

# 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

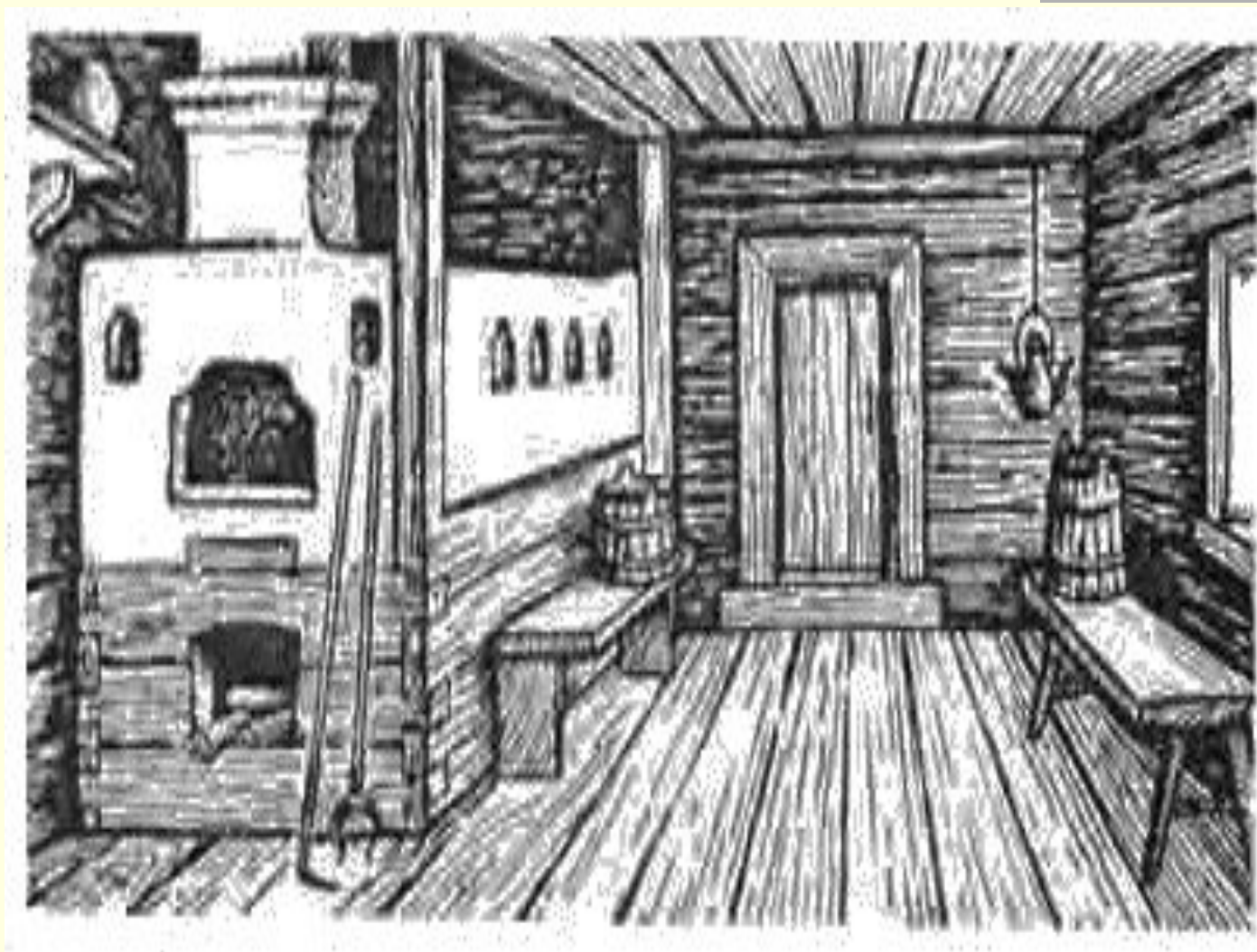
---

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



# Крестьянская изба – XVII в.

---





