

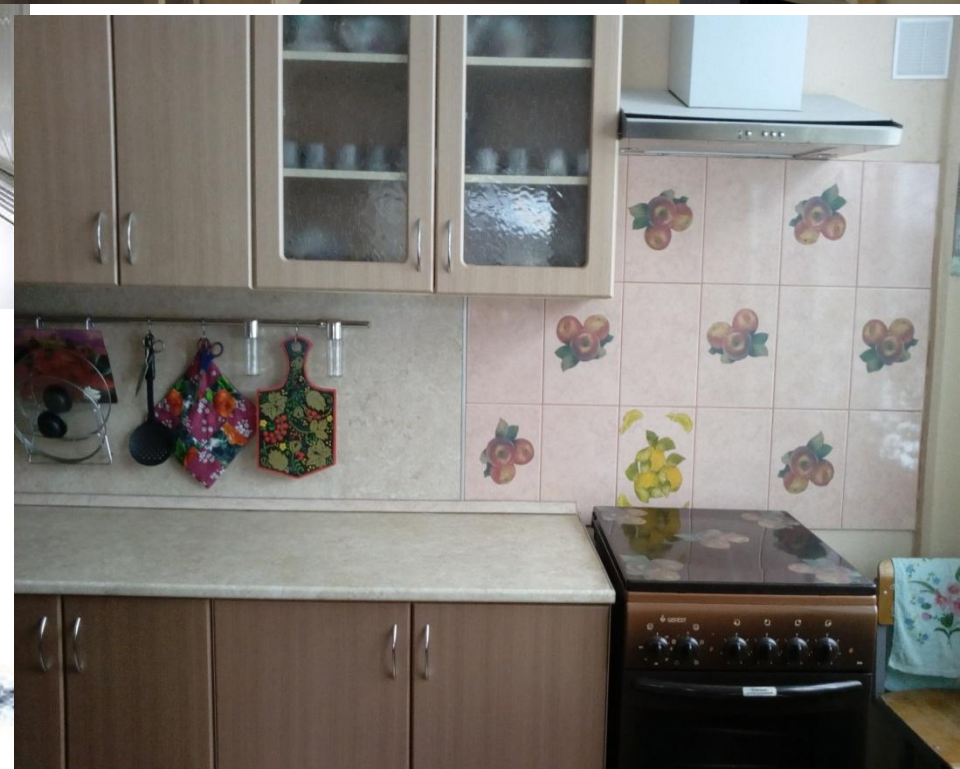
Интерьер кухни, столовой.



Учитель технологии МБОУ СШ № 45
ЛУГИНИНА НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА
г. Тверь – 2021г.



Современный интерьер кухни



Интерьер – внутреннее пространство и его оборудование (устройство).

Дизайн – художественное проектирование интерьеров, основанное на принципах сочетания удобства, экономичности и красоты.

Стиль - совокупность черт, присущих данному времени и народу.



Требования к интерьеру

эргономические

обуславливают удобство пользования оборудованием и мебелью.



санитарно-гигиенические

Чистота, комфортная температура и влажность воздуха, хорошее освещение различных зон, изоляция от шума.



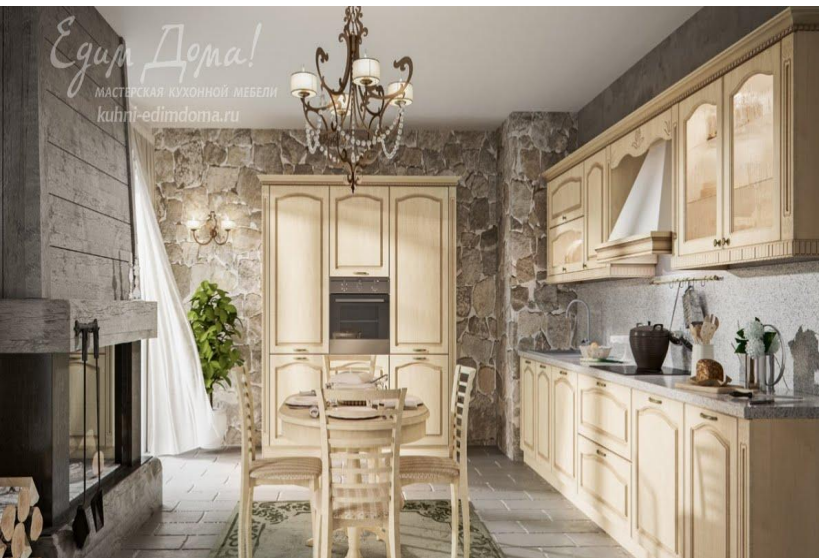
эстетические

Гармоничное сочетание стен и мебели, художественное оформление интерьера наличие комнатных цветов.



