

Вывод: На основании проведённого исследования было выявлено, что наиболее сильное влияние на показатели прочности фанерной продукции оказывают влажность и температура. Фанера после вымачивания имеет меньший показатель среднего предела прочности при скалывании по сравнению с фанерой до вымачивания.

ЛИТЕРАТУРА

1. А. А. Винокуров, И. А. Докторов, М. Ф. Лавров. Влияние отрицательной температуры и влаги на прочность цельной и клееной древесины.
2. Ефимов В.А., Петрова А.П., Аниховская Л.И. Ускоренные испытания клеевых соединений / В.А. Ефимов, А.П. Петрова, Л.И. Аниховская // «Клеи. Герметики. Технологии».-2005.-№7.
3. Иванов Ю.М., Лепарский Л.О., Сенчило Ю.Я. Прочность и напряжения клеевых соединений древесины / Ю.М. Иванов, Л.О. Лепарский, Ю.Я. Сенчило.-М. «Лесная промышленность», 1973.-160с.
4. Хрулев В.М. Долговечность клееной древесины / В.М. Хрулев .-М.-«Лесная промышленность», 1971 г., 160с

УДК 674.048

Студ. Н.А. Мороз

Науч. рук. канд. техн. наук, доцент Л. В. Игнатович
(кафедра технологии и дизайна изделий из древесины, БГТУ)

ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ЧЕЛОВЕКА С ПРЕДМЕТНО-ПРОСТРАНСТВЕННОЙ СРЕДОЙ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

По статистике, большая часть проводимого дома времени приходится на кухню, да и сама кухня давно перестала быть исключительно местом приготовления пищи, а превратилась в настоящую «транспортную развязку», где пересекаются самые разнонаправленные потоки.

На кухне не только и не столько готовят пищу и едят, но и общаются, смотрят телевизор, работают. Поэтому современная организация пространства позволяет кухне сочетать в себе самые разнообразные социальные функции, а оригинальные решения делают кухонную мебель самостоятельным жанром высокого мебельного искусства, кроме этого в кухне все должно быть уютно, удобно и рационально.

Проблема эргономики волновала потребителей кухонной мебели еще 100 лет назад. Кухня – это своеобразное производство: со своим оборудованием, технологией, инструментом.

Задача дизайнера, проектирующего мебель для кухни – разместить кухонное оборудование в соответствии с правильной организацией труда, рациональной планировкой и определенной последовательностью технологических операций.

При любом планировочном и стилистическом решении кухни ее мебельное оборудование должно иметь следующие функциональные зоны: хранение продуктов, посуды, столового белья, кухонных приборов; чистка, мойка, сушка посуды, разделка продуктов; тепловая обработка пищи; если позволяет площадь, зона принятия пищи.

В зависимости от размеров и пропорций кухни существует несколько характерных признаков в расположении оборудования [1].

Размеры изделий мебели, ее элементов обусловлены функциональными связями человек–мебель, которые можно характеризовать тремя факторами: соразмерностью мебели человеку; соразмерностью мебели габаритам предметов, для хранения которых она предназначена; организацией пространства, обусловленной планировочными параметрами помещений, размерами (в плане) установленной в помещении мебели, размерами человека и оптимальными проходами.

На рисунке 1 показаны схемы размещения кухонной мебели и минимально-допустимые размеры кухонного оборудования для места приготовления пищи.

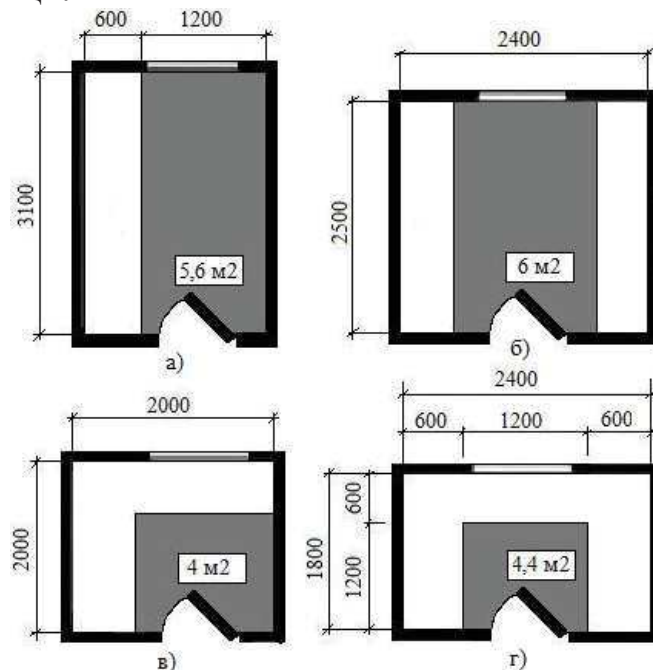


Рисунок 1 – Схемы размещения и минимальные размеры места для приготовления пищи:
а) однорядное; б) г-образное; в) двухрядное; г) п-образное

