

# Интерьер и планирование кухни – СТОЛОВОЙ

**КУЛЫК КАРОЛИНА  
5 «А» МБ СОШ №1**

# Что такое интерьер?

Интерьер – это внутреннее пространство помещения, которое заключается в его архитектурном, художественном и функциональном оформлении.



# ТРЕБОВАНИЯ К ИНТЕРЬЕРУ

**ЭРГОНОМИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ** - ПОМЕЩЕНИЯ БЫТЬ УДОБНЫМИ ДЛЯ КАЖДОГО ЧЛЕНА СЕМЬИ. ВЫКЛЮЧАТЕЛИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УСТРОЕНЫ НА ТАКОЙ ВЫСОТЕ, ЧТОБЫ КАЖДЫЙ МОГ ИМИ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ, ВЫСОТА КРЮЧКОВ НА ВЕШАЛКЕ, ПОЛОК В ШКАФАХ ДОЛЖНА СООТВЕТСТВОВАТЬ РОСТУ ЧЛЕНОВ СЕМЬИ И Т.Д.

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ** – ЧИСТОТА, КОМФОРТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА И ВЛАЖНОСТЬ ВОЗДУХА, ХОРОШЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ЗОН, ИЗОЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ ОТ ВНЕШНЕГО ШУМА.

**ЭСТЕТИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ** – ИНТЕРЬЕР ДОЛЖЕН БЫТЬ УЮТНЫМ, КРАСИВЫМ. ЦВЕТА СТЕН И МЕБЕЛИ ДОЛЖНЫ СОЧЕТАТЬСЯ, ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И КОМНАТНЫЕ РАСТЕНИЯ ДОЛЖНЫ СО ВКУСОМ.



# Планирование кухни



- «Планировка» - разделение пространства на отдельные части, имеющие разное назначение.
- Планировать кухню означает располагать в ней в соответствии с определенным планом кухню мебель и оборудование.

# Планирование кухни



*Зона приготовления пищи (рабочая).* Главные элементы этой зоны – мойка, плита для тепловой обработки продуктов и холодильник. Также напольные столы-тумбы с рабочими поверхностями для первичной обработки и нарезки продуктов, навесные шкафы для хранения кухонной посуды и инвентаря, духовка. Современные кухни оснащены микроволновой печью, посудомоечной машиной и воздухоочистителем (вытяжкой).

# Планирование кухни



- *Зона столовая (обеденная).* Здесь находится обеденный стол и стулья. Над этой зоной может быть оборудовано дополнительное освещение.

# Созданием интерьера занимаются *дизайнеры*

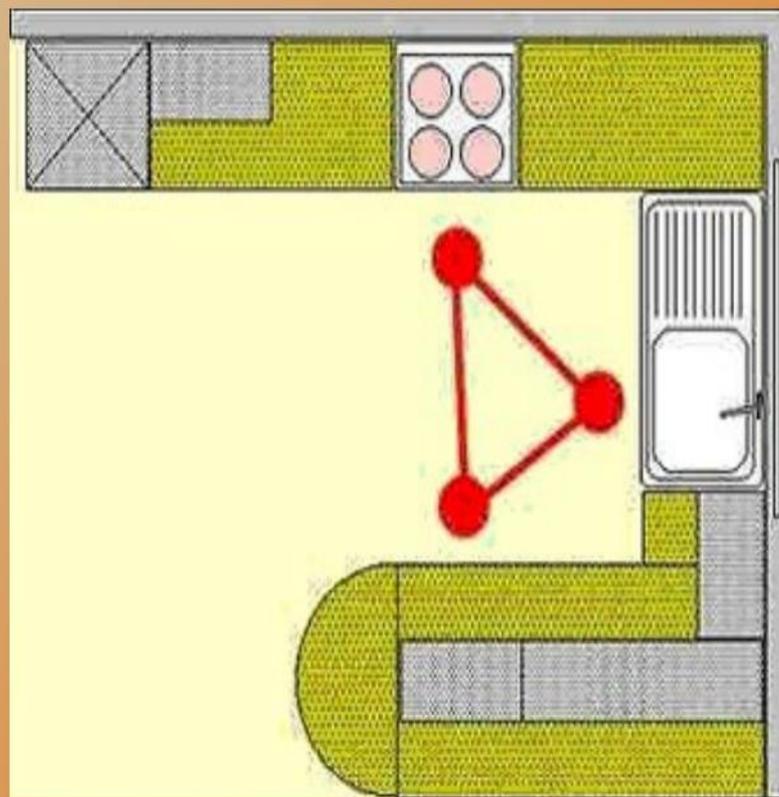
- Дизайнер интерьера – это специалист по созданию новых проектов гармоничной среды для улучшения условий жизни человека. Профессия дизайнера интерьеров подразумевает весь процесс оформления интерьера, начиная с планировки помещения, освещения, систем вентиляции, акустики, отделки стен и заканчивая расстановкой мебели, текстильным дизайном и установкой навигационных



