АЛГОРИТМ РАЗРАБОТКИ ДИЗАЙНА МЕБЕЛИ ДЛЯ КУХНИ ПЛОЩАДЬЮ ОТ 4 ДО 8 КВАДРАТНЫХ МЕТРОВ

ALGORITHM FOR DEVELOPING THE DESIGN OF KITCHEN FURNITURE WITH AREA FROM 4 TO 8 SQUARE METERS

УДК 684.4

Дворников Михаил Анатольевич, Дизайнер интерьеров, МУП ЦГТ Администрации г.Сочи, Россия

Dvornikov Mikhail Anatolievich, mad09051986@mail.ru

Аннотация. В данной статье анализируются особенности проектирования дизайна мебели для кухни площадью от 4 до 8 квадратных метров. Рассматривается специфика обустройства малогабаритных кухонь, приводится алгоритм разработки кухонной мебели с учётом требований функциональности, эргономики и эстетики, чтобы обеспечить удобство и комфорт использования кухонного пространства при приготовлении пищи.

Annotation. This article analyzes the design features of furniture design for a kitchen with an area of 4 to 8 square meters. The specificity of the arrangement of small-sized kitchens is considered, an algorithm for the development of kitchen furniture is given, taking into account the requirements of functionality, ergonomics and aesthetics, in order to ensure the convenience and comfort of using the kitchen space when preparing food.

Ключевые слова: кухня, кухонное пространство, дизайн мебели, проектирование, разработка решения.

Key words: kitchen, kitchen space, furniture design, design, solution development.

Введение

Российский рынок недвижимости характеризуется повышенным спросом на малогабаритное жильё, что обусловлено возможностью оперативного разрешения жилищных проблем [1]. Однако выбор подобного жилья сопряжён с рядом проблем, одной из которых является небольшая площадь кухонных зон. В малогабаритных квартирах площадь кухни не превышает 8-10 м^2, зачастую составляя 4-8 м^2. Для решения этой проблемы может применяться перепланировка, при которой кухня объединяется с комнатой посредством частичного либо полного разрушения смежных стен. Однако этот подход не всегда доступен для реализации, поскольку сопряжён со значительным числом трудностей организационно-юридического характера. Более предпочтительным вариантом обустройства кухни являются тщательное планирование и наполнение пространства, основанные на принципах функциональности, эргономики и эстетики [2].

Особенности проектирования кухонной мебели

Разрабатывая проект дизайна мебели для небольшой кухни, необходимо внимательно отнестись к планировке пространства. К основным принципам планировки кухонного оборудования относятся безопасность, комфорт и высокая функциональность, то есть все предметы кухонного интерьера должны быть не просто удобны, но и оптимальны с позиции потребностей человека [3]. Несмотря на существующую связь планировочного решения кухонного пространства с общей концепции квартиры необходимо учитывать, что кухня является технологическим помещением, что накладывает ряд ограничений на интерьерное решение. К примеру, кухонное оборудование привязано к месту выведения инженерных коммуникаций, а само пространство должно включать определённую мебель и бытовые приборы, без которых невозможно его полноценное использование.

Помещение должно быть обустроено таким образом, чтобы обеспечить минимизацию затрат времени и сил для приготовления пищи, для чего

необходимо придерживаться принципа «рабочего треугольника» [4]. Согласно ему, в кухне выделяют три центра активности, которые соответствуют основным видам деятельности во время приготовления пищи: хранение (холодильник, шкаф), обработка (разделочная поверхность, мойка) и приготовление (духовой шкаф, плита). При соединении этих центров прямыми линиями образуется треугольник, стороны которого представляют собой основные пути перемещения по кухне. В идеальном случае этот треугольник должен быть равносторонним, а расстояние между его вершинами должно составлять не более удвоенной длины вытянутой руки. Оптимальная длина сторон находится в диапазоне от 3,5 до 6,5 м.

Выделяют семь основных схем расстановки кухонного оборудования, однако для кухни площадью 4-8 м^2 могут использоваться только три [1]:

1. Однорядная (рис. 1). Является единственно возможным вариантом для узких и вытянутых в длину кухонь. Рабочий треугольник при такой планировке отсутствует, поэтому для обеспечения максимальной функциональности оптимально расположить мойку в центре гарнитура, окружив её холодильником и плитой. При однорядной конфигурации длина рабочей поверхности должна быть не более 3,6 м, при этом основную часть рабочего пространства в 60-90 см следует разместить между мойкой и плитой, оставив по обе стороны от последней по 40 см свободного рабочего места.

