

29.04.2022

5 класс

Технология урок 2 урок

Добрый день, ребята!!!

Тема: Оформление кухни. Практическая работа «Планирование интерьера кухни.»

1. Изучите конспект:

Очень важным при оформлении дизайна интерьера кухни является выбор освещения и осветительных приборов.

Освещение кухни (рис. 8.11) должно быть равномерным, таким образом вы сможете создать комфортную и уютную обстановку.

Верхний свет на кухне должен равномерно освещать помещение и составляющие интерьера. Часто для этого используют встроенные в потолок лампы — это отличный вариант, если на кухне установлены натяжные потолки или потолки со специальными панелями для осветительных приборов.

Если на потолке в кухне можно повесить только одну люстру, может понадобиться дополнительное освещение рабочего места. Это можно сделать с помощью светильников, расположенных в навесных шкафах, или, если их нет, можно использовать настенные светильники.

Очень удобны и практичны лампы на «прищепках», это отличная альтернатива настенным лампам.



Рис. 8.11. Освещение кухни: а — верхнее; б —дополнительное

Пол в кухне должен быть из нескользящего материала, который легко и просто содержать в чистоте.

Стены в кухне оклеивают влагостойкими обоями или окрашивают. Стену около рабочего стола облицовывают керамической плиткой (рис. 8.12, а), панелью из стекла или пластика (рис. 8.12, б).

Цветовая гамма интерьера кухни должна быть подобрана в соответствии с выбранным дизайном.



Рис. 8.12. Отделка стен: *а* — керамической плиткой; *б* — панелью из стекла



Рис. 8.13. Мебель кухни: *а* — из дерева; *б* — из пластика

Разработать дизайн кухни можно самостоятельно, а можно обратиться для этого к специалисту — дизайнеру интерьера.

Мебель для кухни, представленная сегодня на рынке, отличается разнообразием, что даёт возможность выбрать мебель в зависимости от предпочтений (рис. 8.13).

Комплект кухонной мебели, как правило, включает в себя нижние шкафы — тумбы, навесные полки — и высокие шкафы — колонки. Отдельную группу составляют кухонные шкафы, предназначенные для встраиваемой бытовой техники: плиты, духового шкафа, посудомоечной машины, холодильника.

2. Практическая работа «Планирование интерьера кухни (или столовой)»

Цель работы: научиться находить рациональный способ размещения мебели, кухонного оборудования на кухне в зависимости от её размера.

Оборудование и материалы: тетрадь, миллиметровая бумага, цветная бумага, рулетка, карандаши ТМ и 2М, цветные карандаши, линейка, угольник, ластик, компьютер.

Порядок выполнения работы

1. Рассмотрите варианты планировки мебели и оборудования, представленные на рисунке 8.2, или зоны приготовления пищи в вашей мастерской.

2. Обсудите и выберите планировку вашей предполагаемой кухни. Какие объекты будут на вашей кухне?

3. Обсудите в группе и решите, в каком виде вы представите проект интерьера вашей кухни: в виде рисунка, аппликации, схемы, компьютерной презентации — и какие материалы для этого вам потребуются.

4. Распределите обязанности по выполнению задания и подготовке проекта.

5. Выполните работы в соответствии с представленной последовательностью.

1) Измерьте длину и ширину вашей кухни.

2) Начертите на листе миллиметровой бумаги контур предполагаемой кухни или столовой в масштабе 1 : 20.

3) Отметьте месторасположение окна (окон) и двери.

4) Отметьте условными знаками расположение основных элементов интерьера и оборудования кухни или столовой.

5) Нарисуйте «рабочий треугольник». Оцените, насколько рационально вы разместили мебель и оборудование.

6) Предложите перечень «кухонных помощников» (миксер, блендер и т. д.) для приготовления кулинарных блюд.

6. Проверьте, всё ли вы сделали правильно, все ли задания выполнили.

3. Пришлите фото отчет своих работ личным сообщением в

VK <https://vk.com/id143332810>

Вайбер +380714259604

Эл.почта: e.luchschaya@yandex.ru