

附錄二

東海大學工學設計研究所

碩士論文問卷

題目：以高齡者使用實態探討廚房配置之趨勢

編號_____

您好：

我是東海大學工學設計研究所，目前正在進行高齡者廚房配置之趨勢的相關研究，此份問卷從您的使用實態、使用習慣與偏好進行了解，以期待往後高齡住宅廚房在規劃上，能創造出更符合安全、安心、舒適的廚房空間。您的問卷結果，將協助本研究進行更準確的分析，問卷僅提供學術研究與參考，而不對外公開，敬請您安心的作答。對於您的幫忙謹致予最深的謝意！

祝福您

身體健康 萬事如意

研究者：呂 函 敬上

聯絡電話：0910544511

一、受訪者基本資料

年齡：

性別：男 女

身高：_____公分

教育程度：不識字 國小/國中 高中/職 大專/大學
碩、博(含以上)

居住型態：獨居 與配偶同住 與子女同住 與朋友同住
其他_____

是否在廚房發生過意外？無
有（跌倒 碰撞 滑倒 暈倒 絆倒 燙傷
其他_____）

二、身體自我評量

請評估目前的身體狀況：健朗 普通 不佳，臥床_____

行動能力：可自行行走 緩慢 需藉助輔具(拐杖、輪椅...)
需要他人攙扶

有無慢性病：無
高血壓 心臟病 糖尿病 退化性關節炎 高血脂 痛風
肺炎腫或氣喘 其他_____

承上題，慢性病是否影響廚房工作？不影響
會影響_____

三、住宅基本資料

本階段將針對您目前住所或廚房之型態，以及目前擁有的設備進行了解，請您在適當的方格裡打☑，謝謝！

◆ 住宅

- 住宅類型：平房 透天____樓 公寓 大廈
- 屋齡：年
- 總坪數：坪(不含公共坪數)

◆ 廚房

- 廚房坪數：坪
- 廚房是否有經過大改裝？改裝重點？

• 廚房型式：

I形廚房



II形廚房



L形廚房



U形廚房



半島式廚房



回島式廚房



◆ 烹煮設備

- 目前廚房內擁有的烹煮設備有那些？可複選
1. 雙口瓦斯爐 2. 三口瓦斯爐 3. 電磁爐 4. 微波爐 5. 電鍋(如：大同電鍋)
6. 電子鍋(如：微電腦電子鍋) 7. 排油煙機 8. 熱水瓶 9. 飲水機
10. 其他
- 烹煮燃料？電熱式 桶狀瓦斯 天然瓦斯 其他

◆ 清潔洗滌設備

- 洗滌槽形式：單槽水槽 雙槽水槽 三槽水槽
- 水龍頭形式：旋轉式 提拉式 搖桿式
可伸縮調整的蓮蓬頭式 其他
- 有無洗碗機：無 有(擺設型 嵌入式)
- 有無烘碗機：無 有

◆ 儲藏設備

- 目前廚房內擁有的儲藏設備有那些？可複選
1. 吊櫃 2. 冰箱 3. 抽屜 4. 地櫃、櫥櫃 5. 可外、陽台
6. 自行增設電器櫃 7. 其他
- 吊櫃開關型式？(如無吊櫃，此題可省略)
- 1. 上掀式 2. 滑門式 3. 左右對開 4. 其他
- 上述題，開關方式是造成開啟或置物不方便？是 否

- 樓梯開關型式? 1. 抽屜 2. 左右對開 3. 滑門式 4. 其他 _____
- 上述問題，開關型式是否造成開啟或置物的不方便? 是 否

◆ 採光與照明

- 目前廚房採光型式為(可複選):
- 1. 自然採光 2. 日光燈 3. 間接照明 4. 加裝局部照明
- 5. 其他 _____

◆ 通風

- 廚房是否有開風? 有 無 加裝抽風扇 空靜
- 通風是否良好? 良好 普通 空氣較不流通

◆ 安全設備

- 廚房是否加裝安全設備?
- 無 有 (瓦斯外洩自動偵測裝置 自動斷電裝置 煙霧探測器
- 其他 _____)

◆ 廚房與餐廳連結形式

- 1. 餐廳與廚房共存 (空間並存是否增進情感交流? 是 否)
- 2. 餐廳鄰接廚房
(隔間形式—水泥牆面 高櫃 開放式高櫃 矮櫃 其他 _____)
- 3. 餐廳遠鄰廚房
(連接方式—走廊 空間 _____ 庭院 其他)

◆ 在廚房空間中有哪些不便或困擾的? (可複選)

- 1. 空間太小 2. 光線太暗 3. 通風不良 4. 地面易滑 5. 設備配置不佳
- 6. 設備高度不符合使用習慣 7. 整體控溫 8. 通風設備太吵雜 9. 電燈開關不便
- 10. 不易清理 11. 插座不足 12. 插座位置不良 13. 其他 _____

