TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ YÖNÜNDEN GÜNÜMÜZ TOPLU KONUT MUTFAKLARININ İRDELENMESİ

Yazgı Oğuzoğlu
081117204

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İç Mimarlık Anabilim Dalı
İç Mimarlık Yüksek Lisans Programı
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Hicran Özalp Erataman

İstanbul
T.C. Maltepe Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Aralık, 2019

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ YÖNÜNDEN GÜNÜMÜZ TOPLU KONUT MUTFAKLARININ İRDELENMESİ

Yazgı Oğuzoğlu
081117204
Orcid: 0000-0002-4951-581X

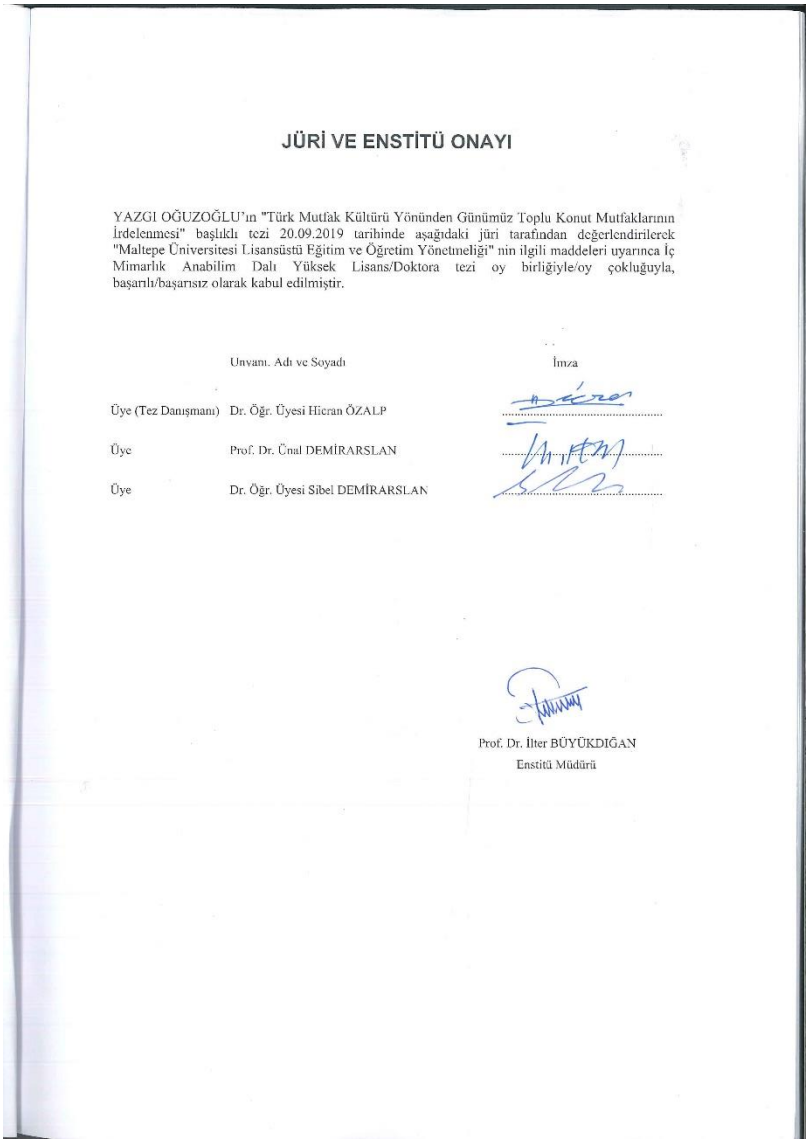
YÜKSEK LİSANS TEZİ

İç Mimarlık Anabilim Dalı
İç Mimarlık Yüksek Lisans Programı
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Hicran Özalp Erataman

İstanbul
T.C. Maltepe Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Aralık, 2019



JURİ VE ENSTİTÜ ONAYI



JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

YAZGI OĞUZOĞLU'ın "Türk Mutfak Kültürü Yönünden Günümüz Toplu Konut Mutfaklarının İrdelenmesi" başlıklı tezi 20.09.2019 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından değerlendirilerek "Maltepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği" nin ilgili maddeleri uyarınca İç Mimarlık Anabilim Dalı Yüksek Lisans/Doktora tezi oy birliğiyle/oy çokluğuyla, başarılı/başarısız olarak kabul edilmiştir.

	Unvanı, Adı ve Soyadı	İmza
Üye (Tez Danışmanı)	Dr. Öğr. Üyesi Hicran ÖZALP	
Üye	Prof. Dr. Ünal DEMİRARSLAN	
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Sibel DEMİRARSLAN	

Prof. Dr. İlter BÜYÜKDİĞAN
Enstitü Müdürü

ETİK İLKE VE KURALLARA UYUM BEYANI

maltepe üniversitesi	ETİK İLKE VE KURALLARA UYUM BEYANI	Doküman No	FR-178
		İlk Yayın Tarihi	01.03.2018
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	00
		Sayfa	1/1

Revizyon Takip Tablosu

REVİZYON NO	TARİH	AÇIKLAMA
00	01.03.2018	İlk yayın.

ETİK İLKE VE KURALLARA UYUM BEYANI

20/12/2019

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarından bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilmeyen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; çalışmanın Maltepe Üniversitesinde kullanılan "bilimsel intihal tespit programı" ile tarandığını ve öngörülen standartları karşıladığını beyan ederim.

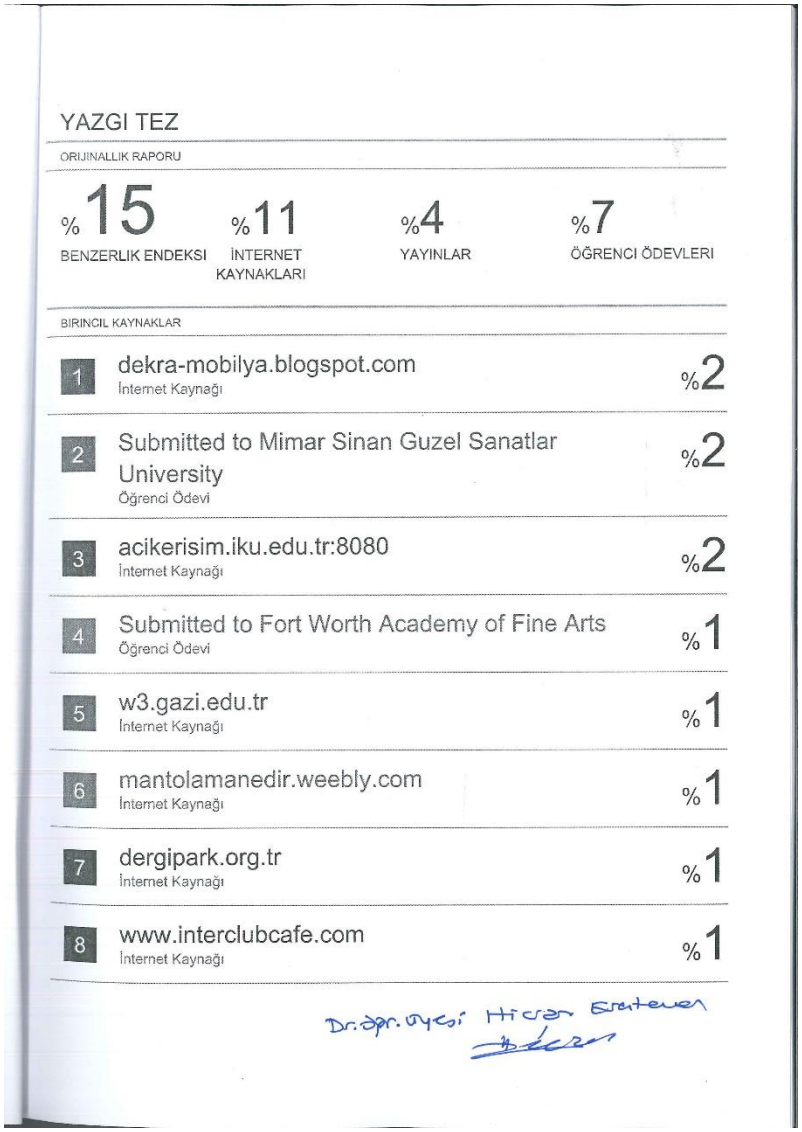
Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Yazgı Oğuzoğlu

Hazırlayan	Kalite Koordinatörü	Kurumsal Yetkili
İlgili Birim	Dr. Öğr. Üyesi Şafak GÜNDÜZ	Prof. Dr. Belma AKŞİT

(Doküman No: FR-178; Yayın Tarihi: 01.03.2018; Revizyon Tarihi: ; Revizyon No:00)

İNTİHAL



YAZGI TEZ

ORİJİNALLİK RAPORU

%15	%11	%4	%7
BENZERLİK ENDEKSİ	İNTERNET KAYNAKLARI	YAYINLAR	ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ

BİRİNCİL KAYNAKLAR

1	dekra-mobilya.blogspot.com İnternet Kaynağı	%2
2	Submitted to Mimar Sinan Guzel Sanatlar University Öğrenci Ödevi	%2
3	acikerisim.iku.edu.tr:8080 İnternet Kaynağı	%2
4	Submitted to Fort Worth Academy of Fine Arts Öğrenci Ödevi	%1
5	w3.gazi.edu.tr İnternet Kaynağı	%1
6	mantolamanedir.weebly.com İnternet Kaynağı	%1
7	dergipark.org.tr İnternet Kaynağı	%1
8	www.interclubcafe.com İnternet Kaynağı	%1

Dr. Öğr. Üyesi Hicran Ereteven

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın ortaya çıkmasında; birikimlerini benimle paylaşan, zamanını ayırıp faydalı olabilmek için elinden geleni yapan Dr. Öğr. Üyesi Hicran Özalp Erataman'a teşekkürü bir borç biliyorum.

Yine çalışmamda yardımcı olan, kıymetli zamanını benim hazırladığım bitirme projesine ayırıp değerlendireceği için Prof. Dr. Ünal Demirarslan'a ve Dr. Öğr. Üyesi Sibel Demirarslan'a teşekkürlerimi sunuyorum.

Son olarak çalışmamda desteğini ve bana olan güvenini benden esirgemeyen sevgili eşim, Şunkar Oğuzoğlu'na, hayattaki en büyük şansım olan oğlum Karahan Ali'ye ayrıca beni bu günlere sevgi ve saygı kelimelerinin anlamlarını bilecek şekilde yetiştirerek getiren ve benden hiçbir zaman desteğini esirgemeyen annem Emine Gülmez'e sonsuz teşekkürler.

Yazgı Oğuzoğlu
Aralık, 2019

ÖZ

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ YÖNÜNDEN GÜNÜMÜZ TOPLU KONUT MUTFAKLARININ İRDELENMESİ

Yazgı Oğuzoğlu
Yüksek Lisans Tezi
İç Mimarlık Anabilim Dalı
İç Mimarlık Yüksek Lisans Programı
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Hicran Özalp Erataman
Maltepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2019

Rekabet ortamının yoğun olarak yaşandığı günümüz şartlarında İnşaat firmaları ne kadar kaliteli hizmet ve ürün sunduğunu söylese de önemli olan tüketicilerin kullanımlarına göre değerlendirmesidir.

Bu bağlamda son yıllarda artan konut ihtiyacını karşılamak amacıyla birbirine benzeyen aynı tip ve planda yapıların inşaatları hızla sürmektedir. Bu araştırmada, Türkiye'nin en büyük arazi kaynağına sahip olan TOKİ kurumunun daha önce uyguladığı inşaat mutfaklarının karakteristik özellikleri, diğer mekanlarla ilişkileri, kullanıcıya uygunluğu ve memnuniyeti irdelenmiştir.

Araştırmanın birinci bölümünde; kaynakça kısmında yer alan yerli ve yabancı kaynaklar taranarak literatür kısım oluşturulmuştur. İkinci bölümde; Literatür taraması yapıldıktan sonra buna bağlı olarak konu ile ilgili İstanbul'da farklı ekonomik düzeylere sahip aile bireylerin ikamet ettiği bir sitede anket çalışması yapılmıştır. Son bölümde ise anket çalışmasının sonuçları elde edilerek analizler yapılıp bulgular ve sonuç bölümü oluşturulmuştur.

Anahtar Sözcükler; Konut, Mutfak, Tasarım.

ABSTRACT

TURKISH KITCHEN CULTURE; THE APPLICABILITY TO THE KITCHENS OF TODAY'S MASS HOUSING

Yazgı Oğuzoğlu
Master Thesis
Department Of Interıor Architecture
Interior Architecture Programme
Thesis Advisor: Asst. Prof. Hıcran Özalp Erataman
Maltepe University, Graduate School of Sciences and Engineering, 2019

In the competitive environment of today's world, the claims of the Construction Companies about their qualified products and services doesn't matter and can't compete against the evaluation of the customers. In the last recent years, a lot of construction projects which are very similar to each other, are being done with haste to meet the increasing housing demand.

In this rearch; the primarly held subjects are the characteristic specifications of kitchens, its correlation with other areas, its correspondance with the end user and the satisfaction level of the customer, that were previously made by TOKI who is the largest land source owner of Turkey.

In the first phase of the research; the local and the foreign sources that are mentioned in the bibliography were gathered and the literature part has been formed with it. In the second phase; a poll has been made about the subject in a housing site (in Istanbul) where contains different in-come levels of family individuals. At the last phase of the research; the results of the polls are gathered and anlyzed to form the conclusion part.

Keywords; Housing, Kitchen, Design.

İÇİNDEKİLER

JURİ VE ENSTİTÜ ONAYI ii
ETİK İLKE VE KURALLARA UYUM BEYANI iii
İNTİHAL iv
TEŞEKKÜR v
ÖZ vi
ABSTRACT vii
TABLOLAR LİSTESİ x
ŞEKİLLER LİSTESİ xi
KISALTMALARIN LİSTESİ xiii
ÖZGEÇMİŞ xiv
BÖLÜM 1. GİRİŞ 1
1.1. Tezin Amacı 1
1.2.Tezin Kapsamı 2
BÖLÜM 2. MUTFAK VE TARİHSEL GELİŞİMİ 3
2.1. Mutfak 3
2.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi 3
2.2.1. Tarih Öncesi Dönem 5
2.2.2. Tarih Dönemleri 10
2.3. Anadolu'da Konut Mutfağı 15
2.3.1. Anadolu'da Konut Mutfağının Tarihsel Gelişimi 15
2.3.2. Anadolu'da Konut Mutfağının Mekânsal Gelişimi 16
BÖLÜM 3. KONUT MUTFAĞININ MEKANSAL GELİŞİMİ 22
3.1. Tasarım Süreci 23
3.2.Diğer Mekanlar ile İlişkilerine Göre Mutfak Tipleri 26
3.2.1.Kapalı Çalışma Mutfağı 26
3.2.2.Yemek Yeme Mutfağı 27
3.2.3.Açık Çalışma Mutfağı 27
3.3.Biçimlerine Göre Mutfak Tipleri 28
3.3.1.'I' Tipi Mutfak 29
3.3.2.'L' Tipi Mutfak 29
3.3.3.'U' Tipi Mutfak 30
3.3.4.Koridor Tipi Mutfak 30
3.3.5. Ada Tipi Mutfak 31
3.3.6. Özel Mutfaklar 31
3.4.Konut Mutfağında Yer Alan Eylem ve Eylem Alanları 31
3.4.1. Yemek Hazırlama Alanı 34
3.4.2. Yemek Pişirme Alanı 34
3.4.3. Servis Hazırlama Alanı 35
3.4.4. Bulaşık Yıkama Alanı 35
3.5. Konut Mutfağında Yer Alan Donatı Elemanları ve Özellikleri 36
3.5.1.Mutfak Üst Modülleri 36
3.5.2.Mutfak Alt Modülleri 37
3.5.3.Mutfak Boy Modülleri 37
3.5.4. Elektrikli ve Elektronik Cihazlar 38
3.5.5.Eviye ve Armatürler 39

3.5.6.Mutfak Tezgâhı ... 40
3.5.7.Mutfak Aksesuarları ... 41
3.6. Mutfak Mekânında Kullanılan İnce Yapı Elemanları ... 41
3.6.1. Kapı ve Pencereler ... 41
3.6.2. Duvar Tavan ve Zemin Kaplamaları ... 42
3.7.Tesisatlar ... 43
3.7.1.Su Tesisatı ... 43
3.7.2.Aydınlatma Tesisatı ... 45
3.7.3.Havalandırma Tesisatı ... 47
3.7.4. Çöp Öğütme ... 48
3.8. Konut Mutfaklarında Yalıtım ... 49
3.9. Konut Mutfaklarına Ergonomik ve Antropometrik Yaklaşım ... 50
3.9.1. Ergonomik Yaklaşım ... 50
3.9.2. Antropometrik Yaklaşım ... 56
3.9.3.Engelsiz Yaşam Alanları ... 58
BÖLÜM 4. TOPLU KONUT MUTFAKLARI ... 60
4.1. Toplu Konut İdaresi (TOKİ) ... 61
4.2. Toplu Konut Mutfaklarının Planlanmasına Etki Eden Faktörler ... 62
4.2.1. Kültürel Faktörler ... 62
4.2.2. Ekonomik Faktörler ... 63
4.2.3. Psikolojik Faktörler ... 64
4.2.4. Teknolojik Faktörler ... 65
4.3. Toplu Konut Mutfaklarının Planlanması ... 66
4.3.1. Tasarım ... 67
4.3.2. Teknik ve Teknolojik Gereksinimler ... 68
5. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ ... 70
5.1.Araştırmanın Modeli ... 70
5.2.Araştırmanın Sınırları ... 70
5.3.Verilerin Elde Edilmesi ... 72
5.3.1. Proje İncelemesi ve Mekân Ölçülerini Belirleme ... 72
5.3.2.Fotograflarla Belgeleme ... 73
5.3.3.Anket Uygulama ve Gözlem Yapma ... 73
5.4.BULGULAR ... 74
5.4.1Tüketicilere İlişkin Bulgular ... 74
5.3.2. Mutfak ve Donatı Elemanları ile ilgili Bulgular ... 77
6.DEĞERLENDİRME VE SONUÇ ... 83
EK'LER ... 85
KAYNAKÇA ... 88

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Tarih Öncesi Çağlar 5
Tablo 2. Tarih Çağları Dönemleri 10
Tablo 3. Mezopotamya Mutfağının Etkilendiği Mutfaklar 11
Tablo 4. Konut Mutfağında Yer Alan Eylemler 32
Tablo 5. Beyaz Eşyalar ve Montaj Ölçüleri 38
Tablo 6. Eviyeler ve Montaj Ölçüleri 40
Tablo 7. Çeşitli Firmalara Göre Davlumbaz ve Aspiratör Ölçüleri 48
Tablo 8. Ergonominin Diğer Alanlarla İlişkileri 50
Tablo 9. Ergonomi ve İnsan İlişkisinin Şematik Gösterimi 51
Tablo 10. Ergonominin; Anatomi, Fizyoloji ve Psikoloji ile İlişkisi 51
Tablo 11. Mutfak Donatı Ölçüleri 54
Tablo 12. Toplu Konut Tasarımında Sistem İlişkilerinin Açılımı 60
Tablo 13. Kullanıcı Bilgilerini Bina Sistemine Aktaran Şema 66
Tablo 14. Norm ve Standartları Oluşturan Kullanıcı Gereklilikleri 67
Tablo 15. Toplu Konut Mutfaklarının Tasarlama Süreci 68
Tablo 16. Anket Cinsiyet Profili 74
Tablo 17. Anket Yaş Profili 74
Tablo 18. Anket Eğitim Durumu 75
Tablo 19. Anket Medeni Durum 75
Tablo 20. Konut Kişi Sayısı 76
Tablo 21. Mülkiyet Durumu 76
Tablo 22. Mutfağın Konumu 77
Tablo 23. Mutfağın Kullanış durumu 77
Tablo 24. Mutfağın Gün Işığı Alması 78
Tablo 25. Mutfağın Yapay Aydınlatması 78
Tablo 26. Mutfağın Büyüklüğü 79
Tablo 27. Mutfağın Dolaplarının Memnuniyeti 79
Tablo 28. Depolama Alanı 80
Tablo 29. Mutfak Renk ve Stili 80
Tablo 30. Malzeme Kalitesi 81
Tablo 31. İstenilen Malzemeler 81
Tablo 32. Tezgâh Memnuniyet Oranı 82

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Mutfak – İnşaat sektörü ile kullanıcı ilişkileri 2
Şekil 2. Mağaraya Yönelik Görseller 4
Şekil 3. İspanya'nın Altamira Mağarasında Bizon Resimleri. 6
Şekil 4. Çeşitli Ocak ve Korluklar 7
Şekil 5. Neolitik Dönem Çanak Çömleğine Örnekler 8
Şekil 6. Göbekitepe 9
Şekil 7. Tarihin ilk şehri Çatalhöyük 9
Şekil 8. 18.Yüzyıl Mutfak Örnekleri 12
Şekil 9. Frederick'in mutfak kullanım gözlemi diyagramı. 12
Şekil 10. Geleneksel mutfak ile, Frankfurt mutfağının adımlarının kıyaslama analizi 13
Şekil 11. Reihenhaus Mutfağı , Römerstadt Yerleşkesi, ... 13
Şekil 12. Frankfurt Mutfağı planı 14
Şekil 13. Ölçekli Alüminyum Çekmeceler 14
Şekil 14. Mutfak girişi, Çatalhöyük 16
Şekil 15. Orta Asya'da yer alan Çadırlar 17
Şekil 16. Orta Asya İç Düzeni 17
Şekil 17. Beycesultan 9. ve 10. Tabakada Megaron Evler 18
Şekil 18. Bakır Güğüm, Siniler 19
Şekil 19. Kayseri Ağırnas; Mimar Sinan'ın Doğduğu Evin Mutfağı 20
Şekil 20. Konya'da Geleneksel Mutfak Örneği; Şerife Saat Mutfağı 21
Şekil 21. Konya Şehit Nazım Bey Caddesinde Bir Evin Planı 21
Şekil 22. Orta Kuşakta Yer Alan Ülkelerin Mutfak Yönüne Göre Durumu 22
Şekil 23. Mutfakların Diğer Mekanlar ile Görsel Bağlantısının Sağlanması 23
Şekil 24.. Mutfak projelendirme 24
Şekil 25 Mutfak tipi projelendirme. 25
Şekil 26. Yemek Yeme Mutfağı 27
Şekil 27. Açık Çalıma Mutfağı 28
Şekil 28. Mutfak Plan Tipleri 28
Şekil 29. I Tipi Mutfak Planı 29
Şekil 30. L Tipi Mutfak Planı 29
Şekil 31. U Şekli Mutfak Planı 30
Şekil 32. Koridor Tipi Mutfak Planı 30
Şekil 33. Ada Tipi Mutfak Plan Örneği. 31
Şekil 34. Çalışma Üçgeni 32
Şekil 35. Mutfak İçi Kullanıcı Davranışı Diyagramları 33
Şekil 36. Farklı Biçimlerde Çalışma Üçgeni Örnekleri 33
Şekil 37. Dolaplara Erişme Yüksekliği 36
Şekil 38. Mutfaklar da Kullanılan Tezgâh Altı Ünite Örnekleri 37
Şekil 39. Mutfak Donatı Elamanları Yükseklikleri. 37
Şekil 40. Eviye Tipleri 39
Şekil 41. Corian Tezgâh 40
Şekil 42. Alaçatı Taş Evleri 43
Şekil 43. Işık Kaynağının Gölge Yönünden Uygun ve Uygun Olmayan Biçimde Yerleştirilmesi 46
Şekil 44. Çöp Öğütücü Görseli 49

Şekil 45. Yıkamanın Hazırlaması Alan Ölçüleri 52
Şekil 46. Mutfak Donatı Elemanları. 52
Şekil 47. Hazırlama İçin Alan Ölçüleri 53
Şekil 48. Yıkama Alan Ölçüleri 53
Şekil 49. Yıkama ile Pişirmenin Alan Ölçüleri 54
Şekil 50. Duvar ile Masa Arasındaki Eylem Alanları. 55
Şekil 51. Erişme Yükseklikleri 55
Şekil 52. Bulaşık Makinesi ile Fırın Önündeki Eylem Alanları. 55
Şekil 53. Ergonomi antropometri ilişkisi 56
Şekil 54. Şekil 3.37. Kadınların ve Erkeklerin Vücut Ölçüleri. 57
Şekil 55. Şekil 3.39.Maximum ve Minimum Uzanma Mesafeleri. 57
Şekil 56. Çekmeceli Tezgâh ve Elektrikli Gereçlerin Düzenlenmesi 59
Şekil 57. Tezgâh ve Raflar ile Tezgâh Altı Hareketli Dolap Rafı Örnekleri 59
Şekil 58. Trendist Ataşehir Projesi Krokisi 71
Şekil 59. Projenin Dış Görünüşü 71
Şekil 60. 1+0 Daire Planı……...……..…72
Şekil 61. 1+1'a Daire Planı 72
Şekil 62. 1+1'b Daire Planı……...……...……72
Şekil 63. 1+1'c Daire Planı 72
Şekil 64. 2+1 Daire Planı……..……...……73
Şekil 65. 3+1 Daire Planı…….73
Şekil 66. Mutfağın İç Mekân Resimleri…..... 73

KISALTMALARIN LİSTESİ

Kısaltmalar	**Açıklama**
TOKİ	Toplu Konut İdaresi
TUİK	Türkiye İstatistik Kurumu

ÖZGEÇMİŞ

Yazgı Oğuzoğlu

İç Mimarlık Anabilim Dalı

Eğitim

2017-2018: Yönetim Programı – İnşaat Proje Yönetimi – Boğaziçi Üniversitesi

2007-2009: Yüksek Lisans – İç Mimarlık Bölümü, Mimarlık Fakültesi – Maltepe Üniversitesi (Tez Aşamasında)

2002-2006: Lisans – İç Mimarlık Anabilim Dalı, Mühendislik Fakültesi – Haliç Üniversitesi

1999-2002: Lise – Ataşehir Lisesi

İş Deneyimi

2014-2018: Proje Müdürü – Ayataş Yapı

2013-2014: Mağaza Müdürü – Nolte Küchen Kalamış

2010-2013: Satış Yöneticisi – Nolte Küchen Merkez

2008-2010: Proje Yöneticisi – Çeliktaş İnşaat

2006-2008: Mimar – Çeliktaş İnşaat

Yetkinlikler

Bilişim Teknolojileri:

AUTOCAD

3D MAX 3Boyutlu Grafik Modelleme

Microsoft Ofis Programları

Kişisel Bilgiler

Doğum yeri ve yılı: İstanbul, 1884 Cinsiyet: K

Yabancı diller: İngilizce – Upper Intermediate, Boğaziçi Üniversitesi Dil Eğitimi

e-posta: yazgioguzoglu@gmail.com

BÖLÜM 1. GİRİŞ

Konut insanların yaşamının ve mahremiyetinin gizlendiği en önemli yaşam alanıdır. Konutların içinde yer alan mekanlardan mutfak ise en çok kullanılan alanların başında gelir. Yemeklerin hazırlanıp pişirildiği ve yenildiği alanlardır.

Yaşam kırsaldan kente kaymış ve kentlerde tüm bireyler çalışır hala gelmiştir. Bu da insanları yeni çözümlere ve yeni tasarımları keşfetmeye yönlendirmiştir.

İnsanların temel ihtiyaçlarından biri olan barınma ihtiyacı, geçmişten günümüze nüfusun artması ve kentlerin zaman içerisinde sürekli gelişmesiyle değişiklikler göstermektedir. Bireylerin barınma ihtiyacı karşılanırken dikkat edilmesi gereken önemli hususlardan biri olan kullanıcı memnuniyetinin oluşması, bireyin kültürel yapısına ve yaşam standardına uygun olmasıyla gerçekleşmektedir (Okşak, 2011).

Konutlar insanların iç dünyasını dışa vurum şeklidir. Bireylerin kültürel ve sembolik değerlerini gösterir. İnsanların içinde yaşadığı düşü ve umutlarının korunduğu yerdir. Konutlar aynı zamanda insanların Sosyo-ekonomik durumu, gelirleri ve eğitimlerini ayırıp sınıflandırmadan yaşadığı evlerin huzurlu ve dinlendirici olarak konumlandırmaları gerekir. Konutlar insanların yuvasıdır. Sığındığı ve kendini güvende hissettikleri yerdir. Sadece kendilerini korudukları yerden ziyade bunun çok ötesinde hayallerini ve düşlerini yaşattığı yerdir.Mutfaklar ise bireylerin evlerinde en çok zaman geçirdiği mekân olduğu için konut tasarım, planlama ve inşaat eylemleri yapılırken titizlikle çalışılması gereken alanların başında gelir. Bunun sebebi bu mekanların ışık, aydınlatma, zemin kaplaması, duvar kaplaması, havalandırma, tesisat gibi birçok titizlik gerektiren ince işleri mevcuttur. Bu ince yapı işlerine ilave olarak planlama, tasarım, kültürel, sosyo-ekonomik, psikolojik ve teknolojik konular mutfak tasarımlarında yerini alır.

1.1. Tezin Amacı

Günümüzde konut ihtiyacını karşılamak amacıyla çok fazla inşaat yapılmaktadır. Bunlar genellikle birbirine benzeyen aynı plan ve metrekarelerdedir. Özellikle Endüstriyelleşme ile ortaya çıkan toplu konut inşaatları ele alınacaktır. Türkiye'de en

fazla arsa stoğu olan TOKİ kurumunun yapmış olduğu konutların mutfak alanları incelenecektir.



Şekil 1 Mutfak – İnşaat sektörü ile kullanıcı ilişkileri (Uyar, 2014)

Bu tezin amacı daireyi satın alan aile bireylerinin en çok zaman geçirdiği mutfak mekanının mekânsal, algısal ve tasarım olarak ihtiyaçlarının ne kadar giderildiğini araştırmaktır. Bunların yanında mutfak mekanının geçmişten günümüze mekânsal olarak gelişimi detaylı bir şekilde incelenecektir.

1.2.Tezin Kapsamı

Tezin birinci bölümünde; giriş, amaç, kapsam bölümü yer almaktadır.

İkinci bölümde; mutfak mekanının tanımı, tarih öncesi çağlardan başlayarak taş çağı, maden çağı ve tarih sonrası çağlar incelenmiştir. Sonrasında Anadolu'da yer alan mutfaklar irdelenmiş ve Gaziantep, Kayseri, Diyarbakır, Konya konutları örnekleriyle açıklanmıştır.

Üçüncü bölümde; yerli ve yabancı kaynaklardan literatür taraması yapılarak, mutfağın mekânsal gelişimi, diğer mekanlar ile ilişkilerine göre mutfak tipleri, eylem alanları, donatı elemanları, ince yapı elemanları ve ergonomi ele alınmıştır.

Tezin dördüncü bölümünde; Toplu konut mutfakları, toplu konut mutfaklarının planlanması ve planlanmasına etki eden faktörler incelenmiştir.

Tezin beşinci bölümünde; İstanbul'da farklı ekonomik düzeylere sahip aile bireylerin ikamet ettiği bir sitede anket çalışması yapılmış; kat planları, mekân ölçüleri ile fotoğrafları incelenmiştir. İncelenmiş olan mutfağın, tüketicilerin, konutun ve konutta yer alan mutfağın donatı elemanlarına ait olan bulgular saptanmıştır.

Son bölümde ise sonuç ve değerlendirme bölümü yer almaktadır.

BÖLÜM 2. MUTFAK VE TARİHSEL GELİŞİMİ

2.1. Mutfak

Mutfak Arapça kökenli bir kelimedir. Arapça da mutfak matbah demektir. İnsanların en temel gereksinimlerinden birisi yemek yeme eylemidir. Bu temel eylemi karşılamak için yemeğin hazırlanıp pişirildiği ve bazen de yenildiği mekanlara mutfak denir. Mutfak, konut içinde ayrı bir mekân olup kendisine ait, kapı, penceresi ve havalandırılması yer alır. Ayrıca bu mekânda yemeklerin korunması, hazırlanması, pişirilmesi, servis edilmesi, yenilmesi ve yıkanması gibi eylemler de yerini alır.

Ateşin bulunması ile başlayan pişirme eylemi önceleri tek odalı konutlarda yaşayan insanların odanın ortasında yaktıkları ateşler konutlarda oda sayısı arttıkça ayrı bir odada yakılmaya başlamış ve böylece mutfak kültürü gelişmiştir. 18. yy' da Türk'ler de genellikle evin dışarısında olan mutfak, evdeki birey sayısının fazlalığı, fazla miktarda çok çeşitli yemeklerin yapılması gibi sebepler dolayısıyla mutfakta kullanılan araç gereçlerin artması ile ayrı bir mekân olarak tasarlanmıştır (Ünügür, 1997).

