



إمكانية إنتاج ملابس ملائمة وظيفياً وجمالياً للطهارة

د. نهى عوض بطاء الجعيد

أستاذ مساعد بقسم تصميم الأزياء، كلية التصميم والفنون، جامعة جدة، المملكة العربية السعودية

البريد الإلكتروني: naljuid8@uj.edu.sa

الملخص

هدف البحث الى اعداد نماذج أساسية (الباترون) تتوافق مع الاحتياجات الملبيسية للطهارة، ورفع كفاءة الأداء الوظيفي لزي الطاهي، لتوفير الراحة والحماية والأمان، مع الحفاظ على المظهر الجمالي للزي. بالإضافة الى إلقاء الضوء على أهمية تصميم أزياء مختصة بالطهارة، توفر الراحة والحماية والأمان مع الحفاظ على المظهر الجمالي، في محاولة الارتقاء بمستوى جودة الخامات والتصميمات المختصة بأزياء الطهارة، والتي تعد من الأزياء الموحدة ذات الطبيعة الوظيفية التي تتطلب من القائمين على تصميمها مراعاة طبيعة العمل من حيث ما يقوم به الطهارة من اداء حركي متنوع ومتعدد. وقد أظهرت نتائج البحث اعداد نماذج أساسية (الباترون) تتوافق مع الاحتياجات الملبيسية للطهارة الأداء الوظيفي، وكذلك إمكانية رفع الأداء الوظيفي لزي الطاهي، لتوفير الراحة والحماية والأمان مع الحفاظ على المظهر الجمالي للزي.

الكلمات المفتاحية: طَّاهِي، الزَّيُّ، الأداء الوظيفي.



The Possibility of Producing Clothes that are Functionally and Aesthetically Appropriate for Chefs

Dr. Nuha Awadh B. Aljuaid

Department of Fashion Design-College of Design and Art-University of Jeddah-Kingdom of Saudi Arabia

Email: naljuaid@kau.edu.sa

ABSTRACT

The aim of the research is to prepare basic models (patrons) that correspond to the clothing needs of chefs, and to raise the efficiency of the functional performance for the chef's uniform, to provide comfort, protection and safety, while maintaining the aesthetic appearance of the uniform. In addition to highlighting the importance of designing fashion for chefs, providing comfort, protection and safety while maintaining the aesthetic appearance, in an attempt to raise the level of quality of materials and designs specialized in chef's uniforms, which are considered one of the uniforms of a functional nature that require those who design them to take into account the nature of work from Where the chefs perform a variety of kinetic performances. The results of the research showed the preparation of basic models (patron) that correspond to the job performance needs of chefs, as well as the possibility of raising the functional performance of the chef's uniform, to provide comfort, protection and safety while maintaining the aesthetic appearance of the uniform.

Keywords: Chef, Uniform, Functional Performance.



المقدمة:

تعتبر الملابس من الاحتياجات الأساسية للإنسان فهي تلازمه وتلتصق به لتكون جزء منه فيطلق عليها الجلد الثاني، ولهذه الطبقة القدرة على حمايته من أي عوامل خارجية قد تصيبه بالضرر. أكد ذلك (إبراهيم، 2011م) وذكر أنها هي التي تحمي جسم الإنسان لتحقيق له جوا طبيعيا يحيط به ويكون مناسباً من حيث درجة الحرارة ونسبة الرطوبة والعوامل الجوية المختلفة، وتوفر له الراحة في الأجواء الحارة بأن تكون خفيفة ومسامية، فإن اختياره للأقمشة والملابس في حياتنا اليومية ليس من الأمور السهلة، إذ أنها تقتضي منه سرعة المفاضلة. وحيث أن الأقمشة هي المادة الأساسية في تفصيل القطعة. فلا بد من تحديد مواصفات للأقمشة قبل استيرادها أو صنعها لضمان إنتاج الملابس بالخواص المطلوبة لتناسب استخدامها النهائي. وهناك عوامل مختلفة تدخل في التأثير على الأقمشة أهمها: الألياف المستخدمة في صنعها وطريقة الغزل والنسيج والتجهيز والخطات المختلفة بحيث نجد أن خواص الأقمشة المجهزة هي محصلة لمجموعة التأثيرات المختلفة، وتتضمن جودة أقمشة الملابس ثلاثة عناصر أساسية هي: جمال المظهر وراحة الأداء وكفاءة الأداء الاستهلاكي. فجمال المظهر الذي ينعكس على مظهر الملابس المصنوعة من هذه الأقمشة. وراحة الأداء التي تعتبر من الخواص الجوهرية والضرورية للكساء وهي تشمل كل من الراحة الميكانيكية والملبسية والراحة البيئية التي تتعلق بالتوازن الحراري للجسم. أما كفاءة الأداء الاستهلاكي وهي تشمل المتانة، مقاومة التآكل، الثبات بعد الغسيل والكي. وتعتبر الراحة الملبسية من أهم العناصر المؤثرة على جودة النسيج وهي التي يحكم عليها المستهلك، بالحس الملمسي باليد بعد قبول المظهر، وبناء عليها يتم قبول أو رفض القماش (الشريف، 2007م).

