



## KÖK UNDER ARBETE

AAU012

### Kitchen in Progress

**Antal poäng:** 3. **Betygskala:** UG. **Obligatorisk för:** ID1. **Kursansvarig:** Univ.lektor Maria Nyström, Inst för arkitektur och byggd miljö. **Prestationsbedömning:** 80 % närvaro samt att alla övningar skall vara godkända och inlämnade till avd Arkitektur III. **Hemsida:** <http://www.ark3.lth.se>.

#### Mål

##### *Attityd*

Studenterna skall lära sig att ställa frågor istället för att starta från ett givet problem/svar. Förståelsen av relationen mellan ett objekt och dess omgivning och hur dessa påverkar varandra är central liksom hur olika nivåer är länkade till varandra, t. ex. från förbränningskammare till ozonlager.

##### *Kunskaper och färdigheter*

Fokus ligger på *matkedjan* i olika kontext, och formgivningen av dess produkter (i detta fall spis utan ugn). Studenten övas i att bryta ner *matlagningssystemet* för att förstå relationen mellan spistyper, kokkärl, bränsle och användare i en kontext av miljö, teknologi, resurser/ekonomi, kultur, klimat och traditioner. Studenten kommer i kontakt med metoder för att kunna läsa av främmande miljöer och begränsa designuppgiften. Designkriterier formuleras vilka skall leda fram till designförslag och tillverkning av prototyper. Studenten kommer att öva sig i förmågan att arbeta i grupp och att närma sig och kommunicera med andra discipliner.

#### Innehåll

Kursen består av föreläsningar och workshops.

Föreläsningarna diskuterar t. ex. spisutveckling, forskning och Svensk Standard, matlagningssystem i olika kulturer *Afrika, Asien och Sverige*, spridningsverktyg, design kriterier och systemtänkande, spisteknologi och produktion (förbränning, matlagning, bränsle, spisparametrar, emissioner, material etc.).

Workshop 1 är en kort övning som behandlar *matlagningsskedjan* i olika miljöer under specifika omständigheter.

Workshop 2 handlar om spissystem: teknologi, utveckling designapplikationer och produktion.

## **Litteratur**

- Bernsen, Jens, The Design before the Design, Köpenhamn, 1996  
Cullinan Studio, Culinary Cultures, Houston, 2001  
Economical Stove, Lund, 1983  
Economical Stove Part 2, Lund, 1985  
Magasin Kattegat, Sommaren 2001  
Naipul, V.S, A house for Mr Biswas, London, 1969  
Nyström, Maria, FOCUS ∅ Kitchen Design, Lund, 1994  
Nyström, M, Sims, J, From Black Holes to Open Spaces, Lund, 2000  
Sarin, M, Winblad, U, Cookstoves in India, Stockholm, 1989  
Westhoff, B, Germann, D, Stove Images, Frankfurt am Main, 1995.