

АРХИТЕКТОНСКО ПРОЕКТИРАЊЕ 1

лекции по архитектура

ПРОСТОР И ТЕЛО

#7

простори за подготовка на храна

простори за земање храна

АРХИТЕКТОНСКО ПРОЕКТИРАЊЕ 1

лекции по архитектура

ПРОСТОР И ТЕЛО

Ако во претходните предавања ги разгледувавме просторите што ја обезбедуваат приватноста во домувањето, во продолжение ќе ги изучуваме просторите кои ги користат сите членови во семејството, дури и истовремено.

КУЈНА-та е неопходен дел од секој стан за домување и служи за подготовка на храна. Во непосредна врска со тој работен простор е и **ТРПЕЗАРИЈА** -простор за земање на храна што може да биде: вкучен во истата просторија каде и се подготвува храната, да биде во рамките на просторот за престојување (дневна соба), или како сосема одвоена просторија наменета за тоа.

Во секој случај, како што функциите на овие простори се надополнуваат, така и физичките простори за тие намени треба да се во непосредна и непопречена меѓусебна врска. Од друга страна, според својот карактер, тоа се сосема различни простори: кујната е работен простор поврзан со еден вид на производствен процес (како во лабораторија), додека трпезаријата е поврзана со обедувањето, што е повеќе од само јадење- тоа подразбира собирањето на целото семејство (како и надворешни гости), споделување на храна, но и внимание и разговор (што го прави важен простор за престојување).

АРХИТЕКТОНСКО ПРОЕКТИРАЊЕ 1

лекции по архитектура

ПРОСТОР И ТЕЛО

~~АКТИВНОСТИ:~~ ПЛАНИРАНИ АКТИВНОСТИ

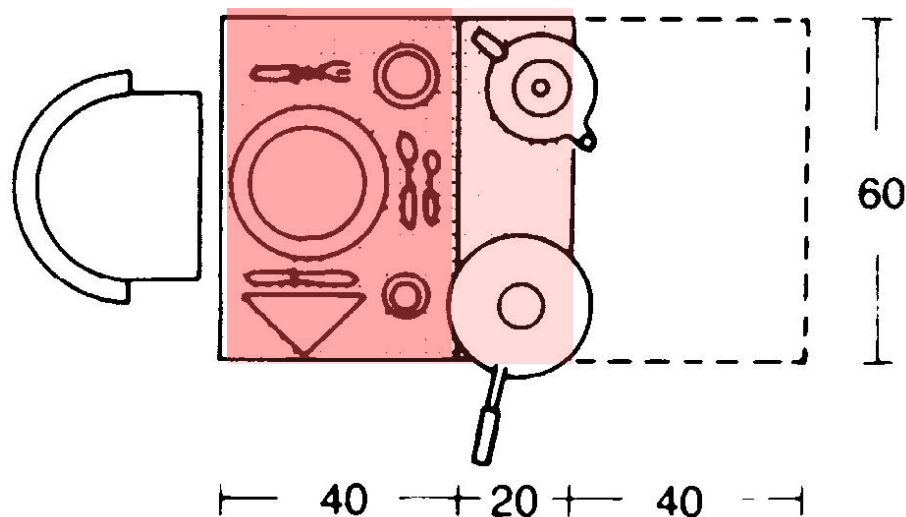
- > Ознаки на мебел и опрема
- > Снимка (план-основа) на сопственото живеалиште и негова анализа
- > Соба
 - >> снимка на сопствената соба: мерки, размер, користење
 - >> програмирање на соба: листа на случувања што собата може да ги вклучи
 - >> од програм до план: соба
- > Анализа на станот и станбени единици по функционални целини:
 - >> спиење + хигиена
 - >> кујна + трпезарија
 - >> влез + боравење
- > Организација на станбените единици во органска целина (во основа и во пресек)

летен семестар 2019-2020

простор за земање на храна



простор за земање на храна

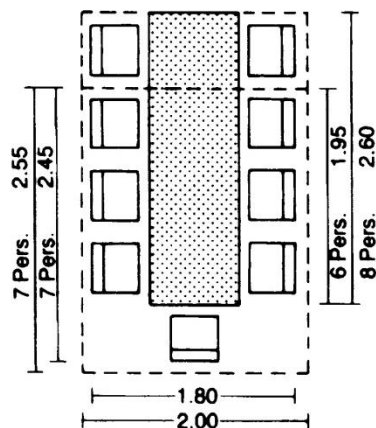
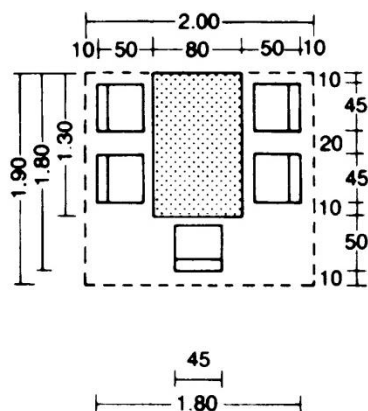
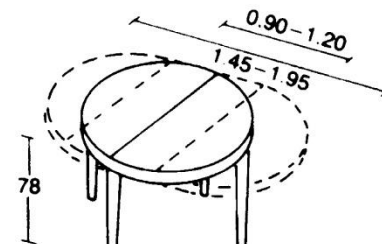
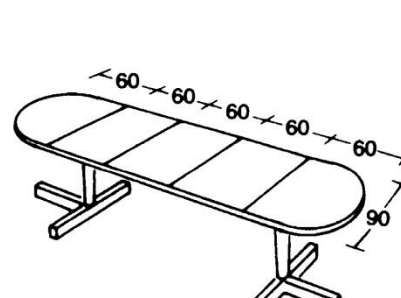
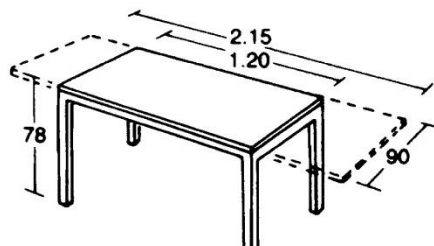


Димензионирањето на просторот потребен за трпезаријата се базира на поединечниот простор потребен за едно лице.

Првенствено, тоа се однесува на **површната на која се обавува активноста- масата за ручање**. Затоа најпрво се димензионира големината на трпезариската маса, поаѓајќи од неопходен минимум површина 60/40cm по лице, а дополнителна површина 60/20cm се препорачува за одлагање на прибори и садови за заедничко послужување со остатите лица на масата.

Со умножување на единечната површина, доаѓаме до потребната големина на масата што впрочем и се искажува преку бројот на лица за кои е наменета, а дополнително се дефинира со нејзиниот обликот (на пример, маса за четири лица; кружна/ квадратна/ правоаголна маса за четири лица)

простор за земање на храна

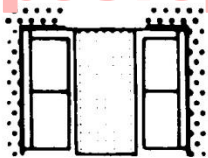


Генерално, трпезариските маси имаат правоаголна или кружна форма, што се одразува на начинот на користење (или, во проектирањето- го одразува посакуваниот начин на практикување!):

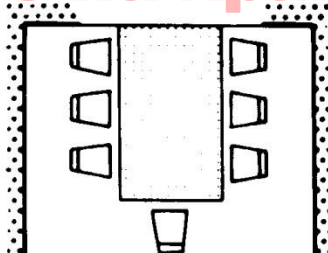
- кај правоаголните, луѓето седат еден-до-друг и/или еден-наспроти-друг,
- кај кружната диспозиција, корисниците имаат подобра визуелна комуникација што е секако една од крајните цели во проектирањето на трпезаријата.

Изборот на обликот на масата, од друга страна, зависи и од просторните услови: >>>>

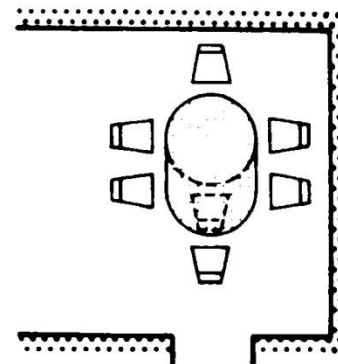
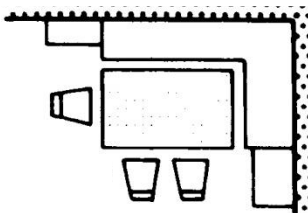
простор за земање на храна



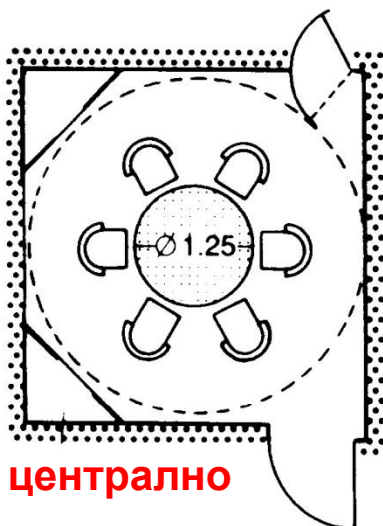
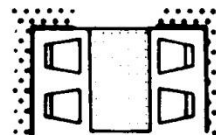
во ниша



