

Интерьер кухни и ее оборудование



«Интерьер» и «кухня»

- Слово *«интерьер»* в переводе с французского означает «внутренний». Под интерьером мы понимаем архитектурно и художественно оформленное пространство помещения, его устройство, убранство
- **Кухня** – это помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи. В современных квартирах кухня одновременно служит и столовой.



Требования к кухне

- ❖ **Оборудование кухни должно занимать как можно меньше места. Это позволит свободно передвигаться по кухне и увеличить используемое пространство.**
- ❖ **Оборудование и мебель должны создавать комфортные условия пребывания на кухне.**
- ❖ **Потолок, стены и пол должны гармонично сочетаться с цветом мебели и оборудования.**
- ❖ **Освещение кухни должно быть достаточным для выполнения различных работ. Желательно оборудовать зону приготовления пищи дополнительным источником света. Предпочтительнее использовать лампы теплого желтого цвета, так как лампы дневного света оттеняют продукты, изменяя их естественный цвет и вид.**
- ❖ **Помещение и воздух в кухне должны быть всегда чистыми. Для этого помещение оборудуют вентиляцией, воздухоочистителем, украшают комнатными растениями, проводят регулярную уборку.**

Рабочие кухни



Рабочие кухни служат для приготовления пищи и выполнения хозяйственных работ

Кухня-ниша



Кухня-ниша является частью комнаты. Такие кухни для приема пищи не приспособлены.

Кухня-столовая



В кухне-столовой размещают обеденный стол, рассчитанный для приема пищи всеми членами семьи

Занавеси

Для окон при светлых однотонных стенах и светлой мебели подойдут занавеси с рисунком, контрастные по цвету, но гармонирующие с общим цветовым решением помещения. Для окон, выходящих на север, лучший выбор — занавеси теплых тонов (желтый, коричневый, оранжевый), а для южной стороны — холодных тонов: серо-зеленый, зелено-голубой и т. д.



Столешницы

Покрытие столов может сочетаться или, наоборот, контрастировать с цветом занавесей или кухонного оборудования



Оформление

На стенах можно разместить декоративные тарелки, разделочные доски или прихватки



Размещение мебели на кухне

Минимальный набор мебели и оборудования на кухне следующий: мойка, плита, рабочий стол, холодильник. К данным предметам можно добавить навесные шкафы, различные рабочие столы, обеденный стол со стульями или диванчиком, воздухоочиститель, всевозможную бытовую технику, облегчающую приготовление пищи