ذكر (إبراهيم، 2011م) أنه كان ينظر قديماً أن هذه الملابس تعتبر كوسيلة لإشباع المظهر الجمالي فقط ولكن حالياً أصبح الاحتياج للمظهر الجمالي مرتبطاً بالغرض الوظيفي للملابس التي تعتبر من ضمن الاحتياجات الأساسية للإنسان وذلك لتوفير الأمن والأمان، ويطلق على هذه الملابس اسم الملابس الوظيفية، لأنها تحمي الإنسان من مخاطر معينة حسب نوع الخطر الذي يحدد نوعية الملابس الملائمة لها، ويجب تصميم هذه الملابس الوظيفية لتناسب مع الغرض التي صنعت من أجلها بالإضافة إلى توافقها مع شكل جسم الإنسان.

أكد (الشريف، 2007م) أن الملابس يجب أن تفي بالنشاطات التي يمارسها الفرد بحيث يتناسب الزي الذي يرتديه الفرد مع أسلوب حياته وبالتالي يوفر له الحماية والسلامة. فمهن كثيرة يستدعي العمل فيها ارتداء زي خاص يميزها عن غيرها، حتى أصبحنا نعرف مهنة الشخص من زيه، ولكل زي لون له دلالة خاصة، وشكل يتناسب مع الوظيفة التي يمثلها ومتطلباتها، فهناك الطاقم الطبي بلونه الأبيض الذي يعتبر رمزاً للسلام، والأمير يختلف في ساحات القضاء وقاعات المحاكم، فاللون الأسود سيد الألوان هناك للدلالة على السيطرة والسلطة، وعلى الأسود تتمايل بعض الألوان التي أرادت أن تعبر عن سبب اختيارها هي لا غيرها، بالإضافة إلى زي جنود المفاجآت رجال الإطفاء والمسعفين الذين يرتدونه في ثوان استعداداً لرحلة لا تعرف عواقبها.

وأصبح الزي الموحد أداة للتعريف بالعاملين في الأماكن مما يسهل على الزبون التعرف إليهم وسؤالهم عما يحتاج، ونرى ذلك في المطاعم والطاقم المتكامل المخصص لإعداد الطعام وتقديمه، فالشيف يعرف من رداءه الأبيض وقبعته البيضاء، والنادل يعرف بزيه المخصص والذي يحدده المسؤول عن المطعم أو تبعاً للسلسلة التي ينتمي إليها المطعم (www.alkhaleej.ae).

وهذا البحث يتناول ملابس الطهارة، لأهمية صناعة الطهي والتي تعتبر من الصناعات الكبيرة والمهمة كما أشار إليها (Han Zhang، 2014م) والتي يتم فيها التعامل مع عدد كبير من العاملين في هذه المهنة. حيث يعمل بها حالياً أكثر من مليون عامل حسب (الإحصائيات الكندية، 2012م)، حيث تم التعاقد مع الطهارة والطباخين في أكثر من 2,050,800 وظيفة في 2010م في الولايات المتحدة. وتعتبر مهن إعداد الطعام والمهن ذات الصلة، ثالث أكبر مجموعة مهنية في عام 2010م، وفي عام 2002، سجلت ثالث أعلى نسبة إصابة بالحوادث والأمراض المهنية المتصلة بأجهزة التدفئة والطهي. فالمطبخ مكان حار، حيث تتصاعد أبخرة الطعام ودخان الشواء، ودخله احتمالية التعرض للإصابة بالحروق الناجمة عن الاتصال مع الأسطح الساخنة، اللهب، السوائل الحارة، ومخاطر البخار المرتفع والزيت الحار. لذلك يجب أن تكون الأقمشة المستخدمة في زي الطهارة قادرة على توفير بعض الحماية ضد المخاطر الحرارية في المطبخ. مثل الحروق من خلال توفير حاجز وقائي بين الجلد والخطر الحراري.



- وذكر (Han Zhang، 2014م) أنه يجب اختيار الأقمشة المناسبة لزي الطاهي والتي تتوفر بها الخواص التالية:
- غير قابلة للاشتعال عند التعرض للهب.
 - الحماية الحرارية ضد الاسطح الساخنة.
 - العزل الحراري ضد البخار والماء الساخن.
 - تتمتع بنفاذية جيدة للهواء والرطوبة الداخلية لتحافظ على درجة حرارة الجسم.
 - مقاومة للاتساخ.
 - مقاومة للكرومسة، سهولة العناية.

وفيما يتعلق بلون زي الطاهي فهو في الغالب اللون الابيض، لونا يوحي بالصحة و النظافة ولكنه ليس معيارا ثابتا. فملابس الطهارة قد تكون بأي لون، فالأمر يتوقف على رأي إدارة المكان، والبعض يفضل الالوان الداكنة لأن البقع لا تكون واضحة عليها كما هو الحال مع اللون الابيض (www.egytips.com). حيث تصنع الملابس حسب النشاط الذي يمارسه الفرد، سواء كان صناعيا، أو زراعيا، أو تجاريا، أو حرفيا، أو رياضيا، فكل نشاط من هذه الأنشطة ملابسه الخاصة به، وتختلف عن بعضها البعض من حيث التصميم والنسيج واللون. (تركستاني، 1996م)

