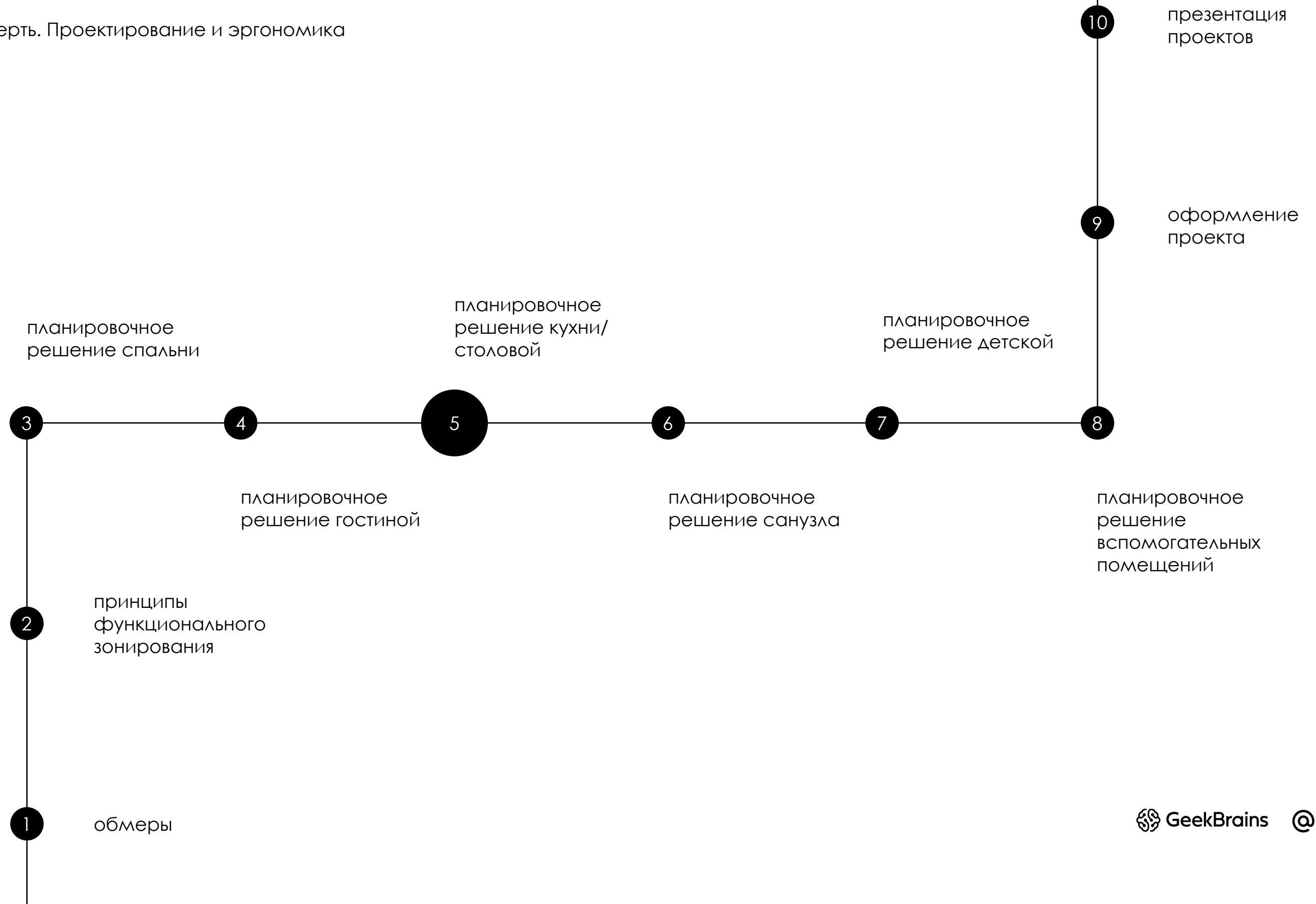


проектирование и эргономика

планировочное решение кухни



I четверть. Проектирование и эргономика



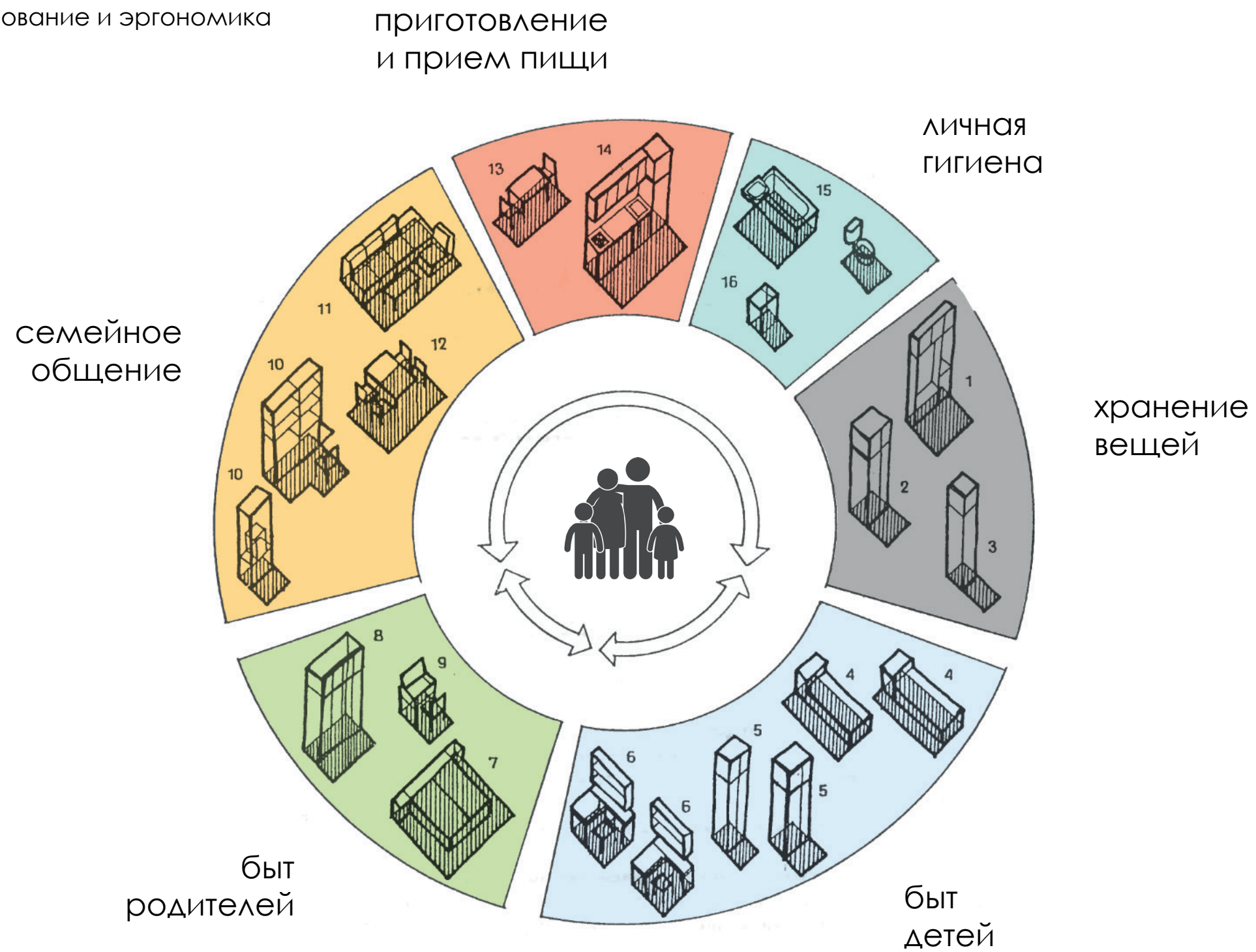
план урока:

- кухня, основные характеристики
- типы помещения кухни
- предметы мебели обеденной зоны
- основные элементы оборудования кухни
- компоновочные решения кухни
- эргономика кухни
- примеры планировочного решения кухни

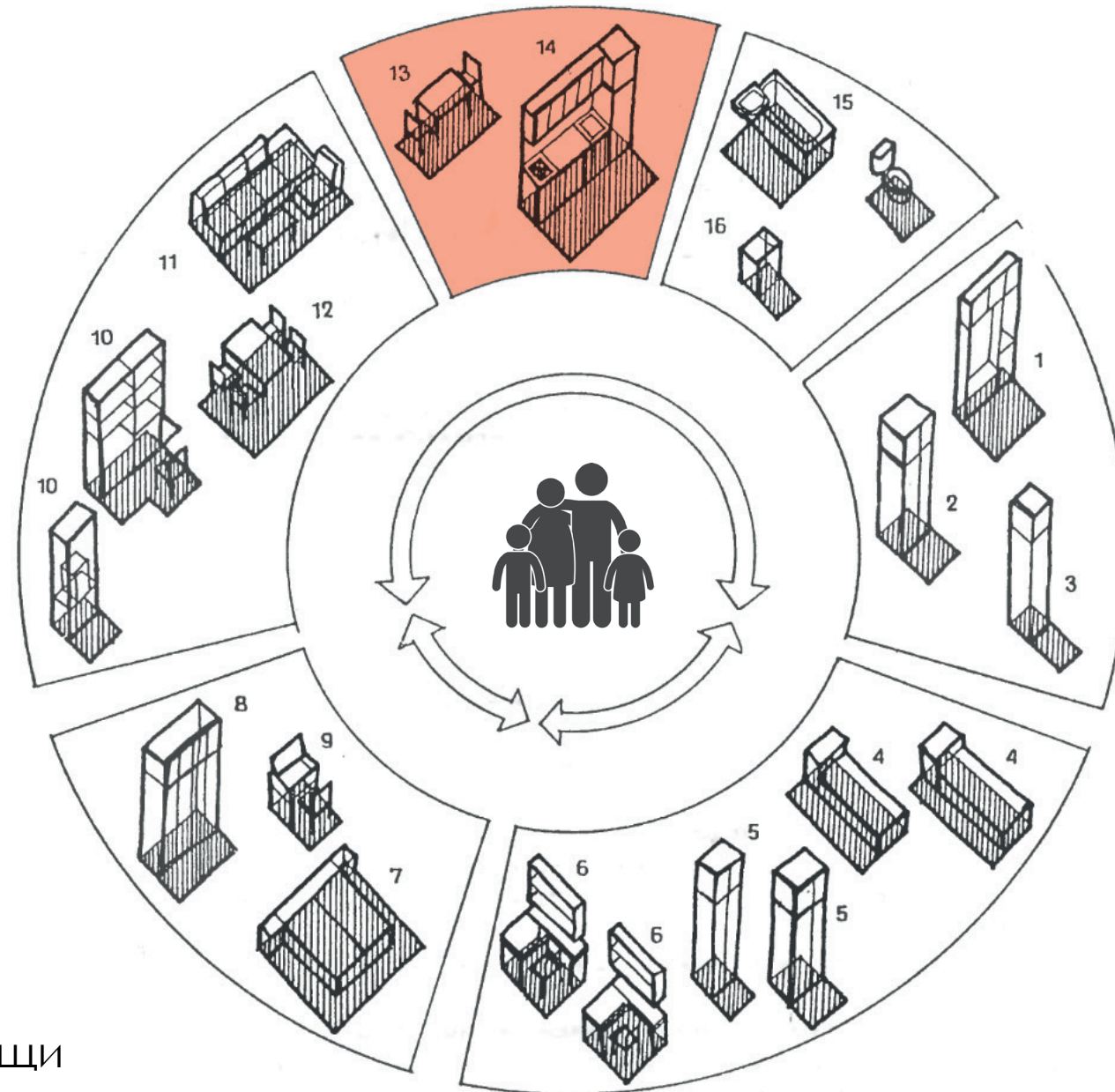
КУХНЯ

Кухня – рабочее место в доме и, одновременно, место встречи семьи и гостей. Место приготовления и приёма пищи.

Как помещение длительного пребывания, кухня должна иметь минимальную высоту 2,4 м в свету и площадь окна не менее 1/8 от ее площади.



зоны бытовых процессов в квартире



Экспликация:

13. повседневный прием пищи

14. приготовление пищи

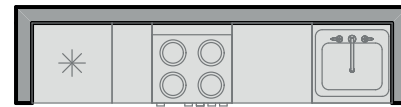
зоны бытовых процессов в квартире

ТИПЫ ПОМЕЩЕНИЯ КУХНИ

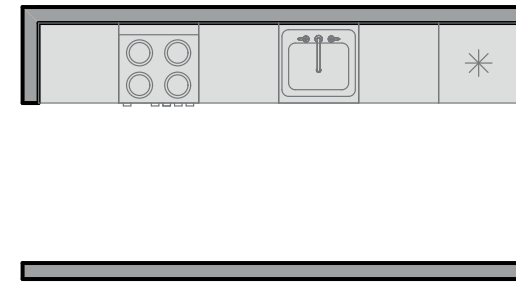
- кухня-ниша – условно отвечает требованиям ведения домашнего хозяйства, занимает минимальное количество места
- кухня как рабочее пространство – включает только рабочую зону
- кухня-столовая – включает рабочую зону и зону приёма пищи
- «открытая» кухня – пространственно и визуально связана с гостиной или столовой.

Типы кухонь определяют необходимое кухонное оборудование и требуемую для него площадь.

