



International Journal of Mardin Studies  
(IJMS), 2023, 4(2), s. 101-114.



**Mutfaktaki Mekânsal Değişimin  
Kullanıcılar Üzerinden Değerlendirilmesi:  
Midyat Örneği**

Dr. Öğr. Üyesi Rojat AKSOY IŞIK  
Yüksek Lisans Öğrencisi Esmâ İnci ÇELEBİ

**Mutfaktaki Mekânsal Değişimin Kullanıcılar Üzerinden Değerlendirilmesi:  
Midyat Örneği\***

**Rojat AKSOY IŞIK<sup>1</sup>  
Esmâ İnci ÇELEBİ<sup>2</sup>**

**Özet**

Teknoloji, günümüzde toplumsal değişim ve dönüşümlerde son derece etkilidir. Bu çerçevede ihtiyaçları, yaşam biçimini ve dolayısıyla mekânsal organizasyonları büyük bir ölçüde şekillendirmektedir. Günümüzde konut tasarımlarındaki mekânsal organizasyonlarda değişimlerden en çok etkilenen alanlardan biri de mutfaklardır. Bu çalışmanın amacı, Mardin'in Midyat ilçesinde son yirmi yıldaki apartman tipi konutlarda, mutfak tasarımı değişimini sorgulamak ve kullanıcılar üzerindeki etkisini incelemektir. Çalışma kapsamında literatür taramasıyla birlikte kullanıcı beğenilerini ve tercihlerini belirlemek amacıyla mutfak kullanıcıları ile görüşmeler yapılmıştır. Bu bağlamda mutfak tasarımlarının mimari planları ve fotoğrafları da verilerek değerlendirme bölümü oluşturulmuştur. Çalışmada mutfak kullanıcıları ile yapılan derinlemesine görüşmelerle birlikte sayısal veriler de çalışmaya katkı sağlamıştır. Yapılan araştırma sonucunda, mutfağın durağan bir mekân olmadığının, gelişen teknoloji, yaşam şartları ve toplumsal ihtiyaçlar (ürün çeşitliliğinin artması, depolama alanlarının değişimi, mutfak içi teknolojinin gelişmesi, değişen tüketim alışkanlıkları gibi) doğrultusunda şekillendiği ortaya çıkmıştır. Kullanıcıların bu değişimden etkilendiği, alan çalışması sonucunda ortaya çıkmıştır. Bu değişim ve etkileşimlerin ileriki zamanlarda da devam edeceği çıkarımı yapılmış ve bu bağlamda tasarımcının söz konusu hususları dikkate almasının gerekliliği vurgulanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak, Mutfak Tasarımı, Midyat, Mimari, Mekân.

**Evaluation Of Spatial Change In The Kitchen Based On Users: The Case Of Midyat**

**Abstract**

Technology is extremely effective in social changes and transformations today. In this context, needs shape lifestyle and therefore spatial organizations to a great extent. Today, one of the areas most affected by changes in spatial organization in residential designs is kitchens. The aim of this study is to question the change in kitchen design in apartment-type housing in the Midyat district of Mardin in the last twenty years and to examine its impact on users. Within the scope of the study, interviews were conducted with kitchen users in order to determine user likes and preferences, along with a literature review. In this context, an evaluation section was created by providing architectural plans and photographs of kitchen designs. In the study, during the interviews with kitchen users, the direction of working on numerical data was given by using the quantitative research method. As a result of the research, it was determined that the kitchen is not a static place, but is shaped in line with developing technology, living conditions and social needs. It was revealed as a result of the field study that users were affected by this change. It was inferred that these changes and interactions will continue in the future, and in this context, the necessity for the designer to take these issues into consideration was emphasized.

**Keywords:** Kitchen, Kitchen Design, Midyat, Architecture, Space.

\* Bu çalışma için Mardin Artuklu Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 17.10.2023 tarih ve 115358 sayılı etik kurul onayı alınmıştır.

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Mimarlık Bölümü, rojataksoy@artuklu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-8192-9476.

<sup>2</sup> Tezli Yüksek Lisans Öğrencisi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Mimarlık Bölümü, clb.esmainci@gmail.com, ORCID ID: 0009-0000-5549-646X.