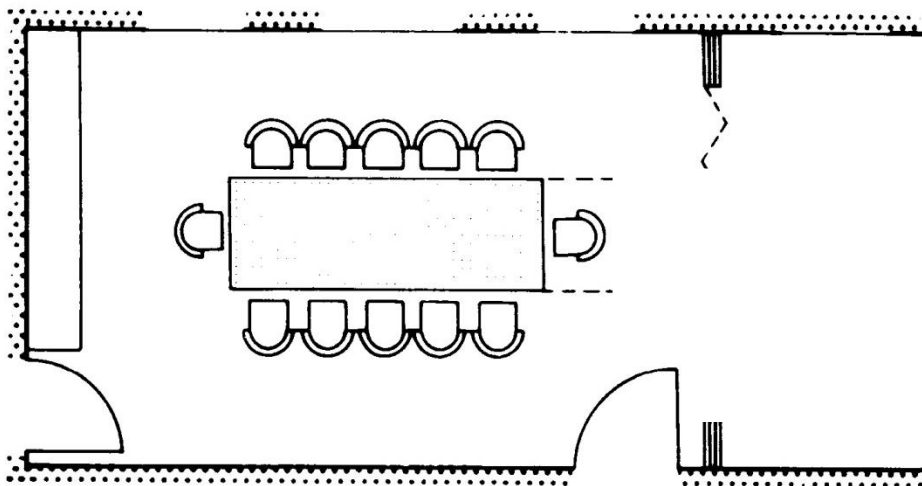
во агол



во агол
со антиципирана екстензија



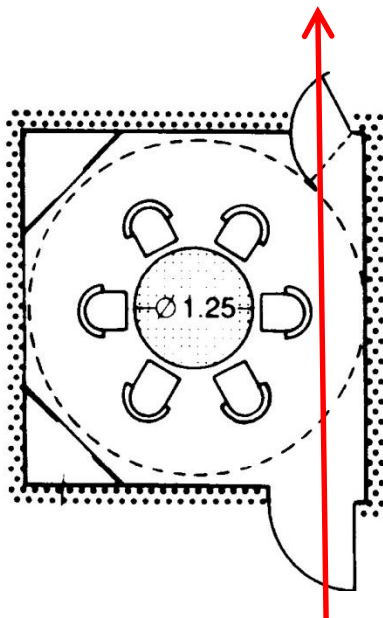
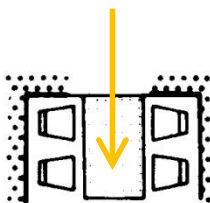
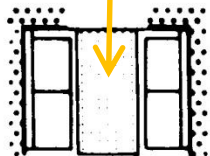
централно



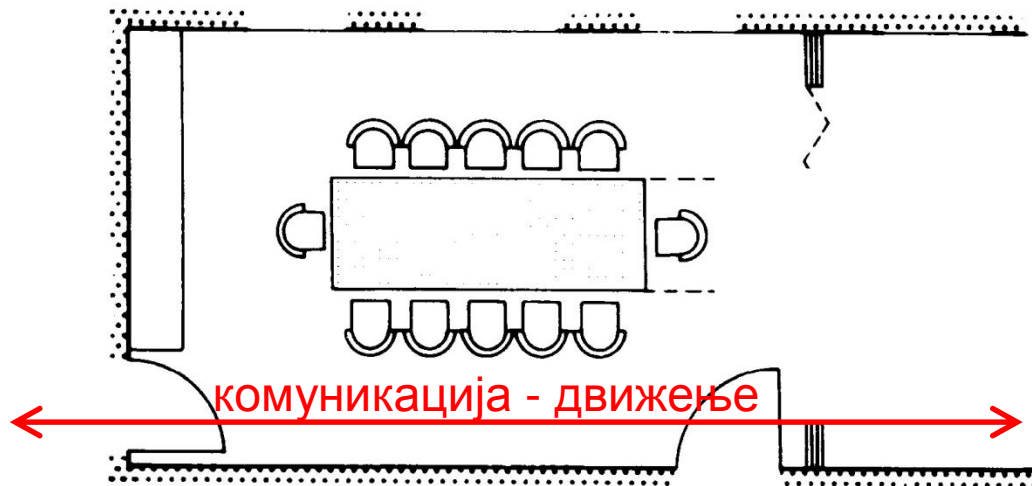
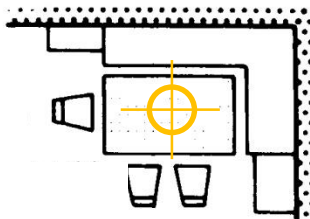
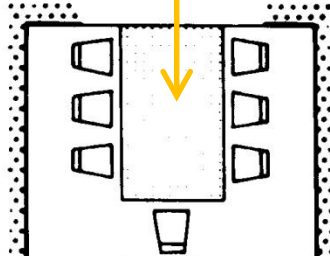
во осовина на просторот

>>> организација на трпезарија во однос на просторните дадености

простор за земање на храна

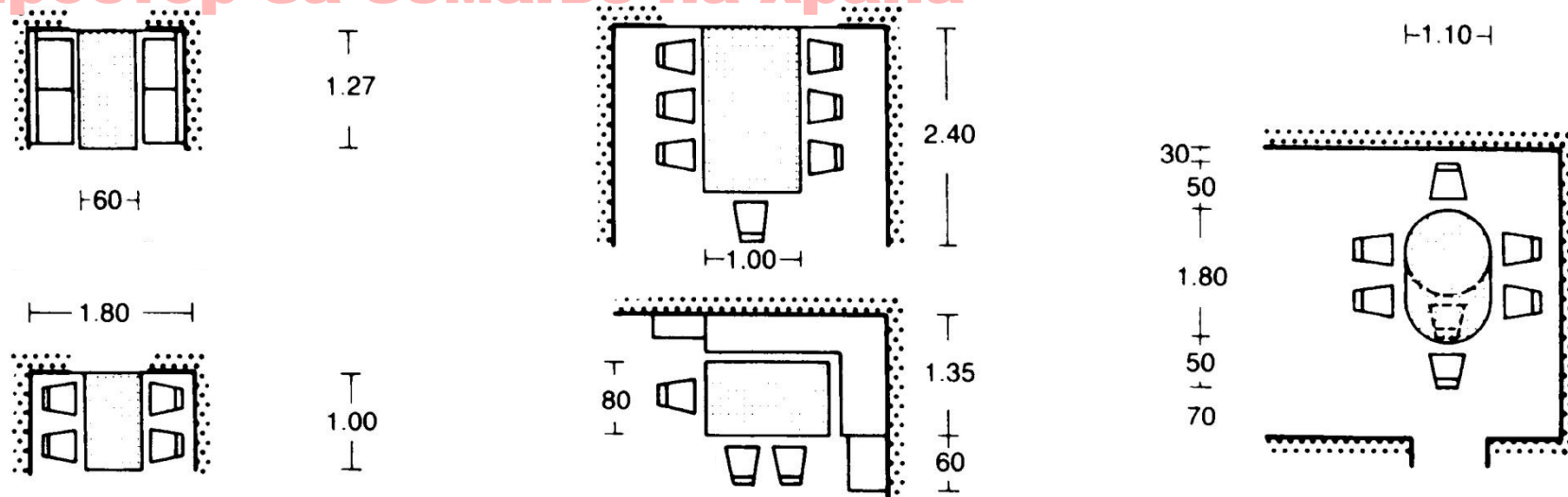


Осветлување: светлото (најдобро природно!) треба да ја осветлува површината на која се наоѓа храната, затоа кога масата е покрај прозорец светлината треба да упаѓа од делот на масата каде никој не седи за да се избегне засенување на површината/храната. Дополнително, се предвидува вештачко осветлување насочено (од горе) кон центарот на масата за ручање.