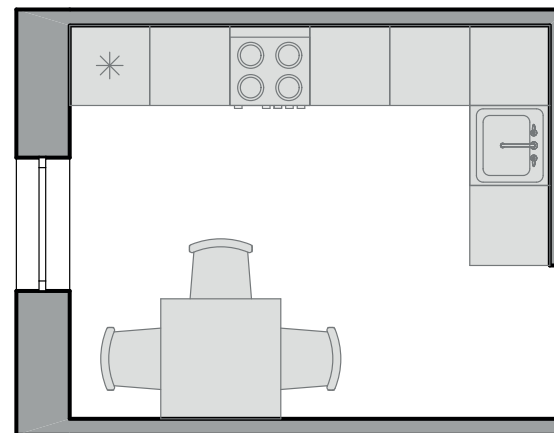
кухня ниша



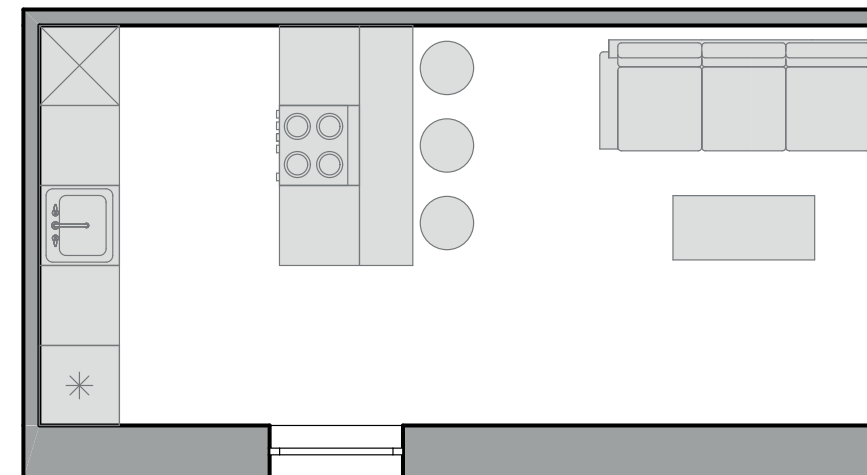
кухня как рабочее пространство



кухня - столовая



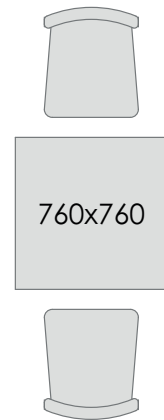
открытая кухня



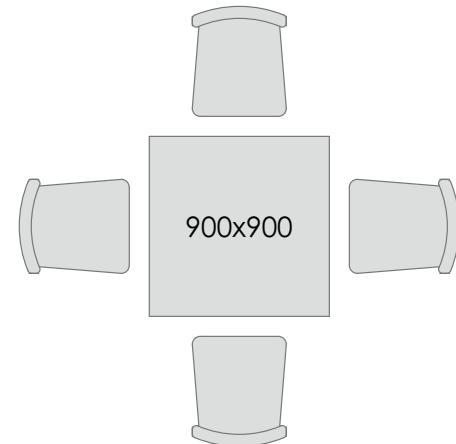
зонирование кухни

- зона приготовления пищи (рабочая зона)
- зона приёма пищи

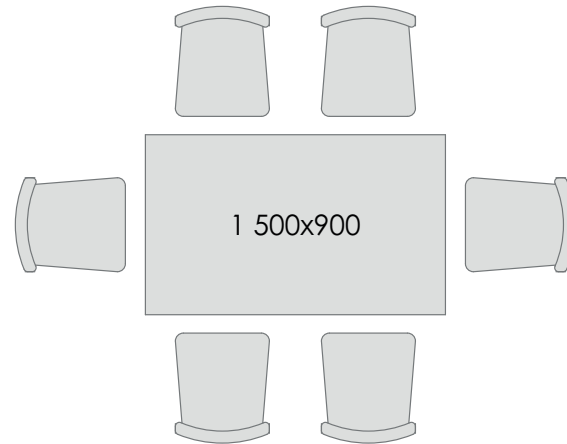
для 2 человек



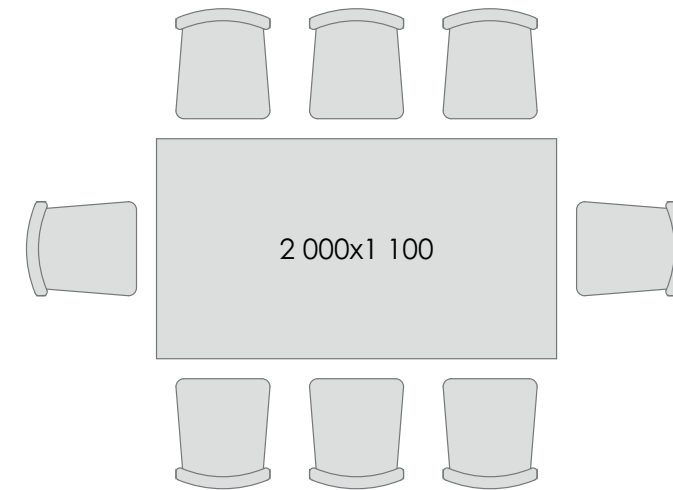
для 4 человек



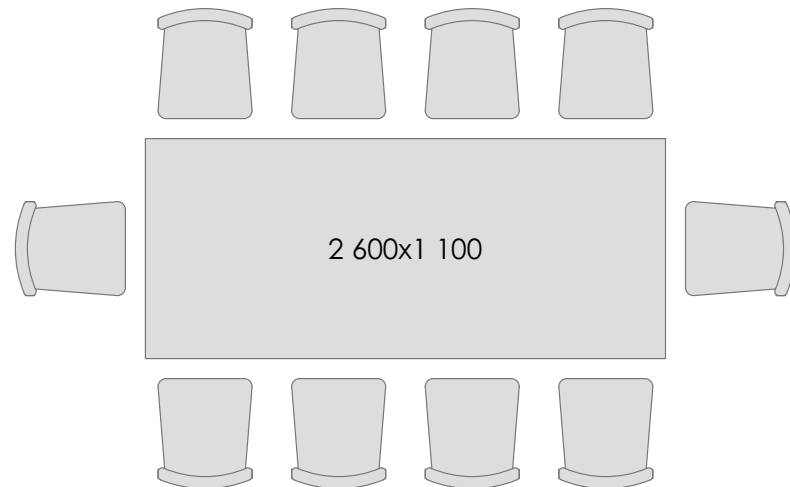
для 6 человек



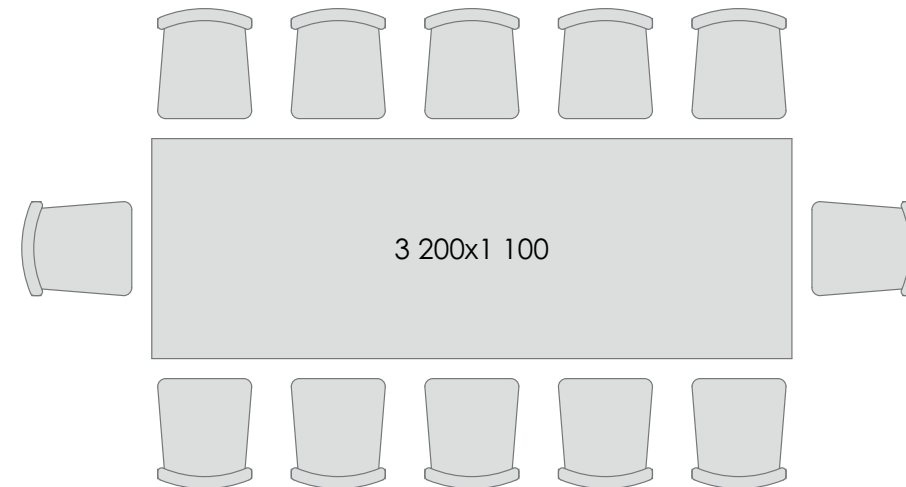
для 8 человек



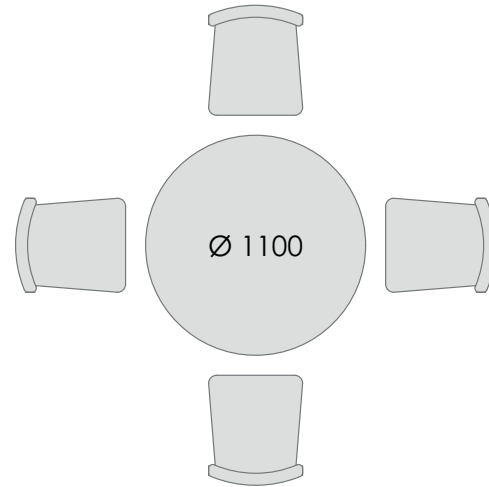
для 10 человек



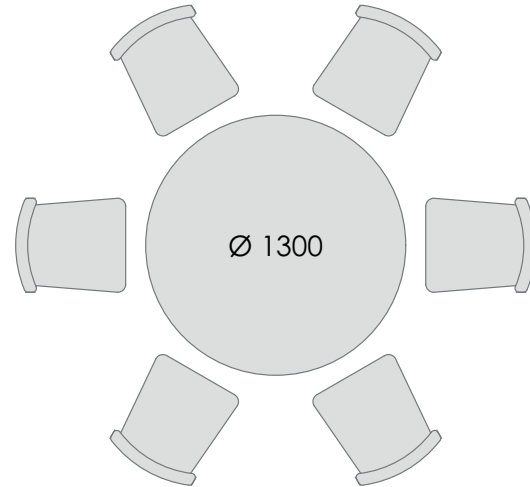
для 12 человек



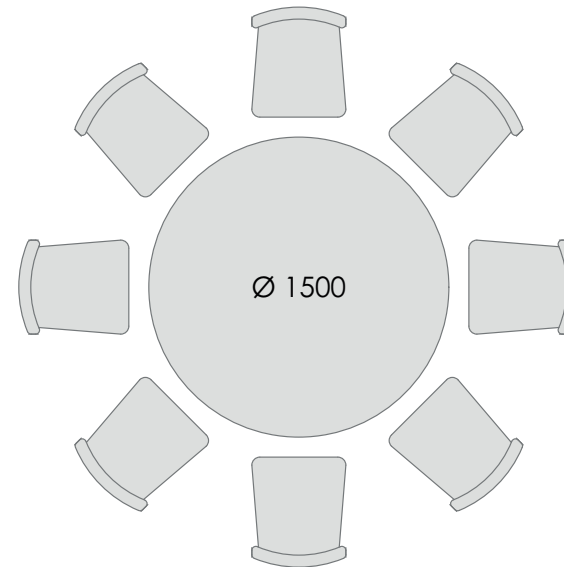
для 4 человек



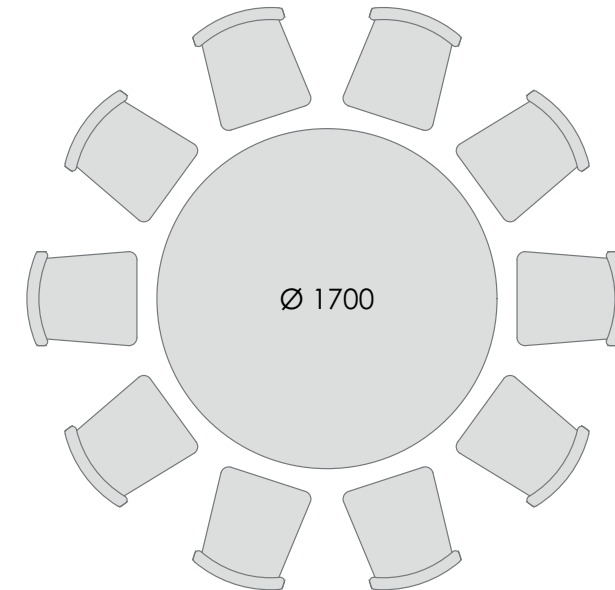
для 6 человек



для 8 человек

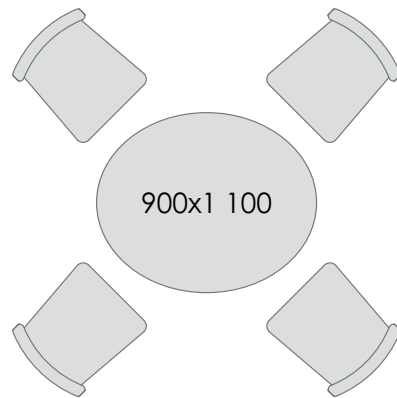


для 10 человек

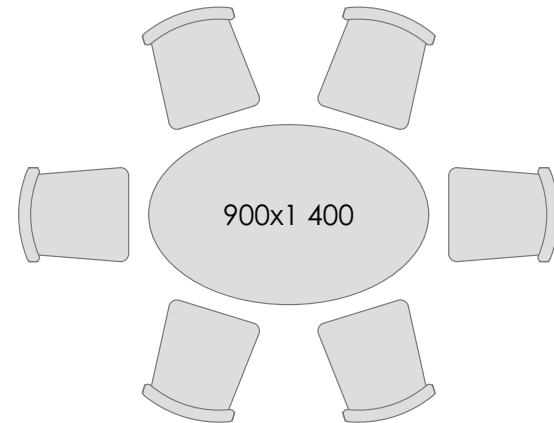


предметы мебели обеденной зоны