وعليه يعد التصميم أحد أهم دعائم تطوير المنتج، لذا يجب أن يتوافق مع الغرض الذي صمم من أجله، فأكثر التصميمات نجاحا هي التي يتوافق فيها كلا من الأداء الوظيفي والأداء الجمالي. ولكل مهنة طبيعة خاصة بها مما يقتضي توافر مجموعة من الخصائص والمواصفات في الزي الخاص بها (سويلم، 2016م)، ويعد زي الطهارة من الأزياء الموحدة ذات الطبيعة الوظيفية التي تتطلب من القائمين على تصميمها مراعاة طبيعة العمل من حيث ما يقوم به الطهارة من اداء حركي متنوع ومتعدد. **حيث تتلخص مشكلة البحث في التساؤلات الآتية:**

مشكلة البحث:

1. ما إمكانية إعداد نماذج أساسية (الباترون) تتوافق مع الاحتياجات الملبيسية للطهارة؟
2. ما إمكانية رفع كفاءة الأداء الوظيفي لزي الطاهي (العاملين بمجال الطهي)، لتوفير الراحة والحماية والأمان مع الحفاظ على المظهر الجمالي للزي؟

الهدف من البحث:

1. اعداد نماذج أساسية (الباترون) تتوافق مع الاحتياجات الملبيسية للطهارة.
2. رفع كفاءة الأداء الوظيفي لزي الطاهي، لتوفير الراحة والحماية والأمان، مع الحفاظ على المظهر الجمالي للزي.

أهمية البحث:

1. إلقاء الضوء على أهمية تصميم أزياء مختصة بالطهارة، توفر الراحة والحماية والأمان مع الحفاظ على المظهر الجمالي.
2. محاولة الارتقاء بمستوى جودة الخامات والتصميمات المختصة بأزياء الطهارة.
3. الاستفادة من نتائج البحث في إقامة مشروعات صغيرة خاصة بإنتاج الزي الموحد للطهارة.

فروض البحث:

1. يمكن اعداد نماذج أساسية (الباترون) تتوافق مع الاحتياجات الملبيسية للطهارة
2. رفع كفاءة الأداء الوظيفي لزي الطاهي، لتوفير الراحة والحماية والأمان، مع الحفاظ على المظهر الجمالي للزي.

منهج البحث وإجراءاته:

منهج البحث:

يتبع البحث المنهج الوصفي التحليلي مع الدراسة التطبيقية، وذلك من خلال تصميم وتنفيذ عينات لملابس ملائمة وظيفياً وجمالياً للطهارة.

**حدود البحث:**

حدود موضوعية: في تحديد المتطلبات الوظيفية للباس الطاهي وانتاج تصاميم ملائمة وظيفياً وجمالياً بناء عليها.
حدود بشرية: الطهارة، وأصحاب المطاعم.

أدوات البحث:

أولاً: تصميم استبيان استطلاع رأي إلكتروني، واشتمل على محورين:

- 1- معلومات شخصية.
- 2- معلومات متخصصة حول مفردات ملابس الطهارة (القبعة - القميص / السترة - المريول / المنزر - البنطال / السروال - الحذاء -) خامة الزي (بشكل عام).
ويندرج تحت كل محور عدد من البنود، تم تحكيمة من قبل محكمين مختصين في مجال الملابس والنسيج، وتم الاخذ بأرائهم وملاحظاتهم فيما يخدم البحث ويرفع من قيمة العمل.

ثانياً: الزيارات الميدانية:

تمت زيارة مصنع السعدون للزي الموحد لمعرفة المواصفات المطبقة لملابس العمال ومناسبتها مع الأداء الوظيفي وكذلك زيارة معمل القياسات النسيجية Bureau Veritas ، وهو احدى الشركات العالمية المتخصصة في مجال القياسات النسيجية وذلك بهدف معرفة أنواع الاختبارات المعملية والمواصفات القياسية الخاصة بالملابس الطهارة. حيث تم اختبار العينات المستخدمة في تنفيذ التصميمات المقترحة للطهارة وهي:

- 1- قماش أبيض قطن: وتم معالجته بمنزج (بخاخ كولونيل) يمنع تسرب السوائل لداخل النسيج.
- 2- قماش فضي: مقاوم للحرارة، تم طلبه عن طريق الموقع الإلكتروني (أمازون)

وكانت النتائج كالتالي:

جدول رقم (1) يوضح نتائج اختبار العينات المستخدمة في تنفيذ التصميمات المقترحة في الدراسة

نتيجة الفحص			المواصفة	الفحوصات المطلوب
القماش الرمادي	القماش الأبيض بعد الرش	القماش الأبيض قبل الرش		
درجة (50) تم امتصاص جزء من الماء	درجة (50) تم امتصاص جزء من الماء	درجة (0) تم امتصاص جميع الماء	AATCC 22:2010	1- معالجة ضد الماء ⁽¹⁾
درجة (1) لم تشتعل	درجة (1) لم تشتعل	درجة (1) لم تشتعل	16 CFR 1610	2- الاشتعال

يتضح من الفحص أن العينة التي تم إضافة المادة عليها أفضل نسبياً من الأخرى.

مصطلحات البحث:**الزّي :**

الزّي الهيئة والمنظر . و الزّي اللباس .
ويقال : أقبل بزّي العرب . والجمع : أزّياء . (المعجم الوسيط)
وذكر (Han Zhang ، 2014م) أن الزي هو اللباس الرسمي ، حيث يتكون الزي الرسمي للطاهي ، من قبعة الطاه ، سترة ، بنطال ، منزر ، منديل (وشاح) ، مناشف ، سدادات ، و الحذاء .

