

ДОБРОЕ УТРО!



Интерьер кухни – столовой



**Автор- составитель:
Сантьева Татьяна Антоновна,
учитель технологии, лицей № 15**

Цель:

- Познакомить учащихся со способами размещения мебели и оборудования на кухне, с национальными традициями.
- Дать познавательные сведения об отделке стен, пола, цветовой гамме.
- Научить правильно подбирать шторы для оформления окна.

Познавательные сведения

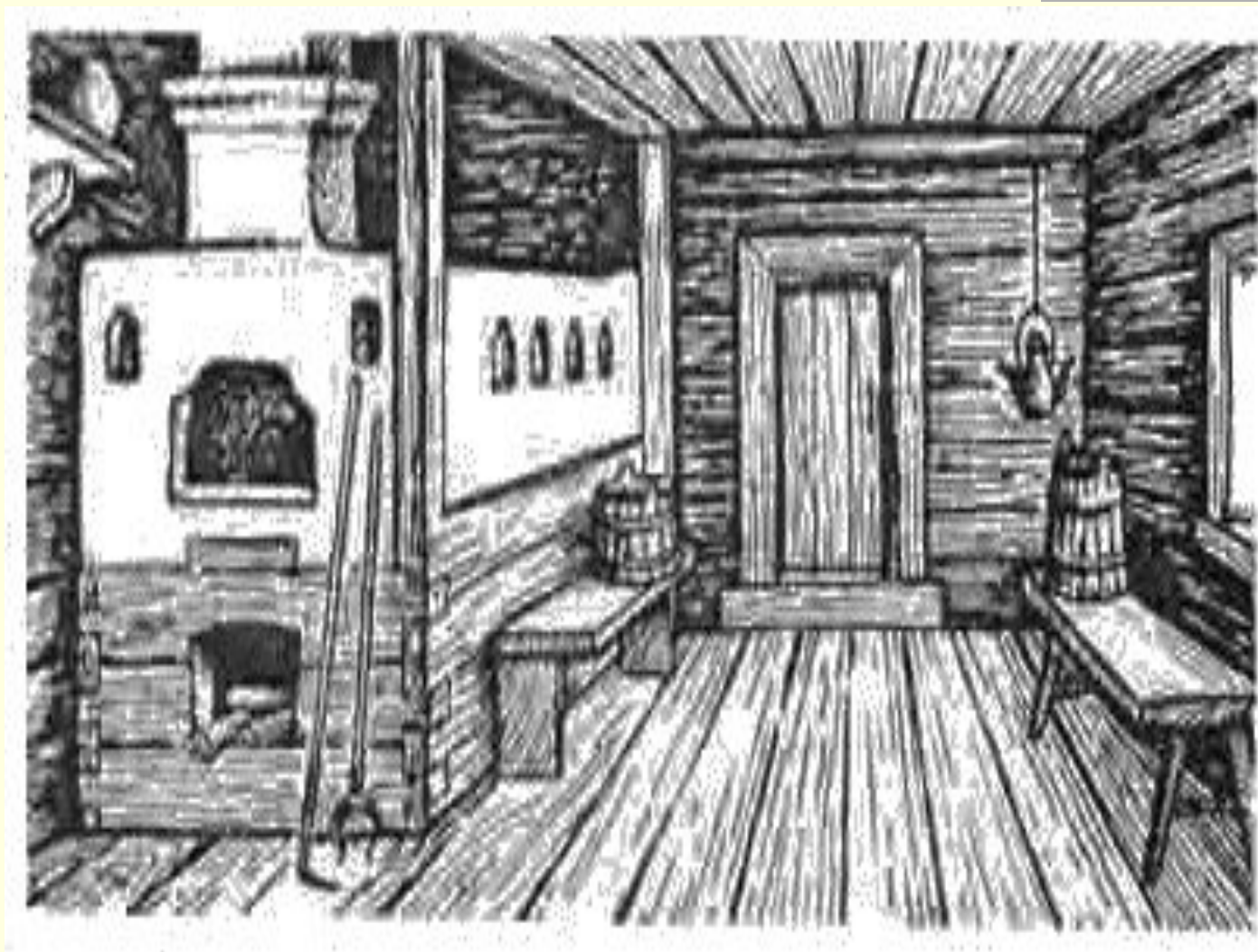
- В современной квартире, кухня по своему назначению и использованию является многофункциональным помещением, и зачастую становится центром семейной жизни.
- Кроме основного назначения – места приготовления пищи, в ней могут выполняться и другие работы: утюжка белья, стирка, шитье, изготовление каких-либо поделок...

