

Образец

Творческий проект на
тему

"Планирование кухни-столовой"



Выполнил

а: ученика__ 5 ""

Проверила:

преподаватель технологии

Алгоритм выполнения проекта.

Титульный лист.

Оглавление.

Глава 1. Исследовательский этап.

1.1 Обоснование выбора проекта

1.2 Исследование. Историческая справка

Глава 2. Технологический этап.

2.1. Конструкция изделия. Эскиз.

2.2 Оборудование, материалы, инструменты, приспособления.

2.3 Технология изготовления.

Глава 3. Заключительный этап.

3.1 Расчет материалов и денежных затрат (экономический расчет)

3.2 Анализ проделанной работы, выводы. Самооценка.

3.3. Фотография изделия. Реклама.

Список использованной литературы.

Приложения.

Руководство по написанию проекта.

Глава I. Исследовательский этап

1. Обоснование выбора темы проекта (ответить на вопросы в тетради)

- что я умею?
 - что смогу сделать?
 - что я буду делать?
 - почему именно эта тема меня заинтересовала?
 - зачем?
 - для кого (чего)?
 - возможно, работой двигает экономическая выгода (продам);
 - хочу подарить, а денег нет, чтобы купить что-то готовое;
 - возможно, это очень модная деталь современного гардероба или интерьера;
 - давно куплены и лежат материалы, мешаются в шкафу;
 - давно хотелось сделать что-то своими руками, но не было повода или толчка;
 - есть идея оформления работы, которую давно хотелось использовать на практике и т.д.
- (повествовать от первого лица, допустим: я могла бы сшить, сплести, но я буду вязать шапку, т.к. ...)**

Исследование и Историческая справка.

Историческая справка — это чужой авторский текст о данном виде рукоделия. Такую информацию вы сможете найти к сети ИНТЕРНЕТ, в книгах, в журналах, газетах.

Глава 2. Технологический этап

2.1 Конструкция изделия (эскизы, чертежи, схемы)

- Какова форма и размеры изделия.
- В каком стиле оно изготовлено.
- Будет ли оформление изделия сочетаться с окружением из других предметов.
- Рассказать о процессе изготовления выкройки (конструирования изделия).

2.2 Оборудование, материалы, инструменты, приспособления

Какие материалы понадобятся при выполнении работы.

Какие необходимые инструменты и оборудование.

что? какое? для чего? (описать, перечислить)

2.3 Технология изготовления

Последовательность выполнения работы, полное, но компактное описание всех своих действий от самого начала практической работы до ее завершения (подтверждение - фото)

Глава 3. Заключительный этап

3.1 Расчет материалов и денежных затрат

- 1) приблизительные, предполагаемые расчеты до начала работы
- 2) действительные денежные затраты на приобретение материалов
- 3) итоговая себестоимость изделия
- 4) вывод, целесообразность, возможная экономия (сравнение суммы затраченных средств и итоговой себестоимости готового изделия со стоимостью аналогичного изделия в магазине (на рынке))

3.2 Анализ проделанной работы, выводы. Самооценка

Опишите преимущества изделия по отношению к ранее существующим образцам
Изменился ли ваш способ решения проблемы и изделие в ходе его практического выполнения и почему?

С какими трудностями вы встретились при работе над проектом и как решали эти задачи.
Успешным ли было предложенное вами решение проблемы?

В чём прелесть эксклюзивности изделия?

Каковы его положительные стороны и недостатки?

Чему научилась за время работы?

Достигнута ли цель?

1. Проблемная ситуация или обоснование проекта

Совсем недавно мои родители сделали ремонт в нашей кухне. Результат мне нравится: получилось красиво и удобно. В школе на уроках технологии я получила новые знания, и теперь хочу их использовать, чтобы представить нашу кухню, исследовать и показать, как можно обустроить планировку и оборудование. Чтобы успешно перевоплотиться в дизайнера, я полистала папины журналы про дизайн кухонь, и почитала информацию в Интернете.

2. Цель проекта

Разработать планировку кухни, подобрать для неё необходимое оборудование и бытовые электроприборы.