Yaşamın kente kaymasından ve bütün bireylerin çalışmasından dolayı mutfakta geçirilen zaman daha kısıtlanmıştır. Bu da bizi daha hızlı ve işlevsel çözümler aramaya itmiştir.Günümüzde kadınlar daha fazla eğitim gördüğü için çalışma oranları da yükselmiştir. Bununla doğru orantılı kadınların mutfakta çalışma saatleri de kısalmıştır. Kadının mutfakta yemek yaptığı süre aynı zamanda aile bireylerini bir arada tuttuğu ve sosyalleştiği zaman olmuştur. Özellikle günümüzdeki mutfak tasarımcıları bunu göz önünde bulundurarak, aile bireylerin rahat ve uzun zaman geçireceği tasarımlar yapmaktadır.

2.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi

Dünyada yer alan bütün canlılar gibi insanlarda dünyanın oluşumundan bu yana büyük bir evrim geçirmiştir.

Paleontolojik bir evrim olarak nitelendirilen bu sürecin milyonlarca yıl sürdüğü ve bu nedenle de tarih öncesi dönemlerde yaşayan insanların bu evrimsel süreçte damak tadının yeme-içme alışkanlıklarının nasıl şekillendiğini değerlendirmenin zor olduğu

söylenebilir. Tarih öncesini araştıran uzmanlar tüm kalıntıları inceleyerek tahminlerde bulunmuşlardır (Outram,2008).

Tarih bilimine bakıldığı zaman yiyecek kalıntıları, geçmiş dönemlerde ki insanların neler yediklerini, kap- kaçaklarını ve mutfak kültürlerinin nasıl olduğu hakkında bize bilgi verir.

Yaşadığımız evrende bulunan tüm türler için yaşamın sürdürülebilmesi ve kendi türünün evrensel sürekliliğinin korunma şartı vardır. Bu şart;

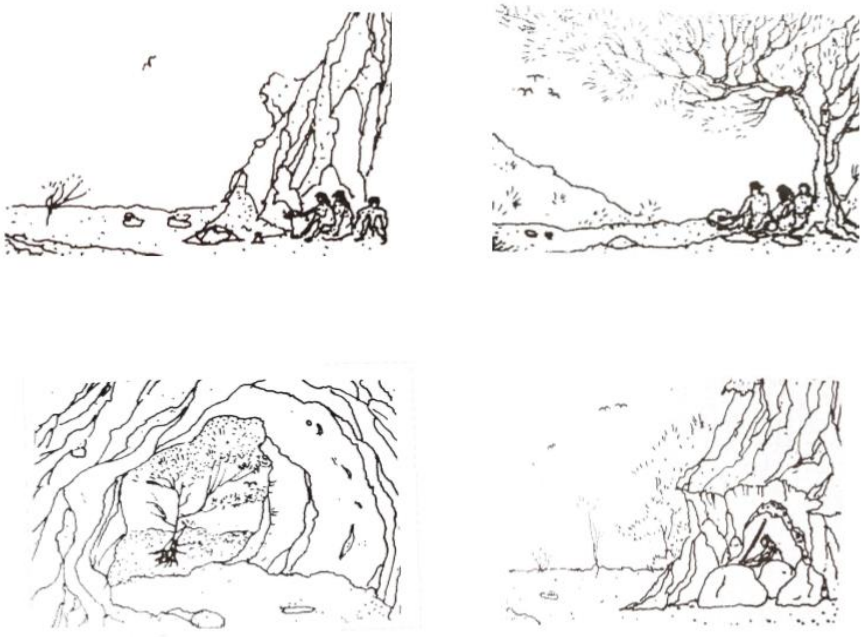
• Beslenme,

• Barınma,

• Korunma,

• Üreme

Eylemleri ile gerçekleşebilir. Doğal çevre şartları canlılara bu eylemleri gerçekleştirecek uygunlukta olmadığı için canlılar kendilerine uygun çözümler ortaya koymuştur (İzgi 1999) İnsanoğlu tarih boyunca yaşadığı yeri kendi isteklerine göre biçimlendirmiştir (Şekil 2)



Şekil 2 Mağaraya Yönelik Görseller (İzgi, 1999).

İnsanlar yaşamlarını sürdürüp gelişebilmek için en başta içinde barınabileceği, bütün ihtiyaçlarını karşılayabileceği konut adı verilen çeşitli fiziksel çevreleri oluşturmuşlardır. İnsanların tüm hayatları boyunca ihtiyaç duydukları konutlar, zamanla insanla bütünleşmiş ve içinde yaşayan insanın yaşam biçimine göre şekillenmiştir (Ulular, 2006).

Konutlar insanların var olduğu günden bugünkü zamana kadar sürekli değişim ve gelişim içindedir. Bunun en önemli sebebi ise insanların sürekli değişen isteklerine cevap verebilmesi açısındandır. Bu değişen isteklerin başında kültürel, işlevsel, teknolojik ve ekonomik sebepler yer alır.

2.2.1. Tarih Öncesi Dönem

İnsanoğlunun dünyada görülmesi ile tarihsel süreç başlamıştır. Tarih bilimciler daha doğru araştırma yapabilmek için tarih dönemlerini ikiye ayırmışlardır. Yazı bulunmadan öneki döneme tarih öncesi çağlar, yazının bulunmasından sonraki döneme ise tarih çağları ismini vermişlerdir.

Tarih öncesi çağların genel özellikleri incelendiğinde bu çağda yer alan devirlerin kullanılan araç ve gereçlere göre sınıflandırıldığı görülmektedir. Genel olarak taş ve maden devri olarak ikiye ayrılan tarih öncesi çağlarda taş devrinde buzulların yaşandığı Palealitik, havaların ısındığı ve iklimin değiştiği Mezolitik ve günümüz uygarlığının temellerinin atıldığı Neolitik dönem bulunmaktadır. Ayrıca çeşitli madenleri işleyerek kullandıkları maden devri de tarih öncesi çağlar içerisinde yer almaktadır (Çetinkaya, 2018).

TAŞ ÇAĞI	MADEN ÇAĞI
Paleolitik Çağ	Bakır Çağı
Mezolitik Çağ	Tunç Çağı
Neolitik Çağ	Demir Çağı

Tablo 1 Tarih Öncesi Çağlar (Çetinkaya, 2018).

İnsanlık tarihinin en uzun dönemi olarak bilinen taş devrinde Paleolitik, Mezolitik ve Neolitik dönemler bulunmaktadır. Paleolitik ve Mezolitik dönemler yerleşik hayata geçilmeden önceki dönemken, Neolitik dönemde yerleşik hayata geçilmiş ve insanlığın evriminde çok önemli bir adım atılmıştır (Çetinkaya, 2018).

Paleotik dönemde insanlar tükettikleri besinleri nasıl üretecekleri konusunda bilgi sahibi değillerdi ve yaşamlarını sürdürebilmek için doğanın vahşi olanaklarına bağımlıydılar. Doğanın kendilerine sunduğu yabani hayvansal ve bitkisel kaynaklarla yetinerek avcı-toplayıcı bir şekilde yaşamlarını sürdürmekteydiler (Yalçınkaya,2009).

Dolayısıyla avcı toplayıcı olarak mutfak da et ve topladıkları bitkisel kaynakları tükettiklerini anlıyoruz. Bu bize dönem yaşamları ve beslenme şekilleri hakkında bilgi veriyor.

Şekil 2.3 de görüldüğü üzere mağara duvarlarına öküz, boğa ve geyik gibi hayvanlar çizilmiştir. Bunun sebebi ise sanki bir sahneyi dans halinde canlandırılarak avlanılacak hayvanın daha kolay bir şekilde avlanacağının düşünülmesidir.



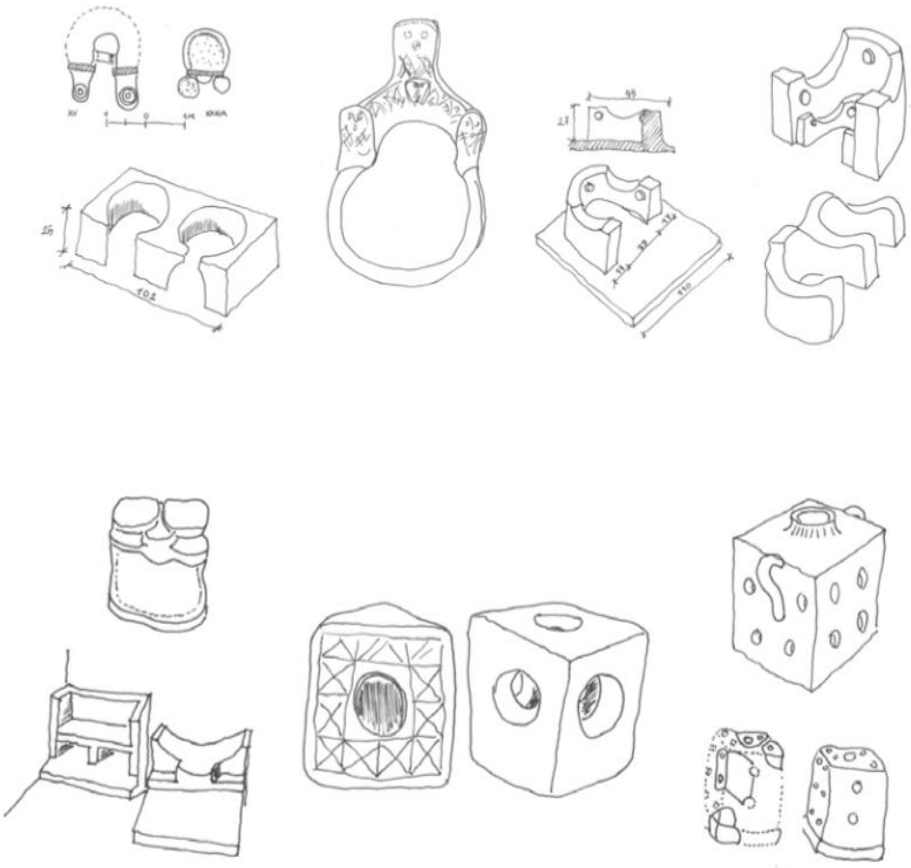
Şekil 3 İspanya'nın Altamira Mağarasında Bizon Resimleri (wannart,2019).

İnsanlar için bir dönüm noktası olan ateşin bulunması 790 bin yıl öncesine dayanmaktadır. Başlangıçta insanlar için korku yaratsa da sonrasında faydalanabilecek en temel kaynaklardan biri haline gelmiştir.

Ocak ve ateş her yaşam biriminin merkezinde yanar halde tutulurmuş ve adeta yaşamın ve ailenin simgesi durumuna gelmiştir. Konutun tam ortasında konumlandırılan ateşin yanında evin liderinin de yer aldığı bilinmektedir. Bu anlamda ateşin aynı zamanda bir güç simgesi olduğu söylenebilir (Özkoçak, 2015).

Kullanım amacına bağlı olarak ateş bazen avladıkları hayvanların pişirilmesinde, bazen ise soğuktan korunma ve aydınlatma olarak kullanılmıştır.

Bazen basit bir ocak, bazen taşınabilir veya sürüklenebilir bir ateşliktir. Bazen bir ısı kaynağı, bazen pişirme ocağı bazen ise kurban ateşidir. İnsanlar ateşin keşfiyle beraber eti pişirmeyi ve duman tutularak eti uzun süre bozulmadan saklayabilmeyi öğrenmiş ve bu bilgi, beslenme problemine büyük ölçüde çözüm sağlamıştır. Ayrıca pişirilerek tüketilen besin maddelerinin daha kolay sindirildiğinin keşfiyle, yemek pişirme bir adet olarak kabul görmüş ve buna bağlı olarak kap kaçak üretimi başlamıştır (Özkoçak, 2015).



Şekil 4 Çeşitli Ocak ve Korluklar (Özkoçak, 2015).

Ateşin bulunmasından önceki dönemlerine tanık olan ve bulunmasıyla beraber yaşanan gelişmeleri görüp, aradaki değişikliklerin farkına varan toplumlar ateşin etkisini bir kez daha anlamış ve ateşi kullanarak medeniyetin doğmasına ön ayak olmuşlardır.

Bu dönemde yaşayan insanlar kendi avladıkları hayvanların derilerini ve yünlerini kullanmışlardır. Ayrıca aynı dönemde tarımsal hayata geçildiği için kendi topraklarını ekip biçmişlerdir. Bununla beraber yemek ve su ihtiyaçlarını karşılamak için kendi kap kaçaklarını yapmaya başlamışlardır.



Şekil 5 Neolitik Dönem Çanak Çömleğine Örnekler (Aksoy, 2018).

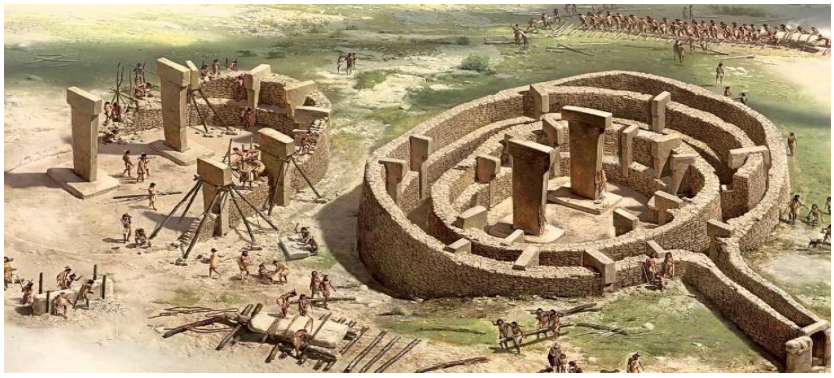
Çanak çömlek grubunu; krem astarlı, kahverengi ve kırmızı ürünler oluşturmaktadır. Çanak çömlek yapımında katkı maddesi olarak genelde kum, küçük taşçık ve organik katkılar kullanılmıştır. Tipolojik olarak da genelde çeşitli formlarda kâseler ve çömlekler yoğunluktadır (Aksoy, 2018).

İnsanoğlunun, göçebe avcı-toplayıcı küçük gruplardan besin üretici topluluklara dönüşmesi, yerleşik hayata geçmesi, bazı hayvan türlerini evcilleştirmesi, toplumsal yaşama geçmesi, kile şekil vermesi, ticaretini yapması, ritüel amaçlı yapıları inşa etmesi, basit metalürjiyi başlatması gibi insanlık tarihi için çok önemli olan değişim ve dönüşümler bu dönemde gerçekleşmiştir (Göler, 2016).

Bu dönemde sanatta ve mimaride dikkat çekici gelişmeler görülmüştür. Ayrıca toplumsal örgütlenme ve uygarlığın temelinin atıldı dönemdir. Birbirinden bağımsız olarak Dünyanın farklı bölgelerinde çıktığı görülmüştür.

Neolitik devrimin ilk olarak Mezopotamya bölgesinde başladığı ve Anadolu'da gelişip yayıldığı ortaya çıkmıştır. Neolitik devrim antik Yakın Doğu'da (Türkiye'nin

güneydoğusunu içermektedir) yaklaşık MÖ 9.000-7.000 tarihleri arasında gerçekleştiği tahmin edilmektedir. Neolitik devrimin, Göbekli Tepe'nin yapılmaya başlanmasından sonra gerçekleştiği anlaşılmaktadır (Göler, 2016).

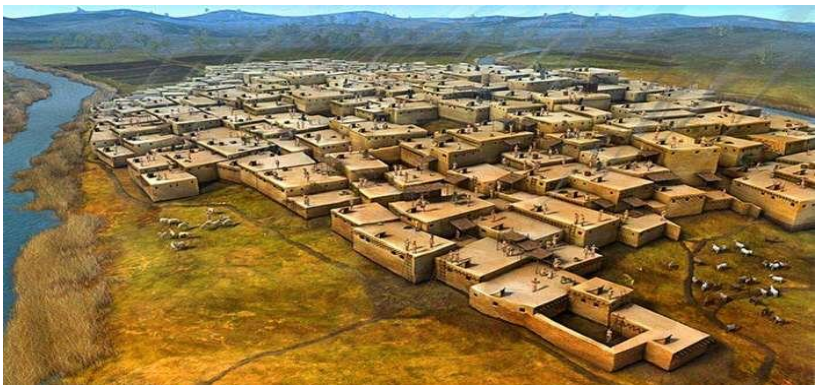


Şekil 6 Göbekitepe (Muze.gov.tr).

Göbeklitepe Neolitik dönemde ortaya çıkmıştır. Dünyadaki ilk tapınak ve ilk inanç yeri olduğundan dolayı değeri büyüktür.

Neolitik dönemde yer alan yerleşim alanlarının arasında en büyüğü ve gelişmişi Çatalhöyük'tür. Çatalhöyük'ün keşfi, Anadolu'da Neolitik döneme ait bir merkezin var olduğunun ispatı anlamında değeri büyüktür.

Bunun yanında Anadolu'nun en eski köyü olarak bilinen Batman'daki Hallan Çemi höyüğü, Neolotik çağın tüm dönemlerinin temsil edildiği Diyarbakır'daki Çayönü Höyüğü, Şanlıurfa'da Nevali Çori, Malatya'da Caferhöyük de dönemin yerleşim alanlarındandır (Çetinkaya, 2018).



Şekil 7 Tarihin ilk şehri Çatalhöyük (Atlas Dergisi).

Yapılan ilk çalışmalar sonucunda höyük yaklaşık 13.6 hektarlık bir alan kaplamakta olup, en gelişmiş tabakasında 3500 – 8000 kişinin yaşadığı zamanına göre kent tanımlaması yapılabilecek bir yerleşmedir. Birbirine yakın ve sıkışık kerpiçten duvarlı evler, çatıdaki açıklıktan içeriye girebilecek şekilde yapılmıştır (Yaylalı, 2010).

Neolitik çağın sonlarında taşlardan ve madenlerden yapılmış aletler bulunmuştur. Bu durum yeni madenlerle çok daha sağlam aletler yapıldığının göstergesi olmuştur. Başlarda kolay şekle giren bakır, daha sonra bakır ve kalayın birleşimiyle elde edilen tunç ve son olarak demir madenleri maden devrinde kullanılan madenlerdir. Bu devir genel olarak tahıl çeşitlerinin arttığı ve insanların yaşam alanlarında artık erzak alanlarının bulunduğu bir dönemdir (Çetinkaya, 2018).

Sonuç olarak Neolitik çağ insanlık tarihinin en önemli aşaması olarak kabul edilir. Bu dönemde insan, yerleşik yaşama geçişle birlikte tarımsal ve üretime ve hayvancılığa başlamıştır. İnsanoğlunun göçebe yaşam tarzını terk ederek yerleşik yaşama geçmesi artmıştır.

2.2.2. Tarih Dönemleri

Tarih öncesi çağların sonlarında yiyecek ve barınma ihtiyaçlarının karşılanmasında önemli aşamalardan geçildiği görülmektedir. Ayrıca göçebe hayatın daha azalıp yerleşik hayata geçildiği bu dönem insanlar için modern yaşama geçip, ilk uygarlıkların oluşması açısından büyük önem taşır.

İlk çağlardan beri kurulan bütün uygarlıklar, bu uygarlıkları oluşturan insanlar, yaşadıkları toprakların verimliliğine ve iklim koşullarına göre besinler üretmişlerdir. Göç, savaş ve ticaret yollarının kurulmasıyla da uygarlıklar birbirlerinden etkilenmiş ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmışlardır (Sandıkçıoğlu, 2007).

İlk Çağ Dönemi MÖ 3200- MS 375.	**Orta Çağ Dönemi 476 – 1453.**	**Yeni Çağ Dönemi 1453 – 1789.**	**Yakın Çağ Dönemi 1789 -**

Tablo 2 Tarih Çağları Dönemleri

Sümerler çivi yazısını keşfederek yazıyı bulan ilk topluluk olmuşlardır. Bu nedenle o dönemden kalan tabletler ve yazılar, dönemin yeme-içme kültürü ve alışkanlıkları hakkında bilgi edinmeyi kolaylaştırmaktadır (Çetinkaya, 2018).

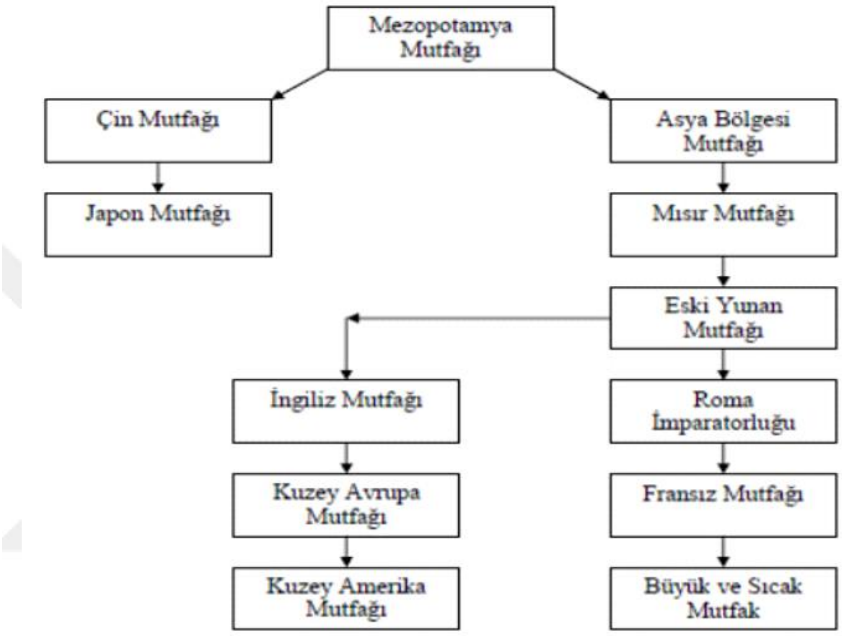
Hattiler & Hititler tahıl ekerek bunu yaymışlardır. Bunu yerleşim yerlerinden kalan tahıl depoları kanıtlamaktadır. Tarih bilimciler yüz seksen çeşit ekmek olduğundan bahsederler (Boğan, Sabbağ 2019).

Frigyalılar tarımla uğraşmışlar, bağcılığa önem vermişlerdir (Boğan, Sabbağ 2019).

Friglerin besin kaynakları hayvancılık ve tarımdır. Bu dönemde anason, rezene, yeşil mercimek ve kuzu etinden oluşan bir yemek yenildiği bulunmuştur (Şensoy, 2015; Akurgal, 2017).

Lidyalıların Batı Anadolu'da menderes ve Gediz arasında kalan bölgede yaşamışlardır. Çoğunlukla sebze temelli beslendikleri, et tüketimlerinin sınırlı olduğu bilinmektedir. Ot ve baharatlar mutfak kültürlerinde öne çıkar (Boğan, Sabbağ 2019).

Mezopotamya'da ilk kez yerleşik hayatın başlaması ve tarımın yapılması, tüm mutfakların gelişmesinde katkıda bulunmuştur (Şekil 2.9.)



Tablo 3 Mezopotamya Mutfağının Etkilendiği Mutfaklar (Çetin,1993).

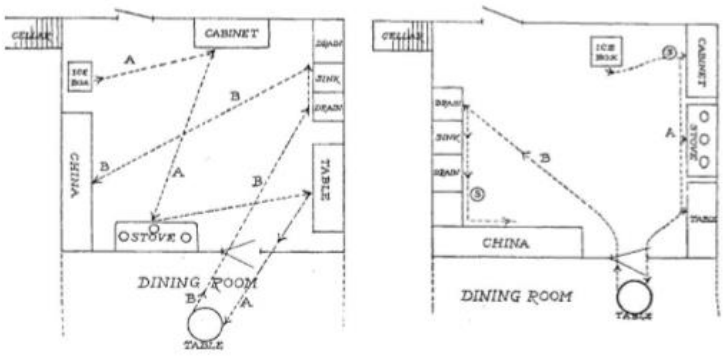
Coğrafi olarak bu durum Türk mutfak kültürünün daha zengin ve çeşitli olmasını sağlayarak yemek sanatının gelişmesine yardımcı olmuştur.

Endüstrileşme ile nitelikli insanların konut ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Çalışan insanların konut tipolojisi meydana gelmiştir. Endüstrileşme aynı zamanda teknik ve teknolojik gelişmelere neden olmuştur. Hitap eden konutlarda belli bir konfor beklentisi ortaya çıkmış ve teknolojinin sağladığı imkanlar ile binalarda daha rahat yaşanır ve tesisatı çözülmüş konutlar oluşmaya başlamıştır. Bu dönemde bina içinde su, elektrik, havagazı tesisatı uygulandığı gözlenmiştir.



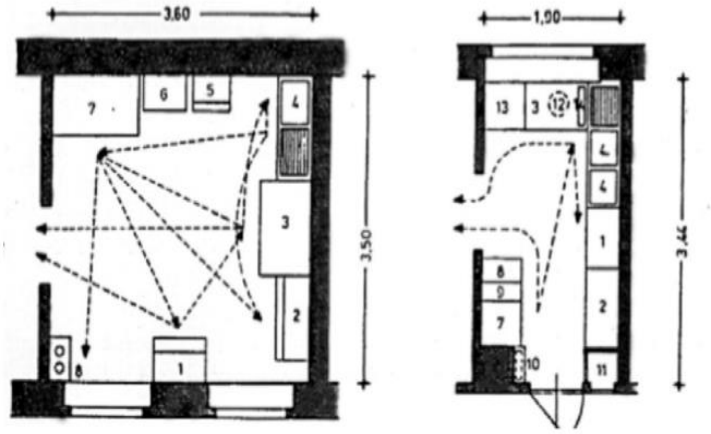
Şekil 8 18.Yüzyıl Mutfak Örnekleri (Ateş,2018).

1919 senesinde Christine Frederick mutfakta yorulmadan en an efor nasıl sağlanır düşüncesinden yola çıkarak bir diyagram hazırlamıştır ve buna göre mutfak planlamasını yeniden dizayn etmiştir.



Şekil 9 Frederick'in mutfak kullanım gözlemi diyagramı (Uyar,2014).

Endüstri sonrası temizliği ve hijyeni temsil ettiği için genelde mutfakta kullanılan malzemeler de beyaz renk tercih edilmiştir. Ayrıca öne çıkmış planlamalar ile hijyen, boyutsal ergonomi ve renk ergonomisi gibi kavramların girdiği söylenebilir.



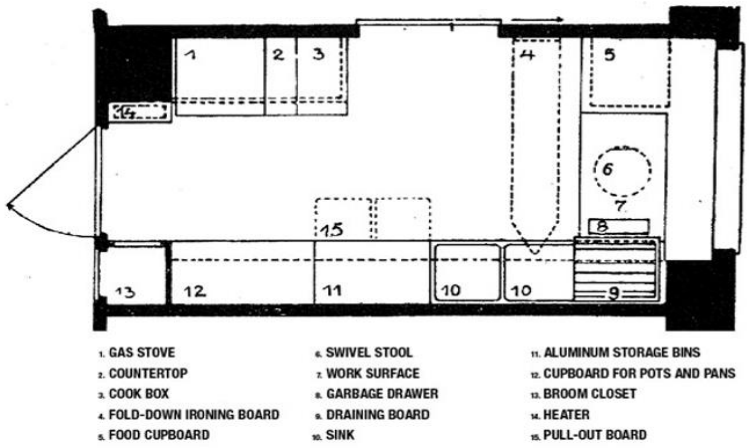
Şekil 10 Geleneksel mutfak ile (sol şema), Frankfurt mutfağının (sağ şema) adımlarının kıyaslama analizi (Surmann, 2012).

Margarete Schütte-Lihotzky Frankfurt Mutfağını ilk tasarlayan mimardır ve Avustralyalıdır (Surmann, 2010).

Mutfağı tıpkı bir laboratuvar gibi düşünüp her alanını tek tek irdelemiştir. Bu sayede bayanların mutfakta daha az zaman geçirip yorulmasını engellemiş. Ayrıca ölçülerinde de belirli bir standart getirip daha ekonomik koşullarda üretilmesini sağlamıştır.



Şekil 11 Reihenhaus Mutfağı , Römerstadt Yerleşkesi, (Uluçay,2018).



Şekil 12 Frankfurt Mutfağı planı, (Uluçay,2018).

Şekil 2.14'de 1,2,3 numaralı kısımlar ocak, tezgâh, pişirme alanı içermektedir. Bununla beraber fırınlar atık evlerin orta bölümünde değil içinde yer alır. 4 ütü masası, 6 taburedir. 5, 7, 8 Çalışma alanı ve kesim yeridir.8 çöp atma alanıdır.9 ve 10 yıkama yeridir.



Şekil 13 Ölçekli Alüminyum Çekmeceler (Özkoçak, 2015).

Frankfurt Mutfağının en çok ilgi çeken parçası şekil 2.15 de görünen Alüminyum çekmecelerdir. Geçmişte kese kağıdında saklanan kuru gıdalar için özel olarak bu çekmeceler geliştirilmiştir. Toplam on sekiz adet yerleştirilen bu ölçekli çekmeceler sayesinde istenen ölçüde yemek yapılması sağlanmıştır.

Sonuç olarak Modernizim Frankfurt mutfağı ile çözümler, tasarımcılar teknik ve teknolojik gereksinimler artmıştır. Bu da mutfaklarda yeni bir standart getirmiştir. Ayrıca modüler mutfakların dogmasına sebep olmuştur. Yapıldığı dönemlerde bazı eksiklikler olsa da günümüz tasarımlarına ışık tutmuştur.

2.3. Anadolu'da Konut Mutfağı

Yemek yeme ile ilgili alışkanlıklar toplumdan topluma farklılık göstermiştir. Anadolu mutfaklarının sunmuş olduğu zengin çeşitlilik günümüze farklı kültürlerinde birleşmesi ile devam etmiştir. Bugünkü Türk mutfak kültürünün şekillenmesi ve çeşitlenmesinde Anadolu mutfak kültürünün önemi büyüktür.

Türkiye coğrafi olarak faklı yedi bölgeye ayrılmıştır. Dolayısıyla yetişen besinler, yiyecek ve içecek kültürü, besinlerin hazırlanma, pişirilme ve sunum biçimleri birbirinden farlılıklar göstermektedir.

Mutfağı kullanan kişilerin sosyal, kültürel ve ekonomik durumlarına göre mutfakları şekillenmiştir. Toplumda yer alan kullanıcıların istek ve ihtiyaçları göz önüne alınarak mutfaklar form kazanmıştır. Bu form ve boyut kavramları kültürden kültüre farklılıklar gösterir.

2.3.1. Anadolu'da Konut Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türklerin anayurdu Orta Asya'dır ve uzun süre göçebe hayatları devam etmiştir.

İnsanoğlu geçmişten günümüze kadar fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenme ihtiyacını birtakım yollarla karşılamıştır. Yeryüzünde görülmeye başladıkları zamanlarda avcılık ve toplayıcılıkla beslenmişler ve daha sonra yerleşik düzene geçerek beslenme alışkanlıklarını değiştirmişlerdir. Yerleşik düzenle birlikte yerleşim yerleri ve devletlerde kurulmuştur. Anadolu'da Hattiler, Hititler ve Urartular adıyla kurulan devletler Anadolu mutfağının gelişmesinde öncü olmuşlardır. Ayrıca Çatalhöyük ve Anadolu Neolitik yerleşimlerinden biri olarak Anadolu mutfağının gelişimine katkı sağlamıştır (Çetinkaya, 2018).

Selçuklular özellikle yemek pişirme, saklama ve çeşitlilik bakımından özgün bir kültür ortaya çıkarmışlardır.

Anadolu'da ilk konutlar Neolitik çağda görülmüştür. En büyük yerleşim yerlerinden birisi de Konya-Çatalhöyük'tür. Birbirine bitişik ve üst üste katmanlar şeklinde yapılmıştır evler.



Şekil 14 Mutfak girişi, Çatalhöyük (Ulular,2006).

Tek hücreden oluşan meskenlerde ortada yanan ateş aydınlanma, ısınma ve pişirme ihtiyaçlarının tümüne cevap verirken; çift hücreli meskenlerde ocaklardan birisi sadece ısıtma ihtiyacına, diğeri ise pişirme eylemine cevap vermiştir. Bu mekân ise özelleşmenin ilk örneği ve ilk mutfaktır (Efendioğlu, 2001).

Türkler eskiden mutfağa "aşevi, aşocağı, aşdamı, aşkana (aşhane), tandırevi, tandırbaşı, tokana, matbah, işevi" derlerdi (Karpuz, 1996).

