



مقطع تحصیلی: کاردانی  کارشناسی  رشته: کاردانی حرفه ای معماری ترم: ۲... سال تحصیلی: ۱۳۹۸-۱۳۹۹

نام درس: مقدمات طراحی معماری .. نام و نام خانوادگی مدرس: ... حدیث داوده....  
 آدرس email مدرس: hadisdavoodeh@yahoo.com..... تلفن همراه مدرس: ۰۹۳۷۲۵۴۸۸۲

جزوه درس: مقدمات طراحی معماری ..... مربوط به هفته : اول  دوم  شانزدهم

text: دارد  ندارد  voice: دارد  ندارد  power point: دارد  ندارد   
 تلفن همراه مدیر گروه : .....

### آشپزخانه کثیف چیست؟

آشپزخانه کثیف یا به عبارتی 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.



دلایل طراحی آشپزخانه دو قسمتی

دود و بوی نامطبوع

شاید برای شما هم پیش آمده باشد، برای مهمانی به جایی رفتید به محض ورود اولین چیزی که احساس می کنید بوی نامطبوعی است که از طبخ غذا در کل فضای خانه پیچیده است. با وجود تکنولوژی های جدید باز هم طبخ غذا در آشپزخانه و تولید بوی نامطبوع در فضای خانه آزار دهنده است. طبخ غذا در محیط آشپزخانه کثیف از پیچیدن بوی غذا در کل فضای خانه جلوگیری می کند.



به هم ریختگی و بی نظمی در آشپزخانه  
به هم ریختگی و بی نظمی در هر فضایی باعث ایجاد انرژی های منفی در فضا می شود. آشپزی و انجام فعالیت  
باعث بی نظمی و به هم ریختگی زیادی در فضای آشپزخانه می شود. اگر فضای آشپزخانه کثیف وجود نداشته  
باشد؛ به هم ریختگی آشپزخانه می تواند انرژی منفی را به همه فضا و اعضای خانواده منتقل کند.  
سخت بودن فعالیت در آشپزهای امروزی در حضور مهمان  
در آشپزخانه های امروزی که حریم بین پذیرایی و آشپزخانه، یک اپن و یا یک آشپزخانه جزیره ای می باشد؛  
در صورت حضور مهمان در خانه، کار کردن در آشپزخانه برای کدبانوی خانه بسیار سخت می شود.  
وجود مطبخ کمک می کند، خانم خانه و یا مستخدم، بدون مزاحمت به طبع غذا و انجام فعالیت مشغول باشد.



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.