



مقطع تحصیلی: کاردانی کارشناسی رشته: کاردانی حرفه ای معماری ترم: ۲... سال تحصیلی: ۱۳۹۸ - ۱۳۹۹
نام درس: مقدمات طراحی معماری داخلی.. نام ونام خانوادگی مدرس: ... حدیث داوده...
آدرس email مدرس: ...hadisdavoodeh@yahoo.com.....تلفن همراه مدرس: ۰۹۳۷۲۵۵۴۸۸۳

جزوه درس مقدمات طراحی معماری داخلی مربوط به هفته : شانزدهم
 text: دارد ندارد voice: دارد ندارد power point: دارد ندارد
تلفن همراه مدیر گروه :

مطبخ در واقع بخشی از آشپزخانه است که در سبک طراحی جدید وجود آن ضروری است. امروزه طراحی دکوراسیون داخلی به گونه ایی است که حریمی بین آشپزخانه و فضای پذیرایی وجود ندارد و در واقع فضای آشپزخانه جزئی از فضای پذیرایی محسوب می شود. این تغییر در فرهنگ و طراحی داخلی ساختمان باعث شده که نیاز به طراحی فضایی به عنوان آشپزخانه کثیف وجود داشته باشد.

حداقل ابعاد آشپزخانه کثیف

حداقل ابعاد برای آشپزخانه ایده ال به طور معمول ۱۵ تا ۲۰ متر مربع است؛ به این فضا، ریزفا هایی به عنوان مکمل افزوده می شود. یکی از این ریزفا ها آشپزخانه گرم است که می تواند داری حداقل ابعاد ۶ متر مربع باشد. که در همجواری آشپزخانه طراحی می شود.



مکان مناسب آشپزخانه کثیف کجاست؟

قابل توجه مدرسین محترم : حداقل ۴ صفحه در هر هفته برای ارائه محتوای درس و یک صفحه برای خلاصه درس و نمونه سولات در نظر گرفته شود.



پلان آشپزخانه کثیف در گذشته در فضای آزاد و یا در گوشه حیاط و یا در زیر پله طراحی می شد و فضایی کاملاً جدا از آشپزخانه بود. اما امروزه پلان آشپزخانه تمیز و کثیف در امتداد و یا در همجواری یکدیگر طراحی می شود. بهترین مکان آشپزخانه کثیف، قرار گیری آن در همجواری آشپزخانه و در فضایی در راستای کابینت های آشپزخانه است.



در صورت قرار گیری آشپزخانه کثیف در پشت آشپزخانه سرد، به مرور زمان کارایی خود را از دست داده؛ و به فضایی بلا استفاده و مکانی برای پنهان کردن ظروف و وسایل به درد نخور تبدیل می شود.

چیدمان آشپزخانه کثیف و تمیز

در آشپزخانه کثیف به طور معمول سینک و گاز طراحی می شود که سینک، معمولاً دو لگنه انتخاب می شود که برای شستشو راحتتر است. کابینت این فضا کابینت های کاربردی است و ساده تر از آشپزخانه اصلی طراحی می شود. میز کار کاربری هم جهت آماده سازی غذا می توان در این فضا قرار داد. فریزی هم برای فریز کردن مواد در طول سال در نظر می گیرند.