

# «Интерьер и планировка кухни»



**Интерьер** - от французского слова, в переводе обозначает «внутренний». Это художественное оформление помещения, его внутреннее устройство и убранство.



# Требования к интерьеру кухни

## Эргономические

Оборудование кухни должно занимать как можно меньше места, чтобы создавать комфортные условия пребывания на кухне. Это позволит свободно передвигаться по кухне и увеличить используемое пространство.

Освещение кухни должно быть достаточным для выполнения различных работ. Желательно оборудовать зону приготовления пищи дополнительным источником света.

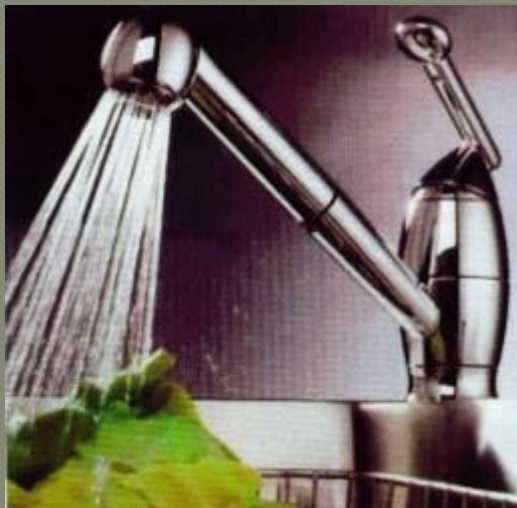
Предпочтительнее использовать лампы теплого желтого цвета, так как лампы дневного света (белый, голубой) оттеняют продукты, изменяя их естественный цвет и вид.

**Эстетические** - потолок, стены и пол должны гармонично сочетаться с цветом мебели и оборудования. Для кухни подойдет сочетание мягких, теплых тонов с яркими, насыщенными красками, причем последние не должны преобладать.





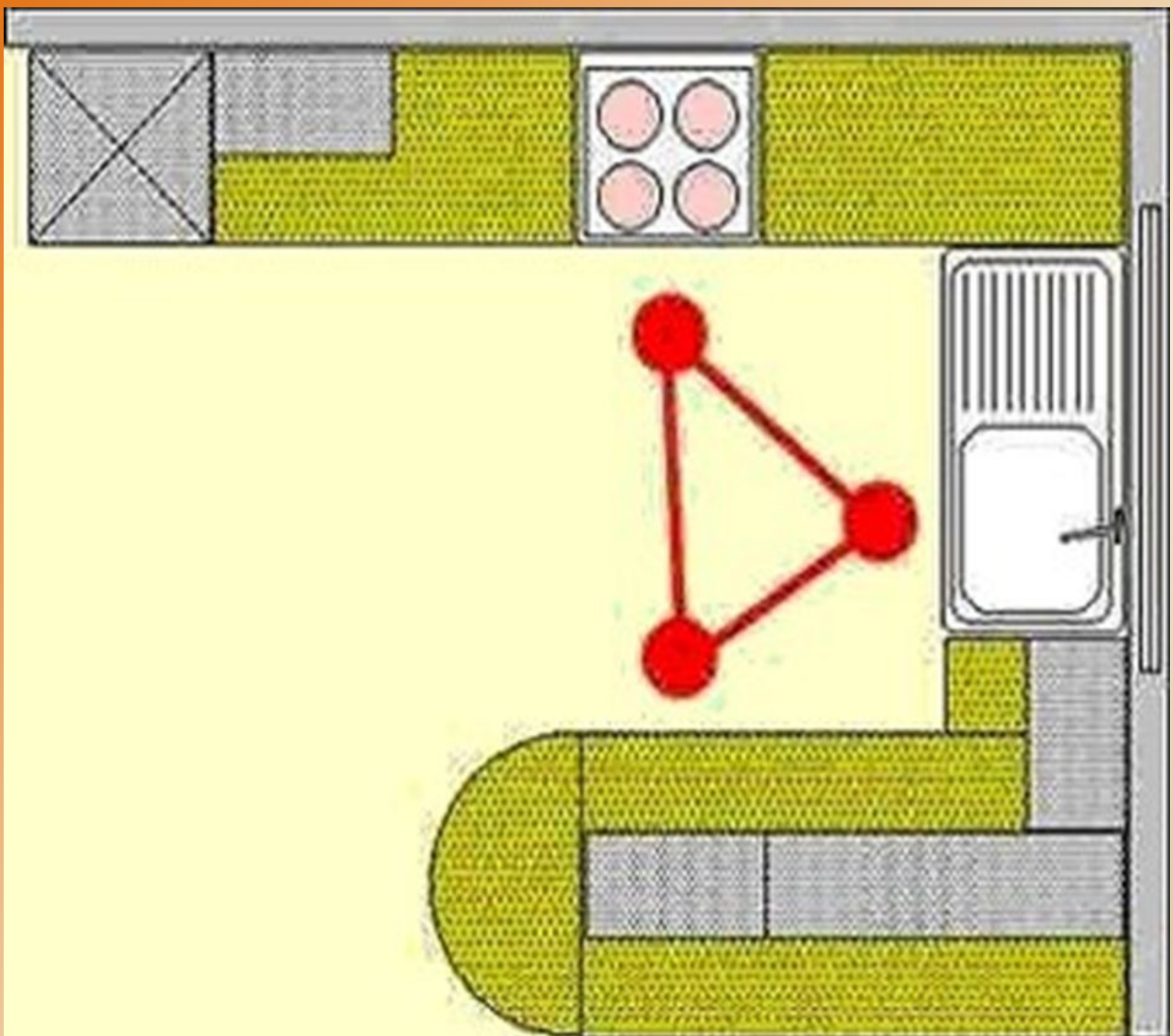
**Гигиенические** - помещение и воздух в кухне должны быть всегда чистыми. Для этого помещение оборудуют *вентиляцией, воздухоочистителем,* украшают комнатными растениями, проводят регулярную уборку.