## 1. Giriş

Mutfağın tarihsel gelişimi; ateşin bulunması ve pişirme eyleminin gelişmesiyle doğrudan bağlantılıdır. Keşfedildiği çağlarda, ısınma ve yırtıcı hayvanlardan korunma için kullanılan ateş, zamanla yiyecekleri pişirme eylemi için de kullanılmaya başlamıştır. Yerleşik hayata geçişle beraber ateş, hanenin ortasında konumlandırılan ocakta yemek pişirme ve ısınma için kullanılmıştır. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte ateşin, istenildiği zaman yanmasına kolaylıklar getirilmesinden sonra, yemek pişirme mekânı, ocaktan mutfığa evrilmiştir (Ustalar Uyan, 2018: 4-5).

Konut tasarımının tarihsel sürecine bakıldığında ilk etapta, içinde ocağı barındıran tek bir mekânda; barınma, yeme, uyuma, yıkanma gibi işlevler bir arada karşılanırken günümüzde yaşamın değişmesi ve gelişmesiyle birlikte konutlarda mekânların sayısı artmıştır. Kullanım eylemine göre mekânlar ayrı ayrı oluşturulmuştur. İlk zamanlarda yemek pişirme eylemiyle özdeşleşen mutfak, zaman içinde farklı eylemleri de içinde barındıran bir mekân haline gelmiştir.

Yemek pişirme eylemi dışında, ailenin birlikte vakit geçirebildiği yemek yediği, dinlendiği ve sohbet ettiği eylemlerini de kapsayacak hâle gelmiştir.

Bütün bu değişimlerden etkilenen mutfaktaki mekânsal değişimin, kullanıcı üzerindeki etkisini incelemek amacıyla Midyat'ta 25 konutta mutfak kullanıcıları ile görüşme yapılmıştır. Alan çalışmasından elde edilen verilerle kullanıcı tercihleri belirlenmeye çalışılmıştır. Bu araştırmanın amaçlarından biri de ileride yapılacak çalışmalara katkı sağlamaktır.

## 2. Materyal ve Yöntem

Araştırmada öncelikli olarak literatür çalışması yapılarak kuramsal çerçeve oluşturulmuştur. Çalışma kapsamına alınan Midyat yerleşiminde son yirmi yıl içerisinde inşa edilmiş binalardaki mutfak tasarımları için binalar seçilmiştir. Ardından bu binalarda yaşayan mutfak kullanıcılarıyla derinlemesine görüşmeler yapabilmek için sorular hazırlanmıştır. Rastgele örneklem üzerinden gidilerek Midyat'ta seçilen 13 apartmanda yaşayan yirmi beş dairededeki kullanıcı ile mutfak tasarımları ile ilgili görüşme yapılmıştır. Bu görüşmeler yapıldıktan sonra sayısal veri analizi de kullanılarak çalışma sonuçlandırılmaya gitmiştir.

Yirmi beş mutfak kullanıcı ile yapılan derinlemesine görüşmeler sonucunda kullanıcıların kendi mutfakları ile ilgili memnuniyet durumu değerlendirilmiştir. Plansal olarak hangi mutfak tasarımının kullanıldığı kaç tane de aynı mutfak tipolojisi olduğu sayısal verilerle belirtilmiştir. Bunun daha iyi açıklanabilmesi için seçilen binaların mutfak planları fotoğraflar ile birlikte tablo halinde katalog çalışmada katalog bölümünde sunulmuştur.

## 3. Kuramsal Çerçeve

Mutfak, yiyeceklerin depolandığı, pişirildiği ve sunulduğu, insan yaşamının devamı için ihtiyaç duyduğu yemek yeme eyleminin gerçekleştiği mekândır. Mutfak birimi günümüz teknoloji çağında hızlanan yaşamın bir mola yeri olarak, aile bireylerinin bir araya gelebildiği bir konut birimi olarak işlev görmektedir.

Özge Ustalar Uyan, "Günümüz Konut Tasarımında Mutfak Mekânının Değişim ve Dönüşümünün İncelenmesi" adlı tezinde "mutfak" sözcüğünün Arapça kökenli "matbah" kelimesinden dilimize geçtiğini ve TDK sözlük anlamı olarak 'yemek pişirilen yer, aş damı' olarak ifade edildiğini belirtmektedir (Ustalar Uyan, 2018: 1-2). Sevil Bulanık, "Ferzan Özpetek Filmlerinde Bir Anlatı Mekânı: Mutfak" adlı tez çalışmasında, ilk çağlardan