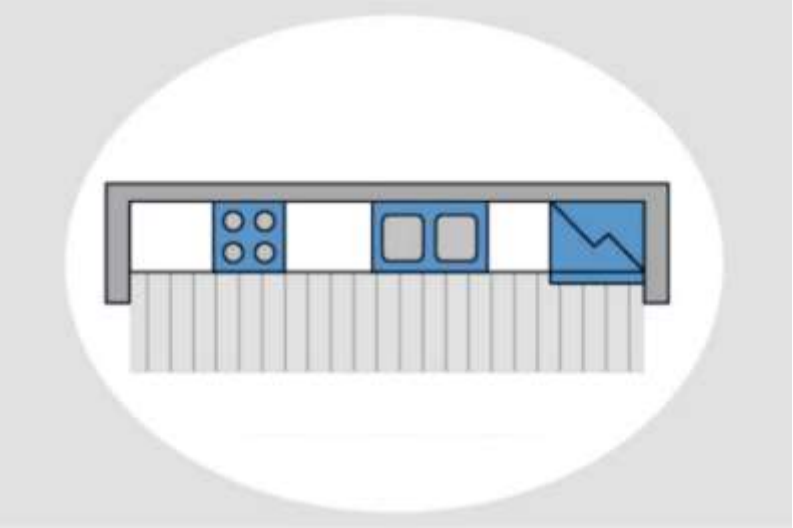


Рис. 1. Однорядная конфигурация [5]

2. Угловая (рис. 2). С позиции «рабочего треугольника» эта конфигурация наиболее эргономична. Она задействует две стены и угол, обеспечивая вместительную систему хранения и разделочную зону с сохранением достаточного пространства для обустройства столовой. Рабочие центры рекомендуется располагать ближе друг к другу, поместив мойку между плитой и холодильником.

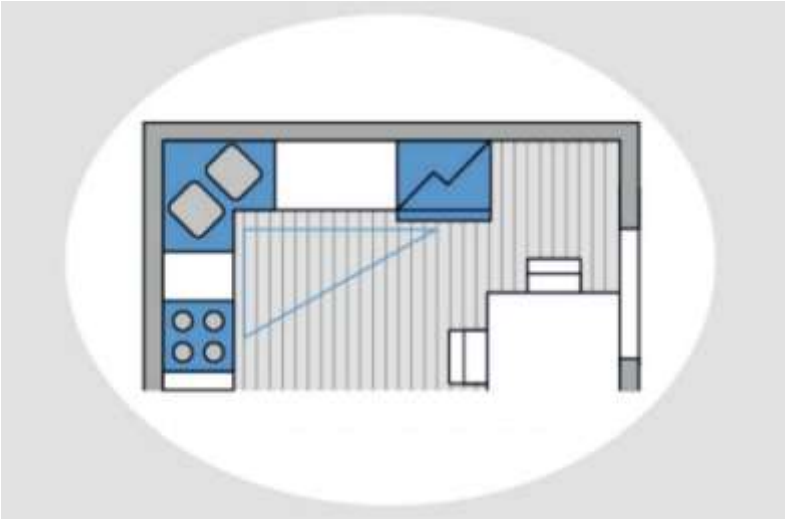


Рис. 2. Угловая конфигурация [5]

3. Полуостровная (рис. 3). Представляет собой модифицированную однорядную, Г- или П-образную планировку, дополненную рабочей поверхностью, расположенной посередине. На этом полуострове размещается плита или мойка, реже – барная стойка.

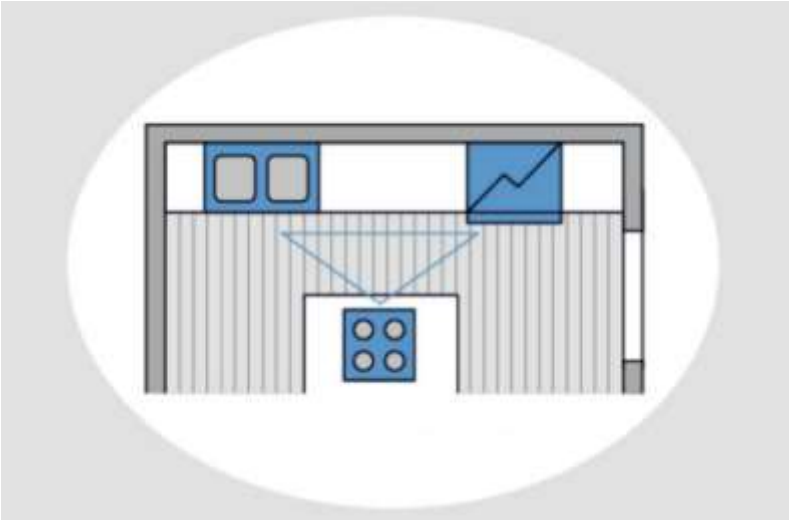


Рис. 3. Полуостровная конфигурация [5]

В случае, если ширина кухонного помещения составляет более 2,4 м, а между противоположными фасадами остаётся не менее 1,2 м, то возможна П-образная конфигурация гарнитура (рис. 4). При этом задействуются три смежные стены.