# Планировка

**Кухня**- помещение, в котором используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приёма пищи.

**Планировка** - это разделение пространства на отдельные части (зоны). Планировка зависит от размера и формы помещения. От расположения окон и двери.



# Виды планировки кухни

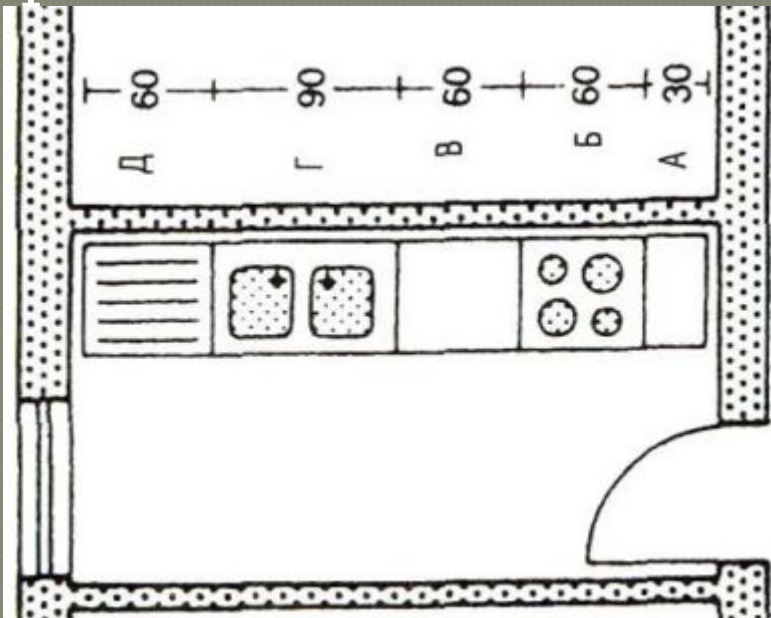
---

В зависимости от назначения, оборудования и использования различают: рабочие кухни, кухни-столовые, кухни-гостиные, а в некоторых типах жилых домов — кухни-ниши, которые являются частью комнаты. Существуют следующие виды планировки кухни: однорядная, двухрядная (параллельная), Г-образная, П-образная и кухня-остров. Выбор планировки определяется формой кухни, ее размерами, а также расположением в



# Кухня в один ряд

Однорядная схема размещения оборудования рекомендуется при расположении кухни в узких (шириной не менее 1,9 м) вытянутых помещениях, где окна находятся в торцевых стенах. В этом случае около одной продольной стены располагается рабочая зона.



Основным преимуществом такой планировки является то, что основное оборудование располагается очень компактно вдоль одной стенки



Так, для небольшого помещения подойдет линейная композиция. При этом холодильник лучше всего вписать в угол на противоположной стороне.









## Кухня в два ряда

---

Двухрядная планировка применима в помещениях шириной не менее 2,3 м, которые имеют форму удлиненного прямоугольника и у которых длина продольной стены недостаточна для размещения оборудования в один ряд. Как правило, такая планировка проста и удобна. На одной стороне наиболее оптимальным вариантом будет установка мойки и плиты, а на другой – холодильника и шкафа для посуды. Возможен и другой вариант планировки: с одной стороны холодильник, мойка и стол-шкаф для подготовки продуктов, а с другой – плита и стол для подготовки блюд.

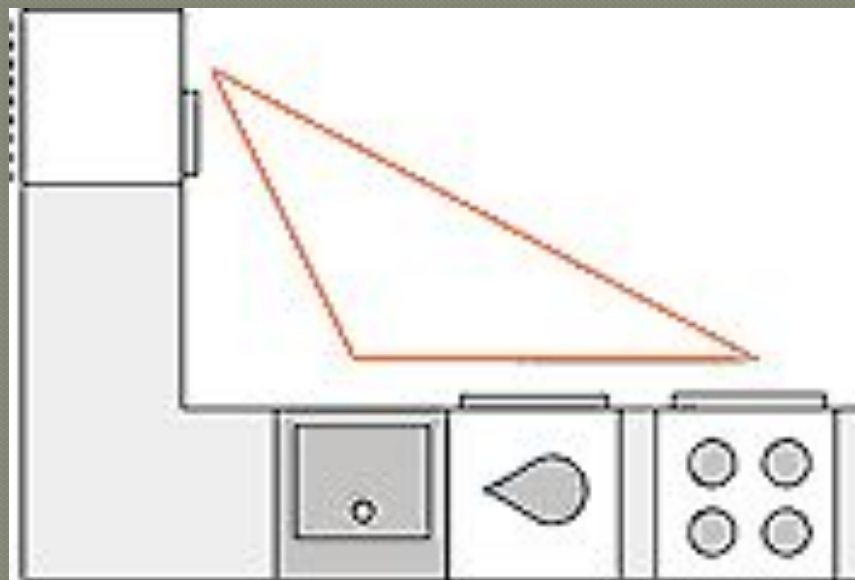




# Г - планировка

Г-образная планировка наиболее удобна в небольших помещениях, форма которых приближается к квадрату, особенно при размещении в кухне обеденного стола. Эту планировку можно применять и в небольших узких помещениях.

Г-образная схема удобна и рациональна. Она обеспечивает хорошее деление кухни на рабочую и столовую зоны.