günümüze kadar yiyeceklerin hazırlandığı bir mutfak mekânının varlığından söz etmektedir. Mekândaki değişimlerin, toplumların yaşayışı ve kültüründen etkilendiğini ve mutfakın, Lefebvre'nin "canlı ve akışkan" bir kavram olarak belirttiği tanıma uyduğunu belirtmektedir (Bulanık, Sevil, 2015: 12-14). Ebru Yazgan Serinkaya, "Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi" adlı makalesinde, mutfak mekânında gerçekleşen bir eylem olan yemek yeme eyleminin, sadece biyolojik bir ihtiyaç olmayıp aynı zamanda sosyal bir aktivite olduğunu ve kimi toplumlarda bu eylemin, değişen kültüre göre eğlence ve şölen haline geldiğini belirtmektedir (Yazgan Serinkaya, 2017: 28). Didem Dönmez Karagözler, "Konut Mutfaklarının Tarihsel Gelişimi ve Modern Mutfak Kavramının Doğuşu" isimli makalesinde mutfakın, yemek yeme eyleminin dışında yemek hazırlama, pişirme, sunma ve depolama amaçlı kullanıldığını da ifade eder (Dönmez Karagözler, 2022: 65).

Kültürün bileşenleri, yaşam tarzı ve eylemlerdir. Bu bileşenler değiştiğinde mekânlar da değişir (Şimşek, Nurhilal, 2013: 17). Mutfak mekânı da insanların yaşayış şekillerine ve dolayısıyla kültüre bağlı olarak değişim gösterir. Farklı coğrafi bölgelerle değişen iklim koşullarına göre temin edilen farklı malzemeler ve buna bağlı olarak çeşitlenen yemek yapma ve yeme eylemleri mutfak mekânının boyutlarını etkilemektedir. Teknik zorunluluklardan dolayı evin dışında konumlandırılan mutfak, teknik imkânların gelişmesiyle evin içindeki diğer birimlerle beraber konumlandırılmaya başlamıştır (Bulanık, 2015: 15). Değişen yaşam şartları, geleneksel kalabalık aile yapısından, çekirdek aile yapısına geçiş de mutfak mekânında değişime yol açmıştır. Çalışma hayatının sosyal yaşama dâhil olması, yemek yapma, hazırlama, yeme eylemleri süreçlerinde birlikte vakit geçirme mekânı olarak görülen mutfak konut içinde etkin kılmıştır.

Ekonomik koşullar da mutfakın şekillenmesinde etkilidir. Konut büyüklüğü arttıkça mutfak büyüklüğü de alansal olarak artmaktadır (Görücü, 2018: 49). Mutfak tasarımında kullanılan araç gereçler, yüksek teknolojiye beyaz eşyalar ve küçük ev aletleri de mutfakın büyüklüğünü etkilemektedir. Hızlı yaşama adapte olmak için üretilen elektronik eşyalar, özellikle çalışan kadınlar için neredeyse vazgeçilmez parçalar olmaya başlamıştır. Bu ürünlerin tezgâh üstünde konumlanması için daha büyük geniş tezgâhlara, dolap içinde konumlandırılması için daha fazla depolama alanına olan ihtiyaç artmıştır. Tüm bu faktörler mutfakın şekillenmesinde önemli rol oynamaktadır.

Konut mutfaklarına yönelik pek çok çalışma vardır. Örneğin; Şirin, mutfak alanlarının, mutfaktaki donatılar arası geçiş mesafelerinin ve donatılara erişim yüksekliklerinin nasıl olması gerektiğini incelemiştir. Mutfak planlanmasında dikkat edilmesi gereken faktörleri, ergonomiye uygun mutfak boyutlarını, elemanların derinlik ve yükseklik mesafelerinin nasıl olması gerektiğini açıklamıştır (Şirin, 2017: 10). Yıldırım, uygun mutfak tasarımında kalite ve işlevselliğin yanında estetik değere de sahip olması gerektiğini ve sade olarak düzenlenmiş mutfakların kullanıcı mutluluğuna etki edeceğini belirtmiştir. Mutfakın günümüzde sadece yemek yeme gereksinimlerini karşılayan bir mekân olmadığını, aynı zamanda yaşam ile iç içe olduğunu ve diğer mekânlar ile bütünleştiğini belirtmiştir (Yıldırım, vd., 2007: 424).