# Они считают, что

- планировка кухни в первую очередь зависит от размера и формы помещения будущей кухни. Но в любом случае расстановка мебели и оборудования должна происходить по принципу *рабочего треугольника*, которое задается положением мойки, плиты и холодильника. Это делается для того, чтобы во время приготовления пищи затрачивалось как можно меньше сил и времени.

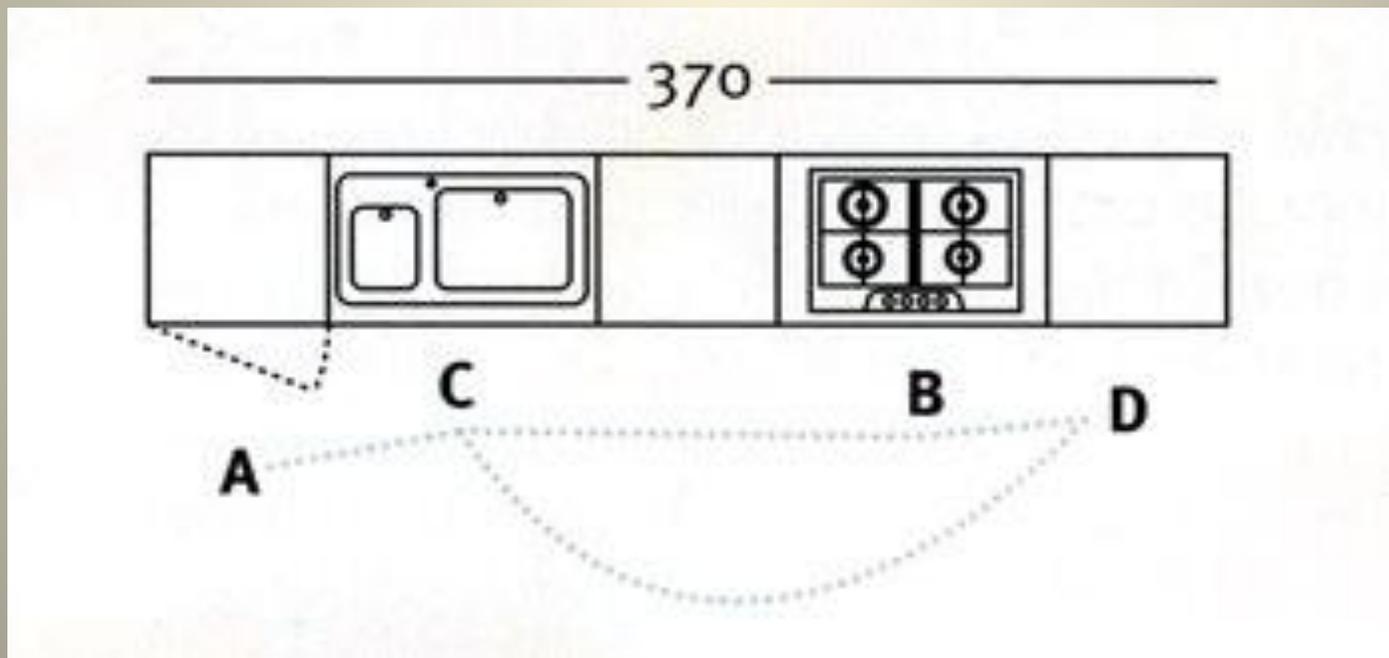
## Рабочий треугольник



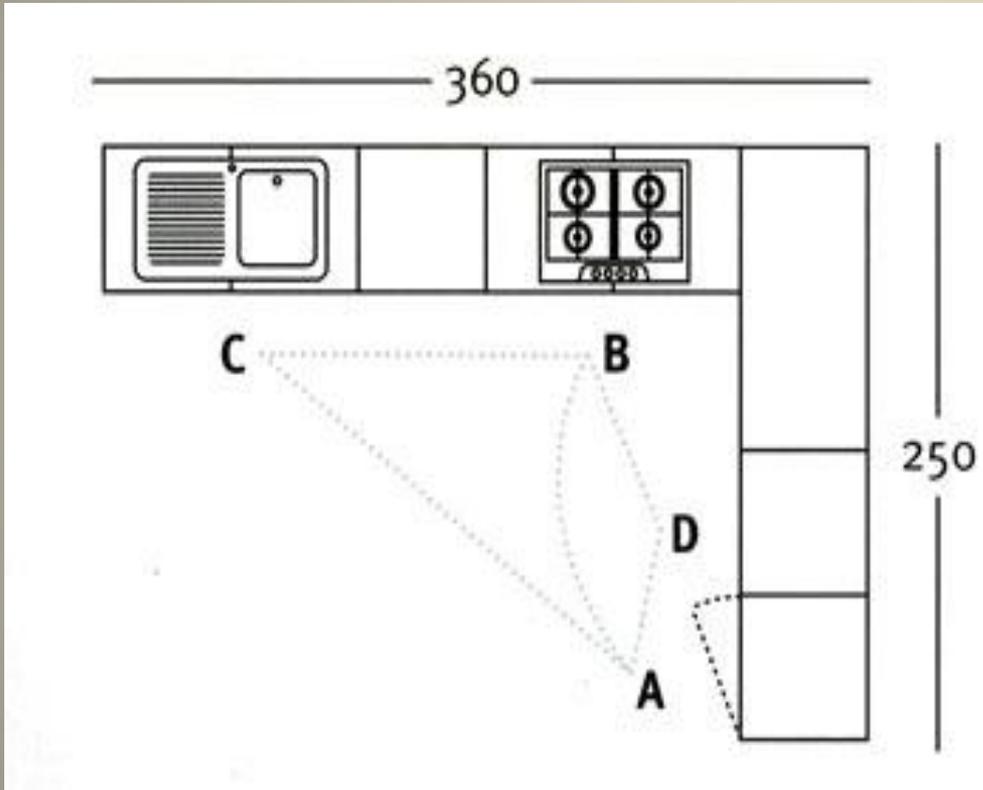
# Варианты планировки кухни

- **Линейная кухня**

Подходит для узкого помещения и занимает мало места.



