

Верховодова Любовь Анатольевна

Бюджетное общеобразовательное учреждение г. Омска

«Средняя общеобразовательная школа №68»

КОНСПЕКТ УРОКА ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5 КЛАССА.
«ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ»

Цель: Познакомить учащихся с интерьером жилого дома, правилами и требованиями к его оформлению на примере кухни, столовой.

Задачи:

Образовательные:

Дать начальное представление об интерьере дома, о кухне, столовой; познакомить с видами кухонь, требованиями, предъявляемыми к ним; правилами размещения мебели и оборудования на кухне.

Воспитательные:

Воспитывать интерес познавательной потребности, эстетических взглядов и вкусов, инициативы.

Развивающие:

Развивать эстетический вкус учащихся; самостоятельность, творчество, мыслительные операции.

Пути решения:

Проводится урок изучения нового материала.



Для достижения цели и решения поставленных задач данный урок проводится в учебном кабинете с использованием мультимедийной установки. Учащимися выполняется мини-проект.

Планируемый результат:

Учащиеся должны знать и понимать, что такое дом, интерьер, кухня. Знать виды кухонь, их различия, требования, предъявляемые к кухне (столовой); правила размещения мебели и оборудования на кухне, санитарные требования, выполнить мини-проект.

Оборудование: мультимедийная установка, магнитофон, раздаточный материал, художественные принадлежности.

Словарь: дом, интерьер, кухня, дизайн.

Ход урока.

1. Организационный момент. (2 мин.)- приветствие, сообщение темы урока.
2. Актуализация опорных знаний(3 мин.)

-Прежде, чем начать урок я предлагаю вам немного помечтать и пофантазировать. Вы согласны?

- Ребята, закройте глаза. Представьте себе благоприятную обстановку, уют, комфорт, удобство, близких людей.

- Что вы представили? (ответы учащихся)

Не зря говорят в народе: «Мой дом - моя крепость».

- Ребята, где нам больше всего хочется расслабиться, отдохнуть со своей семьей, собраться за одним столом, попить чай? (ответы учащихся)

-Как вы думаете, о чем сегодня пойдет речь на уроке?

-Сегодня на уроке мы с вами поговорим о доме, как сделать его уютным и комфортным для всех членов семьи и рассмотрим это на примере кухни, столовой.

-Как вы думаете, что для этого нам нужно знать?

-Правильно, сегодня на уроке мы, познакомим с видами кухонь, требованиями, предъявляемыми к ним; правилами размещения мебели и оборудования на кухне.

А так же познакомимся с новыми терминами. В этом нам поможет словарик. У каждой группы они есть на столах.

3. Изучение нового учебного материала. (15 минут)

Дом – это место, где человек отдыхает, живёт. Здесь он может помечтать, заняться любимым делом, пообщаться с друзьями. Для всего этого должен быть соответствующий интерьер жилища.

«Интерьер» в переводе с французского означает «внутренний».

Интерьер квартиры – это её внутреннее пространство, определённым образом организованное и благоустроенное. Основными средствами благоустройства квартиры являются: меблировка, отделка, оборудование, освещение, оснащение бытовыми приборами.

Оформление квартиры – дело не простое. Необходимо заранее продумать все до мелочей. Следует помнить, что пространство квартиры должно подходить для множества занятий.

-Как вы считаете, люди, какой профессии занимаются оформлением интерьера? Оформлением интерьера занимается архитектор-дизайнер.

-Он должен обладать конструкторскими и художественными способностями.



-Должен уметь объединять необходимые в повседневной жизни предметы и декоративные элементы, украшающие быт человека.

Дизайн – означает художественно-проектную деятельность по созданию промышленных изделий и формированию целостной предметной среды, окружающей человека (в том числе квартиры).

-Девочки, скажите, а вы бы хотели почувствовать себя в роли дизайнера интерьера? (ответы обучающихся)

-Ну тогда я предлагаю вам сегодня пройти курс начинающего дизайнера и открыть свою дизайн-студию по выполнению дизайн-проектов интерьера кухни. У нас с вами будет три дизайн- студии, каждая будет иметь своё название. Я вам предлагаю несколько вариантов названий, вы можете выбрать одно из предложенных, или придумать свой вариант. (Вывешивание на доску названий). Кроме этого, каждая студия получает необходимый набор принадлежностей для создания проектов. Это портфолио «начинающего дизайнера». (знакомство с портфолио).

-Все готовы стать дизайнерами - интерьера? Ну, тогда мы начинаем наш учебный курс!

- Скажите, из скольких помещений состоят наши квартиры? (ответы обучающихся)

- Какой главный рабочий кабинет хозяйки в квартире, а также место, где за общим столом собирается вся семья?