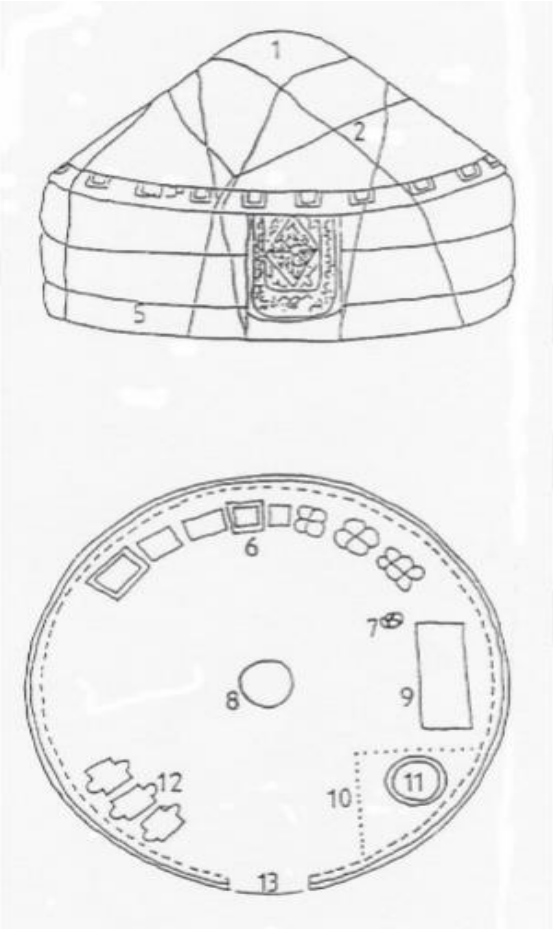
Yerleşik hayata geçişin tamamlandığı Selçuklular döneminde evlerde mutfak ayrı bir mekân konumundadır (Ögel, 1978). Pişirme için bazı ön hazırlık işlemlerinin gerçekleştirildiği mutfak, gündüz ev halkı için bir yaşama olmuştur. Selçuklular döneminde evlerde oda, sofa ve mutfaktan başka kiler, ahır, buzluk ve su kuyusu bulunurdu (Karpuz, 1996).

Anadolu ve Türk mutfak kültürü, Osmanlı döneminde çok geniş bir coğrafyada yer almaktadır bu yüzden farklı kültürlerle tanışması ve etkilenmesinden dolayı daha zenginleşmiştir.

2.3.2. Anadolu'da Konut Mutfağının Mekânsal Gelişimi

Faklı milletlerin ve toplulukların yemek kültürleri ve yemek ile ilgili olan bazı inaçları birbirinden farklılıklar gösterir.

Şekil 2.17. de Türklerin göçebe hayatta kullandıkları çadır ve bölümleri yer almaktadır. Şekil 2.18. de ise çadırın iç görüşünü gösterir.



1-Tünlük

2-Turluk bölümü

3-Tödege

4-Kapı Keçesi

5-İzgeyikiz

6-Sandık

7-Elbise ve silah asmak için demir kazık

8-Ateş yeri alanı

9-Kereviz

10-Kumaştan yapılmış bölüm

11-Saka

12-Kanak üzerine asılan eyer

13-Eşik (Kapı)

Şekil 15 Orta Asya'da yer alan Çadırlar (Küçükerman, 1985).



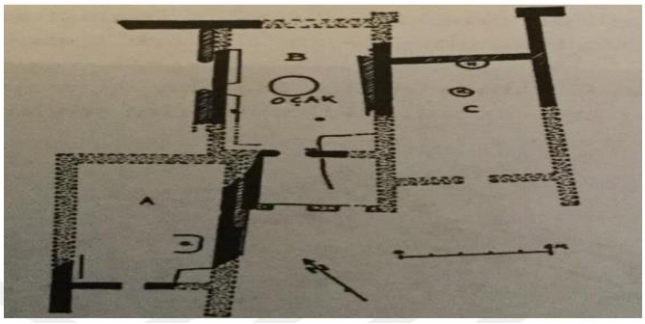
Şekil 16 Orta Asya İç Düzeni (Zeylan, 2009)

Türkler Anadolu'ya yerleşmeden önce kurulu bir düzenleri yoktu hep göçebe hayatı yaşamışlardır. Anadolu'ya yerleştikten sonra düzenli yerleşik hayata geçmişlerdir.

Anadolu'nun Türk Öncesi yerleşmelerinde de mutfak bölümleri bulunmaktadır. Tunç çağında ise yaygın bir konut türü olan megaronun ortasında ocak bulunmaktadır. Megaronda pişirme ile yaşama mekânı tek bir hacimdir. Anadolu'nun ilk çağlarında Hitit ve Urartu'da da pişirme mekanları vardır. Klasik dönem, Roma ve Bizans evlerinde mutfak önemli bir mekân olarak görülmektedir. (Karpuz, 2013).

Anadolu'da ilk imparatorluğu kurmuş olan Hititler İÖ 2000 ile İÖ 1000 yılları arasında kültürün belirleyicisiydiler. Bu çağda onların evlerinde de ana odalarının arkasında küçük odalar vardır (Bektaş, 2014).

İÖ 4000'de, İÖ 3000 başlangıcında Anadolu'daki başlangıcında bugünkü Çivril İlçesi'nin (Denizli) 3-4 km ötesinde Beycesultan'da, günümüzden, 7.000 yıl öncesinden başlayarak 40 yerleşme katı vardır. Bunlardan Kalkolitik Çağ'daki (İÖ 3000) en tipik olanlarından biridir. Ünlü "Megaron Ev"in ilk örneği burada bulunmuştur. Odanın ortasında, tavanı taşıyan dört direk vardır. Direklerin arasında yerde ocak, tepede de delik vardır (Bektaş, 2014).



Şekil 17 Beycesultan 9. ve 10. Tabakada Megaron Evler (Bektaş, 2014).

Anadolu'da Türk öncesi dönemde de Türkler geldikten sonra da güçlü bir yemek kültürü var olmuştur. Ticaret yollarının tam ortasında yer alan Anadolu Coğrafyası yine fetih yolları üzerinde bulunduğundan, birçok coğrafyaya ait mutfak ile etkileşmiştir.

18. yüzyılda ise Anadolu'da mutfaklar yoğun olarak evin dışında yer alırdı. Mutfak mekanının dış alanda olmasının en önemli nedeni de 18. Yüzyıl ahşap binalarında

yangın çıkma korkusudur. Bu sebepten dolayı ahşap binaların yanına taş malzemeden mutfak mekanları yapılmıştır. Günümüz Anadolu'sunda eski mutfaklar çok yaygın olarak görülür. Depolama elamanları olarak tel dolaplar en fazla tercih edilen dolaplardandır. Pişirme olarak ise tandır ve dış bahçelerde yer alan taş ocaklar kullanılır.

Gaziantep ve Kilis evlerine hazna veya hazne denilmektedir. Güneşten fazla verim almak için odalar doğu-batı yönüne doğru inşaat edilmiştir.

Taştan yapılmış bu evler genelde bir ya da iki katlı olup, avlu ve avlunun etrafına yerleştirilmiş odalardan, bölümlerden oluşmuştur. Avlunun ucunda tek katlı, mutfak, kiler ve günlük işler için ayrılan odalar vardır. Mutfak genelde düz ve toprak damlıdır. Dam yörede bulgurun kurutulması, şire bastıklarının serilmesi, domates ve biber salçalarının yapılması için gereklidir. İki katlı evlerde alt katta mutfak, kiler yanında bazı evlerde giriş koridorunun bir yanında ocaklık bulunur. Üst kat ortada büyük bir sofa, yanlarda odalar vardır (Tokuz, 2002).Hava alması gereken yiyecekler üst katta yer alan çatı arasında bulunurken, peynir ve yağ tarzı yiyecekler bodrum katlarda saklanır.

Kilis evleri genelde giriş kapısından sonra geniş bir avluya açılır. Avlu etrafında sıralanan kapılardan birisi büyük bir olasılıkla mutfağa açılmaktadır. Dışarıya açılan bir pencere ve ışıklık vardır. Baca doğrudan sokağa açılır. Ocak; çeşitli boylarda tencerenin oturabileceği bölümlere ayrılmıştır. Bir tarafta yakacakların; çırpı, bağ kütüğü, zeytin ağacı, odunlarının bulunduğu bir boşluk vardır. Ekmek pişirilen tandır genelde avluda yer alır. Mutfakta ocağın yanında, maşa, kürek gibi eşyalar ile gerekli mutfak eşyaları her zaman hazır vaziyettedir. Mutfakta duvarda raflar, raflarda sahanlar, taslar, tencereler, küçük siniler bulunmaktadır (Tokuz, 2002).



Şekil 18 Bakır Güğüm, Siniler, (Yozgatlı,2019).

Kayseri evleri, kentin yapısıyla uyumludur ve sade mimariye sahip avlusu olan ya da bahçeli evlerdir. Yöre halkı mutfağa tokana der. Yemeklerin hazırlandığı, pişirildiği ve depolandığı alanların hepsine bu ad verilmiştir.



Şekil 19 Kayseri Ağırnas; Mimar Sinan'ın Doğduğu Evin Mutfağı (Yozgatlı,2019).

Bir mutfak için gereğinden büyük tutulmuş boyutları ve ev içinde ocağı bulunan tek mekân olması nedeni ile, tokana kışın oturmaya en elverişli oda olarak yorumlanabilir. Ancak, tokana'nın on dokuz ve yirminci yüzyılda kullanım şekli böyle değildir. Belki çok soğuk havalarda, kısa bir süre için, oturma odası gibi kullanılsalar da asıl işlevleri yemek hazırlığı, pişirilmesi, bulaşık ve çamaşır yıkama faaliyetlerini barındırmaktır (İmamoğlu,2006).

Diyarbakır evlerinde mutfak mekânı avluya yakın bir yerde konumlandırılır. Mutfak mekanının evin dışında olması ailelerin kalabalık ve servisin fazla olmasından kaynaklanır.

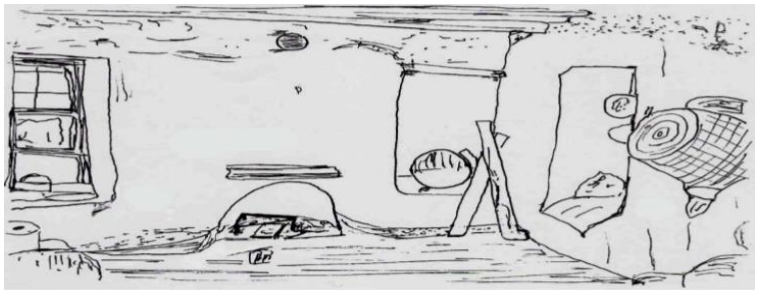
Odanın yüksekliği ısının kaybolmaması için bilerek yüksek tutulmamıştır (Özyılmaz, 2014). Genelde evlerin çoğunda hep tandır hem de ocak kullanılmaktadır (Halıcı, 1981).

Konya Mutfağının en büyük özelliği Neolitik dönemde kurulmuş olan Çatalhöyük yerleşkesinin bu il sınırları içinde yer almasıdır. Bu da Konya mutfağının gelişmesinde büyük katkısı olmuştur.

Konya evlerinde mutfak her zaman evin dışında, hayatın bir köşesinde ev ile bağlantısı olmayacak şekilde inşa edilmiştir. Mutfağın ev ile bağlantılı olmaması pek çok zorunluluktan kaynaklanmıştır. Mutfağın evin dışında olması ile yemek kokularının ve isin evin içine girmesi, ocak ateşinin yangına sebebiyet vermesi, mutfakta kullanılan

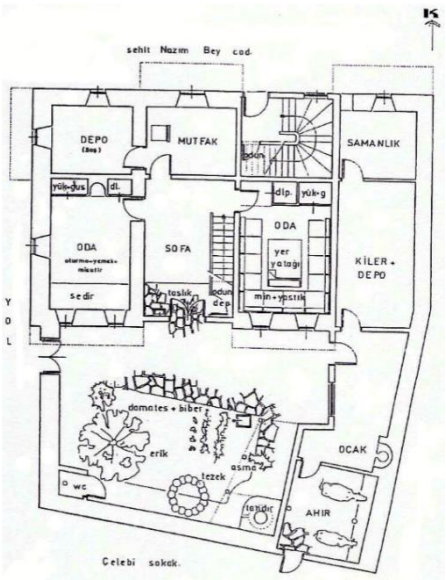
suyun evin temeline zarar vermesi engellenirken su ve yemek malzemeleri taşınırken de iş ve zaman kaybı azaltılmıştır (Ulular, 2006).

Konya mutfakları kerpiçten duvarlar ile çevrili ve toprak damlı basit yapılar şeklinde yapılmışlardır. Mutfağın üzeri ahşap ve hasır ile kapatıldıktan sonra üzerine yalıtım amaçlı toprak dökülmüştür. Mutfağın cephesi belli bir kısma kadar duvar ile üstü kafes tel veya ahşap çıtalar ile kapatılmıştır. Dama bir taş yuvak ve baca görevini üstlenen "buhari" yerleştirilmiştir. Buhari, ters çevrilmiş yani ağzının üzerine kapatılmış dibi delik bir sırça küp idi (Turgut, 2003).



Şekil 20 Konya'da Geleneksel Mutfak Örneği; Şerife Saat Mutfağı, (Ulular,2006).

Mutfağın bir tarafında tandır diğer tarafında ise kiler vardır. Kiler, "izbe" diye de adlandırılmıştır. İzbeye un depolayabilmek için tahtadan yapılmış büyük ambarlar, su depolamak için büyük küpler yerleştirilmiştir (Karpuz, 1996).

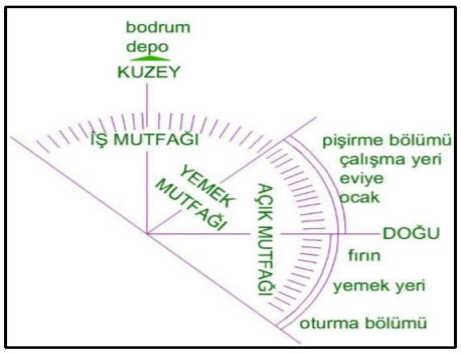


Örnek ev: Şekil
Yapının Sahibi: Bilinmiyor
Yapının Yaşı: 120
Yapının Yeri: Konya – Şehit Nazım Bey Cad.
Kaynak: İbrahim Bakır (1986)

Şekil 21 Konya Şehit Nazım Bey Caddesinde Bir Evin Planı (Bakır, 1986).

BÖLÜM 3. KONUT MUTFAĞININ MEKANSAL GELİŞİMİ

Konut mutfağının içinde yemek hazırlama, pişirme ve depolama alanı bulunmaktadır. Uzun vadeli yiyecek depolamasında yiyeceklerin bozulmaması için fazla sıcak mekân ve mutfağın yön itibariyle çok güneş gören alanda olması istenmez.



Şekil 22 Orta Kuşakta Yer Alan Ülkelerin Mutfak Yönüne Göre Durumu (Oruç, 2014).

Önceki uygulamalarda; mutfağın, giriş kapısı ve yemek odası ile bağlantılı olması istenirdi. Buna göre mutfağın konut içindeki yerinin uygun olacağı kabul edilirdi. Fakat günümüzde kullanıcıların yaşam biçimi sürekli değişim içerisinde olduğundan, konutun içinde bulunan eylemler ve eylem alanları teknik olarak incelenmiş, mutfakların diğer mekânlar ile ilişkileri saptanmış ve bu ilişkiler derecelenerek sıraya dizilmiştir (Agat, 1991).

Bu bağlamda mutfağın aile bireyleriyle olan ilişkisinde yemek masası ile olan bağlantısı önemlidir. Burada; yemeklerin ve tabak, bardak gibi gereçlerin taşınmasında kolaylık sağlanmalı, uzun ve kıvrımlı yollardan kaçınılmalıdır.

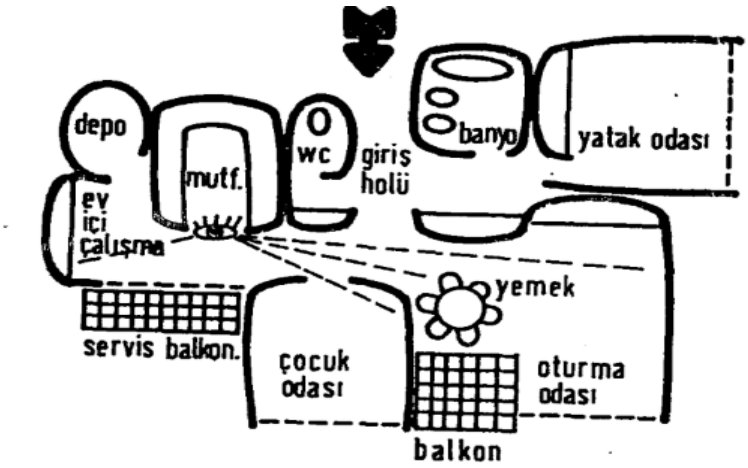
Mutfak olumsuz nedenlerden dolayı (yemek kokusu, ses vb.) konutta yer alan farklı odalardan ayrı yerde olması istenir fakat diğer yandan ise ailenin zaman geçirdiği mekanlar ile görsel olarak yakın olması istenir.

1978 yılında Berlin Teknik Üniversitesinde Myra Wahrhaftig tarafından yapılan doktora tezinde, yapılacak her sosyal konutun merkezinde yemek yeri ve yaşama mekânı ile bütünlük sağlayan büyük bir mutfak önerilmektedir. Bu mekânın büyüklüğü aile bireylerinin topluca yapacakları eylemlere olanak sağlayacaktır. Özellikle küçük yaşta çocukları olan ailelerde, ev kadınının mutfak ile çocuk odalarının arasındaki git gel

hareketinin önemi Meyer Ehlers'in araştırmalarında da saptanmıştır. Bu çalışmaya göre iki mekân arasında günde ortalama 8-9 defa git gel eylemi gerçekleşmektedir. Mutfak ve çocuk odası arası istenen mesafe 5 m olarak önerilmektedir (Agat, 1991).

Bu bağlamda mutfakla konut giriş bağlantısının da kısa ve geniş mesafeli olması gerekir böylelikle alınan erzaklar rahat taşınır.

Mutfak ile balkon, teras, loca vb. arasında doğrudan doğruya bir bağlantının varlığı, hem evin hanımının mutfak ve ev işlerinin bir bölümünü açık havada yapma, hem de çocuklarını gözetleme olanağını sağlar. Açık mekânların yaşama mekânına doğrudan bağlantılı olması iyi bir çözümdür (Agat, 1991).

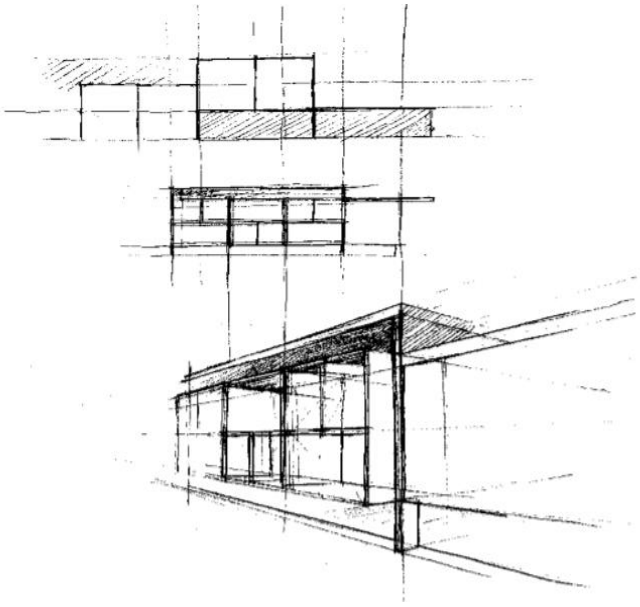


Şekil 23 Mutfakların Diğer Mekanlar ile Görsel Bağlantısının Sağlanması (Arcan, 1991).

3.1. Tasarım Süreci

Latince kökenli bir kelime olan tasarım çizmek anlamında, İngilizce ve Fransızca da "design" kelimesi karşılığı olarak kullanılmaktadır. Tasarım, bir bilginin araştırılıp, idrak edilmesinde büyük bir öneme sahiptir. Dolayısıyla tasarım, bilgi edinme ögesi olarak da ifade edilebilir.

Tasarım, birtakım kısıtlamalar eşiğinde araştırma ve problem çözmedir. Bu sürecin amacı, problem tanımında belirtilen ihtiyaçları karşılayan inovatif, yaratıcı ve sürdürülebilir çözümler bularak, anlaşılır bir biçimde ortaya koyabilmektir (Akbulut, 2009).



Şekil 24 Mutfak projelendirme (Ateş, 2018).

Mutfağın işlevsel olmasını, verimli sonuçlar elde edilmesini sağlamak için mutfak tasarımını da dikkatli ve titiz bir şekilde yapmak gerekir.

Birçok eylemi içinde barındıran mutfak ihtiyaçların, beklentilerin yanlış veya eksik belirlenmesi, aktivite alanlarının yanlış sıralanması, fiziksel boyut, yüksekliklerinin yanlış uygulanması, ışığın, rengin, malzemenin yanlış seçimi ve benzeri mutfak tasarımının yanlış tasarlanmasına neden olur.

Mutfağın doğru bir şekilde tasarlanmaması, zaman kaybı, fiziksel bir takım sağlık sorunları, verim düşüklüğü, memnuniyetsizlik ve benzeri gibi sonuçları ortaya çıkarabilir (Ağat, 1991).

Birçok parçanın bir araya gelmesiyle tasarım oluşur. Tasarım sürecinden önce ise problemler tespit edilip ihtiyaçlar belirlenir.

Mutfak tasarımı bir süreçtir ve bu süreçte yer alan faaliyetler şöyle özetlenebilir: (Yazıcıoğlu, 2010; Taylor, 1997; Ağat, 1991; Alıntı Ateş,2018).

• Ekonomik koşulların belli olması

• Yaşam kültürü, tarzı, stili

• Malzemelerin seçilmesi

• Renklerin seçilmesi

• Aktivite alanının oluşturulması

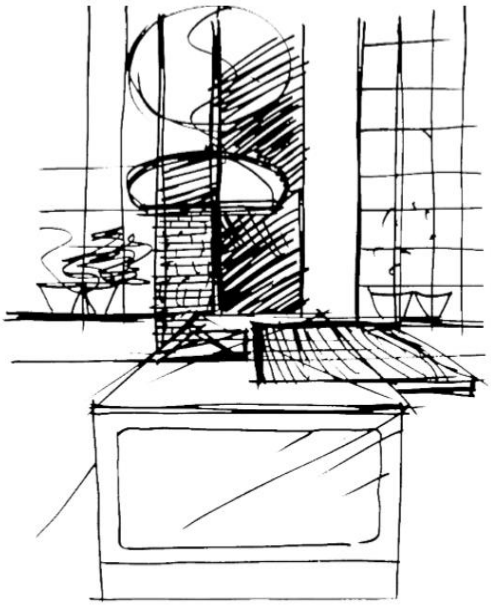
• Mutfağın tipi

• Elektrikli aletlerin , Eviye & Armatürlerin kararları

• Aydınlatma Elemanlarının kararı

• Mutfak Plan ve projesi

• Mutfağın Üretimi ve son olarak montajının yapılması



Şekil 25 Mutfak Tipi Projelendirme (Ateş, 2018).

İşlevsel ve doğru bir tasarıma erişebilmek için, tasarım sürecinde dikkat edilmesi gereken hususlar bulunmaktadır;

• Mutfak tasarımı fonksiyonel diğer anlatımla işlevsel olmalıdır. Mutfakta yer alan aktiviteler, hazırlama, pişirme, yemek yeme, yıkama ve depolamadır. Bunlar bir çalışma üçgeni için ele alındığında mutfak daha işlevsel olabilir. İşlevsellik, amaç, gereklilik ve uygunluk kavramlarını içermektedir. Mutfaktaki tüm eylemlerin vücudu zorlamadan, kısa sürede gerçekleşmesi, mutfakta kullanılacak donatıların organizasyonunun kullanıcı uyumlu olarak dikkatli bir şekilde yapılması gerekir. Mutfak tasarımının işlevsel olması bir bakıma ergonomik olmasıyla orantılıdır.

• Mutfak tasarımındaki renk seçimi, mutfak tipi, doku, ışık, kullanılan malzemeler ve benzeri estetik ihtiyaçları karşılayacak şekilde olmalıdır.

• Mutfak tasarımında kullanılan renkler uyumlu olmalıdır. Renklerin insan üzerindeki fiziksel, zihinsel, psikolojik ve sosyal etkileri olduğu unutulmamalıdır. Mutfak tasarımında mutfaktaki tüm malzeme, donatıların renkleri bir araya getirilirken uyum, birlik, bütünlük ve renklerin birbirleriyle ilişkisi dikkate alınmalıdır.

• Mutfak tasarımında insanın fizyolojik yapısı, ihtiyaçları, beklentileri, beğenileri dikkate alınmalıdır.

• Mutfak tasarımında kompozisyonu oluşturan ögeler arasında bir denge olmalıdır. Bu denge içinde ögelerin boyutları, renkleri, dokuları, biçimleri, hareketleri vb arasında farklılıklar yaratılarak diğer bir ifadeyle zıtlıklarla mutfak tasarımına hareketlilik kazandırabilir. Her türlü egemenlik zıtlıkla sağlanabilir. Mutfaktaki geçiş ve zıtlıkların bir aradaki uyumu, değişkenlik ve egemenlik içerir.

• Mutfak tasarımında bütünlük önemli unsurdur (Ateş, 2018).

3.2.Diğer Mekanlar ile İlişkilerine Göre Mutfak Tipleri

Konut mutfakları diğer mekanlar ile ilişkilerine göre üç farklı şekilde düzenlenirler. Kendi içinde yer alan eylem, mekânın özelliği ve kullanan bireylerin istek ve gereksinimlerine bağlı olarak farklı şekillerde planlanır.

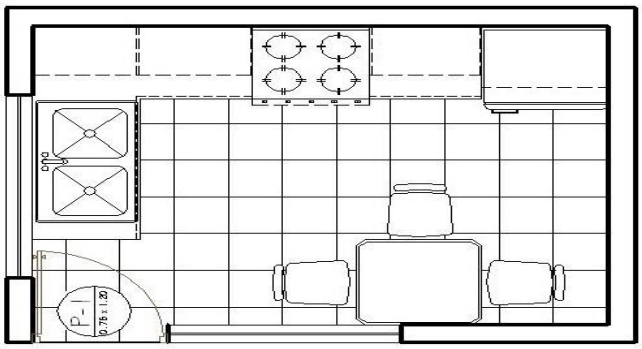
3.2.1.Kapalı Çalışma Mutfağı

Kapalı mutfaklar yaşam alanını içermezler. İçerisinde yıkama, pişirme ve depolama dolapları içerir. Kapalı çalışma mutfaklarında yemek hazırlama ve pişirme yapılır. Diğer eylemleri olmadığı için bilerek diğer mutfak türlerine göre daha küçük tutulmuştur.

Kapalı çalışma mutfakları sadece pişirme eylemi yapıldığından dolayı büyüklüğü diğer yaşam alanlarına ve yemek yeme bölümüne göre daha küçüktür (Kalemdar,2017).

3.2.2.Yemek Yeme Mutfağı

Kapalı mutfağa ilave olarak yemek yeme eylemini de içerir. Bu alan ada şeklinde etrafında oturma olarak veya ayrı bir masa şeklindedir. Büyük şehirlerde çalışan bireyler açısından pişirme ve yemek yeme alanının aynı mekân içerisinde yer alması zaman ve kolaylık açısından kapalı mutfaklara göre daha avantajlıdır.



Şekil 26 Yemek Yeme Mutfağı (Arkiv,2019).

Yemek yeme mutfağı, kapalı çalışma mutfaklarına nazaran daha büyük olmaktadırlar. Yemek yeme mutfağı kullanmayı tercih eden bireyler, hayatlarını sürdürdükleri diğer yaşam alanları ile kullanabilmektedir. Yemek yeme mekânı, ailelerin birlikte zaman geçirebileceği, televizyon izleyebileceği, balkon ve teraslar ile bütünlüğü sağlayabilecekleri mekân olabilir (Kalemdar,2017).

3.2.3.Açık Çalışma Mutfağı

Açık mutfakta en önemli eylem oturma yemek pişirme, hazırlanın beraber yapılmasıdır. Buradaki amaç mutfak mekanının bir duvarını kaldırarak, salon ile yaşama alanını mutfakla iç içe katıp yemek yeme alanı oluşturmaktır. Asıl eylem yemek yeme alanını oluşturmak olduğu için ada şeklinde oturma planlanabilir. Gerekirse kullanıcı tarafından bir sürme kapı veya seperatör yardımı ile kapatılır.

Açık çalışma mutfağı (otuma alanı ile birleştirilerek kullanılan içinde yemek yeme eyleminin de gerçekleştirildiği mutfak) yoğun iş hayatı olan kullanıcıların tercih ettiği konut tiplerindendir. Fakat bu tercihi sosyal statü, yaşam şartları ve ekonomik koşullar da yönlendirebilmektedir. Bunun ile iş hayatı yoğun olan insanların, yemek pişirme, hazırlama ve temizleme için fazla vakitlerinin olmaması ile hazır yiyeceklerin tercih

edilmesi yahut pratik pişirilebilen yemeklerin yapılması ve yeme eylemi gerçekleşirken oturma alanının kullanılması kullanıcıya kolaylık sağlamaktadır (Kalemdar,2017).



Şekil 27 Açık Çalıma Mutfağı (Arkiv, 2019).

3.3.Biçimlerine Göre Mutfak Tipleri

Mutfakların çalışma alanlarının biçimlenmesine göre farklı şekillerde mutfak plan tipleri hazırlanabilir. Bunlar plan olarak I, L, U, Koridor tipi, ada tipi ve Özel mutfaklar şeklinde sınıflandırabiliriz. Mutfakta yer alan planların hazırlanmasın da mekânın özellikleri ve kullanıcı gereksinimleri ön planda tutulur.



Şekil 28 Mutfak Plan Tipleri (Uyar, 2014).

3.3.1.’I’ Tipi Mutfak

Temel mutfak işlevlerinin ocak, evye, buzdolabı gibi tek bir tezgâhta toplandığı ve uzun bir duvar boyunca devam ederek planlandığı mutfak şeklidir. Eylem alanları tek ve düz bir hat boyunda olduğu için yürünen yol kısadır ve çalışmak kolay olur.

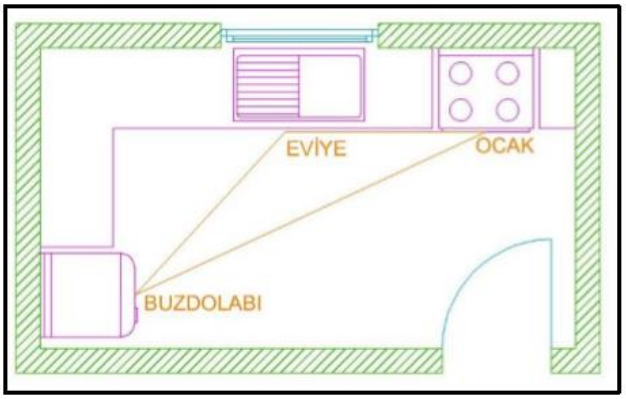


Şekil 29 I Tipi Mutfak Planı (Oruç, 2014).

3.3.2.’L’ Tipi Mutfak

2 duvar boyunca devam eden mutfak tipleridir. L mutfak tiplerinde çalışma üçgeni kendiliğinden oluşur bu açıdan plan düzenlenmesi yapmak kolaydır.

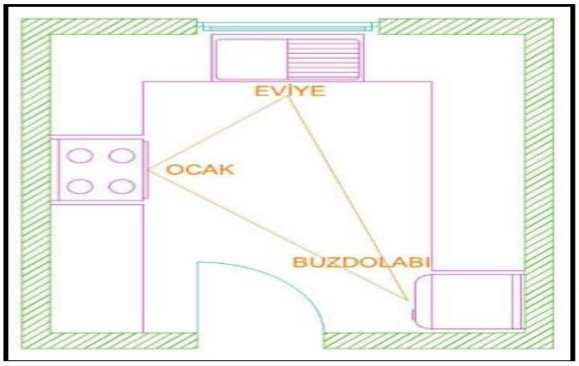
L mutfaklarda en önemli dikkat edilmesi gereken bölge köşe modüllerdir, iyi bir şekilde tasarlanması gerekir ki daha etkili kullanıma sahip olsun. Aksi takdirde büyük ve fazla kullanılmayan mutfak gereçleri bu alanda depolanır.



Şekil 30 L Tipi Mutfak Planı (Oruç, 2014).

3.3.3.’U’ Tipi Mutfak

Bütün eylem ve donatı elemanlarının üç duvarda planlanıp tasarlandığı mutfaklardır. Yeterli miktarda depolama ve tezgâh alanı yer alır. Mutfak üçgenini oluşturmak kolaydır. İki adet köşe olacağı için özel tasarım modüller gerekir. Yemek yeme alanı mutfak alanının ortasında çözümlenebilir. Yeterli alan yok ise son tezgâh alanının devamına yemek yeme köşesi oluşturulur.

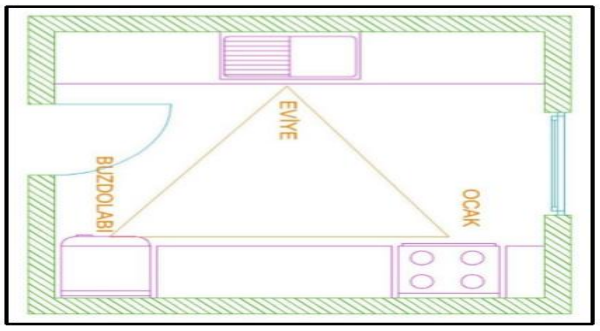


Şekil 31 U Şekli Mutfak Planı (Oruç, 2014).

3.3.4.Koridor Tipi Mutfak

Bütün çalışma yerleri birbirine paralel olarak 2 duvar önünde planlanır. İki karşılıklı duvarda modüller ve cihazlar bulunduğu için köşe modüller yer almaz.

