır. Şehir merkezine yaklaşık 4 km uzaklıkta, Nuri Has mahallesindedir. Tek bloktan oluşan yapı, aynı boyutlarda, benzer plan tipolojisinde çözümlenmiştir.

Tablo 3.23. Örnek No 12 Uygulama Projesine göre Mekân Analizi

| | |
|--|--|
| <p>Örnek No 12 uygulama projesi: Katta 2 konut olmak üzere, zemin + 7 normal katlı olarak tasarlanmıştır. Konutlarda 1 salon, 2 yatak odası 1 günlük, 1 mutfak, 1 banyo, 1 duş, 1 tuvalet, 1 balkon bulunmaktadır.</p> | <p>Enerji-aydınlatma tesisatı ifadesi: Mutfak mekânında elektrik tesisatı kapsamında, mutfakta kullanılacak ekipmanlar için priz yerleri, genel ve ek aydınlatma ifadelerinden; sadece bulaşık makinesi, fırın ve aspiratör ekipmanları için yatay düzlemde, isim verilerek priz yerlerinin ifade edildiği ve ölçülendirme yapılmadığı saptanmıştır. Diğer priz yerleri ve aydınlatma için oluşturulmuş şematik ifadelerin ölçülendirme ve tanımlamaları olmadığı, mimari plan tefrişine göre rastlantısal olarak yerleştirildiği düşünülmüştür. Ek aydınlatmalara ait bir ifade yer almamaktadır. Doğal aydınlatmanın yeterli düzeyde olduğu söylenebilir.</p> |
| <p>Mutfak ve diğer mekân birimleri ile ilişkisi: Projede tanımlanan bir yeme bölümü görülmemektedir. Günlük, salon, tuvalet, çocuk yatak odasına giriş holünden erişim sağlanmaktadır. Ebeveyn yatak odası ve banyo giriş holüne bağlantılı koridor ile ayrılarak mutfak mekânıyla ilişki kurmaktadır.</p> | <p>Isıtma ve pişirme tesisatına yönelik gözlemler: Doğalgazlı kombi sistemi ile bölgesel ısıtma ve pişirme yapıldığı saptanmıştır. Kombi yerinin sıhhi tesisat projesi ile tam uyumlu olmadığı, ocak, evye ve buzdolabı yerinin mimari projeden farklı olduğu; ocak doğalgaz hattının ocak arkasında ve ocaktan yeterli uzaklıkta olmadığı gözlemlenmiştir. Mimari projeden farklı olarak uygulanan mutfak çalışma üçgeninin işlevsel olduğu ifade edilebilir.</p> |
| <p>I tipi mutfak ifadesi: Çalışma üçgeninin ana elemanları olan ocak, evye ve buzdolabı yeri tefriş ile ifade edilmiş, ancak çalışma üçgeni ölçüsü ve tanımına dair bir ifade bulunmamıştır. Mutfağa girişte sağda, buzdolabı, ocak, bulaşık makinesi, evye donatısı ve kombi tezgahta aynı hat üzerinde yer almaktadır. Soğutucu evye ilişkisi ve bulaşık makinesi evye ilişkisi açısından çalışma üçgeni şeması işlevsel değildir. Kombi tam evye damlalığı üzerinde olduğu için, cihaz boyutları ve tesisat bağlantıları kullanım ve görsel konforu olumsuz yönde etkileyecektir. Ana eylem alanları arasındaki mesafe NKBA standartlarına uymamaktadır.</p> | <p style="text-align: center;">PLAN ŞEMASI</p> |
| <p>Mimari proje alt ve üst dolap ifadesi: Dolap donatı biçimi, düzeni, malzemesi, havalandırma donatısı tipi, tezgah malzeme türü, evye tipi ve yatay-düşey ölçülendirmelerine ait ayrıntılı (planlar, kesitler, detaylar ve görsellerde) ölçekli verilere ilişkin ifade, kod ve tanımlamalara yer verilmemiştir. (Şekil 3.11).</p> |  |
| <p>Sıhhi-doğalgaz tesisatı ifadesi: Bulaşık makinesi, evye soğuk-sıcak su giriş ve giderleri yatay düzlemde sembollerle ifade edilmiştir. Yatay ve düşey düzlemde açıklayıcı ölçülendirme veya tanımlama bulunmamaktadır. Kombi donatısı mimari ve sıhhi tesisat projesi planında tefriş ile ifade edilmiştir. Tesisatların bir arada olması uygulama kolaylığı sağlayabilir, ancak alt ve üst dolaplardan tesisat sistemlerinin geçmesi kullanım konforunu düşürecektir. Ayrıca kombi yıkama alanının üzerinde yer aldığı için kullanım konforunu düşüreceği, bu nedenle kombi yerinin işlevsel olmadığı söylenebilir (Tablo 3.24).</p> | <p style="text-align: center;">Şekil 3.12. Örnek No 12 Plan Şeması [138]</p> |

Tablo 3.24. Örnek No 12 Mutfak Mekânı-Uygulama Projesi Analiz Tablosu

| YAPI KÜNYESİ | | HAVA FOTOĞRAFI | GÖRÜNÜŞ | MİMARİ PLAN | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|------------|--|---|-----|-----|------------|---|
| ADI:4930 ADA-5 PARSEL-ÖRNEK 12 | | | | | | | | | | | |
| YERİ:KAYSERİ/MELİKGAZİ | | | | | | | | | | | |
| YAPIM YILI: 2006 | | | | | | | | | | | |
| MİMARİ:OZAN BİNBOĞA | | | | | | | | | | | |
| BLOK SAYISI: 1 | | | | | | | | | | | |
| MUTFAK TİPİ: I TİPİ | | | | | | | | | | | |
| UYGULAMA PROJESİ | MUTFAK PLANI | ÇALIŞMA ÜÇGENİ | MİMARİ KESİT | MUTFAK DETAY KESİTİ YOK | | | | | | | |
| | SIHİHİ ve DOĞALGAZ TESİSAT PLANI | ELEKTRİK TESİSATI PLANI | MUTFAK GÖRSELİ | LEJANT | | | | | | | |
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> ■ Bulaşık M ■ Kombi ■ Buzdolabı ■ Eye ■ Ocak ■ Tezgah ■ Mikrodalga veya Fırın ■ Sabit Donatı ■ Doğalgaz | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| MİMARİ-ELEKTRİK-SIHİHİ TESİSAT PROJESİ ANALİZİ | MİMARİ PLAN (1/50) | ÇALIŞMA ÜÇGENİ İFADESİ | VAR | YOK | KISMEN VAR | ○ | ELEKTRİKLİ CİHAZLAR TESİSAT YERLERİ İFADESİ | VAR | YOK | KISMEN VAR | ○ |
| | MİMARİ KESİT (1/50) | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | ○ | | |
| | | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | | | MUTFAK AYDINLATMA YERİ İFADESİ | ● | | | |
| | | SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ İFADESİ | | ○ | | | MUTFAK DONATILARI EK AYDINLATMA İFADESİ | | ○ | | |
| | | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | ○ | | |
| | | ALT DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | | |
| | | ÜST DOLAPLAR TEFRİŞ İFADESİ | | ○ | | | EK PRİZ VE AYDINLATMA İÇİN DETAY PROJESİ | | ○ | | |
| | | YATAY/DÜŞEY DÜZLEMDE SABİT DONATI ÖLÇÜLERİ | | ○ | | | EYİE,BULAŞIK MAKİNASI TEFRİŞİ | ● | | | |
| | | MALZEME VEYA RENK BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | | | KOMBİ TEFRİŞİ | ● | | | |
| | | TESİSAT YERLERİ İFADESİ | | ○ | | | BELİRLENEN TESİSAT YERİ ÖLÇÜLERİ | | ○ | | |
| | MİMARİ AYRINTILI DETAY | | ○ | | | YATAY VE DÜŞEY DÜZLEMDE TESİSAT ÖLÇÜLERİ | | ○ | | | |
| | MUTFAK DONATILARI 1/5 VEYA 1/10 ÖLÇEKTE DETAYI | | ○ | | | MALZEME BİLGİSİ İFADESİ | | ○ | | | |
| | MUTFAK DONATILARI SİSTEM VEYA MONTAJ DETAYI | | ○ | | | TESİSAT YERLERİ DETAY PROJESİ | | ○ | | | |
| | MAHAL LİSTESİNDE MALZEME BİLGİSİ | | ○ | | | TÜP DOLABI | | ○ | | | |
| | DAVLUMBAZ-BACA BAĞLANTISI İFADESİ | | ○ | | | | | ○ | | | |
| DEĞERLENDİRME | TASARIMFAKTÖRLERİ | İŞLEVSEL KURGU | TEKNİK DONANIM | | | ERGONOMİ | | | | | |
| | | Planda yatay düzlemde, depolama, yıkama/hazırlama ve pişirme ana eylem alanlarının tefriş ile ifade edildiği, depolama donatılarına ait bir ifade olmadığı görülmektedir. Çalışma üçgeni ifadesi kısmen vardır, ölçülendirilmesi yoktur. Ana eylem alanları yerleşimi işlevsel değildir ve aralarındaki mesafe NKBA standartlarına uymamaktadır. Tefriş edilen donatılara ait herhangi bir nitel ve nicel bilgi tanımlanmamıştır. Doğal aydınlatmanın konforlu aydınlatma sağladığı söylenebilir. | Elektrik projesi planında, mimari projeye uygun olacak şekilde priz ve genel aydınlatma tesisat yerleri ifadesi yer almaktadır. Sıhhi tesisat yerleri mimari projeye uygun olacak şekilde ifade edilmiştir. Tesisat yerleri yatay ve düşey düzlemde ölçülendirilmemiştir. Mutfak donatıları ile birlikte aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. hiçbir tesisat ve sistem detayı çizilmemiştir. Kombi tefriş ile ifade edilmiştir. Malzeme bilgisi yoktur. Doğalgaz vanası ocaktan yeterli uzaklıkta değildir. | | | Mimari plan ve kesitlerde yatay ve düşey düzlemde ergonomik özellikler bağlamında herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmemiş, kullanıcı fiziksel özelliklerine ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmamıştır. Mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirilmesi ve herhangi bir detay projesine yer verilmemiştir. | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Hava Fotoğrafı [167], Genel Görünüş [138], Mimari Proje [138], Elektrik Projesi Planı/Sıhhi Tesisat Projesi Planı [144], Mutfak Görseli [140]

3.7. Bölüm Sonucu

Çalışmanın üçüncü bölümünde uygulama projelerinin irdelenmesi doğrultusunda analiz ve değerlendirmeler yapılmıştır. Mimari uygulama projelerinin plan şeması incelenip, mutfak mekânının diğer mekânlarla ilişkisi ve mekânda yapım ve kullanıma yönelik veriler yorumlanmıştır. Örneklem alanı rastlantısal seçim yöntemi ile oluşturulmuş, seçilen örnekler işlevsel kurgu, teknik donanım ve ergonomi özellikleri üzerinden irdelenmiştir.

İncelenecek konutları değerlendirmeden önce, 12 adet çok katlı konut örneğinin uygulama projeleri elde edilmiştir. Projeler rastlantısal olarak belirlenmiş ancak saptanan örnekler içinden farklı biçimlere ve konumlara sahip olanlar tercih edilmiştir. Yapı künyesi (yapı adı, yapım yılı, mimarı, konumu, mutfak tipi) oluşturulmuştur. Çok katlı konutların, uygulama projesi düzeyinde ve yerinde gözlem ile elde edilen verileri; mimari plan, mutfak planı, mimari kesit, çalışma üçgeni, elektrik-sıhhi-doğalgaz tesisatı planlarının analizi ile saptanmıştır. Doğalgaz tesisatı projelerine erişim sağlanamadığı için yerinde gözlem sonucu veriler plana işlenmiştir. Isıtma sistemi veya pişirme amaçlı doğalgaz kullanılmayan örneklerde, ocakta pişirme amaçlı kullanılan yöntem ve bu yöntemle ait elde edilen veriler de yerinde gözlem sonucu elde edilmiştir. İşlevsel kurgu, teknik donanım, ergonomi bağlamında incelenen projeler, literatür verileri ve NKBA standartları doğrultusunda, mutfak biçimlenişine yönelik ölçütler değerlendirmiştir (Tablo 3.25).

Örneklem çalışması değerlendirmesi ve uygulama projesine göre ifade teknikleri analizi sonucu aşağıdaki bulgular elde edilmiştir.

- **Çalışma Üçgeni Ölçüleri ve İfadesi:**

- Örnek No 1,4,5,6,7,8,9,11 ve 12 ‘de mimari uygulama projesinde, çalışma üçgeninin kısmen ifade edildiği, çalışma üçgeni ölçülerine ait ifade bulunmadığı,
- Çalışma üçgeninin Örnek No 1,5 ve 9’da işlevsel olduğu, Örnek No 4,6,7, 8, 11, 12’de işlevsel olmadığı,
- Örnek No 1, 4, 7, 9, 11, 12’nin NKBA standartlarına uymadığı,
- Örnek No 5, 6, 8’in NKBA standartlarına uyduğu saptanmıştır.

- **Doğal Aydınlatma Konforu:**

Doğal aydınlatmanın Örnek No 2, 4, 8, 9, 10, 11’de konforlu aydınlatma sağladığı; Örnek No 1, 3, 5, 6, 7, 12’de ise konforlu aydınlatma sağlamadığı ifade edilebilir.

- **Yeme Bölümü İfadesi:**

- Örnek No 4’te salonda yemek masası tefrişi ile,
- Örnek No 7’de mutfak mekânının içinde yazı ile tanımlanarak,
- Örnek No 8’de mutfak mekânının içinde orta adada tefriş ile,
- Örnek No 9’da mutfak mekânının içinde yarımadada ve balkonda tefriş ile,
- Örnek No 10’da mutfak mekânının içinde yarımadada tefriş ile,
- Örnek No 11’de mutfak mekânının içinde yarımadada tefriş ile yeme bölümünün ifade edildiği saptanmıştır.
- Örnek No 1, 2, 3, 5, 6, 12’de ise mimari uygulama projesinde yeme bölümüne yönelik belirtilmiş bir alan olmadığı saptanmıştır.

