

2024-2025 BAHAR YARIYILI
BİTİRME ÇALIŞMASI SORU-CEVAPLARI

İç Mimarlık Bölümü Bitirme Projesi kapsamında belirlenen yapının (Burç Çikolata) Gastronomi Atölyesi olarak işlevlendirilmesi planlanmaktadır. Bitirme projesinde tasarlanacak olan gastronomi atölyesinin kapsamı; pastacılık-artizan ekmek-hamur işleri ve kahve-barista veya et yemekleri-içecek eğitimi gibi uzmanlık alanları ile sınırlandırılacaktır. Workshoplar düzenleyerek katılımcılara kapsamlı bir eğitim imkanı sağlayan atölye, özgün ve uluslararası gastronomi eğitim standartlarına uygun olarak tasarlanacaktır ve dijital teknolojilerden yararlanarak modern bir yaklaşım benimsemelidir. Ekte sunulan program dâhilinde tasarlanacak atölyede, özgün ve uluslararası gastronomi eğitim standartlarına uygun, aynı zamanda dijital teknolojilerden yararlanan bir yaklaşım benimsenmesi gerekmektedir.

SORU 1. Gastronomi atölyesi için seçeceğimiz konseptler; pastacılık-artizan ekmek-hamur işleri, kahve-barista, et yemekleri-içecek olarak üç grupta biri mi seçilmelidir? Bu cümledeki seçilebilecek konular ya da konsept gruplarını alt alta yazabilir misiniz?

SORU 2. Proje konusunun sınırlandırıldığı alanlar tek bir konuda özelleştirilebilir mi? Örneğin sadece ekmek ya da sadece hamur üzerine bir akademi düşünülebilir mi yoksa pastacılık-artizan ekmek- hamur işi-kahve hepsi bir arada mı kullanılmak zorunda?

SORU 3. 7. Kısımda yer alan uzmanlık alanları hakkında seçenek olarak 2 hakkımız mı var? Yani (1.pastacılık-artizan ekmek-hamur işleri kahve-barista, 2.et yemekleri-içecek eğitimi gibi) yoksa kahve barista ayrı bir seçenek mi?

SORU 4.Gastronomi atölyesinin kapsamı;

- pastacılık-artizan ekmek -hamur işleri
- kahve-barista
- et yemekleri-içecek şeklinde mi? yoksa pastacılık-artizan ve ekmek-hamur işleri iki ayrı grup mu?

CEVAP 1-4.

Bakınız; Bitirme föyü 2. maddede yer alan “*Bitirme projesinde tasarlanacak olan gastronomi atölyesinin kapsamı; pastacılık-artizan ekmek-hamur işleri ve kahve-barista veya et yemekleri-içecek eğitimi gibi uzmanlık alanları ile sınırlandırılacaktır.*” açıklama dikkate alınarak 2 farklı ana alandan biri seçilmelidir.

SORU 5. Sadece bir dünya mutfağını seçip onun üzerinden konsept/senaryo oluşturabilir miyiz? Yoksa bu atölye de tüm dünya mutfaklarından yiyeceklere yer verilmesi mi gerekiyor?

SORU 6. Proje konusu tek bir mutfak özelinde şekillenebilir mi yoksa uluslararası bir üslup mu kullanılmalı? Örneğin Fransız tatlıları özelinde bir akademi yapılabilir mi?

CEVAP 5-6.

Seçilen uzmanlık alanına bağlı olarak tasarımcıya bırakılmıştır.

SORU 7. İlerlerken bir kavram bulup kavram üzerinden ilerlememiz bekleniyor mu? Kavram değil de senaryo oluşturmamız yeterli mi?

CEVAP 7.Tasarımcıya bırakılmıştır.

SORU 8. Seçim yaparken pastacılık-hamur işleri veya et yemekleri-içecekler alanlarında sınırlı kalmamız mı isteniyor başka alanlarda çalışamaz mıyız?

CEVAP 8. Evet, belirtilen uzmanlık alanlarından birinde sınırlı kalması beklenmektedir.

SORU 9. Ön inceleme dosyalarımız hakkında geri dönüş alacak mıyız?

CEVAP 9. Dosya jüri üyeleri tarafından değerlendirilip notlandırılmaktadır.

SORU 10. Kafe alanının hizmet vereceği kişi sayısında bir sınırlama var mı?