# Варианты планировки кухни



- Угловая кухня

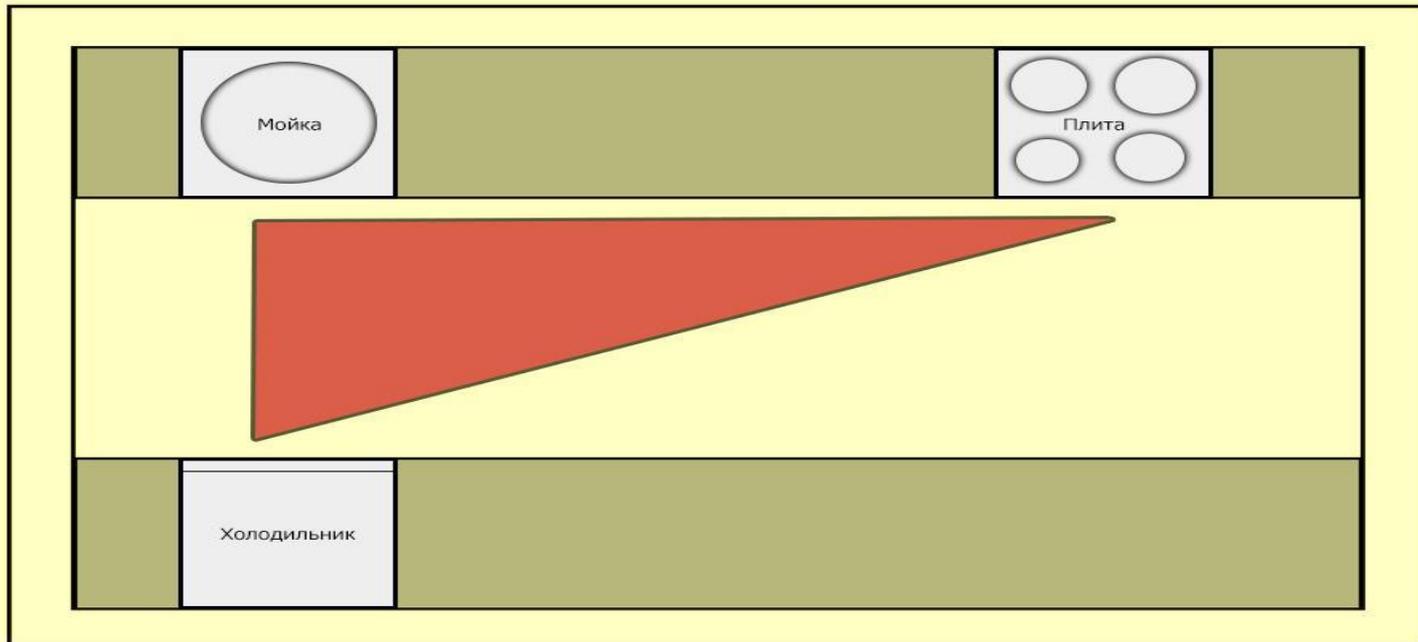
Наиболее

популярная, используется для квадратного помещения. На такой кухне хорошо размещается обеденный стол

