

«Интерьер и планировка кухни-столовой»

Учитель технологии: Пушкина Елена Анатольевна

5 класс

Тема: Интерьер и планировка кухни - столовой.

Цель урока - формировать у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности; направить деятельность учащихся на формирование 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.

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

(5 минут)

Вступительное слово –

стихотворение Агнии Барто - Дома

*На улице дождь непрерывный,
А дома тепло и светло.
И можно на бурые ливни
Спокойно смотреть сквозь стекло.*

*Тут можно укрыться от зноя,
Спасись от морозного дня.
В хорошее место родное-
Домой так и тянет меня.*

Девочки, а какие ассоциации возникают у вас при слове «дом»?

(Ответы учеников)

- Действительно, «дом» - это не только стены и крыша, это, прежде всего, люди!

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)

Совместно с детьми, приходим к выводу, что главной комнатой является кухня.

Потому, что в ней мы собираемся всей семьей, на кухне мы не только завтракаем, обедаем и ужинаем, там можно ещё делиться секретами с близкими, вести задушевные беседы с подругами, отмечать небольшие события и

праздники. Именно поэтому кухня должна быть уютной, чистой, красивой и многофункциональной.

От того, как будут размещены на кухне мебель, техника, посуда и продукты, зависит удобство, безопасность и настроение всех домочадцев.

Итак, сегодня мы с вами будем заниматься очень важным делом – будем учиться планировать интерьер кухни.

Беседа демонстрация слайдов

Слушают учителя

Отвечают на вопросы, рассуждают, дискутируют, приводят примеры.

3. Формирование новых знаний

(35 минут)

Интерьер и планировка кухни - столовой.

А что такое интерьер? Планировка?

Интерьер – слово французское, переводится как внутреннее - художественно оформленное внутреннее пространство, обеспечивающее человеку эстетическое восприятие и благоприятные условия жизнедеятельности



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.

Планировать кухню необходимо сначала на бумаге.

Для этого необходимо знать несколько правил оформления интерьера кухни.

Современная кухня должна отвечать трём основным требованиям – быть удобной, красивой и чистой. 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. Используя эти знания в будущем вы сможете правильно оформить свою кухню.

Три основные требования, применяемые при оформлении кухни:

- 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.



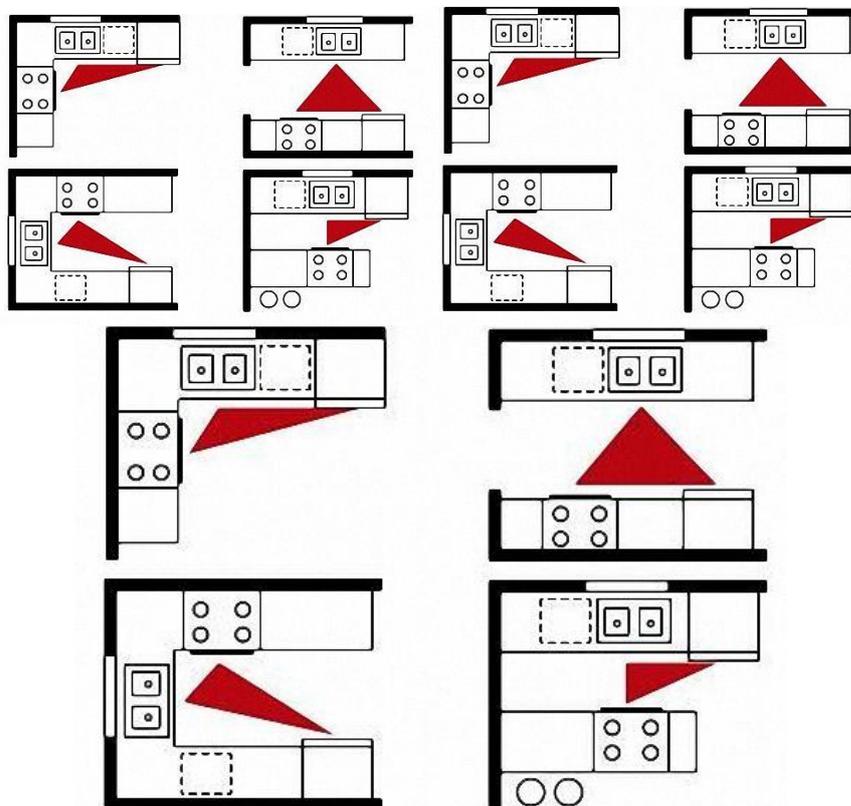
Зонирование кухни и «рабочий треугольник».

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 позволяет 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.

Виды планировки кухни.

Существуют следующие виды планировки кухни: *линейная*,

параллельная,

Г-образная,

П-образная и

кухня-остров.

Выбор планировки определяется формой кухни, ее размерами, а также расположением в помещении окон и дверей.

Линейная кухня

Линейная 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.



Параллельная кухня

Параллельная 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-образная 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.



П-образная 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.



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.



рассказ, демонстрация слайдов

Записывают тему

урока в тетрадь

Предлагают, высказывают своё мнение, записывают определения.

Смотрят презентацию;

записывают определения.

Во время просмотра презентации необходим перерыв на физкульт-минутку.

(2 минуты)

зарисовывают схемы планировок в тетради

4. Этап применения новых знаний

(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 и анализ выполненной работы,

- взаимооценка и самооценка.

- беседа

- демонстрация презентации

- практическая работа

Выполняют работу над выбранным вариантом интерьера домашней кухни.

Во время практической работы необходим перерыв на физкульт-минутку

5. Подведение итогов урока (рефлексия).

(10 мин)

Анализ готовых практических работ; отметить наиболее удачные работы.
Обсудить затруднения, возникшие в процессе работы.

Выставление оценок по результатам проделанной работы.

Домашнее задание: Подготовить 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. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др. Технология. 5 кл. Учебник. АО «Издательство «Просвещение», 2019
2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие/ Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2013 г.
3. Стихи о доме А.Барто. <http://libverse.ru/barto/doma.html>
4. Интерьер кухни – презентация.