AT HOME  
IN ARKANSAS

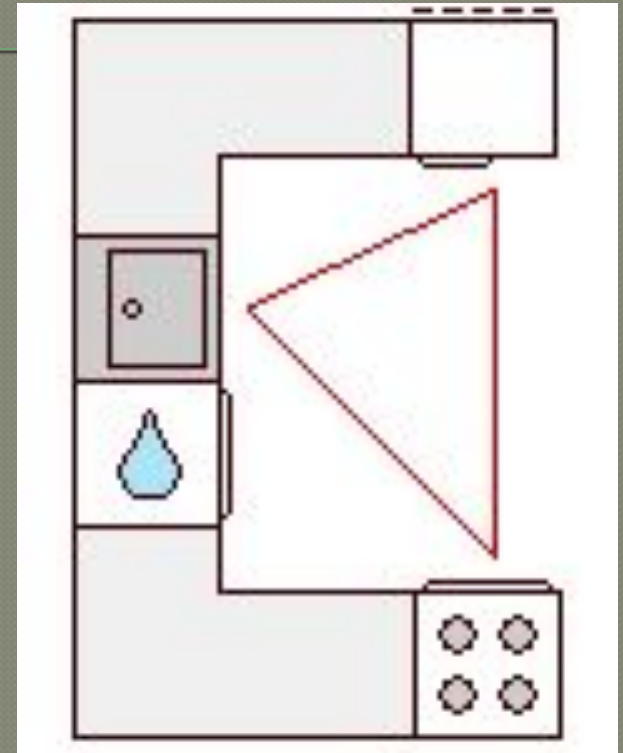




# П - планировка

П-образная планировка выгодна в кухнях с окном в продольной стене. Она является наиболее удобной, так как оборудование устанавливается вдоль трех свободных стен кухни.

П-образная планировка обеспечивает расположение оборудования в непрерывную линию независимо от размеров помещения, а также позволяет экономно использовать не только площадь кухни, но и угловые элементы мебели и оборудования.







Немало возможностей таит в себе "островная" кухня - комбинированный вариант построения любого типа кухни с дополнительным, отдельно стоящим













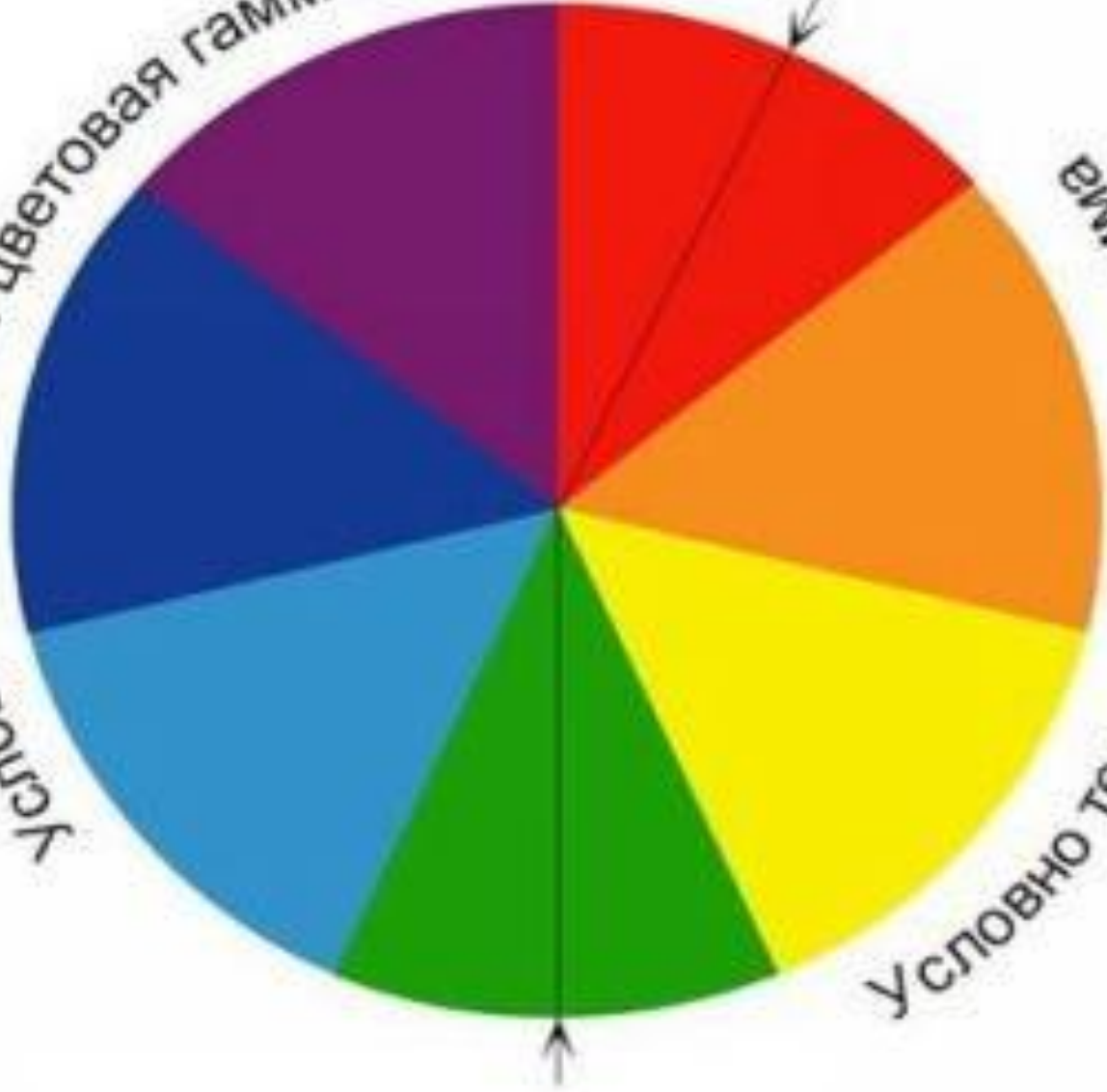
# Цветовое решение кухни

- Цветовое решение интерьера не только влияет на аппетит и настроение, но и может оптически увеличивать или уменьшать размеры помещения.
- Цветовая гамма кухни строится из 2 или 3 цветов, которые сочетаются либо по контрасту, либо на нюансах (оттенки одного цвета).