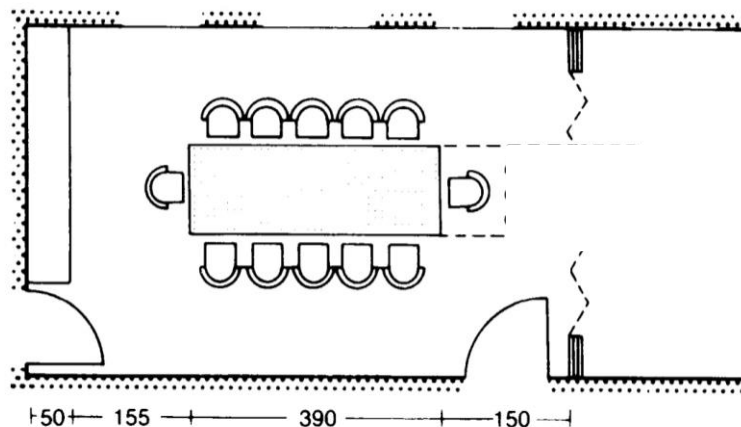
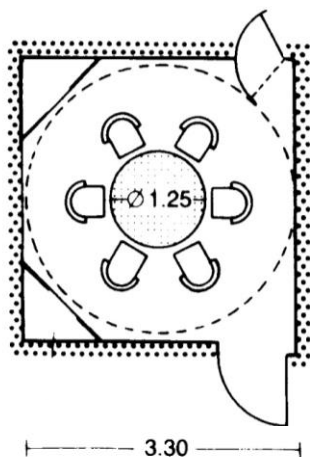


>>> организација на трпезарија во однос на просторните дадености

простор за земање на храна

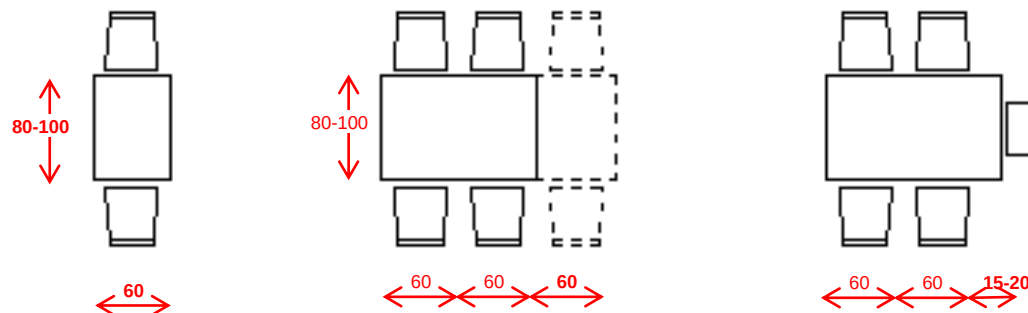


Материјалот е преземен од Прирачникот за проектирање „Нојферт“. Треба да се има пред вид дека простори за ручање може да се најдат во различни типологии на објекти, па затоа анализите не се однесуваат исклучиво за станите за домување. (на пример, минимални димензии - со неподвижни клупи - не е соодветно за главна трпезарија во стан!)



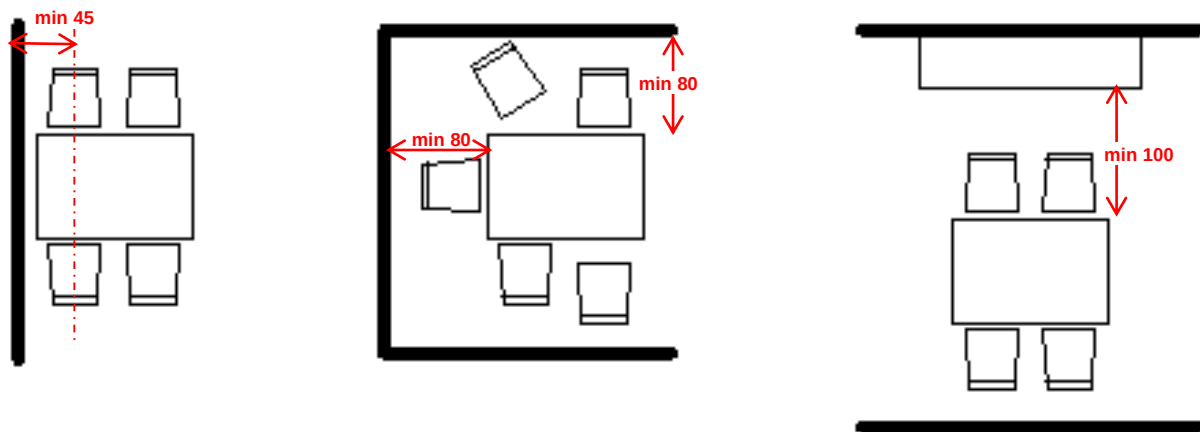
>>> димензионирање на простор за земање на храна

простор за земање на храна



Со умножување на потребната единечна површина, се добива димензијата на масата за ручање

ПРОСТОРОТ ЗА ЗЕМАЊЕ НА ХРАНА Е ПОГОЛЕМ ОД ЗАФАТНИНАТА НА ТРПЕЗАРИСКАТА МАСА СО ПОТРЕБНИОТ БРОЈ НА СТОЛИЦИ – ТРЕБА ДА СЕ ЗЕМЕ ПРЕД ВИД И ПРОСТОРОТ ПОТРЕБЕН ЗА ДВИЖЕЊЕ, ДОАЃАЊЕ ДО СЕКОЕ МЕСТО БЕЗ ПРИТОА ДА СЕ НАРУШИ УДОБСТВОТО НА ОСТАНАТИТЕ



>>> димензионирање на простор за земање на храна

простор за земање на храна

Димензионирањето на кружна маса за ручање се пресметува според бројот на лица (**n**) што ќе ја користат, а потребниот простор за едно лице во вакви случаи се претпоставува 65-70cm. Врз база на тоа, се пресметува обемот (**O**) на масата, а од тоа се изведува пречникот (дијаметарот):

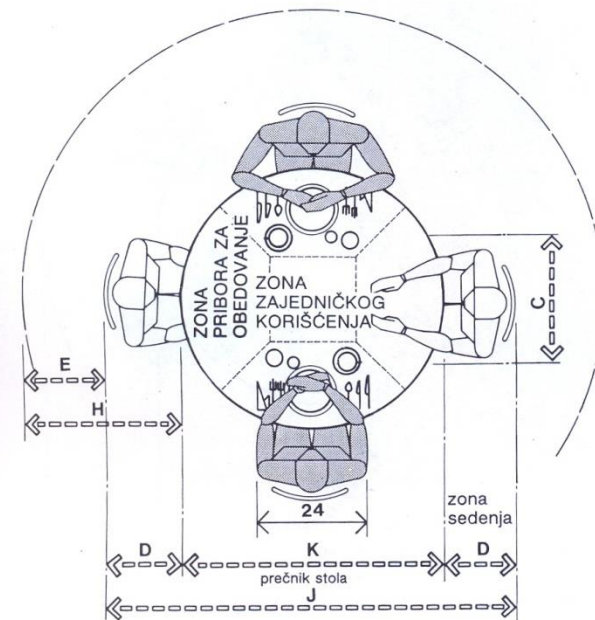
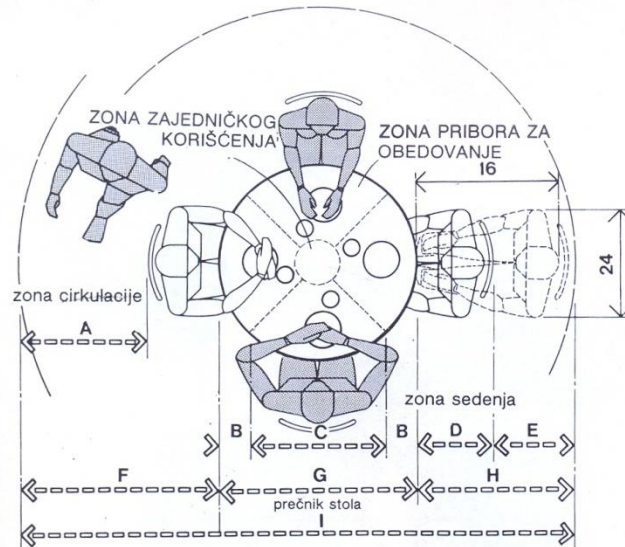
$$O = n \times (65-70)$$

