МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Некрасовская средняя общеобразовательная школа»

Разработка урока по технологии в 5 классе

на тему: «Интерьер и планировка кухни-столовой».

Учитель технологии Горских О.В.

2013г.

**Тема: Интерьер и планировка кухни - столовой.**

**Цель урока** - организовать деятельность обучающихся по формированию умений планирования интерьера кухни; научить применять знания на практике.

**Задачи:**

1. Раскрыть понятия *интерьер, планировка, функциональные зоны, рабочий треугольник.*
2. Ознакомить с требованиями к интерьеру (эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими).
3. Ознакомить с оборудованием кухни, её функциональными зонами, типами планировки кухни.
4. Дать представления о цветовом решении кухни, использовании современных материалов в её отделке, о декоративной отделке кухни.
5. Обучить выполнению эскизов кухни.

**Оборудование:** компьютер, проектор, экран, материалы ЭОР; учебник технологии § 3, рабочая тетрадь, альбом, цветные карандаши, бумага, клей, ножницы.

**Формируемые УУД:** личностные - проявлять интерес к теме урока, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, уметь осуществлять поиск необходимой информации;

предметные - знать рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним, уметь выполнять эскиз интерьера кухни;

метапредметные - уметь выполнять задания учителя согласно установленным правилам, слушать учителя и вести диалог.

