

Admis la susținere
Șef departament DIP
Conf. univ. Podborschi Valeriu

“ ” _____ 2024

Design-concept

„Stație de gătit pentru persoane cu necesități speciale”

Proiect de licență

Student:	Andreev Anastasia DI-201
Coordonator:	Stamati Mihai, lector Universitar
Consultant:	Vaculenco Maxim, dr., conf. univ.
Consultant:	Podborschi Valeriu, conf. univ.
Consultant:	Bulgac Olesea, lector Universitar
Consultant:	Madan Elena, asistent universitar

Chișinău, 2024

Rezumat

Autor: **Andreev Anastasia**

Titlul tezei: **Stație de gătit pentru persoane cu necesități speciale**

Cuvinte cheie: a doua mână, zona de confort, stație de gătit, necesități speciale, accesibilitate

Scopul acestei lucrări este de a oferi persoanelor fără o mână sau cu proteză o experiență plăcută și confortabilă în bucătărie, permițându-le să gătească cu ușurință și independență. Lucrarea își propune să investigheze istoricul și evoluția instrumentelor de bucătărie, să analizeze și să sistematizeze informațiile existente pentru a identifica cerințele și provocările întâmpinate de persoanele cu nevoi speciale în bucătărie, să studieze și să aplice principiile ergonomiei în designul unei stații de gătit, să evalueze aspectele economico-organizatorice ale implementării unei stații de gătit accesibile și să dezvolte și să argumenteze un concept de design inovativ pentru o stație de gătit care să ofere persoanelor cu necesități speciale o "a doua mână".

Metodele aplicate în realizarea acestui proiect au inclus interviuri și chestionare pentru a colecta date despre nevoile și preferințele utilizatorilor cu dizabilități. Pe baza acestor date, s-a creat un prototip al stației de gătit. Metodologia a inclus analiza literaturii de specialitate, studii de caz și evaluări ergonomice pentru a dezvolta un design optimizat.

Rezultatele cobținute includ dezvoltarea unui concept de design pentru o stație de gătit adaptată, care include o serie de instrumente și caracteristici ce oferă persoanei cu dizabilități o "a doua mână". Stația de gătit este concepută ergonomic, cu elemente ajustabile și poziționate optim pentru accesibilitate și siguranță. Utilizatorii vor avea un raportat o îmbunătățire semnificativă a experienței de gătit, menționând creșterea independenței și satisfacției în bucătărie.

Teza are cinci capitole: Istoria și Instrumentele de Bucătărie, Analiza și Sistematizarea Informației, Ergonomia în Bucătărie, Economico-Organizatoric și Argumentarea Design Conceptului – "Stație de gătit pentru persoane cu necesități speciale". Aceasta demonstrează că o stație de gătit bine proiectată poate transforma experiența de gătit pentru persoanele cu necesități speciale, oferindu-le independență și plăcere în activitățile culinare.

Această lucrare contribuie la promovarea incluziunii persoanelor cu dizabilități, oferindu-le oportunitatea de a se bucura de gătit într-un mod creativ și satisfăcător.

Summary

Author: **Andreev Anastasia**

Design concept "Cooking station for people with special needs"

The keywords are: second hand, comfort zone, cooking station, special needs, accessibility.

The purpose of this work is to provide individuals without a hand or with a prosthesis with a pleasant and comfortable cooking experience, allowing them to cook with ease and independence. The paper aims to investigate the history and evolution of kitchen tools, to analyze and systematize existing information to identify the requirements and challenges faced by individuals with special needs in the kitchen, to study and apply the principles of ergonomics in the design of a cooking station, to evaluate the economic and organizational aspects of implementing an accessible cooking station, and to develop and argue for an innovative design concept for a cooking station that provides individuals with special needs with a "second hand".

The methods applied in this project included interviews and questionnaires to collect data on the needs and preferences of users with disabilities. Based on this data, a prototype of the cooking station was created. The methodology included analyzing specialized literature, case studies, and ergonomic evaluations to develop an optimized design.

The results obtained include the development of a design concept for an adapted cooking station, which includes a series of tools and features that provide individuals with disabilities with a "second hand". The cooking station is designed ergonomically, with adjustable elements positioned optimally for accessibility and safety. Users have reported a significant improvement in their cooking experience, mentioning increased independence and satisfaction in the kitchen.

The thesis has five chapters: History and Kitchen Tools, Analysis and Systematization of Information, Ergonomics in the Kitchen, Economic and Organizational, and Argumentation of the Design Concept - "Cooking Station for People with Special Needs". This demonstrates that a well-designed cooking station can transform the cooking experience for individuals with special needs, offering them independence and enjoyment in culinary activities.