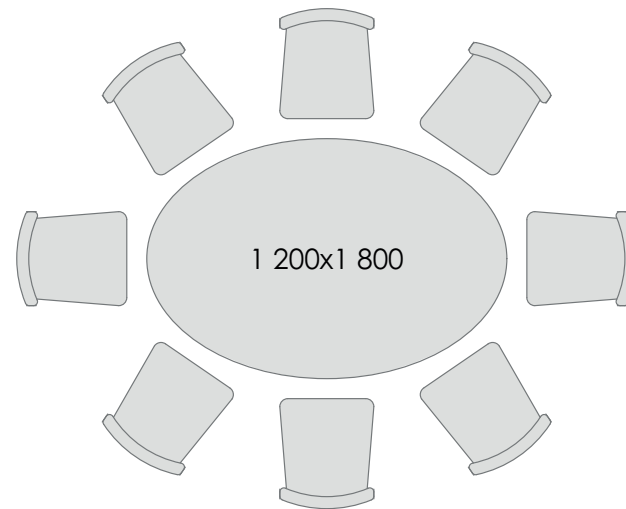
для 4 человек



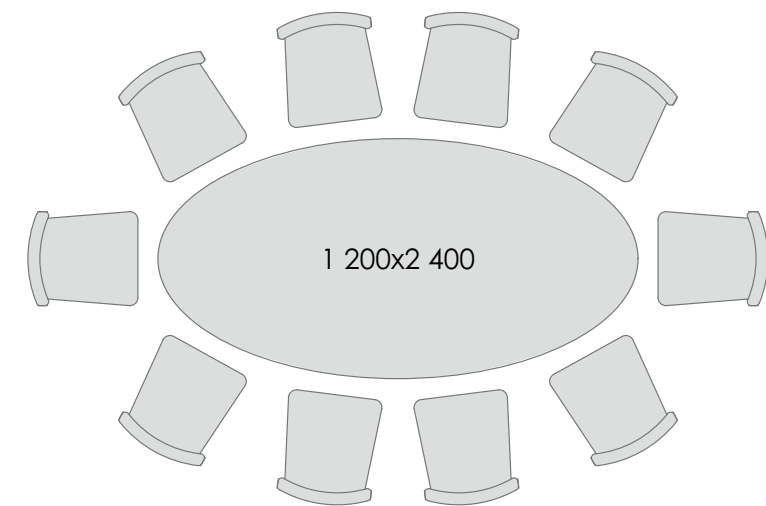
для 6 человек



для 8 человек



для 10 человек

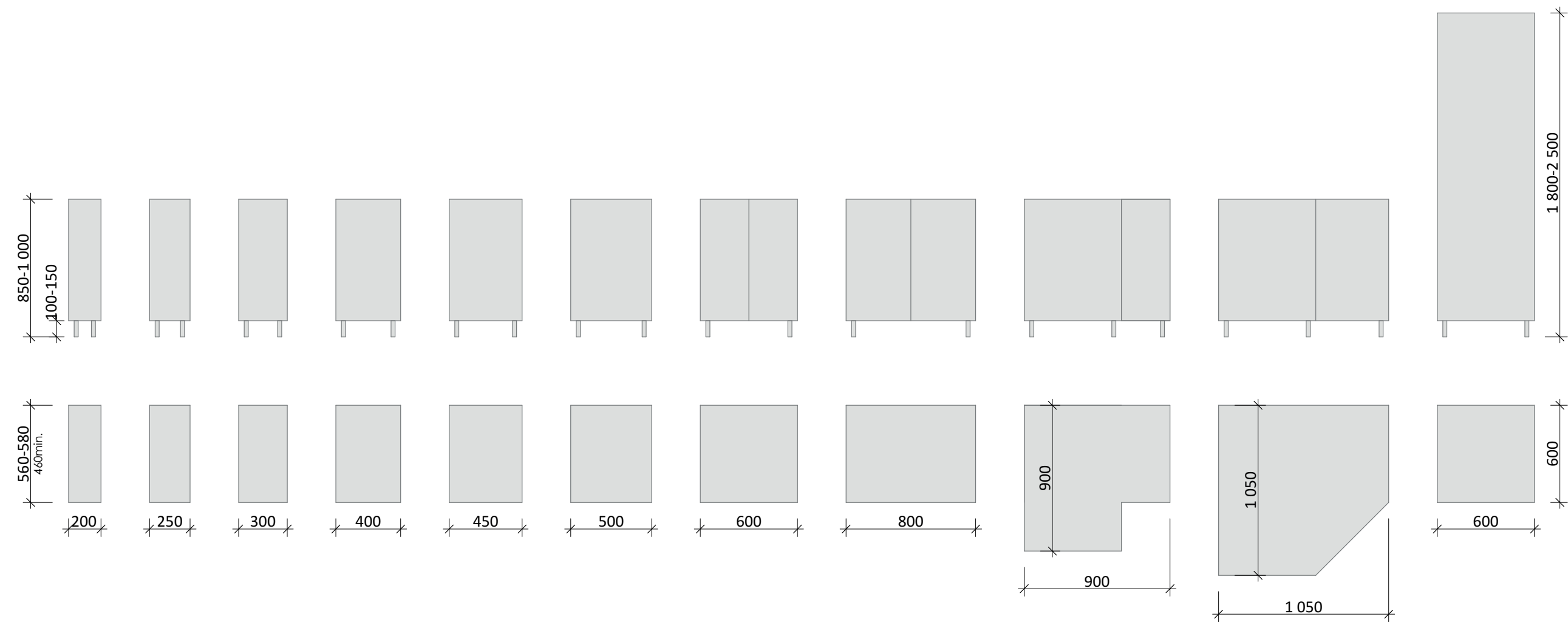


оборудование кухни, основные элементы

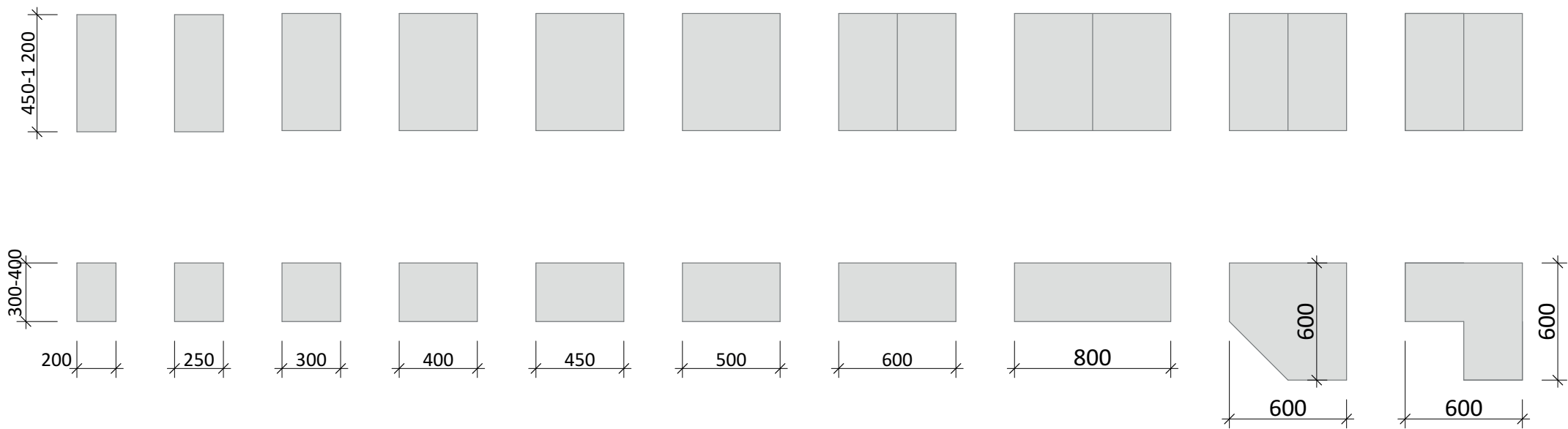
Для оборудования кухонь используют модульные системы, с помощью которых можно получить многообразные комбинации мебелировки:

- навесные шкафы;
- напольные шкафы под столешницу;
- высокие напольные шкафы;
- шкафы под встроенную технику (для холодильников, духовок, микроволновок, посудомоечных машин и др.).

нижние кухонные модули



верхние кухонные модули



предметы мебели кухни

размещение кухонного оборудования

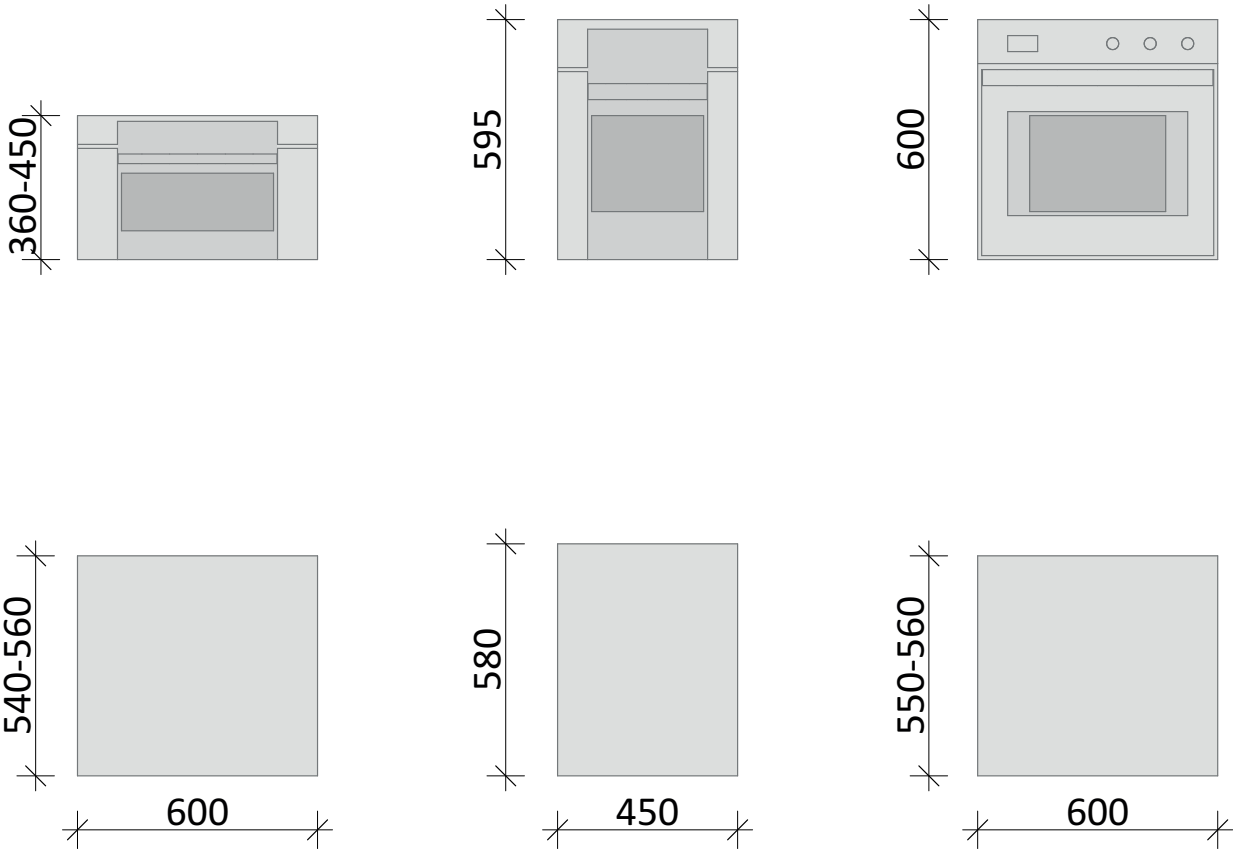
Основное кухонное оборудование:

мойка, плита, духовка, микроволновая печь, вытяжка, посудомоечная машина, холодильник.

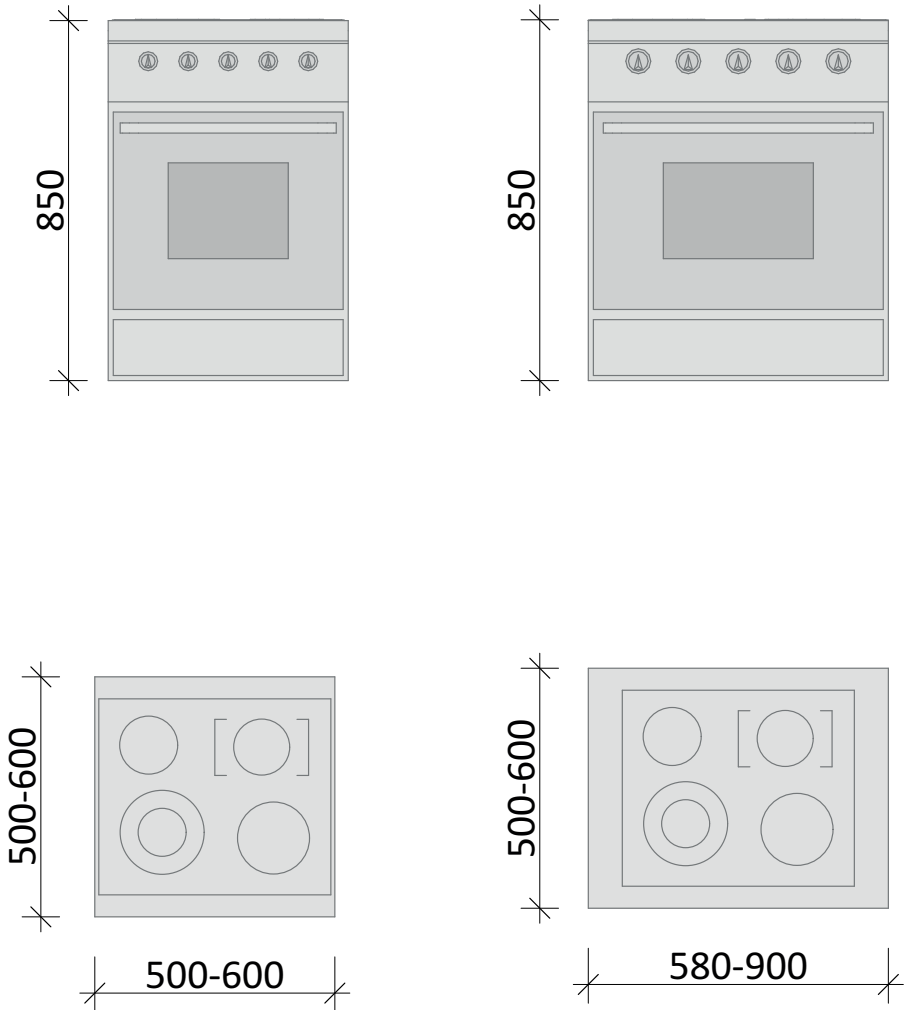
Также на кухне должны быть места хранения и рабочая поверхность.