Стили кухни:

Классический



Деревенский или кантри



Стиль модерн



ФотоРемонта
foto-remonta.ru

МИНИМАЛИЗМ



Хай тек

Разделение пространства на отдельные части, имеющие разное назначение.

Зона приготовления пищи – **рабочая.**



Зона столовая – **обеденная**



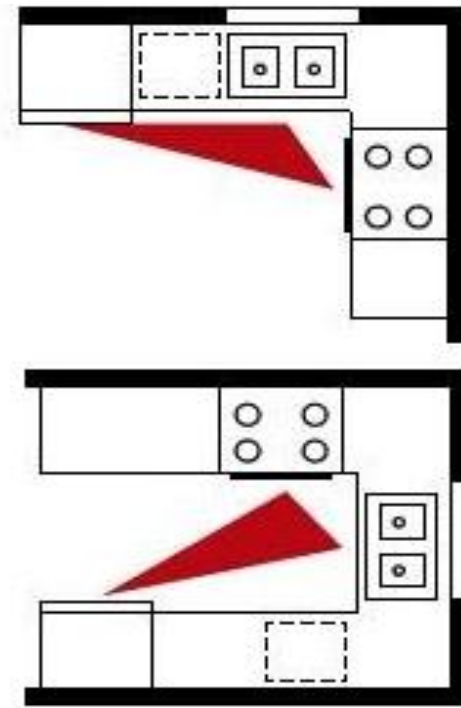
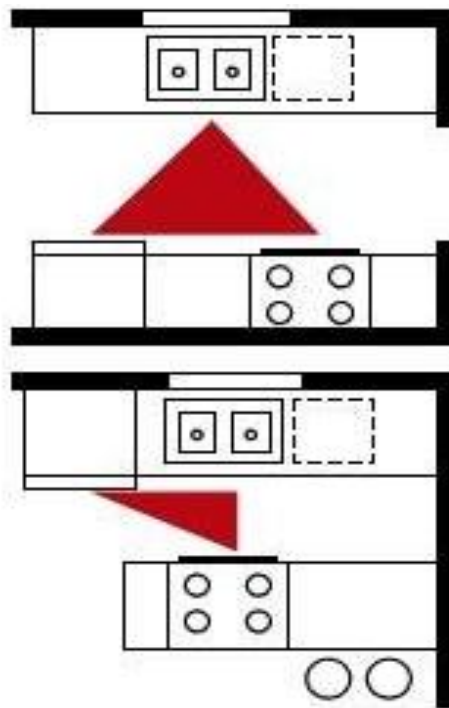
Рабочий треугольник

Холодильник, раковина и плита должны соседствовать с разделочными столами.

При этом образовывается

так называемый *рабочий треугольник*:

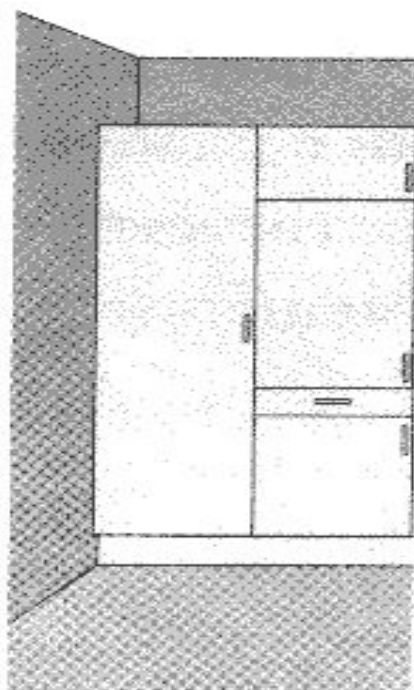
хранение –
разделяние-
приготовление пищи.