- **Depolama Donatıları İfadesi:**

Örneklerde mimari uygulama projesinde, depolama donatılarına ait ifade olmadığı saptanmıştır. Ana eylem alanları ifadesi doğrultusunda yapılan incelemede;

- Örnek No 1, 5, 7, 11’de uygulanmış mutfak donatısının mimari proje ile kısmen uyumlu olduğu,
- Örnek No 4’te uygulanmış mutfak donatısının mimari proje ile uyumlu olduğu,
- Örnek No 6, 8, 9, 12’de uygulanmış mutfak donatısının mimari proje ile uyumlu olmadığı saptanmıştır.
- Örnek No 2, 3, 10’da mimari projede ana eylem alanlarının ifadesi yetersiz olduğundan, uygulanmış mutfak donatı yerlerinin girişimci veya mutfak donatısı üreticisi/tasarımcısı tarafından belirlenmiş olabileceği ifade edilebilir.

- **Tesisat Sistemi İfadesi:**

- Çizimle ifade teknikleri kapsamında mimari, elektrik ve sıhhi tesisat projelerinde mutfak donatısında yönelik yeterli tanım ifade veya kod bulunmadığı,
- Örnek No 4’te elektrik projesinde genel aydınlatmanın gizli aydınlatma sistemi ile sağlanacağı bilgisinin plan düzleminde ifade edildiği, ancak ek aydınlatmalara yönelik bir ifade bulunmadığı,

- Diğer örneklerde genel aydınlatma yerinin elektrik projesinde plan düzleminde ifade edildiği, ancak ek aydınlatmalara yönelik bir ifade bulunmadığı,
- Mutfak donatıları ile aydınlatma, havalandırma, doğalgaz vb. tesisat ve sistem detayı ifadesinin olmadığı,
- Örnek No 1 ve 5'te, tesisat yerlerinin mimari proje ile kısmen örtüştüğü, ancak yeterli ayrıntı içermediği, sıhhi tesisatta bulunan kombi yerinin mimari projede ifade edilmediği,
- Örnek No 2, 3, 10,11'de mimari uygulama projesi, ana eylem alanları ve kombi gibi donatı tefrişi açısından yeterli ifade içermediği için, tesisat yerlerinin mimari proje ile örtüşmediği,
- Örnek No 4'te tesisat yerlerinin mimari proje ile örtüştüğü, elektrik tesisatı planında, mutfakta kullanılacak ekipmanlara yönelik uygulanacak tesisat yerlerinin isimleri ile ifade edildiği, sıhhi tesisat planında bulunan kombi yerinin mimari projede ifade edilmediği,
- Örnek No 6 ve 12'de tesisat yerlerinin mimari proje ile örtüştüğü, ancak yeterli ayrıntı içermediği, sıhhi tesisatta bulunan kombi yerinin mimari projede de ifade edildiği, ayrıca yerinde yapılan gözlemlerde Örnek No 12'de kombi yerinin sıhhi tesisat projesi ile uyumsuz olduğu,
- Örnek No 7'de tesisat yerlerinin mimari proje ile kısmen örtüştüğü, ancak yeterli ayrıntı içermediği, sıhhi tesisatta gösterimi yapılan bulaşık makinası yeri ile elektrik tesisat planındaki bulaşık makinası priz yerinin uyumlu olmadığı, bulaşık makinası yerinin mimari projede ifade edilmediği,
- Örnek No 8'de sıhhi tesisat yerinin mimari proje ile kısmen örtüştüğü, elektrik tesisatı kapsamında ocak donatısı yeri uygulamada değiştiği için, elektrik projesi ile uyum sağlamadığı ve projelerin yeterli ayrıntı içermediği,
- Örnek No 9'da tesisat yerlerinin mimari proje ile örtüştüğü, ancak yeterli ayrıntı içermediği saptanmıştır.

- **Pişirme Sistemi İfadesi:**

Örneklerde mimari uygulama projesinde, pişirme sistemine yönelik ifade bulunmadığı saptanmıştır. Yerinde yapılan gözlemlerde,

- Örnek No 1'de doğalgaz vanasının ocaktan yeterli uzaklıkta olduğu,

- Örnek No 2, 3, 4, 5, 6, 11, 12’de doğalgaz vanasının ocaktan yeterli uzaklıkta olmadığı,
- Örnek No 7, 9’da pişirmenin perakende dolum tüp sistemi ile yapıldığı, yerinde yapılan gözlemlerde tüp dolabının uygulamada yapıldığı,
- Örnek No 8’de pişirmenin elektrikli ocak ile yapıldığı,
- Örnek No 10’da pişirmenin perakende dolum tüp sistemi ile yapıldığı, yerinde yapılan gözlemlerde tüp dolabı olmadığı, ancak balkonda bulunan kiler ile ocak arasında yerden döşeme altından hat çekilerek ocak ve tüp bağlantısının sağlandığı saptanmıştır.

- **Donatıların İfadesi ve Ölçüleri:**

Örneklerde mimari uygulama projesinde, mobilya donatıları tasarımı, ölçülendirmesi, detay veya malzemesine yönelik ifade bulunmadığı saptanmıştır.

- **Sirkülasyon Alanı Ölçüleri:**

Örneklerde mimari uygulama projesinde, yatay ve düşey ifade tekniklerinde mutfak mekânı sirkülasyon alanına yönelik tanım, ifade ve ölçülendirme olmadığı saptanmıştır.

- **Hareket Alanı Ölçüleri:**

Örneklerde mimari uygulama projesinde plan, kesit ve detaylarda ergonomik özellikler bağlamında, herhangi bir çizim veya tanım ifade edilmediği, kullanıcının fiziksel özellikleri ve hareket alanlarına dair bilgilendirme yapılmadığı saptanmıştır.

4. BÖLÜM

SONUÇ ve ÖNERİLER

Hızlı gelişen ve değişen yaşam koşulları içerisinde, günlük yaşamda vakit geçirilen mekânların başında gelen mutfak mekânının biçimlenişine yönelik, kullanıcı memnuniyeti artırılabilir. Bu doğrultuda kullanıcı gereksinimlerine cevap verecek nitelikte kullanışlı bir mekân oluşturmanın yanı sıra; yapısal atıkların önlenmesi ve çevreye olumsuz etkilerinin azaltılması büyük önem taşımaktadır. Mutfak biçimlenişinin nitelikli ve başarılı olması hem kullanıcı memnuniyeti ve ergonomi açısından hem de ekonomik ve sosyal açıdan önemlidir. Mimari biçimleniş sürecinde mutfak tasarımının ergonomik, işlevsel, fiziksel özellikler bakımından yeterli nicelik ve nitelikte tasarlanması; yapım sürecinde projeye uygun tesisat sistemlerinin kurgulanması, girişimci ve kullanıcıya ekonomik yönden yararlar sağlayacaktır. Yeterli nicelik ve nitelikte tasarlanmış bir mutfak mekânında; farklı kullanıcıların, kullanım konforları, fiziksel sağlıkları ve performansına katkı ile aynı zamanda ekonomi, zaman ve enerjiden tasarruf sağlanacaktır. Bu durum kullanıcı memnuniyetinin artmasına ve doğal olarak sosyal yönden de kazanca dönüşmesine neden olacaktır.

Teknolojik gelişmelerin yanı sıra hızla artan konut ihtiyacına bağlı olarak gelişen çok katlı konut üretimi, eldeki teknik, maddi ve bilimsel kaynaklar bilinçli olarak kullanılmadığı zaman; kullanıcı gereksinimlerine cevap verememektedir. Ayrıca psikolojik ve maddi zararların yanı sıra, değişim/dönüşüm sonrası oluşan yapısal atıklar ile çevreye zarar vermektedir. Bu durumun önlenmesi ve azaltılmasını yönetebilmek için en önemli görev girişimci, tasarımcı, üretici ve yasal düzenleme yapan merkezi ve yerel yönetimlere düşmektedir. Tasarımı yönlendirici yasal düzenleme kapsamının, yerel yönetimlerce artırılması ve tasarımcıya yön gösterecek mutfak mekânı ile ilgili standartların oluşturulması ile tasarım aşaması belirsizliklerinin en aza indirileceği öngörülmektedir. Ayrıca tasarımcıların görevlerini yerine getirebilmesi için yetkisi

artırılmalı, önemli veri kaynağı olan kullanıcıdan tasarımcıya aktarılacak bilgilerin, bilimsel yöntemlerle toplanıp, yorumlanması sağlanmalıdır. Çalışmada, Kayseri kentinde 2000 yılı sonrası yapımı gerçekleştirilen 12 farklı çok katlı apartman konutuna ait mimari uygulama projesi, enerji/aydınlatma projesi, sıhhi tesisat projesi ile pişirmeye yönelik kullanılan ve yerinde yapılan gözlemler sonucu elde edilen veriler doğrultusunda perakende dolmuş tüp sistemi veya doğalgaz tesisat sistemi analiz edilmiştir. Bu bağlamda mutfak biçimleniş süreci ele alınmış, biçimleniş süreci aktörleri kapsamında yaşanan sorunların çözümüne yönelik öneriler geliştirilmiştir.

a) Girişimciye Yönelik Öneriler;

Girişimci, konut üretiminden elde edeceği ekonomik beklentileri doğrultusunda uygulama kararları almaktadır. Görülmektedir ki girişimcinin tasarımcıdan en önemli beklentisi; tasarımın işlevsel niteliği ve kullanıcı memnuniyetinin artırmasının yanı sıra, ekonomisine katma değer sağlanmasıdır. Yap-sat konut üretimi modelini tercih eden girişimcinin kullanıcı profili çeşitliliği nedeniyle, talep aşamasında kullanıcıya yönelik yeterli araştırma yapmadığı ve maddi kaygılarla kullanım ömrü uzun olmayan, nicelik ve nitelik açısından zayıf mutfak mekân donatılarını kullanıcıya sunduğu saptanmıştır. Bu durumda, girişimci beklentilerinin biçimlenişini belirleyen en önemli faktör olduğu söylenebilir. Söz konusu süreçte, girişimci beklentileri doğrultusuna gerçekleşen biçimleniş sürecinde; tasarımcının fikirleri ve kullanıcı beklentilerinin tasarım aşamasında yeteri kadar dikkate alınmadığı ifade edilebilir. Bu bağlamda biçimleniş sürecine ve daha sonra yapılacak çalışmalara kaynak olması açısından;

- Girişimciye sadece ucuz, hızlı ve seri üretimle değil, tasarım kalitesinin ve kullanıcı memnuniyetinin artmasıyla da ekonomik kazançların artabileceği bilincinin kazandırılması,
- Girişimcinin tasarım aşamasından önce, mutfak donatı ve ekipmanlarına yönelik araştırma ve fizibilite etüdünü yeterli düzeyde yaparak, güncel gelişmeleri takip etmesi,
- Hitap edeceği olası kullanıcı profilinin sosyal, ekonomik, demografik yapısını yeterli düzeyde kavrayarak analiz etme bilincinin kazandırılması,

- Girişimci tasarım aşamasından önce, mimar ile mutfak donatılarına yönelik taleplerini ayrıntılı bir biçimde paylaşması ve mimarın konu hakkındaki deneyim ve uzmanlığından faydalanma bilincinin kazandırılması,
- Girişimci uygulanmasını öngördüğü mutfak donatılarına yönelik üretici, tasarımcı ve proje mimarı ile üçlü programlama sürecini gerçekleştirmesi gerektiği bilincinin kazandırılması önerilmektedir.

b) Tasarımcıya Yönelik Öneriler;

Mimari tasarım faaliyetleri, olası kullanıcı taleplerinin somutlaştığı en güçlü fiziksel ifade olarak tanımlandığında, tasarımcının da söz konusu talepleri gerçekleştiren kişi olarak oldukça önemli bir konumda olduğunu söylenebilir. Yapılan araştırmalar göstermektedir ki, tasarım süreci kararları; tasarımcının yönlendirmesi doğrultusunda kullanıcı memnuniyeti, maliyet ve yapım süresi gibi birçok konuda etkili olmaktadır. Tasarımcının karar sürecine dahil olup tasarım aşamasını yönlendirmesi, mutfak mekânında kullanılacak donatılar ve tesisat sistemlerinde yapı ekonomisi sağlama ve ortaya çıkacak tasarım/kullanım kalitesini artırmada büyük katkı sağlayabileceği ifade edilebilir. Tasarımcının karar aşamalarını belirleyen ve yönlendiren faktörlerin, girişimci talepleri ve yasal düzenlemeler olduğu yadsınamaz. Bu doğrultuda girişimcinin kazanıma yönelik talepleri ile merkezi ve yerel yönetimler tarafından belirlenen yasal düzenleme içerikleri, mutfak mekânına yönelik yeterli, ayrıntı, detay, tanım, kod veya özel standart bilgileri içermeyişi tasarımcıyı sınırlamaktadır. Sadece yasal düzenlemelerin içerdiği hükümler çerçevesinde onay almaya yönelik, yapım aşaması için yetersiz, tasarım ve çizim teknikleri ile projeler onaylanmaktadır. Bu bağlamda, tasarım aşaması ve uygulama projesi ifade tekniklerinde tasarımcıya yönelik sunulan; biçimleniş sürecine ve daha sonra yapılacak çalışmalara kaynak olması açısından;

Tasarım aşamasında;

- Girişimcinin hedefleri ve beklentileri doğrultusunda, olası kullanıcı kitlesinin gereksinimlerini tanımlaması, analiz yapması ve kullanıcı memnuniyetine yönelik tasarımı biçimlendirmesi,
- Kullanıcı ile mimar arasındaki bağı güçlenmesi ve nitelikli mutfak mekânının gerçekleşmesine yönelik kullanıcıların profilinin belirlenen kısmı ile mutfak

donatısı biçimleniş aşamasında iletişim sağlaması, mümkünse; tasarım sürecinin başından itibaren yapım aşamalarında ve farklı yöntemlerle belirlenen kullanıcıların tasarım sürecine dahil edilmesi,

- Kullanıcının psikolojik ve estetik kaygıları yanında, ergonomik ve antropometrik verilere yönelik, kullanım konforunu artıran ayrıntılı tasarımlar gerçekleştirilmesi,
- Tasarım sürecinde kullanıcı gereksinimleri ve çevresel etkenlerin değişmesi durumunda, tasarım aşamaları arasında geri dönüşler yapılarak, değişikliklerin projeye yansıtılması,

Biçimleniş sürecinde, girişimci, üretici ve teknik altyapıya yönelik verilerin mimari tasarıma ve mühendislik projelerine yansıtılması önerilmektedir.