В кухне удлиненной формы с окном на узкой стороне и дверью на противоположной наиболее распространенным является однорядное (линейное) расположение мебели и бытовой техники (рис. 1а). В том случае, когда оконный проем находится на высоте от пола больше 850 мм, возможно Г-образное расположение (рис. 1б). В кухне, форма которой приближается к квадрату, удобнее располагать оборудование в два ряда по двум противоположным стенам (параллельная кухня), а если позволит высота подоконника – в виде «П» (рисунок 1 в, г).

Конфигурация кухни, зависит от размера и формы комнаты, технологического процесса приготовления пищи, и при планировании нужно опираться на принцип *«рабочего треугольника»*. Только в этом случае можно получить удобную и функциональную кухню, где основные рабочие зоны расположены на оптимальном расстоянии друг от друга. Идеальным расстоянием между сторонами этого треугольника считается расстояние *от 3 до 6 метров*.

Перечисленные связи базируются в художественном конструировании на положении эргономики, которая служит базой в процессе размеро- и формообразования изделий мебели с использованием данных антропометрии, физиологии, инженерной психологии и гигиены труда.

Комфортабельность кухни – это отсутствие каких бы то ни было проблем с поиском мелочей, возможность для всего найти максимально удобное место. Когда, говоря профессиональным языком, кухонное пространство рационализировано.

В настоящее время преобладает такой интерьер кухни, который при сохранении функционального характера помещения с помощью художественных приемов делают более разнообразным. Одно из наиболее мощных средств художественной выразительности в кухне – цвет [2].

Современная наука определяет, что цвет – это ощущение, возникающее в органе зрения человека в результате физиологического воздействия на сетчатку глаза световых волн. Цветовое восприятие зависит от: состояния глаза; условий освещенности; положения предмета в момент наблюдения.

Для наиболее наглядного представления расположения цветов относительно друг друга можно использовать *схему цветового круга* (рис. 2). К основным спектральным цветам относятся КЖС – основной треугольник. ФОЗ – дополнительные цвета.

Цвет является фактором психологического воздействия. В искусстве, дизайне цвет не всегда воспринимается однозначно.

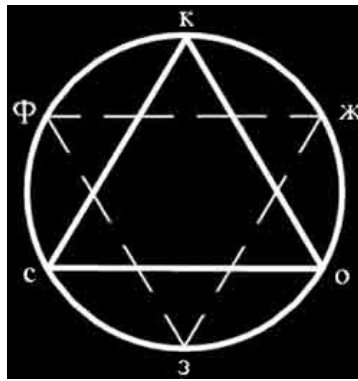


Рисунок 2 – Схема цветового круга

К – красный цвет; Ж – желтый цвет; С – синий цвет; Ф– фиолетовый цвет;
О – оранжевый цвет; З – зеленый цвет

Так как вступает в силу явление одновременного цветового контраста, которое заключается в различном восприятии одного и того же цветового пятна на фоне, разном по цвету, но одной и той же светлоты. Различают два вида цветового контраста: светлостный и хроматический.

Светлостный контраст – это иллюзия изменения светлоты под действием соседних цветов. Хроматический контраст – это иллюзия изменения цветового тона под действием соседних хроматических тонов. Зная, как изменяется видимый цвет предмета под влиянием каждого фактора, можно сознательно проектировать условия, в которых окрашенный предмет будет восприниматься определенным, необходимым для нас образом.

Специфика зоны приготовления пищи требует того, чтобы цвет поверхностей стационарного оборудования и помещения кухни вызывал ощущение чистоты, света, простора. Кухонное помещение—это помещение для длительного пребывания, связанного с различными трудовыми процессами, требующими зрительного напряжения. Следовательно, цветовой климат этого помещения должен способствовать снижению зрительного утомления. Специалисты-психологи в оформлении кухни не рекомендуют использовать темно-синий, коричневый и черный цвета, как не благоприятствующие нормальному аппетиту, процессу переваривания и усвоения пищи. А это основное предназначение кухонь и столовых в наших квартирах и домах

ЛИТЕРАТУРА

1. Гуревич, А.С. Кухонная мебель/ А.С. Гуревич, Е.А. Демьянов. – М.: Лесная пром-ть, 1978. – 240 с.
2. Ветошкин, Ю.И. Технология изделий из древесины. Художественное конструирование изделий из древесины/ Ю.И. Ветошкин, Н.В. Перевозникова. – Екатеринбург, 2008. – 119 с.