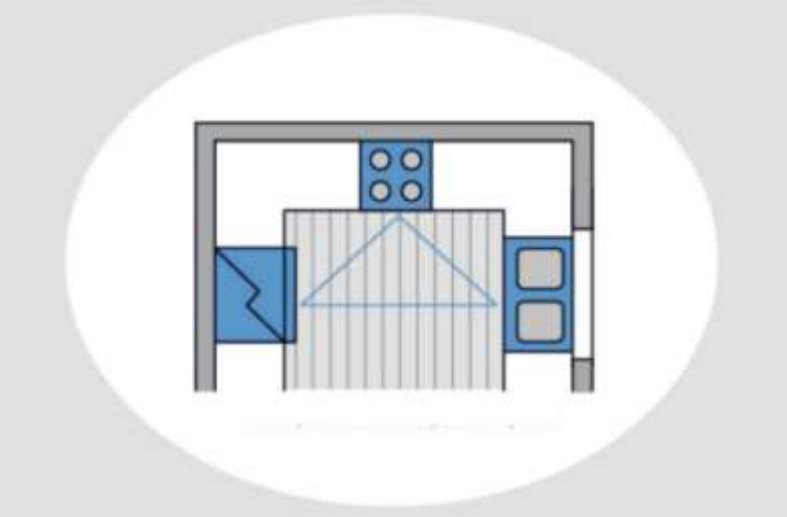


Рис. 4. П-образная конфигурация [5]

При разработке дизайна кухонной мебели необходимо учитывать ряд правил касательно размещения модулей [6]:

- в угловых кухнях бытовая техника и столы с ящиками не размещаются в углу для обеспечения доступа к примыкающим модулям;

- смеситель не устанавливается под открывающимся внутрь комнаты окном;
- для большего удобства духовка, встроенная в пенал, располагается на уровне глаз;
- столы с выдвижными ящиками располагаются рядом с плитой и мойкой;
- между мойкой и плитой, равно как и между стеной и плитой, должно оставаться не менее 15 см;
- газовая плита монтируется как минимум в 30 см от окна;
- между вытяжкой и варочной панелью электрической плиты должно оставаться 65-75 см, газовой – 75-80 см;
- между плитой и холодильником должно оставаться не менее 15 см;
- высокие предметы техники и мебели размещаются по концам рядов;
- настенные шкафы развешиваются с учётом роста готовящего человека: для роста в 160-170 см от рабочей поверхности до полок и дна шкафов расстояние должно составлять 52-60 см;
- навесные угловые шкафы не располагаются возле вытяжки;
- ручки соседних навесных шкафов находятся со стороны угловой секции, противоположной открыванию фасада;
- при угловом построении гарнитура между холодильником, колонкой, плитой и угловым столом необходим стол шириной не менее 30 см.

Алгоритм разработки кухонной мебели

Все методики проектирования мебели опираются на понимание комплекса факторов, влияющих на форму проектируемых объектов. Выделяют следующие факторы формообразования [7]:

- личностные;
- санитарно-гигиенические;
- историко-культурные;

- конструктивно-технологические;
- социально-бытовые;
- эстетические;
- существующего окружения;
- психологии восприятия;
- экономические;
- архитектурно-строительные;
- утилитарно-функциональные.

Разработка дизайна кухонной мебели осуществляется по алгоритму, включающему следующие этапы [8]:

1. Планировочный, на котором проводится формулирование целевой установки проекта. Включает:

- сбор информации посредством общения с заказчиком и проведения анализа особенностей помещения;
- обработку информации, состоящую в проведении обмеров, составлении обмерных чертежей, планировании зонирования пространства и подготовке вариантов планировочного решения в рамках составленного технического задания.

2. Стилевой, на котором проводится творческая разработка проекта. Включает:

- разработку эскизных вариантов объёмно-планировочного решения, содержащих состав помещения, его композиционную схему и функциональное зонирование;
- проведение сравнительного анализа подготовленных вариантов;
- детальную проработку выбранного стилевого решения;
- объёмное моделирование помещения и визуализацию.

3. Технологический, заключающийся в подготовке к созданию мебели. Включает:

- разработку технической документации;

- прототипирование;
- подготовку к производству.

На первом этапе выбирается основная концепция гарнитура, который может представлять собой скрытую незаметную конструкцию либо акцентный объект интерьера [6]. Кухонный гарнитур может разрабатываться в разных ценовых категориях, например, в вариантах «Стандарт», который отвечает базовым потребностям пользователей, и «Премиум+», характеризующийся максимальным наполнением и применением инновационных технологий и материалов.