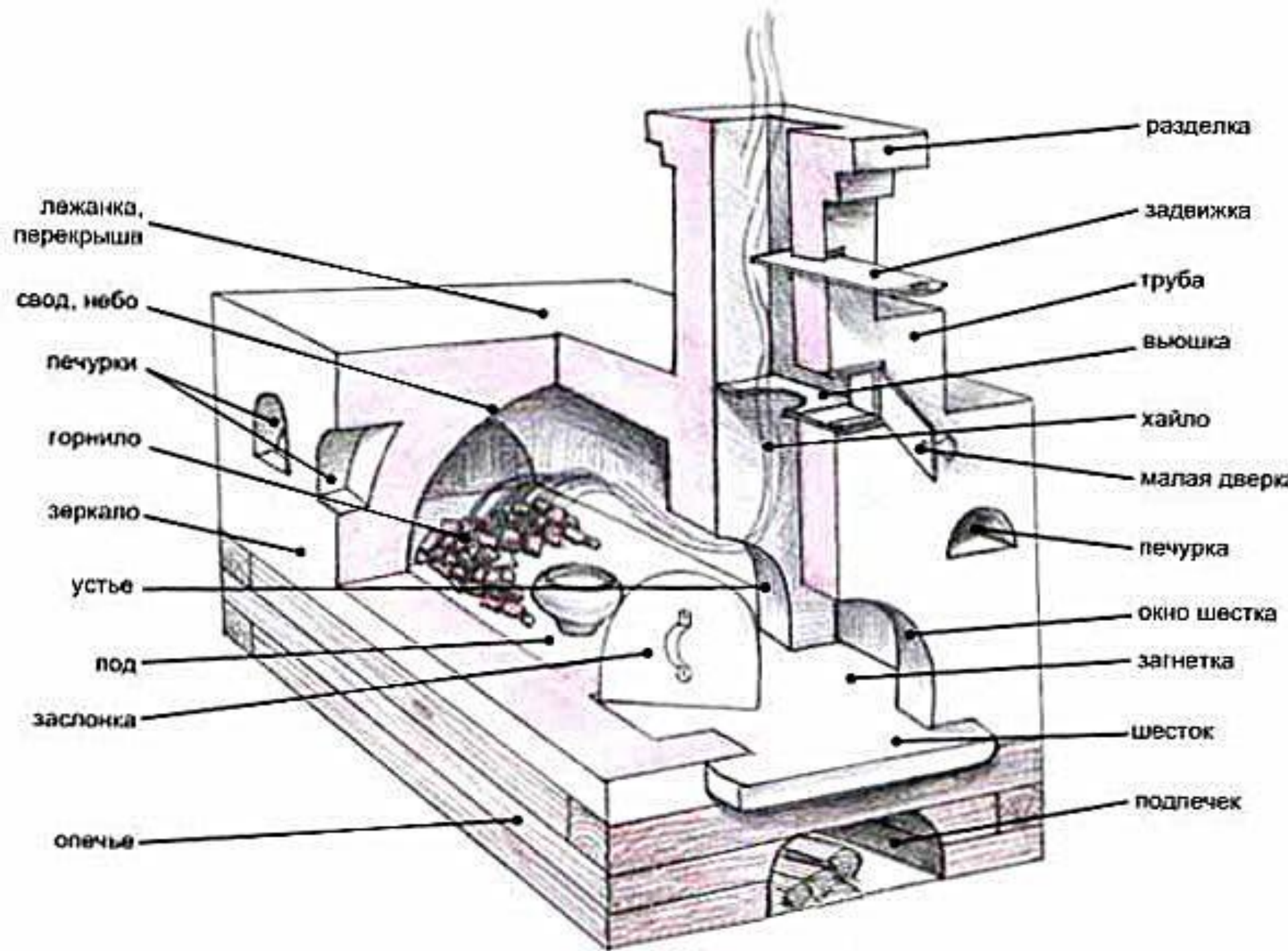


# Русская печь XVIII – XIX в.в.



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



# 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.





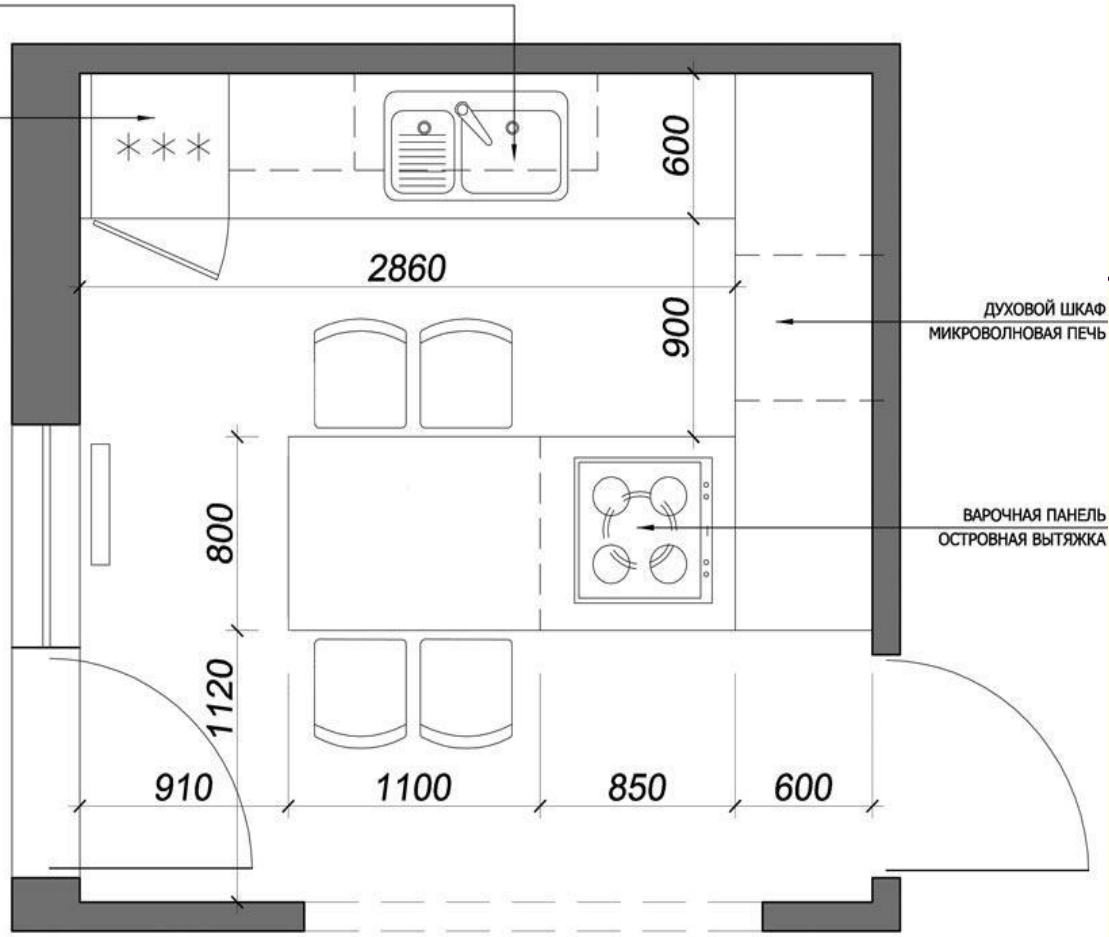






МОЙКА

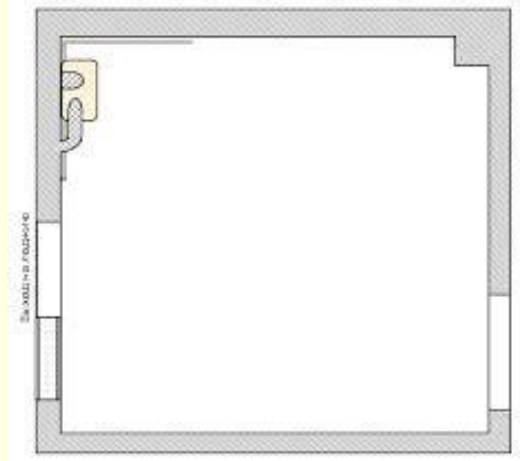
ВСТРАЕВАЕМЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК



ДУХОВОЙ ШКАФ  
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ  
ОСТРОВНАЯ ВЫТЯЖКА