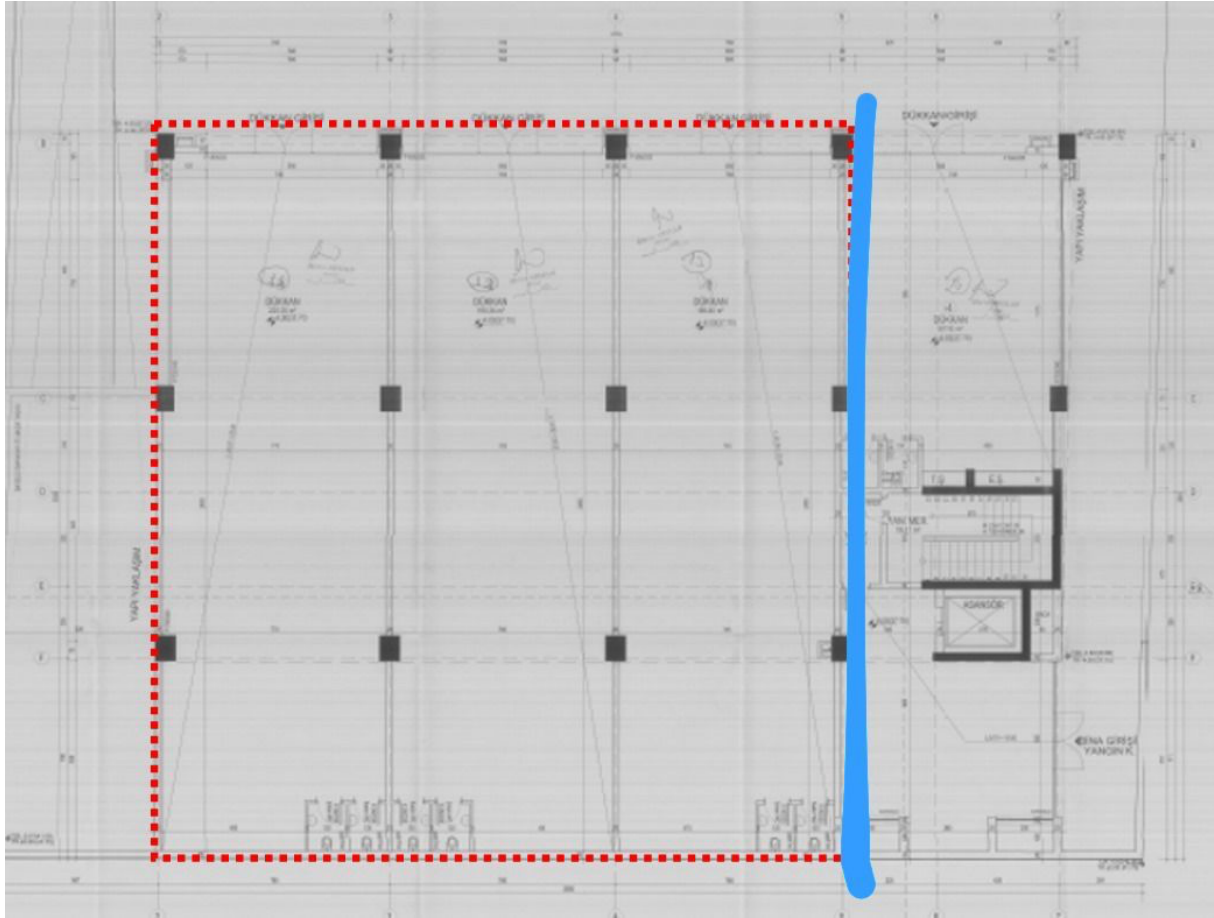
CEVAP 10. Mekan organizasyonundaki metrekareye bağlı olarak tasarımcıya bırakılmıştır.

SORU 11. İhtiyaç programında verilen Sosyal alanlar kısmında "Atölyenin ziyaretçileri ve öğrencileri için dinlenme ve yemek ihtiyaçlarına uygun olarak tasarlanmış bir alan olarak planlanmalıdır." ibaresine istinaden. Mekana dışarıdan sadece yemek ve tadım için müşteri alınacak mıdır?

CEVAP 11. Evet. "atölye ziyaretçisi" kapsamında tasarım yaklaşımına bağlı olarak farklı kullanıcılar da dahil edilebilir.

SORU 12. İhtiyaç programında bahsedilen mutfak atölyeleri ile tadım sunum alanında bahsedilen workshop alanı içerisindeki mutfak farkı nedir?

CEVAP 12. Tasarım işleyişine bağlı olarak her iki mutfak düzenlemesi tasarımcıya bırakılmıştır. Workshop alanındaki mutfağın daha esnek ve hareketli olması beklenmektedir. Workshop alanı, istenilen alan veya alanlarda kurgulanabilir.



SORU 13. Çalışacak olduğumuz alan bize kırmızı ile belirtilen alan fakat orijinal yapıyı belli bir noktadan kestiğimiz için kesilen noktayı (mavi ile üzerinden geçilen kısım) duvar olarak mı bitireceğiz yoksa cam mı olacak?

SORU 14. Mevcut merdiveni kullanacaksa kesilen alanda merdivene erişimi sağlamak için boşluklar açabilir miyiz?

CEVAP 13-14.

Bitirme föyü sayfa 3 not 3'te belirtildiği şekilde "Yönetim birimleri, teknik oda, mutfak malzemeleri deposu, arşiv gibi birimlerin diğer katlarda yer aldığı kabul edilecektir." diğer birimlerle ilişki kuracak şekilde gerekli geçişlerin sağlanması gerekmektedir.