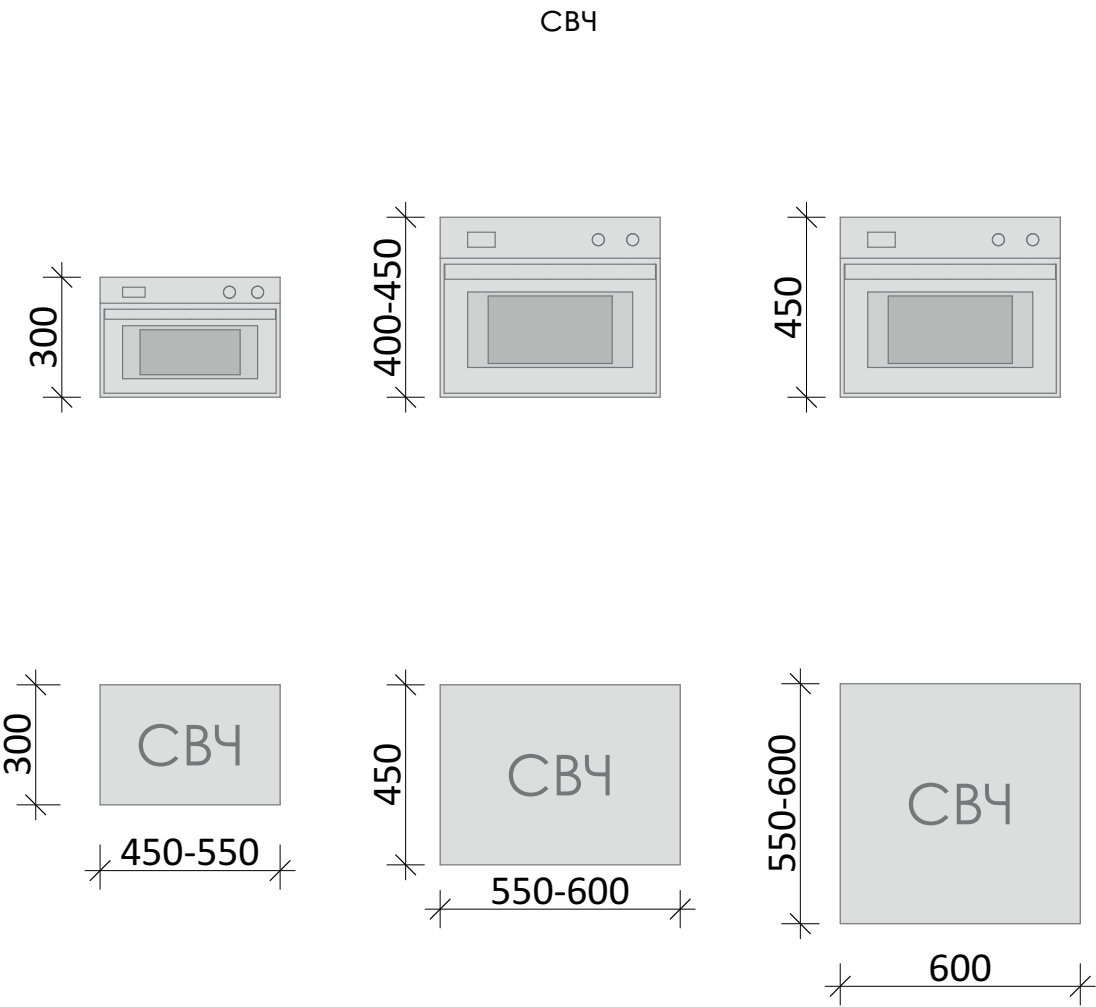
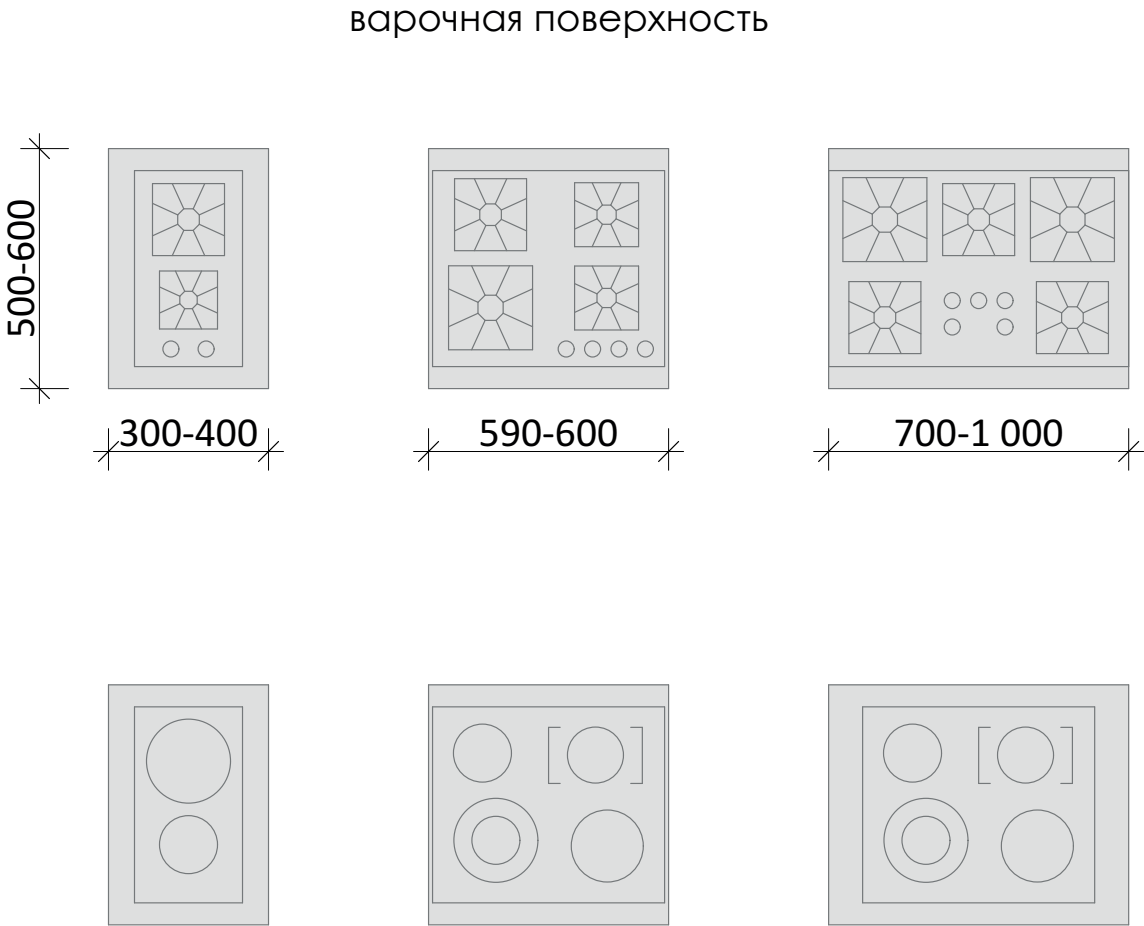
Размещение кухонного оборудования должно способствовать рациональному и сберегающему силы рабочему процессу.

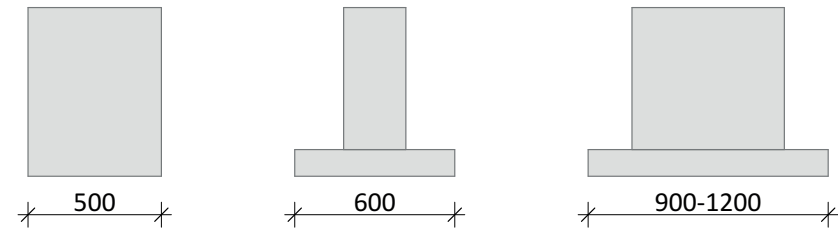
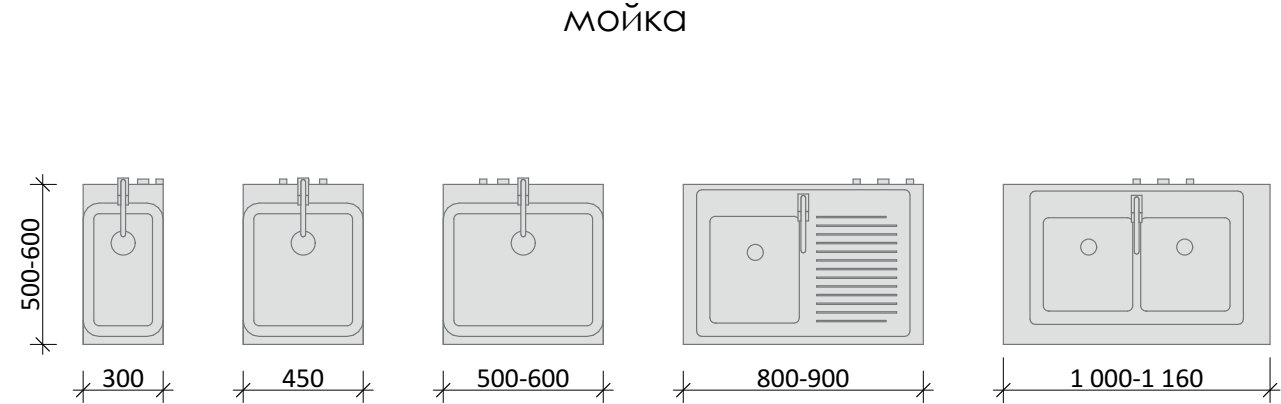
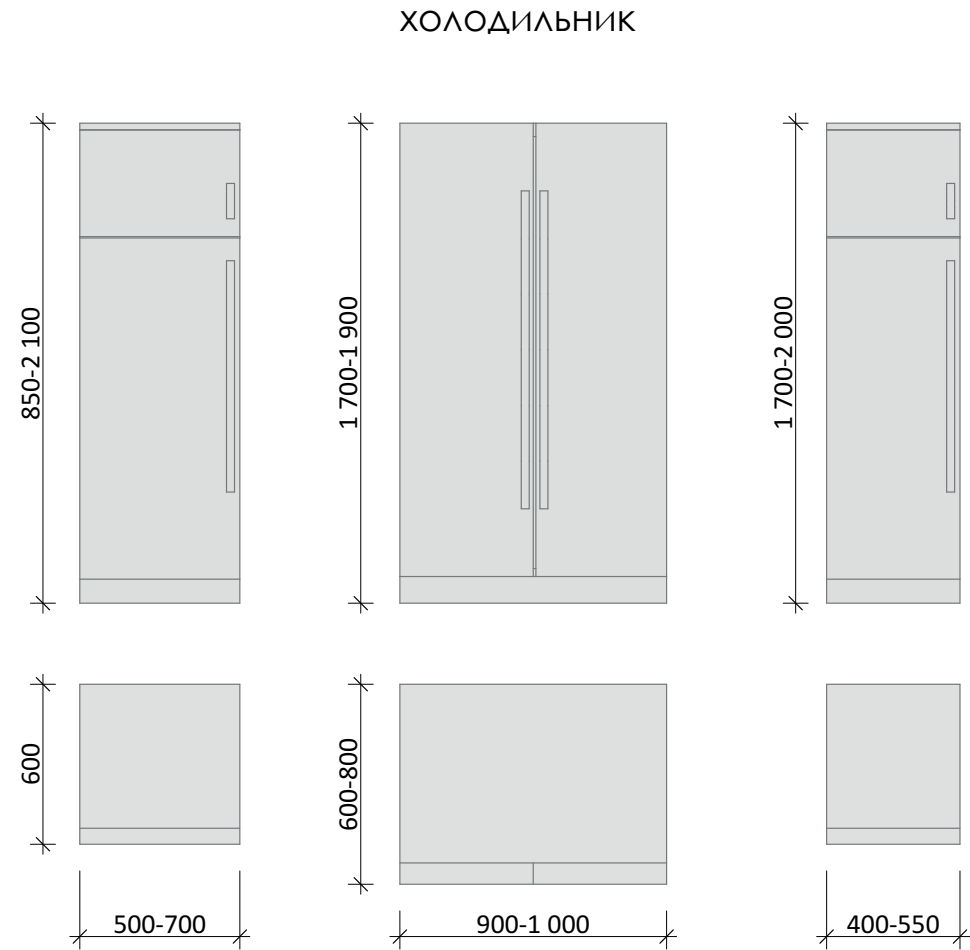
духовой шкаф