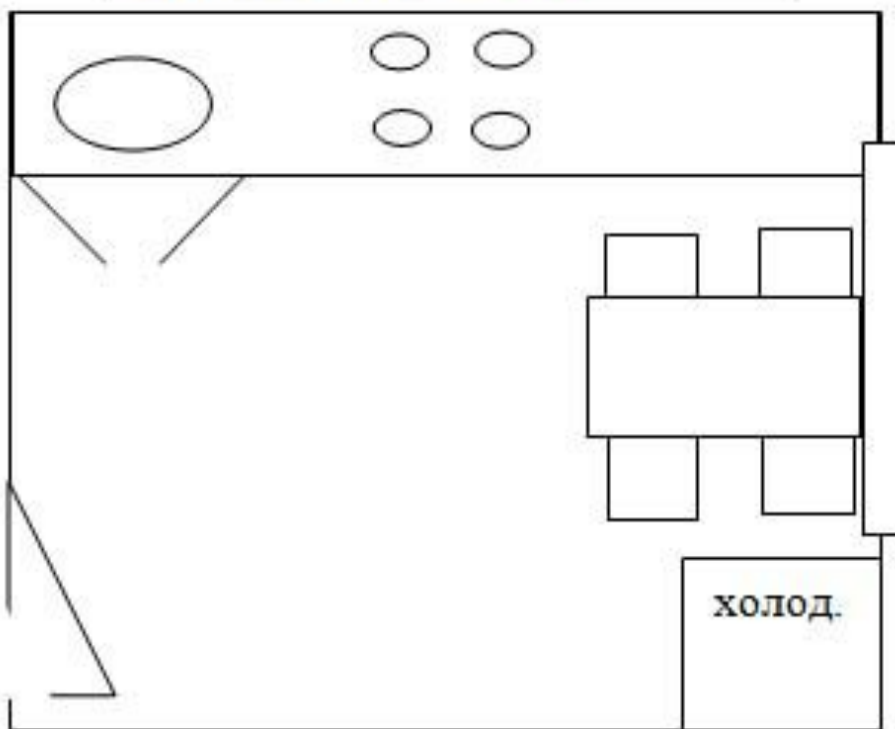
# План - схема кухни



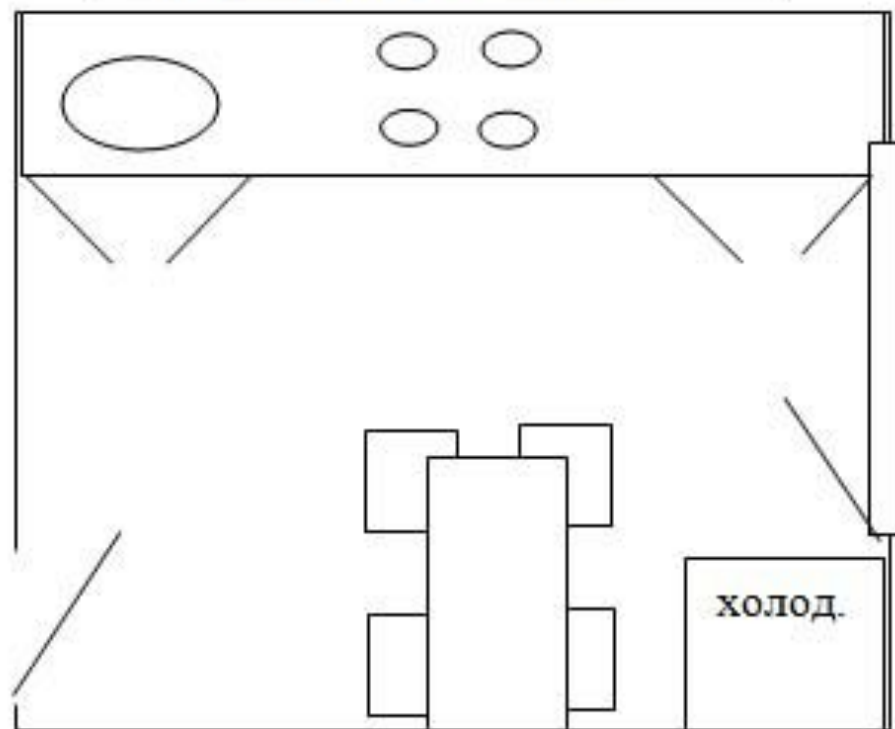
# Варианты размещения кухонной мебели

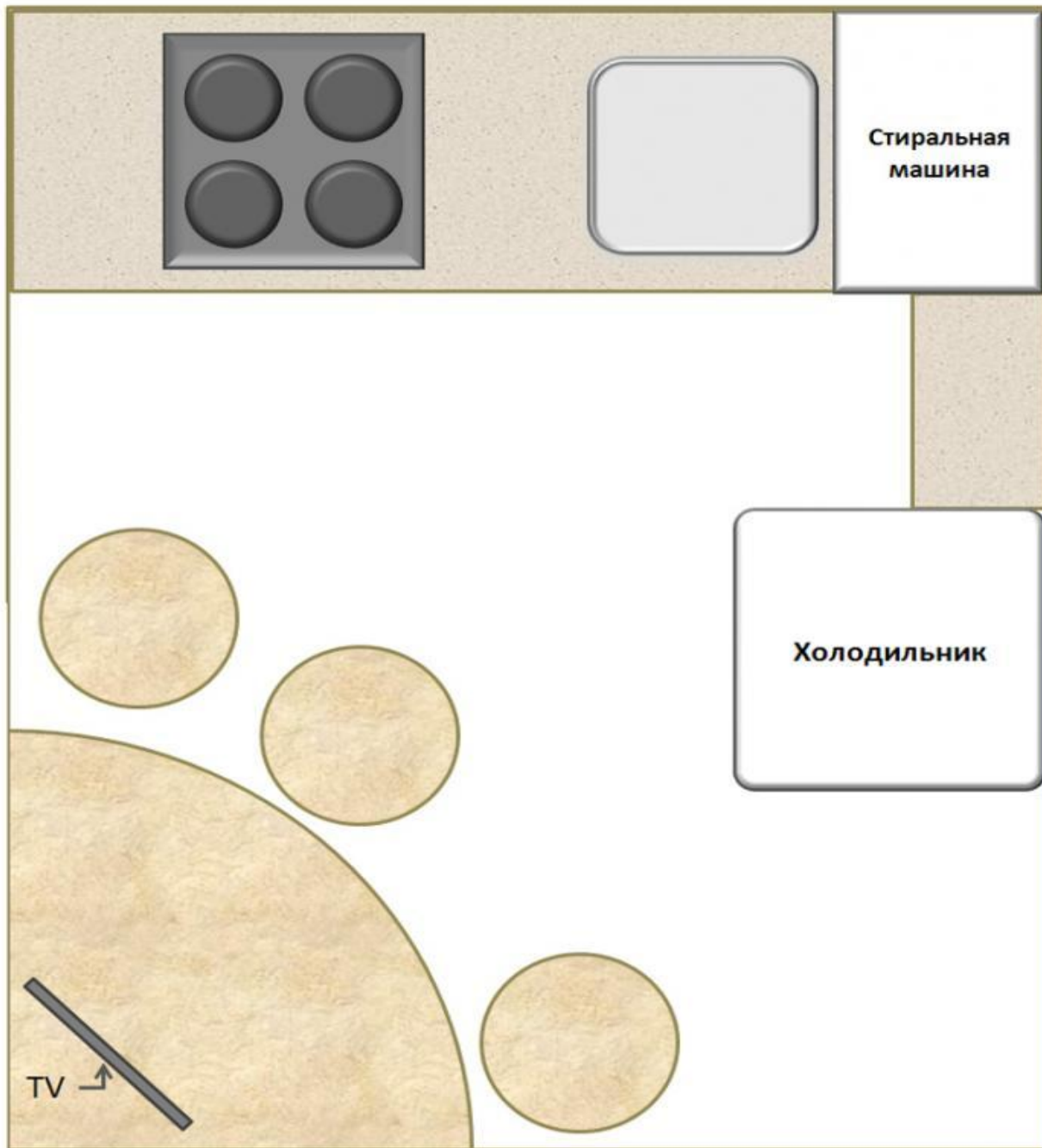
план - схема

вариант 1 стол у окна



вариант 2 стол у стены





---

## План- схема кухни

# Закрепление материала

Какая ошибка допущена при оборудовании кухни?



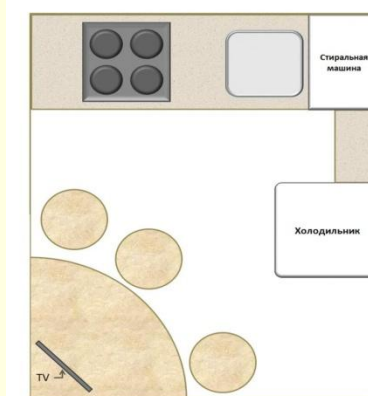
# Домашнее задание:

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

эскиз кухни



План-схема



---

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