$$O = 2 r \pi$$

$$\text{дијаметар } (2 r) = O / \pi$$

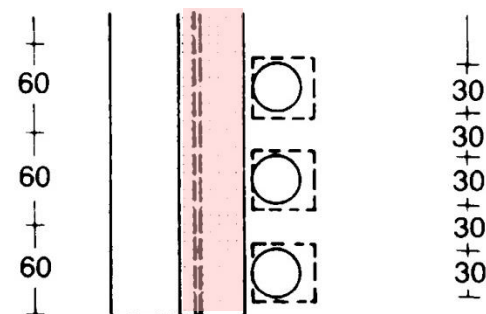
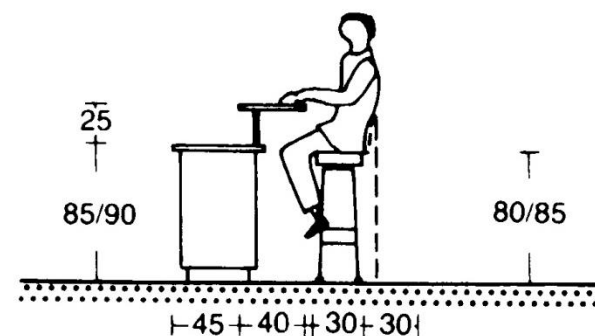
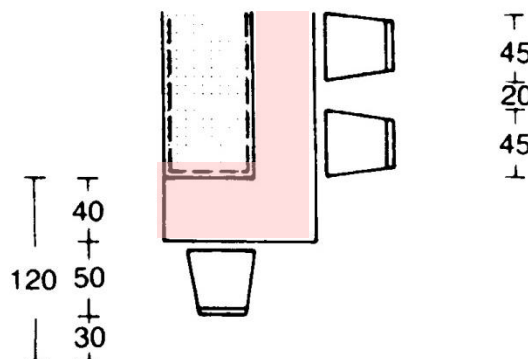
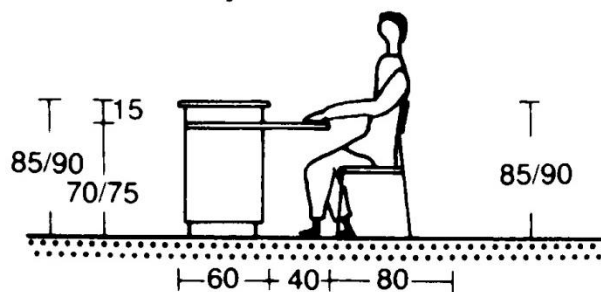
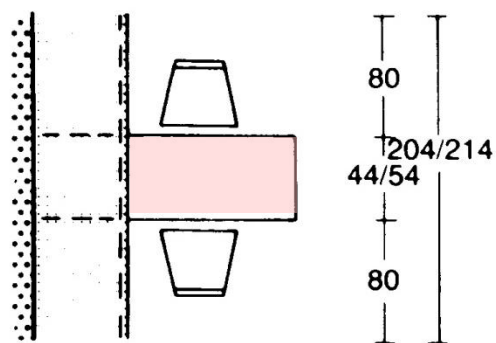
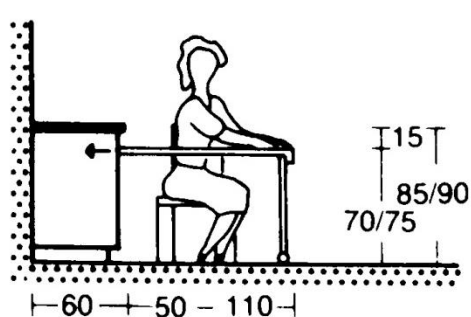
Напомена: Независно од решението добиено според формулата, главна трпезариска маса со кружен облик не може да има пречник помал од 110 cm!

Помалите кружни маси се користат како помошни маси за сервирање, клубски маси и сл.



>>> димензионирање на простор за земање на храна

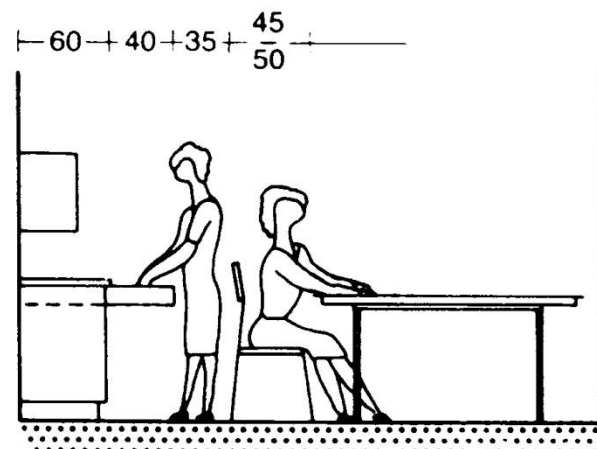
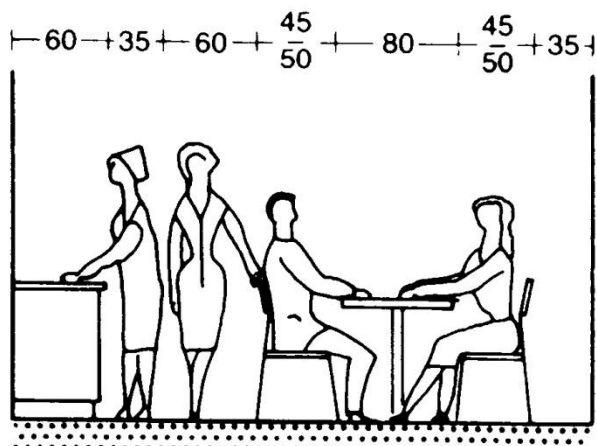
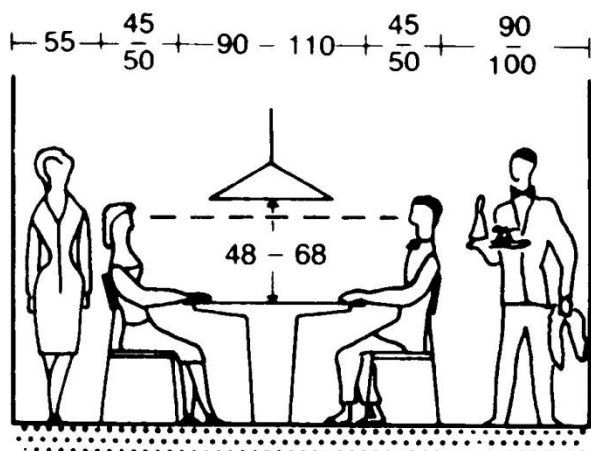
простор за земање на храна



Дополнителен простор за земање храна (за појадок/ ужина) – не е замена за трпезарија

>>> димензионирање на простор за земање на храна

простор за земање на храна



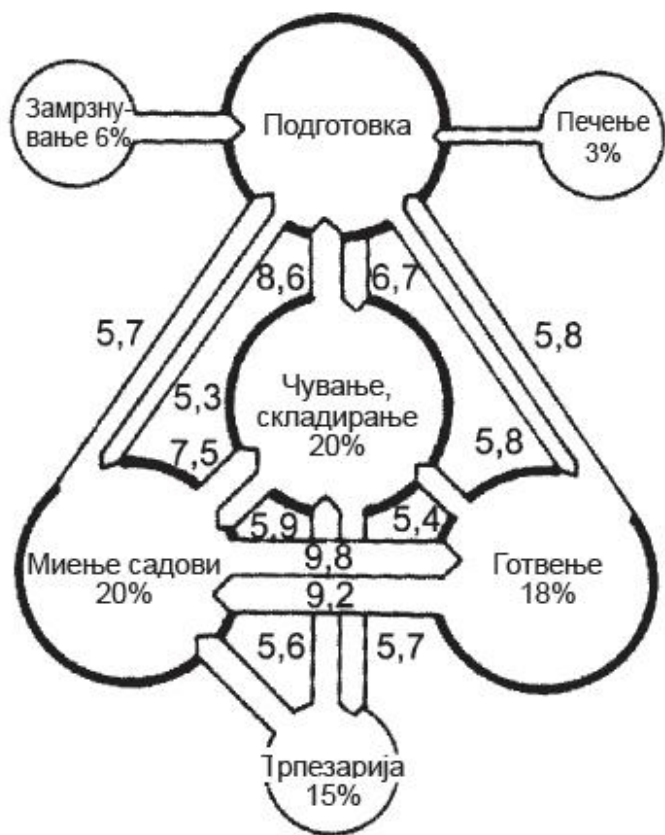
Покрај потребниот простор за трпезариската маса (што секогаш ги вклучува елементите на маса и потребен број столици!) и доволниот простор за пристапување, кога трпезаријата се наоѓа во простор што има и други намени, потребно е да се предвиди доволен простор за истовремените активности.