四、使用習慣性調查

本階段將從使用實態來了解您操作廚房設備、家電產品等使用習慣，請您在適當的空格裡打☑，謝謝！

◆ 烹煮習慣

1. 請問您一天使用廚房的次數? 一 次 二 次 三 次 其他 _____ 次
2. 最常料理那三餐? 早餐 午餐 晚餐 其他 _____
3. 最常使用的烹調方式? 煮 水煎 炒 炸 煎 燉 其他 _____
4. 最常使用的調理器具?(可複選)
1. 雙口瓦斯爐 2. 三口瓦斯爐 3. 電磁爐 4. 微波爐
5. 電鍋(如:大同電鍋) 6. 電子鍋(如:微電腦電子鍋)

7. 排油煙機 8. 熱水瓶 9. 飲水機 10. 其他 _____

5. 下列的烹煮食品或餐具，是您擁有最多的？(請您“依序”填寫三項)

1. 鍋子 2. 夾筷湯匙 3. 碗盤 4. 刀具 5. 保鮮盒 6. 乾糧 7. 罐頭 8. 罐裝調味品

9. 其他 _____

請依序填寫為(代號)： _____

◆ 儲藏習性

1. 調味罐(如鹽、味精等)放置位置？

位於視線範圍內 置於抽屜(地櫃) 置於吊櫃內 其他 _____

2. 剩餘食品與餐具存放？

放置於水槽旁 放置於冰箱內 其他 _____

頻率，清潔週期為？

當天就將剩餘食品 2天清理一次 3天以上 其他 _____

3. 目前櫥櫃收納下列食品或用具(可複選)？

食品：調味品(醬油、醋等瓶裝類) 罐頭 米 乾糧

其他 _____

用具：鍋 鏟 水果刀、菜刀等刀具 碗 叉 家電

其他 _____

4. 目前吊櫃收納下列食品或用具？(如無吊櫃，此題可省略)

食品：調味品(醬油、醋等) 罐頭 乾糧

其他 _____

用具：鍋 鏟 家電 容器

其他 _____

5. 不同戶的電器設備，等到需要使用时才拿出來？

否

是，通常收納在 吊櫃 地櫃 其他 _____

頻率，是否會造成存取時的不方便？ 否 是，頻率 _____

◆ 洗滌習性

1. 天氣冷時習慣用熱水洗碗？是 否

2. 久站是否容易感到腰酸？是 否

五、年齡別廚房改善意識調查

假設現在兒女或自己想要為廚房進行大翻修，如“不考慮經濟”的問題，請問您認為改裝重點為何？請您在適當的方格中☐，謝謝。

◆ 空間型態改善意識調查(可複選)

<input type="checkbox"/> 1. 廚房空間的大小	<input type="checkbox"/> 9. 採光
<input type="checkbox"/> 2. 廚房的安全性	<input type="checkbox"/> 10. 彈性調整、空間可變
<input type="checkbox"/> 3. 廚房的舒適性	<input type="checkbox"/> 11. 收納空間
<input type="checkbox"/> 4. 動線的流暢度	<input type="checkbox"/> 12. 電器設備的擺設位置
<input type="checkbox"/> 5. L型廚房，讓廚房作業效率提高	<input type="checkbox"/> 13. 時尚感
<input type="checkbox"/> 6. U型廚房，讓廚房作業效率提高	<input type="checkbox"/> 14. 乾淨明亮
<input type="checkbox"/> 7. I型廚房，節省使用空間	<input type="checkbox"/> 15. 容易清理
<input type="checkbox"/> 8. 通風	

◆ 廚房設備改善意識調查(可複選)

<input type="checkbox"/> 1. 流理台高度依照使用者身高量身訂做
<input type="checkbox"/> 2. 流理台邊緣呈半圓形，兼具扶手的功能
<input type="checkbox"/> 3. 流理台抽屜化，不僅符合人體工學，且較省空間，就連較深的物品都容易取得
<input type="checkbox"/> 4. 增設安全設備來提高安全性(瓦斯外洩自動偵測裝置、煙霧探測器)
<input type="checkbox"/> 5. 坐著洗滌會更輕鬆
<input type="checkbox"/> 6. 在講理台上加裝局部照明
<input type="checkbox"/> 7. 吊櫃採油壓式下拉，可輕易拉下取物
<input type="checkbox"/> 8. 地板增設電暖設備，即使冬天也不會感到寒冷
<input type="checkbox"/> 9. 磁磚縫隙藏污納垢，總是很難清洗。如能將講理台後壁面改為大面積的強化玻璃，讓清理作業更容易。
<input type="checkbox"/> 10. 裝設水溫控制器，讓洗滌作業更舒適。
<input type="checkbox"/> 11. 蓮蓬頭式水龍頭，可上下抽拉調整，即使清洗快鍋也能夠方便沖洗
<input type="checkbox"/> 12. 半開放式廚房鄰接餐廳，增加家人的互動，讓廚房與餐廳能賦予情感交流的功能

◆ 其他的改裝的建議？(★★必填！！請簡單敘述)

感謝您抽空提出這珍貴寶貴的經驗提供我們參考！