

二级建造：厨房整体设计研究二级建造师考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/541/2021_2022__E4_BA_8C_E7_BA_A7_E5_BB_BA_E9_c55_541628.htm 当前，开发者、居住者、设计师、厂家都十分关注住宅厨房使用功能和环境质量问题。厨房是住宅的心脏，是不断提高住宅使用功能的关键部位。厨房整体设计是指把厨房空间内洗、切、烧三个功能区视成一个有机有序的整体。综合建筑设计、结构、水、暖、电、煤气、设备、家具、机具、部品、装修等各个方面，按统一的设计目标、设计标准、设计规范共同完成的设计。我国城市住宅厨房设计应解决好如下问题，诸如：工序流程合理，空间大小比例与设备、机具、部品尺寸协调，合理就位；使用安全与清洁卫生；设备管线走向、接口、就位；维修方便；设备管线与家具柜体合理贮存；厨房物品标准化等等。而要解决这些问题必须立足整体协调，共生共存的原则来综合考虑整体设计是一条出路。整体设计所要遵循的基本原则：1、首先要优化厨房、餐厅在住宅单元内的合理位置。实现各种行为空间的分离，安排好各行为空间的合理关系。2、要有与住宅户型相适应的厨房净面积。3、合理配置厨房家具。（1）、配置原则 厨房是按炊事操作流程布置家具。达到使用方便，减轻减轻烦琐劳动的目的。还应根据每户不同的建筑面积标准提供储存体积。（2）、厨房家具的布置及|百考试题|尺度要按人体功效学的原理进行设计。一是根据人体高度确定厨房家具的尺寸及安装高度。二是根据人在厨房内的活动路线确定厨房储物存放的合理位置，作为家具设计的依据。（3）、房家具设计要标准化、系列化，为

厨房家具生产的工厂化、商品化创造有利条件，并且要有互换性。（4）、在设计厨房家具平面布置时，要考虑建筑施工误差，设计上要留有调节余地。（5）、厨房家具要考虑与设备的安置关系，管线区煤气表设在操作台或灶台下，柜体需做特殊处理，洗涤池台下水与下水立管交接处均需做特殊处理。

4、各种管线综合原则及设计要点

（1）厨房各类管线应合理集中组织。厨房内设置管线区和水平管线区，管线避免随意穿越。（2）对安全、卫生、防火、防干扰有影响的管线应采用可靠的防护措施，相对集中，要确保安全使用。（3）管线区面积要紧凑，并使管线区尽量布置在内墙角处以减少管线区占有使用空间。立管一般位于靠外墙角，外线进入长度短，经济，一般上下水、煤气集中布置，立管道要集中在一合理的位置上，并尽可能紧凑布置，为家具布置创造最大的使用空间和最为有利的条件。水平管应尽量隐蔽，厨房上下水立管设置要尽量靠近卫生间一侧，厨卫分散设置的情况下厨房上下管与卫生间连接时，应尽量少穿厅，尽可能在小过厅顶部走（4）应就近敷设多工序需要的设备管线，可以方便使用，提高效益，为洗涤区服务应直接有供水和排水系统，为烹饪区服务应直接有燃气和排污气系统。（5）节约管线，减少敷设长度，保证流向畅通。（6）管线走向方位和接口位置，应避免穿越设备和柜体。（7）管线及表具明设时要做幕板遮蔽，以保护其免受污染和损害，也有利室内观瞻。（8）应选用轻质耐用，占空间小，安装维护方便的管材；以及计量准确、方便安装和抄表的表具；还有带可燃气体报警器的排油烟机等等，以保证管线气流良好运营，保证供应。（9）各类管线按不同综合设计目标统一

设计，同步施工。（10）电气设计除顶部照明外，应考虑局部照明。可在操作台上方加设局部照明，与吊柜结合设计，需设三个插座，一个为排油烟机的使用，设在灶台的上方，距地1800-1900米高，另两个可设在台面上方，可给微波炉或消毒碗柜使用。

厨房整体设计目标。是居住质量标准和设施配置标准应达到的水准的具体体现。基本目标是安居工程要达到的目标。它包括如下内容：1.具备洗、切、烧三部分功能区，流程合理，各部分要满足低限操作长度。2.管线系统合理集中，设置垂直管线区和水平管线区。3.具备竖向或水平向管道式排污系统，减少空气污染。4.各部分协调运作，保证供应，安全可靠。

多档次的小康目标是为小康住宅而建立的目标。该目标是在基本目标的基础上还要达到：1.管线综合设计规范化。2.厨房设备家具、构配件、部品等各类产品生产产业化、优质化。3.各类产品具有配套性、多样化、互换性、系列化。4.主体工程、设备家具、部品、装修等一体化，一步到位。

随着国民经济持续稳定的发展，人们生活水平的提高，现代生活节奏的加快，厨房电气产品的不断推出，食事操作社会服务化等等，势必带来物品种类数量和贮物方式的新变，为此柜体贮物整体设计要具有超前性，顺应社会发展需要。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com