## Цветовое решение интерьера кухни:

- 1) Занавеси
  - при светлых однотонных стенах и светлой мебели подойдут занавеси с рисунком, контрастным по цвету, но гармоничным с общим цветовым решением;
  - для окон северной стороны, лучший выбор – занавеси теплых тонов, а для южной стороны – холодных тонов;
- 2) Покрытие столов должно сочетаться или контрастировать с цветом занавесей или кухонного оборудования;
- 3) На стенах можно разместить предметы декора (декоративные тарелки, разделочные доски, прихватки);
- 4) Комнатные растения

Условно холодная цветовая гамма

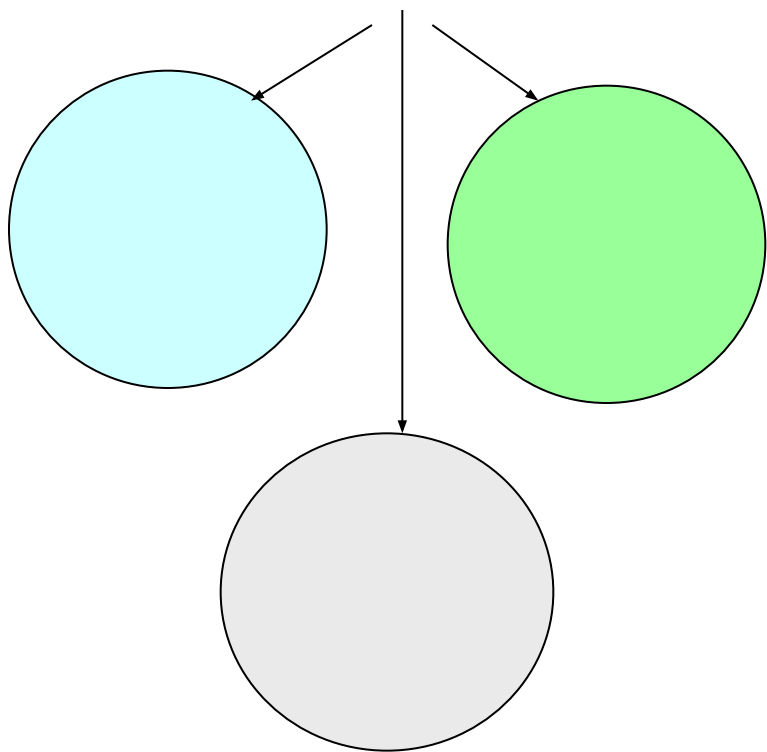


Условно теплая цветовая гамма

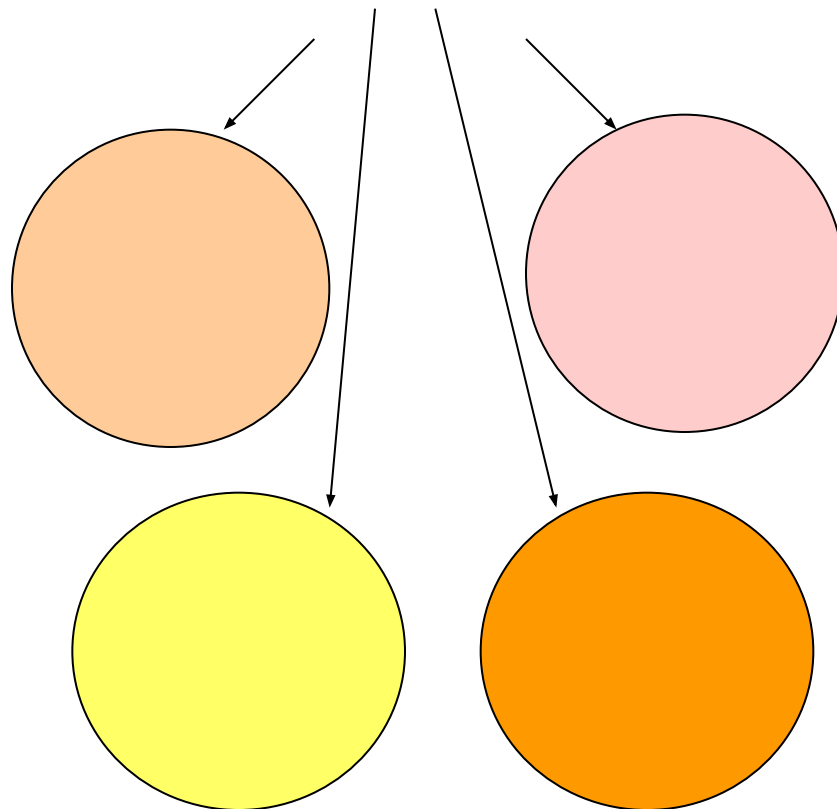


Для окраски стен рекомендуется выбирать светлые тона, это будет способствовать зрительному увеличению размера кухни.

**ЮГ**



**СЕВЕР**



# Стили в оформлении кухни

---

## Кухни в стиле модерн.

Стиль модерн возник в конце 19 века под влиянием романтических настроений высшего общества. Истинный стиль модерн отличают округлые формы, яркие фасады и использование стекла и металла в большом количестве.