Uygulama projesi ifade tekniklerinde;

- Mimari uygulama projesinde plan, kesit, görünüş ve detaylarda mutfak donatılarına ilişkin yeterli ve ayrıntılı düzeyde (ölçü, teknik çizim ve detay projesi) ifade tekniklerine, malzeme, metraj ve maliyet bilgisine yer verilmesi,
- Elektrik projesini yönlendirici plan, kesit ve detaylarda mutfak donatılarına ait ayrıntılı çizimlere yer verilmesi, bu donatıların içinde, altında, yanında veya üstünde kullanılacak tesisat yerleri (elektrikli cihazlar için priz, tv tesisatı, aydınlatma, vb.) hakkında uygulama aşamasına yönelik yeterli düzeyde bilgi verilmesi,
- Ocak donatısında kullanılacak enerji türünün tasarım aşamasında belirlenmiş olması, bu bağlamda enerji doğalgaz ise mutfak donatıları ile boruların geçtiği yerlerin birlikte ifade edildiği doğalgaz projesi, perakende dolun tüp sistemi ise mimari projede tüp dolabının belirtilmesi, elektrikli ise uygun tesisatın projede ayrıca ifade edilmesi,
- Sıhhi tesisat projelerini yönlendirici nitelikte plan, kesit ve detaylarda, tesisat yerlerinin dolap içinde veya dışında yerlerinin ayrıntılı ölçüleri ile ifade edilmesi,
- Yapay havalandırmaya yönelik özellikler ve konumuna yönelik ocak ve baca bağlantısı mesafeleri hakkında tanımlamalara yer verilmesi,
- Mutfak tasarımının, uygulama projesi aşamasında kesinleşmesi zorunluluğu getirilmesi, kolon, giriş gibi yapı elemanlarının dolap aksamının uygulamasını

zorlaştıran ve depolama alanının azalmasına sebep olan etkilerinin fark edilerek projede revizyon olanağı sağlanması,

- Mutfak mekânı donatı düzeninde, çalışma üçgeni ve tesisat yerlerine ait plan, kesit ve görünüşlerde önemli detayların farklı ölçeklerde ayrıntılı olarak ifade edilmesi ve bu doğrultuda montaj projesi hazırlanması önerilmektedir.

c) Merkezi ve Yerel Yönetim Kararlarına Yönelik Öneriler;

Mutfak mekânına yönelik yasal düzenlemeler incelendiğinde; tasarım sürecine önemli ölçüde etkisi olan, KBİY, PATİY ve PAİY’nde mutfak mekânı ile ilgili yeterli mekân standartı, yönelim, aydınlatma, donatım ve teknik altyapıya yönelik ayrıntılı, yönlendirici hükümlerin olmadığı görülmektedir. Ayrıca YDUY’nde mutfak mekânı ile ilgili denetim hükümlerinin yeterli ayrıntıları içermediği saptanmıştır.

Standartlaşmaya yönelik; yapılan araştırmalarda, Türkiye’de standartlaşma ve standart denetimi için kurulan TSE’den başka kurum olmadığı, bilimsel olarak yapılmış ergonomik ve antropometrik çalışmaların uygulamaya yansımadağı görülmektedir. Türkiye’de yaşayan insan ölçülerine yönelik “mutfak standartları” gibi yönlendirici kuralların olmayışının mutfak mekân tasarımlarını olumsuz yönde etkilediği saptanmıştır. Bu bağlamda merkezi ve yerel yönetimlerin yasal düzenlemeler kapsamında, mutfak mekânının biçimleniş sürecine ve daha sonra yapılacak çalışmalara kaynak olması açısından;

- Yürüklükteki proje hazırlama ve denetim aşamasında etkili olan PAİY ve YDUY kapsamının ayrıntılar bağlamında, tasarım, yapım, malzeme, donatı, işçilik ve teknik özelliklere öncelikli yer verilmesi,
- Türkiye’de mutfak donatı sistemlerine yönelik merkezi ve yerel yönetimler tarafından, yasal düzenleme, teknik, üretim ve tüketim süreçlerinde sivil toplum kuruluşları ve bilimsel kurumlar arası iş birliğinin sağlanması; bu doğrultuda, ergonomik ve antropometrik ölçütler başta olmak üzere, kullanım konforu ve kullanıcı memnuniyetini artıracak özellikleri içeren, donatı standartlarının (yapım, üretim, malzeme, donatı, teknik altyapıya yönelik ayrıntılar içeren) oluşturulması,

- Yasal düzenlemeler kapsamında, mutfak mekânı ile ilgili yer alacak hükümlerin uygulamaya yönelik olarak yoruma açık olmaması, Yapım sürecinde, denetim ve kontrol mekanizması etkinliğinin artırılması önerilmektedir.

d) Yapıma Yönelik Öneriler;

Mevcut uygulamalar göstermiştir ki; projeler yasal onay alma aracı olmanın bir parçası olarak kabul görmekte, mutfak gibi teknik donanımın yoğun olduğu bir mekânda yeterli nicelik, nitelik ve ayrıntıda proje verilerine rastlanılmamaktadır. Yapım aşamasında uygulama projesindeki tasarım vb. yetersizlikleri nedeniyle, genellikle girişimciler, mutfak mekânı için ayrıntılı tasarım yaptırma arayışına yönelmektedir. Girişimci mutfak donatı üreticisi/bayii ve tasarımcısı ile iletişime geçmekte ve yeniden tasarım süreci başlamaktadır. Bu noktada tasarımcı/mimar veya üretici yine girişimcinin öngördüğü kullanıcı profili üzerinden, girişimci talepleri doğrultusunda tasarım süreci gerçekleştirmektedir. Söz konusu süreçte önceden onaylanan ve uygulama projesinde tasarımla uyuşmayan yapıma yönelik imalatlar ve uygulanmış tesisat sistemleri değişecek, girişimci için zaman, iş gücü ve maddi kayıplara neden olacaktır. Kayıpların önüne geçebilmek veya en aza indirebilmek için, uygulama projesinde belirlenen tesisat sistemlerine yönelik yeniden tasarım yapıldığında ise; çalışma üçgeni vb. gibi kullanım konforu açısından önemli olan tasarım kriterleri tasarıma yansıtılamayacak ve kullanıcı memnuniyeti sağlanamayacaktır. Bu bağlamda yapım aşamasına yönelik ve daha sonra yapılacak çalışmalara kaynak olması açısından;

- Uygulama projesi biçimleniş sürecinde, ayrıntılı tasarımlar ve tesisat sistemlerinin zorunlu olarak tasarıma yansıtılması ve mutfak mekânı biçimlenişinin işlevsel ve ergonomik özellikler ve teknik donanım açısından; sıhhi tesisatlar için ıslak iş merkezlerinin bir arada düşünülmesi, öngörülen oturma, dinlenme, tv izleme vb. faaliyetlere bağlı olarak gerekli sayıda ve uygun yerlerde enerji prizlerine yer verilmesi, aydınlatmada nitelik ve niceliklerin saptanması, doğalgaz tesisat sisteminin geçeceği yerlerin belirlenmesi, perakende dolmuş tüp sistemi kullanılacak ise tüp dolabı vb. bölümlerin tüm ayrıntı ve teknik donanım detaylarıyla yapımının gerçekleşmesi,
- Yapım sürecinde mutfak mekânının tüm bileşenleriyle kesinleşmesini ifade eden, uygulama projelerinde belirlenmiş tesisat sistemlerinin değişmesinin önlenerek, maddi kayıpların engellenmesi, iş gücü ve zamandan tasarruf sağlanması,

- Kullanıcılarda ergonomi bilincinin artırılarak, olası taleplere yönelik daha nitelikli mutfak donatısı üretimlerinin hedeflenmesi önerilmektedir.

e) Eğitime Yönelik Öneriler;

Mimarlık yeniliklere açık, dinamik, teknolojik, bilimsel, sosyal-kültürel değerlere bağlı olarak değişim ve gelişim gösteren bir meslektir. Teknolojik gelişmelerin ve değişimlerin arttığı günümüzde mevcut mimarlık eğitim programlarının bu değişim ve gelişimlere uyum sağlaması gerekmektedir. Bu bağlamda mimarlık ve teknoloji arasındaki ilişki irdelenmeli ve mimari eğitim programları ile bütünleştirilmelidir. Mevcut mimari eğitim programlarının genellikle kuramsal düzeyde bilgiler içerdiği, öğrencilerin mezuniyet sonrası mesleki birikimleri bağlamında uygulama ve yapıma yönelik yeterli düzeyde deneyim ve donanımına sahip olmadığı ifade edilebilir. Yapılan örneklem çalışmasında elde edilen bulgular, girişimci, tasarımcı ve yasal düzenlemelere bağlı yetersizliklerin mikro ölçekte mutfak biçimleniş sürecini, makro ölçekte ise yapı bütününe biçimleniş sürecini olumsuz yönde etkilediğini göstermektedir. Bu doğrultuda tasarımcılara bağlı yetersizliklerin, uygulama ve yapım sistemine yeterince öncelik tanımayan mimarlık eğitim sistemi ile yetişen tasarımcı mimarların ilişkili olduğu diğer mühendislik meslek grubu mensuplarından da kaynaklı olduğu ifade edilebilir. Bu bağlamda mimarlık eğitim programlarına yönelik ve daha sonra yapılacak çalışmalara kaynak olması açısından;

- Eğitim programında, ıslak hacim ve servis mekânları kapsamında, mutfak mekân tasarımı, malzeme, üretim, teknik vb. konularda seçmeli derslere yer verilmesi,
- Öğrencilere servis mekânları bağlamında işlevsel, ergonomik, estetik ve teknik donanımı karşılayan daha yoğun mimari tasarım becerilerinin uygulamalı olarak kazandırılması,
- Mutfak ve diğer ıslak hacimlere yönelik strüktür ve tesisat sistemlerinin yapım ve mühendislik sorunlarını kavrama ve çözüm önerisi geliştirme becerilerinin uygulamalı olarak kazandırılması,
- Mutfak ve ıslak hacimlere yönelik tesisat sistemlerinin tasarım sürecinde ayrıntılı çözümlerinin yapım açısından önemin kavranması,
- Mimarlık ve ilişkili olduğu diğer meslek guruplarıyla, bilgi paylaşımı ve çözüme yönelik diyalog ve iletişim bilincinin geliştirilmesi,

- Mimarın toplumsal sorumlulukları kapsamında meslek etiği sınırları çerçevesinde görevini yerine getirmesi bilincinin kazandırılması,
- Teknolojik, sosyal, kültürel, ekonomik gelişim ve değişimlerin güncel olarak takip edilmesi,
- Takım çalışması gerektiren uygulamalı bilim, teknoloji ve sanat alanlarına yönelimi kapsayan kuram ve uygulama içerikli eğitim modelinin öncelikli olarak geliştirilmesi önerilmektedir.

Ulusal ölçekli üretim yapan firmaların kendi pazarlama ve üretim modeline dayalı olarak, mezun olmuş mimarları eğitime aldıkları, firma kültürü doğrultusunda eğitim verdikleri bilinmektedir. Bu doğrultuda, mutfak uygulama biçimleri ve yöntemlerine yönelik yapılan gözlemler sonucu, mutfak mekânı ve diğer özel tasarım gerektiren alanlarda tasarımın geliştirilmesi, bilimsel ortamda lisans veya lisansüstü düzeyde bir uzmanlık alanı olarak ele alınması önerilebilir.

Sonuç olarak mevcut eğitim politikasının kapsamı genişletilmeli, meslek etiği ve kuralları kesinleştirilerek tasarımcıya bu doğrultuda yeni bir bilinç kazandırılmalıdır. Kullanıcılara ait deneyimler başta olmak üzere; kullanıcıların yaşam ve davranış özellikleri, mimarın uzmanlık alan bilgisi, girişimcilerin tercihleri, yasa düzenleyicilerin ve üreticilerin iş birliği doğrultusunda biçimlenen mutfak mekânında, kullanıcıların yaşam kalitesine yönelik pozitif uyum artırılmalıdır. Ayrıca kullanıcının tasarım sürecine dahi edilmesi, mekânı benimsemesi, koruması hedeflenerek; sürdürülebilir yaşam çevresinin oluşmasına katkı sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

1. Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <http://sozluk.gov.tr/>. (Erişim Tarihi: 14/06/ 2019)
2. Gültek, G. (1986). Konut Tasarımında Modüler Koordinasyon. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 112 s.
3. Esmeray, A.A. (1996). Türkiye'de Konut Sorununa Bir Çözüm Olarak Konut Kooperatifçiliğinin Gelişimi ve Türk Konut Politikası İçerisindeki Yeri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 174 s.
4. Tekeli, I. (1982). Türkiye'de Konut Sunumunun Davranışsal Nitelikleri ve Konut Kesiminde Bunalım [Characteristics of and Crisis in Turkish Housing Sector]. In **Konut 81**. (pp. 59-101). Kent-Koop Ankara.
5. Mutdoğan, S. (2014). Türkiye'de Çok Katlı Konut Oluşum Sürecinin İstanbul Örneği Üzerinden İncelenmesi. <http://www.sdergi.hacettepe.edu.tr/makaleler/KonutOlusumu-SelinMUTDOGANMart2014.pdf>. (Erişim Tarihi: 14/06/ 2019.)
6. Yıldırım, K. (1999). Konut Mutfaklarının Mekan ve Donatı Organizasyonunda Ergonomik Yaklaşım. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 248 s.
7. Güncel Türkçe sözlük. Türk Dil Kurumu. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c2de35cb50ff6.27328121. (Erişim Tarihi: 03/01/2019)
8. Altıparmak, RS. (2006). Ülkemiz İnsan Antropometrisine Uygun Mutfak Mobilyası Tasarımı İçin Veri Bankasının Oluşturulması ve Bir Uygulama. Zonguldak Karaelmas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Bilim Uzmanlığı Tezi, Karabük, 135 s.
9. Gelegen, G. (2009). Yeni Konutlardaki Mutfak Tasarımının Tüketicilere Ergonomik Açından Uygunluğu ve Tüketicilerin Mutfaklarına İlişkin Görüşleri. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 190 s.