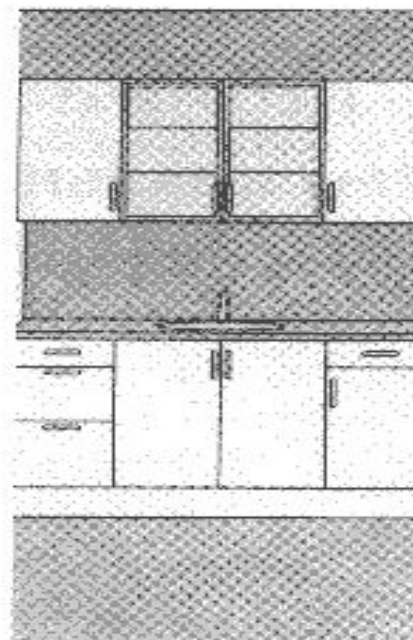
Планирование на основе рабочего треугольника.



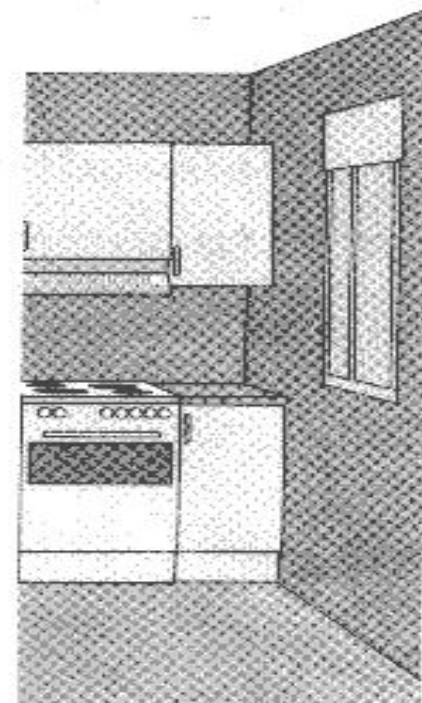
Расположив три основные функциональные зоны на рациональном расстоянии друг от друга, вы значительно повысите эффективность своей работы.



**ХРАНЕНИЕ/
ОХЛАЖДЕНИЕ**



МЫТЬЕ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Однорядное размещение мебели - Линейная кухня.



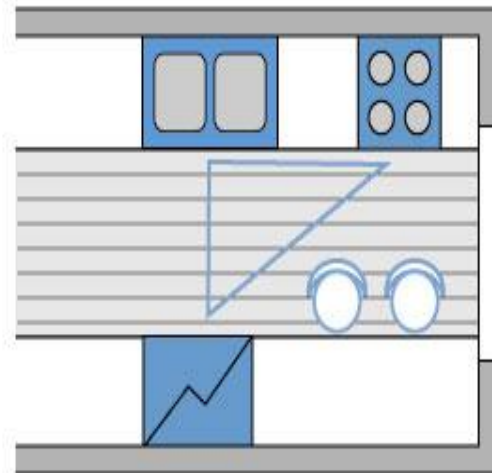
Вся кухонная мебель располагается в одной части комнаты, другая будет использоваться для приема пищи и отдыха .

Компактное и эффективное решение для небольших помещений.



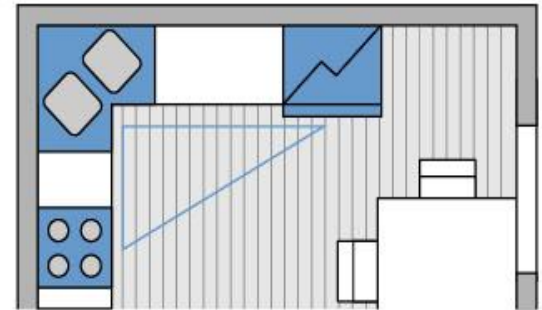
Параллельное размещение

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.