# Кухня в деревенском стиле









# Кухня в стиле МИНИМАЛИЗМ







# КУХНИ







# Практическая работа

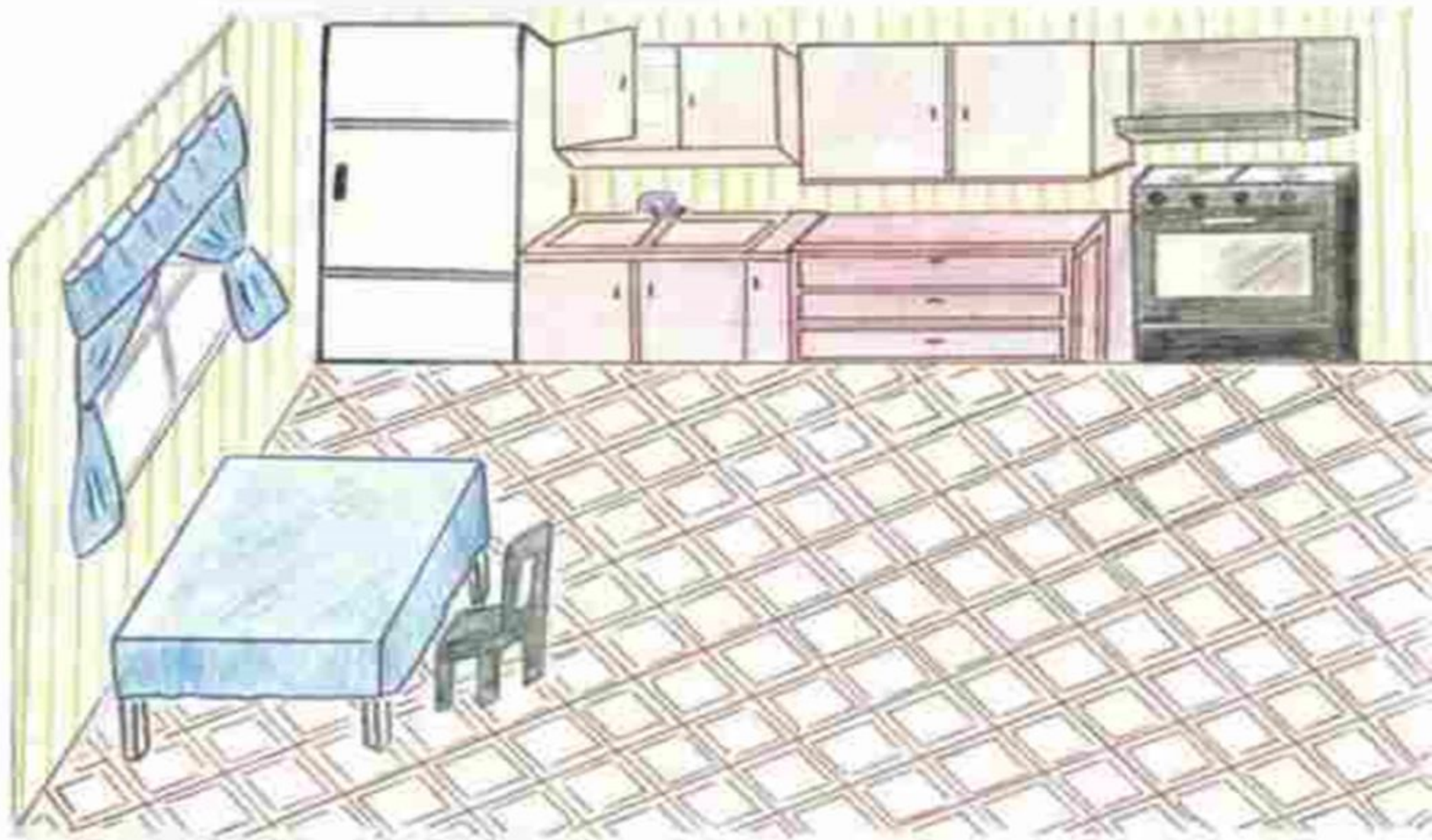
---

- Выполнить эскиз кухни вашей мечты.



