





 Что такое кухня? (Это одно из помещений дома, которое используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приёма пищи)



Зона приготовления пищи



Дизайнер



Обеденная зона

Стили кухни



Стиль рококко



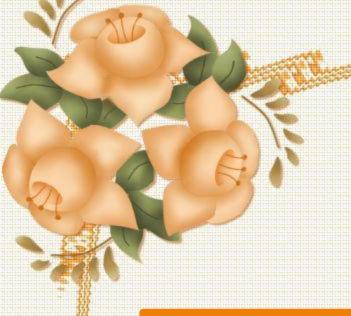
Стиль хай-тек



CONCENSION AND LIGHT CONTRACTOR OF THE PARTY CONTRACTO

Классика

Стиль минимализм



Самое главное условие кухни достаточная площадь помещения (7-9 м²). В таком случае кухню можно разделить на две зоны: зону для приготовления пищи и столовую.

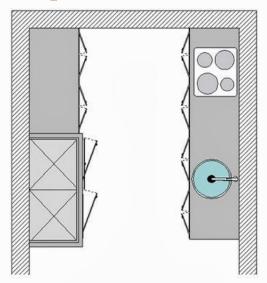


Варианты планировки кухни:



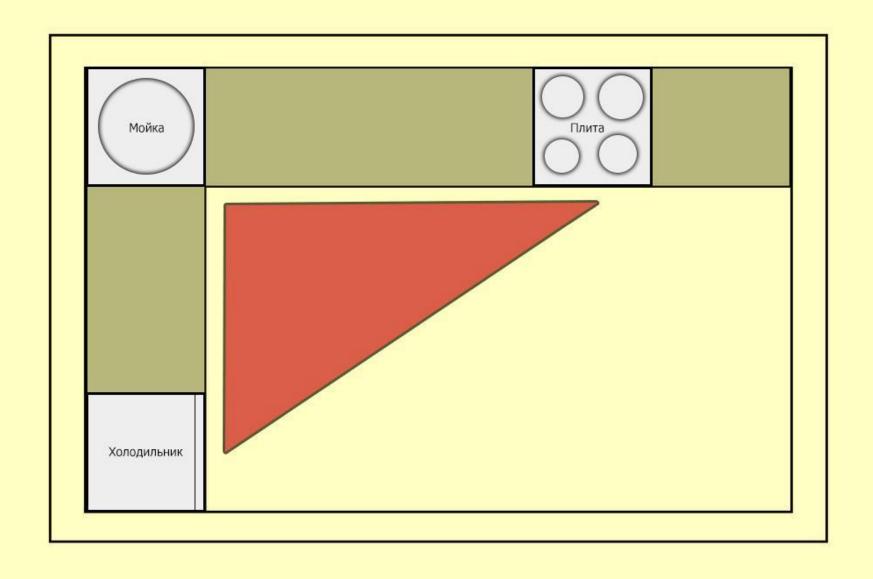


Параллельная





Рабочий треугольник кухни



Требования к интерьеру кухни

(работа с учебником)

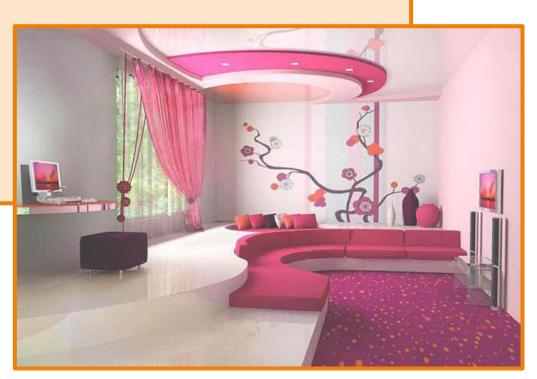
Эргономические требования к интерьеру: (с. 10) - ?

Санитарно-гигиенические требования: (с.10) - ?

Эстетические требования: (с.11) - ?

- <u>Правила размещения мебели и оборудования на кухне, которые предлагают специалисты:</u>
 - 1. Предметы мебели и оборудования на кухне, столовой располагаются вплотную друг к другу в целях экономии места.
 - 2. Рабочий стол удобно располагается между мойкой и плитой.
 - 3. Мойка обычно встраивается в шкаф, где хранятся предметы,
 - 4. предназначенные для чистки и уборки, моющие средства.
 - 5. Над мойкой подвешивается шкаф-сушилка для чистой посуды.
 - 6. Настенные шкафы навешиваются над рабочими столами соответствующих размеров и используются для хранения сухих бакалейных продуктов и мелкой кухонной и столовой посуды.
 - 7. Над плитой располагается электроочиститель воздуха, поглощающий жир, сажу, пыль, устраняющий запахи.
 - 8. Холодильник или морозильная камера устанавливается вблизи рабочего стола, но достаточно далеко от плиты и других источников тепла.

- Неповторимый интерьер можно создать с помощью:
 - занавесей;
 - покрытия полов;
 - изделий декоративно-прикладного творчества;
- комнатных растений и т.д.