SORU 15. 4. sayfada ön inceleme dosyasına dair bilgilendirmede 3. maddede tasarım kararları ve tasarım önerileri isteniyor bu iki başlık arasındaki temel farklılık nedir?

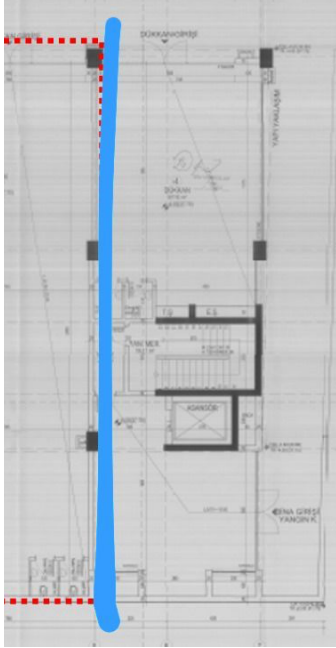
CEVAP 15. Tasarım kararları doğrultusunda tasarım önerileri sunulacaktır.

SORU 16. Dwg çizimleri bizlere verilecek midir?

CEVAP 16. Hayır.

SORU 17. Sayfa 2 ve 3 de belirtilen binaya giriş (sayfa 3 notlar kısmının 1. açıklamasında) hakkında sadece bir giriş üzerinden mi tasarımı oluşturmamız? İşlev ve tasarım gereği mutfak veya depo gibi birimlerden ürün giriş çıkışını sağlamak için de bir giriş çıkış da düşünebilir miyiz? Mal kabul alanı için arka cepheden giriş çıkış yapılması serbest mi?

CEVAP 17. Servis girişi, yapının taşıyıcı sistemine müdahale etmemek koşuluyla yapının düşey sirkülasyon elemanlarının olduğu bölge (görselde verilen mavi hat üzerinde) ile ilişkili olacak şekilde tasarlanmalıdır.



SORU 18. Sayfa 7'deki ihtiyaç programı tablosunda verilen birimlere ek işlev sunarak yeni işlevler/birimler ekleyebilir miyiz?

CEVAP 18. Tasarımcıya bırakılmıştır.

SORU 19. Paylaşılan mevcut planda arka kısımda var olan wc alanlarını kaldırıp başka alanlarda çözümleyebilir miyiz?

SORU 20. Islak hacim çözülürken mevcut ıslak hacimlerin bulunduğu aksı koruyarak mı çözmeliyiz, yoksa herhangi bir kısımda yer verebilir miyiz (tesisatı düşünerek)?

CEVAP: 19-20.

Evet.

SORU 21. Çalışma alanında kırmızı işaretli alanın dışında kalan kısım tamamen yok mu sayılacak? Üst katlar plana işlenecek mi yoksa verilen işlevleri tek katta çözmek yeterli mi?

CEVAP 21. Bitirme föyü sayfa 3 not 3'te belirtildiği şekilde "Yönetim birimleri, teknik oda, mutfak malzemeleri deposu, arşiv gibi birimlerin diğer katlarda yer aldığı kabul edilecektir." İhtiyaç programı kırmızı ile belirtilen alanda çözülecektir. Teknik çizimler, teknik anlatımın gerekliliklerine göre hazırlanacaktır.

SORU 22. Giriş kısmında güvenlik açısından, x-ray ve turnike gibi elemanlar kullanmamız yeterli mi?

CEVAP 22. Tasarımcıya bırakılmıştır.

SORU 23. Tek kat çalışacağız ama üst kat ile ilişkisini de düşüneceğimiz söylendi bu nedenle bize verilen alan içinde tekrar bir merdiven vs. düşünmemiz gerekiyor mu yoksa var olan merdiven ile ilişkisi mi göz önünde bulundurulmalı?

CEVAP 23. Var olan merdiven ile ilişkisi göz önünde bulundurulmalı.

SORU 24. Kesit çizimi için döşeme, giriş ölçüleri kaç olacaktır?

CEVAP 24. Döşeme türü betonarme kabul edilecektir. Döşeme kalınlığı 12 cm, giriş yüksekliği 60 cm kabul edilecektir.

SORU 25. Kesit çiziminde çalışacak olduğumuz alanın başlangıç kotu "0.00" mı kabul edilecek yoksa çizimdeki haliyle "-4.00" mü olacak?

CEVAP 25. Mevcut kotlar korunacaktır.

SORU 26. Çalışılacak alanda kullanacağımız katları ve o katlarda neleri yapabileceğimiz, neleri değiştirebileceğimiz noktalar neler detaylı olarak açıklayabilir misiniz?

CEVAP 26. Bakınız, bitirme föyü.

SORU 27. Tablo 4. de G. Teknik ve renkli çizimler c. maddesinde bahsedilen başlıkla planlar istenirken açıklama kısmında kesitlerinden de bahsedilmiş, tavan ve aydınlatmanın kesitleri çizilecek mi? Aynı şekilde d. maddesinde Isıtma havalandırma planları kısmının açıklama kısmı boş bırakılmış, burada da