**الطَّاهِي :**

الطَّاهِي : الطَّبَّاحُ . والجمع : طُهَاءٌ ، وطُهَيٌّ . وهنَّ طَوَاهٍ .
اسم فاعل من طَهَى " طَبَّاحٌ ، خَبَّازٌ ، شَوَّاءٌ " (المعجم الوسيط)
طها " طَهَا اللّحمَ يَطْهُوهُ وَيَطْهَاهُ طَهُوًّا وَطَهُوًّا وَطَهِيًّا وَطِهَائيَةً وَطَهِيًّا : عالجَه بالطَّبْخِ أو الشيء ، والاسم الطَّهْيُ ،
ويقال يَطْهِي ، والطَّهْوُ والطَّهْيُ أيضاً الخَبْزُ .
ذكر ابن الأعرابي : الطَّهْيُ الطَّبْخُ ، والطَّاهِي الطَّبَّاحُ ، وقيل : الشَّوَّاءُ ، وقيل : الخَبَّازُ ، وقيل : كلُّ مُصْلِحٍ لِطعامٍ
أو غيره مُعالِجٍ له طاهٍ ، رواه ابن الأعرابي ، والجمع طُهَاءٌ وَطُهَيٌّ ؛ قال امرؤ القيس : فَطَلَّ طُهَاءُ اللّحمِ مِنْ بَيْنِ
مُنْضِجٍ صَفِيفٍ شَوَّاءٍ ، أو قدير معجل . (لسان العرب)
ذكر (Francine Cohen ، 2008م) أن الطاهي (الطباخ) : هو شخص مهنته الطبخ. ووفقا لميدان وعالم
الطبخ لديهم عدة رتب كتسلسل هرمي، من اقل إلى المزيد من المسؤولية:

- مساعد بسيط في المطبخ.
 - طاهي.
 - سو شاف Sous Chef.
 - شاف (في مختلف المستويات، من المبتدئين إلى الكبار)
- والشاف: هو أي شخص بغض النظر عن تعلم الحرفة ودرس الطبخ، يأخذ من المطابخ التقليدية العالمية وهكذا
يخلق أطباق فنية، وفي المطعم أو الفندق الشاف (Chef بالفرنسية)تستخدم لتسمية رئيس المطبخ. هو المسؤول
عن عدد من الاشخاص من وضع المهام والمساعدة في اعداد الاطباق ولكنهم ليسوا مسؤولين عن الطعم النهائي
لها (Charles Andrew ، 2005م) .

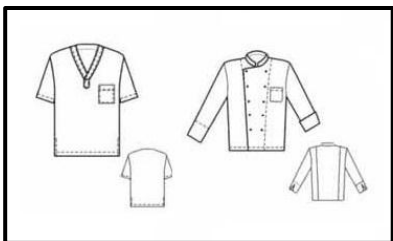
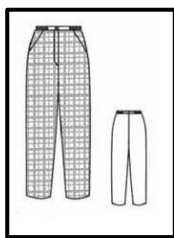
الأداء الوظيفي :

ذكرت (الشريف، 2007م) بأن كلمة التوظيف تعنى بكيفية عمل الأشياء وأدائها ويشار إلى التوظيف بالنسبة
للملبس إلى أداء جزء من الرداء ككل. وتوضح التوظيف بأنه اختيار المنسوجات للملابس وسرعة، والمفاضلة
بينها حيث تخضع لعدة أسباب وهي ليست من الأمور السهلة التي منها: الخواص الطبيعية ولياقتها للغرض الذي
تستعمل من أجله وتناسبها مع الجو. وعرفت الكفاءة الملبسية بأنها: الملبس الذي يمنح صاحبة المظهر الجذاب
والراحة وحرية الحركة.

الإطار التطبيقي**إجراءات الدراسة و نتائجها****أولاً: نظرة عامة عن ملابس الطهارة.****ما الذي يجب أن يرتديه الطهارة في المطبخ.**

عند العمل في مطبخ حار ومشغول، حيث تتصاعد أبخرة الطعام ودخان الشواء، والتعامل مع الأسطح
الساخنة، اللهب، السوائل الحارة، ومخاطر البخار المرتفع والزيت الحار. لابد من ارتداء الزي المناسب، ومن
المرجح دائماً أن تكون ملابس الطهارة عرضة للإتساخ بالمواد الغذائية والتبقيع بشكل يومي.