10. Albayrak, N. (2012). Konut Mutfakları İç Mekan Tasarımında Ergonomik İlkeler, Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 135 s.
11. Kalemдар, G. (2017). Mutfak ve Teknolojik Tasarımların "Akıllı Mutfaklar" Bağlamında İncelenmesi. Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 109 s.
12. Küçükaslan, N. (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Ankara : Detay Yayıncılık, 240 s.
13. Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık, Ankara, 288 s.
14. Gürbüz, F.N. (2011). Tasarım Araştırmalarında Televizyonun Veri Kaynağı Olarak Kullanılması: Yemekteyiz Programı Üzerinden Mufak Kültürünün İncelenmesi. İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul, 159 s.
15. Sözer, S. (1990). Konut Mutfaklarında Söz Konusu Eylemler, Bu Eylemlere Yönelik Kullanıcı Gereksinimleri ve İç Donanım Elemanları, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi. Ankara, 124 s.
16. Eroğlu, Ş. (2000). Mutfağın modernizasyonu: mutfak tasarımında kadınlar ve kadın mimarlar. **Arredamento Dekorasyon**, **3**, 86-96.
17. Efendioğlu, S. (2001). Geçmişten Günümüze Konutta Mutfak Kavramı: Açık Mutfak. Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi. Trabzon, 136 s.
18. Snodgrass, M.E. (2005). Victorians kitchens. The encyclopedia of kitchen history. New york: Taylor and Francis.
19. Oakley, A. (1976). Women's work: The Housewife, Past and Present. New York: Random House.
20. Modern Mutfağın Birkaç Yüzyıllık Hikayesi; <http://www.hafelegateway.com/2016/12/07/modern-mutfagin-birkac-yuzyillik-hikayesi/> (Erişim Tarihi: 15/10/ 2017)

21. Christine Frederick: Kitchen Innovator of Efficiency. Edible Long Island; <https://www.ediblelongisland.com/2014/03/17/christine-frederick-kitchen-innovator-efficiency/>. (Erişim Tarihi: 28/02/2018).
22. The Frankfurt Kitchen: Small, Cool 1926. Apartment terapi <https://www.apartmenttherapy.com/the-frankfurt-kitchen-small-sp-113421>. (Erişim Tarihi: 18/11/ 2018)
23. Mrs Christine Frederick... in the Applecroft Experiment Kitchen. Pinterest <https://tr.pinterest.com/pin/269864202643491689/>. (Erişim Tarihi: 01/03/ 2018).
24. Freeman, J. (2004). *The Making Of The Modern Kitchen*. Oxford and New York : Berg.
25. Corrodi, M. (2005). On the Kitchen and Vulgar Odours: The Path to a New Domestic Architecture Between the Mid Nineteenth Century and the Second World War. **The Kitchen**, 21-24.
26. Cardia, E. (2008). Household technology: was it the engine of liberation?. In *2008 Meeting Papers* (No. 826). Society for Economic Dynamics.
27. Droste, M. (2002). *Bauhaus, 1919-1933*. Taschen.
28. Yılmaz, B. (1988). Evin Merkezi Mutfaklar ve Banyoda Yeni Düşünceler. **Dizayn Konstrüksiyon Dergisi**, 35:165-178.
29. Karpuz, H; Karpuz, E. Anadolu Türk Evinde Mutfak. *Academia*. http://www.academia.edu/12507904/Anadolu_T%C3%BCrk_Evinde_Mutfak (Erişim Tarihi: 05/03/2018)
30. Radloff, W. (1994). *Sibirya'dan II. Çev. Ahmet Temir*. İstanbul : MEB Yay. No:2751, Bilim ve Kültür sanat Eserleri Dizisi:749, Düşüne Eserleri Dizisi:1.
31. Çandarlı Şahin, A. (2016). Türk Çadırı Üzerine. **Tarihin Peşinde**, 16:25-39.
32. Küçükerman, Ö ve Güner, S. (1995). *Anadolu Mirasında Türk Evleri*. TC Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 249 s.
33. Betim Ulular, A. (2006). *Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak*. Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya, 157 s.

34. Karpuz, E. (1996). Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20. Yüzyıl). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Konya, 166 s.
35. Köse, A. (2005). Türkiye'de Geleneksel Kırsal Konut Planlarında Göçebe Türk Kültürü İzleri. <http://www.sbd.aku.edu.tr/VII2/AbdullahKose.pdf>. (Erişim Tarihi: 07/01/2019).
36. Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş, TC Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 472 s.
37. Ağat, N. (1983). Konut tasarımına mutfakın etkisi ve mutfak tasarımı. İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Baskı Atölyesi, İstanbul.
38. İmamoğlu, V. (1992). Geleneksel Kayseri Evleri. Türkiye Halk Bankası. Laga Basım-Yayın Ltd. Şti., Ankara.
39. Tarihi Eserler. <http://www.e-tarih.org/sayfam.php?m=teser&id=984>. (Erişim Tarihi: 21/10/18)
40. Topçu, A. D. (2005). Kayseri'yi okumak: göstergebilimsel yaklaşımla bir şehrin analizi. **Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 1(18), 11-20.
41. Gündoğdu, G. (1986). Kayseri Sit Alanı İçinde Yer Alan Sivil Mimarlık Örnekleri Üzerine Bir Araştırma,. Mimar Sinan Üniversitesi Mimarlık Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 262 s.
42. Tali, Ş. (2005). Geleneksel Kayseri Evlerinde Süsleme. **Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 6(2), 61-85.
43. Kayserili, A. (2016). A Study in Terms of Cultural Geography: Traditional Talas Houses. **Journal of Geography, Environment and Earth Science International**, 1-12.
44. Oral, FS. (2006). Kayseri'de Modernleşme Sürecinde Kent Konutu Kavramının Gelişimi 1950-1970. Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Kayseri, 202 s.

45. Asiliskender, B. (2002). Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Mimaride 'Modern' Kimlik Arayışı; Sümerbank Kayseri Bez Fabrikası Örneği. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 115 s.
46. Erel, S. (1978). Mutfak Araçlarının Yerleştirilmesi ve Mutfak Planlama, Evde kullanılan Araç ve Gereçler. Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara.
47. Doğalgaz, https://tr.wikipedia.org/wiki/Do%C4%9Fal_gaz. (Erişim Tarihi: 20/03/ 2017)
48. Arcan, EF ve Evcı, F. (1999). Mimari Tasarıma Yaklaşım: Bina Bilgisi Çalışmaları, Tasarım Yayın Grubu, İstanbul, 176 s.
49. Pınarcı, İ. (2009). Isparta İlindeki Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Konutlarındaki Mutfakların Tasarımı ve Fonksiyonel Kullanım İlişkileri. Yüksek Lisans tezi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta, 121 s.
50. Yücel, M.K. (1990). Teknolojik Gelişmelerin Mutfak Planlamasına Etkileri. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 61 s.
51. Baytın, N. (1980). Konut Islak Hacimleri. Tübitak Yayınları, Tübitak Matbası, Ankara .
52. Lineadecor Katalog. Lineadecor. <http://katalog.lineadecor.com.tr/LINEADDECOR-2018-Turkish.pdf>. (Erişim Tarihi: 15/12/2018).
53. Açık Mutfak Dekorasyonu İçin Tavsiyeler. Modakaptan. <https://modakaptan.com/acik-mutfak/> (Erişim Tarihi: 19/06/2019).
54. Kır Evi Mutfağı Dekorasyonu. Elizim. <http://www.elizim.com/kir-evi-mutfagi-dekorasyonu-mutfak-modelleri.html>. (Erişim Tarihi: 20/07/2019).
55. Boztaş, E. (2001). Konut Mutfağı ve Endüstrileşmesi. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 101 s.
56. Kurt, E. (2006). Teknolojik Gelişmelerin Modüler Konut Mutfak Tasarımına Etkileri. Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi. Kocaeli, 166 s.

57. Doru, S. (2017). Konutlarda Mutfakların Geçmişten Günümüze Mimari Olarak Gelişmesinde Teknolojinin Etkileri. Yüksek Lisans Tezi. Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 78 s.
58. Hepsiburada. <https://www.hepsiburada.com/kugerr-a100-dunyanin-en-sessiz-aspiratoru-60cm-surgulu-aspirator-pm-mtkuga100>. (Erişim Tarihi: 26/02/2019)
59. Lineadecor. <https://www.lineadecor.com.tr/tr/mutfak-modelleri/arte.html>. (Erişim Tarihi: 26/02/2019)
60. Emlakkulisi. <https://emlakkulisi.com/silverline-yeni-davlumbaz-modeli-armonia-yi-tanitti/212353>. (Erişim Tarihi: 26 02 2019).
61. Vestel. <https://www.vestel.com.tr/vestel-ad-6001-s--ankastre-davlumbaz> (Erişim Tarihi: 26/02/2019)
62. Arçelik. <https://www.arcelik.com.tr/ankastre-ada-tipi-davlumbaz/p-49-imo-ankastre-davlumbaz>. (Erişim Tarihi: 26/02/2019)
63. Mercado Libre. https://articulo.mercadolibre.com.mx/MLM-559790602-campana-suspendida-victoria-marca-elica-iconic-_JM. (Erişim Tarihi: 26/02/2019).
64. Vestel. <https://www.vestel.com.tr/tum-buzdolabi-modelleri> (Erişim Tarihi: 26/02/2019).
65. Liebherr. <https://www.liebherrdondurucu.com/wp-content/uploads/2017/01/IK2310-1.png>. (Erişim Tarihi: 26/02/2019).
66. Vestel. <https://www.vestel.com.tr/tum-bulasik-makinesi-modelleri>. (Erişim Tarihi: 27/02/2019).
67. Yeşilkavak, F. (2007). Apartman Konut Mutfaklarının İç Mekan Tasarımının Kullanıcı Memnuniyetine Etkileri. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 117 s.
68. Blanco Öztiryakiler. <https://www.blanco.com.tr/blanco-oztiryakiler>. (Erişim Tarihi: 27/02/2019).
69. Dekorasyon. <http://www.paneldus.org/cop-ogutucu/>. (Erişim Tarihi: 27/02/2019).

70. Öztürk, LD. (2005). İyi Görme Veriminin Belirlenmesi. Yıldız Teknik Üniversitesi Yapı Fiziği Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 94 s.
71. Pak, Z. (1993). Konut Mutfaklarının Analizi ve Minimum Mutfak Tasarımı. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 84 s.
72. Yıldırım, K, ve diğerleri. (2007). Konut Mutfaklarının Mekân Kalitesinin Kullanıcıların Fonksiyonel ve Algısal Performansına Etkisi: TOKİ Eryaman 7. Etap Konutları. **Politeknik Dergisi**, **10** (4), 423-431.
73. Yazıcıoğlu, DA. (2010). Mutfak Tasarım Süreci Analiz, Karar, Planlama. Literatür Yayınları, İstanbul.
74. Mielke, R. (2005). The Kitchen: History, Culture, Design. Berlin: Feierabend Verlag, Ohg, U.K.
75. Mutfak Dekorasyonu. <https://www.evimitasarla.net/ev-dekorasyon-fikirleri-blog/ideal-mutfak-cozumleri-icin-ipuclari/>. (Erişim Tarihi: 22/06/2019).
76. Ünügür, M. (1997). Mutfak ve Ergonomik Çözümlemesi. **Yapı Dergisi**, **188** (2).
77. Kalınkara, V. (2001). Konutta İç Dekorasyon. 2 Teknik Yayınevi Mühendislik Mimarlık Yayınları.
78. Kayahan, K. (2011). Dar Mutfaklarda Fonksiyonel Alan Kullanımı İçin Masa-Sandalye Tasarımı. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Isparta, 82 s.
79. Balikhani, M. (2005). Üst Sosyo-Ekonomik Düzey Ailelerin Konutlarında Mutfak Tasarımı ve Donatı Elemanı İlişkileri. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 124 s.
80. Yıldırım, K., & Hacıbaloglu, M. (2000). Konut Mutfakları ile ilgili Ergonomik Bir Araştırma. **Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, **13**(3), 549-566.
81. Güler, Ç. (1997). Ergonomiye Giriş. Çevre Sağlığı Temel Kaynak Dizisi No:45, Ankara.
82. Özkul, A.E. (1996). Ergonomi. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir , 388 s.