This work contributes to the promotion of inclusion for individuals with disabilities, offering them the opportunity to enjoy cooking in a creative and satisfying way

CUPRINS

INTRODUCERE	10
1. ISTORIA ȘI INSTRUMENTELE DE BUCĂTĂRIE	12
1.1. Istoria și evoluția bucătăriilor.....	13
1.2. Instrumente de bucătărie pentru eficiență și confort îmbunătățit.....	15
1.3. Analize și concluzii	18
2. ANALIZA ȘI SISTEMATIZAREA INFORMAȚIEI	19
2.1. Introducere	20
2.2. Analiza tehnologiilor.....	20
2.3. Analiza bucătăriilor pentru persoane cu dizabilități.....	23
2.3. Concluzii	27
3. ERGONOMIA ÎN BUCĂTĂRII	28
3.1. Ergonomia în bucătărie	29
3.2. Norme ergonomice și sociale pentru dizabilități.....	29
3.3. Concluzii.....	34
4. ANALIZA ECONOMICO-ORGANIZATORICĂ	35
4.1. Proiectarea și identificarea resurselor necesare sunt aspecte esențiale în gestionarea proiectului	36
4.2. Estimarea duratei activităților de proiectare și identificarea nevoilor de resurse materiale.....	37
4.3. Determinarea costului	49
4.4. Analiza SWOT	44
5. ARGUMENTAREA DESIGN CONCEPTULUI – “STAȚIE DE GĂTIT PENTRU PERSOANE CU NECESITAȚI SPECIALE”	46
5.1. Analiza stației de gătit adaptată pentru persoane cu necesități speciale.....	47
5.2. Funcționalitatea instrumentelor.....	48
CONCLUZII	59
BIBLIOGRAFIE:	60
Lista figurilor:	62
Lista tabelelor	63

INTRODUCERE

Într-o lume preocupată tot mai mult de accesibilitate și inclusivitate, stația de gătit pentru persoane cu necesități speciale reprezintă o evoluție semnificativă în domeniul bucătăriei moderne. Acest concept inovator își propune să ofere soluții eficiente și adaptate nevoilor individuale ale celor care se confruntă cu diverse limitări fizice, permițându-le să își desfășoare activitățile culinare într-un mod cât mai autonom și confortabil. Stația de gătit pentru persoane cu necesități speciale nu se rezumă doar la un mobilier de bucătărie adaptat, ci reprezintă o abordare comprehensivă, integrând aspecte de design ergonomic, tehnologie modernă și materiale de calitate pentru a asigura o experiență optimă în bucătărie.

Fiecare detaliu al acestei stații este proiectat cu atenție la nevoile specifice ale utilizatorilor, începând de la înălțimea și accesibilitatea diferitelor elemente până la interfața intuitivă și simplă de utilizare. Prin integrarea soluțiilor inovatoare și a conceptelor avansate de design, stația de gătit pentru persoane cu necesități speciale redefinește standardele în ceea ce privește funcționalitatea și accesibilitatea în bucătărie. În plus, acest produs nu este doar o simplă piesă de mobilier, ci o expresie a angajamentului nostru pentru o societate mai inclusivă și egalitară, unde fiecare individ are posibilitatea să își valorifice potențialul și să se bucure de independență în activitățile zilnice.

În cadrul acestei teze de licență, ne propunem să explorăm și să dezvoltăm conceptul de stație de gătit pentru persoane cu necesități speciale. Prin această abordare, dorim să contribuim la facilitarea activităților culinare ale acestor persoane și să le oferim o experiență plăcută și confortabilă în bucătărie. Această inițiativă are la bază preocuparea pentru accesibilitate și inclusivitate în designul bucătăriilor moderne.

Primul capitol, "Istoria și Instrumentele de Bucătărie", explorează evoluția instrumentelor și ustensilelor de gătit de-a lungul timpului. Vom analiza modul în care acestea au evoluat pentru a satisface nevoile diverse ale utilizatorilor și vom identifica posibilele lacune în ceea ce privește accesibilitatea pentru persoanele cu dizabilități.

În al doilea capitol, "Analiza și Sistematizarea Informațiilor", ne vom concentra asupra colectării și analizei datelor referitoare la nevoile și preferințele utilizatorilor cu necesități speciale în bucătărie. Vom examina cerințele și provocările întâmpinate de acești utilizatori și vom căuta soluții pentru a le depăși.

Capitolul următor, "Ergonomia în Bucătării", se va axa pe principiile ergonomice aplicate în designul stației de gătit adaptate. Vom explora modalitățile de optimizare a spațiului și de poziționare a elementelor pentru a asigura accesibilitatea și confortul utilizatorilor.

În "Economico-Organizatoric", vom evalua aspectele financiare și organizaționale ale implementării unei stații de gătit pentru persoane cu necesități speciale. Vom analiza costurile implicate și vom propune strategii pentru maximizarea eficienței și sustenabilității proiectului.

Ultimul capitol, "Argumentarea Design Conceptului – Stație de gătit pentru persoane cu necesități speciale", va prezenta și va argumenta conceptul de design dezvoltat în cadrul acestei teze. Vom evidenția caracteristicile și avantajele acestui concept și vom sublinia importanța impactului pozitiv pe care îl poate avea asupra vieții utilizatorilor.