Параллельная планировка кухни

Угловое расположение



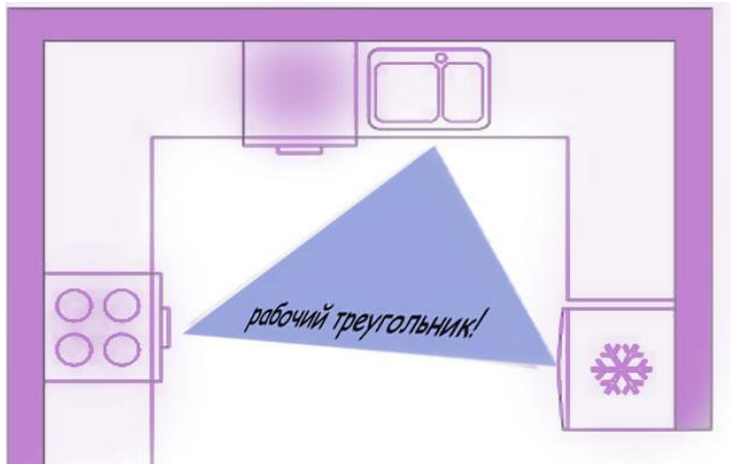
Г-образная планировка кухни



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

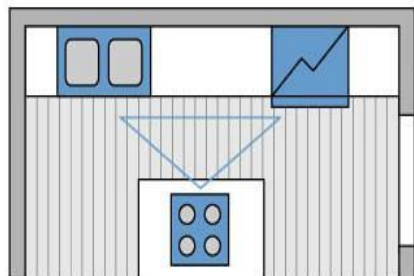
П - образное размещение

П - планировка удобна и безопасна,
так как мебель и техника
установлены вдоль трех стен, здесь
НЕТ СКВОЗНОГО ДВИЖЕНИЯ.



Комбинированная планировка

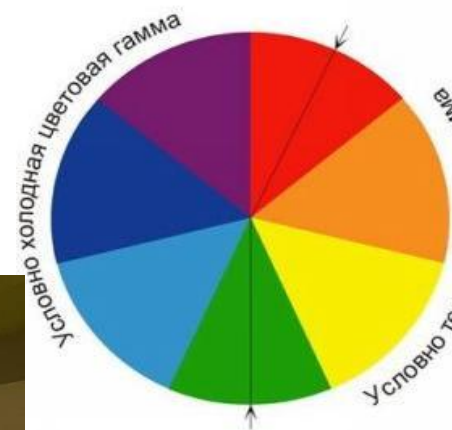
Так называемые
«остров» и «полуостров»
годятся только для
больших. Включают в
себя угловую или п-
образную модели с
дополнительной рабочей
поверхностью в середине



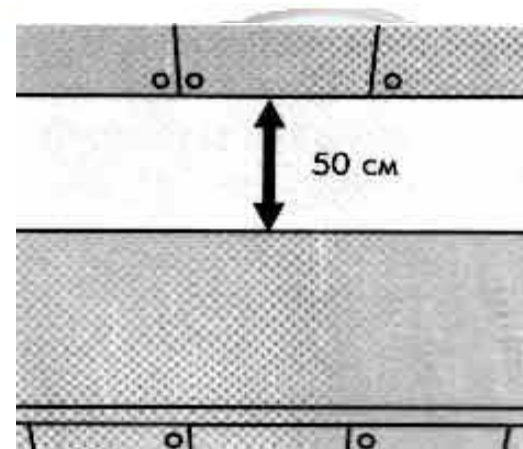
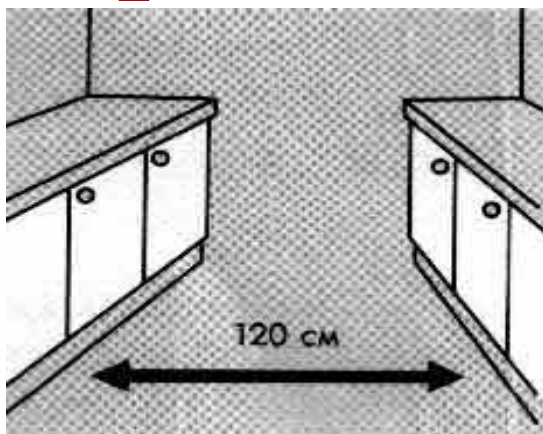
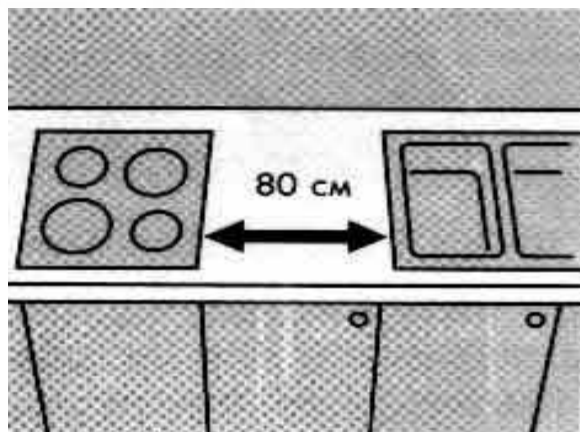
Островная планировка кухни

Цвет в интерьере кухни

Существуют так называемые "запретные" цвета для кухни: темные оттенки коричневого и черного, которые могут вызвать ассоциацию с грязью и угнетают аппетит. Кроме того, темные тона оптически делают помещение более тесным.