<u>Ответ: <mark>спокойствие</mark></u> Комментарий:

Красный цвет - вызывает активность и раздражение;

Жёлтый –стимулирует умственную деятельность.

Зелёный –умиротворяет и успокаивает.

Синий - располагает к серьёзности, строгости в поведении.

Фиолетовый — возбуждает деятельность сердца и лёгких, увеличивает сопротивляемость организма к простудным заболеваниям.

Бирюзовый - снижает кровяное давление.

MyShared

Цвет мебели	Цвет штор, обивки, покрывал	Негармоничные
Темный орех		
Свветлый орех	0 0	0
Темное красное дерево	00	
Светлое красн. дерево		
Бук, сосна		00
Черный	+ все светлые тона	
Белый		190000000000000000000000000000000000000
Серый		1 000000 2.2
Зеленый		
Голубой		

Домашнее задание

- 1. Выполнить замер кухонного помещения (длину, ширину), имеющейся мебели, холодильника, плиты, мойки.
 - 2. Принести цветной картон, клей-карандаш, ножницы.

Оборудование кухни

- Кухня оборудуется различными бытовыми приборами
- Расскажите о современном бытовом электрооборудовании и приспособлениях, которые применяются в нашем жилище.
- Какое современное оборудование или новейшие приспособления для кухни, столовой можно увидеть и приобрести в наших торговых центрах?

Минимальный набор мебели и оборудования:

- Кухонные шкафчики;
- Мойка;
- Плита;
- Рабочий стол;
- Холодильник;
- Бытовая техника

- Эл.миксер;
- Эл.мясорубка;
- Фритюрница;
- Тостер;
- Кухонный комбайн;
- Микроволновая печь;
- Соковыжималка и т.д.



Соковыжималка



Электроприборы на кухне



• Мясорубка электрическая



Блинница



• Блендер



Кофеварка



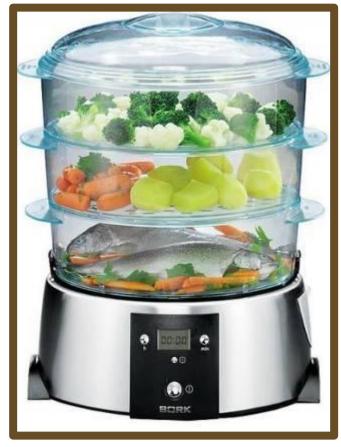
Кухонный комбайн



Кофемолка



Пароварка





СВЧ печь

- 1. Оборудование кухни должно занимать как можно меньше места, что позволит свободно передвигаться по кухне и увеличить используемое пространство.
- 2. Оборудование и мебель должны быть установлены так, чтобы экономить силы и время хозяев, создавая комфортные условия пребывания на кухне.
 - 3. Потолок, стены и пол должны гармонично сочетаться с цветом мебели и оборудования.
- 4. Освещение кухни, столовой должно быть достаточным для выполнения различных работ. Зону приготовления пищи, желательно, оборудовать дополнительным источником освещения.
 - 5. Помещение оборудуют вентиляцией, воздухоочистителем, комнатными растениями для того, чтобы воздух был всегда чистым.

Требования, предъявляемые к кухне, столовой:

Санитарное состояние кухни

Рекомендации:

- Обрабатывая продукты, клади их дальше от края стола;
- Убирай пищевые продукты в ведро с крышкой и ежедневно выноси их в специальные баки;
- Использованную посуду вымой сразу;
- Для чистки, мытья и дезинфекции используй специальные моющие средства.

Проверь себя

- 1. Что такое интерьер?
 - 2. Какие функции в современной квартире выполняет кухня?
 - 3. Что входит в минимальный набор кухонного оборудования?
 - 4. От чего зависит порядок размещения оборудования на кухне?
 - 5. Какое главное требование к санитарному состоянию кухни?

Выбери правильный ответ:

Проверочный тест

- 1. Слово «интерьер» в переводе с французского означает:
- А) внешний, Б) внутренний, В) объёмный.
- 2. Дополните предложение Кухня это помещение, которое используют для хранения и обработки ..., приготовления и ... пищи.
- 3. Рабочие кухни различают в зависимости от: а) назначения, б) освещения, в) оборудования, г) использования, д) оформления.
- 4. Кухня-ниша это: А) малая площадь помещения, является частью комнаты; Б) малая площадь помещения, служит только для приготовления пищи и выполнения хозяйственных работ; В) разделение на две зоны.

Практическая работа

- Нарисуй и опиши в тетради, каким бы ты хотела видеть интерьер своей кухни, в зависимости от расположения кухни в твоей квартире:
- 1. Зарисуй общий вид кухни
- 2.Подбери цветовую гамму интерьера, виды оборудования, размещение света.
- 3.Опиши приемы украшения интерьера своей кухни.

http://sad28.ru/my-i-semja/semejjnyjj-klub-ochag/