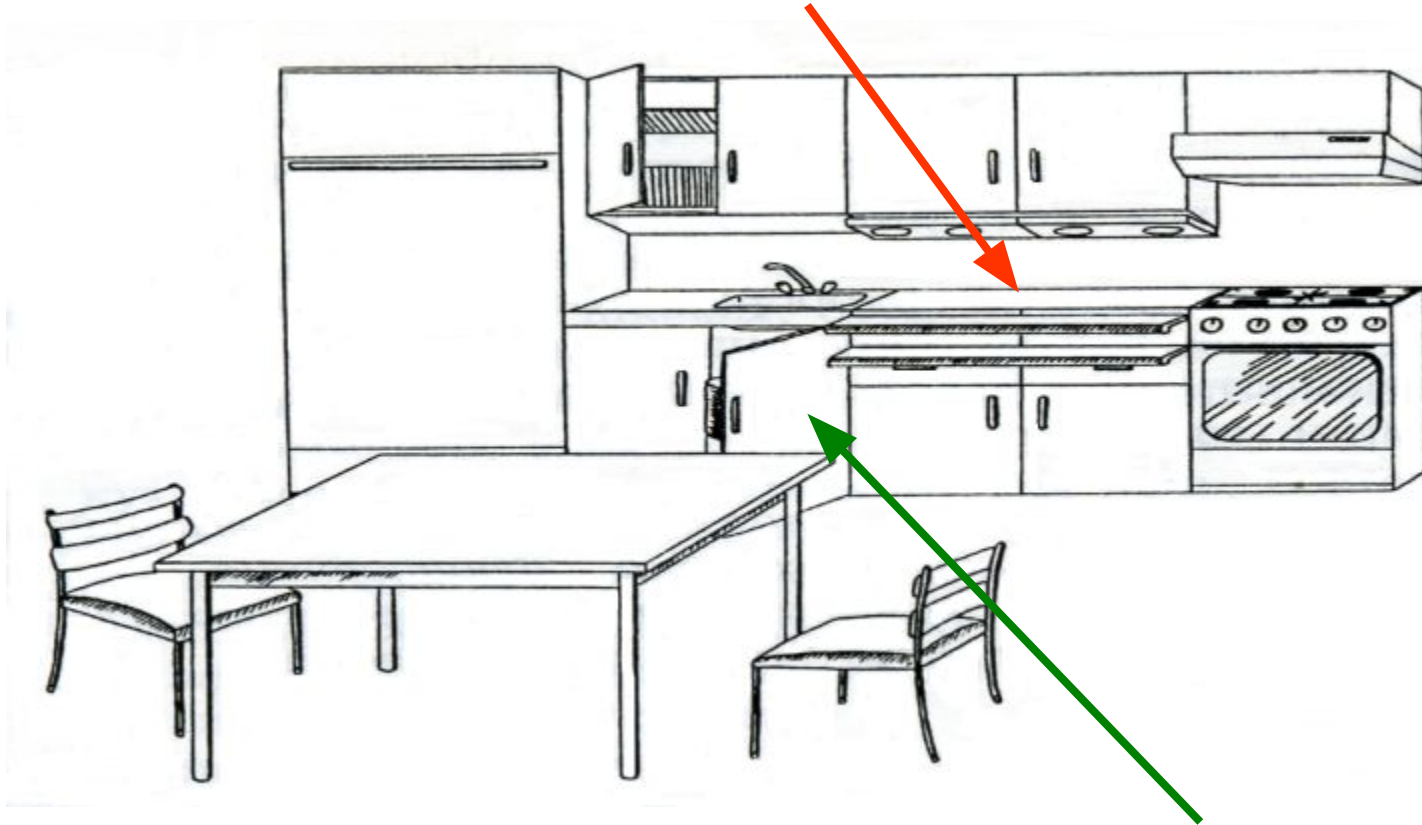






Какой минимальный набор мебели и оборудования на любой кухне ?

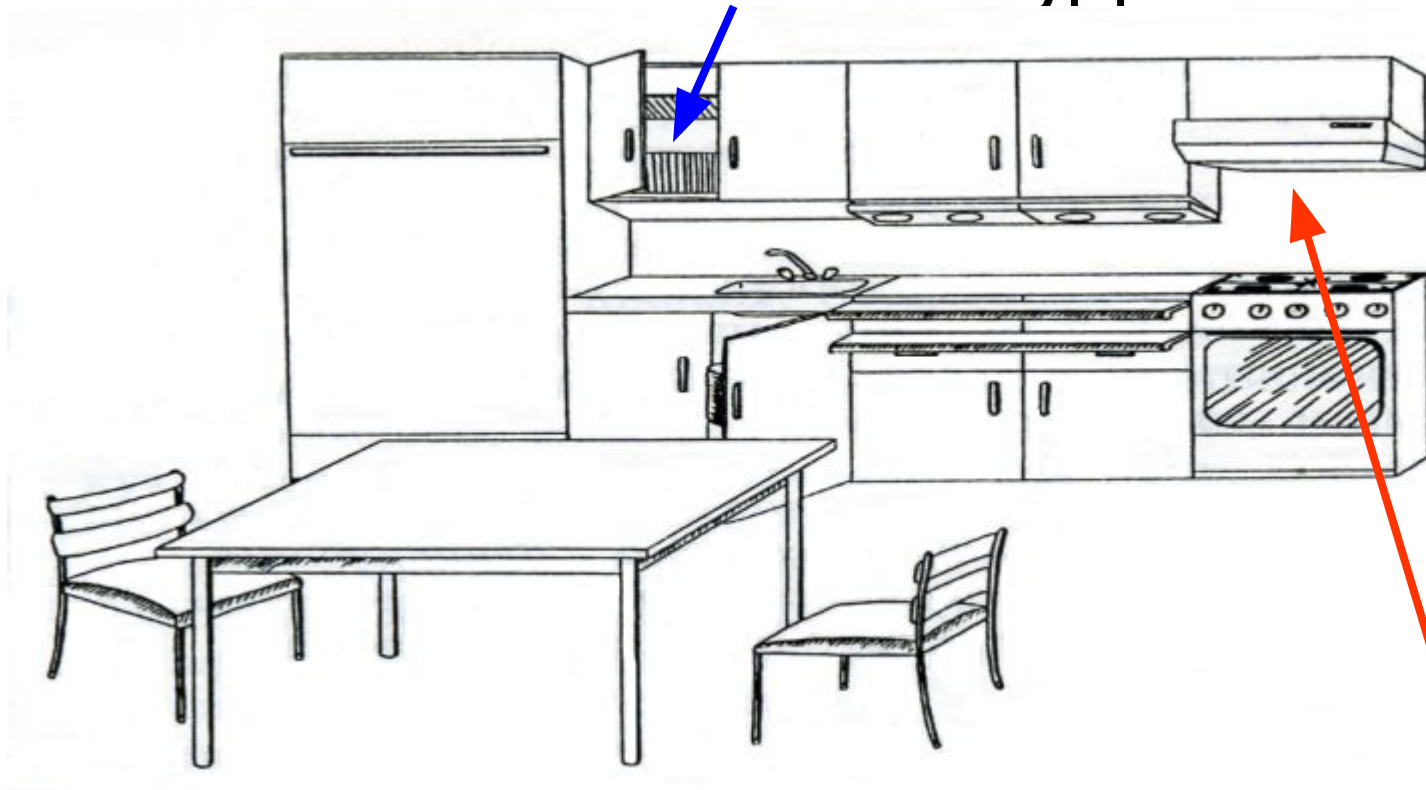
Рабочий стол удобнее всего расположить между мойкой и плитой.



Под мойкой, находится шкаф для хранения моющих средств, щеток, мочалок, ершей, кухонное ведро.