Bu nedenle esas çalışma yerini bir duvara yakın yerde toplamak daha doğru olur. Mutfağın derinliği azaltılmak istenirse, soğutucu karşı sıranın sağ başına alınabilir. Soğutucunun solunda geniş tezgâhın bulunması kullanış kolaylığı sağlar (Ağat, 1991).

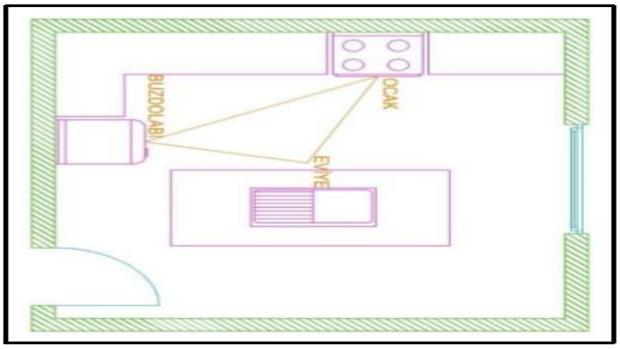


Şekil 32 Koridor Tipi Mutfak Planı (Oruç, 2014).

3.3.5. Ada Tipi Mutfak

L ve U tipi mutfak tip ve planlara ilave olarak ortada bir ada modülün olmasına ada mutfaklar denir. Bu alanda kullanıcak kişilerin ihtiyaçlarına göre yemek hazırlama, pişirme, depolama, yıkama ve yeme aktiviteleri yer alabilir. Fakat ada mutfak planlanırken ocak veya eviye orta bölümde planlanacaksa tesisatları titizlik ister.

Yabancı kültürlerde ada mutfak saygınlık, prestij ve gösteriş unsurudur. Bu sebeple Türk insanının da son yıllarda ada mutfak isteği daha fazladır.



Şekil 33 Ada Tipi Mutfak Plan Örneği (Oruç, 2014).

3.3.6. Özel Mutfaklar

Özel mutfaklar planlanırken diğer mutfak tiplerine göre daha büyük alan ister. Bu nedenle alanı belirli konutlarda ve bu kapsam içerisine giren toplu konutlarda standardize edilmiş ve kompakt mutfakların daha fazla tercih edildiği görülmektedir.

3.4.Konut Mutfağında Yer Alan Eylem ve Eylem Alanları

Mutfağın içinde bulunan eylem ve eylem alanları aşağıda yer alan Şekil 3.1 ‘de yer almaktadır. Bunlar sırasıyla;

1-Hazırlama

2-Pişirme

3-Servis

4-Yemek yeme

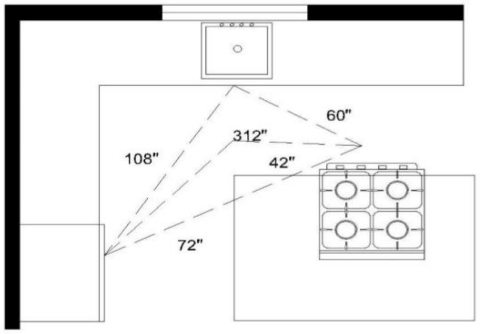
5-Yıkama

6-Depolama

Hazırlama (1) * Çözme-açma * Soyma * Ayıklama * Kesme-doğrama * Tartma * Ölçme * Karıştırma	Pişirme (2) * Fırında pişirme * Kaynatma * Kızartma * Izgara	Servis (3) * Yemeği sıcak tutma * Yemek takımlarını hazırlama * Tabaklara doldurma
Yemek yeme (4) * Masayı hazırlama * Yemek yeme * Masayı kaldırma	Yıkama (5) * Bulaşıkları biriktirme * Atıkların çöpe atımı * Yıkama-durulama * Kurutma	Depolama (6) * Yiyecek maddelerini depolama * Kap-kacak depolama * Servis takımlarını depolama * Elektrikli aletleri depolama * Temizlik maddelerini depolama

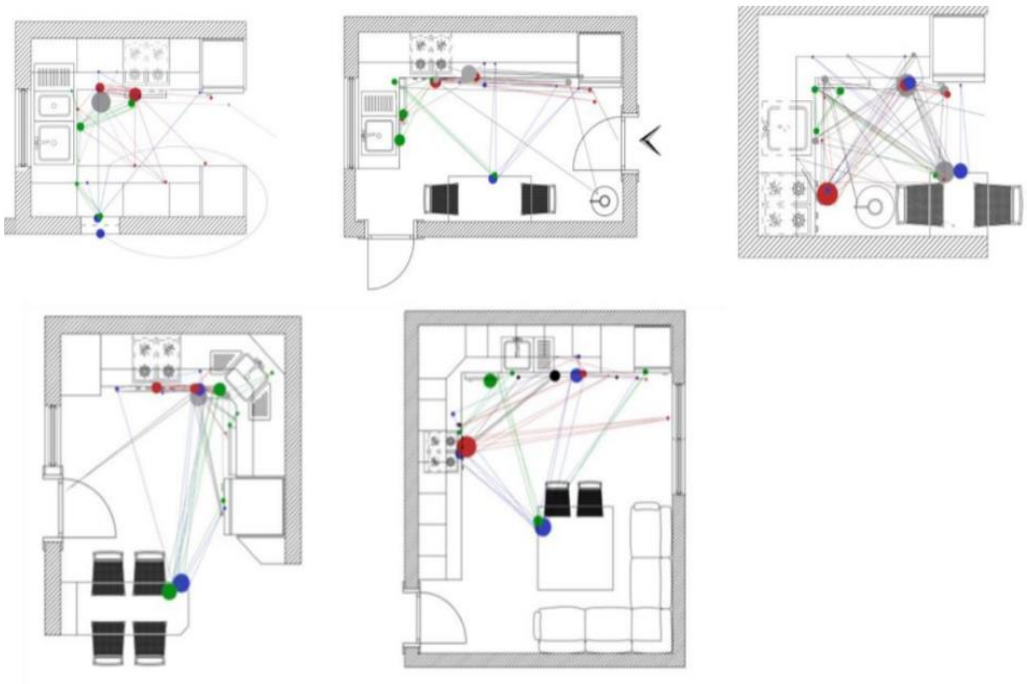
Tablo 4 Konut Mutfağında Yer Alan Eylemler (Baytin,1980).

Konutta yaşayan aile bireylerinin ve özellikle ev kadınlarının en çok zaman geçirdiği mekanların başında mutfak gelmektedir. Mutfak kendi içinde farklı disiplinleri barındırır. Bunları birbirinden ayrılmadan ama aynı zamanda birbirine de çalışırken engel olmayacak şekilde tasarlamak gerekir. Bu bağlamda atılan adımların da daha az olması açısından mutfak üçgenini doğru bir şekilde planlamak önem arz eder. Bu sayede doğru planlanan ve mutfak üçgeni oluşturulan bir mutfakta kişi daha az efor sarf ederken daha fazla verim sağlanır.



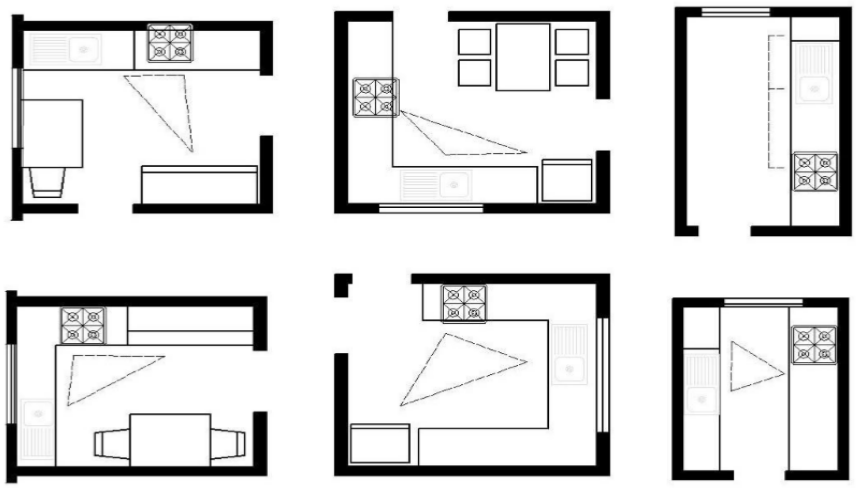
Şekil 34 Çalışma Üçgeni (Garip, 2014).

Daha önce yapılan bir araştırmada; mutfağı kullanan kişilerin burada yapmış oldukları eylemler (yemek hazırlama, pişirme, servis, toplama, temizleme) çizenek halinde 5 farklı renkte verilmiştir. Bu Diyagram şekil 3.14 de yer almaktadır.



Şekil 35 Mutfak İçi Kullanıcı Davranışı Diyagramları (Uyar,2014).

Araştırma kapsamında incelendiği zaman mutfak üçgeninin ve iyi planlamanın önemini bir kez daha görmüş oluyoruz. Ayrıca evye ve ocak yanında bulunan bir çalışma tezgahı bulunduğu zaman kişinin hazırlık alanı rahatlayacaktır. Aksi taktirde mutfağa konulan yardımcı bir masa hazırlık alanı olarak kullanılacak ve bu da kişinin yorularak daha fazla efor sarf etmesi anlamına gelecektir.



Şekil 36 Farklı Biçimlerde Çalışma Üçgeni Örnekleri (Arcan ve Evci, 1992).

3.4.1. Yemek Hazırlama Alanı

Yemek hazırlama alanı bir mutfakta yemek yapmak için en önemli alanlarda biridir çünkü hazırlık yapan kişinin bu alanda rahat çalışması gerekir.

Hazırlama bölgesinde asıl eleman tezgâhtır. Evye ile ocağın arasındaki hazırlama tezgâhı, mutfaktaki en önemli çalışma yüzeyidir. Bu tezgâh soğutucu, kap-kacak ve yiyecek maddelerinin depolandığı mekâna yakın olarak düzenlenir (Baytin, 1980). Aynı zamanda yıkama, hazırlama, pişirme vb. eylemleri gerçekleştirmek için su imkânı sağlanmalıdır.

Çeşitli eylem gruplarının çalışma zamanları birbirinden farklı olduğundan, aynı alanların ayrı zamanlarda çeşitli amaçlar için kullanılması ekonomi sağlar. Böylece yemek hazırlama tezgâhı, bulaşık yıkama eyleminde bulaşık toplama tezgâhı olarak da kullanılabilir (Yıldırım, 1999).

Tezgâh altına çekmece içine küçük ev aletlerini koymak için ve dolap daha büyük araç-gereçleri koymak için gereklidir. Ayrıca yemek yaparken baharatlar için ocağa yakın bir bölüme açık raflar tasarlamak kullanışlı olacaktır.

Hazırlama tezgâhı evye ile ocağın arasında ve aynı yükseklikte yapılır. Bu yükseklik rahat çalışma pozisyonuna göre saptanır. Mutfakta yeteri kadar çalışmak için tezgâh alanı yok ise ayrı bir masa ve sandalyenin olması kolaylık sağlayacaktır.

Genellikle hazırlama işleri iki türlüdür: Bunları kısa ve uzun süreli diye adlandırılabilir. Uzun süreli çalışma için evyenin solunda ikinci bir hazırlama yeri, mutfak işlerinde aileden bir diğer kişinin daha yardımcı olmasını sağlar (Agat, 1991).

3.4.2. Yemek Pişirme Alanı

Hazırlama aşamasından sonra sırayı pişirme eylemi alır. Bunun için kullanılacak araç ve gereçlerin yer aldığı dolaplara kolay erişim sağlanması gerekir.

Hazırlama tezgâhının soluna evye, sağına ocak konulabilir. Ocağa yakın duvarda kepçe takımının ve tutacakların asılı olması kolaylık sağlar. Pişirmede genellikle altı fırın olan ocaklar kullanılmaktadır. Fırının eğilerek kullanılması nedeniyle, bugün fırın ve ocak birbirinden ayrılmış, ocak tezgâh üstüne alınmış, fırın ise göz hizasına alınarak boy dolaplarının içerisine yerleştirilmiş ve kullanımı kolaylaştırılmıştır (Agat, 1991).

Gelişen teknoloji ve değişen yaşam koşulları mutfakta daha sağlıklı, ergonomik, ev kazaları risklerini minimize eden, rahat kullanılabilir mutfak tasarımlarına imkân sağlamaktadır. Yemek pişirirken çıkan koku ve buharın dışarıya atılması ve havanın temizlenmesi için ocağın üstünde yer alan davlumbaz veya aspiratör ile sağlanır.

3.4.3. Servis Hazırlama Alanı

Servis hazırlama yeri, yemek pişen alanın yakanında olmalıdır. Servis ile ilgili tabaklar araç ve gereçler bu alana yakın alt dolaplarda, üst dolaplarda veya çekmecelerde yer alabilirler.

Mutfakta yer alan en uzun tezgâh genel olarak yemek hazırlama alanı olarak kullanılır. Geriye kalan daha kısa tezgâh ise servis hazırlama yeri olarak kullanılır. Mutfakta masa olması hazırlık ve servis için kolaylık sağlayacaktır. Eğer mutfak küçük ise ve masa koyacak yer yok ise tezgâhın kısa tarafı eviye ve ocak arasındaki kalan bölüm hazırlık alanı olarak kullanılır fakat hazırlama ve servis aynı alanda olacağı için karışıklık meydana gelmektedir.

Yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, servis ve sunum aşamalarında soğutucu elemanına sıkça ihtiyaç duyulur. Bu açıdan uzakta yer almamalıdırlar. Ayrıca kapı arkasına gelecek ise derinlik açısından kullanılan cihazın teknik çizimlerinin ve ölçülerinin kontrol edilmesi gerekir. Aksi halde kapı açılmayıp içindeki çekmecelerin dışarı açılma konusunda sorunlar yaşanabilir.

3.4.4. Bulaşık Yıkama Alanı

Bulaşık yıkamanın iki ana ürünü evye ve bulaşık makinasıdır. Genelde evyenin sağ tarafında yer alır bulaşık makinası, üst kısmında ise evyenin damlalık kısmı mevcuttur. Bulaşık makinaları solo ve ankastre olarak 2 gruba ayrılır. Evye ile bulaşık makinasının yan yana olması kullanıcı açısından kolaylık sağlar.

Etkili ve daha verimli bir çalışma ortamı sağlamak için mutfak alanında sık kullanılan eviye, buzdolabı ve ocak bölümü planlanırken çalışma üçgeninin oluşturulması önemlidir.

3.5. Konut Mutfağında Yer Alan Donatı Elemanları ve Özellikleri

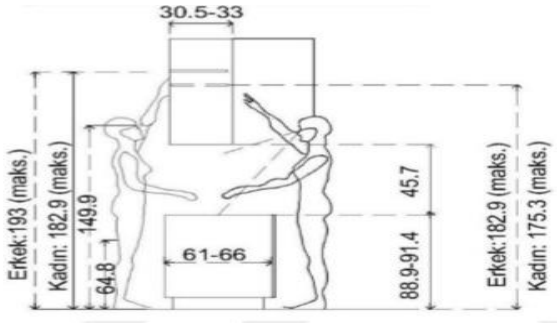
Gelenekselden günümüze konut mutfağında donatı elemanları iki yatay bölgeye ayrılmıştır. İlk düzlemde evye dolapları, kapaklı ve çekmeceli dolaplar, köşe ve kenar bitiş dolapları, fırınlı ocaklar, bulaşık makineleri, çalışma tezgâhı, bir veya daha çok gözlü çöp öğütücü evyeler, bataryalar gibi yer donatı elemanları bulunmaktadır. İkinci düzlemde ise kapaklı ve camlı vitrin dolapları, köşe ve kenar bitiş dolapları, bardaklık, baharat rafı ve aspiratörler gibi üst (duvar) donatı elemanları bulunmaktadır.

Dikey düzenlemede ise; bu iki yatay bölge donatı elemanlarını birleştiren yaklaşık 50-60 cm derinliğinde, 195-240 cm yüksekliğinde kapaklı, çekmeceli ve açık raflı boy (kiler) dolapları, göz önü fırınlar, mikro dalgalar gibi yüksek donatı elemanları bulunmaktadır (Yıldırım, 1999).

3.5.1.Mutfak Üst Modülleri

Mutfak modüllerinde üstte yer alan bölümler ise özellikle erişe bilirlik, rahat kullanım ve herkes için tasarıma imkân verecek şekilde imalatı yapılması gerekir.

Sönmez (2016) mutfak üst dolaplarını, 'tezgâh üstü dolaplar, dolap duvarları, üst dolaplar' olarak tanımlamıştır. Neufert (2004) mutfak üst dolaplarını 'duvar dolapları' olarak tarif etmiş, Türk Standartları Enstitüsü (TSE) ise 'üst dolap' olarak açıklamıştır (Türk Standardı, 1988).Üst donatı modülleri yaklaşık yerden 125-150 cm yüksekte yer almaktadır. Derinlikleri 30-35 cm arasında değişmekte ve genişlikleri mutfağın özelliğine göre farklılık gösteren duvara sabitlenmiş dolaplara üst donatı modülü denmektedir (Yıldırım, 1999).

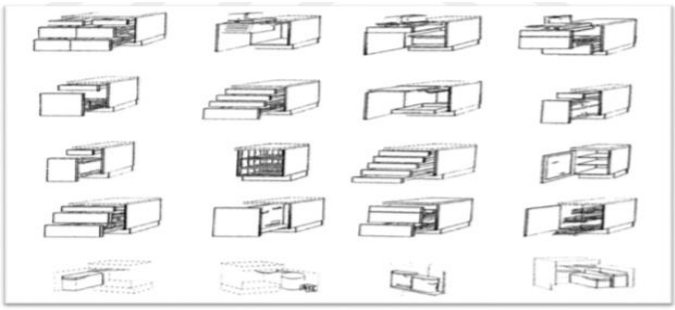


Şekil 37 Dolaplara Erişme Yüksekliği (Neufert, 2004).

3.5.2.Mutfak Alt Modülleri

Mutfak alt modüllerinde en önemli konulardan biri boyut ve eğilme gibi ergonomik ve antropometrik verilere uygun tasarımlar yapılması gerekir.

Alt donatı modülü, mutfak ekipmanlarının saklandığı bazalı ya da ayaklı olarak tasarlanan modüllerdir. Zemin ile tezgâh arasında yaklaşık 85-90 cm yükseklikte, 50-65 cm derinliğine sahiptir. Bu yer dolaplarının yükseklikleri belirlenirken kullanıcı boyutlarının yanında; bulaşık makinesi, fırın, ocak gibi donatı elemanlarının yüksekliklerine de dikkat edilmesi gerekmektedir (Yıldırım, 1999).

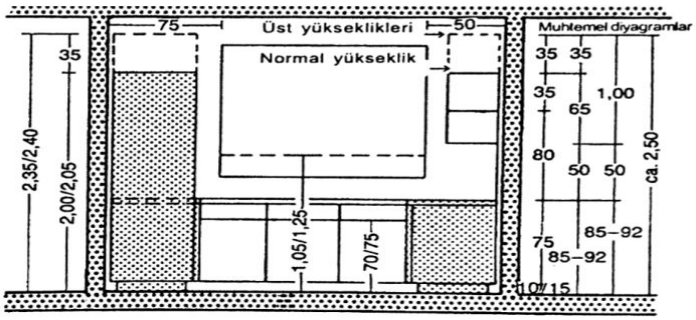


Şekil 38 Mutfaklar da Kullanılan Tezgâh Altı Ünite Örnekleri (Poggenpohl, 1990).

3.5.3.Mutfak Boy Modülleri

Üst ve atta yer alan dolapları birleştiren modüllerdir. Yükseklikleri genel olarak üst dolabın bittiği noktada biter.

Yaklaşık 195- 245 cm yüksekliğinde, 50-60 cm derinliğinde tasarlanan dolaplar genellikle kuru bakliyat, şişe ve cam kavanoz gibi yiyeceklerin depolanması için kullanılan kapaklı, çekmeceli ya da açık raflı tasarlanan yüksek dolaplardır (Yıldırım,1999).



Şekil 39 Mutfak Donatı Elamanları Yükseklikleri (Neufert, 2004).

3.5.4. Elektrikli ve Elektronik Cihazlar

Elektrikli ve elektronik cihazlar 1940'lı yıllarda evlere girmeye başlamıştır. O dönemlerde hijyen ve temizliği temsil ettiği için beyaz renk olarak üretilmiştir. Günümüzde ise birçok markanın farklı model, renk ve tasarımları mevcuttur.

		Franke	Miele	Siemens	Arcelik
Ocak	Inox 	2 gözlü ocak: 25 x48 cm. 4 gözlü ocak: 55 x48 cm. 5 gözlü ocak: 56 x49 cm.	Tek gözlü ocak: 27 x50 cm. Tek gözlü ocak: 36 x50 cm. 2 gözlü ocak: 27 x50 cm. 4 gözlü ocak: 56 x48 -49 cm. 5 gözlü ocak: 86 x48 -49 cm.	4 gözlü ocak: 56 x48 -49 cm. 5 gözlü ocak: 56 x48 -49 cm.	4 gözlü ocak: 56 x49 cm.
	Cam Yüzey 	2 gözlü ocak: 29 x49 cm. 4 gözlü ocak: 56 x49 cm. 5 gözlü ocak: 83 x49 cm.		1 gözlü ocak: 27 x49 cm. 2 gözlü ocak: 27 x49 cm. 4 gözlü ocak: 56 x49 -50 cm. 5 gözlü ocak: 78 x50 cm.	4 gözlü ocak: 56 x49 cm. 5 gözlü ocak: 56 x48 cm.
	Cam Seramik 	4 gözlü ocak: 59 x51 cm. 4 gözlü ocak: 56 x49 cm. 4 gözlü geniş ocak: 75 x49 cm.	2 gözlü ocak: 27 x50 cm. 2 gözlü ocak: 36 x50 cm. 4 gözlü ocak: 56 -60 x49 -50 cm. 5 gözlü ocak: 78 x50 cm. 5 gözlü geniş ocak: 91 x50 cm.	Tek gözlü ocak: 36 x49 cm. 2 gözlü ocak: 27 x49 cm. 4 gözlü ocak: 56 x49 cm.	4 gözlü ocak: 56 x49 cm.
	Induksiyonlu Cam - Seramik 	4 gözlü ocak: 56 x49 cm. 4 gözlü geniş ocak: 88 x49 cm.	1 gözlü ocak: 36 x50 cm. 2 gözlü ocak: 27 x50 cm. 4 gözlü ocak: 56 -60 x49 -50 cm. 5 gözlü ocak: 78 x50 cm. 5 gözlü geniş ocak: 91 x50 cm.	4 gözlü ocak: 56 x49 -50 cm. 5 gözlü ocak: 75 x49 cm. 5 gözlü ocak: 88 x49 cm.	4 gözlü ocak: 56 x49 cm.
	Özel Üretim 	4 gözlü inox ocak: 107 x 39 cm. 4 gözlü cam ocak: 114 x 38 cm. 4 gözlü inox ocak 66 x 49 cm. 5 gözlü inox ocak 93 x 49 cm. 90 derece inox köşe ocak			
Fırın	Inox Siyah Cam Siyah Aynalı Cam 	45 x56 x45 cm 59 x56 x56 cm. 58 x56 x54 cm 59 x54 x56 cm 49 x86 x56 cm	45x56x55cm 59x56x55cm.	45x56x55cm. 57-59x56x55cm. 47x86x56cm.	59 x56 x55 cm. 45 x56 x55 cm.
	Renkli 	59 x56 x55 cm			59 x56 x55 cm
Mikrodalga Fırın	Inox 	35 -36 x60 x31 cm. 38 x60 x55 cm. 44-45 x56x55 cm.	38 x56 -56 x>31 cm. 45 x56 -56 x>50 cm. 36 x56 -56 x>31 cm. 45 x56 -56 x>55 cm.	36 x56 x30 cm. 38 x56 x55 cm. 36 -36 x56 x30 cm.	36 x56 x45 cm. 46 x56 x55 cm.
	Renkli 	44-45 x56x55 cm.			
Buzdolapları	Buyuk 		213x91x61cm. 213x76x61cm. 213x45x61cm.	213x91x61cm. 213x76x61cm. 213x45x61cm.	
	Orta 	177x54x54cm.	177x56x55cm.	177x56x55cm. 177x54x53cm. 177x91x82 cm.	178x55x55cm.
	Kucuk ve Tezgah Alti 			140x56x55cm. 82x60x55cm.	87x54x54cm.

Tablo 5 Beyaz Eşyalar ve Montaj Ölçüleri (Uyar,2014).

Günümüzde ise ocak+fırın modellerinin yanı sıra teknolojik yenilikler içeren ve işlev ayrımını öngören set üstü ocaklar, göz önü fırınlar geliştirilmektedir. Ocaklar, tezgâh üstüne gömme olarak tasarlanmakta, fırınlar ise çalışma tezgâhı altına veya göz hizasında boy dolaplarının içerisine yerleştirilmektedir (Yıldırım, 1999).

Yemek pişirirken çıkan koku ve buharın dışarıya atılması ve havanın temizlenmesi için ocağın üstünde yer alan davlumbaz veya aspiratör ile sağlanır. Bacalı ve bacasız iki farklı modeli bulunur.

Gıda maddelerinin uzun süre bozulmadan saklanmasını sağlayan soğutucular, çok çeşitli özellikte ve boyutlarda üretilmekte olup tezgâh altı ve boy dolaplarının içerisine de gömme (ankastre) olarak yerleştirilebilmektedir.

Tablo 3.1.de Toplu Konutlarla çalışan dört büyük mutfak firmasının ürünlerinin montaj ölçüleri verilmiştir.

3.5.5.Eviye ve Armatürler

Eviyeler bulaşık ve sebzelerin yıkandığı elamanlardır. Tek gözlü, çift gözlü, bir buçuk gözlü ve iki büyük gözlü olarak farklı modelleri bulunmaktadır. Köşe tezgahlar için köşe eviyeler kullanılır. Çelik, granit, inox, silgranit, cam ve sentetik gibi farklı malzemelerden üretilir. Yıkama esnasında çıkan çöpleri öğütmek için evyelerin alt kısmına çöp makineleri de yerleştirile bilinir.



Şekil 40 Eviye Tipleri (Uyar, 2014).

Armatürler ise el duşlu ve el duşsuz olarak iki modele ayrılır. Çelik, inox ve silgranit olarak farkı model ve renkleri mevcuttur.

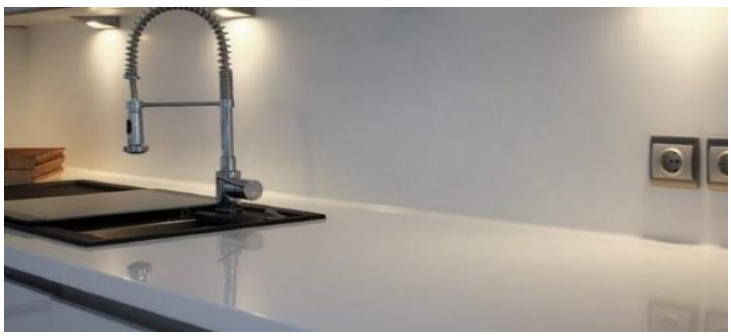
			Tezgah Altı Inox	Tezgah Üstü Inox	Granit	Parlak Cam Yüzey	Sert Seramik
Eviye	Franke	Tam Hazne	32x18, 37x43, 48x43, 45, 38x41, 70x42, 45x42.	51, 43, 42x50, 86x51.22x51, 51x51, 44x47, 58x47.	19x46 (tezgah altı), 43x46 (t.a.), 86x50, 42x50, 73x46 (t.a.)		
		1.5 Hazneli	58x45.	49x62.			
		2 Hazneli	76x45, 83x45, 80x41.	86x50.	86x50.		
		1 Hazneli Damlalikli		86x50, 86x51, 100x50, 100x51.	86x53, 78x50, 86x51, 100x51.	100x51, 100x53.	
		1.5 Hazneli Damlalikli		78x47, 97x50, 100x50, 100x51.	97x50, 100x51.	100x53.	
		2 Hazneli Damlalikli		116x50, 116x51.			
	Blanco	Tam Hazne	18x44, 34x44, 40x44, 50x44, 55x44, 70x44. 45x44, 58x44.	18x51, 40x44, 45x44, 60x44, 55x44, 56x51, 76x51, 57x50, 45, 45x51, 76x44.	48x31.5, 86x50, 61x50		40x45(t.a.), 53x46 (t.a.), 60x63(Apron front)
		1.5 Hazneli	86x44.	60x50, 86x51.	79x51.		
		2 Hazneli	101x44.	78x51, 86x50, 100x51, 116x51.			
		1 Hazneli Damlalikli		86x43, 95x50, 100x51.	91x51, 100x51, 70x40 116x51		76x48, 85x50
		1.5 Hazneli Damlalikli		94x49, 95x50, 116x51.	116x50		100x51
		2 Hazneli Damlalikli		88x51, 86x50.	75x46 ,116x50		

Tablo 6 Eviyeler ve Montaj Ölçüleri (Uyar, 2014).

3.5.6.Mutfak Tezgâhı

Tezgahlar alt dolapların üzerine monte edilir. Malzeme skalasına baktığımızda; granit, mermer, cam, çelik, masif, ağaç türevleri ve corian gibi sentetik olarak farklı seçenekler mevcuttur. Malzeme seçimi yapılırken mutfağın ve mekânın karakteristik özelliklerine ilave olarak temizliği kolay olan, darbelere karşı dirençli, çizilmeyen ve leke tutmayan ürünlerin seçilmiş olması gerekir.

Çalışma tezgâhları; pişirici, soğutucu ve evye gibi donatı elemanları arasında yer alacak ise yüksekliklerinin bu elemanlarla aynı olması için yaklaşık 85-90 cm yükseklikte ve 60-65 cm derinlikte tasarlanırlar (Yıldırım, 1999).



Şekil 41 Corian Tezgâh (Dupont,2019).

3.5.7.Mutfak Aksesuarları

Mutfak aksesuarları, hayatı kolaylaştırmak ve zamandan tasarruf etmek için kullanılan ürünlerdir. Yemek pişirme, hazırlama ve serviste kullanılan işlevsel özelliğe sahiptirler.

Kullanıcıların gelirleri, kültürleri, sosyal yaşantıları ve eğitimleri aksesuar tercihinde etkili olmaktadır. Görsel değeri olan aydınlatma elemanları, cam eşyalar, kavanoz ve şişeler, tuzluk ve biberlikler, çeşitli askılar, baharatlık, bardaklık, bıçaklık, kesim tahtası, kâğıt havlu ve folyoluk gibi elemanlar aksesuarlar arasında sayılabilir (Yıldırım, 1999).

Ayrıca köşe tel sepet dolaplar, raylı kiler sepetleri, döner sepetler, otomatik açılan ve kapanan dolaplar mekanizmaları, tezgâh üstü aydınlatmalar, çöp dolapları vb. ürünler aksesuarlar grubu arasında yerini alır.

3.6. Mutfak Mekânında Kullanılan İnce Yapı Elemanları

Bir bina kaba yapı, ince yapı ve tesisat katmanlarından oluşmaktadır. Yalıtım çözümleri kaba yapı ince yapı veya her ikisinde çözülebilir.

Konut mutfaklarında planlamayı etkileyen önemli unsurlardan birisi de mutfak mekânlarında kullanılan ince yapı elemanlarıdır. Kullanıcı gereksinimlerini karşılamada önemli bir yere sahip olan bu elemanlar kapılar, pencereler, duvar kaplamaları, döşeme kaplamaları, tesisatlar vb.'dir. İnce yapı elemanları, kullanıcıların sosyo- ekonomik düzeylerine göre farklılık göstermektedir (Yıldırım, 1999).

3.6.1. Kapı ve Pencereler

Kapı açıklık örten hareketli bir yapı elemanıdır. Görevi, iç hacimlerden birbirine geçmeyi, dışarıdan iç hacimlere girmeyi ve hacimlerin birbirine karşı kapanmasını sağlamaktır. İç kapıların planın gerektiği sayıda ve doğru bir düzene yerleşmiş olmaları gerekir. Yanlış yerlere, gereksiz sayıda dizilen kapılar hacimlerin iç görünüşünü bozar ve özellikle eşya yerleştirilmesini zorlaştırır. Bu nedenle proje hazırlığı sırasında, kapılar planda gerektiği yerlere dağılmalı, açılış yönleri doğru saptanmış olmalı ve çizimde son detayına kadar düşünülmelidir (Binan, 1995).

Mutfağın mekânsal özelliklerine ve yerleşim planına göre dönerek açılan, sürme veya akordiyon şeklinde yapılabilir. Malzeme olarak ahşap, plastik, lake, metal vb. farklı malzemelerden ve renklerden yapılır.

Konut mutfaklarında genellikle dönerek (90 – 110 derece) açılan kapılar kullanılmaktadır. Özellikle küçük mutfakların, kullanım alanını genişletmek için sürme ve akordiyon kapı türleri tercih edilmektedir. TS 675'de mutfak kapısının genişliği 84-94 cm, yüksekliği 191-201-211 cm olarak belirtilmiştir (Yıldırım, 1999).