**Методы обучения:** словесный, наглядно-демонстрационный, практическая работа.

**Тип урока:** комбинированный (изучение нового материала и практическая работа).

**Межпредметные связи:** ИЗО.

**Технологическая карта урока.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этап занятия | Содержание урока (деятельность учителя) | Форма работы | Деятельность учащихся |
| **1. Организационная часть**  (3 минуты) | 1. Приветствие, контроль посещаемости  2. Проверка готовности учащихся к уроку | беседа | Готовятся к уроку, приветствуют учителя |
| **2. Актуализация знаний учащихся** | *Вступительное слово, задать учащимся несколько вопросов.*  **Какие ассоциации возникают у вас при слове «дом»?** (Ответы учеников). Действительно «дом» это не только стены и крыша, а это что-то большее. Это родители, родные и близкие, соседи и друзья. Любой дом может рассказать очень многое о тех людях которые в нем живут. Убранство и устройство дома отражает привычки, увлечения и вкусы хозяина, характеризует социальный статус и материальный достаток семьи.  **Как вы думаете, какая комната в доме считается главной?** ( Ответы учеников).  Кухня является главной комнатой в доме. В ней мы собираемся всей семьей, на кухне можно вести задушевные беседы с подругами. Именно поэтому это помещение должно быть наиболее красивым и удобным. При оформлении кухни важно применить не только дизайнерское мастерство, но и вложить свою любовь. Ни в одной комнате так ни ценится функциональность и мобильность, как на кухне. От того, как разместятся на кухне посуда, техника, продукты и т.д. зависит удобство и безопасность хозяев жилья, а так же хорошее настроение.  Послушайте стихотворение, оно шуточное, но связано с темой нашего урока.  *На кухню впихнули, всего-то немножко -*  *Два кресла, диван, и корзину с картошкой,*  *Обеденный стол, табурет, холодильник,*  *Три книжные полки, гамак и будильник,*  *Разделочный стол, телевизор и тумбу,*  *Рассаду, что высадим летом на клумбу,*  *Три шкафа на стену и вытяжку рядом,*  *Картину, со спелым на ней виноградом,*  *Фритюрницу, блендер, а также плиту,*  *Кусачки, отвертки, электропилу,*  *Еще кофеварку и микроволновку,*  *Два тостера, миксер, простую бечёвку,*  *Машину для стирки, стандартную мойку,*  *Сушилку, впихнули двуспальную койку,*  *Торшер, магнитолу, огромную люстру*  *И бочку, чтоб осенью квасить капусту,*  *Цветы на окно, одеяло, подушки,*  *Аптечку, фонарик, стеклянные кружки,*  *Кастрюли, тарелки и чайник в придачу…*  *А разве А разве на кухне бывает иначе?*  (автор - Дмитрий Усынин)  **Может ли на кухне быть иначе? Как вы думаете, чем необходимо заняться хозяевам дома, про который написано это стихотворение?** (Ответы учеников).  Верно, им необходимо выполнить планировку интерьера кухни. | беседа  демонстрация слайдов | Слушают учителя  Отвечают на вопросы, рассуждают, дискутируют, приводят примеры. |
| **3. Формирование новых знаний** | **Интерьер и планировка кухни - столовой.**  А что такое интерьер? Планировка?  ***Интерьер – это внутреннее убранство и устройство помещения.*** *(слайд №3)*  ***Кухня - помещение, которое используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи.***  ***Планировка - это размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы.***  Планировку сначала необходимо выполнить на бумаге, т. е. нарисовать схему кухни. Чтобы выполнить планировку необходимо знать несколько правил оформления интерьера кухни. Современная кухня должна отвечать двум основным критериям – быть экономичной и комфортной. Ведь это, по сути, рабочее место хозяйки и планировать его нужно ориентируясь на удобство. Сегодня на уроке вы познакомитесь с видами планировки кухни, с правилами размещения оборудования. Эти знания вам пригодятся в будущем при оформлении своего дома.  Требования к кухне . (*слайды № 4, 5)*  К современной кухне предъявляются определенные требования:   * Эргономические – это требования, которые обуславливают удобство пользования оборудованием и мебелью. * Эстетические – это гармоничное сочетание в интерьере цвета, фактуры и формы предметов. * Санитарно-гигиенические – это здоровый микроклимат в помещении: чистота, комфортная температура и влажность воздуха, изоляция помещений от внешнего шума.   *(слайд №6)*  Зонирование кухни и «рабочий треугольник».  Вся площадь кухни делится на две зоны - рабочую и столовую.  1) Расстановка мебели и оборудования в рабочей зоне должна происходить по принципу «РАБОЧЕГО ТРЕУГОЛЬНИКА», который задается положением мойки, плиты и холодильника.  Рабочая зона предназначена для приготовления пищи. Приготовление пищи является своеобразным технологическим процессом, который состоит из следующих основных операций: хранение продуктов; подготовка продуктов; мытье продуктов; подготовка блюд; приготовление блюд, требующих термической обработки; раздача готовых блюд; мытье посуды; уборка кухонных отходов. Рабочие поверхности кухонного оборудования должны составлять одну непрерывную рабочую линию, позволяющую без помех выполнять все кухонные работы. Кухонную плиту и мойку встраивают в рабочую линию. При этом их верхние плоскости должны быть на одном уровне с рабочими поверхностями столов-шкафов. Если размеры и планировка кухни не позволяют устраивать непрерывную линию, то разрывы следует делать в тех местах, где заканчивается та или иная операция по приготовлению пищи. Когда кухонное оборудование располагается с учетом последовательности выполняемых операций, то это помогает не рационально организовать процесс приготовления пищи и сохранить силы и время хозяйки.  