الزي	ما يراعى عند اختياره	صورة توضيحية
سترة الشيف (الطاهي)	اختيار سترة جيدة للعمل في المطبخ ليس من السهل دائما. معظم أرباب العمل يفضلون ارتداء طهاتهم سترة سوداء أو بيضاء، ولكن يجب أن يسأل العامل في مجال الطهي دائما رئيسه في العمل قبل أن يشتري الزي الخاص عند العمل كطاهي. فسترت طاه بيضاء تكون أكثر عرضه للاتساخ باستمرار. وهذا هو السبب في أن بعض الطهاة يفضلون اللون الأسود ولكن هذا لا يمنع من اتساخها أيضا فقد تكون عرضة لكريمة الجبن، والدقيق أو السكر (Francine Cohen، 2008م). وأهم ما يجب مراعاته عند شراء السترة، هو التأكد من أنها فضفاضة ومصنوعة من أقمشة خفيفة تتميز بالنفاذية مثل القطن للحفاظ على برودة الجسم خلال فترة طويلة، عند اعداد الطعام الساخن والعمل بسرعة، تجعل الطاهي يشعر بالحر والتعرق (Charles Andrew، 2005م)	 صورة (1) سترة الشيف (الطاهي) عن: www.123rf.com
السراويل (البنطلون)	من المستحسن أن يسأل أصحاب العمل قبل الشراء عن اللون سادة، منقوش أو مخطط. بعض أرباب العمل تميز العاملين لديهم، بينما البعض الآخر لا يمانع، مع كل الألوان والتصاميم لسراويل زي الطهاة، لكن أهم ما يجب أن يتوفر من مميزات في السراويل، هي أن تكون فضفاضة ومناسبة مع الزي الذي يدعم حرية الحركة والشعور بالراحة. (IHM، KOLKATA، 2005م).	 صورة (2) السراويل (البنطلون) عن: www.123rf.com
قبعة المطبخ	من المهم اتباع لوائح الصحة والسلامة للحفاظ على الشعر بعيدا عن منطقة العمل. قد يتعرض الطاهي لمواجهة الحرج عندما يرسل العملاء طعامهم مرة أخرى لأن هناك شعر - لذلك كان من الضروري ارتداء القبعات أثناء اعداد الاطعمة.	 صورة (3) قبعة الطاهي عن: (Francine Cohen، 2008م)
الوشاح أو المنديل	كان الطهاة في الماضي يفضلون ارتداء مناديل بيضاء، معقودة حول الجبهة. وكانت هذه في الأصل مصممة لامتصاص العرق. في الوقت الحاضر، أصبح الطهاة يرتدون المناديل حول الرقبة للزينة والتجمل. (IHM، KOLKATA، 2005 م).	 صورة رقم (4) الوشاح، منديل حول الرقبة عن: www.aliexpress.com



الزي	ما يراعى عند اختياره	صورة توضيحية
المنزر	مصنوعة عادة من نسيج القطن السميك ويتم ارتداؤها حول الخصر، طويلة تصل تحت الركبة لحماية الطهارة من السوائل الساخنة المنسكبة. (IHM, KOLKATA، 2005م).	 صورة رقم (5) أشكال المنزر عن: www.chefworks.com
منشفة المطبخ المنفضة	أنها تساعد في التقاط الأواني الساخنة والمقالي وأيضا حماية اليدين والحفاظ عليها من الحرارة. (IHM, KOLKATA، 2005 م).	 صورة رقم (6) أشكال منشفة المطبخ عن: www.walmart.com
الحذاء والجورب	يجب أن تكون الأحذية سوداء ومصقولة جيدا. لمنع الانزلاق، ويجب أن تكون مصنوعة من المطاط. أما الجوارب يفضل أن تكون من القطن لتمتص العرق. (Charles Andrew، 2005م).	 صورة رقم (7) حذاء للطاهي مقاوم للانزلاق عن: www.shopee.co.th

ثانيا: التطبيق العملي.

قامت الباحثة بعمل دراسة استطلاعية، عن المشكلات الملبسية التي تواجه الطهارة، ومن خلالها تتعرف على الاحتياجات الوظيفية الملبسية لهذه المهنة. بهدف رفع كفاءة الأداء الوظيفي لزي الطاهي (العاملين بمجال الطهي)، لتوفير الراحة والحماية والأمان مع الحفاظ على المظهر الجمالي للزي.

جدول (2) يوضح نتائج استطلاع الرأي حول مواصفات قبعة الطاهي

المحور	البنود	النسبة المئوية		
		نعم	لا	أحيانا
القبعة	من الضروري للطاهي ارتداء القبعة أثناء القيام بعملية الطهي.	50 %	50 %	
	ارتداء القبعة أثناء العمل، يمنع تساقط الشعر في الطعام.		100 %	
	ارتداء القبعة أثناء العمل، يمنع اقتراب العرق من الطعام.	100 %		
	التصميم الجيد والخامة المناسبة لقبعة الطاهي ينعكس على أداء عمل الطاهي.	100 %		



	% 100		يفضل تصميم القبعات الطويلة.
		% 100	يفضل تصميم القبعات القصيرة.
		% 100	الخامة الورقية للقبعات هي الأنسب للطهارة.
		% 100	الخامة النسيجية (القماش) هي الأنسب للطهارة.

وعليه يتضح أنه من الضروري للطاهي ارتداء القبعة أثناء القيام بعملية الطهي. حيث يفضل الطهارة ارتداء القبعات العملية القصيرة، أو القبعات ذات الاستخدام واحد مثل القبعات الورقية.