83. Toka, C. (1978). İnsan Araç Bağlantısında Ergonomik Tasarım İlkeleri. İstanbul Devlet Güzel Sanatlar Akademisi Yayınları, İstanbul, 73 s.
84. Sönmez, M. (2016). Konut Mutfak Üst Dolaplarının Erişim Probleminin Tespiti ve Standardizasyonuna Yönelik Bir Araştırma Modeli. Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Trabzon, 97 s.
85. Neufert, E. (2004). Yapı Tasarım Bilgisi. Beta Basım Yayın Dağıtım, İstanbul, 245 s.
86. Kanawaty, G. (1997). İş Etüdü. (Çeviren: Akal, Z). Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları, Ankara.
87. Sözen, M. Ş. (2003). Aydınlatma Tasarımında Mimarın ve Elektrik Mühendisinin Rolü, II. *Ulusal Aydınlatma Sempozyumu ve Sergisi*, 8-10.
88. Şerefhanoglu, M. (1997). Konut Mutfaklarında Aydınlatma. **Arredemento Dekorasyon, Mutfak Özel Sayısı**.
89. En Doğru Mutfak Aydınlatma Yöntemleri. Dekorblog <http://www.dekorblog.net/en-dogru-mutfak-aydinlatma-yontemleri/>. (Erişim Tarihi: 02/01/2019).
90. Yemek Masası Üstü Aydınlatmaları. Dekor Style. <http://dekorstyle.net/yemek-odalari-icin-yeni-trend-aydinlatma-modelleri-2015.html/yemek-masa-ustu-aydinlatmalar-2>. (Erişim Tarihi: 02/01/2019).
91. Öztürk, H.K., Yılcı, A., & Atalay, Ö. (2005). Konutlarda Doğal ve Zorlanmış Havalandırma Sistemleri. **Tesisat Mühendisliği Dergisi**, **89**, 21-26.
92. Kullanma Kılavuzu ve Montaj Talimatı Davlumbaz. https://www.miele.com.tr/pmedia/ZGA/TX2070/10455690-000-01_10455690-01.pdf. (Erişim Tarihi: 02/03/2019).
93. Özerdim, B. (1991). Konutlar ve Konut Tasarımına Giriş. Dokuz Eylül Üniversitesi Mühendislik- Mimarlık Fakültesi Basımevi, İzmir, 176 s.
94. Acar Vaizoglu, S. (2007). Bazı Kapalı Ortamlarda Formaldehit Etkilenimi. *İzmir : VIII. Ulusal Tesisat Mühendisliği Kongresi*.
95. Merkezi Isıtma Sistemleri. Solfin Energy. <http://www.solfin.com.tr/hizmetler/4/merkezi-isitma-sistemleri.html>. (Erişim Tarihi: 02/03/2019).

96. MEB. (2008). MEGEP Sanat ve Tasarım Su Tesisat Projeleri. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
97. GAZİSEM. (2015). Sıhhi Tesisat Teknikerliği Ders Notu. Gazi Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi, Ankara.
98. Doğalgaz. İkra Mühendislik. <http://www.ikramuhendislik.com.tr/bilgi.html>. (Erişim Tarihi: 01/07/2019).
99. Güler, Ç. ve Çobanoğlu, Z. (1994). Gürültü. Çevre Sağlığı Temel Kaynak Dizisi. Sağlık Bakanlığı, Ankara, 193 s.
100. Ses Yalıtımı Nasıl Sağlanır. Elif Dekor. <http://www.alciboyaalcipan.com/17-ses-yalitimini-nasil-saglanir-tadilatdekorasyon.html>. (Erişim Tarihi: 24/03/ 2019).
101. Sirel, Ş. (1991). Gürültü Denetiminde Temel Kurallar. Yapı Fiziği Uzmanlık Enstitüsü, İstanbul.
102. Porter, T. (1997). The Architect's Eye, Visualization and depiction of space in architecture. London E&FN Spon.
103. Çırak, M. (2008). Mimaride Biçimin Görsel Etkisi:Tasarımcı Hedefi ve Kullanıcı Üzerinden Bir Araştırma. Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya, 155 s.
104. Aykul, E. (2015). Mutfak Tasarımında Renk Kullanımı ve Rengin Belirlenmesine Etki Eden Öğelerin Belirlenmesi. Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 124 s.
105. İlçe, A.C. (2001). Konut Mutfağı Fiziksel Çevre Düzenlemesinde Alan Boyutu ve Birey Sosyo-Kültürel Yapısının Mutfak Mobilyası Tasarımına Etkileri. Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 152 s.
106. Tavşan, F. ve Küçük, P. (2013). Mutfak Mekânında Kullanılan Tezgâh Malzemelerinin Kullanıcı Tercihleri Açısından İncelenmesi. **Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi**, 14 (1), 57-69.
107. Hasol, D. (2002). Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü. Yem Yayın, 8. baskı, İstanbul, 522 s.

108. Laminat Mutfak Tezgahları Özellikleri ve Temizliği. <http://www.dekorguru.com/2012/03/laminat-mutfak-tezgahlari-ozellikleri-ve-temizligi.html>. (Erişim Tarihi: 24/03/2019).
109. Kurtoğlu, A. ve Kaşıkçı, İ. (2014). Ahşap esaslı İç Mekan Mobilyalarında Standardizasyon ve TSE. Standard Ekonomik ve Teknik Dergi. Korza Yayıncılık, Ankara 2014, 620 s.
110. TSE'nin Kuruluşu. Türk Standardları Enstitüsü. <https://www.tse.org.tr/Hakkimizda?ID=2&ParentID=1>. (Erişim Tarihi: 14/05/2019).
111. Tatar, V. (2014).Türk Standartları Enstitüsü ve E1 Belgelendirmesi. **Standard Ekonomik ve Teknik Dergi**. 620.
112. TSE Standart Arama. <https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/StandardAra.aspx>. (Erişim Tarihi: 15/05/2019).
113. Neufert, Ernst. Neufert Yapı Tasarımı Kitabı Türkçe. Proje Yardım. <http://www.proje-yardim.com/mimarlik/neufert-yapi-tasarimi-kitabi-turkce.html>. (Erişim Tarihi: 03/03/2019).
114. History. NKBA. <https://nkba.org/info/about/history>. (Erişim Tarihi: 12/04/2019).
115. NKBA Kitchen Planning Guidelines With Access Standards . <http://ocean.otr.usm.edu/~w135249/pdf/id140/NKBA%20Kitchen%20Planning.pdf>. (Erişim Tarihi: 02/03/2019).
116. Kanun ve Yönetmelikler. Kayserigaz. <http://www.kayserigaz.com.tr/ic-tesisat-kanun-ve-yonetmelikler>. (Erişim Tarihi: 06/07/2019).
117. Kızılırmak, H. (2010). Mimari Tasarım Sürecinin Betimlenmesi. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2010, 112 s.
118. Salgın, B. (2015). Yapı Yaşam Süreçlerinde Yapısal Atıkların Önlenmesine/ Azaltılmasına Yönelik Tasarım Yaklaşımları ve Bir Model Önerisi. Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, İstanbul, 172 s.
119. Alexander, C. (1967). “Notes on The Synthesis of Form”,. Cambridge, Massachusetts : Harvard University Press.

120. Potter, N. (2002). What is a designer: things, places, messages. London. : Hyphen Press,.
121. Blaich, R. ve Blaich, J. (1993). Product design and corporate strategy: managing The Connection for competitive advange. New York : McGraw Hill.
122. Yılmaz, N. (2016). Konut Tasarımı Sürecinde Kullanıcı Katılımı: Adana Kenti Bağlamında Bir Okuma (1960-1980). Yüksek Lisans Tezi. Adana : Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 127 s.
123. Balanlı, A. (1997). Yapıda Ürün Seçimi. YTÜ Mimarlık Fakültesi Eğitim ve Kültür Hizmetleri Derneği Yayını, İstanbul.
124. Mimarlar Odası serbest Mimarlık Hizmetleri Uygulama ve Mesleki Denetim Yönetmeliği. Arkitera. <http://v3.arkitera.com/v1/mevzuat/yonetmelik/serbestmimarlar.pdf>. (Erişim Tarihi: 25/06/2019).
125. Sönmezer, B. (2012). Proje Üretim Süreçlerinin Geliştirilmesi ve Denetimi. Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 398 s.
126. Hacılibeyoğlu, F. (2013). Mimari Tasarım ürecinde Kullanıcı Katılımı Üzerine Bir Model Önerisi. Dokuz Eylül Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi. İzmir, 193 s.
127. İnceoğlu, N. (1997). Bina Programlama Sürecine Analitik Bir Yaklaşım. İstanbul Teknik Üniversitesi Doçentlik Tezi. İstanbul, 213 s.
128. Öcal, M. E., & Gönen, İ. (2004). İnşaat projelerinde yatırım karar sürecinin analizi ile ilgili bir model önerisi. **Çukurova Üniversitesi Müh. Mim. Fak. Dergisi**, **19**(2), 219-234.
129. Yamen, G. (2015). Apartman Tipi Konutların Mimari Tasarımını ve Üretimsürecini Etkileyen Faktörler: Gebze ve Çayırova Örneği. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 149 s.
130. Planlı Alanlar İmar Yönetmeliği. Mevzuat Bilgi Sistemi. <http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Asp?MevzuatKod=7.5.23722&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=planl%C4%B1%20alanlar>. (Erişim Tarihi: 02/02/2019).

131. Kayseri Büyükşehir Belediyesi Yönetmelikler. Kayseri Büyükşehir Belediyesi.
<https://www.kayseri.bel.tr/uploads/yonetmelikler/imar.pdf>. (Erişim Tarihi: 02/06/2019).
132. Planlı Alanlar Tip İmar Yönetmeliği. https://www.jmo.org.tr/mevzuat/mevzuat_detay.php?kod=203. (Erişim Tarihi: 20/06/2019).
133. Yapı Denetimi Hakkında Kanun. <http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.4708.pdf>. (Erişim Tarihi: 13/01/2019).
134. Okutman, M. (2010). Tasarım Sürecine Yönelik Proje inceleme ve Kontrolü. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek lisans Tezi. İstanbul, 137 s.
135. Yapı Denetimi Uygulama Yönetmeliği. Mevzuat bilgi Sistemi. <http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.11951&MevzuatIliski=0>. (Erişim Tarihi: 13/01/2019).
136. Talas İlçe Haritası, Kayseri Talas Nerede Uydu Görünümü Haritası. <http://www.e-sehir.com/turkiye-haritasi/kayseri-talas-ilce.html>. (Erişim Tarihi: 18/05/2019).
137. Googlemaps. google. https://www.google.com.tr/maps/place/Ceyhan+Sk.,+Talas%2FKayseri/@38.6830216,35.5463714,3a,75y,40.39h,111.48t/data=!3m7!1e1!3m5!1sO-E60Zo75K0rj_LdSEQKaQ!2e0!3e1!1!7i13312!8i6656!4m5!3m4!1s0x152b0d4330cdd2bb:0x8ee7f4db2b007044!8m2!3d38.6836981!4d35.5480243?. (Erişim Tarihi: 06/01/2019).
138. Turzim Mimarlık Ofisi Arşivi. (2019). Kayseri .
139. Talas Belediyesi Arşivi. (2018). Kayseri .
140. Sarı H. (2019). Mutfak Görseli. Kayseri.
141. Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü Parsel Sorgulama Uygulaması. <https://parselsorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/201503/2529/6/1564177350171>. (Erişim Tarihi: 02/06/2019).
142. Google Maps. Google. <https://www.google.com.tr/maps/@38.7421604,35.5632225,3a,90y,47.54h,115.48t/data=!3m6!1e1!3m4!1sP8LTLNvB0xZNX2z3SoS15A!2e0!7i13312!8i6656?hl=tr>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).

143. Özgür Mimarlık Arşivi. 2019.
144. Melikgazi Belediyesi Arşivi. (2019). Kayseri.
145. Mısırlı İ. (2019). Mutfak Görseli.
146. Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü Parsel Sorgulama Uygulaması. Parselsorgu. <https://parselsorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/201503/2684/10/1564178099695>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
147. Google Maps. Google. <https://www.google.com.tr/maps/@38.7380173,35.569448,3a,67.1y,73.32h,110.38t/data=!3m6!1e1!3m4!1shPcC8-DRzs0HKz31QqmQ5w!2e0!7i13312!8i6656?hl=tr>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
148. Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü Parsel Sorgulama Uygulaması. Parselsorgu. <https://parselsorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/126220/5135/3/1564178438764>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
149. Sarı B. (2019). Genel Görünüş Fotoğraf. Kayseri .
150. Adnan Onca Arşivi. (2019). Kayseri.
151. Kocasinan Belediyesi Arşivi. (2019). Kayseri
152. Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü Parsel Sorgulama Uygulaması. Parselsorgu. <https://parselsorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/125834/2417/52/1564178832179>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
153. Google Maps. Google. <https://www.google.com/maps/place/Selimiye,+%C3%9C%C3%A7hisar+Sk.,+38070+Melikgazi%2FKayseri/@38.7474147,35.3967167,3a,75y,283.9h,107.55t/data=!3m6!1e1!3m4!1s2HS1sly88My54rjjVNOO2g!2e0!7i13312!8i6656!4m5!3m4!1s0x152b0ffe02a13ea5:0x25828ad22b3830ab!8m2!3d3>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
154. Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü Parsel Sorgulama Uygulaması. Parselsorgu. <https://parselsorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/202667/2932/1/1564179360112>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
155. Google Maps. Google. <https://www.google.com/maps/@38.764998,35.570349,3a,90y,43.5h,119.85t/data=!3m7!1e1!3m5!1s5thkZ2EnFe6P2nDpkxzmOg!2e0!6s%2F%2Fgeo0.ggpht.com%2Fcbk%3Fpanoid%3D5thkZ>