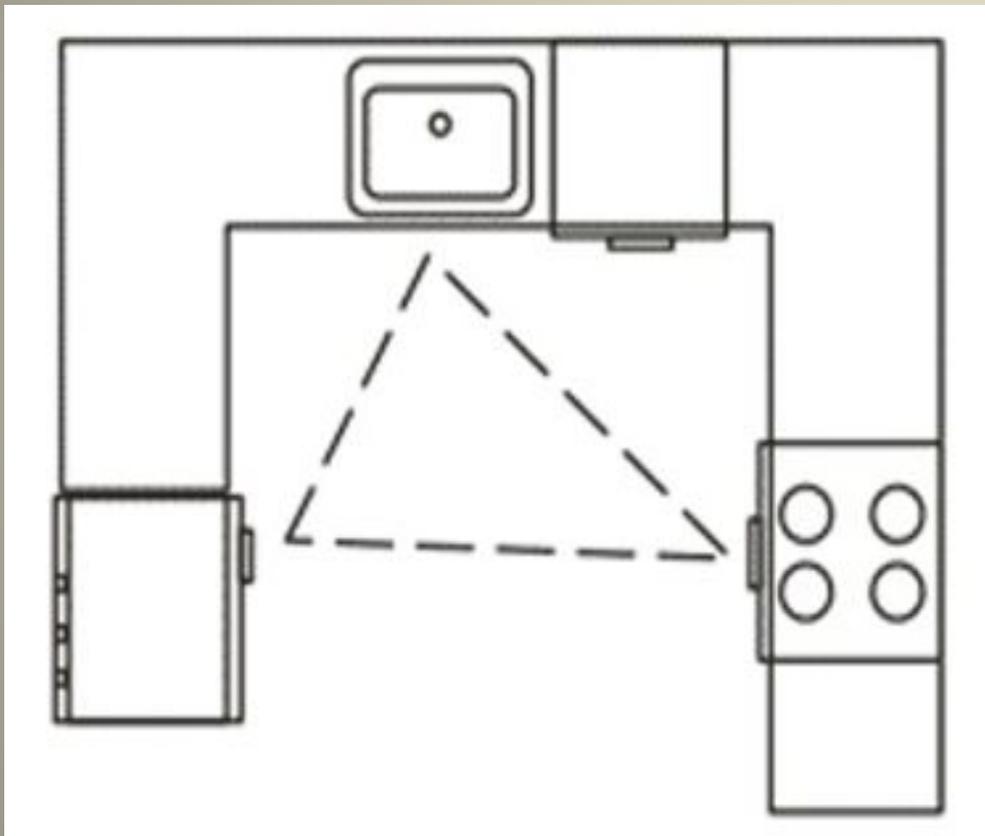
# Варианты планировки кухни

- **Параллельная кухня**

удобна для хозяек, которые много готовят, потому что организовано большое количество рабочих поверхностей.



# Варианты планировки кухни



- *П-образная кухня* позволяет создать компактный рабочий треугольник и функционально использовать пространство.

# Цветовое решение и декоративное оформление кухни



# Бытовые электроприборы на кухне

Нельзя представить жизнь современной семьи без бытовых электроприборов.

Они облегчают нашу жизнь, экономят время.



# Бытовой холодильник

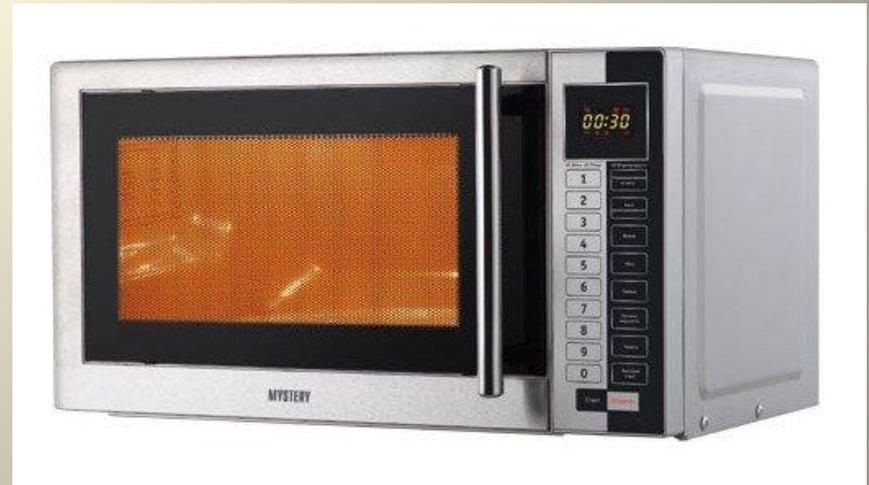


применяется для хранения продуктов и приготовленной пищи. Холодильники бывают трех видов: среднетемпературные камеры для хранения продуктов в течение нескольких часов или дней; низкотемпературные морозильные камеры для длительного хранения продуктов; двухкамерные холодильники, включающие в себя оба компонента. Их чаще всего устанавливают на домашних кухнях

# Микроволновые печи (печи СВЧ)



с её помощью можно быстро разогреть пищу или разморозить продукты.



# Посудомоечная машина

моет посуду и сушит  
горячим воздухом, при  
этом погибаю все  
болезнетворные  
микробы



# Воздухоочиститель (вытяжка)

служит для очистки  
воздуха



# Практическая работа «Создание интерьера кухни»

- Вырежи из листа бумаги шаблоны мебели и оборудования для кухни, выполненные в масштабе 1:20.
- Начертите в рабочей тетради в том же масштабе план своей кухни.
- Передвигая шаблоны на плане кухни, выполни рациональную планировку кухни с учетом принципа рабочего треугольника.
- Приклей шаблоны на план клеем.
- Начерти цветным фломастером с помощью линейки рабочий треугольник.
- Оцени получившуюся планировку.

# Закрепление пройденного материала

1. Почему при планировке кухни нужно размещать оборудование по принципу рабочего треугольника?
2. Какой тип планировки выбран для вашей домашней кухни?
3. Почему планировку нужно выполнять на бумаге?