

FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU					
İÇ MEKAN TASARIMI PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI					
DERS BİLGİLERİ					
Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Konut Mutfaklarında Tasarım İlkeleri	ICMT 202	4	1+2	3	4
	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Murat AKTAŞ				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Murat AKTAŞ				
Dersin Amacı	Mutfak mekânı ile ilgili genel bilgileri kavrama Mutfakta kullanıcı gereksinimleri Mutfak mekânı ile ilgili antropometrik boyutları öğrenme, Mutfakta yer alan eylemler, çalışma bölgeleri ve çalışma üçgeni hakkında bilgi sahibi olma, Mutfak tipleri ve tasarım ilkeleri ve günümüz mutfak tasarımlarında malzeme ve detaylara hakim olma.				
Dersin Öğrenme Kazanımları	1	<i>Konut mutfaklarında kullanılan malzeme türlerini bilir.</i>			
	2	<i>Konut mutfaklarında yer alması gereken donatı elemanlarını bilir.</i>			
	3	<i>Konut mutfağında her alana özgü işleyiş şeması hazırlayabilir.</i>			
	4	<i>Konut mutfağı uygulama projesini detaylarıyla hazırlar.</i>			
	5	<i>Konut mutfaklarında kullanılan aksesuarları ve kullanım alanlarını bilir.</i>			
	6	<i>Mutfak mekanında işleyişe uygun plan çözümlemesi yapar.</i>			
	7	<i>Mutfak mekanında yer alması gereken donatı elemanlarını bilir.</i>			
DERSİN İÇERİĞİ					
Hafta	Teorik	Uygulama			
1	Konutlarda mutfak tasarımı ve ergonomi.				
2	Antropometri ve temel hareketlere ilişkin boyutlar.				
3	Mutfaklarda yer alan aktivitelere ilişkin boyutlar.				
4	Konut mutfaklarında tasarım kriterleri.				
5	Mutfak tipleri, tanımları ve özellikleri, Mutfağın konut birimi içerisindeki yeri ve diğer mekanlarla ilişkisi.				
6	Mutfakta çalışma yüzeyleri ve mutfaktaki çalışma merkezleri.				
7	<b>ARA SINAV</b>				

8	Mutfakta yer alması gereken donatı elemanları.	
9	Mutfaktaki tezgahlar ve mutfakta depolama üniteleri	
10	Konut mutfaklarında kullanılan malzeme türleri. Bir mutfak tasarımı projesinin verilmesi ve konuya ilişkin tartışmalar.	Proje görüşmesi, eskiz geliştirme-değerlendirme
11	Bir mutfak tasarımı projesinin verilmesi ve konuya ilişkin tartışmalar.	Proje görüşmesi, eskiz geliştirme-değerlendirme
12	Proje görüşmesi, eskiz geliştirme-değerlendirme	Proje görüşmesi, eskiz geliştirme-değerlendirme
13	Proje görüşmesi, eskiz geliştirme-değerlendirme	Proje görüşmesi, eskiz geliştirme-değerlendirme
14	Proje görüşmesi, eskiz geliştirme-değerlendirme	Proje görüşmesi, eskiz geliştirme-değerlendirme

#### KAYNAKLAR

	<p>Deniz Ayşe Yazıcıoğlu, Mutfak Tasarım Süreci: Analiz, Karar, Planlama, Literatür</p> <p>Yayıncılık Mary Fisher Knott, Kitchen and Bath Design AĞAT, NİLÜFER, Konut tasarımında mutfağın etkisi ve mutfak tasarımı, İTÜ Mimarlık Fakültesi</p> <p>ESRA AYKUL, Mutfak tasarımında renk kullanımı ve rengin belirlenmesine etki eden öğelerin belirlenmesi</p> <p>KEMAL YILDIRIM, Konut mutfaklarının mekan ve donatı organizasyonunda ergonomik yaklaşım</p> <p>İPEK FİTOZ, Islak hacimlerin tarihsel perspektif içinde gelişimi</p> <p>GÜLTEN CÖMERT, Konut mutfaklarının geçmişten günümüze gelişimi Pile, J.F. (1995)</p> <p>Interior Design. Hary N Abrams, Incorporated: NY Baytin, N (1980) Konut Islak Mekanları, Tübitak: ANKARA</p>
--	---

#### DEĞERLENDİRME

Yarıyıl İçi Çalışmaları		Sayısı	Katkı Yüzdesi
VİZE	Vize Öncesi Uygulama	0	40
	Ara Sınav	1	60
FİNAL	Vize Sonrası Uygulama	0	40
	Yıl Sonu Sınav	1	60
<b>Toplam</b>		<b>2</b>	
<b>Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı</b>		40	
<b>Finalin Başarıya Oranı</b>		60	
<b>Toplam</b>		<b>100</b>	
<b>Açıklama</b>			

