

# ТЕМА УРОКА: ИНТЕРЬЕР КУХНИ

# Рабочие кухни



**Рабочие кухни служат для  
приготовления пищи и  
выполнения  
хозяйственных работ**

Слово **«интерьер»** в переводе с французского означает «внутренний». Под интерьером мы понимаем архитектурно и художественно оформленное пространство помещения, его устройство, убранство

**Кухня** – это помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи. В современных квартирах кухня одновременно служит и столовой.

**Планировка** - это размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы.

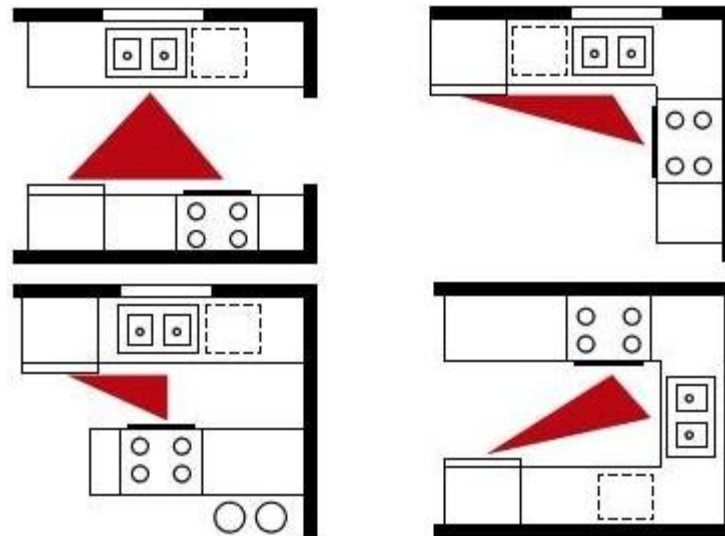
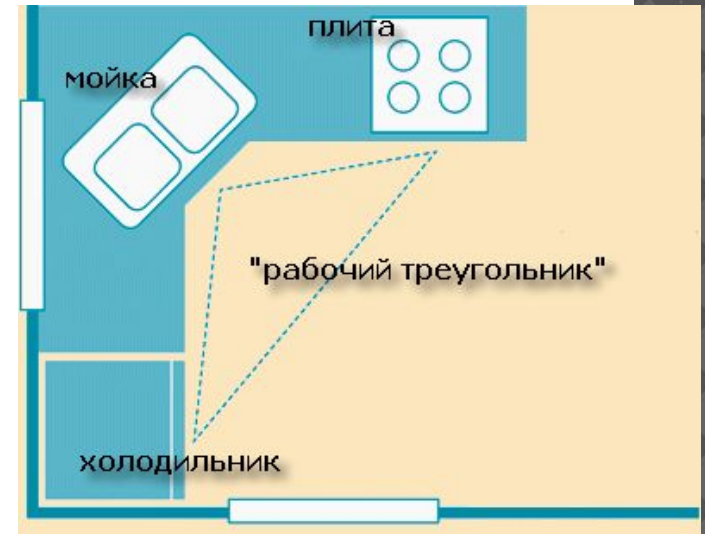
# Зонирование помещения кухни



**Кухня делится на три зоны – рабочую, столовую и зону прохода.**

# Рабочий треугольник

**Холодильник, раковина и плита должны соседствовать с разделочными столами. При этом образовывается так называемый рабочий треугольник: хранение-разделывание-приготовление пищи.**





