

# Тема урока: Интерьер и планировка кухни 5 класс




Хуторнюк Екатерина Андреевна  
учитель технологии  
МБОУ СОШ №2

**Цель урока** - организовать деятельность обучающихся по формированию умений планирования интерьера кухни; научить применять знания на практике.

**Задачи:**

- Раскрыть понятия «интерьер», «планировка», «рабочий треугольник».
- Ознакомить с требованиями к интерьеру.
- Ознакомить с оборудованием кухни, её функциональными зонами, типами планировки кухни.
- Дать представления о цветовом решении кухни, использовании современных материалов в её отделке, о декоративной отделке кухни.
- Обучить выполнению эскизов кухни.



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

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

**Планировка** - это размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы.

# 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.

# Рабочий треугольник

Рабочая зона – это условное «сердце» кухни. На этой площади располагаются столы для приготовления пищи, холодильник, плита и раковина. Специалисты советуют плиту и раковину разбивать разделочным столом – такое соседство наиболее оптимально.

Комфортная площадь рабочего треугольника, должна быть не менее 4 и не более 7 м<sup>2</sup> – это наиболее комфортный масштаб, преодоление которого не будет утомлять хозяйку.

# Виды планировки кухни

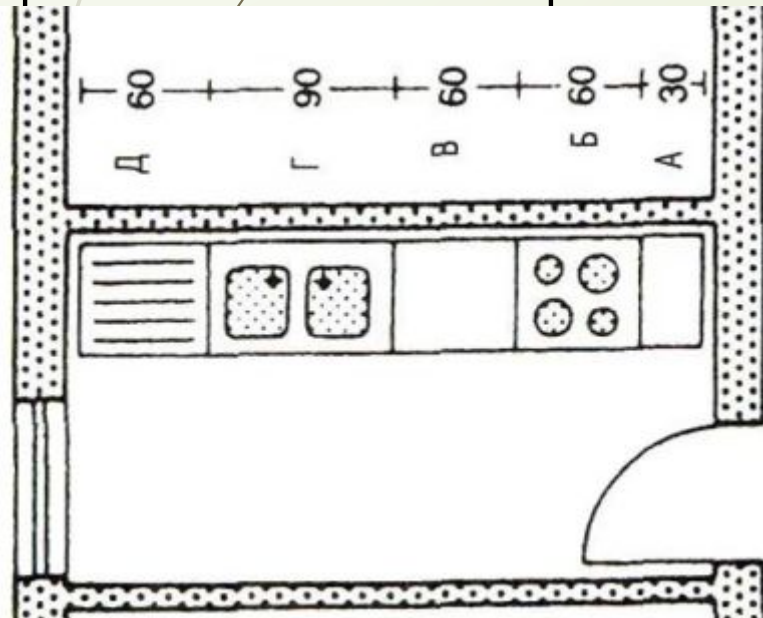
В зависимости от назначения, оборудования и использования различают: рабочие кухни, кухни-столовые, кухни-гостиные, а в некоторых типах жилых домов — кухни-ниши, которые являются частью комнаты.

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 помещении окон и дверей.

# 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.