جدول (3) يوضح نتائج استطلاع الرأي حول مواصفات قميص / سترة الطاهي

المحور	البند	النسبة المئوية		
		نعم	لا	أحيانا
القميص / السترة	من الضروري ارتداء السترة أثناء القيام بعملية الطهي.	% 50	% 25	% 25
	ارتداء السترة يعمل على حماية الطاهي من الأبخرة الحارة.	% 100		
	ارتداء السترة يعمل على حماية الطاهي من الحرارة الناتجة من المواقد والافران	% 100		
	ارتداء السترة يعمل على حماية الطاهي من السوائل المغلية المنسكبة أو المتناثرة.	% 100		
	يفضل استخدام اقمشة مقاومة للأوساخ.	% 75	% 25	
	يفضل استخدام اقمشة غير قابلة للاشتعال.	% 100		
	يفضل استخدام أقمشة سهلة العناية وغير قابلة للكرمشة .	% 100		
	التصميم الجيد والخامة المناسبة لسترة الطاهي ينعكس على أداء عمل الطاهي.	% 75	% 25	
	تصميم أزرار السترة تسهل للطاهي خلع القميص في حالة الطوارئ بشكل سريع.	% 100		
	هناك زي خاص للطهارة في المناسبات الرسمية أو المهرجانات.	% 100		
	يفضل استخدام الاقمشة	الخفيفة	متوسط السمك % 100	السميكة
	يفضل استخدام سترات مصنوعة من قماش	طبيعي مثل القطن % 75	صناعي مثل البوليستر	مخلوط قطن مع بوليستر 25 %
	يفضل استخدام سترات ذات ألوان	فاتحة	داكنة % 100	لا يهم
	يفضل استخدام سترات	سادة	منقوشة	لا يهم % 100

ومما سبق نستنتج بأنه ليس من الضروري دائما ارتداء السترة أثناء القيام بعملية الطهي. لكن هذا لا يمنع من أن ارتدائها يعمل على حماية الطاهي من الأبخرة الحارة، ومن الحرارة الناتجة من المواقد والافران، والسوائل المغلية المنسكبة أو المتناثرة. كذلك يفضل الطهارة استخدام اقمشة غير قابلة للاشتعال، وسهلة العناية وغير قابلة للكرمشة، مقاومة للتآكل. وهذا ما وصفته دراسة (Zhang, J. Y., Ma, J., Li, X. H., & Liu, H. W., 2014) وأكدت عليه دراسة (Devarajan, S., McQueen, R. H., & Wen, S., 2017) وأوصت به دراسة (Zhang, H., 2015) (McQueen, R. H., Batcheller, J. C., Ehnes, B. L., & Paskaluk, S. A., 2015) التصميم الجيد والخامة المناسبة لقميص (سترة) الطاهي ينعكس بعض الأحيان على أداء عمل الطاهي. تصميم أزرار السترة مهم لأنه يسهل على الطاهي خلع القميص في حالة الطوارئ بشكل سريع. ويفضل استخدام الاقمشة القطنية، متوسطة السمك، ذات الالوان الداكنة.



جدول (4) يوضح نتيجة استطلاع الرأي حول المواصفات الخاصة بمريول الطهارة

النسبة المئوية	البند		المرئول / المنزر
	نعم	لا	
أحيانا			
	100 %		من الضروري إرتداء المريول (المنزر) أثناء القيام بعملية الطهي.
	100 %		ارتداء المريول يعمل على تجنب بقع الطعام.
	100 %		ارتداء المريول يعمل على تجنب الاحتراق من السوائل المتساقطة.
	الخفيفة	متوسطة السمك	يفضل استخدام الأقمشة
	الجلد 25 %	صناعي مثل البوليستر	يفضل استخدام سترات مصنوعة من قماش
	الفاخرة	الداكنة	يفضل استخدام المرايل ذات الألوان
	سادة	منقوش	يفضل استخدام مريول (منزر)
	50 %	50 %	يفضل استخدام أقمشة مقاومة للأوساخ
	100 %		يفضل استخدام أقمشة غير قابلة للاشتعال.
	100 %		يفضل استخدام أقمشة سهلة العناية وغير قابلة للكرمشة.
	50 %	50 %	التصميم الجيد والخامة المناسبة لمريول الطاهي ينعكس على أداء عمله.
	100 %		تصميم المريول بشكل يسهل على الطاهي خلع القميص في حالة الطوارئ بسرعه

من الضروري إرتداء المريول (المنزر) أثناء القيام بعملية الطهي. فهو يعمل على تجنب بقع الطعام، وتجنب الاحتراق من السوائل المتساقطة. حيث يفضل استخدام التصميم الجيد والخامة المناسبة لمريول (منزر) الطاهي فهو ينعكس على أداء عمله. ف 75% من الطهارة فضلوا السترة المصنوعة من القماش المخلوط قطن مع بوليستر، واجمعوا على اختيار المرايل ذات الألوان الداكنة.

جدول (5) يوضح نتيجة استطلاع الرأي حول المواصفات الخاصة ببنتال / سروال

النسبة المئوية	البند		البند
	نعم	لا	
أحيانا			
	100 %		تصميمه بشكل عام يكون واسع ومريح للطاهي.
	50 %	50 %	البنتال يعمل على حماية الطاهي من الحرارة الناتجة من الموقد والافران
	50 %	50 %	البنتال يعمل على حماية الطاهي من السوائل المغلية المنسكبة أو المتناثرة.
	الخفيفة	متوسطة السمك	يفضل عند حياكته استخدام الأقمشة
	الجلد 100 %	صناعي مثل البوليستر	يفضل استخدام بنتال مصنوع من قماش
	الفاخرة	الداكنة	يفضل استخدام بناطيل ذات ألوان
	سادة	منقوش	يفضل استخدام بنتلون
	50 %	50 %	يفضل استخدام أقمشة مقاومة للأوساخ
	100 %		يفضل استخدام أقمشة غير قابلة للاشتعال.
	100 %		يفضل استخدام أقمشة سهلة العناية وغير قابلة للكرمشة.
	50 %	50 %	التصميم الجيد والخامة المناسبة لبنتال الطاهي ينعكس على أداء عمل الطاهي.