3.6.2. Duvar Tavan ve Zemin Kaplamaları

Konut mutfak duvarlarının kaplanmasında, ses yalıtımı ve akustik koşulları iyileştirmek, ısı yalıtımını artırmak, mekân içerisinde çeşitli eleman ve gereçler arasındaki boşlukları örtmek, su ve kalorifer borularını, elektrik donanımlarını gizlemek, duvar kaplamalarının teknik nedenlerini oluştururken mekânın daha güzel ve ferah görünmesini sağlamak duvar kaplamalarının estetik nedenlerini oluşturmaktadır (Işık ve Yıldırım, 2001).

Mutfaklarda döşeme malzemesi ise ısıya dayanıklı, ıslandığı zaman kaymaya yol açmayacak ve elektriği iletmeyen bir nitelikte seçilmelidir. Döşeme malzemesi yürüme emniyeti yönünden kaygan yüzeyli olmamalıdır. Mutfaklarda farklı döşeme yüksekliklerinden ve eşiklerden kaçınmak gerekir (Baytin, 1980).

Malzemenin sınıflandırılmasını iç yapılarına ve kullanım yerlerine göre yapmak mümkündür. Malzemeler iç yapı oluşumlarına göre inorganik malzemeler ve organik malzemeler olmak üzere iki sınıfta toplanabilir.

İnorganik malzemeler; Kalsiyum, silisyum ve metal esaslı-doğal taş, yapay taş, kalsiyum esaslı bağlayıcılar, pişmiş toprak cam ve metaller.

Organik malzemeler; Karbon, hidrojen, azot esaslı – ahşap, bitum, katran ve plastik.

Kullanım yerlerine göre ise taşıyıcı, koruyucu ve görsel etkili malzemeler olmak üzere gruplara ayrılabilirler ancak, günümüzün değişen teknolojik imkanları sayesinde birçok malzemeye, tek veya farklı amaca hizmet edebileceği yerlerde kullanılabilme özelliği kazandırılabilmektedir (Eriç, 1994).



Şekil 42 Alaçatı Taş Evleri (Elledocoration, 2019).

3.7.Tesisatlar

Konutlarda mutfak tesisatlarını temiz su, pis su, aydınlatma, havalandırma, ısıtma ve gaz tesisatları oluşturur. Tesisat planlamasının başta projede iyi çözülmesi sonradan oluşabilecek problemleri önler.

3.7.1.Su Tesisatı

Belli bir işin sağlanmasına yardım eden alet ve araçların uygun yerlere birbirlerine bağlı olarak döşenmesi veya döşenen bu araçların tümüne tesisat denir. Su tesisatı ise yapıya temiz suyun sağlanması ve kullanılmış suyun uzaklaştırılması olarak tanımlanabilir. Konutlarda su tesisatı temiz su ve pis su olarak ikiye ayrılır.

3.7.1.1.Temiz Su Tesisatı

Konutlarda temiz suyu kullanma yerine kadar ileten boru hattına ‘temiz su tesisatı’ denir. Temiz su da kullanma suyu ve içme suyu olmak üzere ikiye ayrılır.

Toplu konutlarda mutfak alanı için plan ve tasarım aşaması büyük önem taşımaktadır. Yapılan yerleşim planına göre hazırlanan tesisat sistemi, mutfağın kullanım sırasında sorunsuz bir şekilde suyun kullanım alanına gelip, kullanıldıktan sonra da atılmasını sağlamaktadır (Altuntaş, 2019).

Konutlarda su tesisatının katlar arası dağıtımı düşey olarak sağlanır. Bu düşey borular ya tesisat bacası yardımıyla gizlenir ya da ıslak mekanlar düşey olarak üst üste gelecek şekilde planlanır. Temiz su tesisatında dökme demir borular, galvaniz çelik borular, plastik borular, bakır ve pirinç borular kullanılmaktadır (Uran, 1997 ve Yıldırım, 1999).

Konutlarda yıkanma, bulaşık ve çamaşır yıkama maksadıyla gereksinim duyulan sıcak suyun hazırlanmasında lokal, merkezi ve güneş enerjisinden yararlanılan sistemler kullanılır. Sıcak suyun kullanılacağı yerde hazırlandığı lokal sistemlerde termosifon, şofben, kombi ve elektrikli su ısıtıcısı gibi cihazlar kullanılır. Merkezi sistemde sıcak su tesisatı doğrudan ya da dolaylı ısıtmalı olarak yapılır (Sıdal, 1990).

3.7.1.2. Pis Su Tesisatı

Mutfak tesisatlarından en çok temiz su ve atık su tesisatı konut mutfak planlamasında etkili olur. Aynı tesisatın ayrıca banyo ve tuvalet mekanlarında bulunması, bu mekanları özellikle konut maliyetini ucuzlatmak yönünden birbirine yanaştırır. Bütün bu ıslak mekanlar tek bir duvarın etrafında tasarlanabilirse, temiz su getiren ve atık su götüren borulardan ekonomi sağlanır. Toplu konutta böyle bir çözüm bu tesisat duvarının prefabrike olarak yapımına da olanak verir (Ağat, 1991).

Atık Su Tesisatı Mutfak mekânında kullanılan pis suyun (eviye ve bulaşık makinesinden çıkan kullanılmış su) sağlık kurallarına uygun olarak uzaklaştırılması için yapılmış tesisattır (Yıldırım, 1991).

Planlama sürecinde ya da uygulama sırasında yapılan yanlışlıklar, kullanılan malzemenin kusurlu olması, tesisattaki ani basınç artışları, binanın zamanla oturması, kullanım hataları, donma gibi nedenlerden dolayı sıhhi tesisat sisteminin işleyişinde bozukluklar görülür. Sızdırma, tıkanma, gürültü, koku ve korozyon bunlardan bazılarıdır (Anıl, 1995).

Bu nedenle tesisat sisteminde aksaklık yaşanmaması için bazı önlemlerin alınması gerekmektedir. Örneğin; tesisat borularında sızdırma sorununun yaşanmaması için kullanılan malzemenin doğru ve dayanıklı malzemeden seçilmesi gerekmektedir. Tıkanma sorunu yaşanmaması için özellikle eviyelerde süzgeç kullanılmalıdır. Oluşabilecek kokunun engellenmesi için tesisat borularında ‘s borusu’ olarak adlandırılan malzeme kullanılmalıdır. Bu sayede boru içinde su tutularak, kokunun yaşam alanlarına geçişi engellenmektedir. Aynı zamanda tıkanıklığın oluşmaması için kullanılan boruların belli bir genişlikte ve eğimde döşenmesi gerekmektedir (Altuntaş, 2019).

Atık su tesisatında dökme demir borular, plastik borular, galvanizli çelik borular, aspest çimentolu borular ve beton borular kullanılmaktadır (Yıldırım, 1991).

3.7.2.Aydınlatma Tesisatı

Mutfak veya başka bir mekân algısal olarak algılanması ve aydınlanması için ilk gerekli olan kırı ter ışıktır. Işık iki türlü oluşur. İlki güneşten alınan doğal gün ışığıdır. İkincisi ise elektrikli yapay ışıktır. İkisi aynı görevi görseler dahi algıda ve görüntüde birbirinden farklıdır. Aşağıda doğal ve yapay aydınlatma olarak iki bölümde incelenmiştir.

3.7.2.1.Doğal Aydınlatma

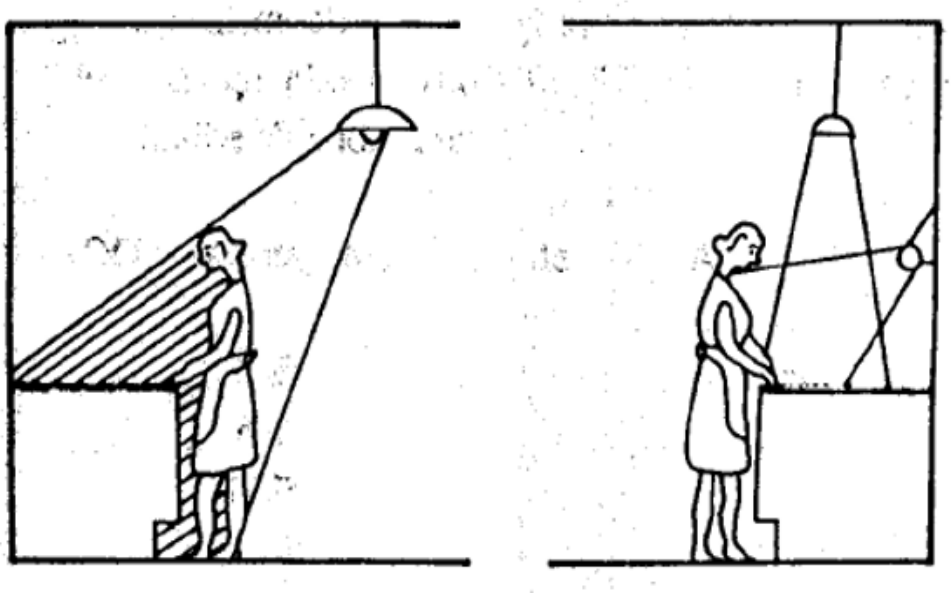
Doğal aydınlatma mutfak mekânında yer alan renk ve dokuları gerçek olana en yakın hali ile görmemizi sağlar.

Doğal ışığın en iyi biçimde homojen dağılımı ile yapılır. Doğal ışığın yapay ışıkla beraber düşünülmesi hususu ve ekonomik durumların oluşması için yapıların yerleştirilmesi ve projelendirilmesi de doğal aydınlatmanın konusudur. Doğal aydınlatma; güneş ve gökyüzü ışığının farklı ölçülerde birleşmesinden ortaya çıkar. Dönemlere, iklimlere ve günün farklı zaman dilimlerine göre devamlı değişir. Gün ışığını yapay ışıktan farklı kılan özellik değişken ve tekdüze olmamasıdır. (Sever, 2018).

3.7.2.2.Yapay Aydınlatma

Yapay ışık ateşin buluşu ile ortaya çıkmış, zamanla bu ateşi farklı ihtiyaçlarda kullanabilme durumunun ortaya çıkması ile taşınabilir objelerle desteklenerek aydınlatma elemanı meydana gelmiştir. İlk yapay aydınlatma olarak kabul edilen ateş, insana karanlığa karşı direnme gücü vermiş, doğal ışığın yeterli olmadığı koşullarda çıkan karanlık ortam aydınlatılmış, bireylerin isteklerinin cevap verecek şekilde ışığın kuvvete ihtiyaca göre artırılmıştır. Ampulün icadı ile şekil değiştiren yapay aydınlatma kavramı, gelişen ileri teknoloji ürünleri sayesinde artık sadece aydınlatma amacına hizmet etmemektedir (Fitoz, 2004).

Başka bir deyişle günümüz yaşam koşulları değiştiği için bunlara özel farklı aydınlatma sistemleri yapılmıştır. Özellikle çağımızın yetirdiği yaşam standartlarından dolayı gündüz çalışıldığı ve gece evde daha çok zaman geçirildiği için tv. izlerken, kitap okurken ve yemek yerken farklı aydınlatma sistemlerine ihtiyaç duyuluyor.



Şekil 43 Işık Kaynağının Gölge Yönünden Uygun ve Uygun Olmayan Biçimde Yerleştirilmesi (Gelegen, 2009).

Genel Aydınlatma

Genel aydınlatma sistemi, belli bir mekânda elde edilmek istenen yatay aydınlığın, mekânın hemen her yerinde aynı düzeyde tutulmasını sağlar. Genel aydınlatma, yalnız kullanıldığında, ortalama aydınlık seviyesi, belirli bir görsel işlev için istenen aydınlık seviyesine eşit olmalıdır. Genel aydınlatmanın en büyük avantajı, mekânda tam bir esnekliğe imkân vermesidir (Şahin, 2006).

Bu bağlamda faklı sınıf ve aydınlatma türleri bulunmaktadır. Bunlar beş adet olarak aşağıda yer almaktadır.

Aydınlatma ışığın geliş yönüne göre:

• Direkt Aydınlatmalar

• Yarı Direkt Aydınlatmalar

• Homojen Aydınlatmalar

• Yarı endirekt Aydınlatmalar

• Endirekt Aydınlatmalar

3.7.3.Havalandırma Tesisatı

Havalandırma tesisatı konutların özellikle mutfakların vazgeçilmez unsurudur. •Yemeklerden oluşan kötü kokuyu ve buharı dışarı atıp içerideki havanın temizliğini sağlar. Bu insan sağlığı ve mutfak mekânında rahat çalışması için gereklidir.

• Sıcak hava koşullarında insan vücudundan ısı kaybını artırma ve buharlaşmayı hızlandırma (fizyolojik serinleme) yoluyla ısısal konforun gerçekleştirilmesini sağlar.

•Özellikle yaz aylarında havadaki sirkülasyonu sağlar.

•Bağıl nemin %70 ve daha yukarı olduğu durumlarda yoğunlaşma ve küflenme olaylarına karşı önlem gibi, temel amaçlarla yapılır.

İç mekânlarda tazelik ve konfor hissi için gerekli olan hava hareketinin hızı sıcaklık, nem ve etkinlik düzeyine bağlı olarak değişir. Konutlarda 0,10-0,33 m/sn hava hareket hızı uygun görülmektedir. Mekânların havalandırma oranları, sigara ve vücut kokularını fark edilmeyecek düzeyde tutacak şekilde olmalıdır (Zorer, 1992).

İnsanlar için dinlenme halinde en uygun ortam sıcaklığı 18-20°C, çalışma halinde ise 15-18°C' dır. Ağır çalışma halinde bu seviyenin altına inilebilir (Özerdim, 1991). Ortam bağıl neminin %50-60 oranında olması, rahat bir iklim niteliği olarak kabul edilmektedir. Bu oran %40' ın altına düştüğü ve %70' in üzerine çıktığı zaman insanlar rahatsız olmaktadır. Fazla rutubet bakteri üremesine, soğuk hava akımına, çürümeye, az rutubet ise insanın burun çeperlerinin kuruyarak sağlığının bozulmasına neden olmaktadır. İnsanın dışarıya verdiği su buharı miktarı yine çalışma, dinlenme ve uyku halinde farklılıklar gösterir (Özerdim, 1991).

Bu miktarlar;

* Uyku halinde saatte :40 g

* Dinlenme halinde saatte :32 g

* Çalışma halinde saatte :58 g'dır.

Konut içinde rahat yaşama olanakları, konutun düzeni ve donatı elemanlarının kullanım rahatlığı olduğu kadar, konutun içindeki iklim (hava-sıcaklık-su buharı) ile de ilgilidir. Özellikle iklim niteliklerinin konut içinde uygunsuz bir durum göstermesi, diğer kullanım kolaylıklarını da olumsuz kılan en önemli etkendir. Yazın konut pencerelerinin

veya teras kapılarının açık tutulması, hafif serin havalarda kapatılması ve soğuk havalarda konfor koşullarını karşılamak amacıyla içeriden ısıtılması, insanın rahat yaşamasını sağlamak için yapılan bir iklim ayarlamasıdır. Kullanılması kolay olan bu havalandırma şekillerinden başka, klima veya hava dengelemesi yapmaksızın başka amaçlar için kullanılan havalandırma çeşitleri de vardır (Özerdim, 1991).

* Sıcak hava ile ısıtma: Amaç, ısıtma olmasına rağmen, hava değişimini de sağlar.

*Soğuk hava ile serinletme: Amaç, soğutma olmasına rağmen, hava değişimini de sağlar.

* Basit havalandırma: Temiz hava sirkülasyonu yolu ile havalandırma sağlar.

Mutfakta yemek pişirilirken ortaya çıkan gaz, buhar ve yemek kokularının atılması için davlumbaz veya dolapların içine yerleştirilen aspiratörlerden faydalanılır. Dolap ile davlumbazı birbirine bağlayan boru plastik veya alüminyum malzemeden olabilir. Böylelikle kötü kokunun dışarı atılıp iç mekân kokusunun temizlenmesi sağlanır.

		Franke	Miele	Siemens	Arcelik
Davlumbaz	Duvar Tipi 	73-100x59.8-89.8x46cm. 85x89.8-119.8x50cm. 83-110x119.8x67.6cm. 87-112x37x37cm.	69-100x63x46cm. 83-115x89.8x52cm.	79-97x60x50cm. 64-106x60x50cm. 86-126x60x42cm. 64-106x70x50cm. 62-106x90x50cm.	74-102x60x50cm. 82-120x60x50cm. 144x75x46cm. 133x90x38cm. 65-120x90x50cm. 74-114x90x50cm.
	Ada Tipi 	73-100x59.8-89.8x46cm. 85x89.8-119.8x50cm. 83-110x119.8x67.6cm. 87-112x37x37cm.	90x90x60cm. 90x120x70cm. 93x110x31cm. 90x100x70cm.	80-97.6x60x50cm. 80-120x40x40cm. 74-104x90x60	74-114x33x33cm. 75-120x45x49cm. 70-107x90x60cm. 74-114x90x50cm.
	Eğik 	50x59.8-79.8-89.8x16.5		86-126x90x44cm.	74-102x60x50cm. 65-120x90x50cm.
	Aspirator 	18x70x28cm. 18x52x28cm.	28.3x70x40cm. 28.3x110x40cm.	25x53x38cm. 25x73x38cm.	22x50x28cm. 22x70x28cm.

Tablo 7 Çeşitli Firmalara Göre Davlumbaz ve Aspiratör Ölçüleri (Uyar, 2014).

3.7.4. Çöp Öğütme

Mekanik düzenek olan alet mutfaktaki eviyenin altına monte edilmektedir. Öğütülen atıklar pis su borusundan atılmaktadır. Kullanıcılar işini kolaylaştıran çöp öğütücüleri paslanmaz çelikten yapılmaktadır. Yiyeceklerin kolay şekilde öğütülmesini sağladığı için doğada çevre temizliğini sağlamış olur. Öğütme işlevi yaparken ortaya çıkabilecek kötü kokular da atıklar ile giderden atılırken kaybolmaktadır. Öğütücüler

genelde eviyenin yakınında bulunan priz yahut düğmeden çalıştırılmaktadır. Sık kullanıldığı takdirde kendini temizleme özelliğine sahip bir cihazdır (Kalemdar, 2017).



Şekil 44 Çöp Öğütücü Görseli (Kalemdar, 2017).

3.8. Konut Mutfaklarında Yalıtım

Türkiye de inşaat sektörü daima lokomotif sektör olmuştur. Bunun kaynağı inşaat sektörünün 4700' den fazla sanayi ürününü kapsayan tüketim alanı oluşmasıdır. Bu kadar çeşitli ürünün kullanıldığı sektörde problemler, kalite açısından ve standartlara uyum açısından gerek tüketici gerekse üreticiye sorumluluklar yüklemektedir. Üretici firmalar tarafından, ısı ve ses yalıtımına gerekli önem verilmediği taktirde, ısıtılmayan konutlar, duvarlarda çiylenme ve küfler, artan yakıt tüketimi, yakıt masraflarının artması, ülke ekonomisine getirdiği yüktür. En önemlisi tüm canlılara veren fazla yakıt tüketiminden dolayı, havanın kirletilmesidir (Işıkel, 1997).

Yapılarda su-nem yalıtımı, nereden, ne şekilde, hangi şiddette gelirse gelsin, suyun veya nemin yapının bir kısmına veya kapsadığı hacimlere zarar vermesini önlemek amacıyla yapılır. Bu yalıtım, su ve nemin ahşap, metal, taş, tuğla gibi gereçler üzerindeki olumsuz etkilerine karşı uygulanırlar (Ekinci, 2003).

Bina içindeki suyun en çok kullanıldığı bölümler banyo, çamaşırhane ve mutfak gibi bölümlerdir. Bu bölümlerde su özel lavabo ve benzeri tesisat malzemeleri içinde kullanılırsa da döşeme yüzeylerine doğrudan doğruya su akıtabilir veya sık sık yakınması gerekir. Kullanma ve yakınma suyunun akıtabilmesi için bu bölümlerde döşeme kaplaması mozaik, şap, doğal veya yapık taşlarla bir veya daha fazla noktaya meyilli yapılır. Meyilli yüzeylerden akıtılan sular döşeme kaplamasına konulan döşeme süzgeçlerinden geçirilerek binanın pis su tesisatı ile uzaklaştırılır. Döşemeye gelen suların

sızmasını önlemek üzere tesviye betonu üzerine ve süpürgelik altına yalıtım yapılır. Genellikle yüzeye sürülen veya levha halinde malzeme kullanılır (Ekinci, 2003).

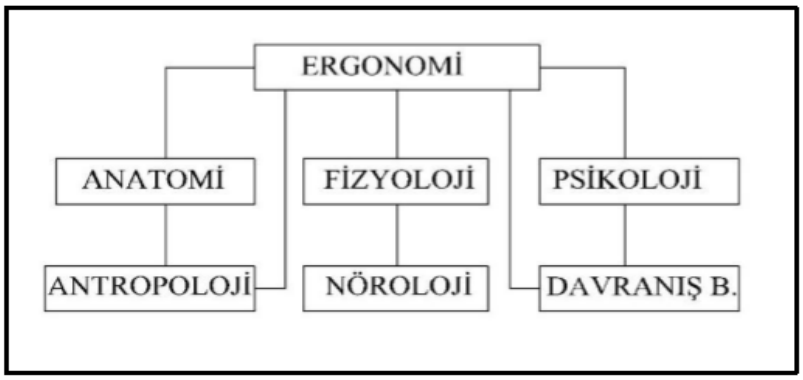
3.9. Konut Mutfaklarına Ergonomik ve Antropometrik Yaklaşım

İnsanlar çevreleri ile karşılıklı etkileşim içindedirler. Eylemlerini daha iyi gerçekleştirebilmek için eylemlerine uygun yapay çevre oluştururlar. Mimarlık bu yapay çevreyi tasarlamayı ve oluşturmayı amaçlar, hangi çevrede olursa olsun, insan özellik ve gereksinimleri doğrultusunda bazı eylemleri yapar ve bu eylemleri gerçekleştirebilmek için iç donatı elemanları, alet ve makineler kullanır (Baytin, 1980). Diğer yaşam alanlarına göre işlevin en çok önem kazandığı mutfak, evin odak noktasında olan bir çalışma alanıdır. Doğru planlama yapılırken temel hedef maksimum verim olmalıdır.

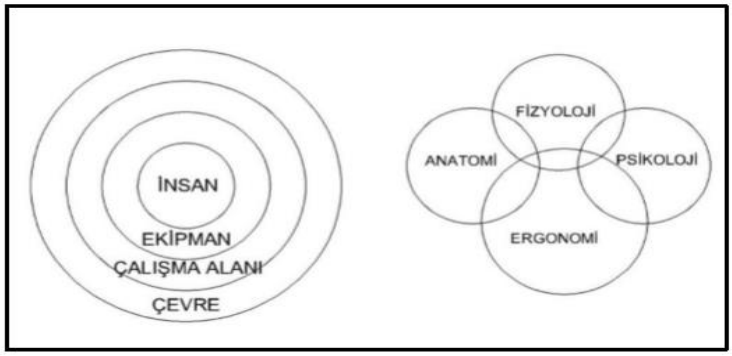
Ergonomi biliminin alt dalı antropometridir fakat ikisi sık sık karıştırılır. Antropometri insan vücudu ölçülerine uygunluk demektir. Ergonomi ise kullanılan ürünün ve çalışılan ortamın insan vücudu ölçülerine uygunluğunun yanı sıra; ses, iklimlendirme, aydınlatma ve hatta psikolojik uyumluluk gibi diğer koşulları da karşılama düzeyidir.

3.9.1. Ergonomik Yaklaşım

Yunanca ‘ergo’ (iş) ve ‘nomi’ (bilim) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Ergonomi insan, makine ve çevre arasındaki bilimi inceler. Çok disiplinli bir bilim dalıdır. İçinde psikoloji, psikolfizik ve sosyokültürel bilimleri de inceler.



Tablo 8 Ergonominin Diğer Alanlarla İlişkileri (Oruç, 2014).



Tablo 9 Ergonomi ve İnsan İlişkisinin Şematik Gösterimi (Oruç, 2014).

Ergonomi Biliminin Amaçları:

a. Üretimin de verimlilik düzeyini en üst noktaya çıkarmak,

b. Uyumlu ilişki sonucunda, gereksiz aşırı zorlanmalardan kaçınılarak, çalışanın fiziksel ve ruhsal sağlığını korur, zarar görmesini önlemek,

c. İnsanlar tarafından kullanılan araç-gereç ve düzeneklerin kullanım etkinliğinin arttırılmasını sağlamak,

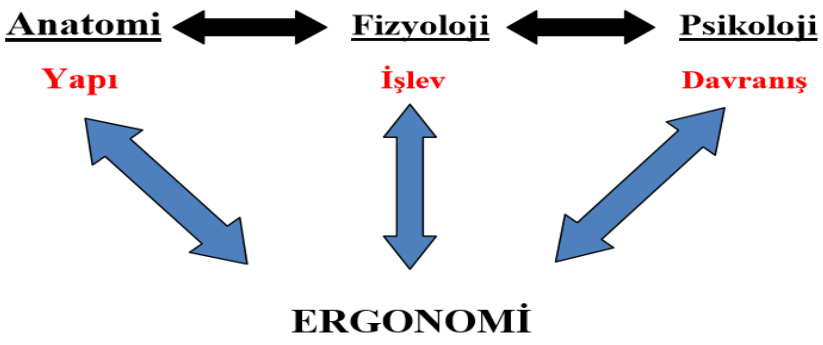
d. Günlük hayatta karşılaşılan, insan kullanımına ve etkileşimine açık olan her şeyin insana uygun tasarımıyla;

-İnsan performansının artması

-İnsan güvenliğinin sağlanması

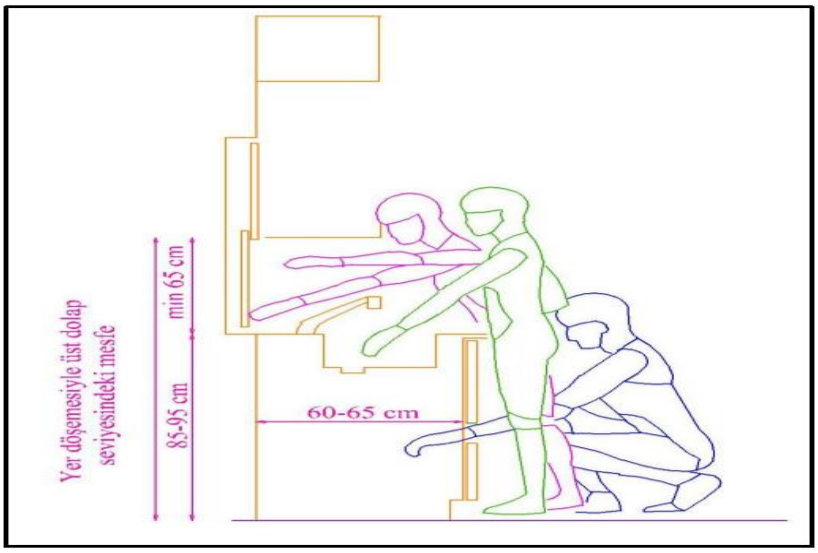
-İnsan sağlığının korunması ve iyileştirilmesi

-İnsan mutluluğunun ve doyumunun sağlanması amaçlanmaktadır (Özok, 1997).

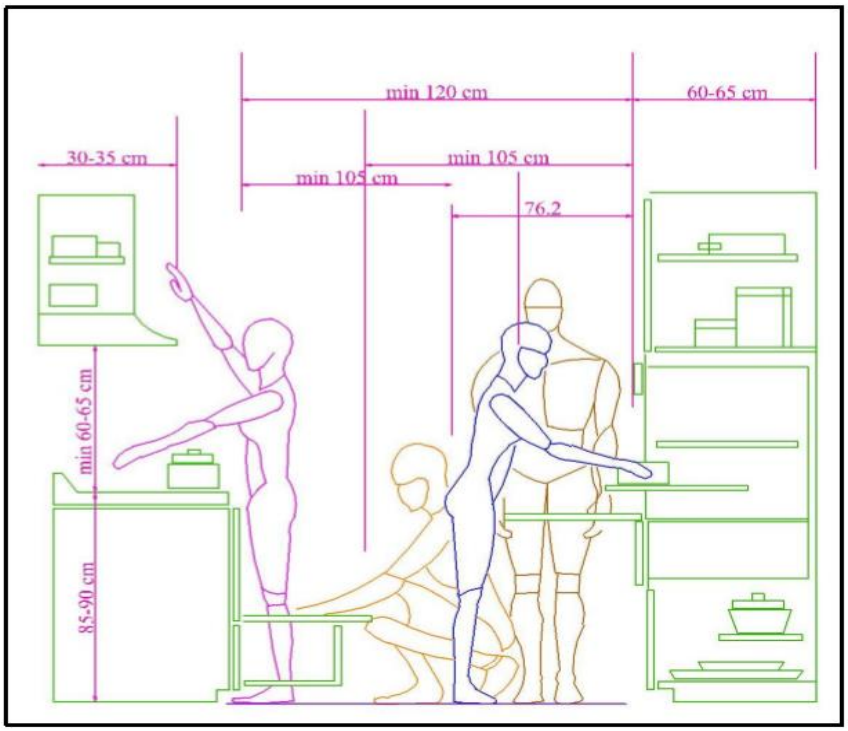


Tablo 10 Ergonominin; Anatomi, Fizyoloji ve Psikoloji ile İlişkisi (Albayrak, 2011).

Ergonomi, aslında bir bakıma işlerin insana uygun hale getirilmesini sağlamaktadır. Olası tehlike ve kaza olasılıklarının ortadan kardırır. Kişininin ortamla daha uyumlu çalışmasını sağlar ve bu bağlamda daha az kaza olması sağlanır.

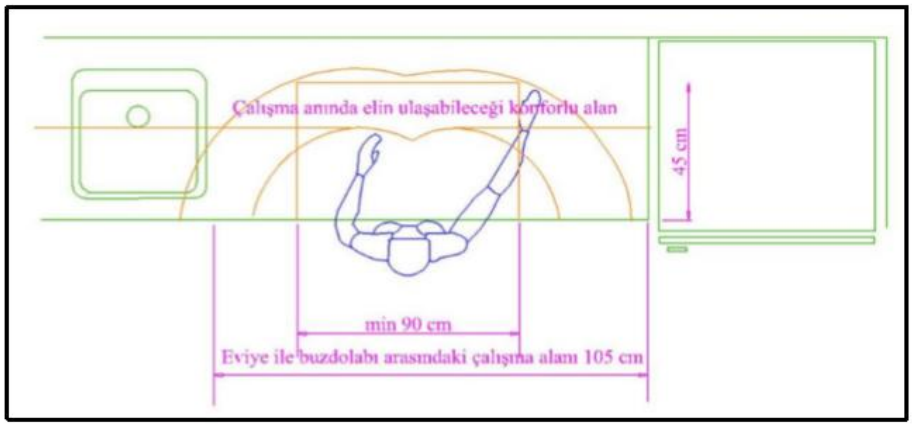


Şekil 45 Yıkamanın Hazırlaması Alan Ölçüleri (Oruç, 2014).



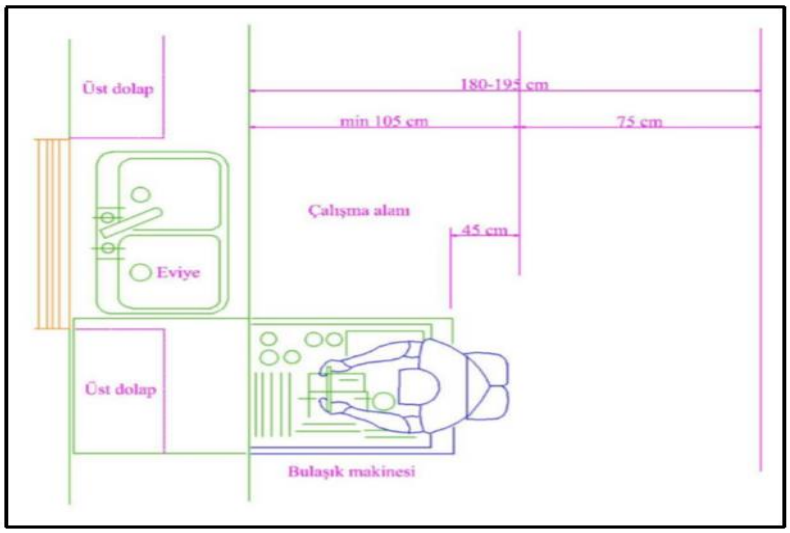
Şekil 46 Mutfak Donatı Elemanları (Panero ve Zelnik 1979, Oruç 2014).

Şekil 3.29.'e göre kullanıcı pozisyonları değiştikçe donatılar arasındaki mesafelerin değiştiği görülmektedir. İki kullanıcı karşılıklı çalışma düzleminde çalışacaksa çalışma düzlemi arasındaki mesafe min. 120 cm olmalıdır. Dolap çekmecelerin açılması veya ile çalışama düzlemi arasında en az 105 cm olması gerekmektedir. Alt dolap derinliği 60-65, üst dolap derinliği 30-35 cm arasındadır. (Panero, J. ve Zelnik, M., 1979 alıntı Albayrak, 2011).