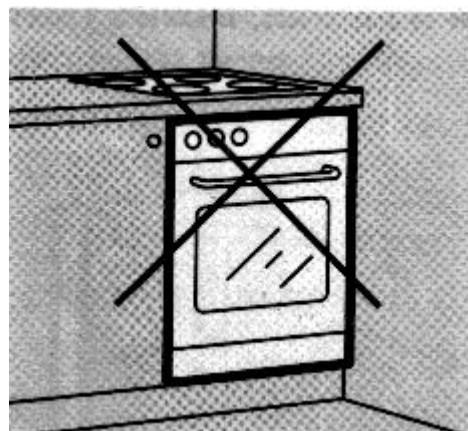
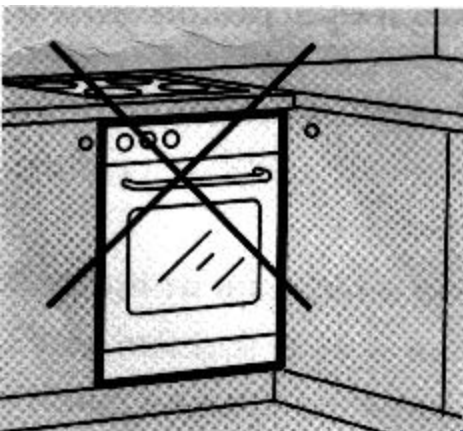
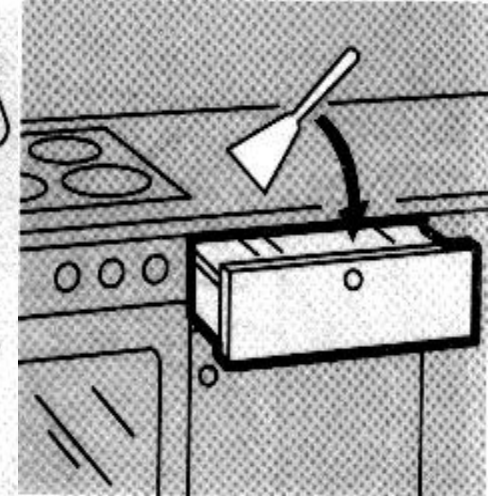
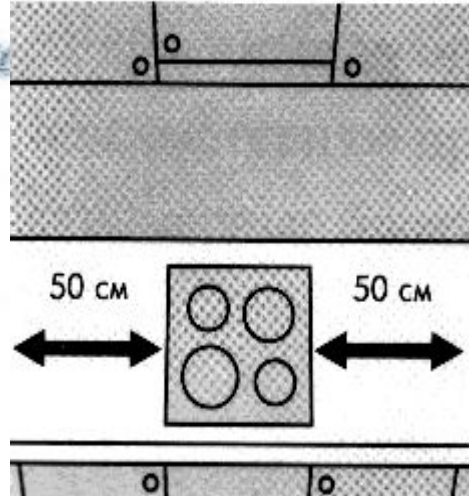
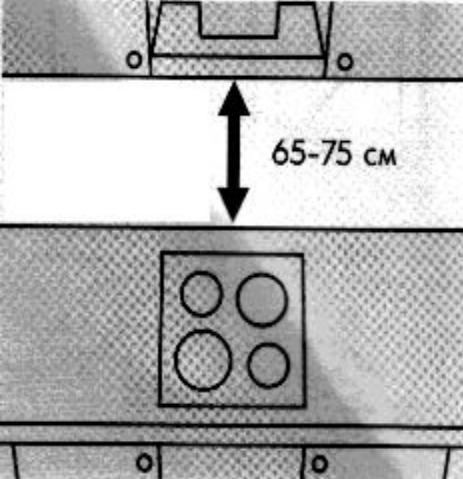


Рабочие поверхности.