Познавательные сведения

- **Слово кухня заимствовано из немецкого языка, означает место для варки. В русском языке появилось в конце XVIII века, да и специального помещения для приготовления пищи в крестьянских избах не было.**



Крестьянская изба – XVII в.



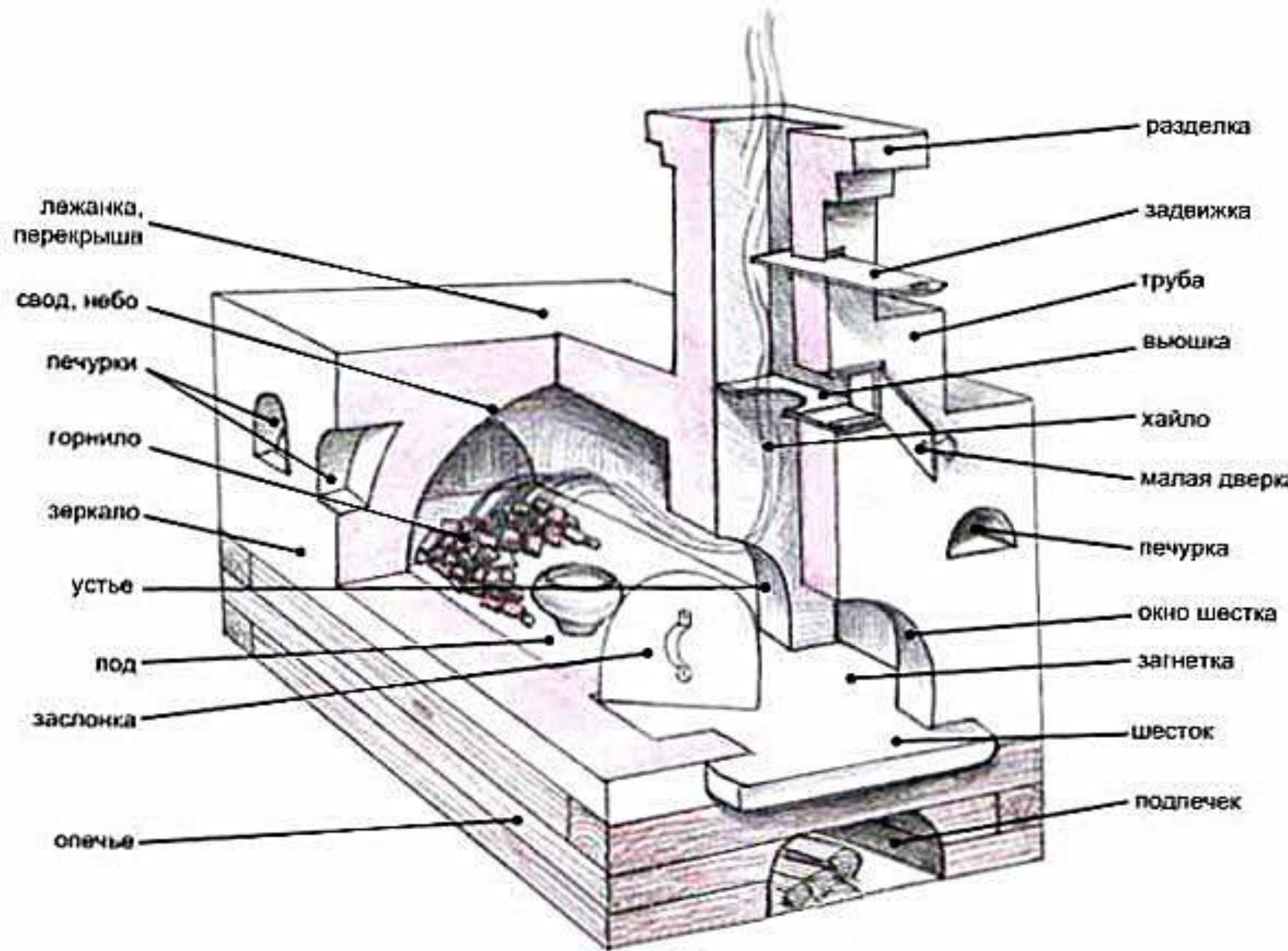


Русская печь XVIII – XIX в.в.



1/4 или 1/5 часть избы занимала русская печь.
Много это или мало, как вы думаете?





Устройство русской печи:

- Устье
- Заслонка
- Шесток
- Окно шестка
- Лежанка
- Подпечек



Русская печь – XX - XXI век



Устье

В русской деревне XVIII- XX вв. печь использовалась:

- для отопления помещения (долго держала тепло);
 - приготовления пищи людям и животным;
 - для вентиляции помещения (других вентиляционных устройств не требовалось);
 - на печи спали ребятишки и старики;
 - хранили вещи, сушили зерно, лук, чеснок, хмель;
 - сушили одежду, валенки и варежки;
 - пекли хлеб, караваи и другой хлебный припек;
 - проращивали солод;
 - в самой печи варили пиво;
 - в огромной топке русской печи мылись и даже парились, как в бане;
 - зимой под опечком держали птицу и молодых животных.
- И конечно, в долгие зимние вечера ребятишки, забравшись на печь, слушали сказки и истории от своих бабушек.**



Экспозиция «Русская изба»



Виды кухни

Рабочая кухня -

рассчитана в основном на приготовление пищи хозяйственные работы. Прием пищи в рабочей кухне происходит нерегулярно и, как правило, отдельными членами семьи в разное время.

Кухня – столовая –

рассчитана на приготовление пищи и прием пищи всеми членами семьи. На кухне должно быть место для обеденного стола, способного вместить всех членов семьи одновременно.

Рабочая кухня



Кухня - столовая



Правильная организация труда на кухне

Прежде всего, необходимо правильно и по возможности компактно разместить основное оборудование и мебель.

Важно, чтобы предметы были:

- сблокированы в один непрерывный ряд (в соответствии с процессом приготовления пищи);
- оборудование и мебель устанавливают вплотную, и должны быть одной высоты;
- недопустимо размещать рядом с холодильником электроплиту и мойку (почему?);
- недопустимо по Т.Б. размещать рядом электроплиту и мойку с водой, опасно (почему?).



interroom.ru

Варианты размещения оборудования и мебели на кухне:

- линейное;
- параллельное;
- угловое;
- П – образное.



