

ДИЗАЙН-РАЗРАБОТКА КУХНИ ДЛЯ МАЛОГАБАРИТНЫХ КВАРТИР

Александра Юрьевна Свиридова

*Студентка 6 курса,
кафедра «Промышленный дизайн»,
Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана*

*Научный руководитель: А.С. Синельников,
старший преподаватель кафедры «Промышленный дизайн»,
Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана*

Без кухни немыслимо представить никакое человеческое жилище, даже отъявленные ненавистники готовки тоже порой хотят кушать.

Но какая она — идеальная кухня? Безусловно, сколько людей, столько и мнений, но вот беда — зачастую призрачный идеал разбивается о суровую действительность тяжелого прошлого нашего народа, выраженную в небольших по площади квартирах и, соответственно, малогабаритных кухнях.

С ускорением научно-технического прогресса проблема нехватки и нерационального использования места встает особенно остро. Все больше и больше новых электрических и механических помощников по хозяйству необходимо разместить на все той же площади. А большинство проектов кухонь рассчитаны на установку в комнате размером с небольшой стадион, что совершенно непригодно для российских квартир со стандартной площадью кухни 6 м².

Поэтому в качестве цели проекта выступает проектирование кухни, занимающей небольшое пространство, удобной в установке для любой типовой квартиры, пригодной к использованию как одним человеком, так и целой семьей как в качестве места для приготовления пищи, так и для приема гостей.

Исследования существующих бытовых приборов, а также концептуальных кухонь и новых тенденций в области приготовления и хранения пищи показали, что в процессе приготовления, хранения и приема пищи возникают следующие проблемы:

- Неудобная кухонная мебель (приходится постоянно нагибаться, наклоняться и тянуться к шкафам и полкам).
- Плохая логистика (приходится бегать по всей кухне в процессе приготовления пищи).
- Неудобная сантехника (посуда не помещается в раковину, ее негде сушить).
- Слишком много техники (кухня начинает напоминать серпентарий из проводов).
- Разделение места для приготовления пищи с местом для ее потребления (трудно одновременно готовить и общаться с друзьями).
- Непродуманная система хранения посуды (кастрюли не помещаются на полочке, чтобы достать казанок надо звать бригаду атлетов в помощь).

Анализ схем взаимодействия человека и кухни показал, что в процессе готовки наиболее часто приходится прибегать к составляющим, связанным с водой: раковина, горячая/холодная вода, а также к рабочей поверхности. Это привело к концепции кухни, в которой нет необходимости бегать из угла в угол — вращающейся кухни с постоянным доступом к воде.

Кухня представляет собой свободно вращающиеся друг относительно друга поверхности, закрепленные относительно центральной оси. Это позволит чистить картошку, не боясь, что за спиной убегает молоко для каши. Центральную варочную поверхность можно закрыть крышкой из того же материала, что и столешница, если

требуется место, например, для больших семейных ужинов или для приготовления таза оливье.

Столешница состоит из восьми частей, каждую из которых можно убирать, открывая общую, также вращающуюся, раковину. Последняя свободно вмещает в себя стандартные тарелки, поэтому может быть использована в качестве места хранения посуды. Такая раковина избавляет от необходимости постоянно бегать к источнику воды.

По краю вытяжки встраивается освещение.

Кухня может служить местом как для приготовления, так и для приема пищи. Она может быть как островной, так и пристенной, а ее габариты позволяют разместить ее даже в стандартной кухне 6 м².



Литература:

1. Эргономика в дизайне среды Автор: В. Ф. Рунге, Ю. П. Манусевич
Издательство: Архитектура-С Год: 2007, 328 с.
2. Вудсон У., Коновер Д.. Справочник по инженерной психологии для инженеров и художников-конструкторов, - М.: Мир, 1968, 518 с.
3. Папанек Виктор. Дизайн для реального мира, - М.: Д. Аронов; 2004.
4. Норман Дональд. Дизайн промышленных товаров. - М.: Вильямс, 2008.
5. Ульрих К., Эппингер Ст. Промышленный дизайн. Создание и производство продукта. –Вершина, 2007, 448 с.
6. Мунипов В. М., Зинченко В. П.. Эргономика. Учебник. - Логос, 2001, 356 с.
7. Giuseppe Costanza. MA Communication Design, Digital Media, 2008.