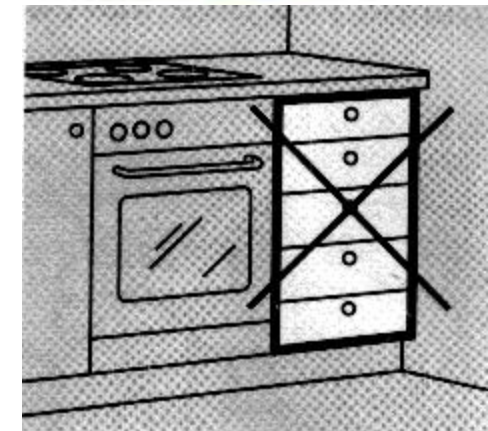


1. Между мойкой и варочной поверхностью **80-140см.**
2. Между двумя параллельными рядами кухонных шкафов минимум **120 см.**
3. Мин. расстояние между рабочей поверхностью и нижней частью навесного шкафа – **50 см.**



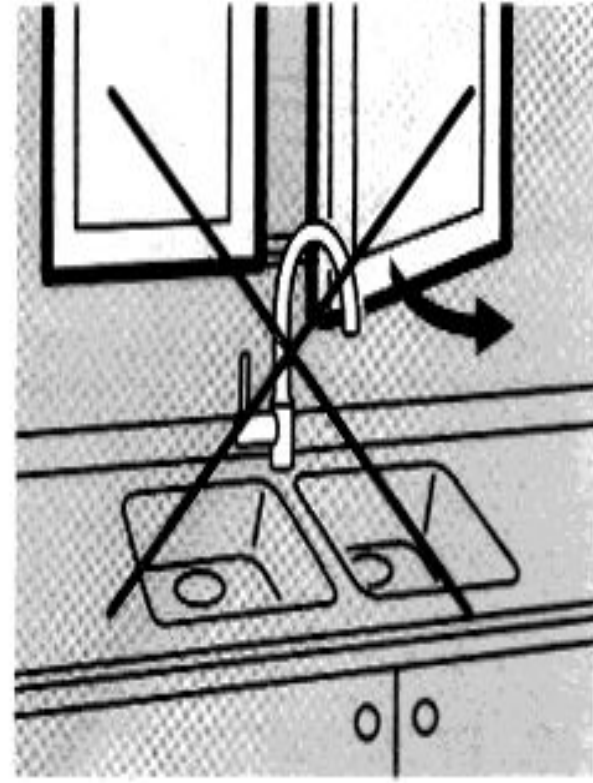
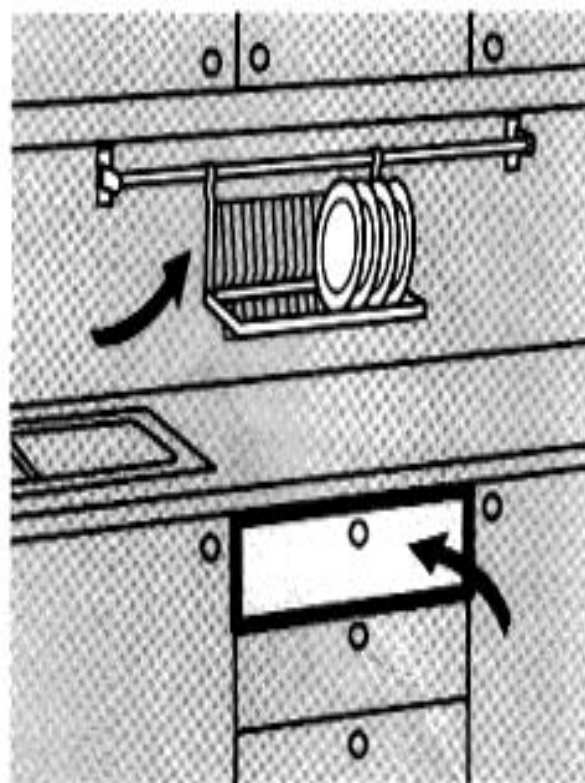
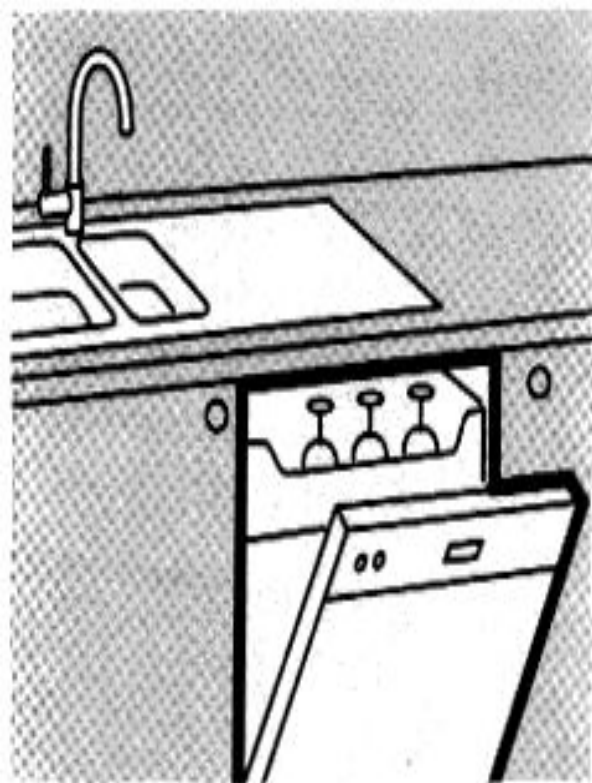