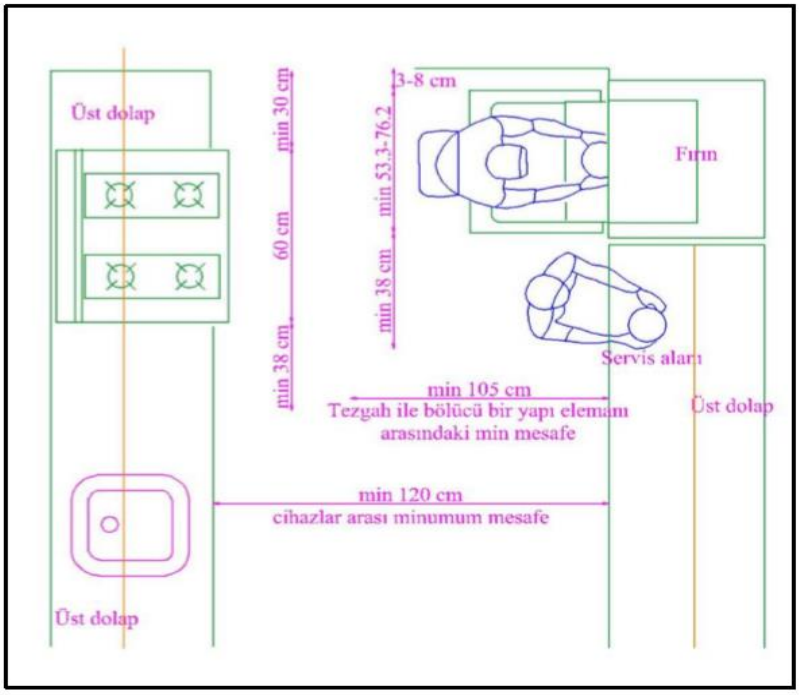


Şekil 47 Hazırlama İçin Alan Ölçüleri (Oruç, 2014).

Şekil 3.30. 'ya göre eviye ile buzdolabı arasındaki çalışma alanı en az 105 cm olmalıdır (Panero, J. ve Zelnik, M., 1979).



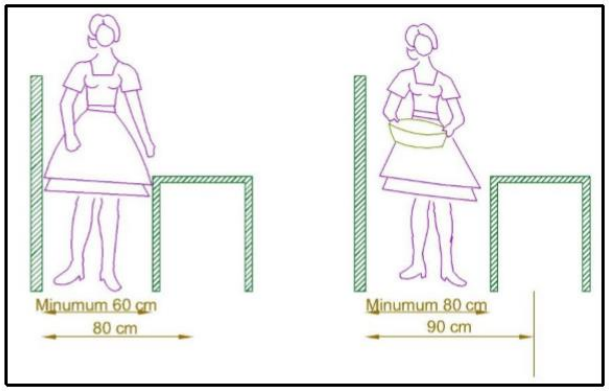
Şekil 48 Yıkama Alan Ölçüleri (Oruç, 2014).



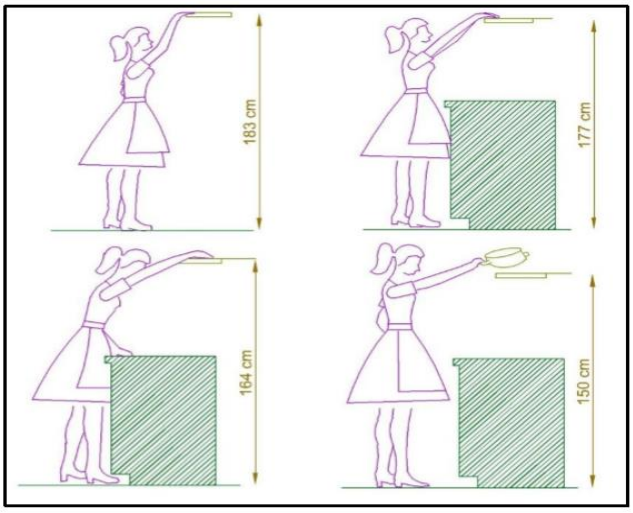
Şekil 49 Yıkama ile Pişirmenin Alan Ölçüleri (Oruç, 2014).

Ölçüler	Min Ölçüler
Tezgâh yüksekliği	85-90 cm
Eviye dolap yüksekliği	85-90 cm
Eviye- üst dolap yüksekliği	60-65 cm
Ocak ile eviye arasındaki min mesafe	60 cm
Karşılıklı iki dolap arası min mesafe	120 cm
Dolap derinliği	60-65 cm
Eviye ile buzdolabı arasındaki çalışma alanı	105 cm
Tezgâh ile üst dolap arsındaki mesafe	65 cm
Tezgâh ile bölücü bir yapı elemanı arasındaki min mesafe	105 cm
Bulaşık makinesini kullanan kişinin arkasında bir sirkülasyon alanı min mesafe	180-195 cm

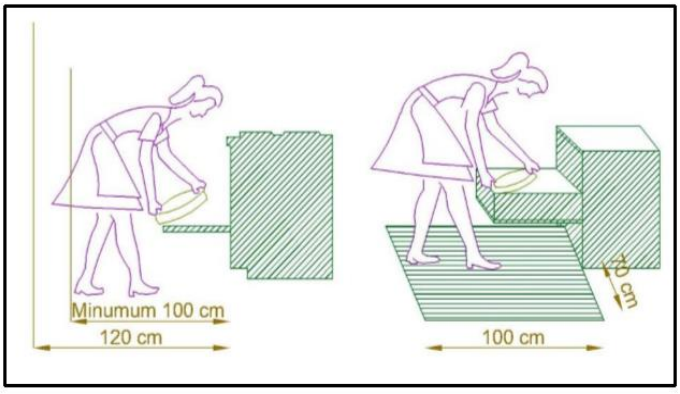
Tablo 11 Mutfak Donatı Ölçüleri (Panero ve Zelnik, 1979).



Şekil 50 Duvar ile Masa Arasındaki Eylem Alanları (Grandjen,1973 alıntı Oruç, 2014).



Şekil 51 Erişme Yükseklikleri (Grandjen,1973 alıntı Oruç, 2014).

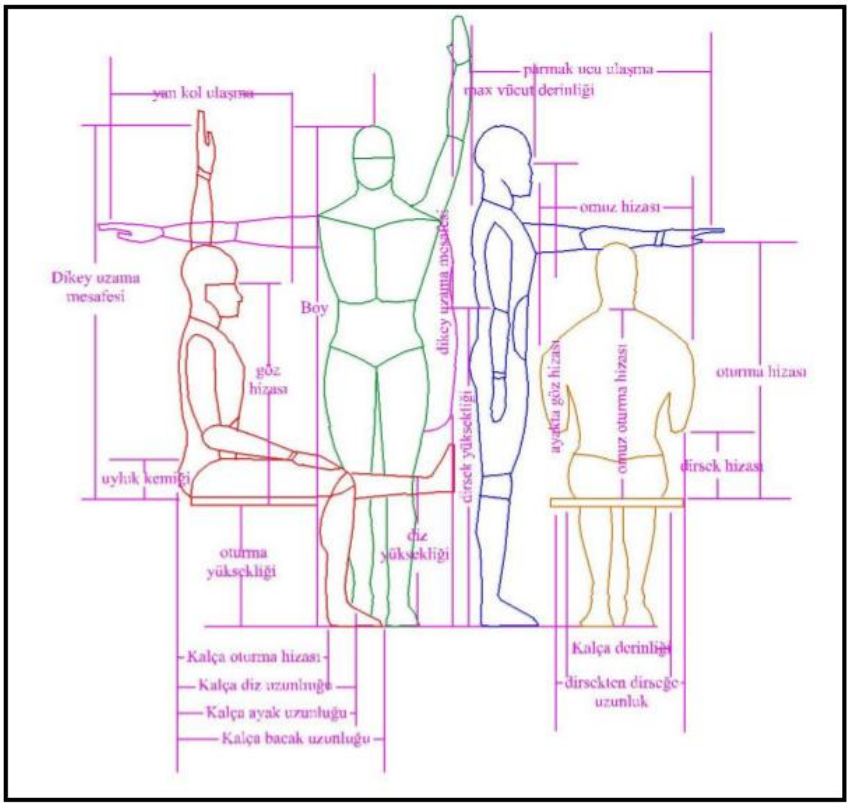


Şekil 52 Bulaşık Makinesi ile Fırın Önündeki Eylem Alanları (Grandjen,1973 alıntı Oruç, 2014).

3.9.2. Antropometrik Yaklaşım

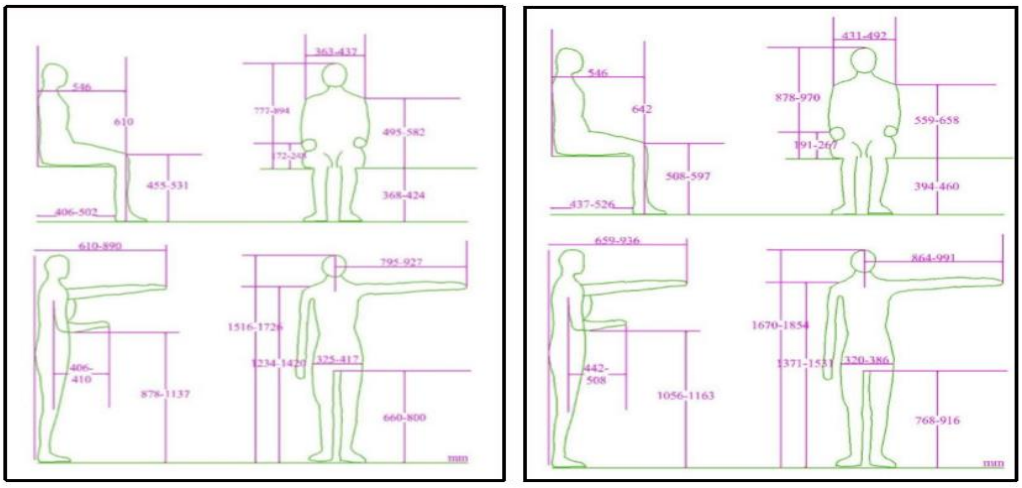
Antropometri, Yunanca anthropo (insan) ve metrikos (ölçme) sözcüklerinden türelilmiştir. İnsan vücudunun boyutları ile ilgilenen bir bilim dalıdır.

Mutfakta verimliliği etkileyen önemli unsurlardan birisi de antropometridir. Mutfağı kullanacak kişinin ölçülerini baza alarak tasarlanan bir mutfakta verimlilik ve konfor sağlanacaktır. Bunun için bir mutfağı tasarlarken araç-gereç ve dolapların insan vücudu ile ölçü ilişkisini hesaplamak gerekir. Uygun çalışma ortamı ve doğru ölçüler sağlandığı zaman kişi daha rahat çalışır.



Şekil 53 Ergonomi antropometri ilişkisi (Panero ve Zelnik 1979, Oruç, 2014).

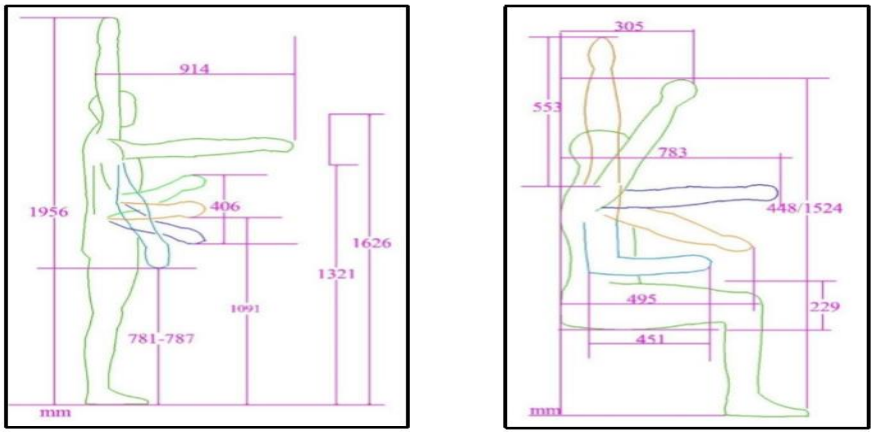
Statik ve Dinamik olmak üzere iki farklı veri tabanına sahiptir. Statik Antropometri, vücudun hareketsiz konumundaki fiziksel öğelerinin ölçümlendirilmesiyle ilgilenir (Doğan, 2005).



Şekil 54 Şekil 3.37. Kadınların ve Erkeklerin Vücut Ölçüleri (Croney,1980 alıntı Oruç,2014).

Dinamik antropometri, insanı çabuk hareket eden bir sistem olarak ele almakta ve insanın işlevsel ölçülerine ulaşmaya çalışmaktadır (Toka, 1978). İnsan hayatı boyunca çalışma ya da çalışma dışı koşullarda sürekli işlevseldir. Dinamik antropometri insanın, herhangi bir işlevi yaparken hareket halindeki boyutları ile ilgilenir (Yeşilkavak, 2007).

Statik ve dinamik antropometriden, insanların yaşam ve çalışma mekânlarının ve bu mekânlarda yerine getirdikleri eylemleri sırasıyla kullandıkları iç donatı elemanlarının tasarımında ve kullanımında yararlanılır. Statik antropometri eylemlerin yapılması sırasında, vücudun ana durumları hakkında boyut verirken, dinamik antropometri işlevsel hareketlere ait boyutları bildirir (Baytin, 1980).



Şekil 55 Şekil 3.39.Maximum ve Minimum Uzanma Mesafeleri (Croney,1980 alıntı Oruç,2014).

Kadın ve erkeklerin antropometrik ölçüleri insan faktörleri alanının doğal bir sonucudur. İnsan faktörleri terimi, psikoloji ve fizyolojinin her ikisini ve insan çevre ilişkilerini, çeşitli görevlerde kullanılan aletlerin insan performansına etkilerini içeren birçok faktörleri kapsamaktadır (Tilley,1993).

3.9.3.Engelsiz Yaşam Alanları

Bilim ve teknoloji geldiği yer itibari ile tasarımcılara pek çok imkân sağlamaktadır. Nano teknolojik gelişmeler heyecan vericidir, antibakteriyel vitrifiye elemanları ile mikrop kapmamak, bakteri üretmeyen halılar ile huzurlu mekânlar sağlamak mümkündür. Bütün elektronik aletleri aynı sisteme bağlamak engelliler için hayatı kolaylaştıran çözümler sunmaktadır (Demirarslan, 2017).

Engelli insanlar için uygun yaşam alanları oluşturmak, onları toplumdan dışlamadan bu fiziksel çevrenin bir parçası olduğu göstermek, toplumun aynı zamanda tasarımcıların da görevidir.Toplumda engelli kavramı sadece dış çevreyle sınırlı kalmadığı gibi en önemli mekân olan konutta da engelli bireyleri kapsamaktadır. Engelli yaşam alanlarındaki kuralları, yine engelli bireylerin kendi sınırları belirlemektedir. Bu sınırlarla beraber dış etken faktörleriyle de karşılaşmaktadır (Albayrak, 2012).

Bu etkenleri 4 madde halinde belirtmek istersek:

“1. Fiziksel etkenler,

2. Sosyal etkenler,

3. Ekonomik etkenler,

4. Diğer etkenler (yasal, eğitimsel, kültürel, teknolojik vb.)” (Polat, 1998).

“Bedensel ve diğer engellilerin, yaşlıların, çocukların ve diğer kısıtlı kişilerin mekânı fiziksel olarak kullanmaları için aşağıdaki beş ana unsur gerekmektedir.

1. Yeterli genişlik,

2. Yeterli dönme alanı,

3. Yeterli yükseklik ve boy hizası,

4. Yüzeylerin özellikleri,

5. Yönlendirme ve uyarma için gerekli düzenlemeler.” (Andaç, 1997).



Şekil 56 Çekmeceli Tezgâh ve Elektrikli Gereçlerin Düzenlenmesi (Mülayim, 2017).

Elektrikli mutfak gereçleri belirli bir yükseklikte olmalıdır. (Kapağının rahat açılması ve cihazın içinin rahat görünebilmesi için gerekli yükseklik). Ayrıca mutfak dolabının içine konabilecek mekanizmalar ile bu gereçlerin kullanımı oldukça kolaylaştırılabilir. Tezgâh üstü rafların engelliler için uygun duruma getirilmiş olmalıdır. En çok kullanılan eşyalar en alt raflara gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Ayrıca tezgâh altı mutlaka tekerlekli sandalyenin girişine olanak sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır. Üst dolaplara kurulacak hidrolik bir piston sayesinde raflar hareketli hale getirilerek engellilerin üst dolapları kullanması sağlanabilir (Mülayim, 2017).

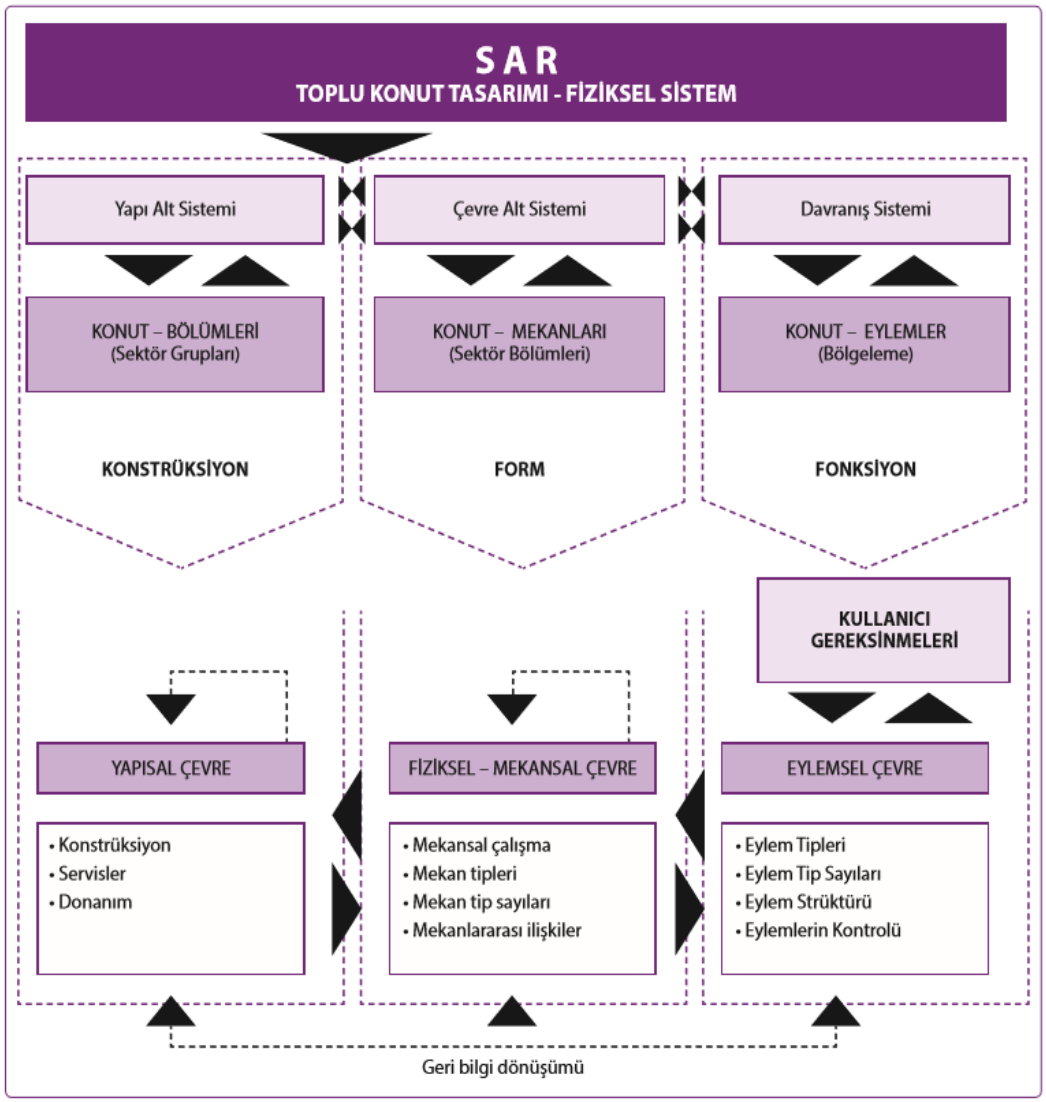


Şekil 57 Tezgâh ve Raflar ile Tezgâh Altı Hareketli Dolap Rafı Örnekleri (Mülayim, 2017).

BÖLÜM 4. TOPLU KONUT MUTFAKLARI

İnsanların temel ihtiyaçlarından biri olan barınma ihtiyacı, geçmişten günümüze nüfusun artması ve kentlerin zaman içerisinde sürekli gelişmesiyle değişiklikler göstermektedir.

Bireylerin barınma ihtiyacı karşılanırken dikkat edilmesi gereken önemli hususlardan biri olan kullanıcı memnuniyetinin oluşması, bireyin kültürel yapısına ve yaşam standardına uygun olmasıyla gerçekleşmektedir (Okşak, 2011).



Tablo 12 Toplu Konut Tasarımında Sistem İlişkilerinin Açılımı (Uzunoğlu ve Özer,2014).

Kullanıcıların yaşam standartlarının farklı olması, konutlar arasında çeşitliliğe neden olmaktadır. Kişilerin yaşam standartlarına göre şekillenen konutlarda eylemin en çok gerçekleştiği mekân ise mutfak mekanıdır (Şirin, 2019).

Günümüzde artan konut ihtiyacını karşılamak için özellikle son yıllarda çok fazla birbirine benzeyen planlarda toplu konutlar yapılmaya başlandı. Bu bölümde toplu konutları ve toplu konut mutfaklarının planlamasına etki eden faktörler incelenecektir.

4.1. Toplu Konut İdaresi (TOKİ)

1980 yılından itibaren bütün dünyada yeni bir süreç başlamıştır. Küreselleşme dediğimiz bu süreçte tüm alanlarda yeniden yapılanma politikaları hayata geçirilmiş, yeni yasal çerçeve ve yeni kurumlar ortaya çıkmıştır.

Bu yeni yapılanmanın önemli kurumlarından birisi Toplu Konut İdaresi (TOKİ)'dir. Bir devlet kurumu olarak TOKİ, başlangıcından günümüze kadarki sürecinde, devlet-özel sektör iş birliği içerisinde kâr amaçlı konut üretme aşamasına gelmiştir (Akın, 2007). 1981 senesinde, konut ile ilgili yasa hazırlanmıştır. Oluşturulan bu yasadaki amaç; insanları toplu konuta yönlendirerek toplu konutların üretilmesini sağlamaktır. Çıkarılan bu yasayla, maddi anlamda zorluk çeken bireylerinde ihtiyaçları çözülmeye çalışılmıştır (Eshak, 2014). Fakat, yasanın içeriğinde yer alan "ön biriktirim"maddesi nedeniyle daha çok orta ve üst gelirli ailelerin ev sahibi olması sağlanmıştır. Sosyal konut olarak bilinen bu yapılar yasanın 2. Maddesi 3. Fıkrasında yer alan bilgiye göre, "toplumun yaşama koşullarına, sosyal yapısına, örf ve adetlerine uygun, düşük maliyetli ve brüt inşaat alanı 100 m² aşmayan konuttur. " şeklinde belirtilmiştir. Büyük kentlerde ki yoğunluğun önüne geçmek için nüfus oranı 30 bini geçmeyen yerleşim alanlarında gerçekleşen bu planlamayla, bölgenin düzenli ve ferah hale gelmesi sağlanmıştır (Keleş, 2012).

Konut tasarımı yapılırken ilk dikkat edilmesi gerekilen husus, konut sakinlerinin ihtiyaçlarının neler olduğunun belirlenmesi gerektiğidir.

Orta ve alt gelirli ailelerin konut ihtiyacını karşılamak için 1984 yılında kurulmuştur. TOKİ, bugüne kadar Türkiye'nin 81 ilinde toplam 832 bin konut inşa etmiştir (TOKİ, 2019).

TOKİ'nin görevleri;

• Devlet garantili ve garantisiz iç ve dış tahviller ile her türlü menkul kıymetler çıkarmak.

• Yurt içi ve yurt dışından, Toplu Konut İdaresi'nce kullanma alanlarında yararlanmak üzere kredi almaya karar vermek,

• Konutların finansmanı için bankaların iştirakini sağlayacak tedbirleri almak, bu amaçla gerektiğinde bankalara kredi vermek, bu hükmün uygulanmasına ilişkin usulleri tespit etmek,

• Konut inşaatı ile ilgili alanları ve çalışanları desteklemek,

• Kalkınmada öncelikli yerleri ve buralarda bulunan konut inşaatıyla ilgili şirketlere iştirak etmek,

• Araştırma, proje ve taahhüt işlemlerinin sözleşmeyle yaptırılmasını temin etmek ve • Kanunlarla ve diğer mevzuatla verilen görevleri yapmaktır.

4.2. Toplu Konut Mutfaklarının Planlanmasına Etki Eden Faktörler

Toplu konut inşaatları Türkiye'nin yedi bölgesi ve 81 ilinde faaliyeti olan büyük bir sosyal kuruluştur. Her bölgenin hatta her ilin kendine özgü farklı kültürleri bulunmaktadır. Bununla beraber ortam özellikleri, iklim, ses, koku ve ışık etkileri bulunur. Ayrıca ekonomik, çevresel, teknik konular, tasarımı ve mimariyi direk olarak etkileyen unsurlardır. Bu bölümde tasarımı ve planlamayı etki eden kriterler detaylı olarak incelenecektir.

4.2.1. Kültürel Faktörler

İnsanların, sosyo-kültürel ve yapısal özelliklerinden bahsedildiğinde, "yaşam tarzı" kavramı karşımıza çıkar. Yaşam tarzı, çok yönlü ve karmaşık bir toplumsal olgudur.

Tüketim biçimleri, yaşanılan bölge ve oturulan konut, toplumsal etkileşim ve katılma türleri, hobiler, değerler, eğilimler, tutumlar ve zevkler; giyinme ve konuşma biçimleri, evlenme yaşı ve biçimleri ve daha pek çok olgu ve süreçler, yaşam tarzını belirler (Aslan, 2000).

Yaşam tarzı, toplumsal ve kültürel tüm olguların, etkileşim dahilinde oluşturduğu, bir mekanizmalar bütünüdür. Birey bir varlık olmaktan çıkıp içinde yaşadığı toplumdan öğrendiği kültürü içselleştirerek kişilik kazanmakta, birey toplumla biçimlenmektedir. İçine doğduğu kültürü toplumsallaşma süreciyle öğrenen birey, bu nedenle, kültürden de toplumdan da ayrı var olamaz. Buna karşılık toplum ve kültür de bireylerin kişiliklerinde ve davranışlarında gerçeklik kazanır (Ozankaya, 1982).

Sosyo-kültürel yargılar tarihsel ürünlerdir ve tarih içinde farklı kültürlerin etkileşimi ile sürekli değişim göstererek şekillenirler. Bu değişim sürecinde, toplumsal fayda temini, itibar kazanma, yenilik arzusu veya eğilimi ve en önemlilerinden biri de ani toplumsal değişmelerde mevcut kültür sisteminin cevap vermemesi gibi faktörler etkili olabilmektedir (Eriç,1986).

Toplumsal yaşamda insanların genel tavırları, toplumun yarattığı değer yargılarının tümü, eğitim ve kültür olgusu, yaşam üzerinde belirleyici olmaktadır. Kültür, toplumdan kaynaklanır ve yine aynı topluma hitap eder. Bu nedenle biyolojik, sosyal ve ruhsal birtakım gereksinimlerin tahmininde de belirleyicidir.

Kültüre ait yaşam biçimini ve yaşam yoğunluğunu irdelemek konutun mekan kullanımı hakkında ipuçları elde etmek adına çok önemlidir. Japon ve Fransız işçilerinin 35-40 m2 işçi konutlarından çok memnun oldukları yıllarda dahi Türk işçilere 80 m2 konutlar küçük gelmiştir. Türkiye'de hane halkı sayı ortalamasının yüksek olması ve Türk kültürünün misafir etme alışkanlığı yaşam yoğunluklarını arttıran etmenlerdendir (Gür, 2000).Kültürü oluşturan aile yapısı, büyüklüğü, sosyo ekonomik durumu, dünya görüşü, aile içi ilişkiler ve akrabalık ilişkileri, gelenek görenekler, dini inanç, tutum, semboller, etnik köken, beslenme alışkanlıkları, sanat anlayışları, statü ve sosyal kimlik, mahremiyet, egemenlik alanı ve kişisel alan gibi kavramlar mekâna ilişkin gereksinimleri etkiler (Üst, 2015).

4.2.2. Ekonomik Faktörler

Sanayi devriminden sonra toplumların yaşam standartlarında önemli oranda değişimler meydana gelmiştir. Kentleşmenin artmasıyla birlikte konut ve mutfak mekanlarında teknolojik gelişimler yaşanmıştır. Bu değişimler konutların karakteristik özelliklerine yansımıştır.

Kaliteli konut ve iç mekân tasarımı her bireyin istediğidir. Bu bağlamda konut sektörünün maliyet unsurlarının ayrıca dikkate alınması gerekmektedir.

Konut mutfağını planlarken ekonomik açıdan etkileyen faktörler;

-Kullanan kişilerin gelir durumları,

-Kullanan kişilerin eğitimleri,

-Kullanan kişilerin meslekleri ve sosyal statüsüdür.

4.2.3. Psikolojik Faktörler

Toplumlar sadece bireylerden oluşmuş insan grupları değildir. Toplumlarda yer alan her birey ayrı bir ruh taşır. Psikoloji insan davranışlarını inceleyen sosyal bir bilimdir. Mimarlık psikoloji ile sosyal yön ayrıca çevre ve davranış tarzındaki eğilimleri düşünerek tasarım yapmayı zorunlu hale getirir. Mekâna yaşama ruhunu veren somut ve soyut değerlerdir. Bu farklı duygularla bir araya gelen görüntü mekân algısını kuvvetlendirir.

Mutfak mekânında, mekânın kalitesini arttırmak için insanın fizyolojik gereksinimleri dışında, psiko-sosyal gereksinimlerini de düşünüp plan ve alan tasarımına yansıtmak gerekir. Mekânın yeteri kadar büyüklüğü, kullanılan renk, doku, havalandırma, ışık, malzeme, geçmişten gelen alışkanlıklar ve çevre kültürlerinin hepsi önemli bir etkendir. Kullanıcının bu temel ve kültürel gereksinimleri maksimum düzeyde karşılandığı taktirde mekânsal tatmin oluşur ve her yönden kullanan kişinin verimi artar.

Bu bağlamda, konutun kültüre özgü olması dolayısıyla, Rapoport'un, kültür ve çevre arasındaki uyumu sağlamak için önerdiği şu ilkeler dikkate alınmalıdır:

•Bireylerin içinde bulunduğu grupların her birinin, farklı karakterleri, yaşam tarzları, davranış kuralları, imgeleri, tercihleri ve biliş şemaları vardır ve bunların bilinmesi gereklidir.

•Her grubun, iletişim ve mahremiyet gereksinimleri ve anlayışları bilinmelidir.

•Yer, konut ve objelerle anlatılan, statü sembolleri, toplumsal kimliğin ortaya konması bakımından bilinmelidir.

•Farklı etkinlik sistemleri, zaman içindeki ve bölgesel davranışlara etkisi bilinmelidir.

•Toplumsal ilişkiler ve onların çevrenin oluşumuyla olan bağları, etkileşim sıklıkları bilinmelidir (Ünlü, 1998).

Mekân kullanımı dolaylı olarak, mekânın anlamını içine alan bir kavramdır. Örneğin konutta yaşayan, konuta asıl anlamını verir, bu yorum deneyime dayalı ve bu nedenle özneldir. Konut, kullanıcısının değer yargılarına bağlı anlamlar taşır (Üst, 2015).

4.2.4. Teknolojik Faktörler

Teknoloji, bilimsel bilgi ışığında mevcut ihtiyacı daha "iyi" karşılamaya yönelik yeni bir ürün veya hizmet geliştirmek için gerekli bilgi, beceri ve yöntemler bütünü olarak tanımlanabilir (Üst,2015).

Kısaca teknoloji, insanoğlunun bilimi kullanarak insan hayatını kolaylaştırmak adına yaptığı her şeydir.

Toplumsal yaşama doğrudan etki eden teknolojik gelişmeler, kent ve mekan ölçeğinde de kendini göstermektedir. Toffler (1996) toplumların gelişim sürecini tarım dönemi, endüstri dönemi ve bilgi çağı olarak sınıflandırarak üç ana aşamada değerlendirmektedir. Endüstri döneminde fabrikalarda çalışan bireyler; bilgi çağı ile kabuk değiştirerek bilgisayar ile çalışan, iletişim kuran hatta sosyalleşen kişilere dönüşmektedirler. Giderek daha da bireyselleşen insanın ihtiyaçları ve tüketim alışkanlıkları değişim göstermektedir. Bu durum kentlerin işleyişini dolayısıyla mekân biçimlenişini de etkilemektedir.