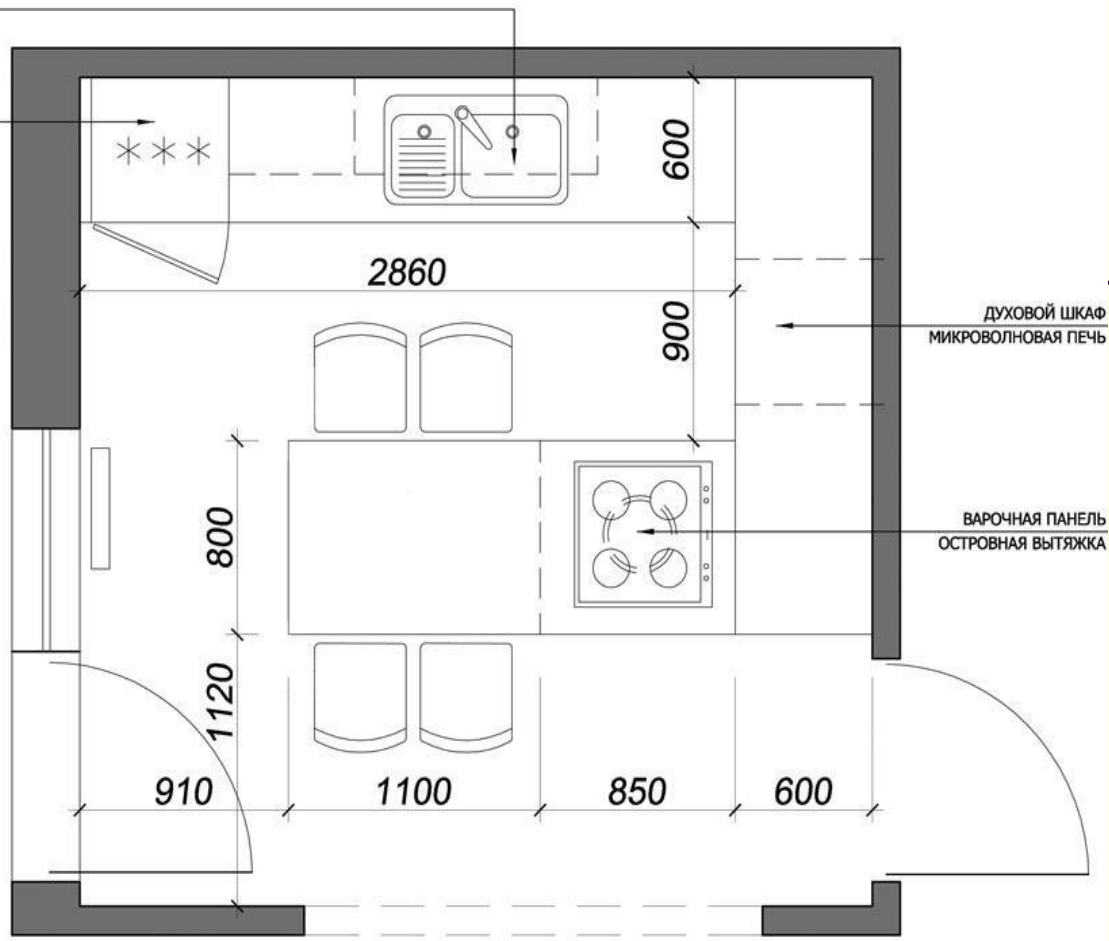






МОЙКА

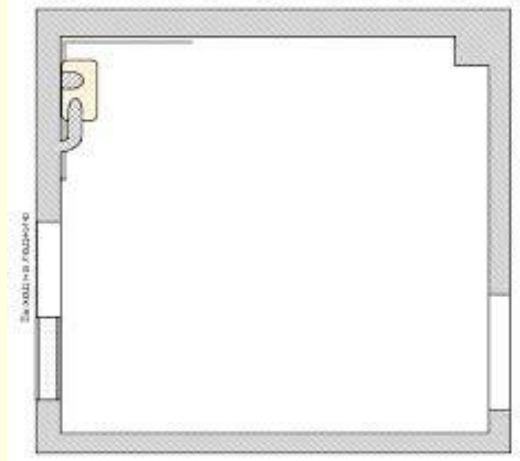
ВСТРАЕВАЕМЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК



ДУХОВОЙ ШКАФ
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
ОСТРОВНАЯ ВЫТЯЖКА