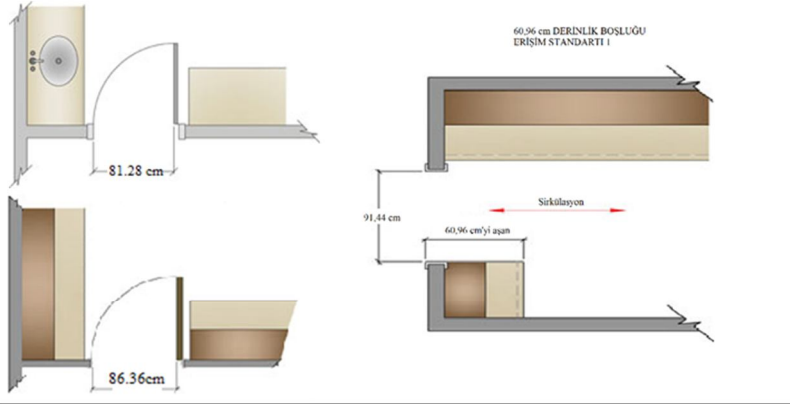
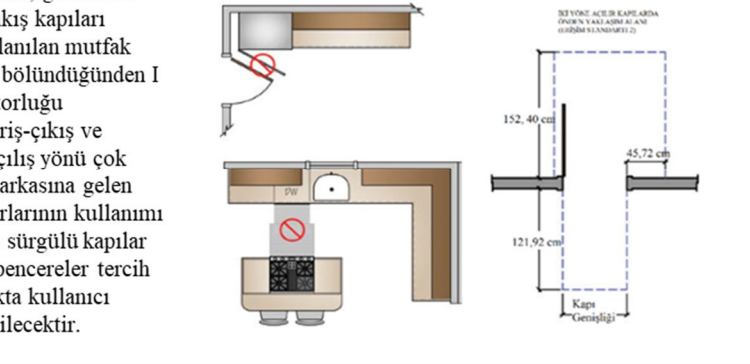
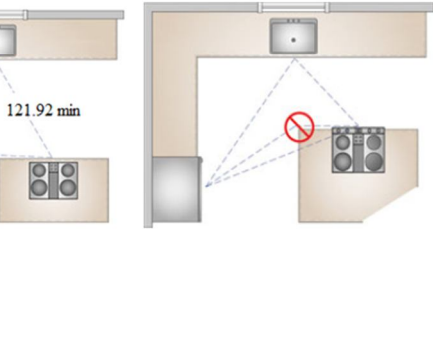
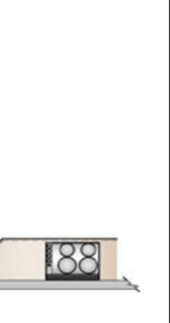
2EnFe6P2nDpkxzmOg%26output%3Dthumbnail%26cb_client%3Dmap_s_sv.tactile.gps%26thumb%3D2%26w%3D20.

156. Google Maps. Google. <https://www.google.com.tr/maps/place/Yenido%C4%9Fan,+%C3%87imenli+Cd.,+38280+Talas%2FKayseri/@38.700824,35.538146,3a,75y,334.68h,104.39t/data=!3m6!1e1!3m4!1sT6SRwFkVGgSjffHbHAeWrQ!2e0!7i13312!8i6656!4m5!3m4!1s0x152b129926bf14cf:0x8dcb9e80e25f8788!8m2!3d38.> (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
157. Çelik H. (2019). Kayseri .
158. Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü Parsel Sorgulama Uygulaması. Parselsorgu. <https://parselsorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/125869/7486/1/1564180338802.> (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
159. Hayal Mimarlık Ofisi Arşivi. (2019). Kayseri .
160. Nükhet T.G. (2019). Mutfak Görseli. Kayseri .
161. Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü Parsel Sorgulama Uygulaması. Parselsorgu. <https://parselsorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/126219/2358/6/1564180791335.> (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
162. Google Maps. Google. https://www.google.com/maps/place/30+A%C4%9Fustos+Blv.,+Kocasinan%2FKayseri/@38.7366268,35.5239181,3a,75y,210.81h,107.97t/data=!3m6!1e1!3m4!1sI6xIRiY4_NIjQP6Dbxvz3A!2e0!7i13312!8i6656!4m5!3m4!1s0x152b12557db60c4d:0x6542d34a9199d776!8m2!3d38.7374302!4d35.5. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
163. Tapu ve Kadastro Genel Müdürlüğü Parsel Sorgulama Uygulaması. Parselsorgu. <https://parselsorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/125868/4719/1/1564181293356.> (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
164. Google Maps. Google. https://www.google.com/maps/place/Bolay%C4%B1r+Apartman%C4%B1/@38.7304861,35.5341448,3a,90y,143.77h,112.1t/data=!3m7!1e1!3m5!1sfTwT0KhmC3tWovNzDMLvnQ!2e0!6s%2F%2Fgeo1.ggpht.com%2Fcbk%3Fpanoid%3DfTwT0KhmC3tWovNzDMLvnQ%26output%3Dthumbnail%26cb_client%3Dsea. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).

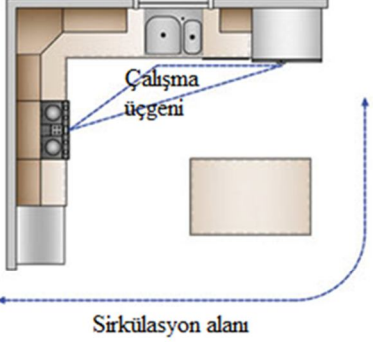
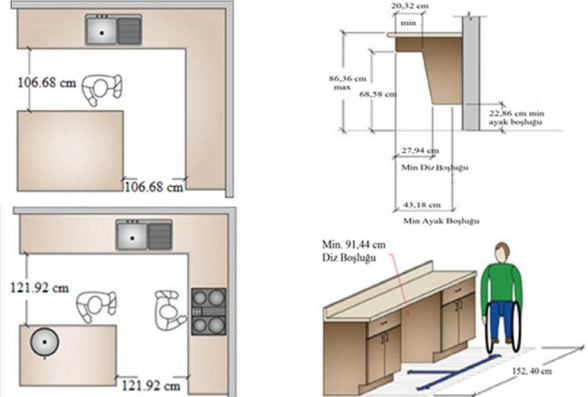
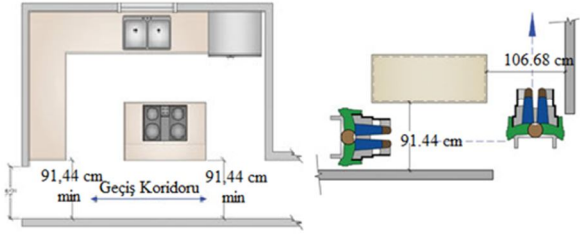
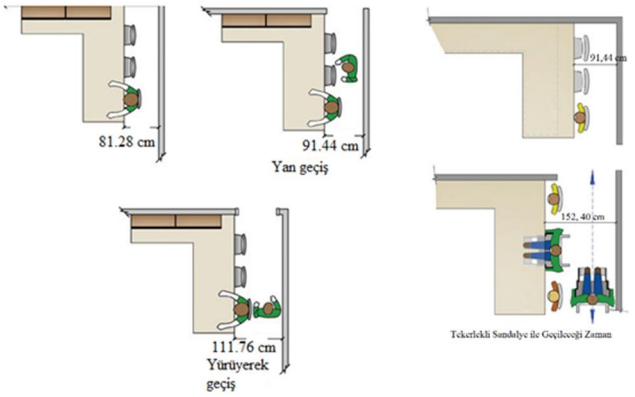
165. Google Maps. Google. <https://parselorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/126254/446/1/1564181532579>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
166. Google Maps. Google. <https://www.google.com/maps/place/Kayseri+Yem/@38.7851467,35.4601882,3a,15y,171.53h,90.27t/data=!3m6!1e1!3m4!1s6Wi4zkjtrOeKUnXOSCM59A!2e0!7i13312!8i6656!4m13!1m7!3m6!1s0x152b1149c862375f:0x93bd5f2e285f3466!2sErkilet+Osman+Gazi,+Kocasinan%2FKayseri!3b1!8m2>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).
167. Tapu ve Kadastro Genel M¼d¼rl¼ę¼ Parsel Sorgulama Uygulaması. Parselorgu. <https://parselorgu.tkgm.gov.tr/#ara/idari/201500/4930/5/1564182471270>. (Erişim Tarihi: 07/06/2019).

EKLER

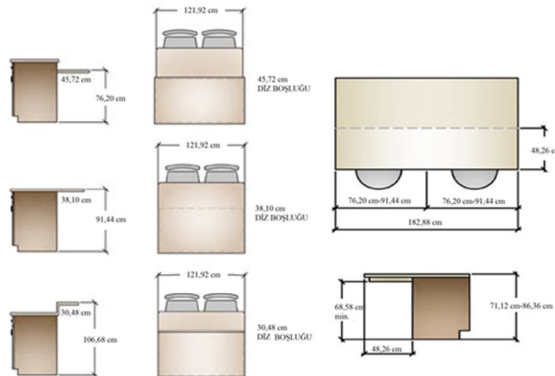
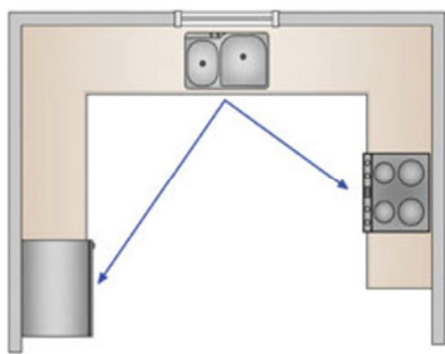
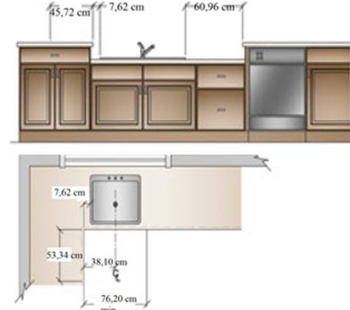
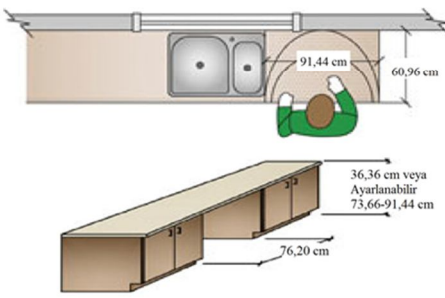
Ek 1. Naional Kitchen and Bathroom Association Standartları [115]

| | |
|--|---|
| <p>1-Kapı/Giriş</p> | <p>Girişin rahat bir biçimde sağlanması için üst dolap olduğunda ve olmadığında kapı, kanat ve kasa genişlikleri hakkında bilgi verilmektedir.</p>  |
| <p>2-Kapının Engel Oluşturduğu Durumlar</p> | <p>Birbirine paralel iki duvarında, genellikle mutfağa giriş ve balkona çıkış kapıları bulunduğu durumlarda kullanılan mutfak tipidir. Çalışma alanı ikiye bölündüğünden I ve L tipine göre kullanım zorluğu oluşturmaktadır. Mutfak giriş-çıkış ve balkon kapısının şekli ve açılış yönü çok önemlidir. Bu elemanların arkasına gelen mutfak dolap veya aksesuarlarının kullanımı zorlaşmaktadır. Bu sebeple sürgülü kapılar veya yukarıdan açılabilen pencereler tercih edilirse, koridor tipi mutfakta kullanıcı kullanım rahatlığı sağlanabilecektir.</p>  |
| <p>3-Çalışma Üçgeninin Köşe Noktaları Arasındaki Mesafe</p> | <p>Genellikle I veya L tipi mutfak tiplerinde mutfağın ortasına diğer çalışma tezgahlarından bağımsız, mutfak ebatlarına uygun büyüklükte, çalışma tezgahı yerleştirilen mutfak tipidir. Ada mutfak tipinde ortada yer alan bağımsız çalışma tezgahına kullanıcı isteğine göre ocak veya eyer yerleştirilebilmektedir. Mutfak boyutlarına uygun olarak ada arkasında yemek yeme yeri tasarlanabilir. Tezgahın bir bölümünden tezgaha dik konumda uzanan oturma veya çalışma alanı olan mutfaklar da yarımada mutfak olarak adlandırılır.</p>  |
| <p>4.Çalışma Merkezlerinin Ayrımı</p> | <p>Çalışma merkezleri boy dolapları gibi tam derinlik ve yüksekliğe sahip donatılarla bölünmemelidir. Düzgün bir şekilde gömülmüş uzun köşe ünitesi, iş akışını kesintiye uğratmayacağı için kullanımı kabul edilebilir.</p>  |

Ek 1 devamı,

| | |
|---|---|
| <p>5. Çalışma Üçgeni Akışı</p> | <p>Hiçbir geçiş koridorunun çalışma üçgeni alanından geçmemesi gerektiği ve tek kullanıcılar için olması gereken ölçüler ifade edilmiştir.</p>  |
| <p>6. Çalışma Koridoru</p> | <p>Çoklu kullanıcılar için geçiş ölçüleri, U mutfakta kollar arası olması gereken mesafeler ve engelliler için tekerlekli sandalye hareket alanı ölçüleri ve donatılar arası ve tezgah altında olması gereken boşluk ölçüleri ifade edilmiştir.</p>  |
| <p>7. Geçiş koridoru</p> | <p>Geçiş koridoru için uygun ölçüler belirtilmiştir. Engelli kullanıcılar için tekerlekli sandalyenin hareket edebileceği minimum ölçüler ifade edilmiştir.</p>  |
| <p>8. Oturma yeri arkasındaki geçiş koridoru</p> | <p>Yemek yeme bölümünde, oturma biriminin arkasından geçiş yoksa veya geçiş varsa oturma bölümü donatısı ile duvar (başka bir bölüme veya engel) arasındaki olması gereken ölçüler belirtilmiştir. Tekerlekli sandalyeler için de geçiş mesafeleri ölçülendirilmiştir.</p>  |