При разработке стилевого решения учитываются визуальные, тактильные и акустические свойства материалов. Цветовое решение формируется исходя из особенностей восприятия различных цветов и их сочетаний и степени отражения света. Для маленьких кухонь рекомендуется выбирать глянцевые поверхности, визуально расширяющие пространство, и светлые тона. Не следует применять более двух цветов, один из которых необходимо сделать акцентным. Для формирования впечатления лёгкости и естественности используются натуральные отделочные материалы.

Небольшое пространство важно не перегрузить деталями. По этой причине не рекомендуется использовать аксессуары, шкафы со стеклянными вставками и заметные ручки. Для полноценного использования помещения следует продлевать навесные шкафы до полотка, придавая им монолитный вид. Варианты дизайна мебели для кухни площадью 4-8 м^2 приведены на рис. 5-8 [9].



Рис. 5. Пример однорядной кухни



Рис. 6. Пример угловой кухни



Рис. 7. Пример угловой кухни



Рис. 8. Пример полуостровной кухни

Заключение

Создание кухонной мебели является прикладной инженерной задачей, однако разработка её дизайна, учитывающего особенности планирования

пространства, требует творческого подхода. Мебель для кухонь небольших площадей должна разрабатываться с учётом принципов функциональности, эргономики и эстетики, чтобы обеспечить удобство и комфорт использования кухонного пространства при приготовлении пищи.

Список литературы

1. Завьялова Е.К., Разина Е.И. Проектирование малогабаритной кухни // Всероссийская научно-практическая конференция «ДИСК-2018». – Сборник материалов. – 2018. – С. 68-71.
2. Столяровский С. Проектирование и дизайн мебели на компьютере. – СПб.: Питер, 2008. – 208 с.
3. Шкиль О.С. Основы эргономики в дизайне среды. Часть I: Учебное пособие / О.С. Шкиль. – Благовещенск: Изд-во АмГУ, 2010. – 164 с.
4. Базилевич М.Е. Основы проектирования жилого интерьера: учебное пособие / М.Е. Базилевич; науч. ред. Н.Н. Панчук. – Хабаровск: Изд-во Тихоокеан. гос. ун-та, 2019. – 110 с.
5. Этапы создания красивой кухни // Фабрика мебели «Молчанов». – Ногинск, 2018. – 14 с.
6. Рудинская А.А. Кухонный модуль для малогабаритных помещений: выпуск. квалиф. работа: 54.03.01 / А.А. Рудинская; Томск. политех. ун-т. – Томск, 2020. – 135 с.
7. Тасмагамбетова А.Р. Проектирование интерьера: Учебное пособие / А.Р. Тасмагамбетова, К.М. Кусаинова, Л.Т. Нуркушева. – Нур-Султан: Изд-во ун-та «Туран-Астана», 2019. – 111 с.
8. Тарасова А.Г. Проектирование интерьеров предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / А. Г. Тарасова, В. Ж. Шуплецов, Е. Ж. Шуплецова. – Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2018. – 148 с.
9. Пашенцева Ю. 5 правил, 3 ошибки при проектировании кухни // Студия мебели «Costanova». – 21 с.

List of references

1. Zavyalova E.K., Razina E.I. Designing a small kitchen // All-Russian scientific and practical conference "DISK-2018". - Collection of materials. - 2018 .-- S. 68-71.
2. Stolyarovsky S. Design and design of furniture on the computer. - SPb .: Peter, 2008 .-- 208 p.
3. Shkil O.S. Fundamentals of Ergonomics in Environment Design. Part I: Textbook / O.S. Shkil. - Blagoveshchensk: AmSU Publishing House, 2010 .-- 164 p.
4. Bazilevich M.E. Fundamentals of the design of a residential interior: a tutorial / M.E. Bazilevich; scientific. ed. N.N. Panchuk. - Khabarovsk: Pacific Publishing House. state University, 2019 .-- 110 p.
5. Stages of creating a beautiful kitchen // Furniture Factory "Molchanov". - Noginsk, 2018 .-- 14 p.
6. Rudinskaya A.A. Kitchen module for small spaces: release. qualif. work: 54.03.01 / A.A. Rudinskaya; Tomsk. polytechnic. un-t. - Tomsk, 2020 .-- 135 p.
7. Tasmagambetova A.R. Interior design: Textbook / A.R. Tasmagambetova, K.M. Kusainova, L.T. Nurkusheva. - Nur-Sultan: Publishing house of the university "Turan-Astana", 2019. - 111 p.
8. Tarasova A.G. Designing of interiors of public catering establishments: teaching aid / A. G. Tarasova, V. Zh. Shupletsov, E. Zh. Shupletsova. - Yekaterinburg: Publishing house of Ros. state prof.-ped. University, 2018 .-- 148 p.
9. Pashentseva Yu. 5 rules, 3 mistakes when designing a kitchen // Furniture Studio "Costanova". - 21 p.