يتضح من الاستطلاع السابق حول بنتال الطاهي بأن تصميمه بشكل عام يكون واسع ومريح للطاهي، ويعمل على حمايته من الحرارة الناتجة من الموقد والافران ومن السوائل المغلية المنسكبة أو المتناثرة. يفضل عند حياكته استخدام الأقمشة القطنية ذات الألوان الداكنة لمقاومة الأوساخ من أقمشة سهلة العناية وغير قابلة للكرمشة. فالتصميم الجيد والخامة المناسبة للبنتال للطاهي ينعكس على أداء عمله.



جدول (6) يوضح نتيجة استطلاع الرأي حول الموصفات الخاصة بحذاء الطاهي

النسبة المئوية	البنود		الحذاء
	نعم	لا	
أحيانا			
	100 %		يتم تصميمه ليكون مريح ومناسب للوقوف لمدة طويلة
	100 %		الحذاء يعمل على حماية الطاهي من السقوط الناتج عن ابتلال الأرض
	100 %		الحذاء يعمل على حماية الطاهي من الإصابة الناتجة عن تساقط الآلات الحادة.
	100 %		الحذاء يعمل على حماية الطاهي من الحروق الناتجة عن تساقط السوائل الساخنة.

يتضح لنا من الإجماع بنسبة 100% لجميع بنود الاستطلاع بأهمية حذاء الطاهي، من حيث تصميمه ليكون مريح ومناسب للوقوف لمدة طويلة. فالحذاء يعمل على حماية الطاهي من السقوط الناتج عن ابتلال الأرض ومن الإصابة الناتجة عن تساقط الآلات الحادة. كذلك الحذاء يعمل على حماية الطاهي من الحروق الناتجة عن تساقط السوائل الساخنة.

جدول (7) يوضح نتيجة استطلاع الرأي حول خامة الزي بشكل عام

النسبة المئوية	البنود		خامة لزي (بشكل عام)
	نعم	لا	
أحيانا			
	100 %		تتمتع بالخفة والراحة لتناسب مع بيئة عمل الطاهي.
	100 %		يتميز بامتصاص العرق الناتج عن حرارة المطبخ.
	100 %		حماية الجسم من الإصابة في المطبخ.

أيضاً يتضح لنا من الإجماع بنسبة 100% لجميع بنود الاستطلاع بأهمية اختيار الخامة المناسبة لزي الطاهي لتناسب مع طبيعة بيئة العمل داخل المطبخ.

ثالثاً: نتائج الدراسة وتفسيرها

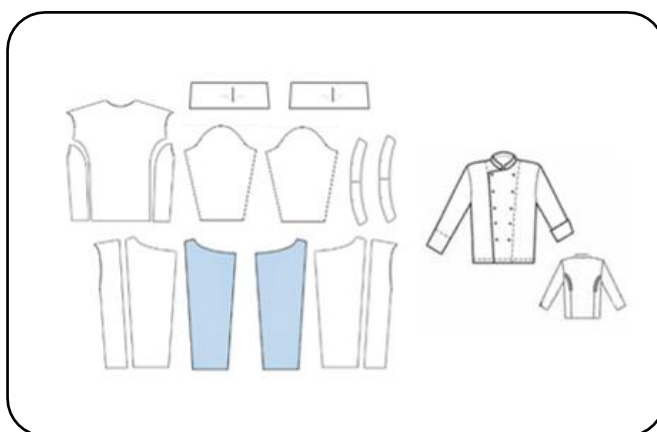
تم الإجابة على تساؤلات الدراسة من خلال الدراسة النظرية والتطبيق العملي كالتالي:
الفرض الأول: يمكن اعداد نماذج أساسية (الباترون) تتوافق مع الاحتياجات الملبيسية للطهارة. حيث لاحظت الباحثة من خلال استطلاع الرأي، والرجوع للدراسات الأجنبية السابقة مثل دراسة (IHM, 2005, KOLKATA)، ودراسة (Francine Cohen, 2008) وذلك لقلة الدراسات العربية المتخصصة في ملابس الطهارة، والتي أكدت بأهمية تصميم فتحة الصدر لزي الطهارة، والأكمام. وعليه وضعت الباحثة تصميمات مقترحة لتناسب مع المتطلبات الوظيفية للطاهي.



التصميم الأول: زي طهاة رجالي:



صورة (8) تنفيذ تصميم سترة الطاهي



نموذج (باترون) سترة الطاهي بمرددين



صورة (10)



صورة (9)

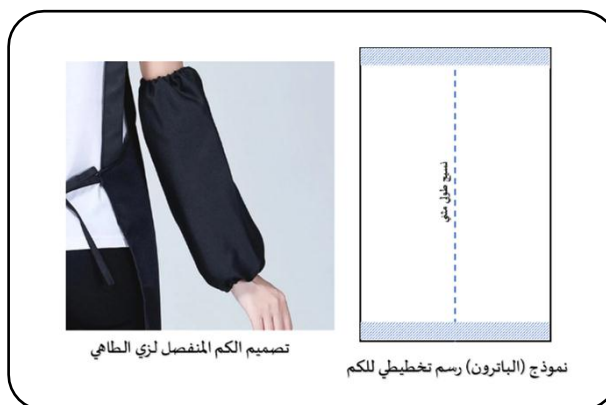
تصميم السترة بمرددين تسمح للطاهي بالتبديل بينهما موضحة في صورة (9) وصورة (10). الغرض منها: عند اتساخ واجهة الصدر الظاهرة يمكن اخفائها، بتقديم المرد الاخر عليها وقت الحاجة.



