

Технологическая карта урока технологии в 5 классе

Тема: Интерьер и планировка кухни-столовой.

Цель урока – организовать активное участие обучающихся в формировании навыков планирования интерьера кухни; научить применять полученные знания на практике.

Задачи:

1. Раскрыть ключевые понятия: интерьер, планировка, функциональные зоны, рабочий треугольник.
2. Ознакомить с требованиями к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические аспекты.
3. Привить знания о кухонном оборудовании, его функциональных зонах и типах планировки.
4. Открыть мир цветового решения кухни, современных материалов отделки и декоративных элементов.
5. Научить создавать эскизы кухни.

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

Формируемые УУД: личностные – проявление интереса к теме, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства и умение находить необходимую информацию; предметные – знание рационального размещения оборудования и навыки ухода за ним, умение выполнять эскиз интерьера; метапредметные – выполнение заданий учителя по установленным правилам, слушание и ведение диалога.

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, задающее учащимся несколько вопросов. Какие ассоциации вызывают у вас слово «дом»? Действительно, дом — это не только стены и крыша, но нечто гораздо большее. Это родители, родные и близкие, соседи и друзья. Каждый дом хранит множество историй о тех, кто в нём живёт. Убранство и устройство жилища отражают привычки, увлечения и вкусы хозяев, характеризуют их социальный статус и материальное благосостояние. Как вы думаете, какая комната в доме считается главной? Кухня — это сердце дома. Здесь мы собираемся всей семьёй, здесь проходят душевные беседы с подругами. Именно по этой причине это пространство должно быть не только красивым, но и удобным. В оформлении кухни важно не только дизайнерское мастерство, но и искреннее вложение любви. Ни в одной другой комнате функциональность и мобильность не ценятся так	беседа демонстрация слайдов	Слушают учителя. Отвечают на вопросы, рассуждают, дискутируют, приводят примеры.

	<p>высоко, как на кухне. От расположения посуды, техники и продуктов зависит удобство и безопасность жильцов, что, в свою очередь, формирует их настроение.</p> <p>Послушайте стихотворение: оно шуточное, но напрямую связано с темой нашего урока.</p> <p><i>На кухню впахнули, 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, впахнули двухспальную 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... А разве ... А разве на кухне бывает иначе?</i></p> <p style="text-align: right;">(автор - Дмитрий Усынин)</p> <p>Может ли на кухне быть иначе? Как вы думаете, что должны сделать хозяева дома, о котором говорится в стихотворении? Верно, им стоит заняться планировкой интерьера кухни.</p>		<p>Отвечают на вопросы</p>
<p>3. Формирование новых знаний</p>	<p>Интерьер и планировка кухни - столовой.</p> <p>Что же такое интерьер? Планировка?</p> <p>Интерьер – это душа помещения, его стиль и убранство.</p> <p>Кухня, в свою очередь, — это пространство, где хранят и обрабатывают продукты, а также готовят и принимают пищу. Планировка, в свою очередь, заключается в размещении мебели и кухонного оборудования в соответствии с размерами и формой помещения.</p> <p>Первоначально планировку следует создать на бумаге, нарисовав схему кухни. Важно помнить несколько основополагающих правил оформления: современная кухня должна сочетать экономичность с комфортом, ведь это рабочее место хозяйки. На сегодняшнем уроке мы рассмотрим виды планировок и правила расстановки оборудования, что станет полезным в оформлении вашего дома.</p> <p>Требования к кухне.</p> <p>Современной кухне необходимо соответствие определённым критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эргономические – удобство использования 	<p>рассказ, демонстрация слайдов</p>	<p>Записывают тему урока в тетрадь</p> <p>Предлагают, высказывают своё мнение, записывают определения.</p>