плита









ОТДЕЛЬНО СТОЯЩАЯ ВЫТЯЖКА



ВСТРОЕННАЯ ВЫТЯЖКА



ВЫТЯЖКА ВСТРОЕННАЯ В СТОЛЕШНИЦУ

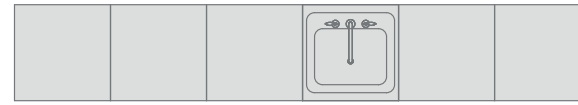
схемы расположения кухонного оборудования

- с однорядным оборудованием
- с Г-образно установленным оборудованием
- с двухрядным оборудованием (ширина прохода $\min = 1200$ мм)
- с П-образно установленным оборудованием (дополнительное рабочее место располагается у окна)

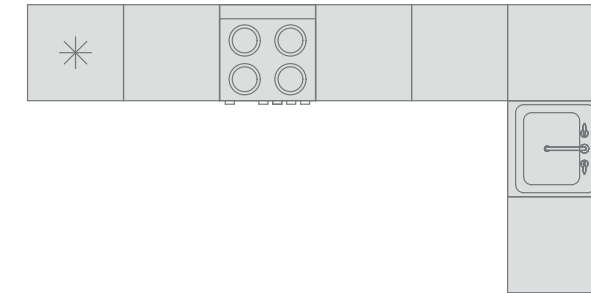
однорядная галерейная кухня



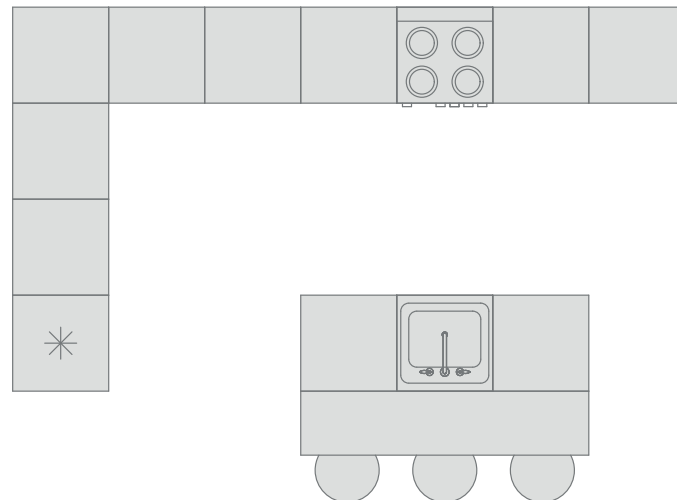
двухрядная галерейная кухня



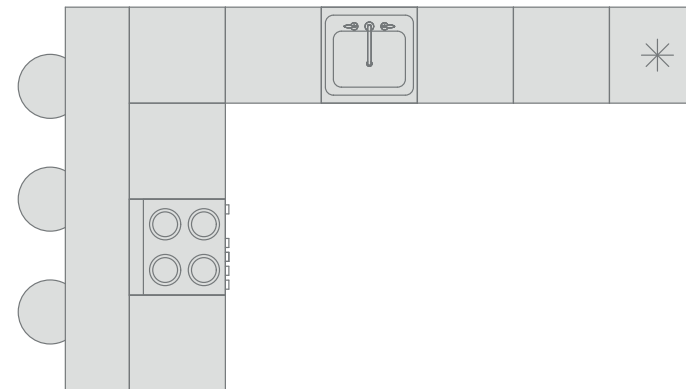
L-образная форма кухни



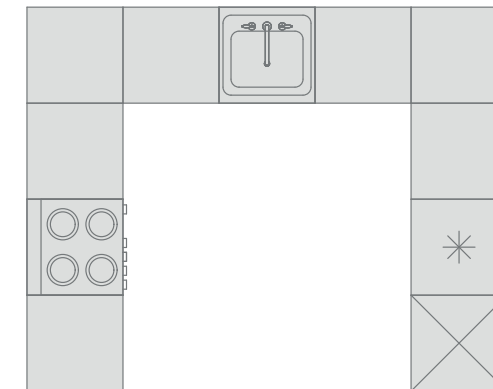
L-образная прямоугольная форма
кухни с островом

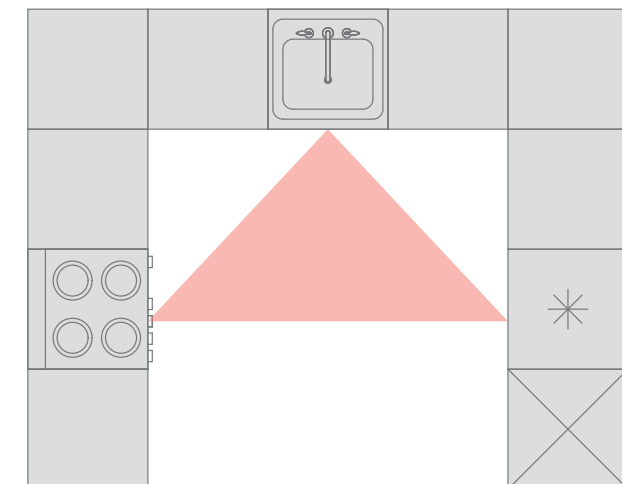
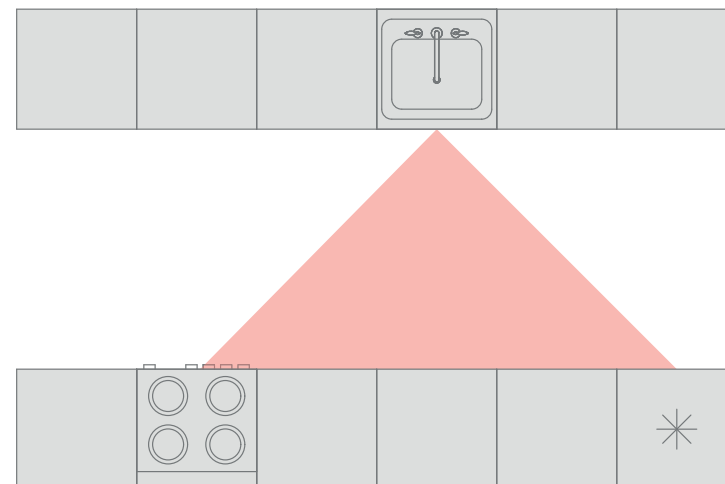
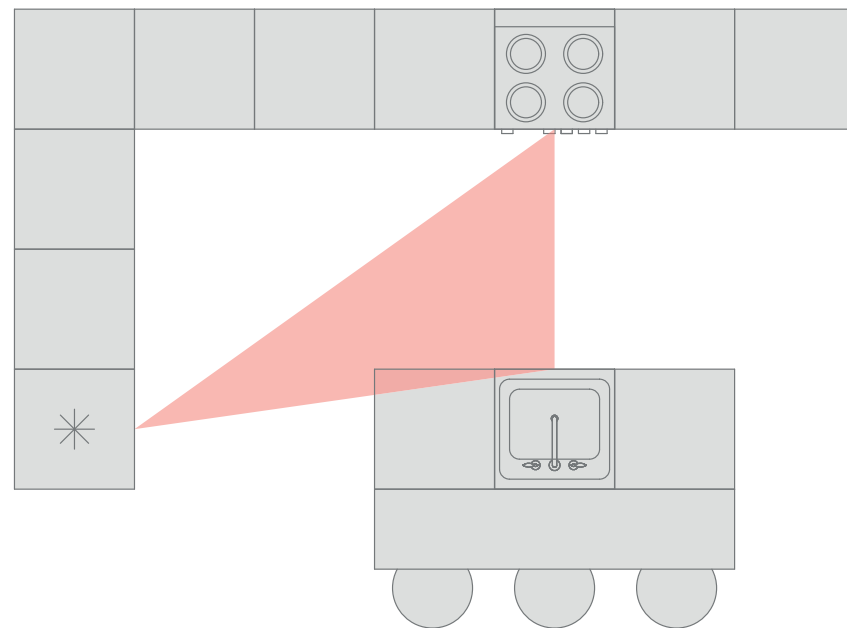


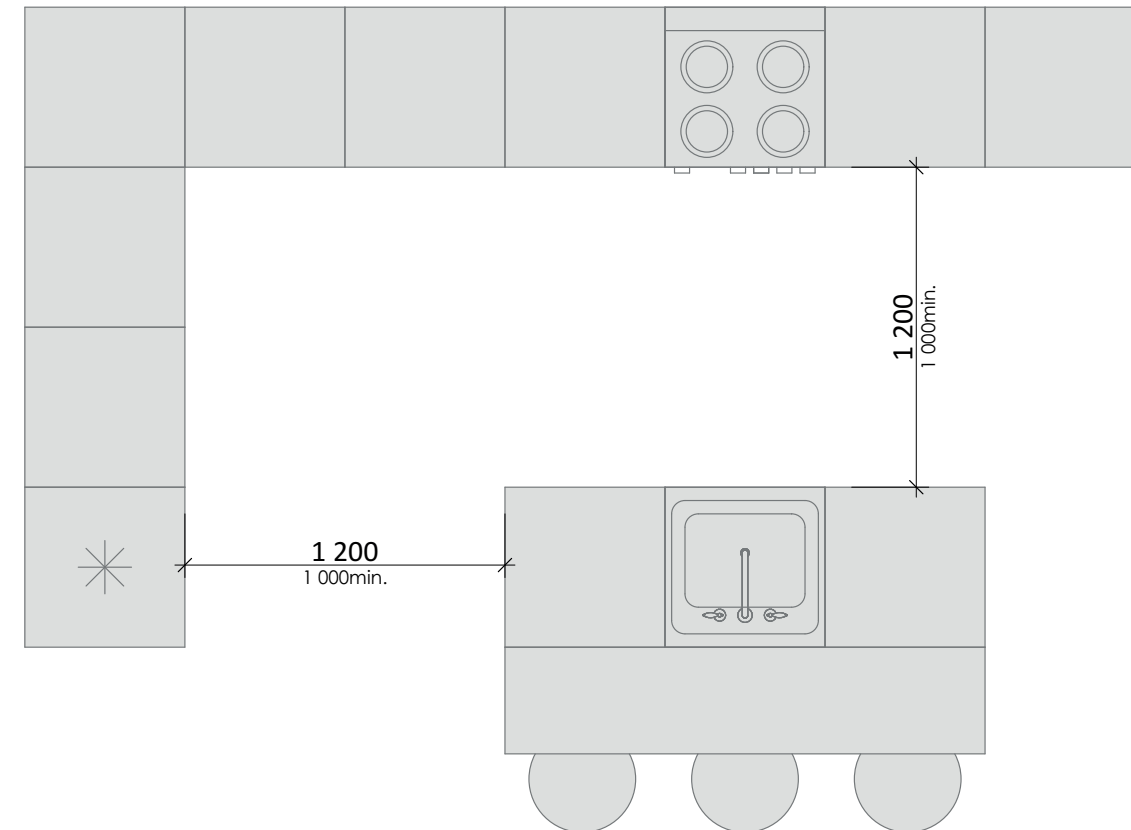
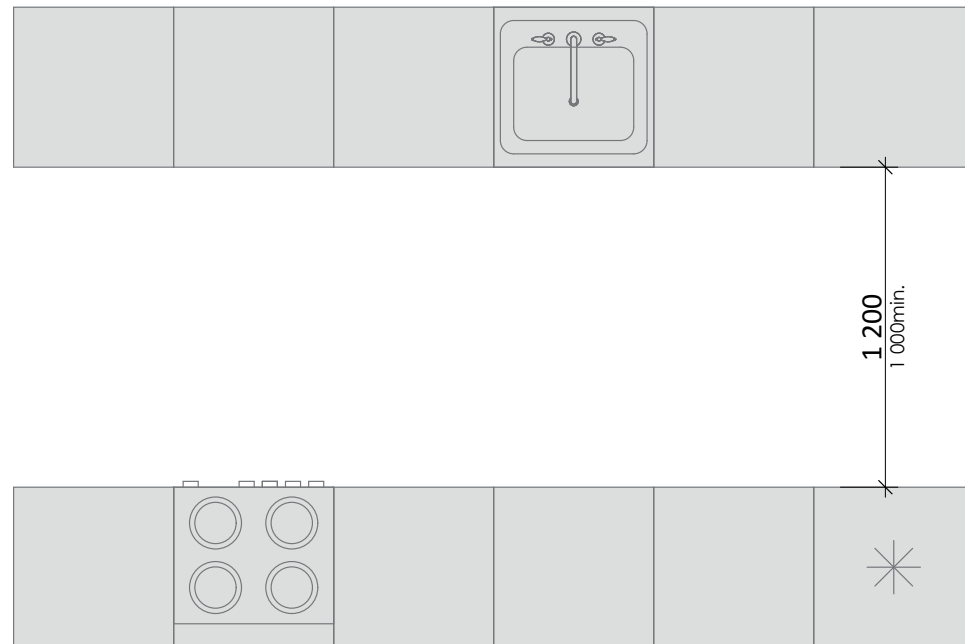
полуостровная кухня