3. Задачи проекта

1. С помощью родителей измерить и записать размеры кухни.
2. Начертить план кухни в масштабе 1:25.
3. Использовать данные моего исследования для определения потребности семьи в бытовых кухонных приборах.
4. Проконтролировать, получился ли при планировке небольшой рабочий треугольник. Ведь я хочу, чтобы маме было удобно готовить, и чтобы она не уставала. Да и я буду помогать взрослым на кухне.

4. Раздел Исследование

4.1. Моё исследование я решила начать с обзора, какие вообще существуют разновидности кухонь по назначению.

Кухня-столовая

Кухня-столовая – это одна комната, которая объединяет в себе функции двух помещений, каждое из которых имеет свои особенности. Для того чтобы такая совмещенная комната была удобной и уютной, нужен тщательно продуманный проект. Часто в этом случае кухню объединяют с комнатой, находящейся рядом, с помощью разрушения стены-перегородки.

Независимо от величины помещения, нужно зонировать кухню-столовую, то есть отделять рабочую часть комнаты от обеденной. Это можно сделать с помощью разного цвета стен, пола, потолка, освещения и другими способами. На фото показан пример зонирования кухни с помощью ковра.



Отделочные материалы, которые используют в обеих зонах, должны отличаться. Ведь в кухонной зоне возможна высокая температура и повышенная влажность, поэтому лучше использовать

влагостойкие и практичные материалы, например, моющиеся обои, керамическую плитку. А в дизайне обеденной части можно использовать обычные материалы, как для жилых помещений. Например, деревянные полы, виниловые обои, паркет или ламинат, натяжные потолки.

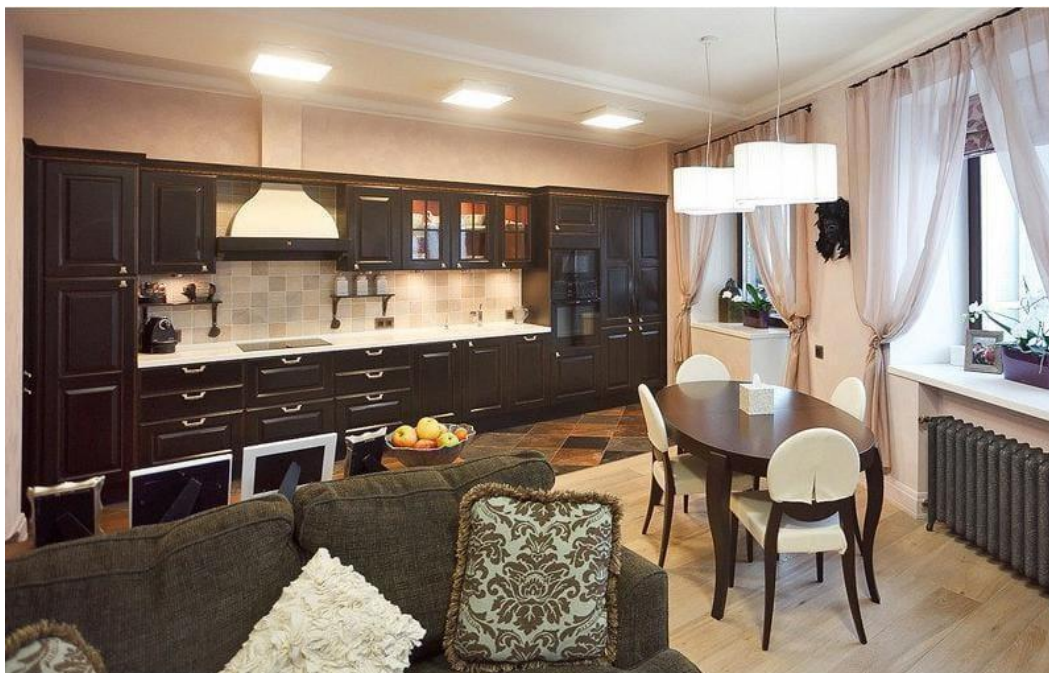
Также нужно правильно подобрать мебель для кухни-столовой и предметы декора. Чтобы обеденная зона стала светлой, можно сделать французские окна, которые располагаются от пола до потолка. К окнам подобрать красивые легкие шторы или специальные стильные жалюзи. Стены можно украсить картинами, а на полу, вдоль стен, расставить высокие вазы.

