

DERS: MİMARİ TASARIM IV

KONU: Niğde’de tarihi bölge içerisinde “**BUTİK OTEL**” tasarımı.

DERS GÜN, SAATI ve YERİ: Cuma, Saat: 08.30-16.30, Atölye:3
DERSİN YÜRÜTÜCÜLERİ: Yrd. Doç. Dr. Mehmet Ulukan
Mimar Hakan Ustabaşı
Mimar Seher Saraçoğlu
Dersin Yardımcı Elemanları: Arş. Gör. Ayşe Akbulut

İHTİYAÇ PROGRAMI

1. GİRİŞ

- Resepsiyon (25 m²)
- Turizm Danışma (Resepsiyon ile ortak çözülebilir)(10 m²)
- Bagaj Odası (20 m²)
- Vestiyer (10 m²)
- Güvenlik Odası (10 m²)
- Lobi-Bar (100 m²)
- Alışveriş Birimleri (3 adet dükkan 20-25 m²)(60 m²)
- Revir (Muayene 10 m²+ Dinlenme10 m²)(20 m²)
- WC (2’şer kişilik bay/bayan/engelli) (25 m²)

Toplam Alan: 280 m²

2. YÖNETİM

- Otel Müdürü (30 m²)
- Müdür Yardımcısı (20 m²)
- Sekreter ve Arşiv (30 m²)
- Muhasebe(20m²)
- WC (1’er kişilik bay/bayan) (15 m²)

➤ **Toplam Alan: 115 m²**

3. YEMEK BÖLÜMÜ

- Kahvaltı Salonu/ Kafe (100 m²)
- Restoran (Kahvaltı salonu ile ortak tasarlanabilir)(100-150 m²)
- Bar (10 m²)
- Mutfak (50 m²)
- Depo (Soğuk ve kuru depo olmak üzere 2 adet depo tasarlanmalıdır)(20 m²)
- WC (2’şer kişilik bay/bayan/engelli) (25 m²)

➤ **Toplam Alan: 355 m²**

4. KONAKLAMA

- Yatak Odaları (16 adet ve 20-25m² büyüklüğünde)(350 m²)
- Suitler (3-4 adet ve 30-40 m² büyüklüğünde)(120m²)
- Kat Ofisi (Her katta ve en az 5 m² büyüklüğünde)(10 m²)
- Servis Asansörü (5 m²)

➤ **Toplam Alan: 485 m²**

5. AKTİVİTELER

- Toplantı Salonu (100 m²)
- Fitness (100 m²)
- Hamam ve Sauna (240 m²)
- Soyunma Odaları ve WC (50 m²)

➤ **Toplam Alan: 490 m²**

6. HİZMET BİRİMLERİ

- Çamaşırhane (35 m²)
- Kuru Temizleme (30 m²)
- Personel Soyunma Odası (30 m²)
- Personel Yemekhane (50 m²)
- Personel Dinlenme (Her biri 2 yataklı olmak üzere 2 adet) (40 m²)

➤ **Toplam Alan: 185 m²**

7. TEKNİK BİRİMLER

- Isıtma(15 m²)
- Havalandırma ve Klima(15 m²)
- Jeneratör (15 m²)
- Su Deposu(15 m²)
- Genel Depo (30 m²)

➤ **Toplam Alan: 90 m²**

+

2000 m²

%10 Sirkülasyon= 2000%10= 200 m²

+

TOPLAM KAPALI ALAN: 2200m²

8. OTOPARK

- Otopark (10-15 araçlık açık ya da kapalı) (100-150 m²)
- Güvenlik (10 m²)

9. AÇIK ALANLAR

- Yemek bölümü ve girişle ilişkili olarak ihtiyaçlara cevap verecek, iklimsel veriler göz önünde bulundurularak açık ve yarı açık alanlar tasarlanmalıdır.

TOPLAM KAPALI ALAN: 2200m²

NOT: Programda belirtilen kapalı alanlar proje yürütücülerinin görüşleri doğrultusunda 2500 m²'yi geçmeyecek şekilde büyütülebilir.

HAFTALIK PROGRAM

1. Dersin konusu, işleyişi ve proje yürütücülerinin tanıtılması, ihtiyaç programının verilmesi + **Eskiz Uygulaması**
2. Öğrencilerin kaynak araştırması teslim ve sunumları (**dosya ve poster %10**) + Proje gruplarının açıklanması.
3. Gruplar halinde atölye çalışması (Leke etüdü, eskizler, araştırmalar)
4. Gruplar halinde atölye çalışması (Leke etüdü, eskizler, araştırmalar, vaziyet planı, maket)
5. Gruplar halinde atölye çalışması (Eskizler, araştırmalar, vaziyet planı, plan, maket)
6. Gruplar halinde atölye çalışması (Eskizler, araştırmalar, vaziyet planı, plan, maket)
7. Ara sınav (**1. Jüri %20**)
8. Gruplar halinde atölye çalışması (Vaziyet planı, plan, kesit, cephe, maket)
9. Gruplar halinde atölye çalışması (Vaziyet planı, plan, kesit, cephe, maket)
10. Gruplar halinde atölye çalışması (Vaziyet planı, plan, kesit, cephe, maket)
11. Gruplar halinde atölye çalışması (Vaziyet planı, plan, kesit, cephe, maket)
12. Gruplar halinde atölye çalışması (Vaziyet planı, plan, kesit, cephe, maket, üç boyutlu çalışmalar, sistem detayları)
13. Uygulama sınavı (**2. Eskiz sınavı %10**)
14. Proje teslim çalışmaları (Plan, kesit, cephe, maket, üç boyutlu çalışmalar, sistem detayları)
Final Sınavı (**2. Jüri %60**)

NOT: Uygulamalı derslerde %80 devam zorunluluğu şartı vardır.

(Dönem içinde bilgisayar destekli tasarıma geçiş ancak 4. Hafta sonrası ve proje yürütücüsünün izni ile yapılabilir.)

Başarılar dileriz.