Mutfak planlamasında zaman içinde en önemli etken teknolojik gelişmeler ve onların getirdiği ilkeler olarak belirmektedir. Genel olarak makineleşme ve elektronik çağa geçmenin toplum yaşamına girmesiyle mutfaklarda donatı elemanları ve aksesuarlarda yeni olanaklar, donatı elemanlarında modüller koordinasyon sistemindeki gelişmeler önemli ölçüde mutfak mekanının planlanmasına ilkesel değişiklikler getirmiştir. Bu etkenlerin çeşitli sistem açınım seviyelerindeki beliren öğeler hızla değişmektedir (Yücel,1990).

Günümüzde hızla gelişen teknoloji ile konutlarda ve mutfaklar da akıllı evler sistemi gelişmektedir. Elle kullanılan manuel aletler yerini elektrikli cihazlara ve uzaktan kumanda ile erişim ve kontrol altına alan akıllı telefonlara bırakmıştır.



Tablo 13 Kullanıcı Bilgilerini Bina Sistemine Aktaran Şema (Uzunoğlu ve Özer, 2014).

4.3. Toplu Konut Mutfaklarının Planlanması

Plan, iki boyutlu izdüşümü ve bunu anlatım biçimidir. Planlama, belirlenen bir hedefe ulaşabilmek amacıyla verilen kararlar doğrultusunda gelişen, geleceğe yönelik, bir karar verme sürecidir. Planlama kararları ise, amaçlanan hedeflere varmak için ileriye yönelik tahminlerin yapıldığı ve olası her yeni durumda verilen kararların tekrar düzenlenerek uygulandığı bir oluşumdur.

Mekânların sınırlandırılması ve fonksiyonuna yönelik olarak anlam kazandırılmasında ortam faktörleri (sıcaklık, ses, koku, ışık vb.), tasarım faktörleri (mimari plan, renk, malzeme, mobilyaların düzeni vb.) ve sosyal faktörlerden (kullanıcı yaş ve cinsiyeti vb.) meydana gelen iç mekân çevresel faktörlerinin etkisi çok büyüktür (Baker, 1986).

TEKNİK (Bina)	ÇEVRE (Fiziksel Çevre)	İNSAN (Kullanıcı)

• Strüktürel Dayanıklılık
• Yapısal Denge
  ○ Dinamik
  ○ Statik
• Kullanım Güvenliği
  ○ Mekanik
  ○ Fiziksel
  ○ Dolaşım
  ○ Bina Bileşenleri
  ○ Tesisat
  ▪ Sıhhi
  ▪ Mekanik
  ▪ Elektrik
  ○ Yapısal Gereçler
  ○ Bina Gereçleri
• Deprem Güvenliği
• Yangın Güvenliği
	• Fiziksel
	  ○ Görsel
	  ○ Akustik
	  ○ Dokunsal
	  ○ Higro-Termal
	  ○ Solunum ve Koku
	  ○ Sızma (Hava, Su, Toz)
	  ○ Titreşim
		• Eylemsel
		  ○ Verimlilik
		  ○ İnsan Boyutları
		  ○ Konfor
		  ○ Kaza Önlemleri
		• Sağlık
		  ○ Vücut
		  ○ Çevre
		  ○ Beslenme
		• Psikolojik
		  ○ Algılama
		  ○ Davranış Kalıpları
		• Toplumsal
		  ○ Mahremiyet
		  ○ İletişim
		• Ekonomik
		• Sembolik

Tablo 14 Norm ve Standartları Oluşturan Kullanıcı Gereklilikleri (Uzunoğlu ve Özer, 2014).

Toplu konut mutfaklarını tasarlarken planlanmanın iyi yapılması dolayısıyla; tasarımı, teknik gereksinimleri, çevre gereksinimleri ve mekân gereksinimlerinin detaylı bir şekilde düşünülmesi gereken eylemlerdir. Bütün bu gereksinimler entegreli bir şekilde planlandığı zaman o mekânı kullanan kişilerden tam verim alınır.

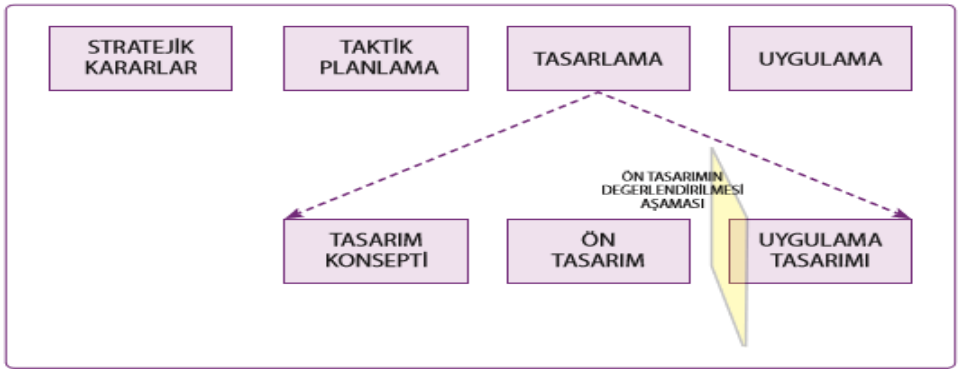
4.3.1. Tasarım

Mimari tasarım süreci günlük hayatımızda her anlamda karşımıza çıkabilir. Mekân, eşya ve bazen bitkilerin işlevsellik ve boyut katılarak bununla beraber bazen tasarım değeri ile üretilmesidir. Diğer bir deyişle mimari tasarımı özel bir alanda, özel bir problem için uygun çözüm arayışı olarak tanımlayabiliriz.

Mimari tasarım pek çok disiplinlerin bir arada çalışması demektir. Bazı projelerde mimar, inşaat, makine ve peyzaj mühendislerinin beraber çalışmasıdır. Ülkemizde yer alan büyük ve karmaşık konut inşaatlarında farlı kişilere ve disiplinlere ihtiyaç duyulmaktadır. Bu konularda alanında uzman kişilerin bilgi ve deneyimlerine başvurulur.

Böylelikle karma projelerin tasarım, planlama ve inşaat süreçlerinde minimum hata oranı olmaktadır.

Toplu Konut mutfaklarının tasarlama süreci ve olması gerek alt başlıkları Şekil 4.4. de açıklanmıştır.



Tablo 15 Toplu Konut Mutfaklarının Tasarlama Süreci (Uzunoğlu ve Özer, 2014).

Toplu konut mutfaklarının gelişme evresinde ise bilgi toplama; toplanan bilgileri analiz ederek sentezleme ve bununla beraber aşamalarının bir sıra düzeni içinde birbirinin devamındaki sürecidir. Tasarım evresinin aşamaları birbiriyle etkileşim halinde bulunmaktadır (Arcan,1992).

4.3.2. Teknik ve Teknolojik Gereksinimler

Toplu konut mutfaklarını tasarlarken biçimlenmeyi etkileyen önemli faktörlerden birisi de teknik gereksinimlerdir. Her mekân kullanıcısının kendine özgü gereksinmeleri bulunur. Bu gereksinimler, kullanıcı sayısına, mekân içinde yer alan eylemlerin özelliklerine bağlı olarak değişkenlik gösterir.

Toplu Konut mutfaklarının teknik gereksinimleri;

Isısal gereksinimler; Mekân ile uyumlu sıcaklık, havalandırma ve nem hareketleridir. Mekân havasının uygun koşullarda olması kullanıcıların rahat ve verimli çalışması – yaşaması için önemlidir. İnsanın normal vücut sıcaklığının dengelenmesini beyin kontrol eder ve sıcaklığı 37ºC' de tutar. İnsan vücudu iletim, ışıma, ısı yayma ve buharlaşma yöntemleriyle ısı kaybeder. Bu durum vücutla temas eden malzemelerin sıcaklık özellikleriyle, bulunan mekândaki hava sıcaklığıyla, hava hareketleriyle,

duvarların yüzey sıcaklığıyla ve havadaki nem oranıyla değişiklik gösterir (Grandjean, 1978).

İşitsel gereksinimler; Mekân ile uyumlu ses, gürültü akustik hareketlerdir. Mekânlardaki ses izolasyonunun önemi kullanıcının mekânda gerçekleştirdiği eylemlere göre değişiklik gösterir. Çalışma ve dinlenme mekânlarında, dışardan gelen sesin önlenmesi çok önemli görülürken, mahremiyetin önemli olduğu banyo ve tuvalet gibi mekânlarda da sesin dışarıya çıkması önlenmelidir. Salon ve oturma odalarında sokak gürültüsünün önlenmesi pencere ve dış duvarların yeterli yalıtımı yapabilmesine bağlıdır. Kullanıcı mekânı rahat ve verimli kullanabilmesi için aydınlatma, ısı ve ses gibi ortam faktörlerinin uygun sınırlar içerisinde düzenlenmesi gereklidir (Yeşilkavak, 2007)

Görsel gereksinimler; Mekân ile uyumlu malzeme, renk, donatı ışık ve aydınlık düzeylerdir.

Sağlık gereksinimleri; Mekâna temiz ve pis su giderlerinin yapılıp çöplerinin arıtılmasıdır.

Estetik gereksinimler; Mutfak mekânında bulunan rengi, biçimi, dokuyu, çizgi ve yön kısmını belirleyen ölçüleridir.

Estetik boyut mekânsal imaj üzerinde belirleyici özellik taşımaktadır. Healt'a göre estetik kalitesi yüksek yerler kendi mekânsal rollerinin ve fonksiyonel özelliklerinin dışında çevre içinde köşe taşı olma özelliği kazanmakta ve bu yolla çevresel imajı etkilemektedirler (Yeşilkavak, 2007).

Emniyet gereksinimleri; Mutfak mekânında kullanılan donatı elamanlarının sağlamlığı, doğal afetlere ve yangınlara karşı maksimum dayanım sağlaması.

Antropometrik gereksinimler; Mekânı kullanacak kişilerin vücut ölçülerine göre uyumlu olması.

Bu görüşler mekânın kullanım türüne ve süresine göre değişiklik gösterecektir. İnsanlar doğru bir derinlik ve uzaklık algısıyla hareket edebilirler. Bu üç boyutlu bir dünyayı algılamak demektir. İnsan tarafından tasarlanan çevrede, mimari mekân fiziksel olarak üç boyutludur. Mekânlar, üçüncü boyutta esneklik ve genişleyebilirliği gerektirirler. Mekânın boyutsal özeliklerini ve bunların birbirleri ile olan ilişkilerini anlamak estetik ve fonksiyonel başarıyı anlamanın anahtarıdır (Kurtich, 1993).

5. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

5.1.Araştırmanın Modeli

Araştırmanın modeli, bilimsel teknik taşır ve tarama modelindedir.

Araştırma yedi bölümden oluşmuştur.

Tezin ilk bölümünde; giriş, amaç ve kapsam bölümü yer almaktadır.

İkinci bölümde; mutfak mekanının tanımı, tarih öncesi çağlardan başlayarak taş çağı, maden çağı ve tarih sonrası çağlar incelenmiştir. Sonrasında Anadolu'da yer alan mutfaklar irdelenmiş ve Gaziantep, Kayseri, Diyarbakır, Konya konutları örnekleriyle açıklanmıştır.

Üçüncü bölümde; yerli ve yabancı kaynaklardan literatür taraması yapılarak, mutfağın mekânsal gelişimi, diğer mekanlar ile ilişkilerine göre mutfak tipleri, eylem alanları, donatı elemanları, ince yapı elemanları ve ergonomi ele alınmıştır.

Tezin dördüncü bölümünde; Toplu konut mutfakları, toplu konut mutfaklarının planlanması ve planlanmasına etki eden faktörler incelenmiştir. Konu ile ilgili daha önce yapılan projeler incelenmiştir.

Tezin beşinci bölümünde; İstanbul'da farklı ekonomik düzeylere sahip aile bireylerin ikamet ettiği bir sitede anket çalışması yapılmış; kat planları, mekân planları ile fotoğrafları incelenmiştir. İncelenmiş olan mutfağın, tüketicilerin, konutun ve konutta yer alan mutfağın donatı elemanlarına ait olan bulgular saptanmıştır.

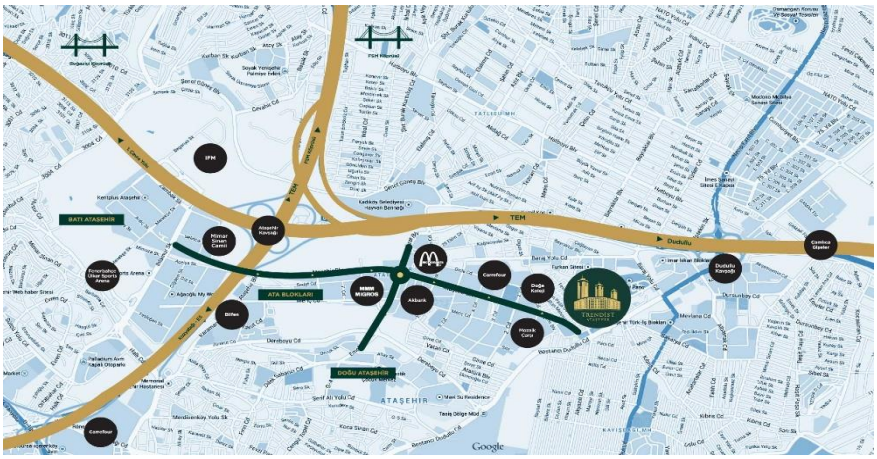
Son bölümde ise sonuç ve değerlendirme bölümü yer almaktadır.

5.2.Araştırmanın Sınırları

Araştırma İstanbul ili, Ataşehir ilçesi, Atatürk mahallesinde 3/1, 34758 numarada yer alan yer alan Trendist bloklarında yapılmıştır. Bu alanda yaşayan bireylerin orta ve üst sosyal ekonomik düzeyde olduğu düşünülmektedir.

Çalışma kapsamında konut mekânında yaşayan aile bireylerin mutfak mekânı hakkındaki istek, şikâyet ve memnuniyet durumlarının belirlenmesi hedeflenmiştir.

K yapı ve Solid İnşaat iş birliği ile Ataşehir de hayata geçirilen Trendist Ataşehir projesi konut ve ticari alanın yer alacağı bir karma projedir. Trendist Ataşehir 3 adet 33 katlı ve 13 adet 8 katlı olmak üzere 16 bloktan ve 820 adet daireden oluşmaktadır. Toplam 275.000m2 inşaat alanına sahip projedir (Emlak Konut, 2019).



Şekil 58 Trendist Ataşehir Projesi Krokisi (Trendist.com, 2019).



Şekil 59 Projenin Dış Görünüşü (Trendist.com, 2019).

5.3.Verilerin Elde Edilmesi

Araştırma verileri İstanbul Trendist Ataşehir bloklarında yer alan orta ve üst sosyol ekonomik düzeydeki kesime hitap ettiği düşünülen ailelerden elde edilmiştir. Veriler; anket uygulama, mekân ölçülerini belirleme ve fotoğraf ile belgeleme olarak üç şekilde elde edilmiştir.

5.3.1. Proje İncelemesi ve Mekân Ölçülerini Belirleme

Konutta yer alan daire tipleri 1+0, 1+1, 2+1 ve 3+1'dir. Mekân kat planları aşağıda verilmiştir.



Şekil 60 1+0 Daire Planı



Şekil 61 1+1'a Daire Planı



Şekil 62 1+1'b Daire Planı



Şekil 63 Şekil 5.6. 1+1'c Daire Planı



Şekil 64 2+1 Daire Planı



Şekil 65 3+1 Daire Planı

5.3.2.Fotograflarla Belgeleme

Mekânın farklı açıdan resimleri çekilmiştir.



Şekil 66 Mutfağın İç Mekân Resimleri.

5.3.3.Anket Uygulama ve Gözlem Yapma

Anket hazırlanmadan önce, benzer konuyla alakalı yapılan yüksek lisans ve doktora araştırmalarının anketleri incelenmiştir. Buna göre elde edilen bilgilere göre 3 temel başlık altında sorular kurgulanmıştır.

1-) Kullanıcıya ilişkin sorular (kullanıcı sayısı, yaşı, eğitimi gibi).

2-) Mutfak mekanına ilişkin sorular (donatı elamanları, zemin kaplaması, duvar kaplaması, havalandırması, tezgâhı, depolama alanının yeterliliği gibi).

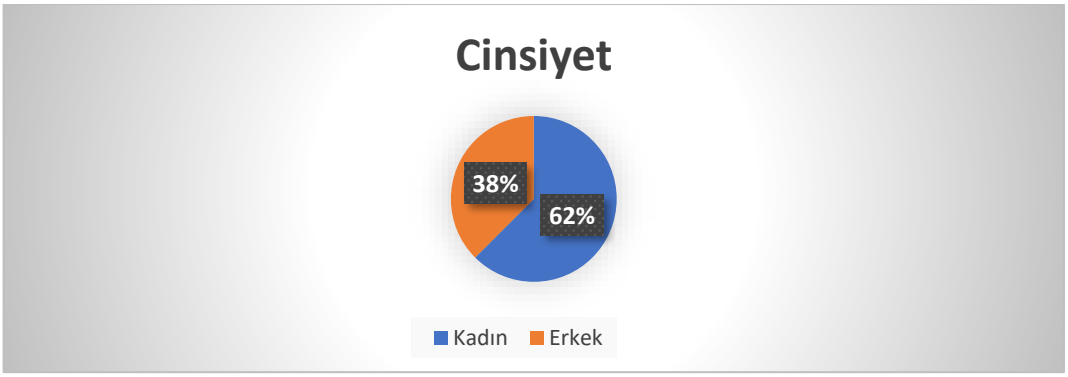
3-) Memnuniyete ilişkin sorular (planlı-plansız, aydınlık-karanlık, huzur verici-rahatsız edici gibi karakteristik özellikleri).

5.4.BULGULAR

Yapılan yüz yüze anket formu ile grafikler halinde sunulmaktadır. Tesadüfi örnekleme metodu ile ve gönüllülük esasına dayalı olarak yapılmıştır.

5.4.1Tüketicilere İlişkin Bulgular

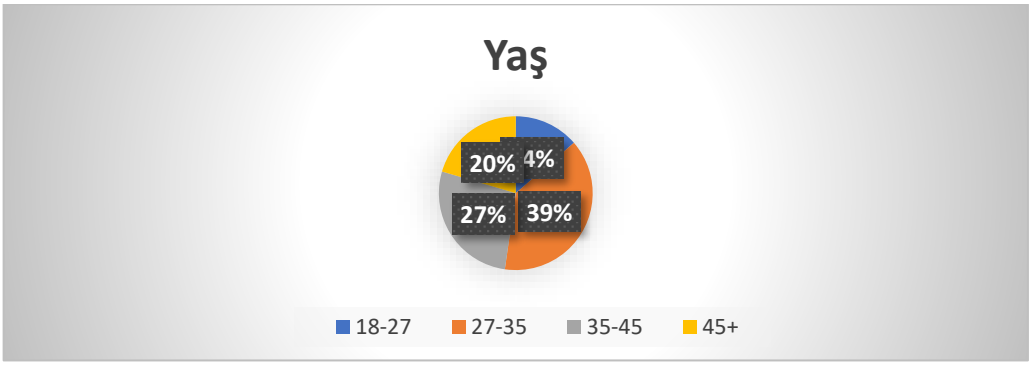
Soru 1- Genel kullanıcı Profili / Cinsiyet



Tablo 16 Anket Cinsiyet Profili

Bu ankete konu olan cinsiyet oranı; %62 oranla kadın, % 38 oranla erkektir.

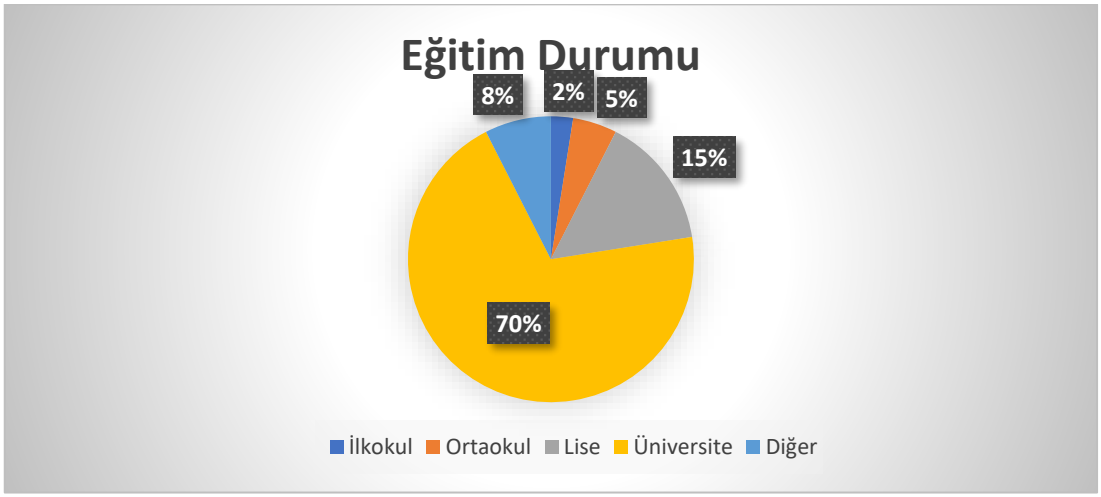
Soru-2 Genel kullanıcı Profili / Yaş



Tablo 17 Anket Yaş Profili

Cinsiyet verilerine bakıldığı zaman en büyük dilim %39 ile 27-35 yaş arası almaktadır. 18-27 yaş %14, 35-45 yaş %27, 45 yaş ise yüzde 39'dur.

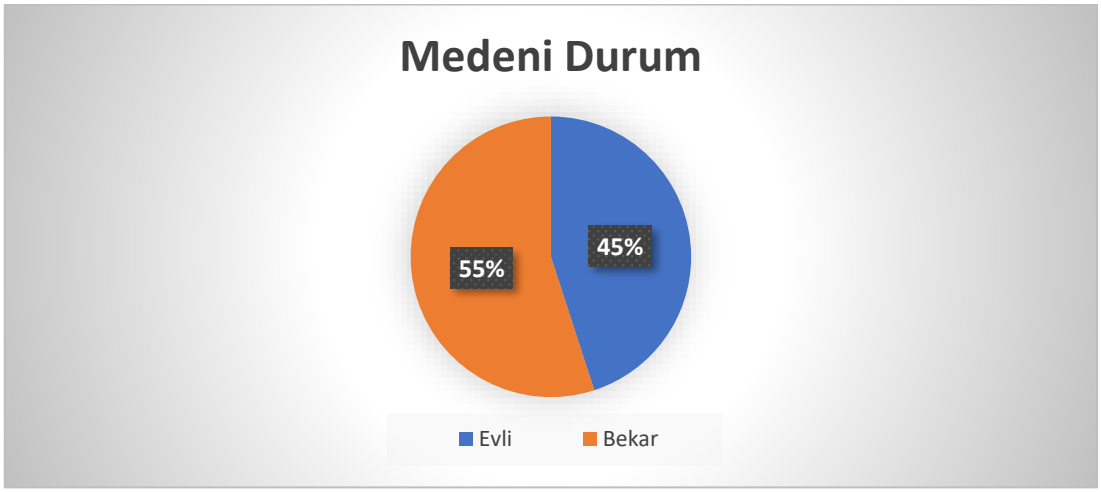
Soru -3 Genel Kullanıcı Profili / Eğitim Durumu



Tablo 18 Anket Eğitim Durumu

Eğitim verilerine bakıldığı zaman %70 Üniversite, %15 Lise ve diğer eğitim durumları takip etmektedir.

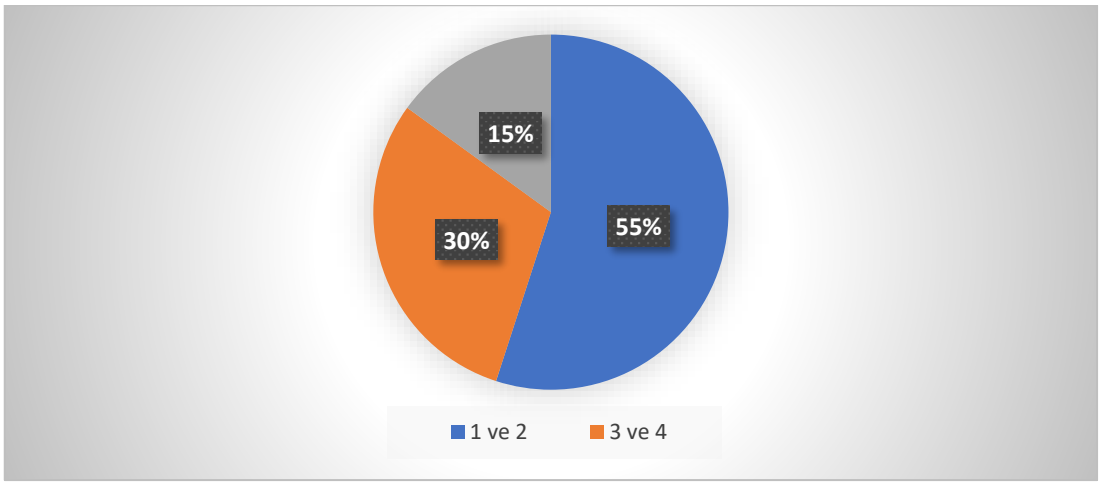
Soru- 4 Genel kullanıcı Profili / Medeni Durumu



Tablo 19 Anket Medeni Durum

Medeni duruma bakıldığı zaman Bekarların %55, Evlilerin ise %45 olduğu görülmektedir.

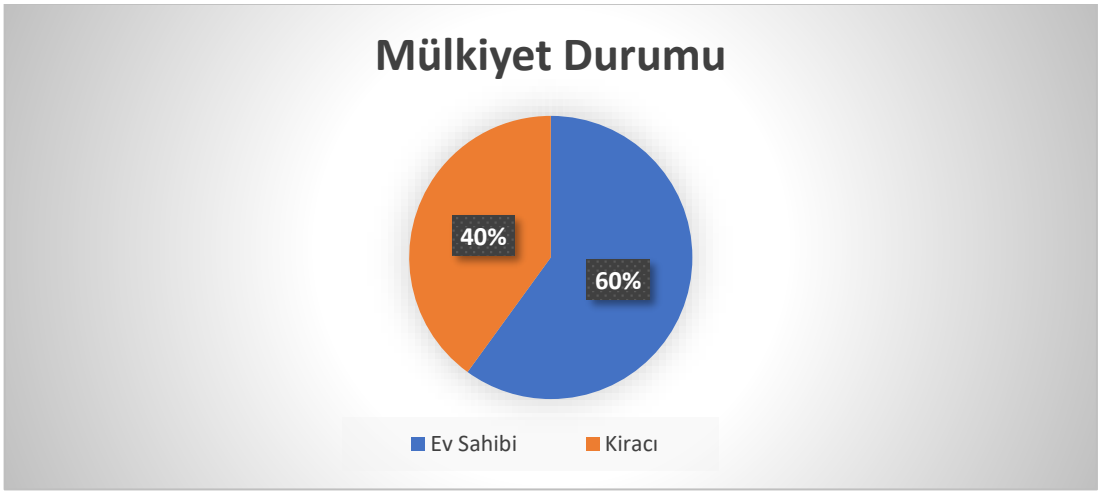
Soru-5 Konutta Kaç Kişi Yaşamaktasınız?



Tablo 20 Konut Kişi Sayısı

Konutta yaşayan kişi sayısına bakıldığında en fazla 1- 2 kişi %55 oluşturmaktadır. 3-4 kişi % 30, 5 üzeri ise % 15'i oluşturmaktadır.

Soru-6 Mülkiyet durumu:

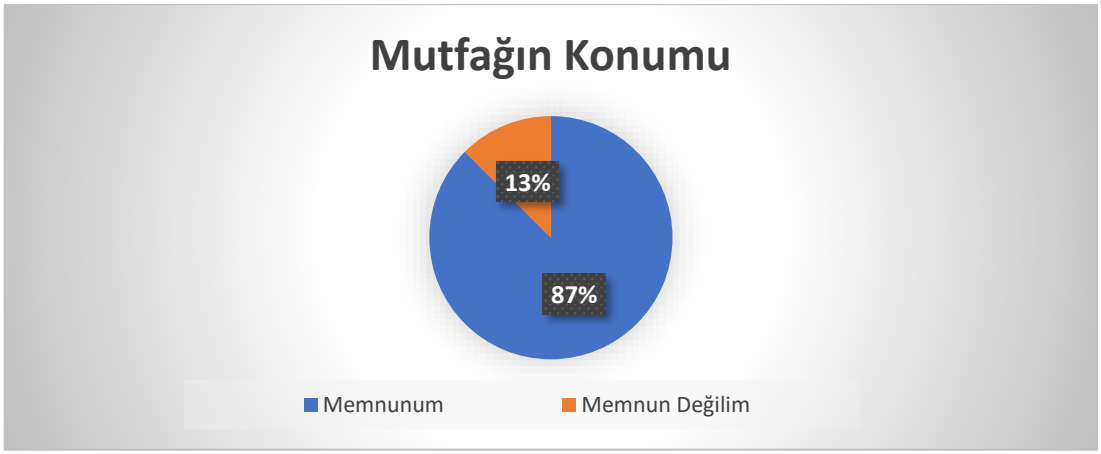


Tablo 21 Mülkiyet Durumu

Mülkiyet Durumuna bakıldığı zaman %60 ev sahibi, % 40 ise kiracıdır.

5.3.2. Mutfak ve Donatı Elemanları ile ilgili Bulgular

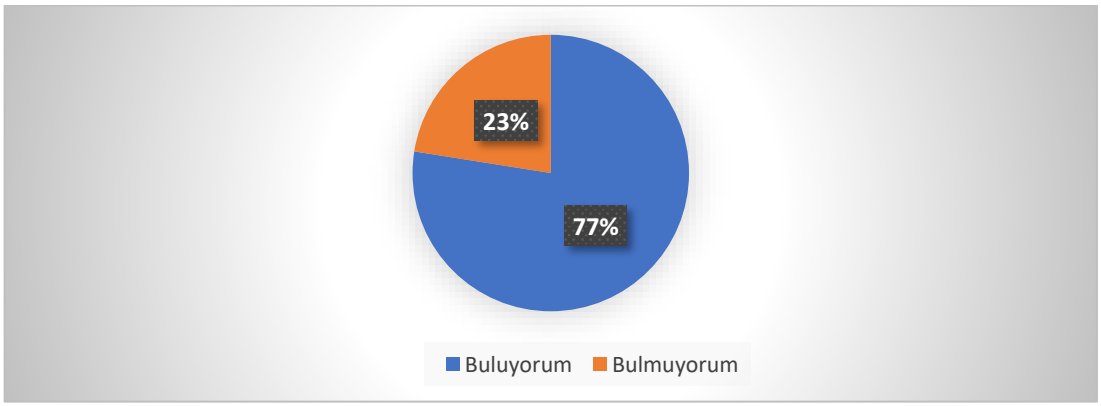
Soru 7- Mutfağınızın evin yerindeki konumundan memnun musunuz?



Tablo 22 Mutfağın Konumu

Alınan verilere göre %87 kişi mutfağın konumundan memnunken, %13 kişi mutfağın konumundan memnun değildir.

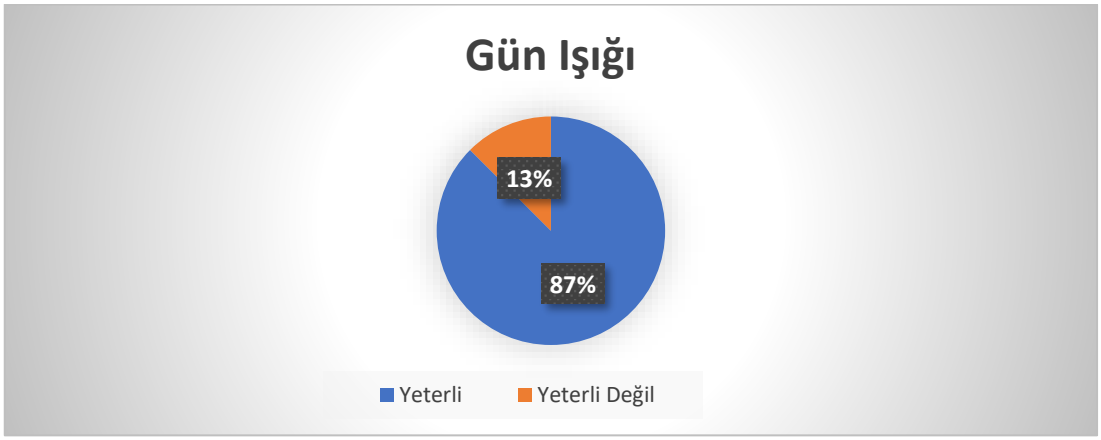
Soru-8 Mutfağınızı kullanışlı buluyor musunuz?



Tablo 23 Mutfağın Kullanış durumu

Konut kullanıcılarından %77'si mutfağını rahat ve kullanışlı bulurken %23 ise kullanışlı bulmamaktadır.