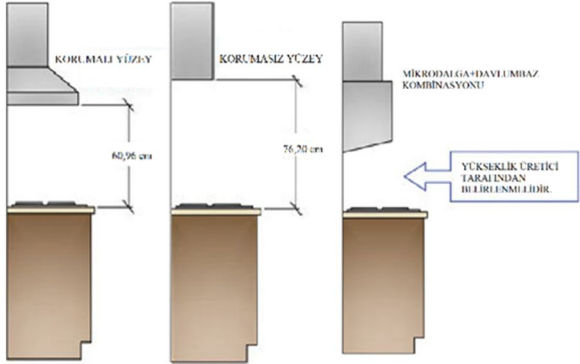
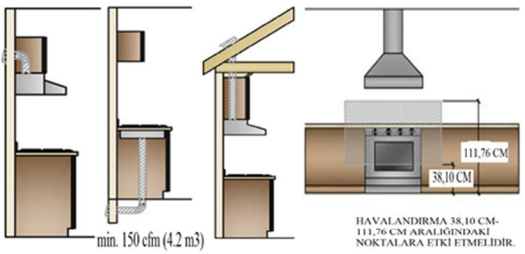
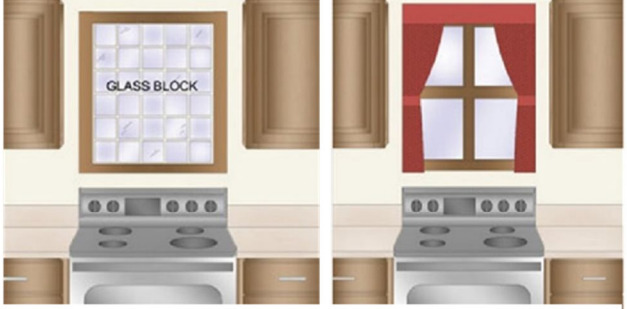
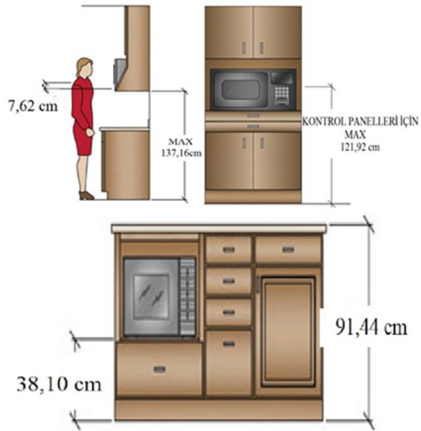
Ek 1 devamı,

| | |
|---|---|
| <p>9. Oturma bölümü</p> | <p>Mutfak oturma alanlarının sahip olması gereken minimum ölçüler, Mutfak oturma alanlarında, çeşitli büyüklükteki insanlara veya bir mutfak ekipmanı kullananlara daha iyi uyum sağlaması için gereken ölçüler, Bir masa veya tezgahdaki diz boşluğu için önerilen minimum boyutlar belirtilmiştir.</p>  |
| <p>10. Temizleme / Hazırlık Lavabo Yerleştirme</p> | <p>Bir mutfakta yalnızca bir lavabo varsa, pişirme ünitesine ve buzdolabına yakın olması, lavaboyu kullanıcı oturarak kullanacak ise diz boşlukları hesaplanarak planlamanın yapılması ve lavabo yükseklikleri ve eyve derinliği ölçüleri belirtilmiştir. Lavabo altındaki açık su ve drenaj borularının yalıtılması veya temasa karşı koruma sağlayacak şekilde yapılandırılması gerektiği ifade edilmiştir. Lavabo altında keskin veya aşındırıcı yüzeyler olmamalıdır.</p>  |
| <p>11. Temizleme / Hazırlık İniş Alanı</p> | <p>Lavabo yanında olması gerekli alan ölçüleri ile tezgahın tamamının lavabo ile aynı kotta olduğu ve olmadığı durumlar için uygulanması gereken iniş (boş çalışma) alanı ölçüleri ifade edilmiştir.</p>  |
| <p>12. Hazırlık / Çalışma Alanı</p> | <p>Birincil hazırlık/çalışma alanı ölçüleri ve kesintisiz bir tezgah yüzeyi olması gerektiği ifade edilmiştir. Kesintisiz tezgahta diz boşluğu oluşturma şartları belirtilmiştir.</p>  |

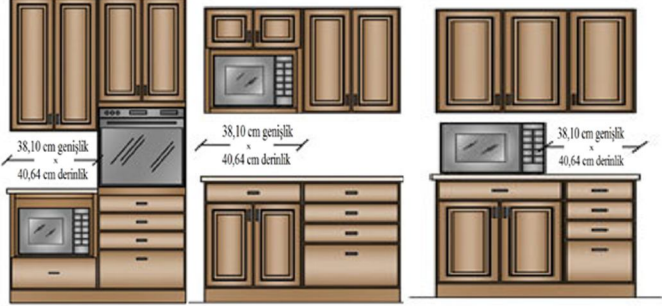
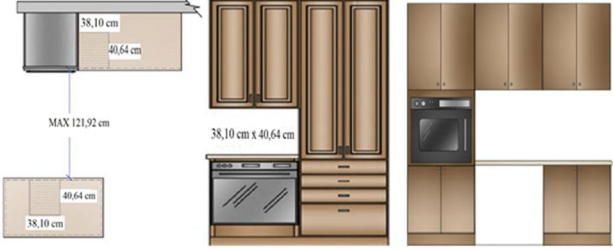
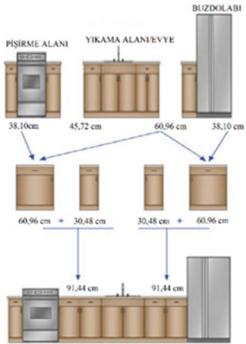
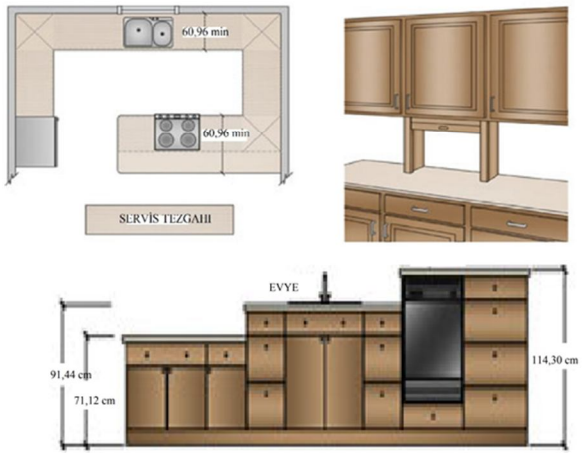
Ek 1 devamı,

| | | |
|--|--|--|
| <p>13. Bulaşık Makinesi Yerleştirme</p> | <p>Bulaşık makinesinin en yakın kenarı temizleme / hazırlama lavabosunun en yakın kenarına belirtilen ölçüde yerleştirilmeli, L tipi mutfaklarda bulaşık makinesinin kenarı ile tezgah ön cephesi arasında, bulaşık makinesine dik açılı yerleştirilmiş ev aletleri ve / veya dolaplar arasında en az belirtilen ölçüde boşluk bırakılması gerektiği ifade edilmiştir.</p> | |
| <p>14. Atık Kapları/Çöp Kutuları</p> | <p>En az iki atık kabı bulunması gerektiği, birinin temizleme/hazırlama evyesinin yanında, diğerinin geri dönüşüm için mutfakta veya mutfaka yakın bir alanda olması gerektiği ifade edilmiştir.</p> | |
| <p>15. Yardımcı Lavabo</p> | <p>Yardımcı lavabonun sağında ve solunda olması gereken ölçüler ve lavabonun her iki tarafındaki tezgah yüksekliğinin lavabo ile aynı kotta olması gerektiği belirtilmiştir.</p> | |
| <p>16. Buzdolabı Yerleşim Alanı</p> | <p>Buzdolabının sağında, solunda ve herhangi bir cihaz yakınında olması durumundaki ölçüler, önünde bırakılması gereken çalışma alanı ölçüleri ve tezgah altı veya çift kapılı olma durumundaki gereken ölçülendirmeler belirtilmiştir.</p> | |
| <p>17. Yemek Pişirme Alanı</p> | <p>Bir pişirme yüzeyinin yanlarına bırakılması gereken çalışma alanı boşluklarının ölçüsü, pişirme yüzeyi mutfak tezgahından farklı bir tezgah yüksekliğinde ise çalışma alanlarının belirtilen ölçülerde, pişirme yüzeyiyle aynı yükseklikte olması gerektiği, bir ada veya yarımada durumunda, tezgah yüksekliği pişirme cihazı yüzeyi ile aynı ise, güvenlik nedenlerinden dolayı tezgah pişirme yüzeyinin arkasındaki tezgahta asgari uzatılması gereken ölçü miktarı belirtilmiştir.</p> <p>Pişirme cihazının duvar kenarında olması durumunda uygulanması gereken kurallar ve engelli kullanıcılar için uygun olan kullanım ölçüleri belirtilmiştir.</p> | |

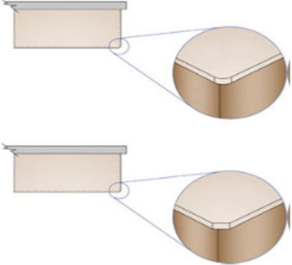
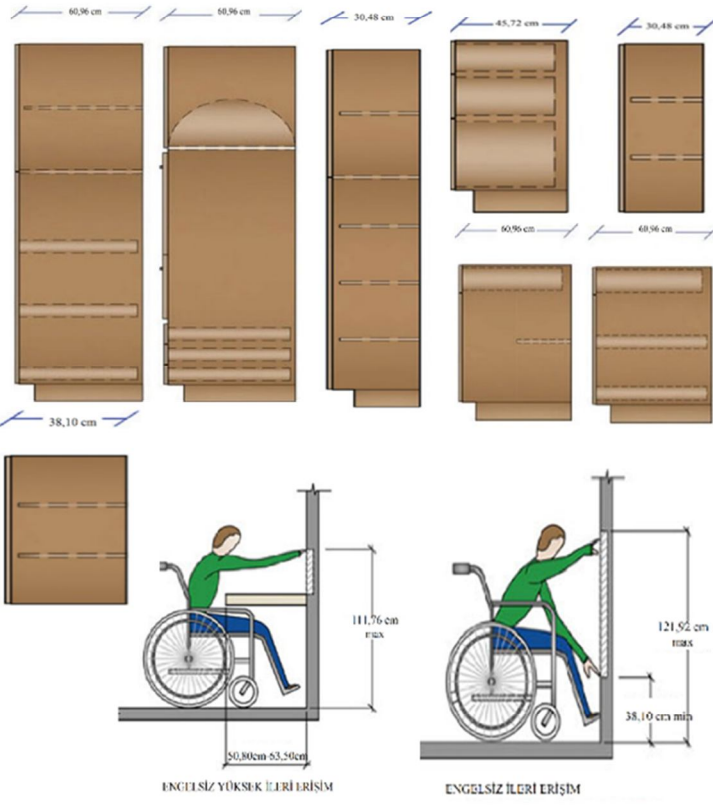
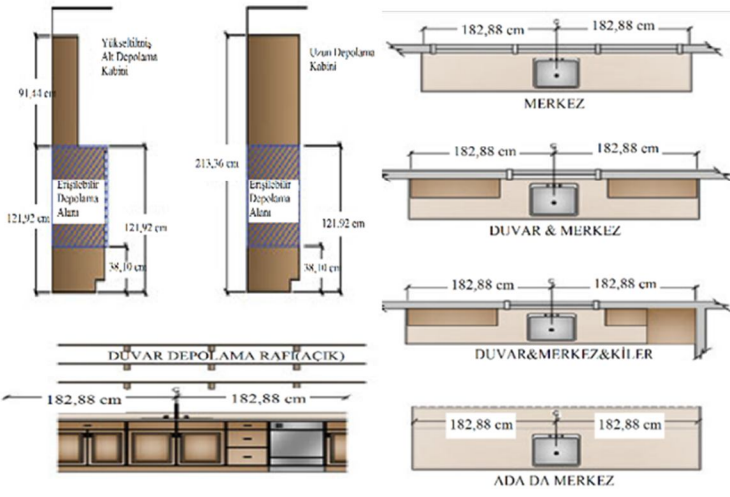
Ek 1 devamı,

| | |
|--|---|
| <p>18. Pişirme Yüzeyi Boşluğu</p> | <p>Piştirme yüzeyi ile üstündeki korumalı yanmaz bir yüzey arasında bırakılması gereken boşluk ölçüsü, piştirme yüzeyi ile üstündeki korumasız / yanıcı yüzey arasında olması gereken boşluk ölçüsü, piştirme yüzeyinin üzerinde bir mikrodalga ve davlumbaz kombinasyonu kullanılıyorsa, üreticinin belirlediği özelliklere uyulması gerektiği, diğer hususlar için üreticinin tanımladığı teknik özelliklere veya yerel bina kodlarına bakılması gerektiği ifade edilmiştir.</p>  |
| <p>19. Piştirme Yüzeyi Havalandırma</p> | <p>Tüm piştirme yüzeyi aletleri için doğru boyutta, kanallı bir havalandırma sistemi sağlanması gerektiği, minimum hava akımı miktarı önerisi, havalandırmanın rahat kontrol edilebilmesi için zeminden en az ve en fazla ne kadar yüksekte olması ve minimum gürültü yapacak şekilde yerleştirilmesi gerektiği, çalıştırılabilir parçaların tek elle çalıştırılabilir olması ve bileğin eğilmeden veya bükülmeden rahat hareket etmesi gerektiği, çalıştırılabilir parçaları etkinleştirmek için gereken maksimum kuvvet miktarı belirtilmiştir.</p>  |
| <p>20. Piştirme Yüzeyi Güvenliği</p> | <p>Piştirme yüzeyinin açılabilir bir pencerenin altına yerleştirilmemesi, piştirme yüzeyinin üstündeki pencere aksamalarında yanıcı maddeler kullanılmaması, mutfağın çıkışının yakınında piştirme ekipmanından uzakta bir yangın söndürücü bulunması gerektiği ve yangın söndürücünün döşeme üzerinden kaç cm yüksekte olması gerektiği belirtilmiştir.</p>  |
| <p>21. Mikrodalga Fırın Yerleştirme</p> | <p>Mikrodalga fırının kullanıcının boyuna ve erişebileceği noktaya yerleştirilmesi gerektiği, mikrodalga fırının yerleşimi için ideal konum yüksekliği ve zeminden en fazla ne kadar yükseklikte olması gerektiği, mikrodalga fırının tezgahın altına yerleştirilmesi durumunda, fırın tabanının bitmiş zeminden minimum ne kadar yüksekliğe yerleştirilmesi gerektiği ve mikrodalga kontrol panelleri için gerekli maksimum yükseklik belirtilmiştir.</p>  |