Sanayi Devrimi sonrası üretilen ürünler mutfaklarda da yerini almıştır. Sanayi Devrimi öncesi, gıdalar genellikle çok miktarda alınıp kilerde depolanırdı. Daha sonra işlenmiş, hazır ve küçük paketli gıdalar hayatımıza girmeye başlamıştır. Teknolojinin gelişmesi ve çeşitlenmesiyle tasarımda ihtiyaca yönelik üretimler de artmış, bu da mutfakların yapısında değişime neden olmuştur. Mutfak tezgâhı, yemek hazırlama, hazırlanan yemeği servis etme, kirli bulaşıkları geçici depolama alanı olarak kullanılmaktadır (Yağız Arslan, 2017: 72). Kullanıcının mutfakta en fazla vakit geçirdiği alandır. Mermer, seramik, ahşap, paslanmaz çelik gibi malzemeler tezgâh üretiminde kullanılmaktadır. Eviye, mutfakta yiyeceklerin

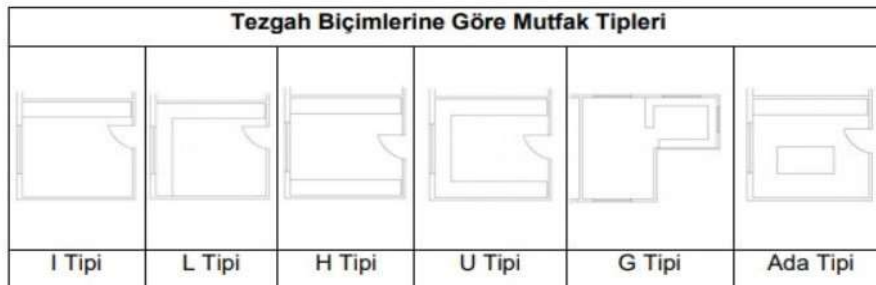
pişirilmeden önce yıkandığı, kirli bulaşıkların temizlendiği donatıdır. Tezgâha sabitlenen eviyeler, bataryaların altına gelecek şekilde konumlandırılır. Eviyelerin boyutları ve malzemeleri çeşitlilik gösterir. Eviye üretiminde genellikle, çelik ve kompozit malzeme kullanılır. Pişiriciler, ocak, fırın ve mikrodalga fırın olarak sıralanabilir. Ocağın üzerinde yemek kokularının evin diğer bölümlerine sirayet etmesini engellemek için davlumbaz konumlandırılır. Ocaklarda teknolojinin gelişmesiyle beraber tüp, doğalgaz ve elektrik enerjisi kullanımı birbirini takip etmiştir. Bulaşık makinesi, ilk üretildiğinde lüks tüketim eşyası olarak görülmekteydi. Daha sonra kentleşmenin getirdiği hızlı yaşam sonucu, zamandan tasarruf etmek amaçlı hemen hemen her eve dâhil olmuştur. Mutfaklarda hem gıda maddelerini hem de kullanılan araç gereçleri depolamak için dolaplara ihtiyaç vardır. Mutfak dolapları tezgâh üstü, tezgâh altı ve boy dolaplar olarak sıralanabilir. Aydınlatma, mutfakta oldukça önemlidir. Yemek hazırlama, yeme gibi eylemler sırasında konfor açısından doğru bir aydınlatmaya ihtiyaç vardır. Mutfakta yemek pişme esnasında buhar ve kokunun dışarı tahliyesi ya direkt kapı ve cam aracılığıyla ya da aspiratör ve davlumbaz ile yapay olarak sağlanır. Serbest donatılar, elektrikli küçük ev aletleridir. Bunlar tezgâh üstünde açıkta bırakılabilir ya da depolanma alanlarında saklanıp ihtiyaç halinde kullanılabilir. Soğutucular, gıdaların bozulmadan saklanması için üretilen beyaz eşyalardır. Mutfak tasarımında yiyecekler için belki de en önemli donatıdır (Yağız Arslan, 2017: 72).