Кухня-гостиная

Кухня-гостиная – это когда кухня, столовая и гостиная расположены в одном помещении, но при этом представляют собой разные функциональные зоны. Вместо маленьких комнат получается одно просторное помещение, и появляется возможность множества дизайнерских

идей. Нужно учитывать, что удобнее, когда столовая расположена ближе к кухне, чем гостиная.

Проект кухни-гостиной позволяет создать очень удобное помещение для приема гостей. Завершив ужин, можно усесться с гостями у телевизора и камина, продолжив встречу в комфортных условиях. Исчезает необходимость ходить с приготовленной пищей и опустошенной посудой во время ужина, легче сервировать стол.



Нужно помнить и о недостатках кухни-гостиной. Издаваемый водой из крана и кухонной техникой шум может мешать отдыху людей. Запахи из кухни могут распространяться по всему помещению, и въедаться в обивку мебели и шторы, поэтому важно предусмотреть вытяжку. Также если в квартире мало комнат, проживают и дети, и пожилые люди, может возникнуть проблема побыть в тишине и отдохнуть.

Рабочая кухня

Рабочая кухня представляет собой обычно небольшое помещение, предназначенное только для приготовления пищи и хранения продуктов. В такой кухне не предусмотрено размещение мягкой мебели, обеденного стола, камина, здесь лишь всё необходимое, чтобы хозяйке было удобно готовить. В интерьере такой кухни лучше использовать светлые тона и прямые линии, чтобы создать иллюзию большого пространства. Визуального разнообразия в интерьере рабочей кухни можно достичь, используя всевозможную компактную multifunctional технику.



Кухня-ниша



Кухня-ниша – это пространство для готовки, не отделенное со всех сторон стенами, а обустроенное прямо в жилой комнате или другом помещении. В такой кухне отсутствует обеденная зона, но обязательно должна быть принудительная вентиляция и плита. Такая планировка кухни позволяет сэкономить место и сделать малогабаритные квартиры просторнее. Часто её проектируют в однокомнатных квартирах, чтобы не тратить площадь на планировку двух помещений – жилого и кухонного. Площадь такого уголка должна составлять не менее 5 м² – именно столько необходимо, чтобы разместить все нужное для приготовления пищи.

Преимущество кухни-ниши в том, что она может не иметь солнечного освещения. То есть ее можно расположить в коридоре или кладовке, не заботясь при этом об установке прозрачных перегородок.

Крошечная кухня на фото занимает место в небольшой нише. В ней удалось поместить холодильник, плиту, духовой шкаф, микроволновку и мойку. Размещение шкафов под потолком сэкономило место.

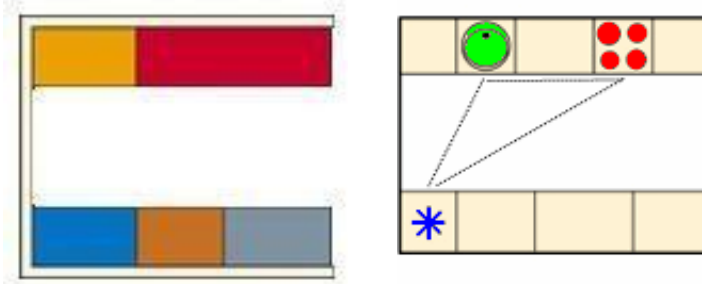
В зависимости от соотношения сторон кухни и личных предпочтений жильцов, можно выбрать подходящий вариант дизайна для своей кухни. Разберём виды кухонных планировок по порядку.

Линейная кухня



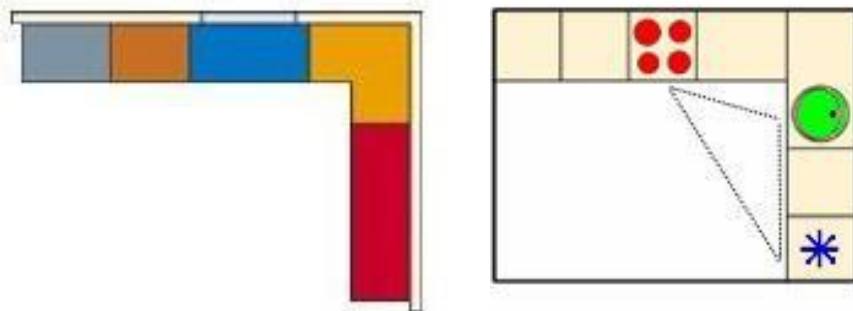
Линейная планировка идеальна для узкой кухни, при которой техника и шкафы устанавливаются у одной стены. Предпочтительная последовательность их размещения: место для хранения - холодильник, мойка, рабочая зона столешницы для разделки, плита. Обеденный стол может быть установлен у противоположной стороны.