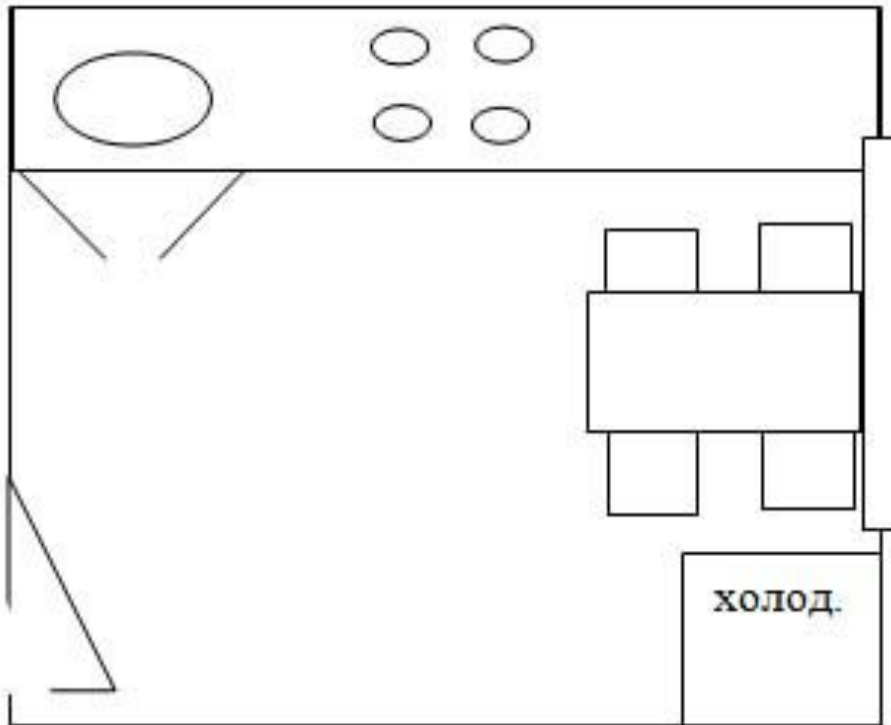
План - схема кухни



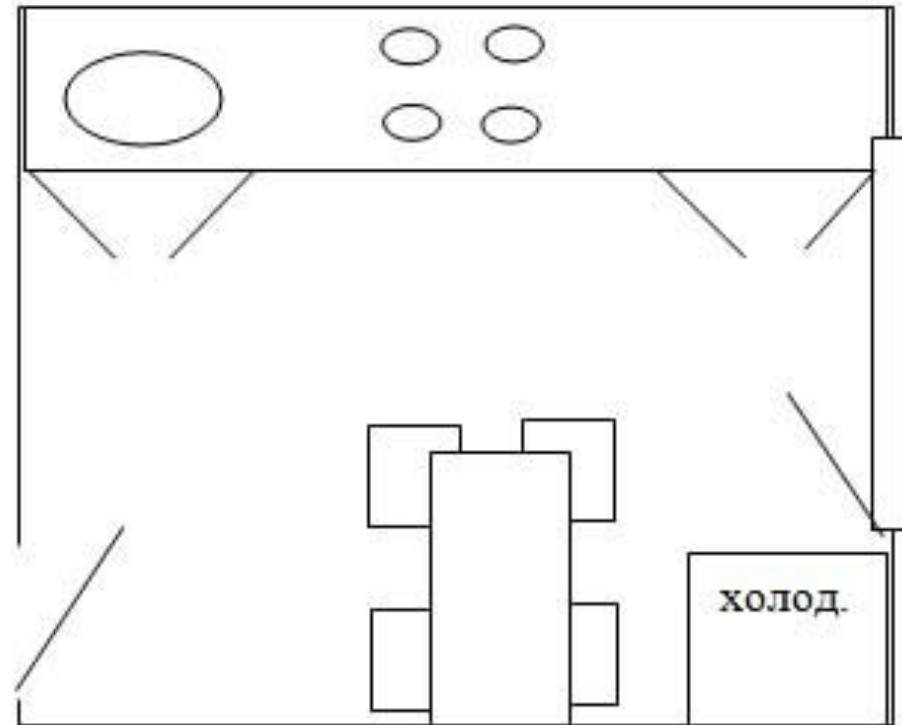
Варианты размещения кухонной мебели

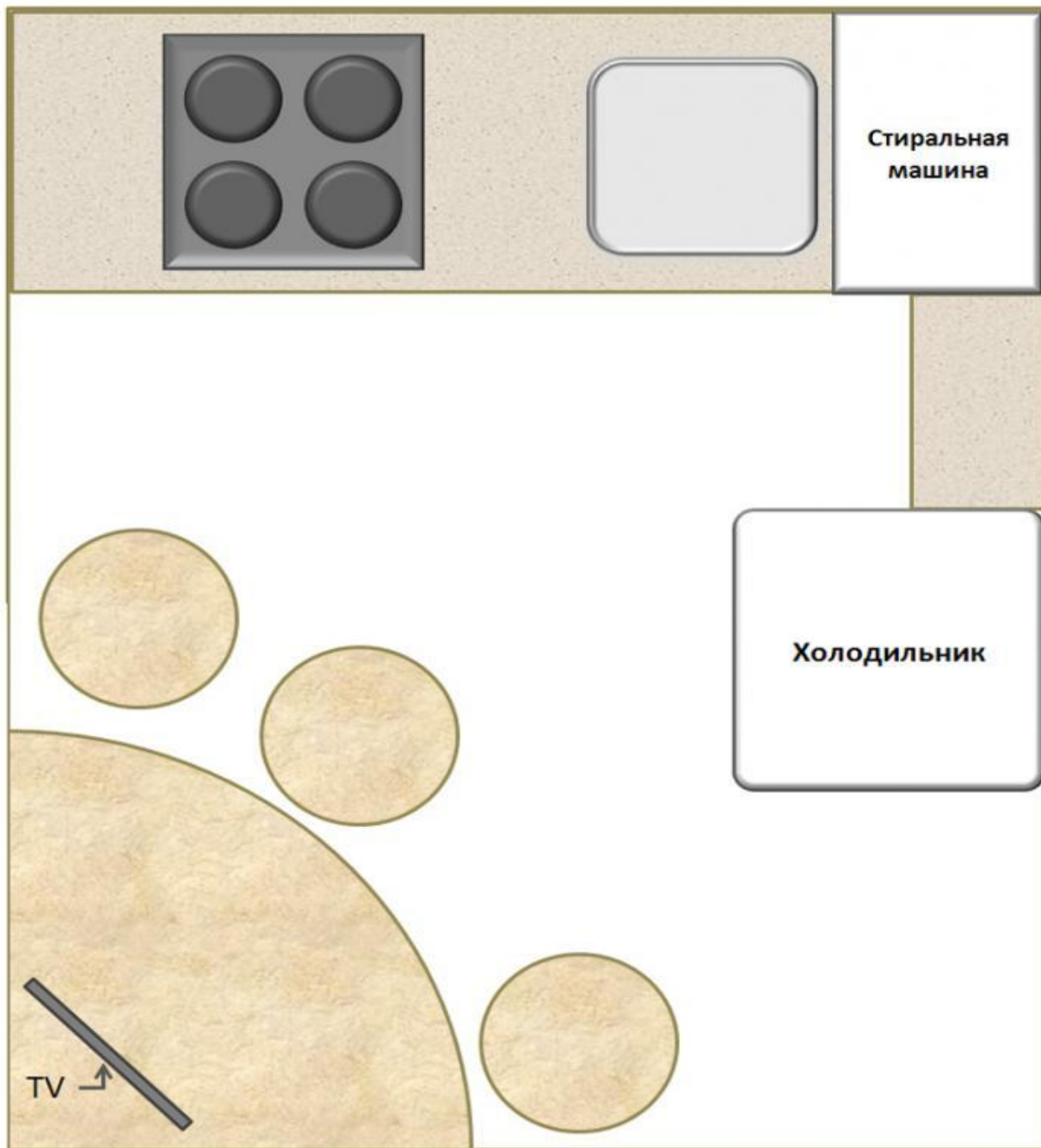
план - схема

вариант 1 стол у окна



вариант 2 стол у стены





План- схема кухни

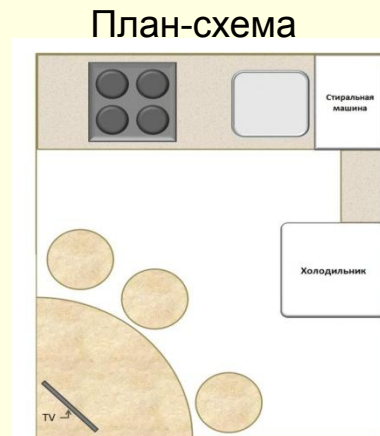
Закрепление материала

Какая ошибка допущена при оборудовании кухни?



Домашнее задание:

- П. 3, стр. 10 – 17, повторить конспект;
- нарисовать эскиз кухни или план-схему.



**Спасибо за внимание!
Желаю Вам творческих
успехов!!!**