#### 4. Mimari Analiz

Çalışma kapsamına alınan mutfak tasarımları için son yirmi yıl seçilmiştir. Bunun nedenleri arasında son yirmi yıl içerisinde konutlarda değişimin (oda sayıları, büyüklükleri) artması, Midyat gibi bir yerleşimde bu değişimin ne derecede olduğunu da gözlemlemektir. Mutfak tasarımları, kullanıcı sayısı, kültür ve yaşam biçimi, gelişen teknoloji dikkate alınarak kullanıcıya en uygun konforu sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır. Mutfak mekânının güneşe göre en uygun konumu kuzey-doğu yönü, en sakıncalı olanı ise öğleden sonra güneşi alan batı-güney yönüdür. Depolama alanı olan kiler, mutfakla bağlantılı olmalı ve mümkün olduğunca güneş almayan kuzey gibi soğuk cephelerde konumlandırılmalıdır. Mutfak, gereğinden büyük olmamalı, donatılar kullanıcı için en uygun yere ve mesafeye göre konumlandırılmalıdır (Örs, 2020: 13).

Mutfaktaki en önemli alanlardan birisi tezgâhlardır. Mutfaklar tezgâh tiplerine göre “I, L, U, G, H ve ada tipi mutfak” olarak sınıflandırılır (Şekil 1).

Çalışma kapsamına alınan mutfak tipleri aşağıda katalog şeklinde verilmiştir. Kataloğlarda mutfakların daire tasarımda mekânlarla ilişkisi ortaya konulmuş, hangi tipte olduğu ve kullanımı (içindeki tefrişler vs.) sorgulanmıştır. Mimari çizim ve fotoğraflarla da destekleyici argümanlar olmuştur:



Şekil 1- Mutfak Tipleri (Url-1)

<b>Katalog 1</b>	
<b>Estelkent Apartmanı (İnşa Yılı 2003)</b>	
<b>Kat Planı</b>	<b>Mutfak Fotoğrafi</b>
	
<b>Açıklamalar</b>	
<p>Mutfak, oturma odasının bitişiğinde ve daire girişine yakın konumlandırılmıştır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan küçük balkona çıkış vardır. 'I' tezgâh biçimine sahiptir. Fırın ve ocak alt-üst konumlu ve eviyeye uzaktır. Ocak, pencerenin yakınındadır. Mutfakta yemek masası için alan mevcuttur ve televizyon da yer almaktadır. Mutfakta kiler bulunmaktadır ve girişi mutfak içinden sağlanmaktadır.</p>	

<b>Katalog 2</b>	
<b>MİDAŞ APARTMANI (İNŞA YILI 2010)</b>	
<b>Kat Planı</b>	<b>Mutfak Fotoğrafi</b>
	
<b>Açıklamalar</b>	
<p>Mutfak, oturma odasının bitişiğinde ve daire girişine yakın konumlandırılmıştır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan büyük balkona çıkış vardır. 'I' tezgâh biçimine sahiptir. Buzdolabı, kapının yakınında; eviye ve ocak birbirine yakın konumda, fırın ise dolap sırasının sonunda ve yüksekte yer almaktadır. Mutfakta yemek masası için alan mevcuttur. Mutfakta kiler bulunmaktadır ve girişi mutfak içinden sağlanmaktadır.</p>	


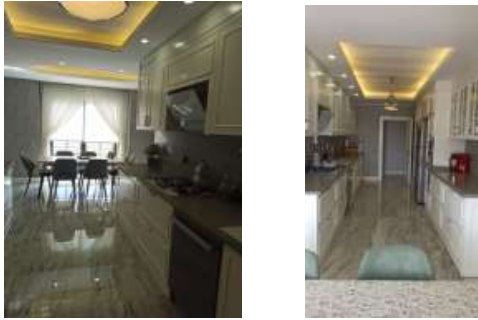
Katalog 3	
CENNET SİTESİ (İNŞA YILI 2011)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafi
	
<b>Açıklamalar</b> Mutfak, salonun bitişiğinde ve daire girişine yakın konumlandırılmıştır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan balkona çıkış vardır. 'I' tezgâh biçimine sahiptir. Mutfakta yemek masası için alan mevcuttur, televizyon da yer almaktadır. Buzdolabı kapıya yakın, fırın ve ocak alt-üst konumlu ve eviyeye yakındır. Ocak, pencerenin yakınındadır. Dairede kiler bulunmamaktadır.	

Katalog 4	
CANSU APARTMAN (İNŞA YILI 2015)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafi
	
<b>Açıklamalar</b> Mutfak, salonun bitişiğinde ve daire girişine yakın konumlandırılmıştır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan büyük balkona çıkış vardır. 'I' tezgâh biçimine sahiptir. Mutfakta yemek masasından ayrı oturma bölümü de yer almaktadır. Buzdolabı, kapının yakınında, eviye tezgâhta ortada, ocak ise fırına yakın konumdadır. Fırın, dolap sırasının sonunda ve yüksekte yer almaktadır. Dairede kiler mevcuttur fakat mutfaktan girişi yoktur.	