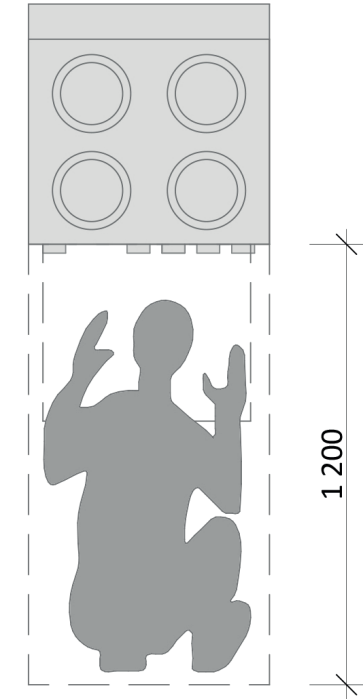
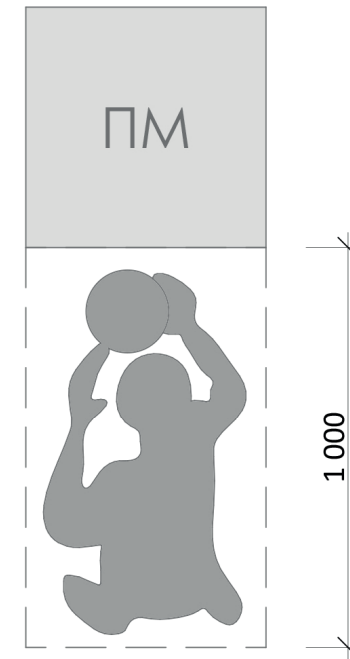
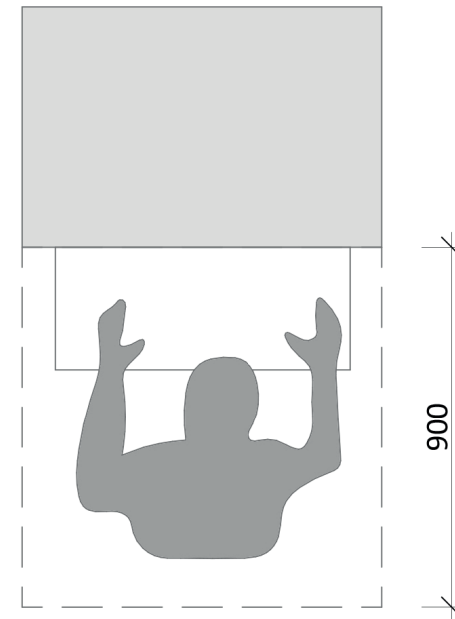
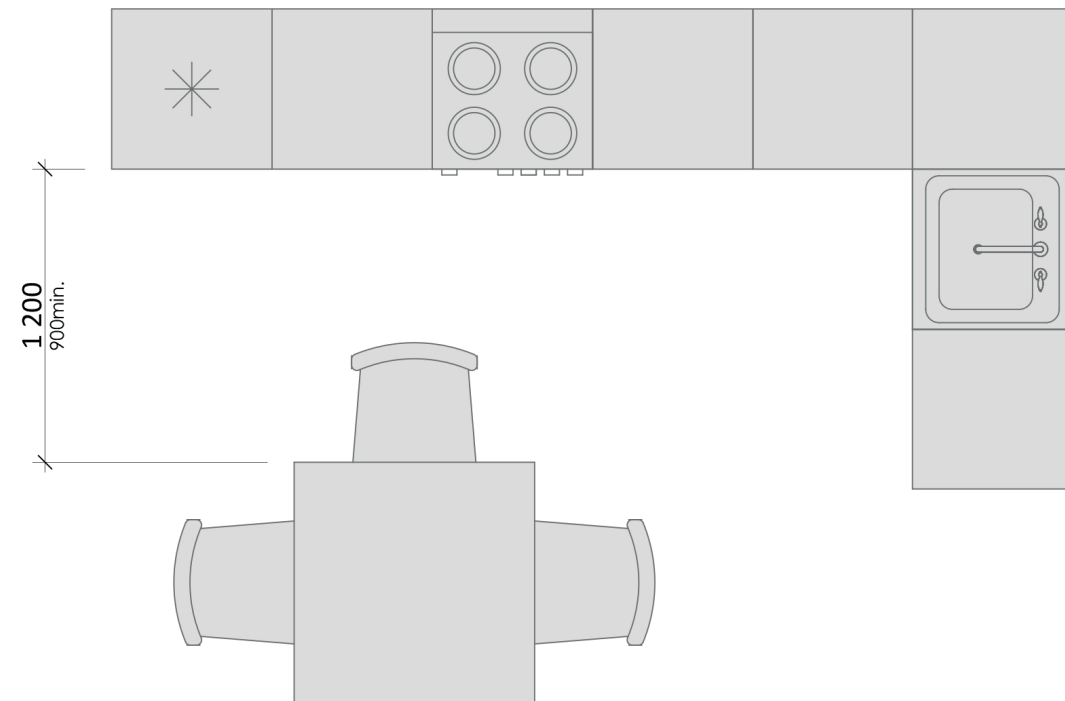


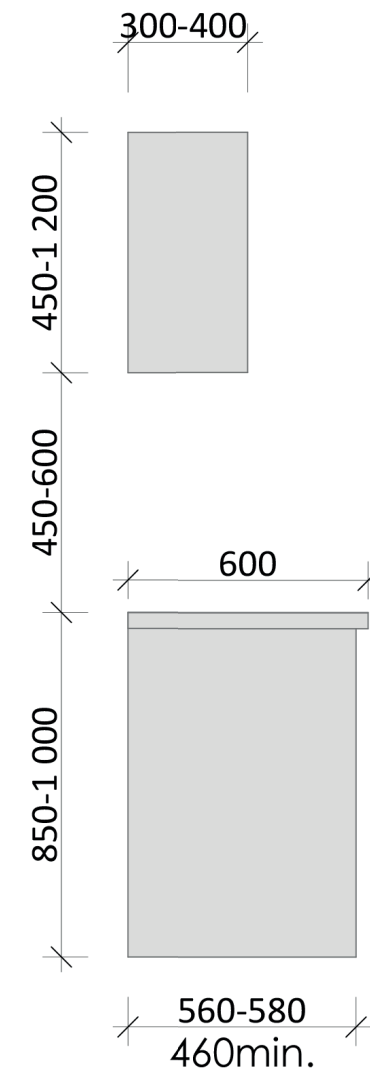
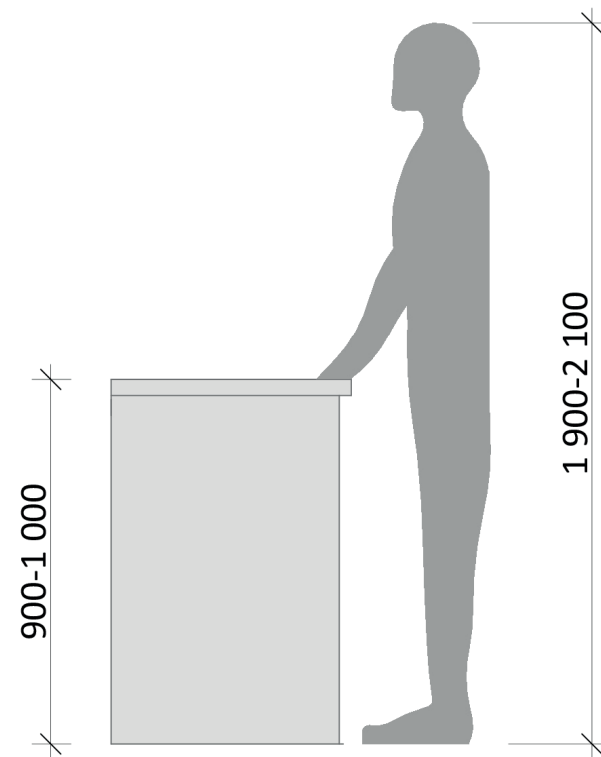
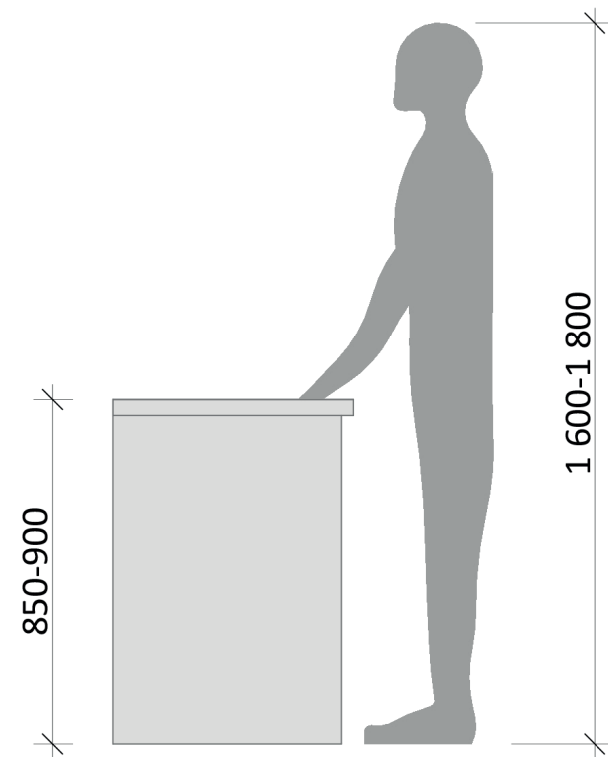
U-образная форма кухни