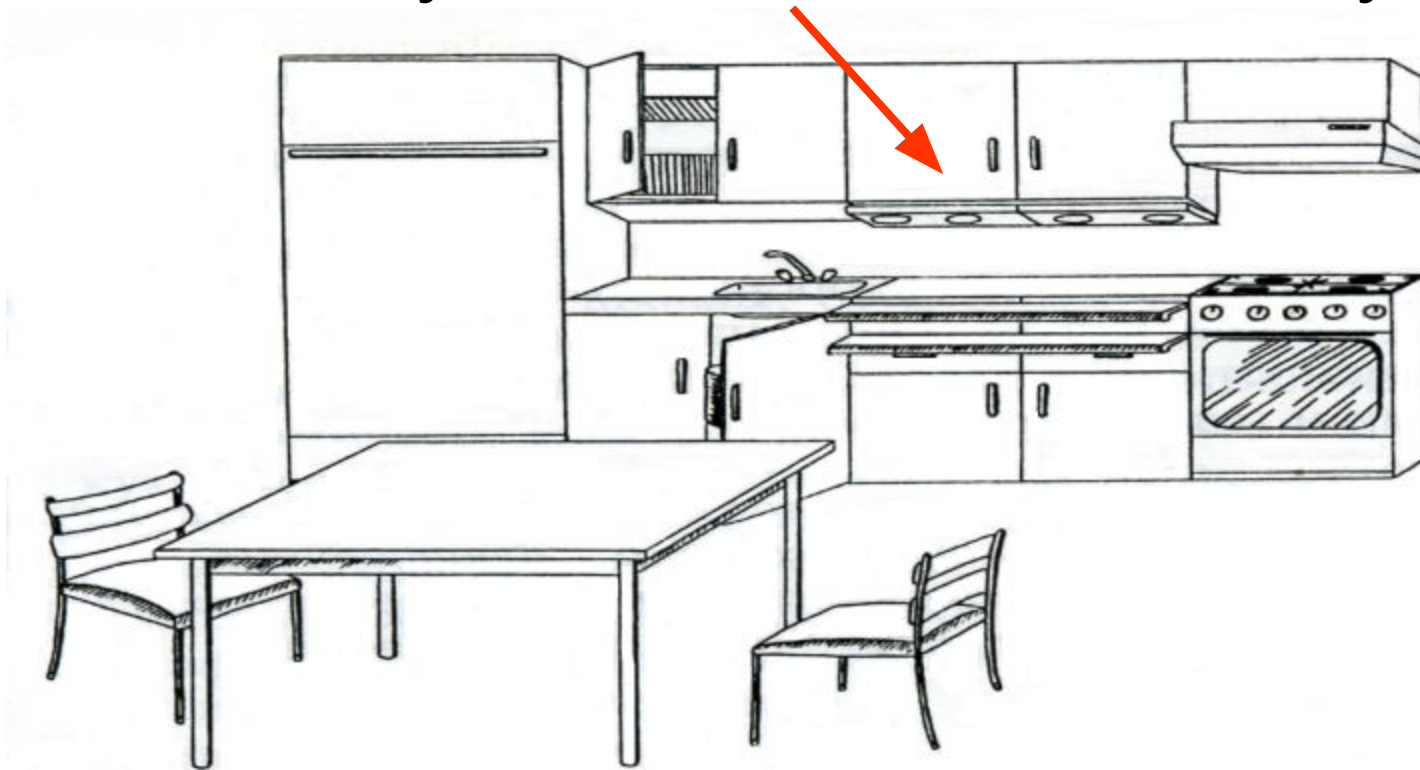


Над мойкой – шкаф сушилка для  
вымытой посуды.



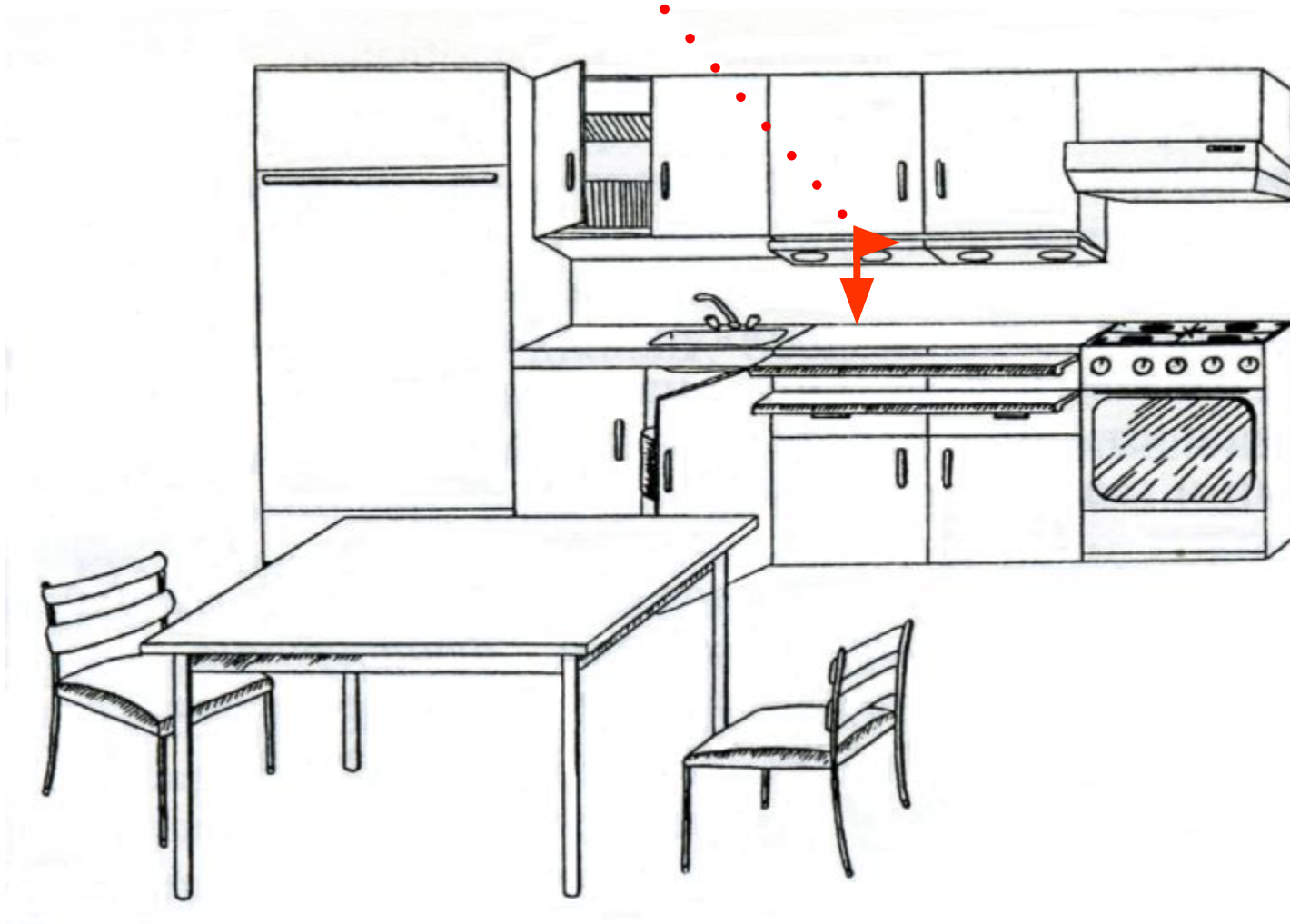
Над плитой устанавливают вытяжное  
устройство, такой аппарат очищает воздух от  
жира, сажи и пыли и частично устраняет  
запахи.