Плита.



Функциональность и безопасность – вот основные факторы, которые необходимо учитывать, планируя зону около плиты.



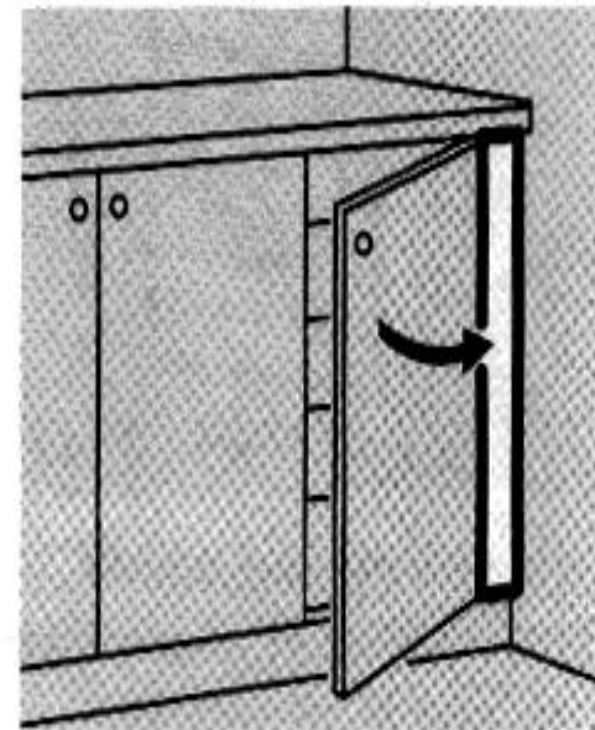
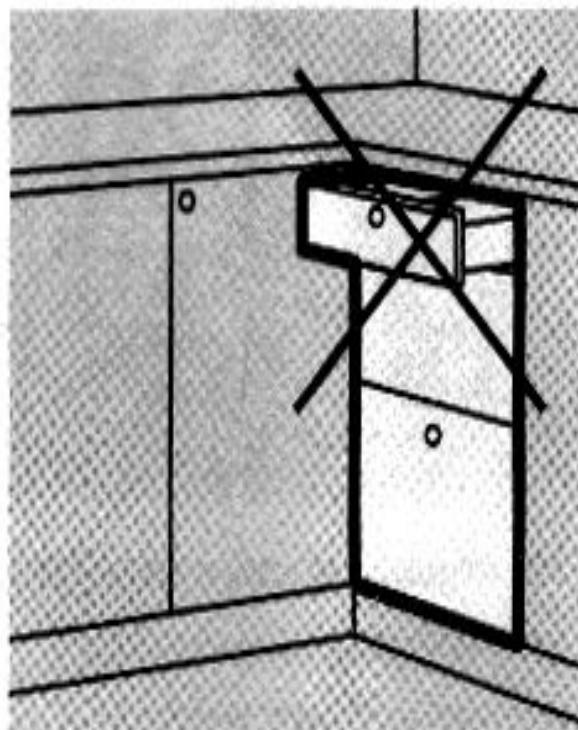
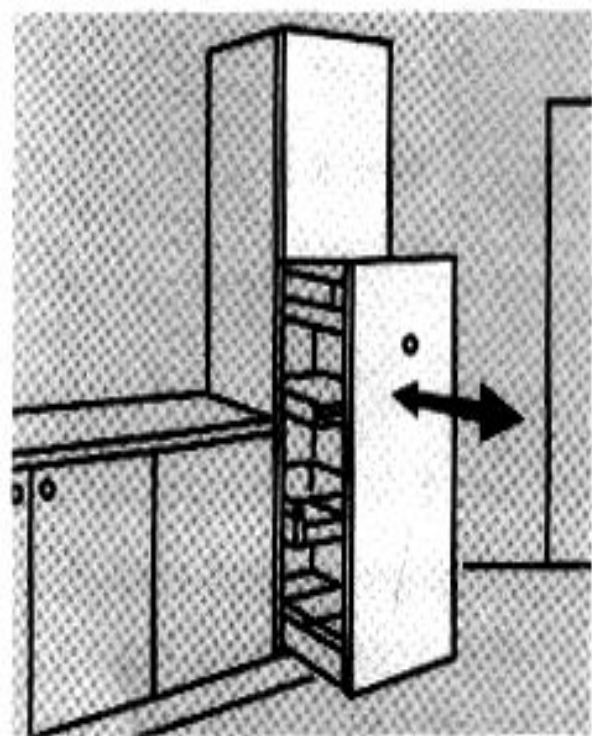