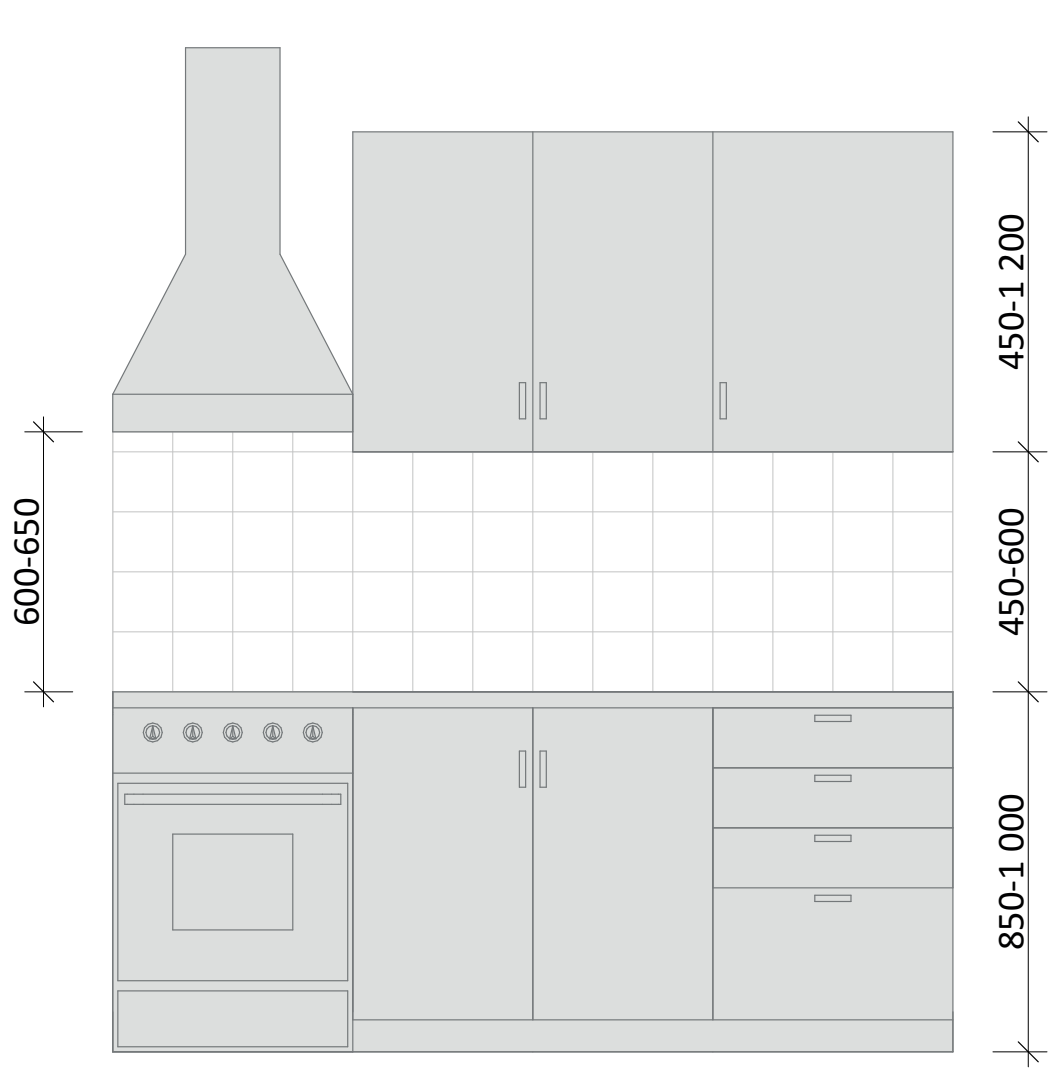




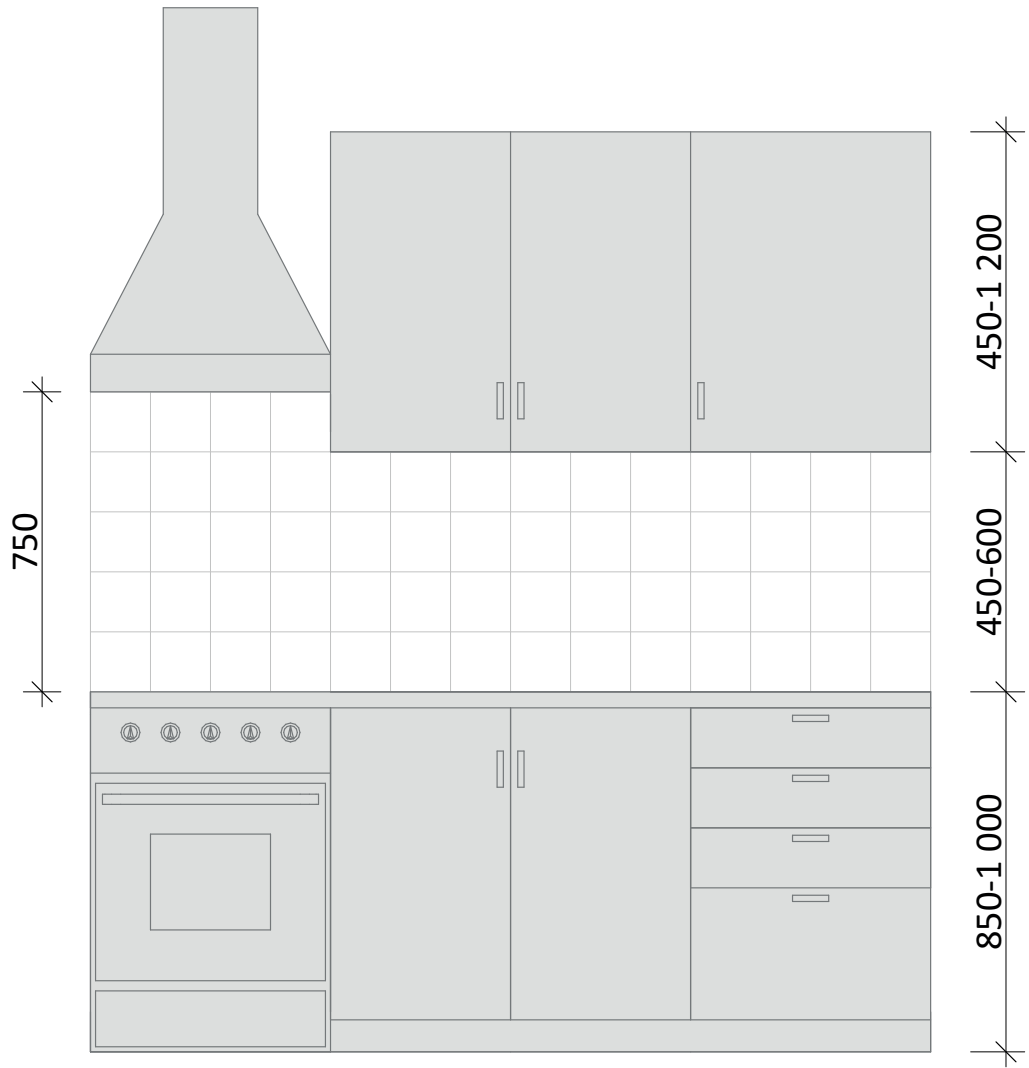




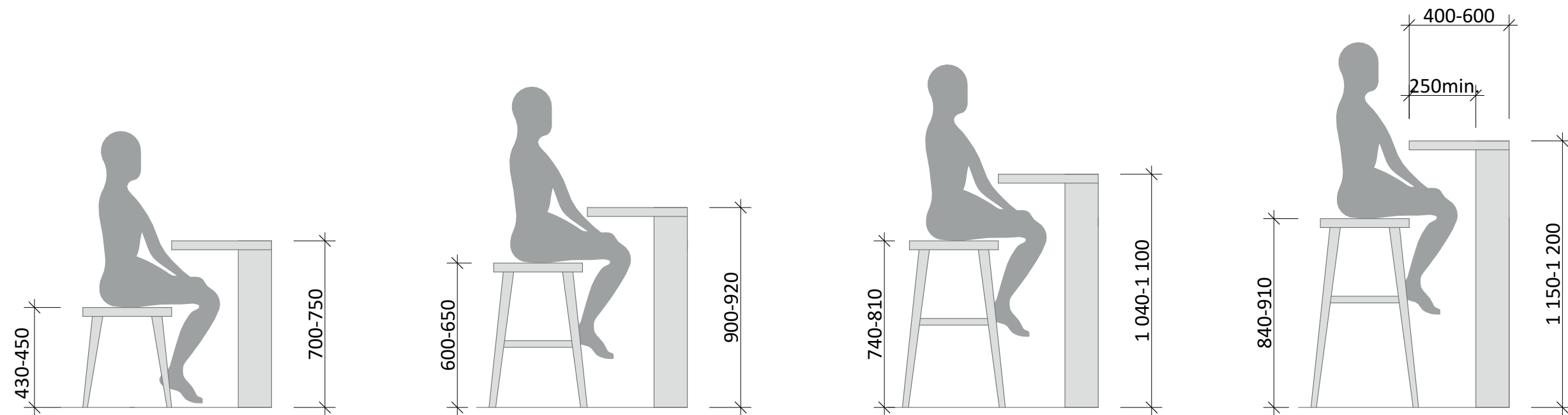


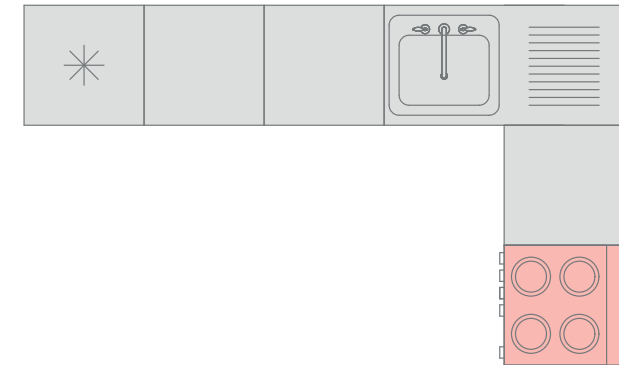
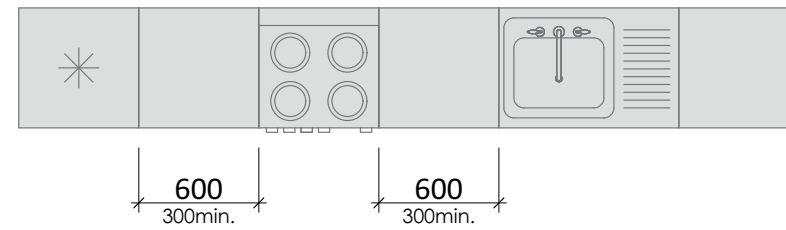
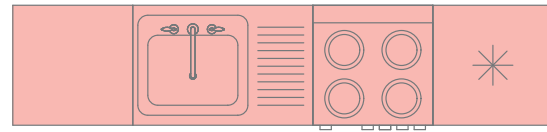


для электрических плит

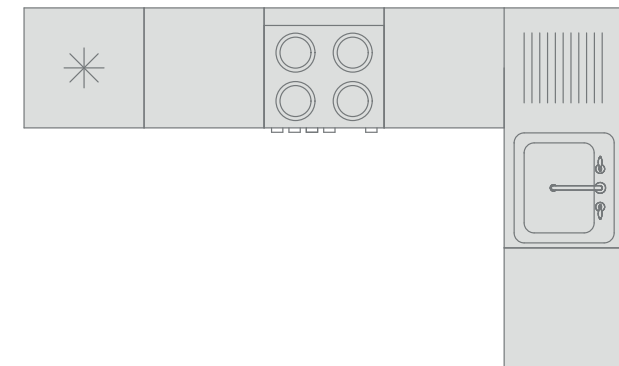


для газовых плит

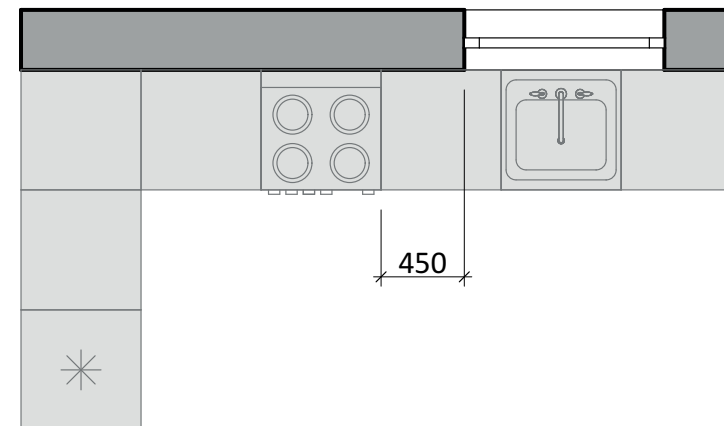
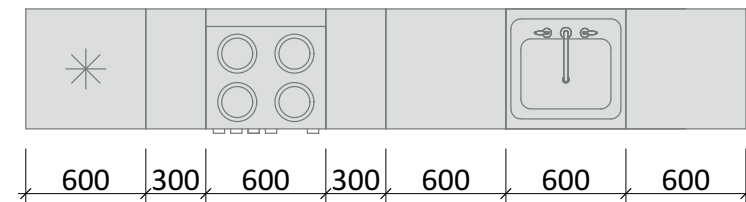
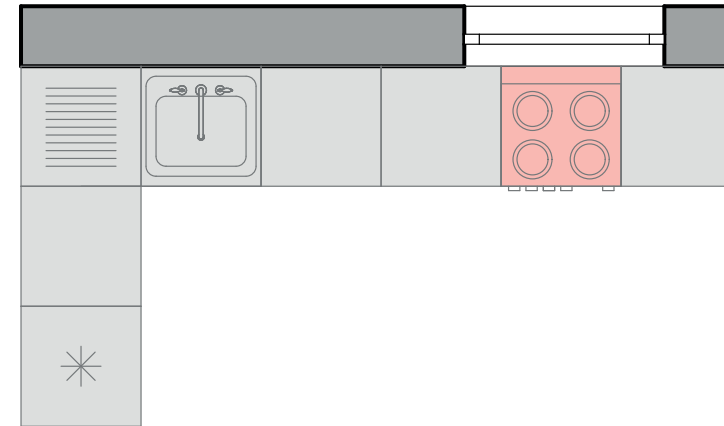
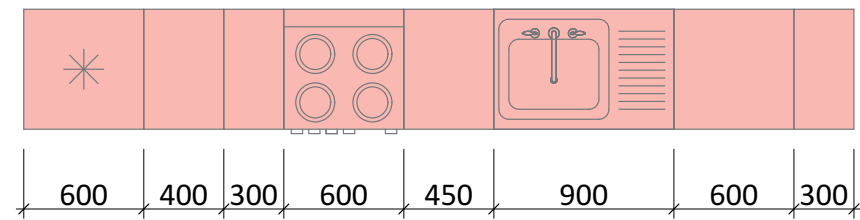