## **Кухня- столовая**

**В кухне-столовой размещают  
обеденный стол, рассчитанный для  
приема пищи всеми членами семьи**

# Кухня-ниша



**Кухня-ниша является частью  
комнаты.**

# ОДНОРЯДНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ МЕБЕЛИ

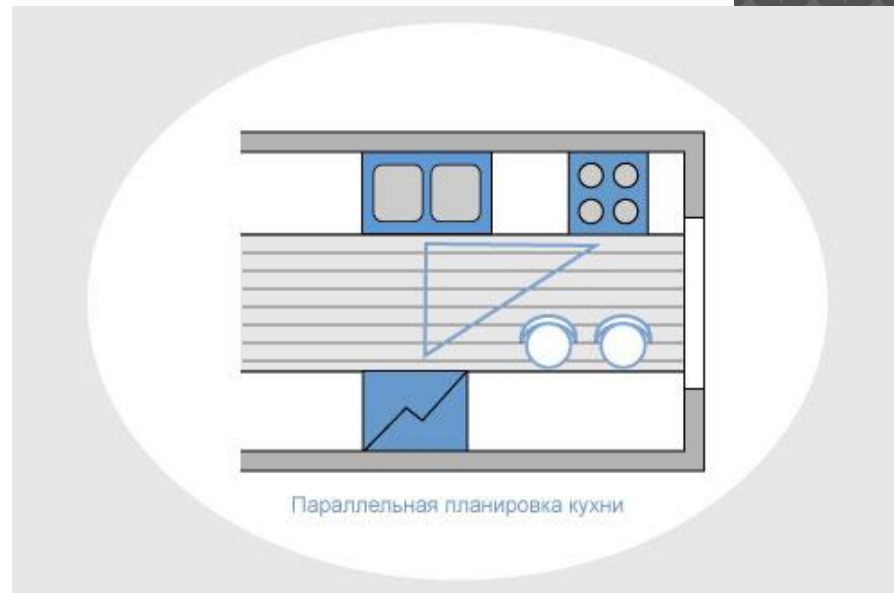
Вся кухонная мебель  
располагается в одной  
части комнаты, другая  
будет использоваться  
для приема пищи и  
отдыха



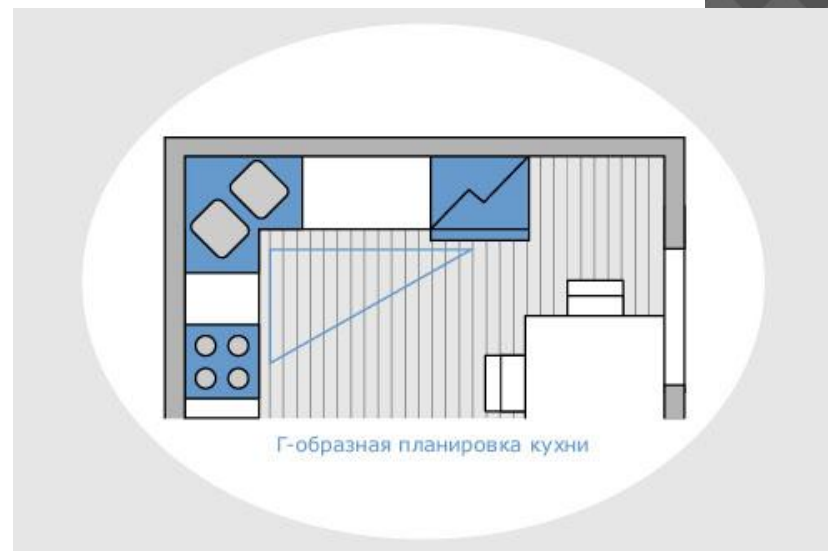


# ДВУХРЯДНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

В этом случае с одной стороны можно расположить плиту, рабочий стол и мойку, а с другой — холодильник и столы-шкафы; дополнить кухонный ансамбль можно настенными шкафами для посуды и бытовой техники