Мойка.

Расположите посудомоечную машину рядом с мойкой.

Это значительно упростит процесс мытья посуды.





Шкафы и ящики.

Планируя кухонные шкафы и ящики, важно учитывать их расположение и расстояние между ними.



Закрепление материала:

1. Что такое интерьер?
2. Какие функции в современной квартире выполняет кухня?
3. Назовите известные вам виды кухонь?



Рефлексия содержания учебного материала

Незаконченное предложение:



- *Я научилась...*
- *У меня получилось...*
- *Я смогла...*
- *Я попробую...*
- *Меня удивило...*
- *Урок дал мне для жизни...*
- *Мне захотелось...*
- *Сегодня я узнала...*
- *Было интересно...*
- *Было трудно...*
- *Я выполняла задания...*
- *Я поняла, что...*
- *Теперь я могу...*
- *Я почувствовала, что...*
- *Я приобрела...*



- *«Для меня самым главным на учебном занятии было..., потому что...»*
- *«Мне показалось, что на занятии..., так как...»*

Домашнее задание

В рабочей тетради сделать
конспект слайдов данной
презентации.

Сделать соответствующие
рисунки и схемы.



Домашнее задание

Выполнить практическую работу
«Планировка моей кухни» на бумаге.



Выполнить описание интерьера кухни
по плану: Как создавался интерьер кухни у тебя
дома?

1. Что в интерьере твоей кухни тебя не устраивает?

3. Нарисуй или опиши в тетради, каким бы
ты хотела видеть интерьер твоей кухни.

4. Творческий уровень

Подготовить сообщение

«Интерьер кухонь народов мира».



**Благодарю за
внимание.**



Спасибо за урок!



Библиография:

Учебник «Технология. Технологии ведения дома» для учащихся 5 класса.

Н.В Сеница. Москва . «Вентана - Граф»
2016г.

Интернет ресурсы:

<https://yandex.ru/images/search?p=>

<https://dizainkyhni.com/kuhni-f>

<http://vashakuhnya.com/dizayn/kuhni-foto>

<http://idealkitchen.ru/realnye-foto-sovremennyh-kuhon/>



Работу выполнила:

Учитель технологии МБОУ СШ № 45
ЛУГИНИНА НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА

г. Тверь – 2019г



Интерьер комнаты isetmobile.ru

Интерьер гостиной Smalljoys-spb.ru

Кухня красно-

черная интерьер. designpodarki.ru

Кухня znakotveta.ru

http://www.bronnikov.biz/planirovka_pomshhenij.html

Требование к интерьеру кухни.

avtoaudioelita.ru

Распределяем зоны на кухне. design-wx.ru

Зона приготовления пищи. fotodizzkom.ru

Обеденная зона. hypermarketmebel.ru