Двухлинейная кухня



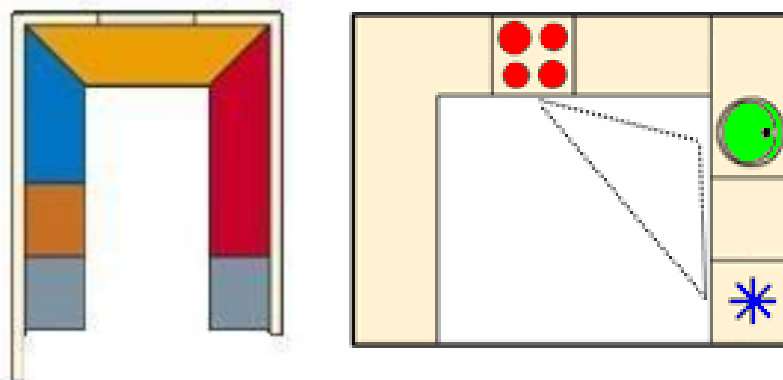
Двухлинейная планировка – хорошее решение для проходной кухни, которое позволяет превратить явный недостаток в достоинство. Также, такая планировка является отличным выходом, когда в семье присутствуют две хозяйки. Они смогут находиться на кухне одновременно и не мешать друг другу. Плиту и мойку лучше расположить по одной стене, а холодильник по другой. Это более безопасный вариант – никто не обожжется, перенося горячую посуду с одного стола на другой.

Г-образная кухня



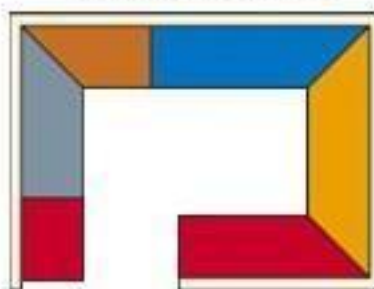
Угловая кухня является очень удобным вариантом планировки, т.к. позволяет сделать рабочую зону в углу, благодаря чему обеспечить удобный доступ к любому её элементу. Этот вариант подходит почти для любого помещения, даже для небольшой или проходной кухни. Если кухня имеет большие размеры, то мойку, плиту, холодильник нужно расположить ближе друг к другу, оставив между ними рабочую разделочную зону столешницы.

П-образная кухня

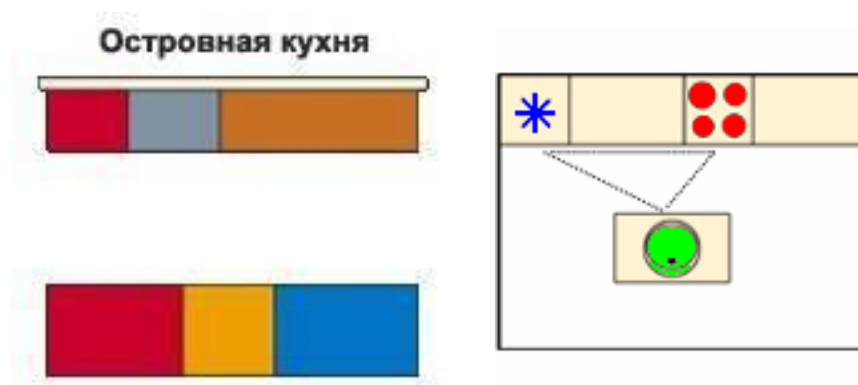


В П-образной кухне гарнитур устанавливают вдоль трех свободных стен. Подходит только для широких помещений – при сжатых размерах становится неудобно и тесно. В такой кухне обычно бывает много места для хранения посуды и продуктов.