>>> димензионирање на простор за земање на храна

КУЈНА- простор за подготовка на храна



КУЈНА- простор за подготовка на храна

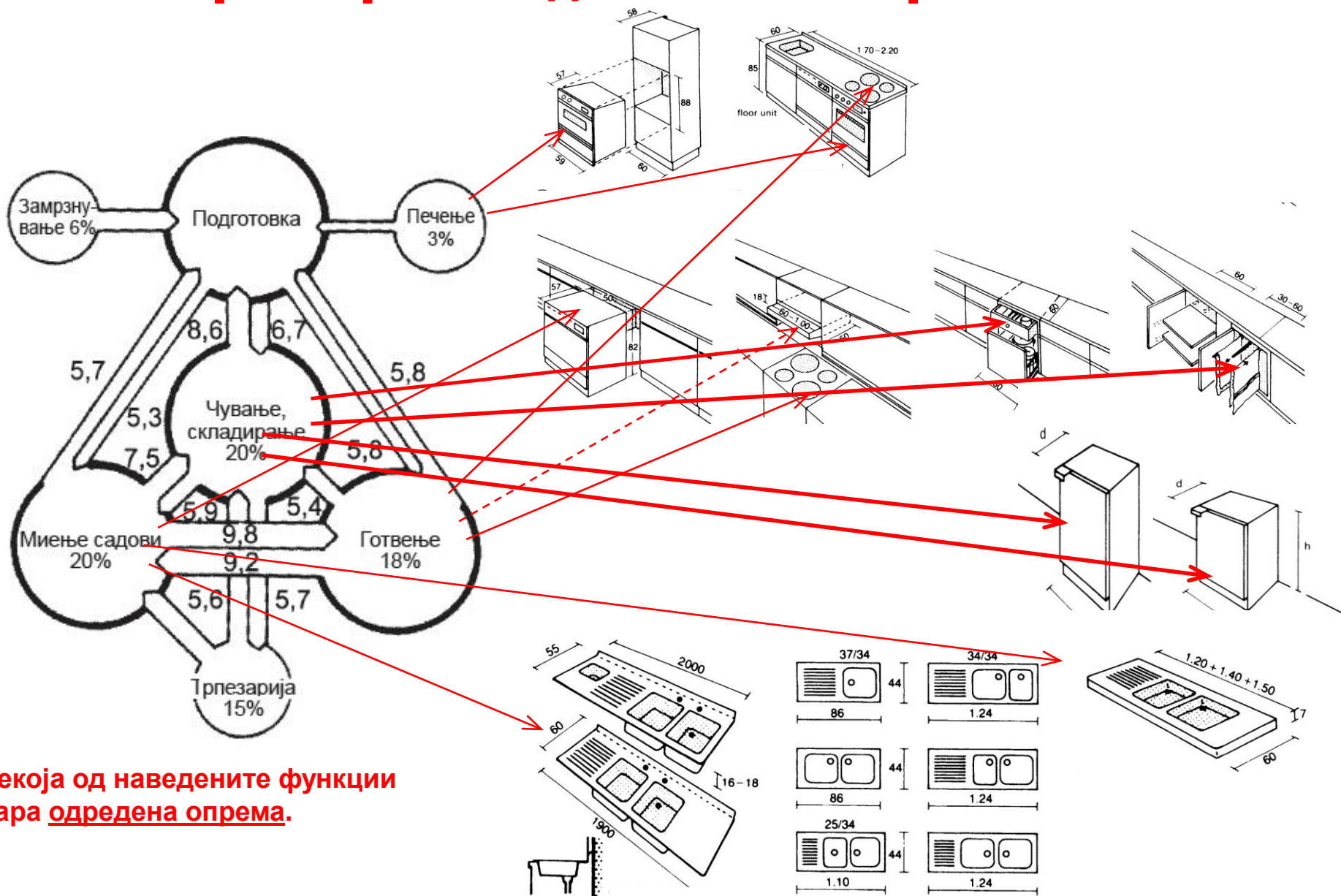


Како простор наменет за подготовка на храна, КУЈНАТА мора да биде максимално функционална, но при тоа да се обезбеди удобност за нејзините корисници.

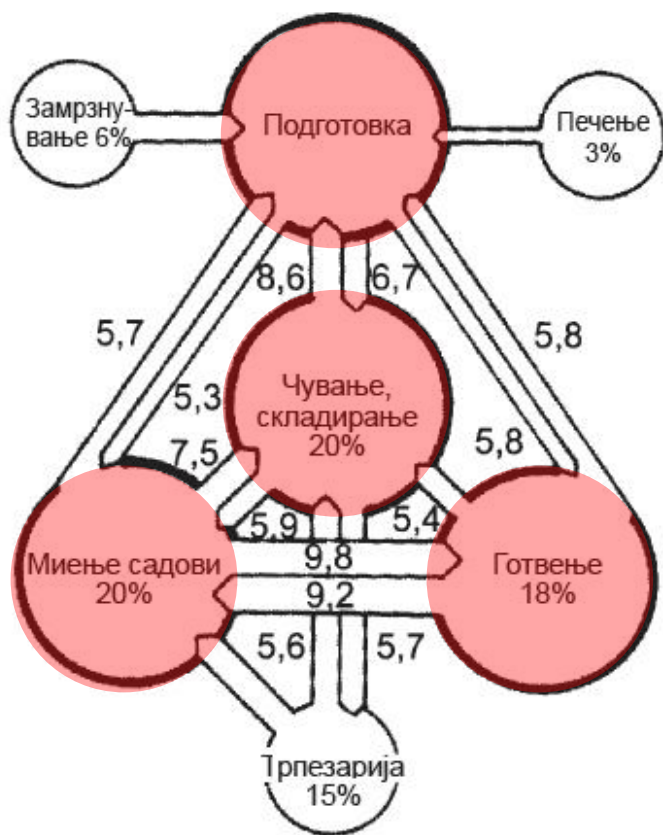
Самиот процес на „производство“ на храна не се однесува само на готвењето, туку и сите пратечки функции кон тоа: од чување на прехранбени продукти (во фрижидери-за термички нестабилните/во ормари за останатите), чување на садови и прибори за работа, миене на продуктите, миене на садовите, термичко обработување (готвење и печење), сервирање, а корисно е да во истиот простор или негова непосредна близина има и минимален простор за земање на храна.

На дијаграмот на сликата погоре (преземен од Прирачникот за проектирање „Нојферт“) се наведени главните функции кои една куја треба да ги задоволи (големината на круговите е пропорционална на зачестеноста на секоја функција одделно), но и поважно - нивно поврзување што укажува на функционалност аповрзаност во рамки на процесот на подготовка на храна.

Секоја од наведените функции бара одредена опрема.



КУЈНА- простор за подготовка на храна

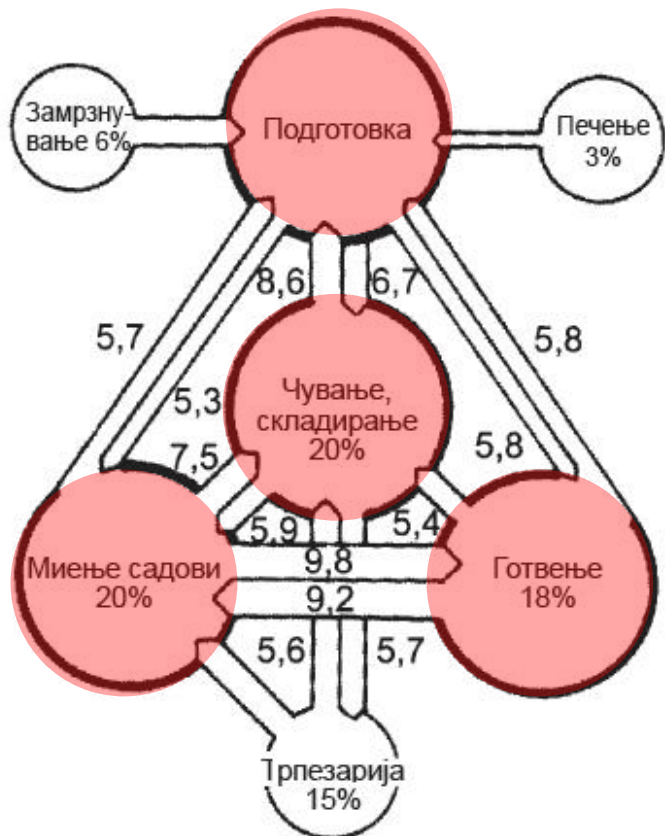


Од дијаграмот станува јасно кои се четирите центри во една кујна, а според тоа, и неопходните елементи на опрема за секоја кујна:

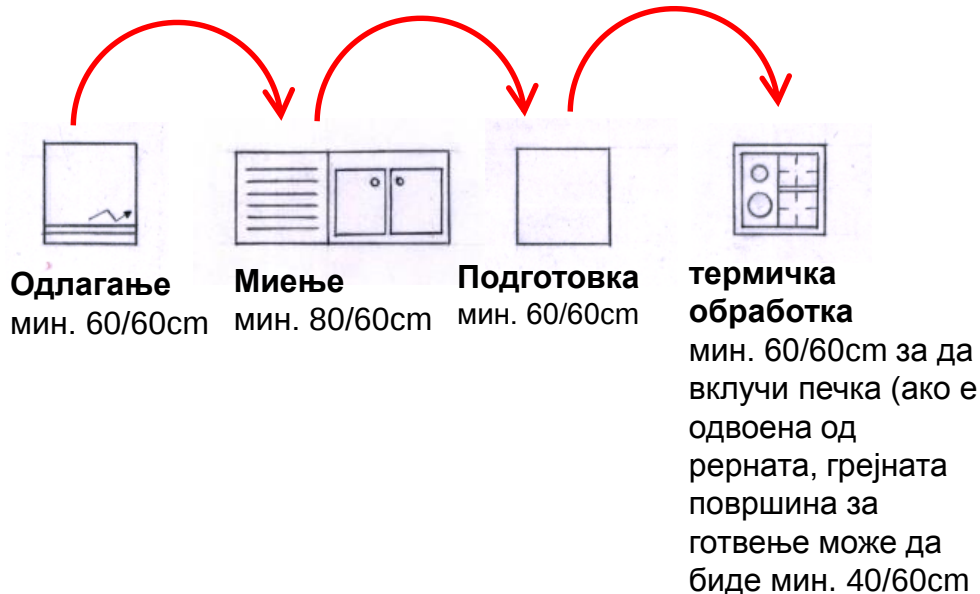
- **чување/одлагање: фрижидер** (дополнително разни видови ормари, фиоки и сл)
- **миење: мијалник-садопер со одцедна површина** (дополнително и машина за миење на садови)
- **механичка подготовка на храна: главна работна површина** (дополнително и други помали површни, маса, површина на извлекување и сл.)
- **термичка обработка на храна: шпорет со рерна** (дополнително разни скари, тостери, печки, готваши и сл)

редоследот во набројувањето погоре не е случаен – тој се однесува на последователноста во процесот на подготовка на храна и неопходноста за директна врска помеѓу последователните елементи!