Настенные шкафы на кухне используют для хранения сухих бакалейных продуктов, мелкой кухонной и столовой посуды.

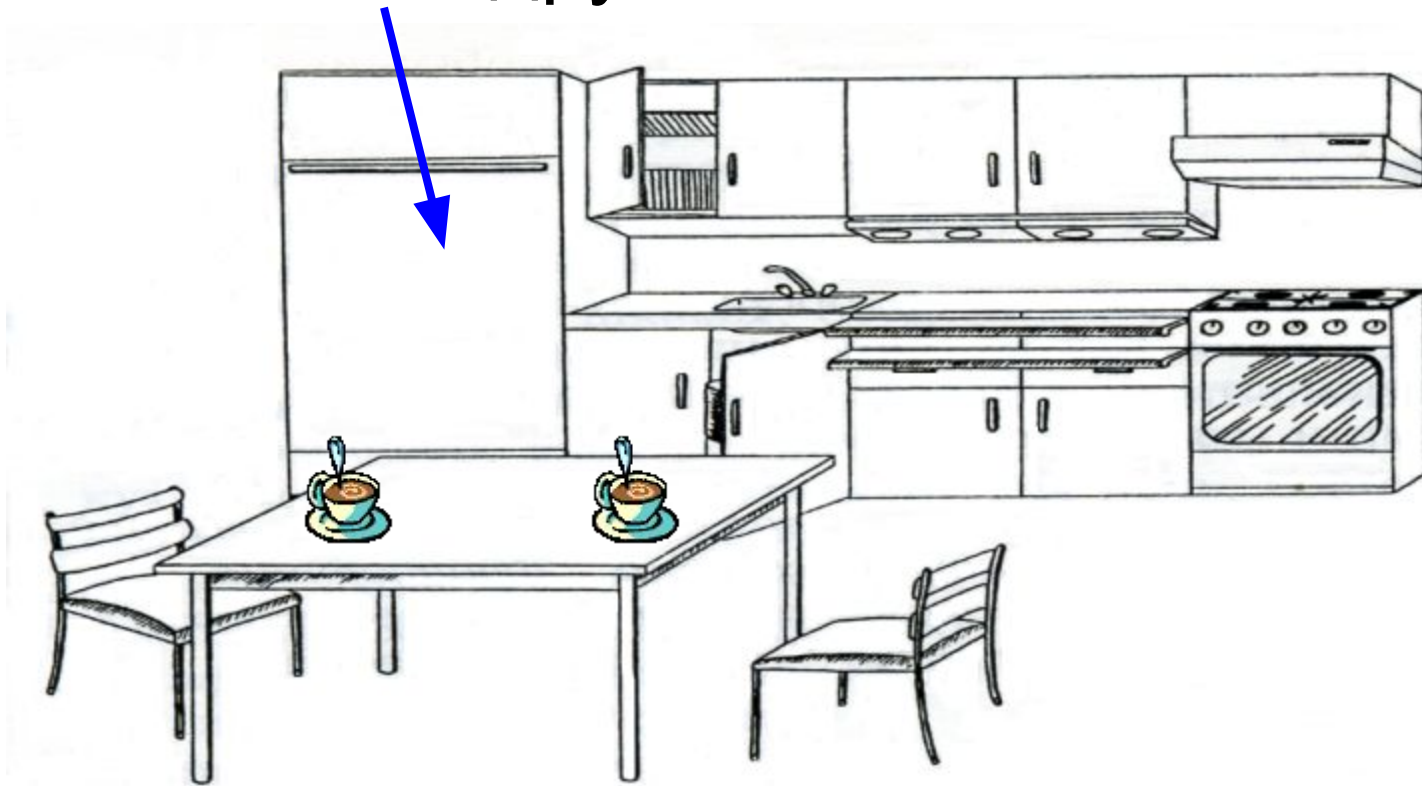


В целях экономии площади мебель на кухне устанавливают вплотную друг к другу.

Настенные шкафы следует размещать на расстоянии **55 см** от крышки рабочего стола.



Холодильники и морозильные камеры лучше всего располагать рядом с рабочим столом, но достаточно далеко от плиты и других источников тепла.



В современных квартирах кухня служит и столовой.