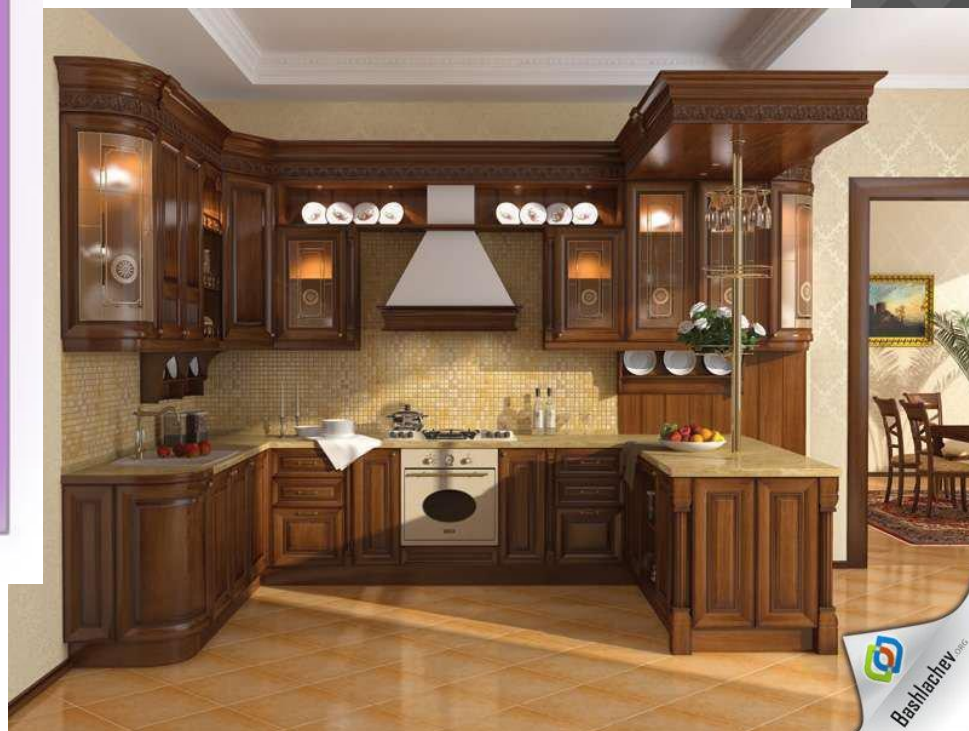
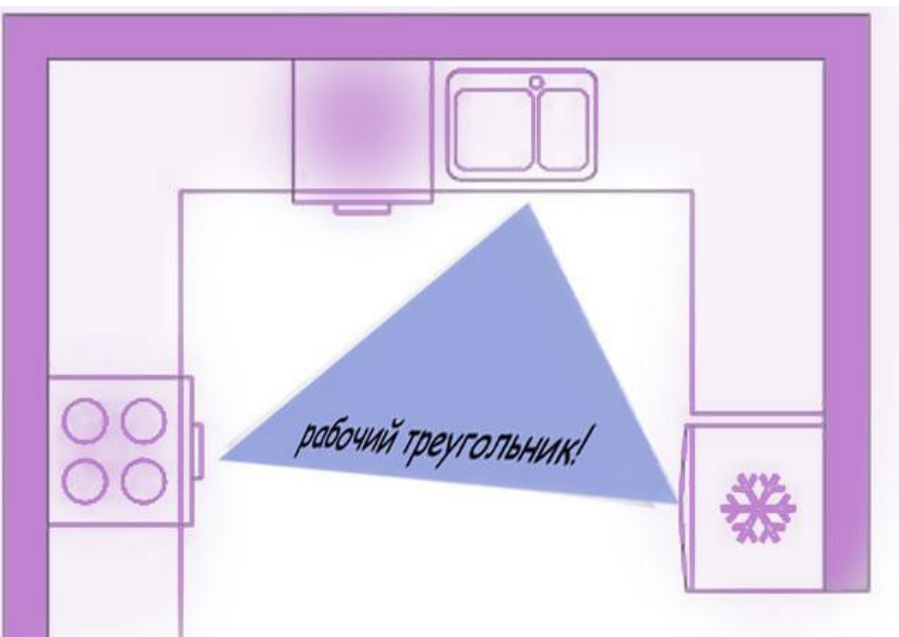
# УГЛОВОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ



**Подходит почти для всех помещений, создает удобный рабочий треугольник. Обеденный стол легко размещается без ущерба для зоны прохода.**

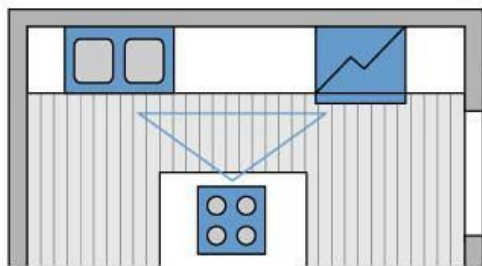
# П-ОБРАЗНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

**П-планировка удобна и безопасна,  
так как мебель и техника  
установлены вдоль трех стен, здесь  
нет сквозного движения.**



# КОМБИНИРОВАННАЯ ПЛАНИРОВКА

**Так называемые «остров» и «полуостров» годятся только для больших. Включают в себя угловую или п-образную модели с дополнительной рабочей поверхностью в середине**



Островная планировка кухни







yt.com











*Спасибо за урок!  
Молодцы!*