КУЈНА- простор за подготовка на храна

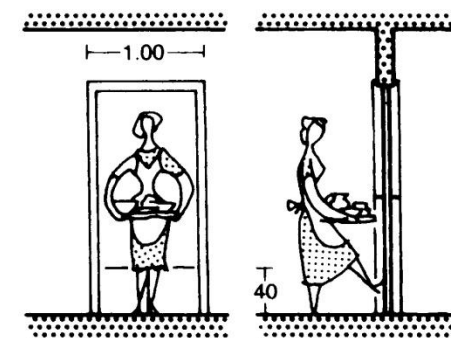
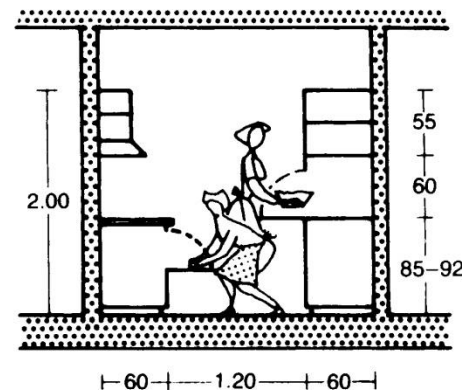
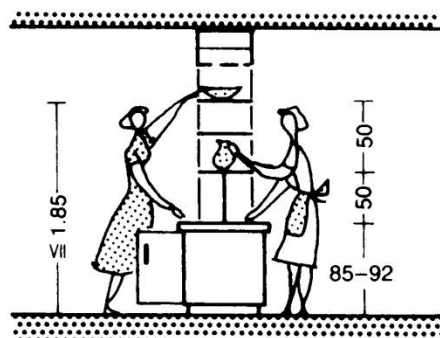
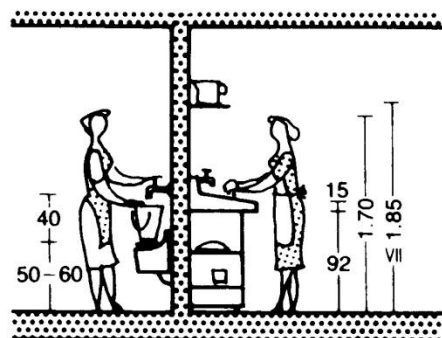
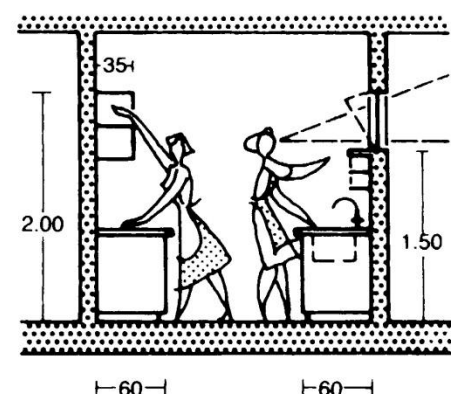
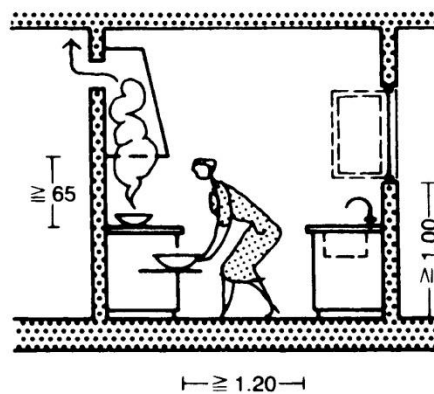
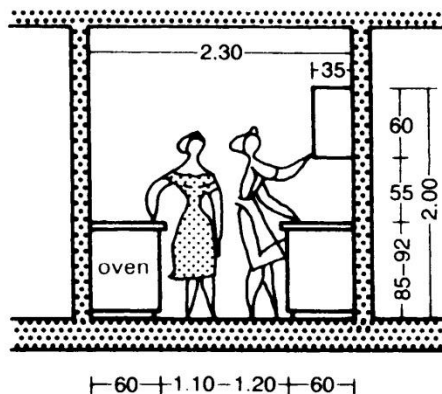
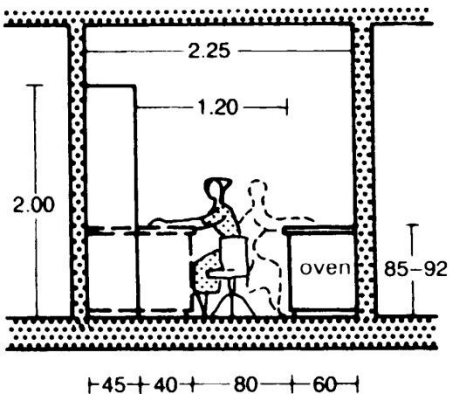


редоследот во поставувањето на елементите во кујната - НЕОПХОДНО И БЕЗ ПРЕСЕДАН!

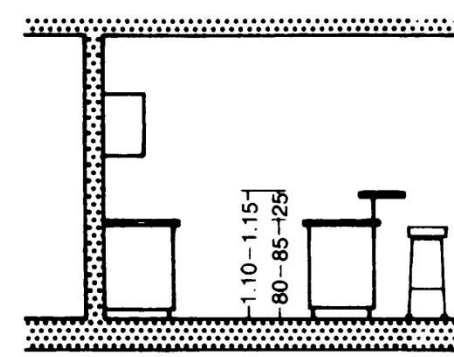
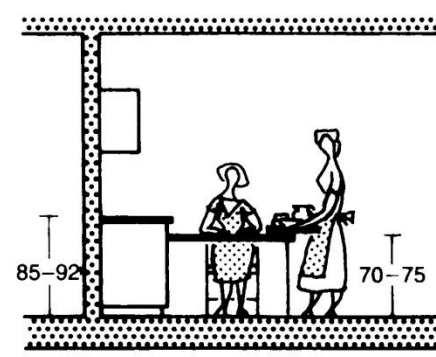
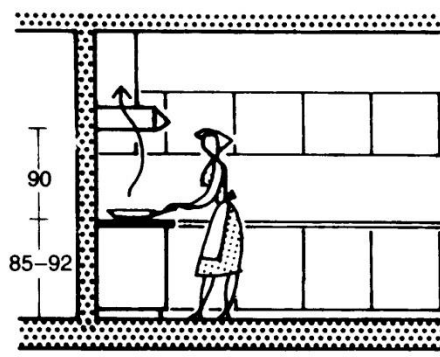
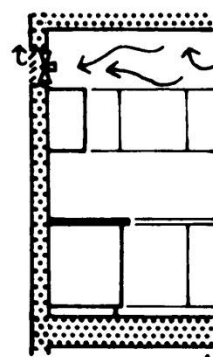
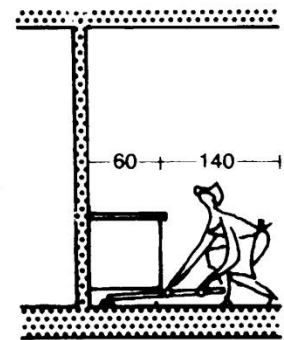
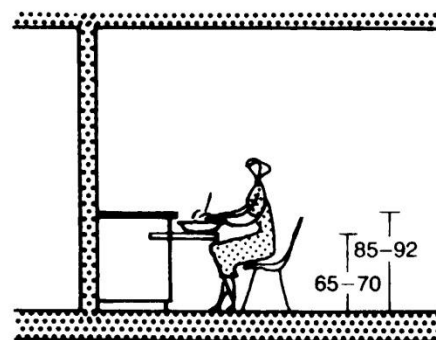
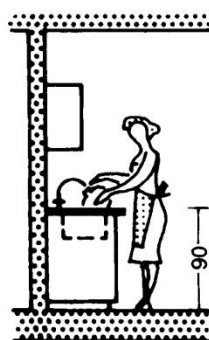


Покрај неопходните елементи, во кујната има потреба од разни елементи за одлагање на садови и прибори за што најзгодно е да се користат високо поставени одмари над работната површина, како и дел од просторот под главната работна површина или мијалникот, како и дополнителни елементи- ниски и високи ормари, фиокари итн. Секоја од посебните функции на кујната може да се надградува и проширува со дополнителна опрема, но редоследот секогаш треба да се запази. Покрај тоа, треба да се внимава до проширување на некоја од зоните да не дојде до претерано оддалечување со што користењето станува физички напорно (од таа причина, се препорачува должината на кујни низа да не е поголема од 4 метри.