Katalog 5	
BERAT YILMAZ APARTMAN (İNŞA YILI 2018)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafi
	
<b>Açıklamalar</b> Mutfak, salon ve oturma odası arasında yer almaktadır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan büyük balkona çıkış vardır. 'I' tezgâh biçimine sahiptir. Mutfakta yemek masası için alan mevcuttur. Buzdolabı, kapıya yakın; eviye ve ocak tezgâhta birbirine uzak konumdadır. Fırın, dolap sırasının sonunda ve yüksekte yer almaktadır. Dairede kiler bulunmaktadır fakat mutfaktan girişi yoktur.	

108

Katalog 6	
İLERİ APARTMAN (İNŞA YILI 2019)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafi
	
<b>Açıklamalar</b> Mutfak, salon ve oturma odası arasında yer almaktadır. Dikdörtgen planlıdır. Balkona mutfaktan çıkılabilmektedir. Mutfakta yemek yeme bölümü ayrı planlanmıştır. 'I' tezgâh biçimine sahiptir. Buzdolabı, kapının hemen yanında; eviye ve ocak birbirine yakın konumda, fırın ise dolap sırasının sonunda ve yüksekte yer almaktadır. Dairede kiler mevcuttur fakat mutfaktan girişi yoktur.	

Katalog 7	
İLERİ APARTMAN (İNŞA YILI 2019)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafı
	
<b>Açıklamalar</b> Mutfak, salon ve oturma odası arasında yer almaktadır. Dikdörtgen planlıdır. Balkona mutfaktan çıkılabilmektedir. Mutfakta yemek yeme bölümü ayrı planlanmıştır. 'H' tezgâh biçimine sahiptir. Buzdolabı kapının yakınında; fırın, buzdolabının yanında ve yüksekte, eviye ve ocak ise karşı tezgâhta yer almaktadır. Dairede kiler mevcuttur fakat mutfaktan girişi yoktur.	

Katalog 8	
METROKENT 1 APARTMANI (İNŞA YILI 2009)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafı
	
<b>Açıklamalar</b> Mutfak, salonun bitişiğinde ve daire girişine yakın konumlandırılmıştır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan küçük balkona çıkış vardır. 'L' tezgâh biçimine sahiptir. Mutfakta yemek masası için alan mevcuttur, televizyon da yer almaktadır. Buzdolabı, kapının hemen yanında; fırın ve ocak alt-üst konumlu ve eviyeye yakındır. Dairede kiler bulunmamaktadır.	



Katalog 9	
METROKENT 3 APARTMANI (İNŞA YILI 2011)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafı
	
<b>Açıklamalar</b>	
<p>Mutfak, salonun bitişiğinde ve daire girişine yakın konumlandırılmıştır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan küçük balkona çıkış vardır. 'L' tezgâh biçimine sahiptir. Mutfakta yemek masası için alan mevcuttur, televizyon da yer almaktadır. Buzdolabı, kapının hemen yanında; eviye ve ocak birbirine yakın, fırın ise dolap sırasının sonunda ve yüksekte yer almaktadır. Dairede kiler mevcuttur fakat mutfaktan girişi yoktur.</p>	

Katalog 10	
HSC 6 APARTMANI (İNŞA YILI 2012)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafı
	
<b>Açıklamalar</b>	
<p>Mutfak, salon ve oturma odası arasında yer almaktadır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan büyük balkona çıkış vardır. 'L' tezgâh biçimine sahiptir. Mutfakta yemek masası için alan mevcuttur, televizyon da yer almaktadır. Buzdolabı, kapıya yakın; fırın buzdolabının yanında ve yüksekte, eviye ve ocak ise birbirine yakın konumlandırılmıştır. Mutfakta kiler bulunmaktadır ve girişi mutfak içinden sağlanmaktadır.</p>	

Katalog 11	
BARAN APARTMAN (İNŞA YILI 2018)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafi
	
