



# Интерьер кухни, столовой.

**5 класс**

Составила: Евсеева Татьяна Петровна

учитель технологии

МОУ Уканская СОШ

**Цель:** познакомиться с условиями создания интерьера кухни, столовой.

**Задачи:**

- развивать пространственное воображение, творческое мышление, эстетические навыки;
- воспитывать коммуникативные навыки, чувство меры, осознанное отношение к труду.

# Разработка интерьера кухни.

**Интерьер** - (с франц. «внутренний») это внутренний мир дома, складывающийся из отдельных вещей.

## **Требования к интерьеру:**

- Единство стиля (мебель и украшения должны представлять единое целое);
- Сочетание пропорций и размеров предметов (мебель не должна занимать много места);
- Многофункциональность (пригодность вещи в различных ситуациях).

**Кухня** – это помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи.

## **Требования, предъявляемые к кухне:**

- Оборудование кухни должно занимать как можно меньше места;
- Оборудование и мебель должны быть установлены так, чтобы экономить время и силы;
- Потолок, стены и пол должны гармонично сочетаться с цветом мебели и оборудования;
- Освещение должно быть достаточным для всех видов работ

- Помещение кухни должно быть идеально чистым;
- Особое внимание уделяется чистоте воздуха.



# Виды кухонь.



В зависимости от назначения, оборудования и использования различают:

- ***Рабочие кухни***

Служат для приготовления пищи и выполнения хозяйственных работ. Не приспособлены для приёма пищи, так как имеют маленькую площадь.

# Кухни - столовые



Могут использоваться как для приготовления, так и для приёма пищи.



# Кухни - ниши



- Служат местом для приготовления пицци.

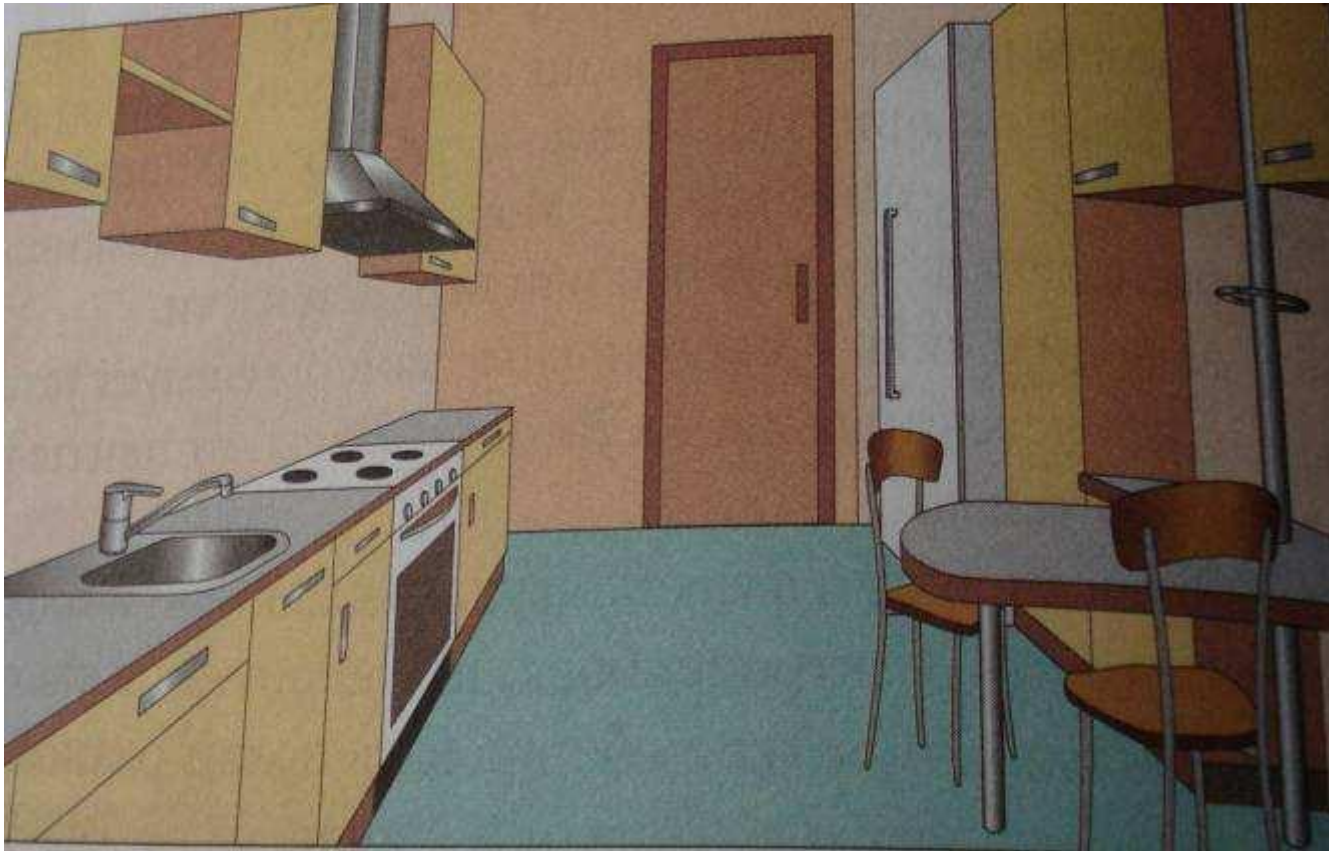


# Размещение мебели и оборудования на кухне.

(Однорядное размещение оборудования)



# Двухрядное размещение оборудования.



# Угловое размещение оборудования





# Санитарное состояние кухни.



## Рекомендации:

- Обработывая 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.

# Электроприборы, полезные на кухне.

**Соковыжималка**



**Миксер**



## Мясорубка электрическая



## Блендер



**Блинница**



**Гриль**





**Кофеварка**



**Кофемолка**



**Кухонный комбайн**



**Пароварка**



**СВЧ печь**



**Тостер**



# *Проверь себя.*

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