التصميم الثاني: زي طهارة نسائي (طاهي المخبوزات)



صورة (11) تنفيذ تصميم زي طاهي المخبوزات



نموذج (الباترون) رسم تخطيطي للكم



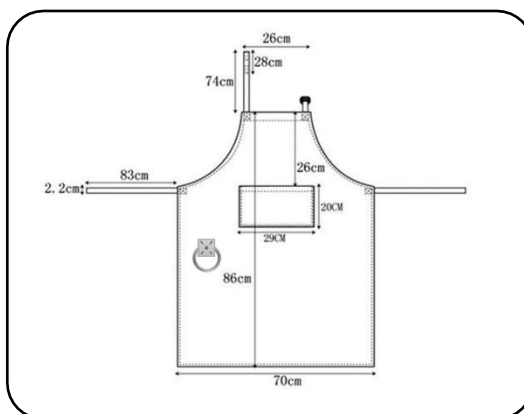
صورة (13)

صورة (12)

أهم ما يميز هذا التصميم: شكل الأكمام لسهولة خلعها وارتدائها موضحة في صورة (12) وصورة (13)، حيث يحتاج الخباز للأكمام القصيرة عند فرد ولف العجين. أما الأكمام الطويلة يستخدمها عند التعامل مع الموافد لحماية ذراعيه من الحرارة. القبعة تصميمها بسيط بمطاط حول الرأس سهلة الخلع والارتداء أيضا.



التصميم الثالث: مريول (إزار):



نموذج (باترون) مريول الطاهي

صورة (14) تنفيذ تصميم مريول (إزار) الطاهي



صورة (16)



صورة (15)

تصميم مريول (منزر) لمساعدة المرأة العاملة، سهل الارتداء وعملي، يوجد به حلقة دائرية لحمل المنشفة موضحة في صورة (15)، وجيب واسع في المنتصف. التصميم يسمح للعاملة المنزلية قراءة وصفات الطعام مباشرة من على المريول كما في صورة رقم (16)، وذلك بطباعة وصفات تتناسب مع جنسية العاملة، وصور توضيحية تسهل العمل وسرعة التفاهم مع الجنسيات الأخرى.

117



المراجع

1. السويلم، زينب محمد (2016م): متطلبات تصميم الزي الموحد لمضيفات الطيران، جامعة حلوان.
2. الشريف، هنادي محمد (2007م): دراسة الأداء الوظيفي لأقمشة زي البحرية العسكري في المملكة العربية السعودية، جامعة تبوك.
3. تركستاني، حورية عبدالله (1996م): دراسة تأثير الملابس والنسيج على المظهر الشخصي للمرأة العاملة من النواحي الوظيفية والجمالية، جامعة أم القرى.
4. جادو، نها محمد (2009م): المعايير القياسية لملابس وظيفية ثلاث متغيرات العمل في قطاع البترول، جامعة حلوان.
5. ATASAĞUN, H. G. (2020): Perspectives of Chefs on Performance and Comfort Properties of Their Chef Jackets. *Tekstil ve Mühendis*, 27(118), 91-97.
6. Black, C., Freeman, C., & Rawlings, A. (2018): Problem-based learning: Design development of female chef's jackets. *International Journal of Fashion Design, Technology and Education*, 11(1), 123-128.
7. Charles Andrew (2005): *Cooks The* ، Virtualbookworm.com Publishing (May 9, 2005).
8. Devarajan, S., McQueen, R. H., & Wen, S. (2017): Can common finishing treatments used in chef jacket fabrics improve protection against scald injury?. *Fashion and Textiles*, 4(1), 1-15.
9. Francine Cohen (2008): Make Better Food Dapper Chefs Finding the right uniform to suit your kitchen and your menu ، 22 UNIFORMS NOVEMBER/DECEMBER.
10. IHM, KOLKATA (2005): UNIFORMS & PROTECTIVE CLOTHING ، Bonophool Banerjee.
11. Kim, E. J., & Kang, S. C. (2004): A study of present circumstance of uniform design for Korean restaurant employees in hotels. *Journal of the Korean Society of Costume*, 54(8), 101-112.
12. Leena Yang (2002): A Study on the Development of Uniform Design for the Food Service Industry Employees. *The Research Journal of the Costume Culture*. Volume 10 Issue 2 / Pages.132-145 / 2002 / 1226-0401(pISSN) / 2383-6334(eISSN).
13. Zhang, H. (2014): Thermal Protection and Thermal Comfort: An Evaluation of the Fabrics Used in Chefs' Uniforms against Thermal Hazards in the Kitchen.
14. Zhang, H., McQueen, R. H., Batcheller, J. C., Ehnes, B. L., & Paskaluk, S. A. (2015): Characterization of textiles used in chefs' uniforms for protection against thermal hazards encountered in the kitchen environment. *Annals of occupational hygiene*, 59(8), 1058-1073.
15. Zhang, J. Y., Ma, J., Li, X. H., & Liu, H. W. (2014): Design and Development of Flame Retardance Chef Coats Fabric of Polysulfonamide. In *Advanced Materials Research* (Vol. 1035, pp. 96-100). Trans Tech Publications Ltd.