<b>Açıklamalar</b>	
<p>Mutfak, salonun bitişiğinde ve daire girişine yakın konumlandırılmıştır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan balkona çıkış vardır. 'L' tezgâh biçimine sahiptir. Mutfakta yemek masasından ayrı oturma bölümü de yer almaktadır. Mutfakta televizyon da yer almaktadır. Buzdolabı ve fırın yan yana ve kapıya uzak, ocak ve eviye ise birbirine yakın konumlandırılmıştır. Dairede kiler mevcuttur fakat mutfaktan girişi yoktur.</p>	

Katalog 12	
BAHÇEKENT SİTESİ (İNŞA YILI 2019)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafi
	
<b>Açıklamalar</b>	
<p>Mutfak, salon ve oturma odası arasında yer almaktadır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan büyük balkona çıkış vardır. 'L' tezgâh biçimine sahiptir. Mutfakta yemek masası için alan mevcuttur, televizyon da yer almaktadır. Buzdolabı, kapının hemen yanında; eviye ve ocak birbirine yakın konumda, fırın ise dolap sırasının sonunda ve yüksekte yer almaktadır. Dairede kiler mevcuttur fakat mutfaktan girişi yoktur.</p>	



Katalog 13	
ARTUKLU APARTMANI (İNŞA YILI 2019)	
Kat Planı	Mutfak Fotoğrafı
<b>Açıklamalar</b>	
<p>Mutfak, salon ve oturma odası arasında yer almaktadır. Dikdörtgen planlıdır. Mutfaktan büyük balkona çıkış vardır. 'L' tezgâh biçimine sahiptir. Mutfakta yemek masası için alan mevcuttur. Buzdolabı ve fırın yan yana ve kapıya uzak, ocak ve eviye ise birbirine yakın konumlandırılmıştır. Dairede kiler mevcuttur fakat mutfaktan girişi yoktur.</p>	

#### 4. Değerlendirme ve Sonuç

Gün geçtikçe gelişen ve gelişmeye açık olan teknoloji, yaşam tarzında birçok değişimi de beraberinde getirmektedir. Bu değişimler, insanların barınma mekânı olan konuta da yansımıştır. Bu bağlamda konutun ve insanların herhangi bir aktivitesini de gerçekleştirdiği mekânların vazgeçilmezlerinden olan mutfaklar da değişime uğramıştır.

En basitinden örnek verilecek olursa, teknoloji ile beraber mutfakta kullanılan eşyaların artması, bu mekânın boyutlarının da değişmesine neden olmuştur. Mutfağın kullanılma amacı da zamanla değişime uğramıştır. Mutfak, eskiden çoğu zaman sadece yemek yapma yeri olarak kullanılırken günümüzde yemek yeme, dinlenme ve zaman zaman misafir ağırlama mekânı olarak da tercih edilmesi mutfak tasarımına etki etmektedir.

Mutfaktaki mekânsal değişimin kullanıcılar üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla yapılan bu araştırmada, Mardin'in Midyat ilçesinde alan çalışması yapılmıştır. Çalışma kapsamında değerlendirilen apartmanlardaki dairelerde yaşayan ve mutfağı aktif olarak kullanan yirmi beş kişi ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Kullanıcıların çoğu, günün büyük bir kısmını mutfakta geçirdiklerini ifade etmişlerdir. Mutfağı kullanma amaçlarının ise yemek yapmak, dinlenmek ve zaman zaman misafir ağırlamak olduğunu da belirtmişlerdir. Yapılan görüşmeler sonucunda, kullanıcıların Midyat'ta hâlâ var olan kalabalık aile yaşantısı doğrultusunda geniş mutfağı tercih ettikleri saptanmıştır. Kullanıcılar gelişen teknoloji ile artan küçük ev aletleri için uzun tezgâh tercihlerini belirtmişlerdir.

Mutfak Tipi	Kullanıcı Sayısı
I Tipi	6
L Tipi	6
H Tipi	1
U Tipi	0
G Tipi	0
Ada Tipi	0

Tablo 1 - Mutfak Tipleri ve Kullanıcı Sayıları

Çalışmada planları ve fotoğrafları on üç katalog halinde verilen mutfaklarda, altı adet ‘L’ tipi, bir adet ‘H’ tipi, altı adet ‘I’ tipi tezgâh kullanılmaktadır (Tablo-1). ‘L’ ve ‘H’ tipi tezgâh kullanıcıları, ‘I’ tipi tezgâh kullanıcılarına oranla tezgâh boylarını yeterli bulmaktadır. Dolapların, mutfak gereçleri ve gıda maddelerini depolama alanı olarak kullanılması dolayısıyla dolap sayısının fazla olması isteği özellikle kalabalık ailelerin tercihleri arasındadır. Günün çoğunu mutfakta geçiren bazı kullanıcılar, dinlenme alanı olarak da kullanmak istedikleri mutfakta, oturma bölümü ve televizyon olmasını tercih etmektedirler. Yapılan görüşmeler sonucunda, bütün kullanıcıların ortak tercihleri şu şekildedir:

- Midyat’ta balkonda oturma kültürü dolayısıyla misafir ağırlamaya yetecek büyüklükte tasarlanan balkona mutfaktan çıkılabilmesi.
- Mutfağın yeterince aydınlık olması.
- Yemek masası ve tezgâh arası geçiş mesafesinin geniş olması.
- Mutfakta erzak ve mutfak gereçleri için depolama alanı olarak kullanılan kiler bölümünün olması ve bu bölüme geçişin mutfaktan sağlanması.

Sonuç olarak, değişen yaşam şartları ile beraber gelişen ve dönüşen ihtiyaçlar, mekânların tasarımına ve kullanımına da etki etmektedir. Konutun en önemli alanlarından biri olan mutfak da değişen ihtiyaçlar doğrultusunda şekillenen bir mekândır. Bu bağlamda mutfağın, günümüzde yemek pişirme/yeme, depolama, dinlenme, misafir ağırlama amaçlarına hizmet ettiği ve bu bağlamda tasarımı yapılırken düşünülmesi gerektiği anlaşılmaktadır.

Tasarımcıların mutfağı planlarken sadece yemek pişirme alanı olarak değil diğer işlevleri de düşünmek gerekir.

Ayrıca tasarımcıların, mutfağın kullanıcılarının istediği kriterlerine de bakıp, yapılacak tasarıma bunları da ekleyerek ve esnek tasarım yaklaşımlarıyla mutfağı tasarlama yapıları görüşmelerden de anlaşıldığı üzere daha iyi olacaktır.

### Kaynakça

Bulanık, S. (2015). **Ferzan Özpetek Filmlerinde Bir Anlatı Mekânı: Mutfak**. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Maltepe Üniversitesi SBE.

Dönmez Karagözler, D. (2022). “Konut Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Modern Mutfak Kavramının Doğuşu”. **Pearson Journal Of Social Sciences & Humanities**, 7 (20), ss. 63-79.

Görücü, Y. (2018). “1960’dan Günümüze Kadarki Apartman Tipi Konutlarda Mekânsal Dönüşümün İncelenmesi: Gaziantep Örneği”. **Süleyman Demirel Üniversitesi Mimarlık Bilimleri ve Uygulamaları Dergisi**. 3 (2), ss. 21-51.

Örs, Gökşin N. (2020). **Mutfak Mekânları Tasarımında Teknolojinin Etkisi**. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İKU LEE.

Şimşek, N. (2013). **Mardin Geleneksel Konutlarında Değişimin Mekân Dizimi Yöntemiyle İrdelenmesi**. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İTÜ FBE.

Şirin, M. (2017). **Toki Binalarında Mutfak Mekânı Tasarımı: Denizli Örneği**. Yüksek Lisans Tezi. Burdur: Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi FBE.

Ustalar Uyan, Ö. (2018). **Günümüz Konut Tasarımında Mutfak Mekânının Değişim ve Dönüşümünün İncelenmesi**. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi FBE.

Yağız Arslan, G. (2017). **Biçim ve İşlev Açısından Geleneksel Mutfak Anlayışının Günümüz Mutfak Mekânına ve Teknolojisine Uyarlanması**. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: MSGSU FBE.

Yazgan Serinkaya, E. (2017). “Mutfak Kültürünün Gaziantep’in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi”. **Artium**, 5 (1), ss. 27-41.

Yıldırım, K. vd., (2007). “Konut Mutfaklarının Mekân Kalitesinin Kullanıcıların Fonksiyonel ve Algısal Performansına Etkisi: TOKİ Eryaman 7. Etap Konutları”. **Politeknik Dergisi**, 10 (4) ss. 423-431.

#### **İnternet Kaynakları**

Url-1 :<https://volkanatabey.com.tr/mutfak-tipinin-tezgâh-sekilerine-gore-siniflandirilmesi/>  
(Erişim Tarihi 24.04.2023)