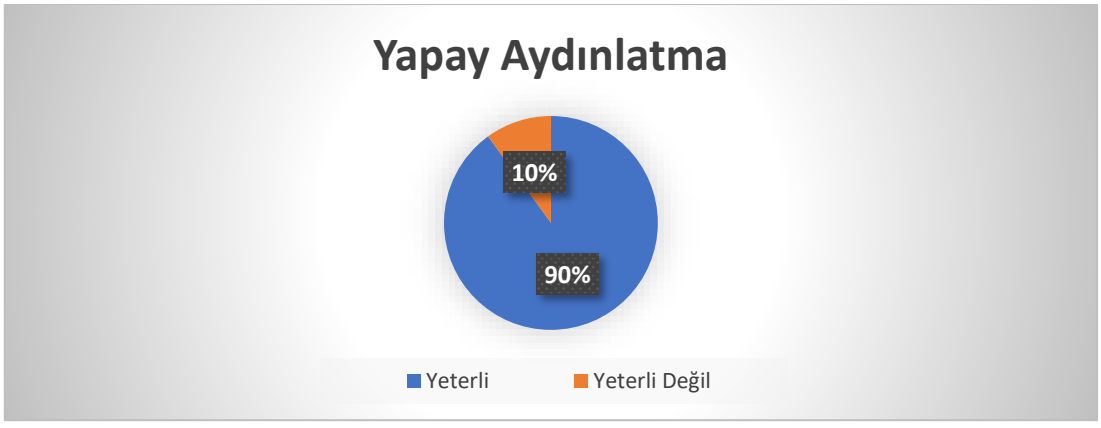
Soru-9 Mutfağınızın gün ışığı almasını yeterli buluyor musunuz?



Tablo 24 Mutfağın Gün Işığı Alması

Alınan verilere göre mutfağın gün ışığı almasını yeterli bulan kesim %87 bulamayanlar ise %13.

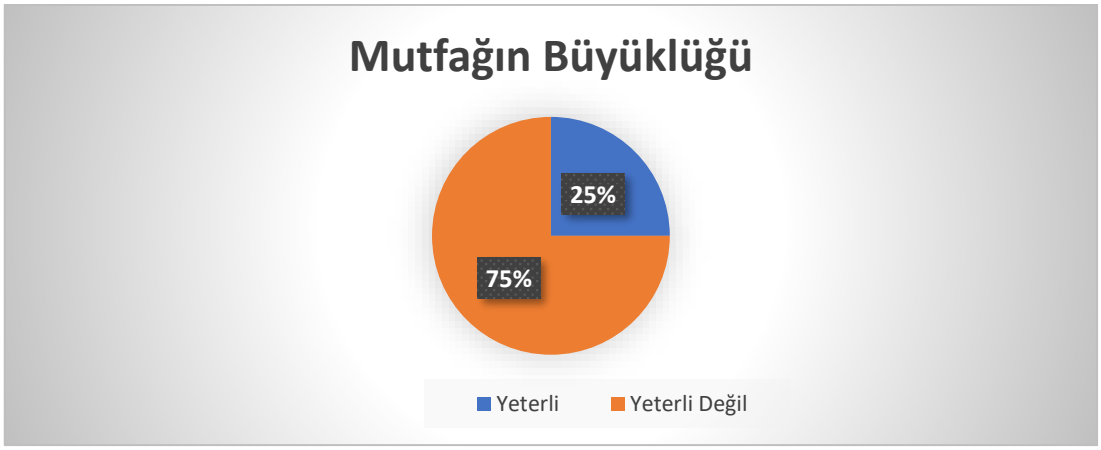
Soru-10 Mutfağınızın yapay aydınlatmasını yeterli buluyor musunuz?



Tablo 25 Mutfağın Yapay Aydınlatması

Mutfağında yer alan yapay aydınlatmayı yeteli bulan %90, yeterli bulmayanlar %10.

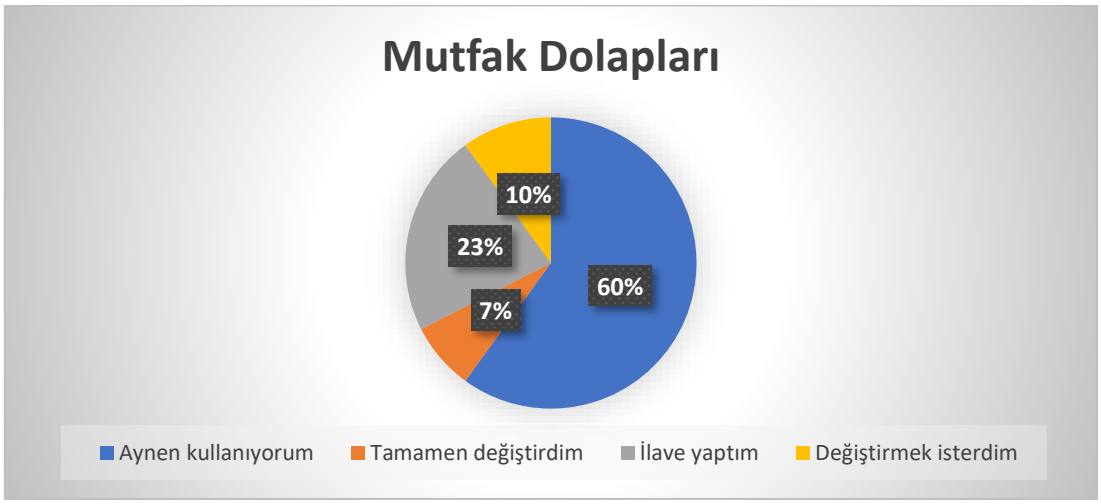
Soru-11 Mutfağınızın büyüklüğünü yeterli buluyor musunuz?



Tablo 26 Mutfağın Büyüklüğü

Alınan verilere göre Mutfağının büyüklüğünü%25 yeterli bulurken, %75 yetersiz buluyor.

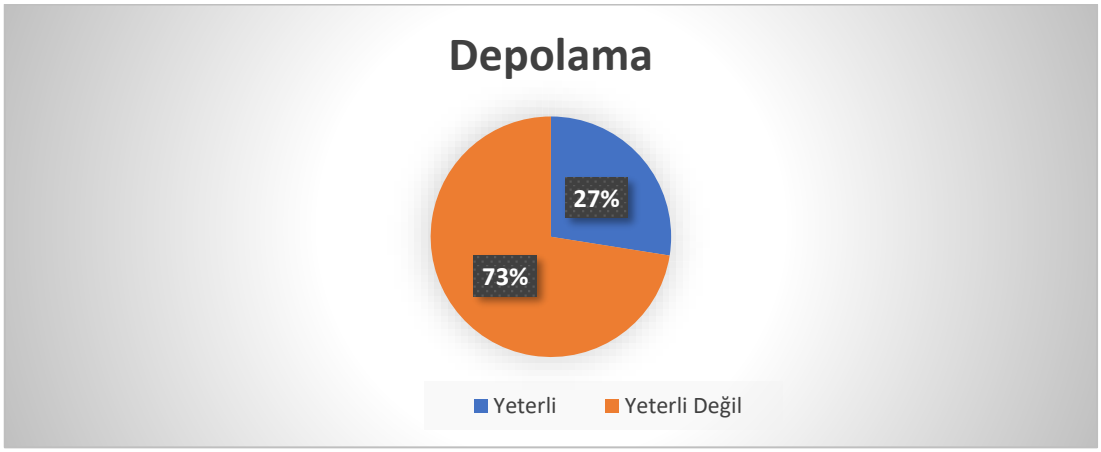
Soru-12 Orijinal mutfak dolaplarınızda değişiklik yapıldı mı?



Tablo 27 Mutfağın Dolaplarının Memnuniyeti

Alınan verilere göre Mutfak kullanıcıları mutfağını aynen kullananlar %60, tamamen değiştirenler %7, ilave yapanlar %23, değiştirmek isterdim diyenler ise %10.

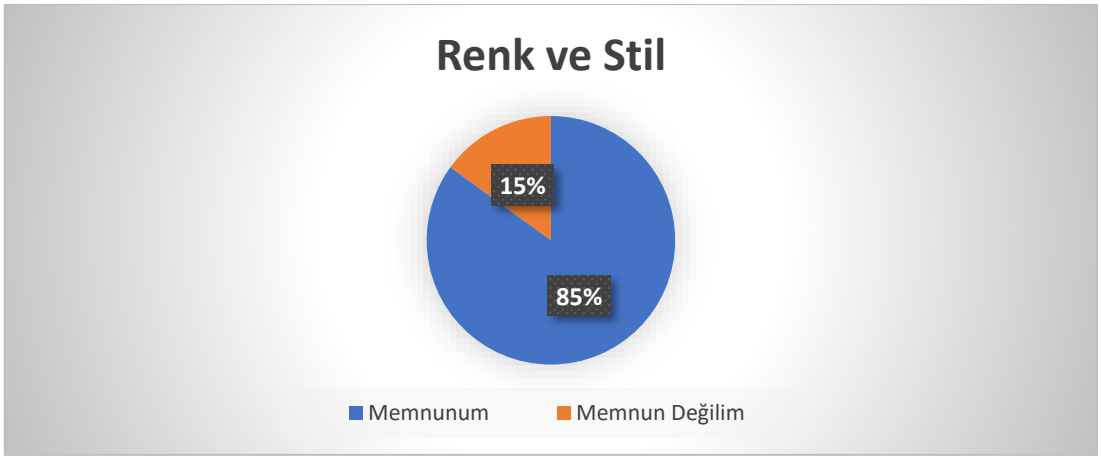
Soru-13 Mutfağınızda bulunan dolapların depolama alanı size yeterli geliyor mu?



Tablo 28 Depolama Alanı

Kullanıcılardan %27 si mutfakta bulunan depolama alanını yeterli bulurken % 73'ü depolama anlanını yetersiz bulmaktadır.

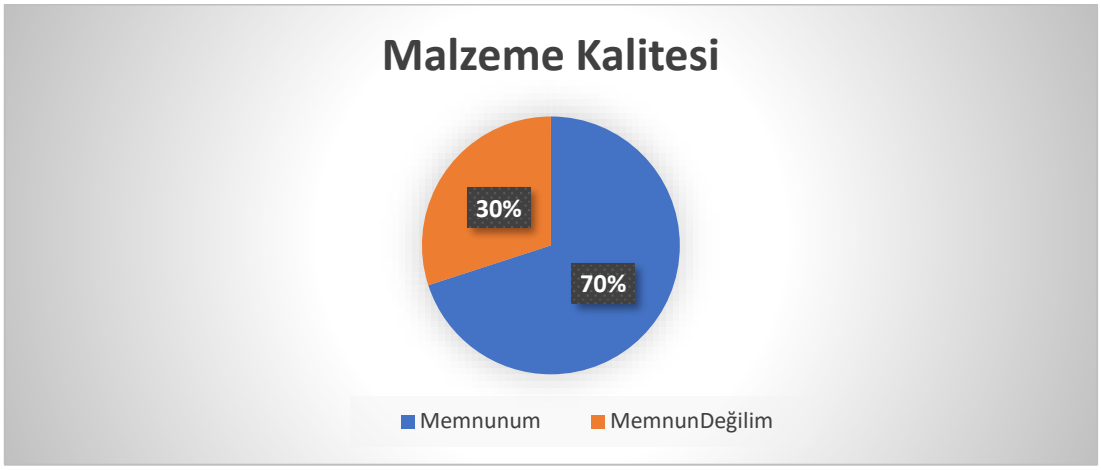
Soru-14 Mutfağınızın renk ve stilinden memnun musunuz?



Tablo 29 Mutfak Renk ve Stili

Verilere göre % 85 Mutfağının renk ve stilini beğenirken % 15 Renk ve stilinden memnun değil.

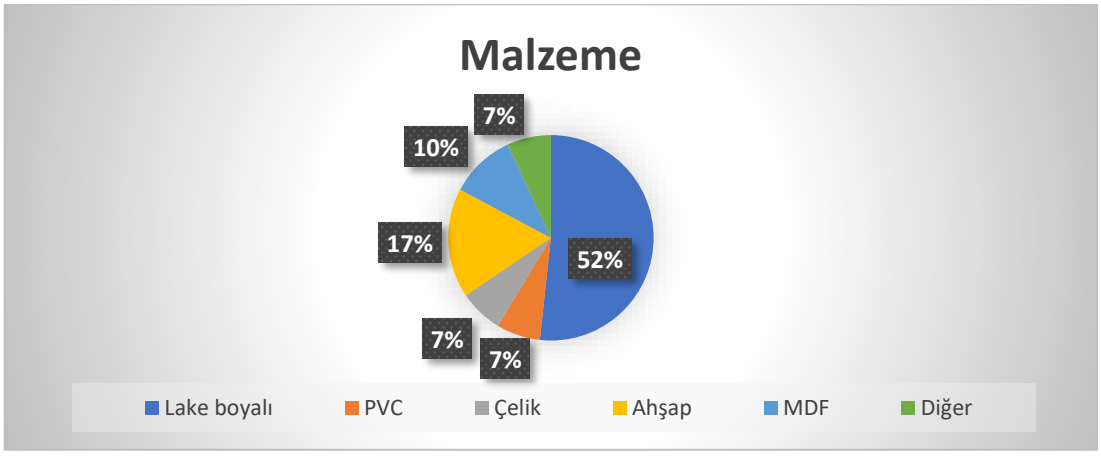
Soru 15-Mutfağınızda kullanılan malzemelerin kalitesinden memnun musunuz?



Tablo 30 Malzeme Kalitesi

Alınan verilere göre mutfağının malzeme kalitesinden %70 memnum, %30 ise memnun değil.

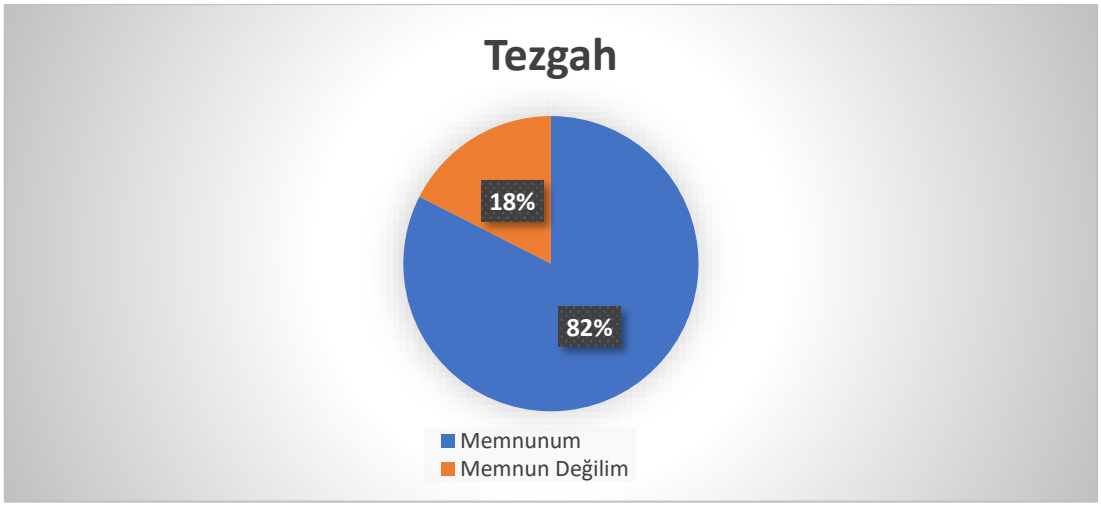
Soru-16 Mutfak dolaplarınızın hangi malzemeden olmasını isterdiniz?



Tablo 31 İstenilen Malzemeler

Alınan verilere göre mutfak malzemesi olarak en çok %52 ile lake kapak yer alıyor. %17 ahşap, %10 Mdf, %7 çelik ve diğer malzemeler istemiştir.

Soru-17 Tezgahınızın temizliği ve dayanıklılığından memnun musunuz?



Tablo 32 Tezgâh Memnuniyet Oranı

Kullanıcılardan %82 mutfağının temizliği ve dayanıklılığından memnun iken % 18'i memnun değildir.

6.DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Anadolu'da konut mimarlığı çok eski tarihlere dek uzanmaktadır.Anadolu evlerinde mutfak her zaman önemini korumuş ve konutun en önemli mekânı olmuştur. Yemek hazırlama, yeme, pişirme ve servis işlemelerinin gerçekleştirildiği mutfak, Türk Evi oluşumunda çağlar boyunca etkisini göstermiştir. Bölgesel özellikler, iklim, sosyal ve kültürel farklılıklar gibi sebepler ile Anadolu'nun farklı yörelerinde değişik mutfak mekânları ortaya çıkmıştır. Fakat mutfağın taşıdığı anlam hep aynı kalmıştır.

İnsanların temel ihtiyaçlarından biri olan barınma ihtiyacı, geçmişten günümüze nüfusun artması ve kentlerin zaman içerisinde sürekli gelişmesiyle değişiklikler göstermektedir. Bireylerin barınma ihtiyacı karşılanırken dikkat edilmesi gereken önemli hususlardan biri olan kullanıcı memnuniyetinin oluşması, bireyin kültürel yapısına ve yaşam standardına uygun olmasıyla gerçekleşmektedir.

Sanayi devriminden sonra toplumların yaşam standartlarında önemli oranda değişimler meydana gelmiştir. Kentleşmenin artmasıyla birlikte konut ve mutfak mekanlarında teknolojik gelişimler yaşanmıştır. Bu değişimler konutların karakteristik özelliklerine yansımıştır. Yaşamın kente kaymasından ve bütün bireylerin çalışmasından dolayı mutfakta geçirilen zaman kısıtlanmıştır. Bu da bizi hızlı ve işlevsel çözümler aramaya itmiştir.

Kullanıcıların yaşam standartlarının farklı olması, konutlar arasında çeşitliliğe neden olmaktadır. Kişilerin yaşam standartlarına göre şekillenen konutlarda eylemin en çok gerçekleştiği mekân ise mutfak mekanıdır.

Günümüzde birçok inşaat firması artan rekabet ortamında büyümek ve başarı elde edebilmek için kalite ve müşteri memnuniyeti fonksiyonuna başvurmaktadır. Kalite yönetimi, hizmet veya ürünün tasarım aşamasından kullanım aşamasına kadar geçen tüm süreçlerin kusursuz olmasını hedefleyen yönetimdir. Burada temel hedef müşteri memnuniyetinin tam anlamıyla sağlanabilmesidir. Bunun için müşterinin ihtiyaç ve beklentilerinin, doğru ve eksiksiz olarak tespit edilmesi gerekmektedir.

Konu ile ilgili İstanbul'da farklı ekonomik düzeylere sahip aile bireylerin ikamet ettiği bir sitede anket çalışması yapılmış; kat planları, mekân ölçüleri ile fotoğrafları

incelenmiştir. Bununla beraber incelenmiş olan mutfağın, tüketicilerin, konutun ve konutta yer alan mutfağın donatı elemanlarına ait olan bulgular saptanmıştır. Yapılan çalışmalara göre çıkan sonuçlar, kullanıcıların istek ve memnuniyet durumları baza alınarak değerlendirilmiştir.

Bu bağlamda insanların geçmiş zamanlarda geniş ailelere sahip olması nedeniyle geniş mekanlara ihtiyaç duyuluyordu. Fakat toplumdaki ailelerin fert sayılarının genelleme olarak eskiye nazaran daha az olması, konutlarda alan kazancı göz önünde bulundurularak mutfaklarda minimalleşmeye gidilmiştir. Mutfak alanları ufaldıkça kullanım alanlarının kullanışlılığı açısından günümüz teknolojisi de bu isteği karşılayacak birçok aracı geliştirmiş, birçok aracıda üretmiştir. Günümüzde en kıymetli şeyin zaman olduğu gerçeğini de ele alırsak mutfakta harcanan süreyi en aza indirgeyen mutfak aletleri, bu aletlerin mutfakta yerleşmesi için mimari bakımdan düzenlenen yeni mutfak anlayışını ortaya çıkarmıştır. Günümüz koşullarında küreselleşen dünyada istek ve ihtiyaçlar değişmiştir. Değişen yaşam sonucu kullanıcı profili de değişmiştir. İnsanlar gezip bütün dünyayı ve konutları gördükleri için beklentiler en üst seviyeye gelmiştir. Yaşamla beraber mutfak tiplerinin de daha küçüldüğü ve değiştiği gözlenmiştir. Ayrıca günümüz konut tasarımında mutfak mekanıyla ilgili tercihlere bakıldığında kolay ve çabuk düzenlenebilir, dağınıklığı göstermeyen, işlevsel olarak yeterli ve uygun mekanlar sunan mutfakları tercih ettikleri saptanmıştır. Aydınlık, ferah, sade, düzenli, dinlenme, misafir ağırlama ve yemek yeme fonksiyonlarının bir arada yapıldığı mutfak tiplerinin daha çok tercih edildiği görülmektedir.

EK'LER

EK-1 Anket Formu

Yazgı Oğuzoğlu
Yüksek Lisans Tezi
İç Mimarlık Anabilim Dalı
İç Mimarlık Yüksek Lisans Programı
Maltepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 2019

Anketin amacı mutfağınızla ilgili memnun oldunuz ve memnun olmadığınız alanları belirlemek. Bununla beraber var ise istek ve şikayetlerinizin tespit edilmesini amaçlamaktır.

1-Genel kullanıcı Profili / Cinsiyet

☐Kadın ☐Erkek

2- Genel kullanıcı Profili / Yaş

_____

3- Genel Kullanıcı Profili / Eğitim Durumu

☐İlkokul ☐ Ortaokul ☐ Lise ☐ Üniversite ☐ Diğer----------

4- Genel kullanıcı Profili / Medeni Durumu

☐Evli ☐Bekar

5- Konutta Kaç Kişi Yaşamaktasınız?

☐1-2 ☐3-4 ☐5 üzeri

6- Mülkiyet durumu:

☐Kiracı ☐Ev sahibi

7- Mutfağınızın evin yerindeki konumundan memnun musunuz?

☐Memnunum ☐Memnun Değilim

8-Mutfağınızı kullanışlı buluyor musunuz?

☐ Buluyorum ☐ Bulmuyorum

9- Mutfağınızın gün ışığı almasını yeterli buluyor musunuz?

☐Yeterli ☐Yeterli değil

10- Mutfağınızın yapay aydınlatmasını yeterli buluyor musunuz?

☐Yeterli ☐Yeterli değil

11-Mutfağınızın büyüklüğünü yeterli buluyor musunuz?

☐Yeterli ☐Yeterli değil

12- Orijinal mutfak dolaplarınızda değişiklik yapıldı mı?

☐ Aynen kullanıyorum ☐ Tamamen değiştirdim ☐ İlave yaptım

☐Değiştirmek İsterdim

13-Mutfağınızda bulunan dolapların depolama alanı size yeterli geliyor mu?

☐Yeterli ☐Yeterli değil

14-Mutfağınızın renk ve stilinden memnun musunuz?

☐Memnunum ☐Memnun Değilim

15-Mutfağınızda kullanılan malzemelerin kalitesinden memnun musunuz?

☐Memnunum ☐Memnun Değilim

16. Mutfak dolaplarınızın hangi malzemeden olmasını isterdiniz?

☐ Laminat kaplı ☐ Lake boyalı ☐ PVC ☐ Çelik ☐ Ahşap vernikli ☐

Suntalam-MDFlam ☐Diğer…….

17-Tezgahınızın temizliği ve dayanıklılığından memnun musunuz?

☐Memnunum ☐Memnun Değilim

18-Eklemek istediğiniz bir şey varmı?

KAYNAKÇA

1.Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu. (2010). *Osmanlı Mutfak Kültürü*. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları. Bilecik.

Ağat, N. (1983). *Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi ve Mutfak Tasarımı.* İstanbul Teknik Üniversitesi Yayını, İstanbul.

Akbaba, A., Çetinkaya, Neslihan. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi.* Detay Yayıncılık, İstanbul.

Aksoy, F. (2018). *Tarih Öncesi Çağlardan Romanın Yıkılışına Kadar Spil Dağının Tarihi ve Arkeolojisi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Celal Bayar Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Manisa.

Albayrak, N. (2012). *Konut Mutfakları İç Mekân Tasarımında Ergonomik İlkeler*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Haliç Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Altuntaş, B. (2019). *Toplu Konut Banyoları Mekân Kalitesinin ve Müşteri Memnuniyetinin Belirlenmesi; İstanbul Elite City Toplu Konut Projesi Örneği*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Mimar Sinan Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Ateş, O. (2018) *Bireylerin Demografik Özelliklerine Göre Mutfak Tasarım Tercihlerine Yönelik Bir Araştırma.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Maltepe Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Bızis, S. (2004). *Kapadokya Lezzeti.* Tarih Vakfı Yurt Yayınları.Ankara.
Bilgin, A., Samanc, Ö. (2008). *Türk Mutfağı.* T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Ching, F. (2004). *İç Mekân Tasarımı.* Yapı Endüstri Merkezi Yayınları, İstanbul.

Demirarslan, S. (2017). *Engelliler İçin Değil, Engelsiz Çevre*. Turan-Sam Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi, Cilt: 9/İlkbahar, Sayı: 34.

Doru, S. (2017). *Konutlarda Mutfakların Geçmişten Günümüze Mimari Olarak Gelişmesinde Teknolojinin Etkileri.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Haliç Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Ekinci, C. (2003). *Yalıtım Teknikleri.* Atlas Yayın Dağıtım, İstanbul.

Eshak, A. (2014). *TOKİ'nin Tasarım İlkelerinin, TOKİ Konut Uygulamaları Üzerinden İrdelenmesi; Ankara Örneği.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Atılım Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Evci, F., Ercan, E. (1999). *Mimari Tasarıma Yaklaşım, Bina Bilgisi Çalışmaları.* Tasarım Yayın Grubu, İstanbul.

Fitoz, İ. (1999). *Islak Hacimlerin Tarihsel Perspektif İçinde incelenmesi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Geleğen, G. (2009). *Yeni Konutlardaki Mutfak Tasarımının Tüketicilere Ergonomik Açıdan Uygunluğu ve Tüketicilerin Mutfaklarına İlişkin Görüşleri.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü/Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Göler, E. (2016). *Anadolu'nun ilk tapınağı; Göbeklitepe.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Yıldırım Beyazıt Üniversitesi/ Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Göler, S. (2009). *Biçim, Renk, Malzeme, Doku ve Işığın Mekân Algısına Etkisi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Mimar Sinan Güzel sanatlar Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi,İstanbul.

Gündoğdu, S. (2016). *Nüfus Artışına Bağlı Olarak Yaşam Alanı Değişimi; Dar Alanlı Konutlar,* (Yayımlanmamış doktora tezi). Maltepe Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi,* Oğlak Yayıncılık. İstanbul.

İmamoğlu, V. (2006). *Geleneksel Kayseri Evleri.* Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri.

Kalemdar, G. (2017) *Mutfak ve Teknolojik Tasarımların 'Akıllı Mutfaklar' Bağlamında İncelenmesi,* (Yayımlanmamış doktora tezi). Haliç Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Kanışkan, E. (1998*). Anadolu'da Tarih Öncesi Çağlardan Helenistik Döneme Kadar Bulunan Tanrıçalar ve Günümüzdeki Seramik Yorumları.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Anadolu Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.

Kaytazoğlu, T. (2018) *T.O.K.İ Yapılarının İç Mekanlarının Kalite Değerlendirilmesi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Selçuk Üniversitesi- Haccettepe Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Konya.

Koç, N. (2014). *Toplu Konut İdaresi (TOKİ) Konutlarında Kullanıcı (Müşteri) Memnuniyetinin Değerlendirilmesi; İstanbul Kayaşehir Örneği.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Nişantaşı Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Kılıç, İ., Polat, B., Çakar, Ş. (2013). *Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü.* Malatya Valiliği Malatya Kitaplığı Yayınları, Kültür ve Sanat Dizisi, Malatya.

Oktay, S. (2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*. Der Yayınları, İstanbul.

Oral, T. (2014). *TOKİ Konutlarından Memnuniyet; Gölcük TOKİ Konutları Örneği,* (Yayımlanmamış doktora tezi). Yalova Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Yalova.

Oruç, Z. (2014). *Konut Mutfaklarının Ergonomik Kriterlerine Göre İrdelenmesi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Dicle Üviversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Diyarbakır.

Özbir, N. (2017). *Mutfak Bağlamında Van Evi Tasarımı.* İstanbul Aydın Üniversitesi Dergisi 33, (63-77), İstanbul.

Özkoçak, Z. (2015). *Konutlarda Mutfak Tasarımı, Geçirdiği Değişim ve Frankfurt Mutfağı Üzerinden Değerlendirilmesi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Özyılmaz, H., Aluclu, İ., Akın, T. (2014). *Mutfak Kültürünün Geleneksel Diyarbakır Evlerine Sosyal ve Mekânsal Yansımaları*. Milli Folklor, Sayı:102, Diyarbakır.

Sak G. (2014). *Mutfak Tasarımında Modüler Sistemlerin Kullanıcı Ergonomisi Açısından Değerlendirilmesi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). İstanbul Kültür Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Sarışık, M., Özbay, G. (2019). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı.* Detay Yayıncılık, İstanbul.

Semih, Ö. (2009). *Modüler Mutfak Sektöründe Müşteri Memnuniyetini etkileyen kritik faktörlerin analizi,* (Yayımlanmamış doktora tezi). Ortadoğu Teknik Üniversitesi/Endüstri Mühendisliği Bölümü, Ankara.

Sever, O. (2006). *Led Aydınlatma Aygıtlarının Sistem Entegrasyonu ve Aygıt Tasarım Örneği.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Şahin, P. (2006). *Aydınlatma Tasarımı ve Mağaza Kimliğine Katkısı.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Mimar Sinan Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Sanatta Yeterlilik Tezi, İstanbul.

Şengül, S. (2016). *Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Sakarya Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Sakarya.

Şirin, M. (2019). *TOKİ Binalarında Mutfak Mekânı Tasarımı: Denizli Örneği.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Burdur.

Tokuz, G. (2002*). Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü.* Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayını, Gaziantep.

Toydemir, N., Gürdal, E., Tanaçan, L., (2004). *Yapı Elemanı Tasarımında Malzeme.* İstanbul Teknik Üniversitesi /Mimarlık Fakültesi, Literatür Yayıncılık, İstanbul.

Uluçay, N. (2018*). Savaş sonrası Modernizm; Römerstadt Konutları ve Frankfurt Mutfağı,* Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Makale, Online Journal Of Art and Design Volume 6, İssue 2, Muğla.

Ululular, B. (2006). *Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Selçuk Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Konya.

Uyan, U. (2018). *Günümüz Konut Tasarımında Mutfak Mekanının Değişim ve Dönüşümünün İncelenmesi,* (Yayımlanmamış doktora tezi). İstanbul Kültür Üniversitesi/ Mimarlık Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Uyar, P. (2014). *Toplu Konutlarda Mutfak Mekanının 1950' ler den Günümüze gelişimi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Uysal, N. (2007). *Geleneksel Türk Evi İç Mekân Kurgusunun İncelenmesi ve Süleymaniye Bölgesi Örnekleri Analizi,* (Yayımlanmamış doktora tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi,* NTV Yayınları, İstanbul.

Üst, S. (2015).*Toplu Konutlarda Yaşama Mekanları ile Seri Üretim Mobilya Etkileşimi Üzerine Bir Araştırma.* (Yayımlanmamış doktora tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi/ Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, İstanbul.

Yaylalı, K. (2010). *'Post Processual Süreç Sonrası Arkeoloji ve Kültürel Miras' (Çatalhöyük Örneği).* (Yayımlanmamış doktora tezi). Haccettepe Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Yazgan, E. (2016). *Gaziantep Konut Mutfaklarında Kültür – İç Mekân Etkileşimi ve Gelenekselden Moderne Analitik Değerlendirme Işığında Yerleşim Önerileri.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, İstanbul.

Yeşilkavak, F. (2007). *Apartman Konut Mutfaklarının İç Mekân Tasarımının Kullanıcı Memnuniyetine Etkileri.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Gazi Üniversitesi/Fen bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Yıldırım, K. (1999). *Konut Mutfaklarının Mekân ve Donatı Organizasyonda Ergonomik yaklaşım.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Gazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü/ Doktora Tezi, Ankara.

Yılmaz N., Onur, E. (2016). *Mimari Tasarımda Konsept ve Bağlam İlişkisi Üzerine*. Uluslararası Tasarım ve Mimarlık Dergisi, Çukurova Üniversitesi/Mimarlık Bölümü, Sayı:10, Çukurova.

Yılmaz, H. (2016). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*. Detay Yayıncılık, İstanbul.

Yozgatlı, M. (2019). *Yemek Kültürünün Gelenekselden Moderne Kayseri Konut Mutfağı Üzerinden Etkileri ve Yeni Yapılacak Konut Mutfakları İçin Öneriler.* (Yayımlanmamış doktora tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Zeylan, P. (2009). *19. Yüzyıl Sonrası Türkiye'de Toplumsal Değişimlerin Konut Mekanına Etkisi,* (Yayımlanmamış doktora tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.