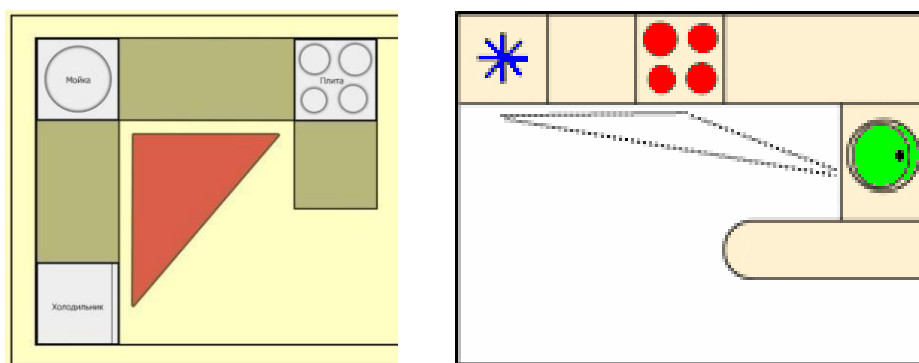
Г-образная кухня



У Г-образной кухни единственное отличие от предыдущего варианта состоит в том, что здесь кухонный гарнитур занимает все свободное пространство у стен, и размыкается только в зоне двери.

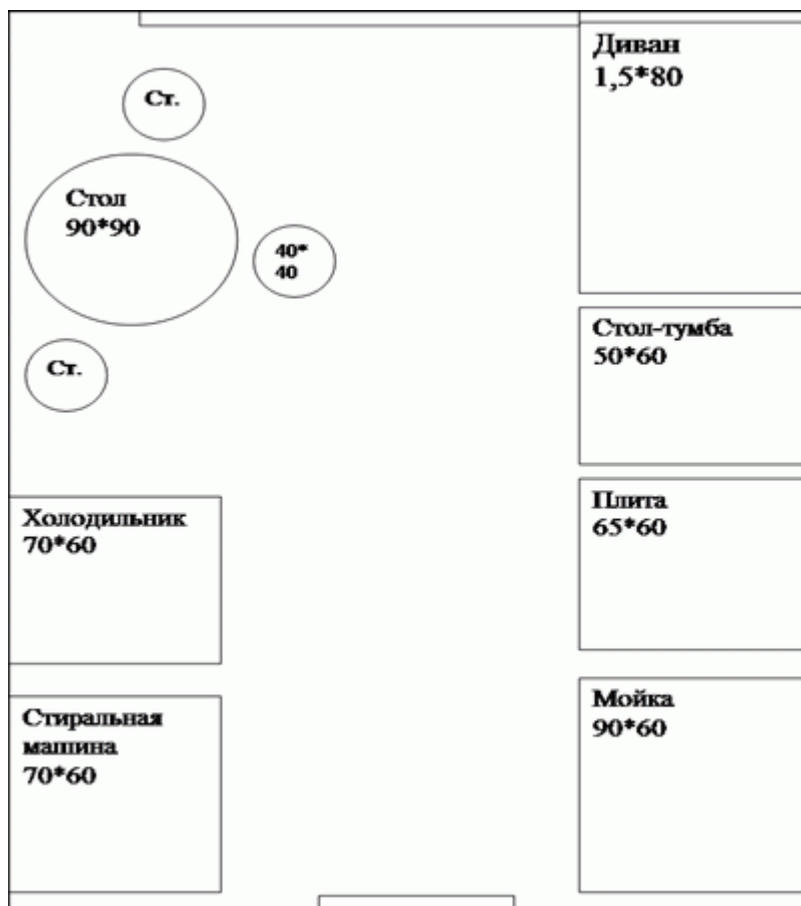


Островная кухня – отличный вариант для создания изысканных интерьеров. Такая планировка кухни подходит только для большого помещения. Это - кухня любой планировки с «островом» в центре помещения. На нем может располагаться рабочая поверхность, включающая также мойку или плиту.



Полуостровная кухня – это любой из вариантов планировки кухни с дополнительным выпуском либо рабочей поверхности, либо тумбы с мойкой или плитой. Обычно это выступ, отделяющий кухню от столовой. Он может использоваться ещё как барная стойка или сервировочный стол.