2) Столовая зона. Если площадь кухни больше 7 кв. м. и есть возможность поставить обеденный стол на несколько человек, то таким образом создается зона столовой. Обустройство в кухне столовой зоны намного облегчает домашний труд хозяйки квартиры. При этом отпадает необходимость размещения в гостиной постоянного обеденного стола.  *(заканчивается текст слайда №6, слайд №7)*  **Виды планировки кухни.**  Существуют следующие виды планировки кухни: однорядная, двухрядная, Г- образная, П- образная и кухня-остров. Выбор планировки определяется формой кухни, ее размерами, а также расположением в помещении окон и дверей. *(заканчивается текст слайда №7, слайд 8)*  КУХНЯ В ОДИН РЯД  Однорядная схема размещения оборудования рекомендуется при расположении кухни в узких (шириной не менее 1,9 м) вытянутых помещениях, где окна находятся в торцевых стенах. В этом случае около одной продольной стены располагается обеденная зона, а около другой – зона приготовления пищи (рабочая зона). Рассчитана такая кухня на маленькую семью, состоящую из двух человек. Основным преимуществом такой планировки является то, что основное оборудование располагается очень компактно вдоль одной стенки. *(заканчивается текст слайда №8, затем фотографии на слайдах №9,10, 11; слайд №12 )*  КУХНЯ В ДВА РЯДА  Двухрядная планировка применима в помещениях шириной не менее 2,3 м, которые имеют форму удлиненного прямоугольника и у которых длина продольной стены недостаточна для размещения оборудования в один ряд. Как правило, такая планировка проста и удобна. На одной стороне наиболее оптимальным вариантом будет установка мойки и плиты, а на другой – холодильника и шкафа для посуды. Возможен и другой вариант планировки: с одной стороны холодильник, мойка и стол-шкаф для подготовки продуктов, а с другой – плита и стол для подготовки блюд.  *(заканчивается текст слайда №12, фотографии на слайдах №13, 14; слайд №15)*  Г-ПЛАНИРОВКА  Г-образная планировка наиболее удобна в небольших помещениях, форма которых приближается к квадрату, особенно при размещении в кухне обеденного стола. Эту планировку можно применять и в небольших узких помещениях. Г-образная схема удобна и рациональна. Она обеспечивает непрерывность линии оборудования и одновременно создает возможность устройства рабочей зоны у окна. Планировка обеспечивает хорошее деление кухни на рабочую и столовую зоны.  *(заканчивается текст слайда №15, фотографии на слайдах №16,17,18;слайд №19)*  П-ПЛАНИРОВКА  П-образная планировка выгодна в кухнях с окном в продольной стене. Она является наиболее удобной, поскольку оборудование устанавливается вдоль трех свободных стен кухни. В помещениях с большой площадью такая планировка дает возможность использовать кухню в качестве столовой. Благодаря экономному использованию площади помещения эта планировка оправдала себя не только в больших, но и в малых кухнях площадью 5-6 кв.м. П-образная планировка обеспечивает расположение оборудования в непрерывную линию независимо от размеров помещения, а также позволяет экономно использовать не только площадь кухни, но и угловые элементы мебели и оборудования.  *(заканчивается текст слайда №19, фотография на слайде № 20; затем слайд №21)*  КУХНЯ-ОСТРОВ  Кухню-остров можно оборудовать исключительно в кухне больших размеров, используя Г-образную или П-образную планировки, а также дополнительную рабочую зону посередине помещения. Кухонный остров одновременно является кухонным столом, рабочей поверхностью, шкафом для хранения множества предметов кухонной утвари и даже баром. На кухонном острове можно установить мойку и плиту, таким образом, расширив рабочую зону.  *(заканчивается текст слайда №21, фотография на слайдах № 22, 23, 24; затем слайд №25)* | рассказ, демонстрация слайдов | Записывают тему  урока в тетрадь  Предлагают, высказывают своё мнение, записывают определения.  Смотрят презентацию;  записывают определения.  .  зарисовывают схемы планировок в тетради |
| **4. Практическая работа**  (35 мин.) | **Технологический этап** – планирование и изготовление.  1. Начертить план домашней кухни.  2. Указать расположение окна и двери.  3. Начертить и вырезать шаблоны напольных шкафов и кухонного оборудования.  4. Выполнить различные варианты планировки кухни, начертить рабочий треугольник, выбрать оптимальный вариант и выполнить его на бумаге.  5. Подобрать недостающую бытовую технику, определить цветовое оформление кухни.  **Заключительный этап –** оформление ианализ выполненной работы, взаимооценка исамооценка. | беседа  демонстрация презентации  практическая работа | Выполняют работу над выбранным вариантом интерьера домашней кухни. |
| **5. Итоговая часть.**  (10 мин) | Анализ готовых практических работ; отметить наиболее удачные работы. Обсудить затруднения, возникшие в процессе работы.  Выставление оценок по результатам проделанной работы.  Домашнее задание: §3, стр.10 – 19, сообщения об истории изобретений бытовых электрических приборов; о стилях оформления интерьера. | беседа, дискуссия | Участвуют в обсуждении результатов работы. Рефлексия.  Записывают домашнее задание в дневник, выставляют оценки. |

Используемая литература и ИНТЕРНЕТ- ресурсы.

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф,2012г.

2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие/ Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2013 г.

3. Стихи о кухне. http://www.kuharka.ru/talk/noeat/anekdots/6656.html