Prin urmare, aceste cinci capitole reprezintă pilonii de bază ai lucrării noastre, oferind o abordare cuprinzătoare și detaliată a conceptului de stație de gătit pentru persoane cu necesități speciale, și evidențiind importanța inclusivității și accesibilității în designul bucătăriilor moderne.

Vom evidenția caracteristicile și avantajele acestui concept și vom sublinia importanța impactului pozitiv pe care îl poate avea asupra vieții utilizatorilor.

Prin urmare, aceste cinci capitole reprezintă pilonii de bază ai lucrării noastre, oferind o abordare cuprinzătoare și detaliată a conceptului de stație de gătit pentru persoane cu necesități speciale.

BIBLIOGRAFIE:

1. *Evolution of Kitchens* - <https://www.lumbaworld.com/post/evolution-of-kitchens-through-the-years> accesat la 16.02.2024
2. *Phil Kean Kitchens and Bath, LLC. All Rights Reserved.* <https://biblioteca.regie-live.ro/referate/sociologie/persoanele-cu-dizabilitati-306615.html> accesat la 16.02.2024
3. *ROBOT TECH* <https://howtorobot.com/expert-insight/cooking-robots-revolutionizing-modern-kitchen> accesat la 20.02.2024
4. *Good Housekeeping, Part of the Hearst UK Fashion & Beauty Network* <https://www.goodhousekeeping.com/uk/product-reviews/tech/a39384401/alexa-vs-google-home/> accesat la 20.02.2022
5. *Revolutionize Your Cooking with Smart Kitchen Gadgets*
Money, Machine, Mindset, Nov 28, 2023
<https://medium.com/@moneymachinemindset/revolutionize-your-cooking-with-smart-kitchen-gadgets-38c5b44deacc> accesat la 20.02.2024
6. *Hands-free Electric Bottle Opener, for seniors/kids/women.* https://www.amazon.com/Hands-free-Electric-Bottle-Opener-seniors/dp/B00XZX394I/ref=sr_1_10?dib=eyJ2IjoiMSJ9.CywCw6bkLEMI4p3nWEhkVSjULY6hyJApGfBgt04Youk1dsCb6GP48CZdYnzHJn-dM2iQ4v5a55Wj0Q5lCg08Fpnz9fac-BjundrQRXLNJKxcwllcfEPctNEAV4WXEhgkl8kn2Ta0UwWIY-HwgyZREb6B4zjuw1_EUCYlgS-GecWWwheeS1K25sXIz9XPYKr4kpE35vBTFmiWNY687wRfy2LnqieE5WevL7eD-hgR04WlMKj6ng7cerStZnYTnbdhrrwKf3QgIW7VNyJluCp69MNvWXyUWXhsnBadVrW-fQ-_x8.545B_JehI-HF7K2Old4FOt7oB8Rkt9L_EVsXsH4PcI0&dib_tag=se&keywords=adaptive+kitchen+equipment&qid=1709030592&sr=8-10 accesat la 22.02.2024
7. *The Original Under Cabinet Jar Opener* https://www.amazon.com/dp/B07LFJ6RV4/ref=syn_sd_on-site_desktop_0?ie=UTF8&psc=1&pd_rd_plhdr=t&aref=TCCobkYbqA accesat la 22.02.2024
8. *Elkay Manufacturing Company* <https://www.elkay.com/us/en/sinks/collections/dart-canyon.html?epik=dj0yJnU9SU-hST1RHTU92c0M5Q19rVDRvZlBvWkdqX3ZkWU1HSUYmcD0wJm49UU9aZ-mtpYXJscFRzdUw5eWtrbzFyZyZ0PUFBQUFBR1hkclNr> accesat la 22.02.2024

9. *ADA Kitchens Designs Using IKEA SEKTION Cabinets*, By Daniel, July 28, 2023.
<https://inspiredkitchendesign.com/ada-kitchens-designs-using-ikea-sektion-cabinets/> accesat la 22.02.2024
10. *How To Design An Accessible Kitchen With Style* September 01, 2018 Carrie Martin.
<https://langskitchens.com/articles/2018/9/1/accessible-kitchen-design-with-style> accesat la 22.02.2024
11. *Ergonomie*, 17 septembrie 2023, ora 12: http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/8672/Conf_TehStiint_UTM_StudMastDoct_2020_Vol_II_pg18-21.pdf?sequence=1&isAllowed=y 24.02.2024
12. *Ergonomie... in bucatarie*, 01.02.2011, <https://www.spatiuconstruit.ro/articol/ergonomie...-in-bucatarie/14096>
accesat la 24.02.2024
13. http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/8683/Conf_TehStiint_UTM_StudMastDoct_2020_Vol_II_pg50-53.pdf?sequence=1&isAllowed=y accesat la 24.02.2024
14. *Echipamente pentru persoanele cu necesitati speciale* Realizat: Turea Elena, DI-181.
Verificat: Madan Elena, l.u. .
*\Echipamente-pentru-persoanele-cu-necesitati-speciale powerpoint * accesat la 24.02.2024