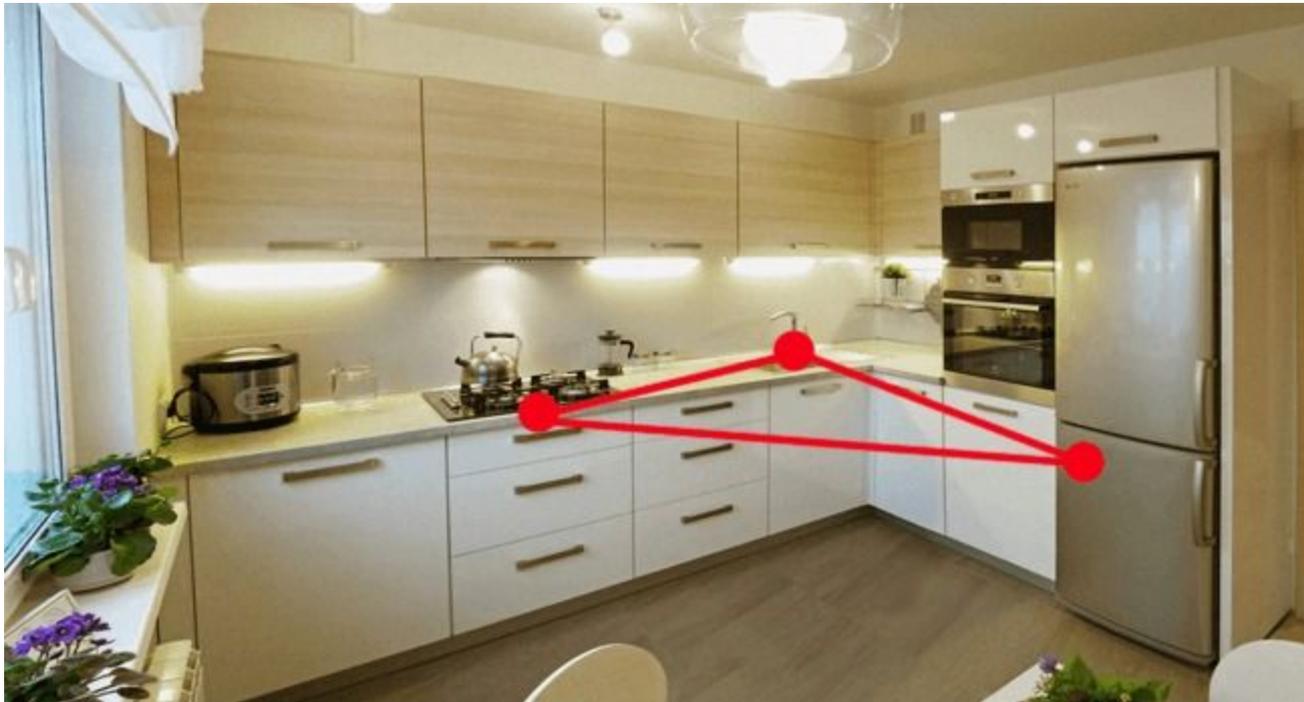
Зонирование помещения кухни



**Кухня делится на три зоны – рабочую, столовую и зону прохода.
Рабочая зона – сердце кухни. Здесь располагаются места для хранения продуктов, столы для разделывания и приготовления пищи.**

Рабочий треугольник

Холодильник, раковина и плита должны соседствовать с разделочными столами. При этом образовывается так называемый рабочий треугольник: хранение-разделявание-приготовление пищи. Комфортная площадь рабочего треугольника 4 – 7 квадратных метров.



Однорядное размещение мебели

Устанавливается:

- ❖ при условиях очень ограниченного пространства;
- ❖ в кухнях-нишах;
- ❖ в многоцелевой комнате «кухня-столовая-гостиная», когда вся кухонная мебель будет располагаться в одной части комнаты, другая будет использоваться для приема пищи и отдыха



Двухрядное (параллельное) размещение

Рекомендуется для вытянутых, удлиненных помещений. В этом случае с одной стороны можно расположить плиту, рабочий стол и мойку, а с другой — холодильник и столы-шкафы; дополнить кухонный ансамбль можно настенными шкафами для посуды и бытовой техники



Угловое расположение

Подходит почти для всех помещений, создает удобный рабочий треугольник. Обеденный стол легко размещается без ущерба для зоны прохода.



П-образное размещение

П-планировка удобна и безопасна, так как мебель и техника установлены вдоль трех стен, здесь нет сквозного движения.