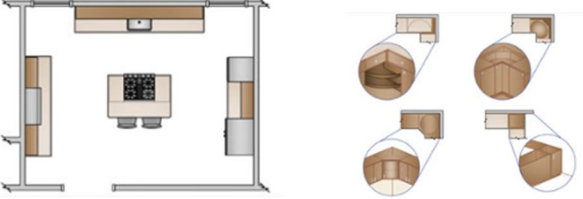
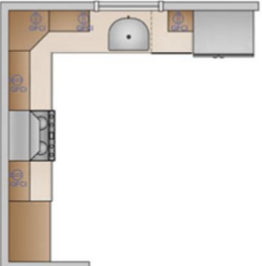
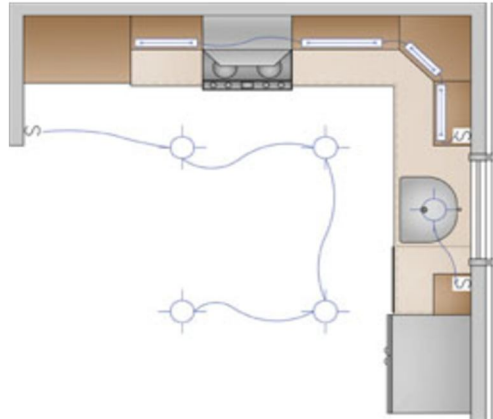
Ek 1 devamı,

| | |
|---|---|
| <p>22. Mikrodalga Hazırlık Alanı</p> | <p>Bir mikrodalga fırının kulp tarafında yanında, altında veya üstünde olması gereken minimum hazırlık alanı ölçüleri ve mikrodalga kulpunun önüne veya hemen bitişiğine hazırlık alanı sağlanması gerektiği ifade edilmiştir.</p>  |
| <p>23. Fırın Hazırlık Alanı</p> | <p>Fırının yanına veya üstüne bırakılması gereken hazırlık alanı ölçüsü, fırının karşısında fırının açılmasına engel olacak bir durum olduğunda bırakılması gereken en fazla geçiş alanı ölçüsü, fırının yanındaki tezgaha ve varsa karşısındaki tezgaha da bırakılması gereken hazırlama alanı ölçüsü belirtilmiş, yandan açılır fırınlar için, kapı mandalı tarafının tezgahın yanında olması gerektiği ifade edilmiştir.</p>  |
| <p>24. Hazırlama Alanlarını Birleştirmek</p> | <p>Eğer iki hazırlık alanı bir başka hazırlık alanına yakınsa (çalışma üçgeni ekipmanları tek bir tezgah üzerinde yer alıyorsa), her birinin en az belirlenen hazırlama alanına belirtilen ölçüde ek yapılarak yeni bir hazırlama alanı ölçüsü belirlenmesi gerektiği ifade edilmiştir.</p>  |
| <p>25. Tezgah Alanı</p> | <p>Belirtilen uzunlukta tezgahı olan bir mutfakta hazırlık / çalışma alanı ve depolama da dahil olmak üzere tüm kullanımları karşılamak için olması gereken minimum hazırlık alanı boşluğu ölçüsü, tezgaha uzanan dahili cihaz garajları (tezgah üstünde kullanılacak çay makinesi, blender vb. cihazlar için tezgah üzeri dolaplar), olduğunda tavsiye edilenler bölümündeki bilgilere dayanarak hazırlık alanı belirlenmesi gerektiği, mutfakta, bitmiş zeminden belirtilen yüksekliklere sahip en az iki çalışma tezgahı yüksekliği sunulması gerektiği ifade edilmiştir.</p>  |

Ek 1 devamı,

| | |
|--|--|
| <p>26. Tezgah Kenarları</p> | <p>Tüm tezgahlarda keskin kenarlardan ziyade pahlanmış veya yuvarlak hat oluşturulmuş köşeler uygulanması gerektiği belirtilmiştir.</p>  |
| <p>27. Depolama</p> | <p>Kullanılacak toplam raf / çekmecelerin küçük, orta ve büyük mutfaklar için uygulanması gereken ölçüler, raf ve çekmecelerin ölçüsünün belirlenebilmesi için uygulanması gereken formül, duvar, taban, çekmece ve kiler rafı / çekmece ön cephesi toplamlarının, önerilen toplam aynı kaldığı sürece yukarı veya aşağı doğru ayarlanabileceği, sık kullanılan malzemeleri zeminden hangi yükseklikler aralığında depolanmasının planlanması gerektiği, raflara önden ve yandan erişimin sağlandığı veya engellendiği durumlarda uygulanması gereken yükseklik aralıkları belirtilmiştir.</p>  |
| <p>28. Hazırlama/ Lavabosunun Olduğu Bölümde Depolama</p> | <p>Hazırlama lavabosunun merkez kabul edilerek, bu merkezden sağa ve sola belirtilen ölçüde kalacak şekilde duvar üniteleri, alt dolap, çekmece, kiler rafı/çekmecesini yerleştirilmesi gerektiği ve bu donatılar için küçük, orta ve büyük mutfaklarda uygulanması gereken minimum ölçüleri belirtilmiş, sık kullanılan malzemelerin zeminden belirtilen yükseklikte depolanması gerektiği ifade edilmiştir.</p>  |

Ek 1 devamı,

| | | |
|--|--|---|
| <p>29.Köşe Dolabında Depolama</p> | <p>En az bir köşe dolabının, işlevsel bir depolama aygıtı (kiler mekanizması) içermesi gerektiği belirtilmiştir.</p> |  |
| <p>30.Elektrik prizleri</p> | <p>Mutfaktaki tezgah yüzeylerine hizmet veren tüm prizlerde GFCI (Toprak arıza devre kesici) korumasının gerekli olduğu, prizin yerleştirilmesi ve yerleri için belirtilen standarta uyulması gerektiği ifade edilmiştir.</p> |  |
| <p>31.Aydınlatma</p> | <p>Kuralların gerektirdiği genel aydınlatmaya ek olarak, her çalışma yüzeyinin uygun görev aydınlatmasıyla iyi aydınlatılmasının, en az bir duvar anahtarı ile kontrollü ışık sağlanmasının, anahtarın girişe yerleştirilmesinin, pencere (doğal aydınlatma) alanı, mutfağın toplam alanının en az belirtile oranına eşit olmasının veya mutfağın bir yaşama alanında olmasının ve aydınlatmanın çok kaynaktan yapılması ve ayarlanabilir olması gerektiği belirtilmiştir.</p> |  |

NKBA Standartlarından [115] uyarlanmıştır.

EK 2. Kayseri ili Büyükşehir Belediyesi, Talas, Kocasinan, Melikgazi İlçe Belediyeleri ile Yapılan Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

BELEDİYE PROJE DENETLEME BİRİMİNE GÖRÜŞME SORULARI

Sayın mimar,

Kayseri çok katlı konutlarda mutfak mekânını incelemek amacıyla yapmış olduğum tez çalışmam da sizlerin de katkısıyla, proje aşaması ve sonrasında yaşanan sıkıntıları tespit etmek amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme soruları hazırlanmıştır. İsim yazmak zorunlu değildir. Toplanan veriler yalnızca bilimsel amaçlı kullanılacaktır. Söz konusu ifadeler için size en uygun seçeneği işaretlemeniz ve boş soru bırakmamanız çalışmanın doğru sonuç vermesi açısından önem taşımaktadır. Katkılarınız için teşekkür eder, iyi çalışmalar dileriz.

Saygılarımızla,

Doç. Dr. Kemal DEMİR

Danışman

Hülya SARI

Yüksek Lisans Öğrencisi

1-Ad:

Soyad:

2-Cinsiyet:

- Kadın
 Erkek

3-Yaş:

4-Eğitim durumu:

5-Meslek:

6-Kurumdaki unvan:

Belediyeye onaya gelen konut mimari uygulama projelerinde;

7- Kat planları ve kesitler için istenilen çizim ölçeği nedir?

1/20 1/50 1/100 1/200

8- Mutfak mekân tasarımı hangi ölçekte projelendirilmektedir?

1/10 1/20 1/50 1/100 1/200

9-Mutfak mekânı için özel olarak detay projesi istenmekte midir?

E H

10-Mutfak dolap detayı ve malzeme bilgisi uygulama projesinde zorunlu olarak istenmekte midir?

E H

11-Tezgah evyesi ve bulaşık makinesi, (temiz su giriş ve atık su çıkış) sıhhi tesisat detayları projede yatayda ve düşeyde ifade edilmekte midir?

E H

12-Mutfak tezgah üstü kullanım ekipmanları (tost makinası, ısıtıcı vb.) ve sabit donatı ekipmanları (buzdolabı, ocak, fırın vb.) için kesinlikle olması gereken elektrik tesisatı priz yerleri mimari projede yatayda ve düşeyde ifade edilmekte midir?

E H

13-Mutfak tezgah üstü kullanım ekipmanları (pişirici, ısıtıcı, karıştırıcı vb.) ve sabit donatı ekipmanları (buzdolabı, ocak, fırın vb.) için yönetmeliklerce belirlenmiş veya belediyece istenilen minimum priz sayısı var mıdır?

E H

14-Mutfak mekânında kullanılacak ocak sabit donatısının;

a- Doğal gazlı mı, tüplü mü, elektrikli mi olacağı proje de belirtiliyor mu?

E H

b-Doğal gazlı mı, tüplü mü, elektrikli mi olacağı ile ilgili yönetmelikler de belirlenmiş zorunlu kurallar var mı?

E H

c-Özellikle doğal gaz kullanımını için mutfak dolapları tasarımı da dahil edilerek hazırlanmış detaylı proje istenmekte midir?

E H

d-Tüplü ocak kullanılacak mutfaklarda tüp dolabı (detayı) projede istenmekte midir?

E H

15-Mutfakta genel tezgah üstü aydınlatma mimari projede ifade edilmekte midir?

E H

16-Tesisat projelerinde mutfak aydınlatması hesaplanırken mutfak dolaplarında kullanılacak ek aydınlatmalar hesaba katılmakta mıdır?

E H

17-Şu an ki mevcut yönetmelikler gereğince mimari projelerde, zorunlu olarak, mutfak mekânı nasıl ifade edilmektedir?

- Sadece normal kat planında ve sabit donatı tefrişi ile
- Sadece normal kat planında, sabit donatı tefrişi ile ve kesitte dolap detayları ile
- Yönetmelikte belirtilmiş özel ölçekli detay projesi ile

Diğer:.....

18-Mutfak mekânında aşağıdaki sabit donatı elemanlarından hangileri mimari projede ifade edilmek zorundadır?

- Evye
- Fırın
- Ankastre Fırın
- Ocak
- Buzdolabı
- Bulaşık makinası
- Mikrodalga
- Davlumbaz
- Çamaşır makinası

19-Zorunlu olarak projede ifade edilen ekipmanların uygulama sonrası projeye uygunluğu kontrol edilmekte midir?

E H

20-Proje uygulama sonrası kontrol yapılıyorsa hangi ölçeğe göre yapılmaktadır?

- 1:50
- 1:20
- 1:5

21-Mutfak mekânında sıhhi tesisat ve elektrik projelerinde aşağıdakilerden hangileri zorunlu olarak ifade edilmektedir?

- Fırın prizi
- Ankastre Fırın
- Deep Freeze
- Aydınlatma anahtar yeri
- Evye temiz su-atık su tesisatı
- Bulaşık makinası temiz su-atık su tesisatı ve prizi
- Tezgah üstü kullanım prizleri
- Mikrodalga prizi
- Buzdolabı prizi
- Aydınlatma yerleri
- Ocak prizi
- Davlumbaz prizi

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı: : Hülya SARI
Uyruğu: : Türkiye (T.C)
Doğum Tarihi ve Yeri: : 10.01.1984- Sivas
Medeni Durum: : Evli
e-mail: : storm_of_storm58@hotmail.com
Yazışma Adresi: : Bahçelievler mh. Tutlubağlar cd. Ceyhan sk. Bahçeşehir 1
 Konutları A Bl. No:28 Talas/KAYSERİ

EĞİTİM

| Derece | Kurum | Mezuniyet Tarihi |
|---------------|--------------------------------|------------------|
| Yüksek Lisans | Erciyes Üniversitesi, Mimarlık | 2019 |
| Lisans | Erciyes Üniversitesi, Mimarlık | 2007 |
| Lise | Kongre Lisesi, Sivas | 2001 |

İŞ DENEYİMLERİ

| Yıl | Kurum | Görev |
|------------|--|-------|
| 2016-Halen | Ufuk Özel Güvenlik Eğitim Hizmetleri | 3 yıl |
| 2012-2015 | Beştepe Yapı Denetim | 3 yıl |
| 2010-2012 | Lineadecor Mutfak | 2 yıl |
| 2008-2010 | Ramim Mimarlık | 2 yıl |
| 2007-2008 | Çağ Rölöve, Restorasyon Mimarlık Ofisi | 5 ay |

YABANCI DİL

İngilizce

YAYINLAR

- Sarı, H., Özşenel, H. (2011). Şeker Tepe Evler; Mekânsal Özellikler ve Kullanıcı Üzerindeki Etkisi. **Tol Mimarlık Kültürü Dergisi**, Kayseri, 9-10.