КУЈНА- простор за подготовка на храна

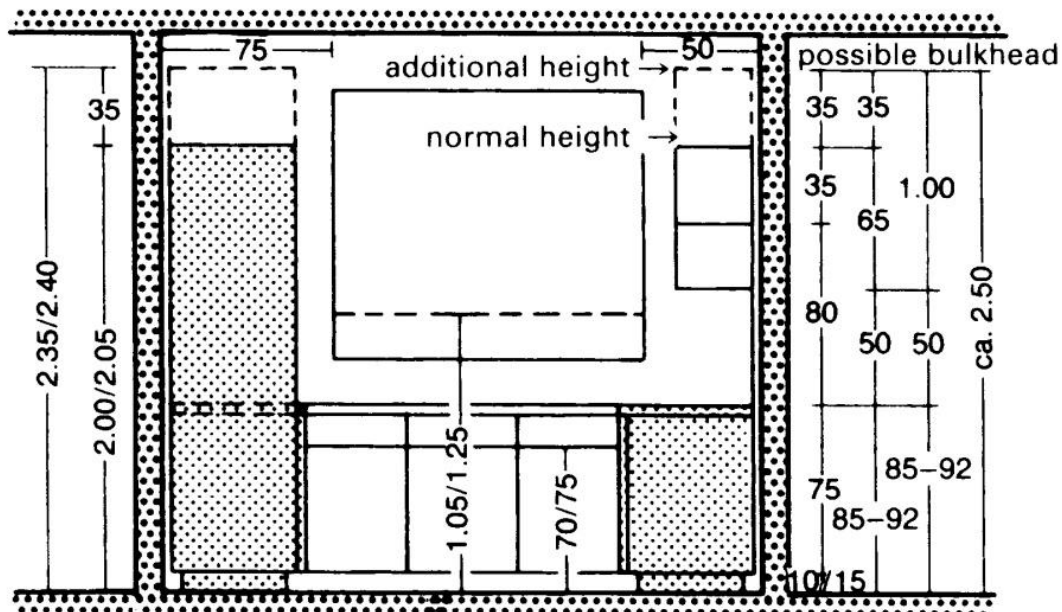
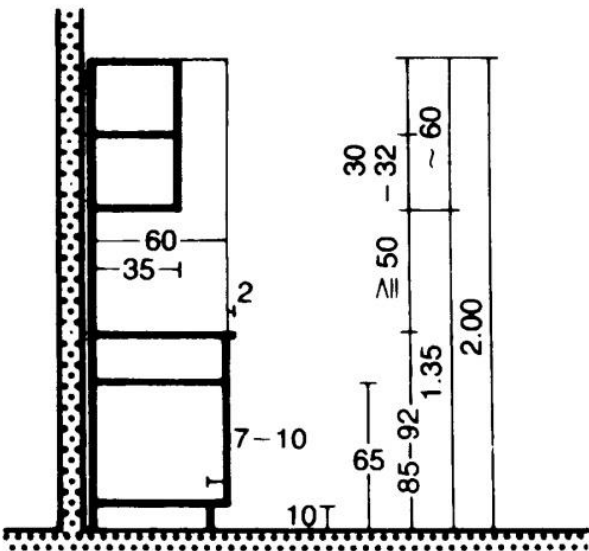


КУЈНА- простор за подготовка на храна



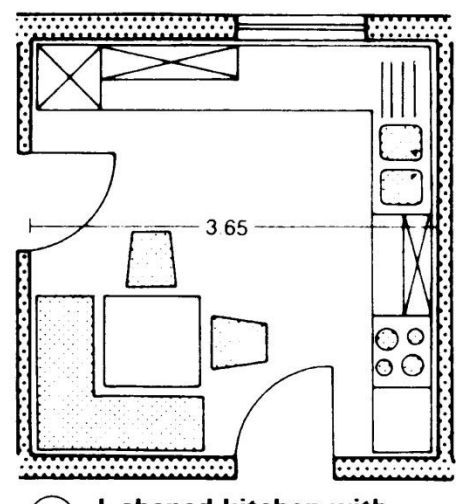
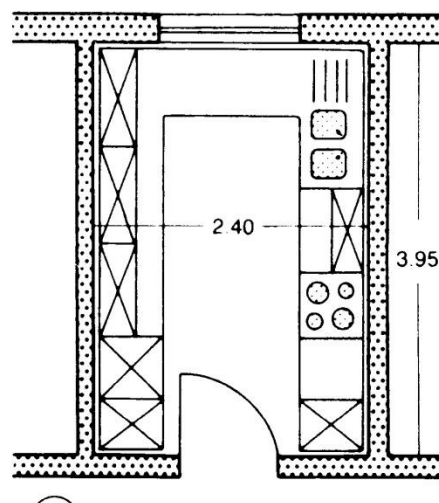
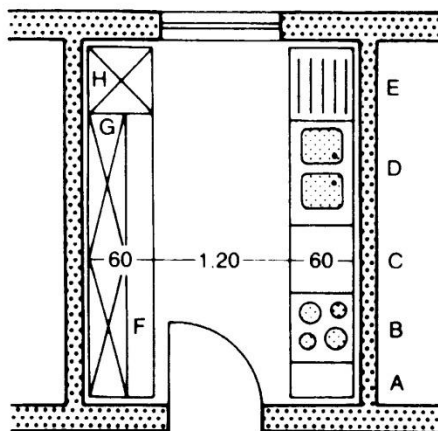
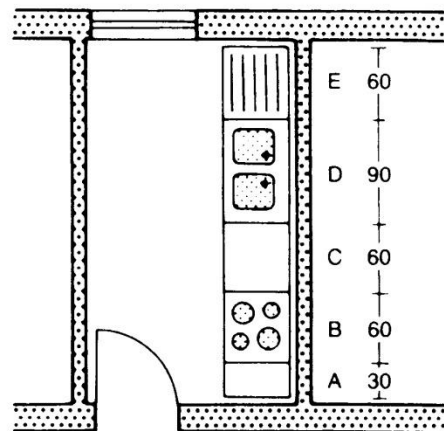
— 60 — 50 — 1.10 —

КУЈНА- простор за подготовка на храна



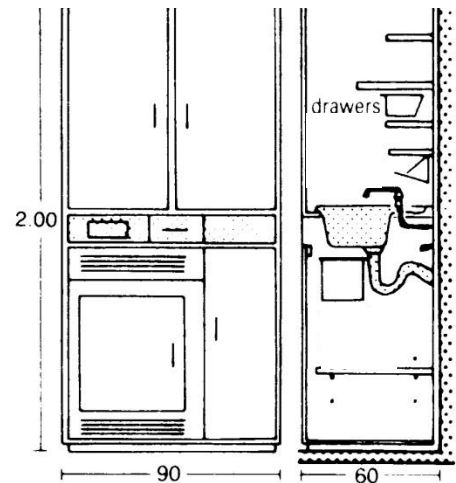
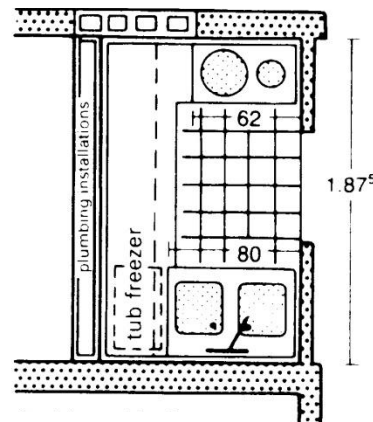
Од претходно прикажаните скици за различни ситуации во кујната (преземени од Прирачникот за проектирање „Нојферт“) јасно е дека сите функции во кујната се извршуваат во стоечка состојба. Затоа од клучно значење, покрај големините на потребната површина, е усогласувањето на висината на која се наоѓаат работните површини со мерката на човекот! Карактеристичниот пресек погоре го опишува истото.

КУЈНА- простор за подготовка на храна



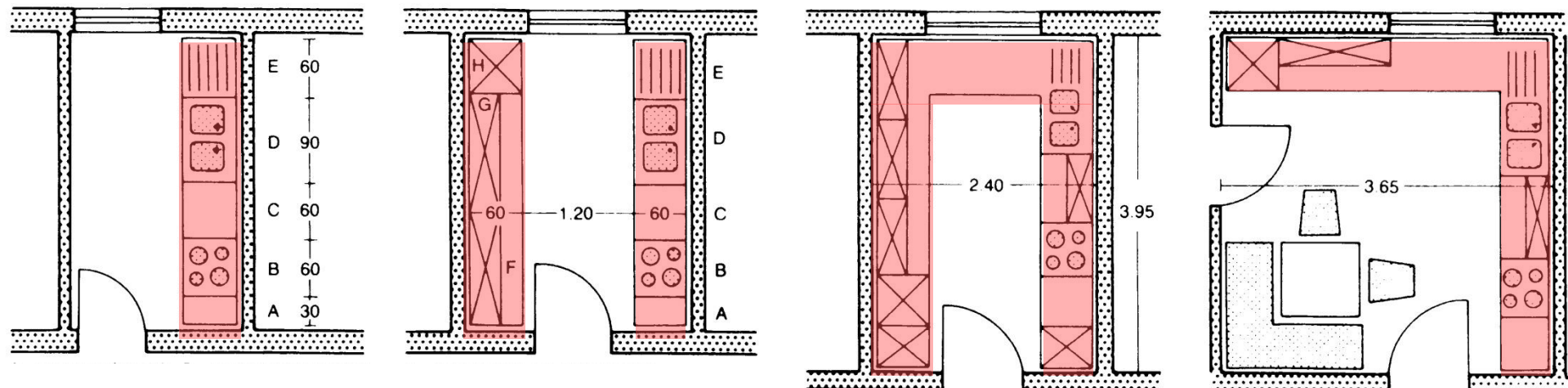
Поради усогласувањето на висините, но и заради што поудобно и хигиенски посигурно користење, кујнските елементи имаат иста длабочина (60 сантиметри).

