



УДК 347.787

ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ КОРПУСНИХ МЕБЛІВ КУХОНЬ СУЧАСНИХ КВАРТИР

Аспірант Р. М. Агліуллін
Науковий керівник проф. В. А. Абизов
Київський національний університет технологій та дизайну

Мета і завдання. Метою дослідження в роботі, виявити принципи та методи дизайну планування кухонних меблів житла для подальшого виявлення його особливостей і рекомендацій щодо його проектування. Завдання. Головним завданням роботи є систематизувати основні методи проектування кухонних меблів, виявити характерні особливості які властивих проектуванню сучасних меблів. Визначити найбільш поширені прийоми проектування кухонних корпусних меблів за допомогою аналізу світових досліджень.

Об'єкт дослідження. Об'єктом дослідження є кухонні корпусні меблі.

Предмет дослідження. Принципи та методи дизайну планування кухонних меблів житлових приміщень.

Методи та засоби дослідження. Аналіз вітчизняної та зарубіжної практики проектування, систематизація результатів, синтез.

Практичне значення отриманих результатів. Полягає у можливості використання визначених методів та характерних особливостей проектування кухонних меблів та застосування систематизованого матеріалу в проектування меблів в інших житлових зонах приміщення.

Результати дослідження.

Питання створення зручних меблів в житлі стоїть гостро, оскільки комфортне проживання буде залежати від вмiлого технічного проектування меблевого виробу і його зовнішнього, художнього вигляду. Перш за все необхідно проаналізувати робочі процеси на кухні, кухонний простір меблів, простір приміщення кухні, ергономічність стандарту.

Основа проектування кухні – взаємне розташування меблевих модулів, співвідношення робочих зон між собою і по відношенню до людини.

В ході дослідження визначено і систематизовано (табл. 1) найбільш поширені прийоми проектування кухонних меблів за допомогою зонування за функціональним призначенням, типами розташування у просторі, зонами активності у кухонному просторі, рівнями ергономічності та основними правилами розміщення меблів і техніки в кухонному просторі.

Лідер в виробництві кухонної фурнітури Blum, виділяє три параметра функціональної кухні: оптимально організовані робочі процеси, раціональне використання корисного простору і високий комфорт руху. Ідею раціонального використання простору назвали - DYNAMIC SPACE. В структуру DYNAMIC SPACE на пряму або побічно входять розробки та дослідження в просторі кухні за останні 80 років. Основними можна виділити такі дослідження: антропометрія і межі зручності захоплення руками в горизонтальній і вертикальній площинах, основні розміщення кухонних модулів, аналіз роботи в кухні при різних розміщеннях обладнання, графіки переміщення господині по кухні, просторові проходи в зоні кухні, номенклатура кухонних меблів, аналіз процесів на кухні, графік оптимальної висоти робочої поверхні для різних операцій, набір кухонних модулів в залежності від численності сім'ї.

Результатом багаторічної роботи компанії Blum, стало створення «Планувальника зон», який в електронному режимі за кілька десятків хвилин запропонує оптимальний варіант вашої кухні з ергономічним розташуванням модулів і наповненням їх фурнітурою від компанії.

**Сучасні матеріали і технології виробництва виробів
широкого вжитку та спеціального призначення**
Комп'ютерний дизайн інтер'єру і меблів

Таблиця 1. – Планування практичної кухні

Планування практичної кухні		
Робочий процес Оптимізація робочого процесу	Простір Раціональне використання корисного простору	Рух Висока якість руху
1.Зонування кухні за функціональними зонами: - Зона «Запаси» - Зона «Зберігання» - Зона «Мийка» - Зона «Підготовка» - Зона «Приготування»	1.Кухонні модулі з ергономічною фурнітурою (Функціональні конструкції шаф) Шафа, шафа під мийку, карго, шафа для посуду й столового приладдя, шафа для запасів, кутова шафа, вітрини, верхні модулі, шафа для пляшок і спецій...	1.Якість руху: - Відкривати без зусиль - Користуватися легко - Закривати зручно
2.Основні типи кухні в плануванні. Функціональні зони складені в робочі процеси, згідно різних форм кухні. (На основі закону активності "робочого трикутника"): - П - подібна кухня - Острівна кухня - G - подібна - Г- подібна кухня - Дволінійна кухня - Лінійна кухня	2.Кухонні блоки (складені між собою модулі): - Шафа (база, робочий нижній блок) - Шафка (верхній блок, підвісний блок, настінний блок) - Антресолі - Колони (високі шафи, шафа) - Панелі і полиці - Пристінні блоки	2.Інноваційні технології руху: - Механічний амортизатор - Відкрити і закрити одним порухом - Відкриєті підіймачі, дверцята і шухляди без ручок (Електрична система відкривання)
3.Ергономічні рівні кухні, по висоті : - Рідко використовую - Часто використовую - Постійно використовую		
4.Ергономіка - НКВА стандарти. - Ергономічні стандарти меблів, проходи, ергономіка приміщення, антропометричні дані.		

Висновок. Визначення основних загальних критерії формування простору кухні і проектування меблів є основою для подальшого виявлення його особливостей і рекомендацій щодо облаштування і проектування житлових приміщень.

На основі світового досвіду проектування вдалося виділити основні принципи формоутворення інтер'єрного простору кухні, узагальнити засоби забезпечення архітектурно-художньої виразності і психологічного комфорту в інтер'єрі приміщення кухні.

Ключові слова: дизайн меблів, корпусні меблі, дизайн кухні, методи проектування кухонних меблів, типи кухні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Електронний ресурс. Режим доступу:
<https://www.blum.com/by/ru/ideas/dynamic-space/workflow/>
2. Ellen Cheever., Kitchen & Bath Products and Materials: Cabinetry, Equipment, Surfaces (NKBA Professional Resource Library). National Kitchen and Bath Association, 2014
3. П. Прудников, Г. Бурганский, В. Квитницкий., Улучшение эстетических и функциональных свойств бытовой мебели. Техника, 1988 р.