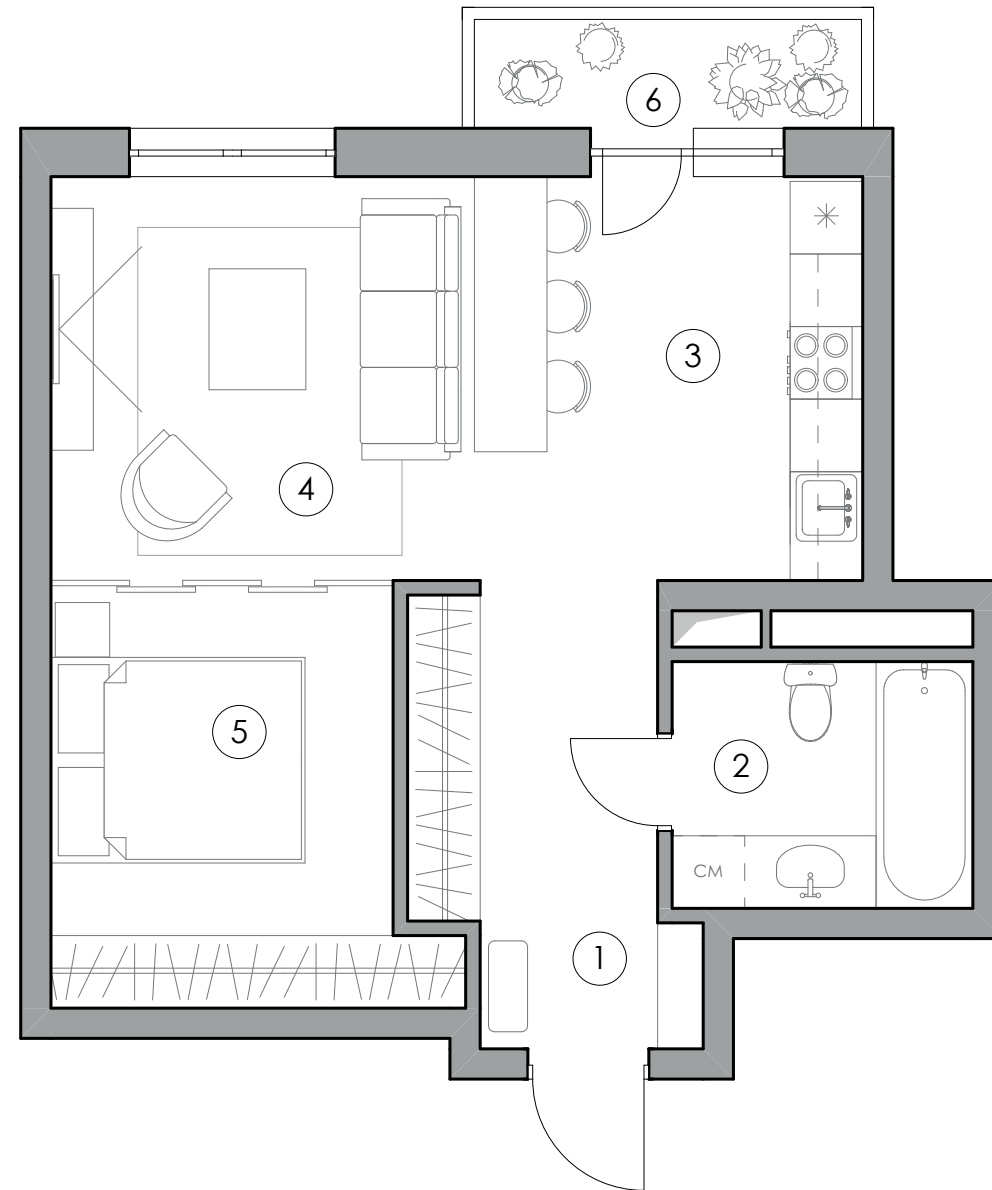


проход



проход

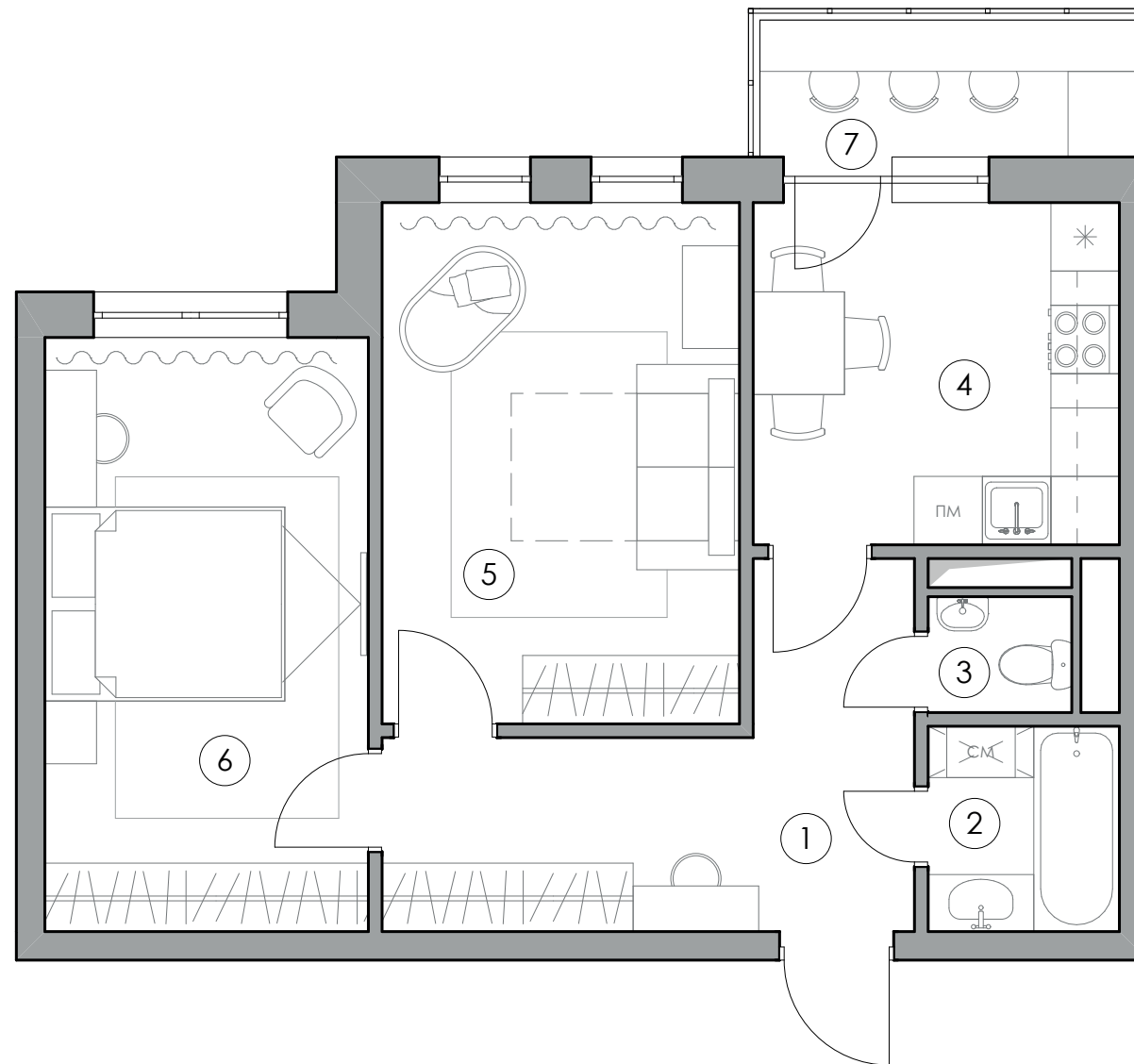




Экспликация:

- 1. прихожая
- 2. санузел
- 3. кухня
- 4. гостиная
- 5. спальня
- 6. балкон

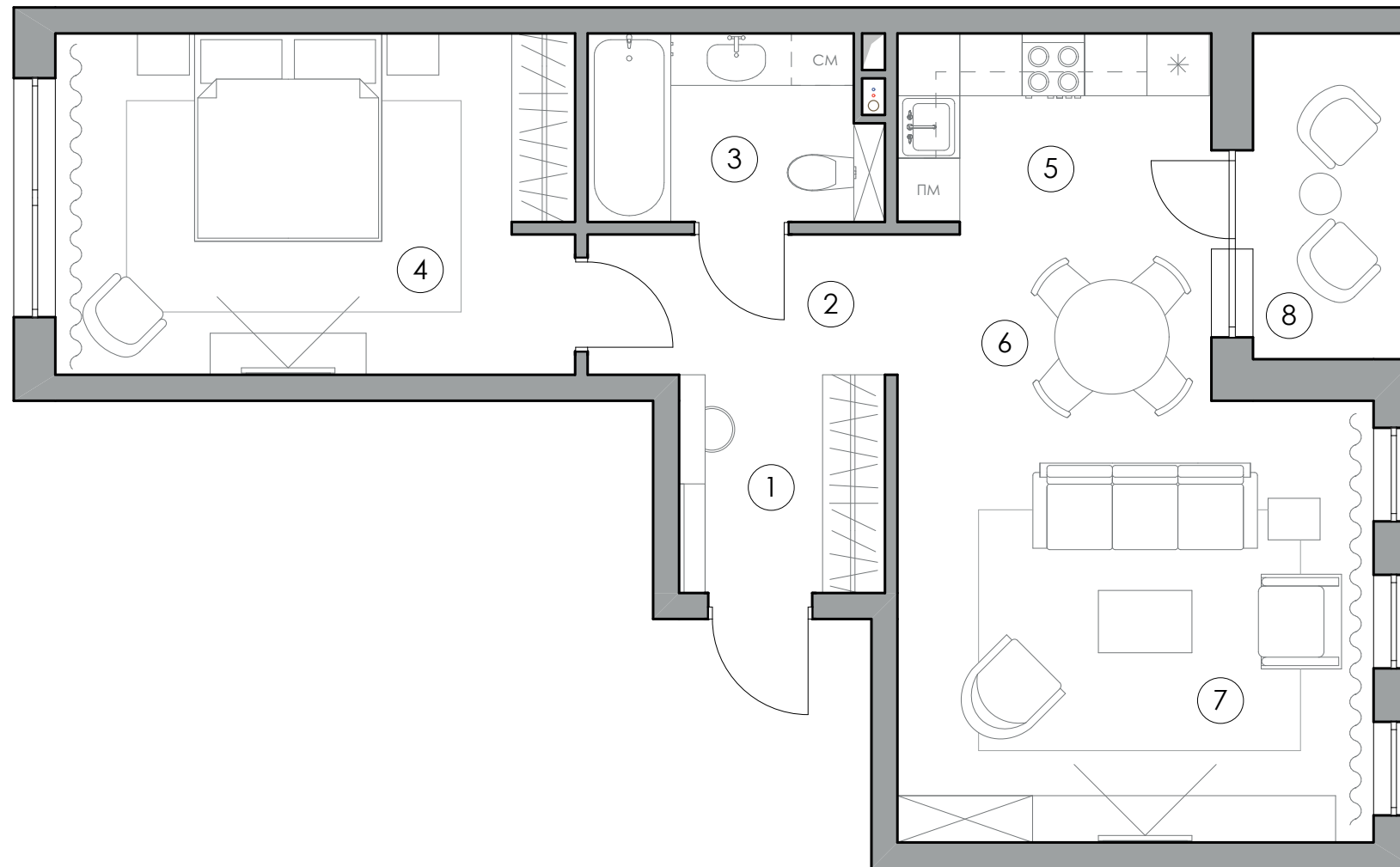
пример планировочного решения



Экспликация:

- 1. прихожая
- 2. ванная
- 3. санузел
- 4. кухня
- 5. детская
- 6. спальня
- 7. балкон

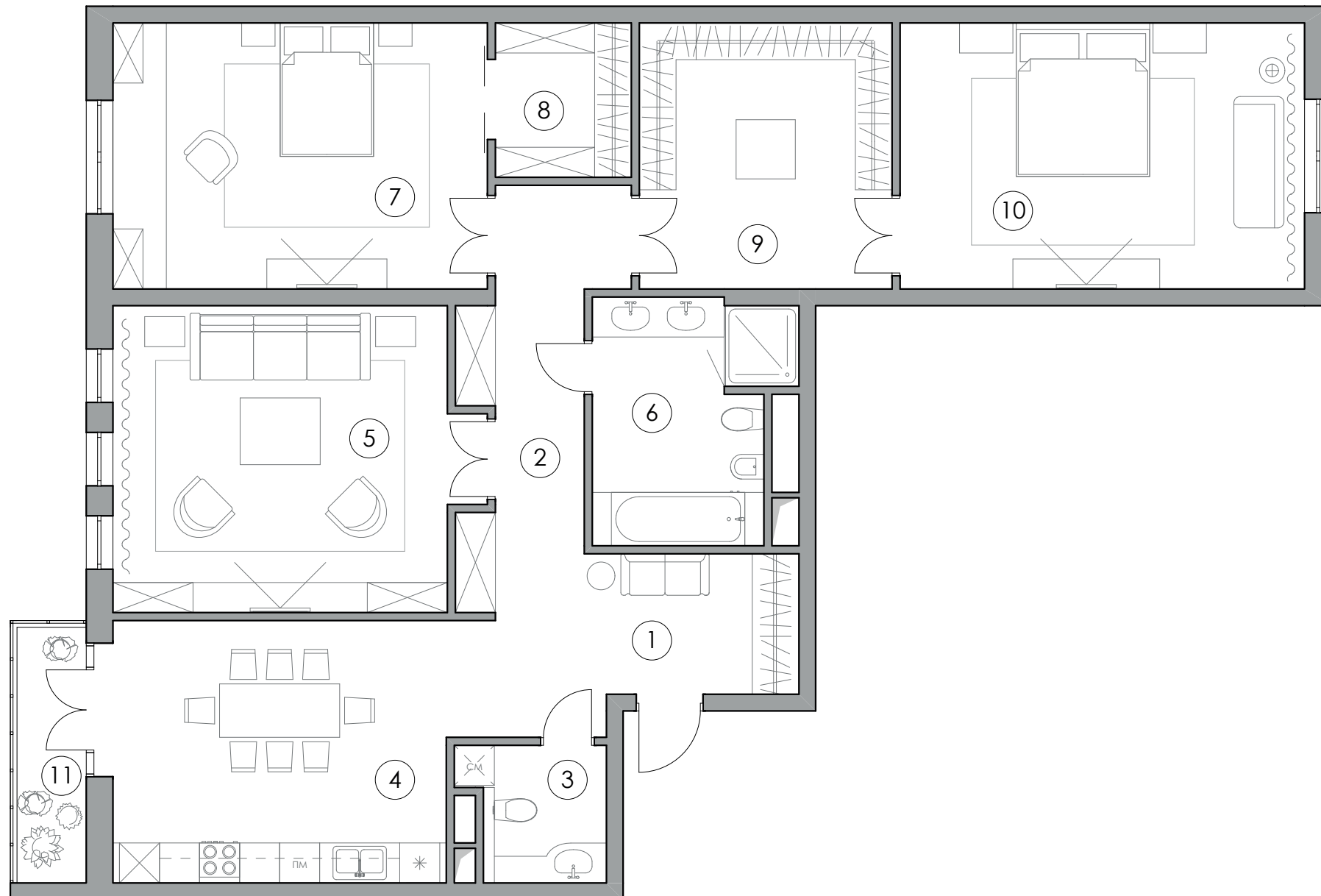
пример планировочного решения



Экспликация:

- 1. прихожая
- 2. коридор
- 3. санузел
- 4. спальня
- 5. кухня
- 6. столовая
- 7. гостиная
- 8. лоджия

пример планировочного решения



Экспликация:

- 1. прихожая
- 2. коридор
- 3. санузел
- 4. кухня
- 5. гостиная
- 6. санузел
- 7. детская
- 8. гардеробная
- 9. гардеробная
- 10. спальня
- 11. балкон

пример планировочного решения

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- 1) собрать доску по кухне в Pinterest, прикрепить ссылку к домашнему заданию;
- 2) разработать не менее двух альтернативных вариантов планировочного решения кухни (не меняя стены помещений) в программе ArchiCAD;
- 3) сделать развертку кухни
- 4) сохранить планы и развертку в формате .pdf;
- 5) сделать коллаж кухни в соответствии с одним из планировочных решений в Adobe Photoshop, сохранить в формате .pdf.

КНИГИ / ССЫЛКИ

- Э. Нойферт. «Строительное проектирование».
- Дж. Панеро. «Основы эргономики. Человек, пространство, интерьер».
- Манусевич Ю.П, Рунге В.Ф. «Эргономика в дизайне среды».
- Онлайн-планировщик кухонь IKEA.