

<<厨柜设计与制作技术>>

图书基本信息

书名：<<厨柜设计与制作技术>>

13位ISBN编号：9787504558480

10位ISBN编号：7504558486

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：141

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<厨柜设计与制作技术>>

前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+x中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

<<厨柜设计与制作技术>>

内容概要

现代厨柜在欧美发达国家已非常普及，占国际家具市场的份额比例较大。

厨柜是与现代居室配套的家具，也是家庭生活现代化的一个重要标志。

虽然我国厨柜业的发展还处于启蒙阶段，但是，我国房地产业的发展，必将带动厨柜这一新兴产业的蓬勃发展。

本书分为五个单元，主要内容包括：厨柜行业概述、厨柜基础知识、厨柜设计基础、厨柜设计实务、厨柜制作与安装基础。

本书可供中、高等职业技术学院相关专业师生，以及相关从业人员参加岗位培训、就业培训使用。

<<厨柜设计与制作技术>>

书籍目录

第1单元 厨柜行业概述 1.1 厨柜行业发展状况 1.1.1 国外厨柜行业发展基本状况 1.1.2 我国厨柜行业发展基本状况 1.2 我国厨柜行业发展趋势和厨柜设计发展趋势 1.2.1 我国厨柜行业发展趋势 1.2.2 我国厨柜设计发展趋势 单元测试题 单元测试题答案第2单元 厨柜基础知识 2.1 厨柜的基本构造 2.1.1 厨柜主体构造 2.1.2 厨柜配件组成 2.2 厨柜的常用材料及特性 2.2.1 柜体材料及特性 2.2.2 台面材料及特性 2.2.3 门板材料及特性 单元测试题 单元测试题答案第3单元 厨柜设计基础 3.1 厨房基础知识 3.1.1 厨房环境 3.1.2 整体厨房与集成厨房的概念 3.1.3 厨房的分类 3.2 厨房设计基础知识 3.2.1 厨房工作三角区 3.2.2 厨房的布置形式 3.2.3 厨房设计 3.2.4 人体工程学在厨房设计中的应用 3.3 厨柜的色彩与造型设计 3.3.1 色彩设计 3.3.2 厨柜造型设计 3.3.3 厨柜的设计风格 3.4 厨柜展示设计 3.4.1 展会设计 3.4.2 展厅设计 单元测试题 单元测试题答案第4单元 厨柜设计实务 4.1 现场测量与设计 4.1.1 与用户的交流 4.1.2 现场测量 4.1.3 测绘图的绘制 4.1.4 方案设计 4.2 厨柜制图 4.2.1 制图方法 4.2.2 绘制厨柜产品设计图 4.3 厨柜报价 4.3.1 厨柜产品价格的构成 4.3.2 厨柜报价方式 单元测试题 单元测试题答案第5单元 厨柜制作与安装基础 5.1 厨柜制作工艺 5.1.1 厨柜制作常用设备 5.1.2 柜体制作工艺 5.1.3 门板制作工艺 5.1.4 台面制作工艺 5.2 厨柜安装 5.2.1 安装工具的选择使用 5.2.2 安装前厨房环境验收 5.2.3 现场组装 5.2.4 质量验收与交付 5.3 厨柜维护与保养 5.3.1 柜体的维护与保养 5.3.2 台面的维护与保养 5.3.3 门板的维护与保养 5.3.4 相关设备的维护与保养 5.3.5 常见故障排除 单元测试题 单元测试题答案知识考核模拟试卷知识考核模拟试卷答案技能考核模拟试卷技能考核模拟试卷答案附录1 厨柜术语附录2 厨房主要用具、电器尺寸举例

<<厨柜设计与制作技术>>

章节摘录

2. 设计方案的确 定 设计方案的确 定应符合如下要求： (1) 准确地测量厨房平面尺寸，尺寸记录要求规范、全面、精确。

(2) 准确地标明供电、给排水、供气、排烟、插座、管线、接口位置和各自的用途。

(3) 认真了解用户目前和将来在厨房内的配置：灶具、吸油烟机、水斗、冰箱、洗衣机、洗碗机等各种配件的情况（在利用现有空间的情况下，尽量为将来需求留出必要空间）。

(4) 与用户共同商定厨柜的平面布置和配件接口。

(5) 以标准柜来协调非标准柜，以尽可能少的“元素”组织丰富、实用的造型。

厨房平面、立面、管线位置的标注尺寸，必须是室内装修结束后的最终尺寸。

尽可能使每一个柜都有名称和具体的用途。

以画龙点睛的变化，来提高整体设计的档次。

(6) 厨柜色彩搭配和拉手配置，应在正确引导用户的基础上，充分满足用户的心理要求，其中，色彩搭配应向用户展示彩色立体效果图，拉手的配置应在最终的安装现场确定。

(7) 根据用户特殊要求设计的部分，应由用户单独签字认可。

.....

<<厨柜设计与制作技术>>

编辑推荐

《厨柜设计与制作技术》可作为厨柜设计与制作技术（模块）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供中、高等职业技术学院相关专业师生，以及相关从业人员参加岗位培训、就业培训使用。

<<厨柜设计与制作技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>