

Конспект открытого урока.

Тема: Интерьер и планировка кухни - столовой.

Учитель: Ведяскина Татьяна Николаевна, учитель технологии

Место проведения урока: ГБОУ СОШ с. Дмитриевка муниципального района Нефтегорский Самарской области

Класс: 5

Дата проведения: 15.10.2019 г.

Аннотация:

Урок по технологии знакомит детей с понятиями «интерьер», «функциональные зоны», «планировка». Учащиеся изучают виды планировки кухни в зависимости от её размеров и формы; требования к интерьеру; декоративное оформление кухни. Учащиеся выполняют практическую работу по созданию интерьера домашней кухни. При выполнении работы у детей развивается творческое воображение и формируются умения учебного труда, умение применять ИКТ.

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

Задачи:

образовательная:

- ознакомить с обустройством кухни и понятием интерьера;

воспитательная:

- прививать эстетический вкус, чувство прекрасного;

развивающая:

- развивать пространственное воображение и творческие способности.

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

Формируемые УУД:

- личностные - осмысление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике полученной информации, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- познавательные - развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности, знание рационального размещения оборудования кухни и уход за ним;
- регулятивные - умение организовывать своё рабочее место и работу, умение выполнять задания учителя согласно установленным правилам,
- коммуникативные – умение публично защитить проект, слушать учителя и вести диалог

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

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

Межпредметные связи: ИЗО, ИКТ.

Используемые технологии: информационно – коммуникативные технологии, здоровьесберегающие технологии, личностно ориентированные технологии обучения.

Технологическая карта урока.

(№п/п) Этап занятия	Содержание урока (деятельность учителя)	Формы	Деятельность учащихся
1. Организационная часть (2 мин)	1. Приветствие, контроль посещаемости 2. Проверка готовности учащихся к уроку		Готовятся к уроку, приветствуют учителя
2. Актуализация знаний учащихся (3 мин)	<i>Вступительное слово учителя.</i> Дом – это место, где человек отдыхает, живёт. Здесь он может помечтать, заняться любимым делом, пообщаться с друзьями. Для всего этого дом должен быть благоустроенным. Основными средствами благоустройства квартиры являются: меблировка, отделка, оборудование, освещение, оснащение	беседа демонстрация слайдов	Слушают учителя

	бытовыми приборами. Мы любим наш дом и хотим, чтобы он был гостеприимным, иными словами комфортным, экономить человеку силы и время. Как вы думаете, какая комната в доме считается главной? (Ответы учеников). Кухня является главной комнатой в доме. В ней мы собираемся с близкими, на кухне можно вести душевные беседы с подругами. Именно поэтому это помещение должно быть обставлено максимально красиво, там все должно быть функционально и комфортно. При обустройстве кухонного пространства важно применить не только дизайнерское мастерство, но и вложить свою любовь. Ни в одной комнате так не ценится функциональность и мобильность, как на кухне. Именно здесь не обойтись без дополнительных ящичков, полочек, шкафчиков, подвесных элементов. От того, как разместятся на кухне наборы посуды, 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, магнитола, огромную люстру И бочку, чтоб осенью квасить капусту, Цветы на окно, одеяло, подушки, Аптечку, фонарик, стеклянные кружки, Кастрюли, тарелки и чайник в придачу...		Отвечают на вопросы, рассуждают, дискутируют, приводят примеры.
--	---	--	--

	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. (слайд №1)		
3. Формирование новых знаний (15 мин)	<u>Интерьер и планировка кухни - столовой.</u> А что такое интерьер? Планировка? <i>Интерьер – это внутреннее убранство и устройство помещения. (слайд №2)</i> <i>Кухня - помещение, которое используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи.</i> <i>Планировка - это размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы.</i> Планировку лучше всего сначала выполнить на бумаге или на компьютере. 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 № 3,4) 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	рассказ, демонстрация слайдов	Записывают тему урока в тетрадь Предлагают, высказывают своё мнение, записывают определение. Смотрят презентацию;

	внешнего шума. Зонирование кухни и «рабочий треугольник». (<i>слайд №5</i>) 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; приготовление блюд, 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 столешниц. 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.	Записывают определения.
	Виды планировки кухни. (<i>слайд№6</i>)	Зарисовывают схемы планировок в тетради

	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. КУХНЯ В ОДИН РЯД (слайды №7,8) 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. КУХНЯ В ДВА РЯДА(слайды №9,10) 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. Г-ПЛАНИРОВКА.(слайды №11,12) 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 П-ПЛАНИРОВКА. (слайды №13,14) 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 КУХНЯ-ОСТРОВ. (слайды №15-20) 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.		
4. Физкульт минутка (2 мин)	Сейчас мы немного разомнёмся перед практической работой. Ежедневно по утрам Заниматься надо нам. Мы с доски не сводим глаз И учитель учит нас. Руки в стороны поставим, Правой левую достанем А потом наоборот, Будет вправо поворот. Раз – хлопок, два – хлопок, Повернись еще разок!	Дмонстрация физкульт минутки	Выполняют упражнения

	Раз, два, три, четыре, Плечи выше, руки шире! Опускаем руки вниз И за парту вновь садись!		
5. Практическая работа (20 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 и анализ выполненной работы с использованием компьютерной программы Sweet Home 3D, взаимооценка и самооценка (слайды №21-26)	беседа демонстрация презентации практическая работа	Выполняют работу над выбранным вариантом интерьера домашней кухни на компьютере
5. Итоговая часть. (3 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(слабым ученикам), сообщения об истории изобретений бытовых электрических приборов; о стилях оформления интерьера (сильным ученикам).	беседа, дискуссия	Участвуют в обсуждении результатов работы. Рефлексия.

Список используемой литературы:

1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.
Технология 5 класс. Н.В. Синицина, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др. – М.:Вентана-Граф, 2013;
2. http://www.sdelaet.ru/?page_id=72
3. <http://www.my-plants.ru/2008/07/ampelnye-rasteniya/>
4. http://www.disint.ru/one_photo.php?p=i/photogallery/dk-008.jpg
5. http://www.disint.ru/one_photo.php?p=i/photogallery/dk-040.jpg
6. http://www.disint.ru/one_photo.php?p=i/photogallery/dk-067.jpg
7. http://www.disint.ru/one_photo.php?p=i/photogallery/6-016.jpg
8. http://www.disint.ru/one_photo.php?p=i/photogallery/dk-071.jpg
9. <http://festival.1september.ru/articles/513958/>
10. <http://pedsovet.su/load/214-1-0-40609>

Заместитель директора по УВР _____ /Образцова Л.В./