ПРАКТИЧНА РОБОТА 27.

Тема: Ергономічні особливості при плануванні кухні

Мета:Поглибити знання про дизайн кухні; виробити уміння бачити і розуміти особливості замкнутого простору; розвивати образно-просторове мислення та уяву.

Обладнання: Папір білий акварельний А4 (297 х 210),олівці (механічні олівці) (2H, HB, 2B), резинка, лінійка (рейсшина).

**Теоретичні відомості**

Кухня як важлива кімната будь-якого будинку або квартири має бути облаштована ергономічно, тобто з урахуванням пропорцій і розмірів людського тіла. Незважаючи на технічні досягнення останніх десятиліть, приготування їжі, як і раніше залишається ручною працею, а отже, інтер’єр кухні повинен створюватися відповідно до особливостей ручної роботи. Ергономіка кухонного простору означає розташування робочої зони, кухонних меблів і побутової техніки в такій послідовності, коли всі необхідні предмети опиняються під рукою, і господині не доводиться витрачати час і енергію на свідомо зайві рухи, які можна було б не робити.

Холодильник, раковина з мийкою і кухонна плита складають три центри активності, які утворюють так званий робочий трикутник. У ергономічно правильно складеному трикутнику відстань між його вершинами не повинна перевищувати двох відстаней витягнутої руки (більшу приведе до даремної ходьби, а менше - створить незручності).

**Кухонна раковина** – це головний центр активності, у якого, згідно статистичних досліджень, витрачається більше половини часу, проведеного людьми на кухні. В ідеальному варіанті мийка повинна знаходитися в центрі робочого трикутника, на відстані приблизно 1-1,2 м від плити і 1,2-2 м від холодильника. Поруч з раковиною на кухні логічно помістити шафу з посудом.

Кухонну плиту зручно розташувати недалеко від обіднього столу, пам’ятаючи, однак, що цей вид побутової техніки відноситься до найбільш травмонебезпечним. Тому плиту треба встановити так, щоб її не можна було випадково зачепити і обпектися, проходячи через кухню в інші приміщення квартири. Не варто розбивати робочу поверхню на невеликі ділянки великою побутовою технікою: холодильники та морозильні камери слід розмістити в кутах кухні. Дверцята холодильника у відкритому стані не повинні закривати собою вільний простір. Відповідно до рекомендацій виробників побутової техніки, холодильник потрібно встановлювати в прохолодному, недоступному для прямих сонячних променів місці приміщення, подалі від джерел тепла.

Часто зустрічається така перешкода зручності - невідповідність висоти підвіконня і кухонних меблів. Згідно Сніпу 23-05-95 "Природне і штучне освітлення", становить 80 -95 см. І хоча саме при дотриманні даного параметра досягається найкраща освітленість приміщення, подібна висота підвіконня, а також розташування під ним радіатора не дозволяє встановити тут блок кухонних секцій. А близькість віконного отвору до стіни, особливо якщо ширина кутового простінка менше 30 см, не дає можливості повісити повноцінну полицю (в цьому випадку рекомендується використовувати скошені елементи).

Отже, чинні в даний час стандарти ВНДІТЕ:

* середня висота робочих поверхонь дорівнює 85 см;
* висота розташування верхньої полиці настінних шаф - не більше 190 см;
* допустима висота установки навісних секцій меблів -210 см;
* ширина робочих площин -60 см.

Контрольні запитання

1. Що означає ергономіка робочого простору?

2. Вкажіть параметри ідеального трикутника.

3. Яка середня висота робочих поверхонь?

Завдання практичної роботи

Побудувати інтер’єр кухні за затвердженим ескізом

Послідовність виконання завдання:

1. Проаналізувати зразки інтер’єрів кухонь;
2. Виконати перспективу кухні за ескізом;
3. Перевірити правильність виконаного завдання.