Тоа овозможува нивно **нижење**, а со тоа се постигнува **потребниот континуитет** (во функционално-практична, но и во организациско-естетска смисла)



>>> организирање на простор за припрема на храна

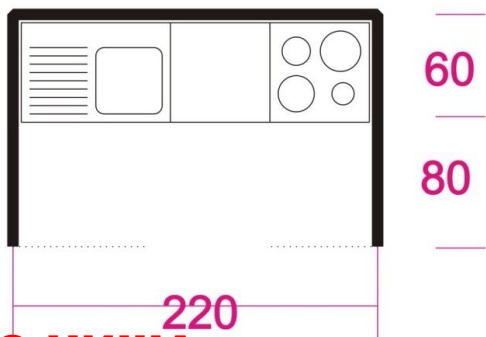
КУЈНА- простор за подготовка на храна



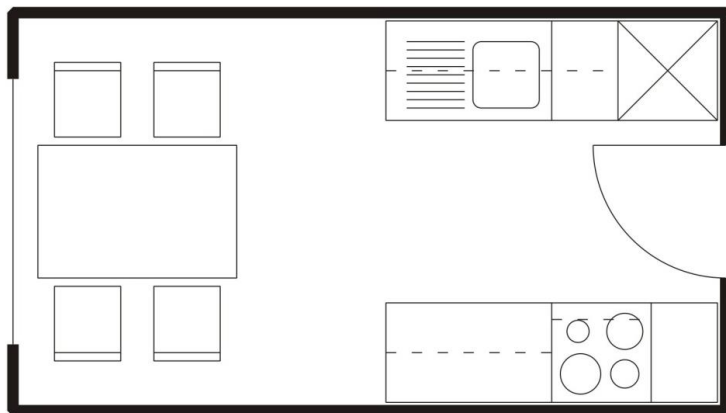
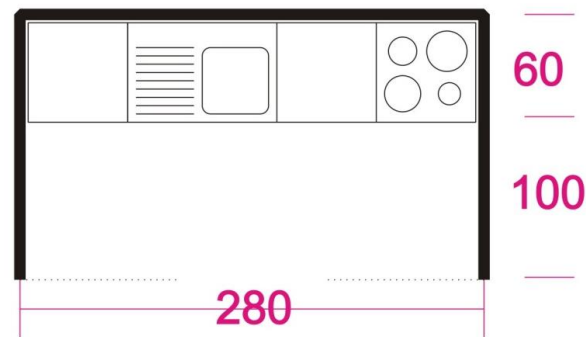
Нижењето на елементите јасно сугерира на линеарност во организацијата на елементите (што одговара на линеарноста во процесот на работа во кујната), но конфигурацијата на таа линиска организација може да се разликува и со тоа да ја следи зададената (или да ја создава нова) форма на просторот!

>>> организирање на простор за припрема на храна

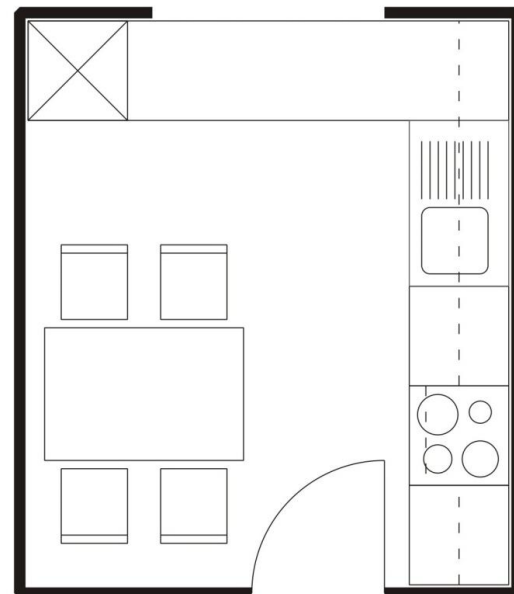
КУЈНА- простор за подготовка на храна



КУЈНА ВО НИША

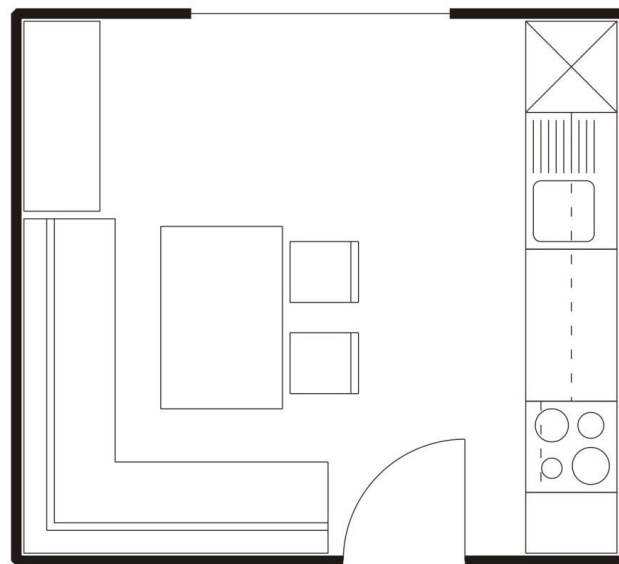
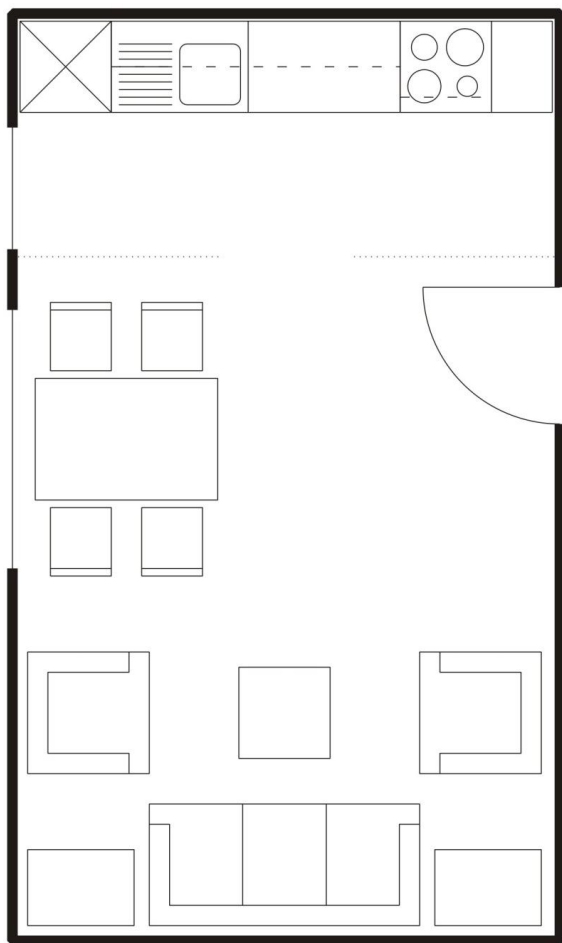


КУЈНА СО ПРОСТОР ЗА ЈАДЕЊЕ



минимални димензии на простори нам кујни

КУЈНА- простор за подготовка на храна



СТАНБЕНА КУЈНА

- интегрирани функции во една просторија

АРХИТЕКТОНСКО ПРОЕКТИРАЊЕ 1

лекции по архитектура

ПРОСТОР И ТЕЛО

Како и минатата недела, за подобро совладување на оваа методска единица, препорачуваме самостојно да се истражат (преку цртежи во основа и изгледи!) главните функции поврзани со подготвувањето и земањето на храна (за почеток, направете го тоа врз база на сопственото искуство.

Проектирање на нови состојби е предмет на вежба бр.10 што се задава по проследување на сите функционални единици на станот.

Секако, паралелно со предавањата, се подразбира дека ја користите и посочената дополнителна литература („Нојферт“ и „Антополошки мерки и ентериер“) соодветно.

Студирањето е професионално, но над сè, суштински лично надградување...

простори за подготовка на храна

простори за земање храна