- Из многих предложенных вариантов я выбрала один – параллельная. Потому что на ней будет больше места, она будет просторной, на ней будет очень уютно и светло.



4.2. Какая бытовая техника имеется в нашей кухне

1. Холодильник. Он нужен обязательно, ведь без него продукты будут портиться раньше, чем мы их съедим. У нас он двухкамерный.
2. Морозильная камера. В ней мы храним рыбу, мясо и птицу, а ещё замораживаем на зиму свежую ягоду.
3. Посудомоечная машина. Без неё конечно можно прожить, но благодаря ей мама и я не тратим время на мытьё посуды, а можем провести это время в кругу семьи.
4. Индукционная варочная панель, встроенная в столешницу. Внутри скрывается электромагнитная катушка, которая нагревает сразу посуду, а не варочную поверхность, поэтому я не боюсь обжечься.

5. Микроволновка, встроенная в шкаф. Она незаменима, когда пища уже остыла, и нужно быстро разогреть. Ещё мы в ней готовим иногда.

6. Духовка электрическая, спрятанная в шкафу. Мы с мамой регулярно печём в ней вкусные пироги, пирожки и печенье.

7. Пароварка. Благодаря тому, что пар проникает вглубь продуктов, пища готовится быстрее и получается здоровее, не теряет полезных свойств.

8. Кофемашина. Мои родители любят готовить в ней настоящий кофе из зёрен. Я к нему равнодушна, но мне нравится ощущать кофейный запах по утрам.

9. Мультиварка. Она так проста в использовании, что даже я могу варить в ней супы или печь пироги. Главное, соблюдать пропорцию ингредиентов. Можно всё в неё загрузить, и через час будет приготовлено.

10. Чайник. Мы любим устраивать семейные чаепития, а ещё бывает собираемся с друзьями за чашечкой ароматного чая.

11. Мясорубка электрическая. Мама делает с её помощью домашние мясные и рыбные котлеты.

12. Хлебопечь. Она даёт нам возможность самостоятельно печь ароматный хлеб.

13. Тостер. Каждое утро можно поджаривать в нём ломтики хлеба до золотистой корочки.

14. Также на нашей кухне есть такие небольшие приборы, как: йогуртница, электровафельница, блендер и миксер, каждый по-своему приносящий пользу.

4.3. Историческая справка (образец) **История создания холодильника**

Помещения для хранения продуктов, наполняемые льдом, появились много тысяч лет назад. Для императора Нерона слуги заготавливали на замерзших водоемах снег и лёд. Южная Европа долгое время даже не догадывалась, что снег и лед способны принести пользу в хозяйстве.

Начиная с XVIII века посуда из фарфора заполнялась бутылками с вином, а сверху укладывали колотый лёд. Такой холодильник подавали прямо к столу. В России широко использовались ледники, которые представляли собой сруб, врытый в землю, набитый большим

количеством снега и льда.

В 1803 году американский предприниматель Томас Мур, поставляющий в Вашингтон сливочное масло, изготовил своими руками подобие холодильника. Ему понадобились тонкие листы стали, из которых и была изготовлена ёмкость. Обёрнутая шкурками кролика, она была помещена в специальную бадью, изготовленную из кедровых клепок, и затем засыпана сверху льдом.

Первый бытовой электрический холодильник был создан в 1913 году. Как и промышленные холодильники, он работал с использованием принципа теплового насоса. На фото ранний электрический холодильник, с цилиндрическим теплообменником сверху.



В 1951 году автомобильный завод ЗИС выпустил первую партию знаменитых холодильников «Москва». Они отличались высоким качеством изготовления и долговечностью — многие холодильники продолжают работать и сегодня, однако достигнуто это было ценой высокой трудоёмкости изготовления и расхода большого количества металла.

5. Описание цветового решения нашей кухне

Окна нашей кухни выходят на западную сторону, но мы сделали окно от пола до потолка и во всю ширину стены, поэтому в помещении светло, после обеда солнечно.