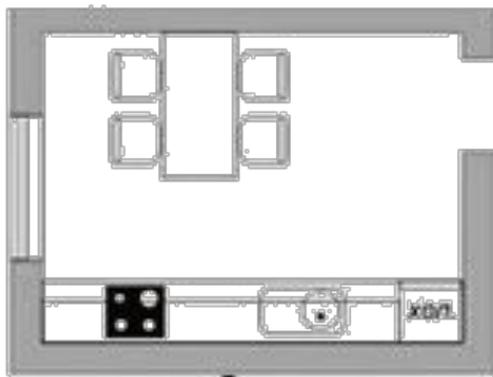


Комбинированная планировка

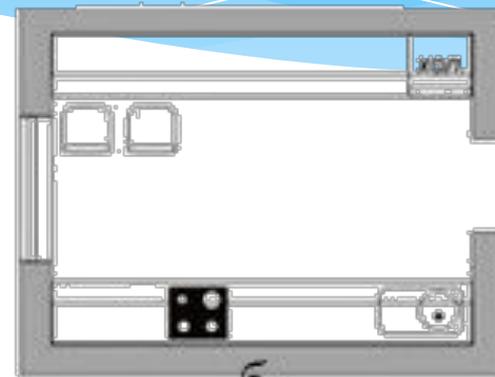
Так называемые «остров» и «полуостров» годятся только для больших кухонь (от 16 кв. м). Включают в себя угловую или п-образную модели с дополнительной рабочей поверхностью в середине



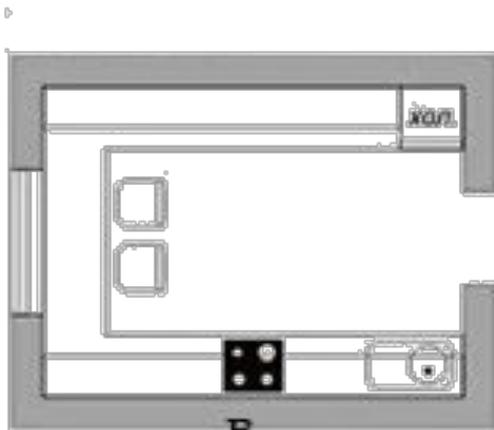
Определи вариант размещения оборудования на кухне



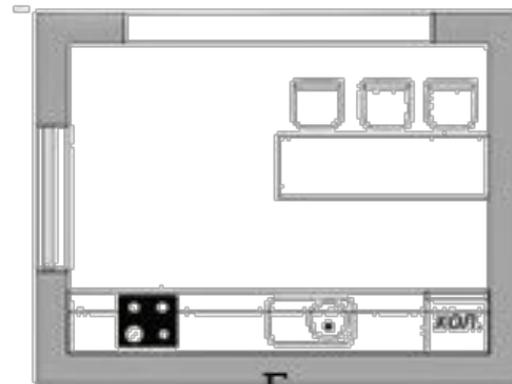
а



б



в



г

Ответ на вопросы:

Вопрос 1. Что такое интерьер?

- это внутреннее состояние человека
- это внутреннее убранство и устройство помещения
- это внешнее убранство и устройство дома

Вопрос 2. Как назвать помещение, которое используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи

- Столовая
- Кладовка
- Кухня

Вопрос 3. Планировка кухни - это...

- размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы
- размещение кухонного оборудования в шкафах в зависимости от его размера и формы
- размещение посуды на полках в помещении в зависимости от его размера и формы

Вопрос 4. К современной кухне предъявляются определенные требования:

- Эстетические – это гармоничное сочетание в интерьере цвета, фактуры и формы предметов
- Санитарно-гигиенические – это здоровый микроклимат в помещении.
- Эргономические – это требования, которые обуславливают удобство пользования оборудованием и мебелью
- Все требования важны

Вопрос 5. Вся площадь кухни делится на две зоны -

- рабочую и зону отдыха
- игровую зону и столовую
- рабочую и столовую

Вопрос 6. Расстановка мебели и оборудования в рабочей зоне должна происходить по принципу ...

- "РАБОЧЕГО ТРЕУГОЛЬНИКА"
- "РАБОЧЕГО КРУГА"
- "РАБОЧЕГО КВАДРАТА"

Вопрос 7. Чем определяется выбор планировки кухни?

- формой кухни, размерами мебели, а также расположением в помещении кухонного дивана и плиты.
- формой кухни, ее размерами, а также расположением в помещении стола и холодильника.
- формой кухни, ее размерами, а также расположением в помещении окон и дверей.

Вопрос 8. Какие виды планировки существуют?

- однорядная
- двухрядная
- Г-образная
- П-образная
- кухня-остров
- Все выше перечисленные