	<p>оборудования и мебели.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эстетические – гармония цвета, фактуры и формы предметов. • Санитарно-гигиенические – здоровый микроклимат, обеспечивающий чистоту, комфортную температуру и влажность, а также звукоизоляцию. <p>Зонирование кухни и «рабочий треугольник». Вся площадь кухни делится на две зоны — рабочую и столовую.</p> <p>1) Расстановка мебели и оборудования в рабочей зоне должна основываться на принципе «РАБОЧЕГО ТРЕУГОЛЬНИКА», который образуется расположением мойки, плиты и холодильника. Рабочая зона предназначена для приготовления пищи, что представляет собой технологический процесс, включающий основные операции: хранение продуктов, их подготовка, мытье, приготовление блюд, требующих термической обработки, раздача готовых блюд, мытье посуды и уборка отходов. Рабочие поверхности кухонного оборудования должны составлять одну непрерывную рабочую линию, что позволяет беспрепятственно выполнять все процессы. Кухонную плиту и мойку встраивают в эту линию, обеспечивая уровень верхних плоскостей с рабочими поверхностями столов. В случае ограниченного пространства разрывы должны происходить в местах завершения операции, что способствует рациональной организации и экономии усилий хозяйки.</p> <p>2) Столовая зона. Если площадь кухни превышает 7 кв. м и позволяет разместить обеденный стол на несколько человек, то образуется полноценная зона столовой, упрощая домашний труд и освобождая место в гостиной.</p> <p>Виды планировки кухни. Существуют: однорядная, двухрядная, Г-образная, П-образная и кухня-остров. Выбор планировки зависит от формы, размеров кухни и расположения окон и дверей.</p> <p>КУХНЯ В ОДИН РЯД</p> <p>Однорядная схема размещения оборудования настоятельно рекомендуется для узких пространств (шириной не менее 1,9 м), имеющих окна на торцевых стенах. Здесь обеденная зона обосновывается вдоль одной продольной стены, в то время как зона приготовления пищи занимает противоположную сторону. Эта компоновка подходит для маленькой семьи из двух человек. Главное преимущество заключается в компактном размещении основного оборудования вдоль одной стены.</p>		<p>Смотрят презентацию; записывают определения.</p>
--	--	--	---

	<p>КУХНЯ В ДВА РЯДА Двухрядная планировка отлично подходит для помещений шириной не менее 2,3 м и с недостаточной длиной продольной стены. Она проста и удобна, позволяя разместить мойку и плиту с одной стороны, а холодильник и шкаф для посуды с другой. Альтернативный вариант включает холодильник, мойку и стол-шкаф для подготовки продуктов с одной стороны, а плиту и стол для приготовления блюд — с другой.</p> <p>Г-ПЛАНИРОВКА Г-образная планировка оптимальна для небольших квадратных помещений, особенно когда в кухне необходимо разместить обеденный стол. Она рационально разделяет рабочую и столовую зоны, создавая непрерывную линию оборудования.</p> <p>П-ПЛАНИРОВКА П-образная планировка наиболее удобна в кухнях с окном на продольной стене. Она эффективно использует пространство, располагая оборудование вдоль трех стен. Эта схема подходит как для больших, так и для малых кухонь 5-6 кв.м., обеспечивая экономное использование площади.</p> <p>КУХНЯ-ОСТРОВ Кухню-остров целесообразно обустраивать лишь в просторных помещениях, комбинируя Г-образные или П-образные планировки с дополнительной рабочей зоной в центре. Кухонный остров служит столом, рабочей поверхностью и местом для хранения, предлагая возможность установить мойку и плиту, тем самым расширяя рабочую зону.</p>		<p>Зарисовывают схемы планировок в тетради</p>
<p>4. Практическая работа (35 мин.)</p>	<p>Технологический этап – планирование и изготовление.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нарисуйте эскиз домашней кухни с тщательностью и вдохновением. 2. Укажите расположение окон и дверей, словно создавая рамку для шедевра. 3. Вырежьте и оформите шаблоны для напольных шкафов и кухонного оборудования, как художник, подготавливающий палитру. 4. Исследуйте разнообразные варианты планировки кухни, начертите идеальный рабочий треугольник, выберите наилучшее решение и перенесите его на бумагу. 5. Подберите недостающую бытовую технику, определите цветовое оформление, словно выбирая краски для финального штриха. <p>Заключительный этап – оформление и анализ выполненной работы, взаимная оценка и самооценка.</p>	<p>беседа демонстрация презентации и практическая работа</p>	<p>Выполняют работу над выбранным вариантом интерьера домашней кухни.</p> <p>Защита проекта, оценивание</p>

	<p>Таким образом, вы не только создадите практичное пространство, но и наполните его душой и гармонией, завершая процесс с чувством удовлетворения от своего творения.</p>		
<p>5. Итоговая часть. (10 мин)</p>	<p>Рефлексия: выделить наиболее удачные достижения. Обсудить затруднения, возникшие в процессе труда.</p> <p>Оценивание</p> <p>Выставление оценок по итогам ранее выполненной работы.</p> <p>Домашнее задание: §3, стр. 10 – 19 — подготовить сообщения об истории изобретений бытовых электрических приборов и о стилях оформления интерьера.</p>	<p>беседа, дискуссия</p>	<p>Участвуют в обсуждении результатов работы. Рефлексия.</p> <p>Записывают домашнее задание в дневник, выставляют оценки.</p>