Кухня выполнена в дизайнерском стиле минимализм, то есть в ней нет лишних мелких деталей, но, несмотря на это, она довольно уютная. Мы использовали тёплые оттенки бежевого, кремового и коричневого цветов. Выдержана геометрия, ровные линии, всё выглядит гармонично, стильно и современно. В ней достаточно места, и мы с мамой старательно поддерживаем чистоту и уют.

Стол и часть кухни выполнены из американского ореха, а пол пробковый.

6. Материалы, инструменты, приспособления

7. Технология изготовления

8. Проектирование кухни

Стены кухни

Окна моей будущей кухни будут выходить на южную сторону, так как там солнце почти целый день. Можно предположить, что в кухне целый день светло, поэтому стены я бы хотела оклеить в неброские обои.

Пол кухни

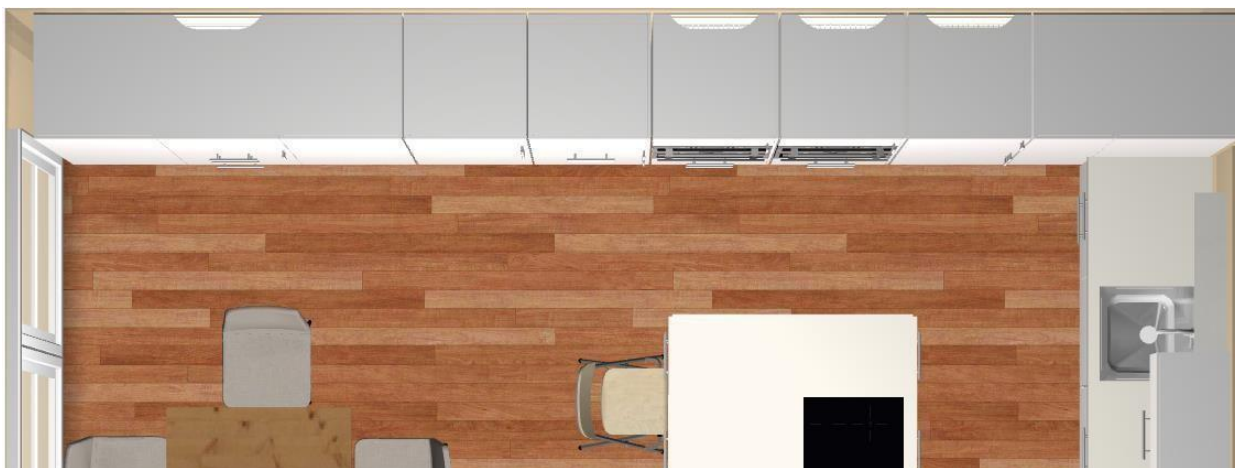
Пол мне бы хотелось иметь не темного цвета, так как я люблю светлые тона. Я выбираю из двух вариантов, больше мне подходит 1 вариант, так как он более светлый и имеет приятный рисунок.

Окна кухни

Я хочу, чтобы в моем будущем доме были высокие потолки, значит, маленькие окна не будут смотреться. Поэтому я выбираю вариант 1 – большое трехстворчатое окно. Все створки у окна будут открываться и в доме будет всегда свежий воздух.

Проектирование с помощью компьютера и описание изготовления вашего макета.

Родители помогли мне измерить необходимые размеры кухни, я их записала и начертила план кухни на миллиметровой бумаге в масштабе 1:25. Потом в специальной программе мы выбрали подходящую мебель и технику с учетом наших размеров. У нас получился план и общий вид кухни.



Затем мы воплотили наши дизайнерские решения в жизнь, и теперь наша реальная кухня соответствует изначально задуманному проекту.



9. Самооценка и оценка

Работа над проектом мне очень понравилась. Я многое узнала о планировке и оборудовании кухни, получила возможность ощутить себя в роли дизайнера. Может быть, выберу эту профессию в будущем.

Самооценка и оценка

Работа над проектом мне очень понравилась. Уже сейчас мне захотелось иметь свою кухню. Я думаю, что справилась со своей целью и задачами.

Мои родители думают, что у меня все получилось и я справилась со своей целью.

Вот что у меня получилось.





Источники информации, использованные при выполнении проекта

1. Учебник «Технология. Технология ведения дома» для учащихся 5 класса. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.
2. Интернет-ресурсы.
3. Журналы про интерьеры кухонь.