Кухня – это помещение, которое используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приёма пищи. Прежде чем приступить к созданию интерьера кухни, следует ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к этому помещению. В современных квартирах кухня одновременно служит и



столовой. Рабочие кухни различают в зависимости от назначения, оборудования и использования.

Виды кухонь:

-рабочая кухня (малая площадь помещения, служит только для приготовления пищи и выполнения хозяйственных работ);

-кухня-столовая (разделение на две зоны);

-кухня-ниша (малая площадь помещения, является частью комнаты).

Требования, предъявляемые к кухне, столовой:

1. Оборудование кухни должно занимать как можно меньше места, что позволит свободно передвигаться по кухне и увеличить используемое пространство.

2. Оборудование и мебель должны быть установлены так, чтобы экономить силы и время хозяев, создавая комфортные условия пребывания на кухне.

3. Потолок, стены и пол должны гармонично сочетаться с цветом мебели и оборудования.

4. Освещение кухни, столовой должно быть достаточным для выполнения различных работ. Зону приготовления пищи, желательно, оборудовать дополнительным источником освещения.

5. На кухне должны находиться всевозможные приборы, облегчающие приготовление пищи. (Игра)

-Что же это за приборы? Это различные современные «электропомощники» для хозяйки. Девочки, посмотрите у вас в портфолио есть уже готовые дизайн-проекты кухни, но скажите чего в них не хватает?



(кухонного оборудования) Давайте вместе попытаемся разгадать, что же это за кухонные помощники и дополним ими интерьер кухни.

1. Эта мастерица готовит всеми любимое блюдо из картофеля (фритюрница)

2. Выжмет из апельсина все до последней капли (соковыжималка).

3. Из него выпрыгивает румяный, с хрустящей корочкой хлеб (тостер)

4. Беспощадно измельчает зерна в порошок(кофемолка).

5. С лёгкостью делает из отварного картофеля пюре (блендер).

6. Смешивает вкусные коктейли (миксер)

(учащиеся отгадывают приборы и вклеивают их в свои проекты)

Вывешивание проектов на доску (анализ)

Мы продолжаем знакомиться с требованиями к помещению кухни:

6. Помещение оборудуют вентиляцией, воздухоочистителем, комнатными растениями для того, чтобы воздух был всегда чистым.

Скажите, что на кухне занимает центральное место?

Плита занимает в кухне центральное место. Но прежде, чем ею воспользоваться, нужно сделать много других дел:

вымывать продукты, почистить, порезать, соответствующим образом обработать. Так образуется «поточная линия» - шкаф (холодильник) – мойка – стол – плита. Поэтому специалисты предлагают, чтобы эта линия шла слева направо, все её составные части были одной высоты и стояли вплотную друг к другу.

Следующее, что нужно знать начинающему дизайнеру, это размещение мебели на кухне.

Размещение мебели и оборудования на кухне зависит от: размеров кухни; её планировки.

Правила размещения мебели и оборудования на кухне, которые предлагают специалисты:

1. Предметы мебели и оборудования на кухне, столовой располагаются вплотную друг к другу в целях экономии места.

2. Рабочий стол удобно располагается между мойкой и плитой.

3. Мойка обычно встраивается в шкаф, где хранятся предметы,

4. предназначенные для чистки и уборки, моющие средства.

5. Над мойкой подвешивается шкаф-сушилка для чистой посуды.

6. Настенные шкафы навешиваются над рабочими столами соответствующих размеров и используются для хранения сухих продуктов и мелкой кухонной и столовой посуды.

7. Над плитой располагается электроочиститель воздуха, поглощающий жир, сажу, пыль, устраняющий запахи.

8. Холодильник или морозильная камера устанавливается вблизи рабочего стола, но достаточно далеко от плиты и других источников тепла.

Виды размещения: однорядное, двухрядное, угловое, П-образное (вдоль трёх стен).

Неповторимый интерьер кухни можно создать с помощью:

занавеси (как отправная точка);

покрытие столов;

изделий декоративно-прикладного творчества (разделочные доски или прихватки, декоративные тарелки, настенные панно и др.); комнатных растений и т.д.

Санитарное состояние кухни.



Первое и самое главное требование к санитарному состоянию кухни-идеальная чистота. Добиться этого не трудно.

Стены у плиты и мойки чаще всего отделывают керамической плиткой, так как другие отделочные материалы (краска, моющиеся обои и т.п.) быстро приходят в негодность.

-При выборе напольного покрытия предпочтение отдаётся линолеуму. За ним легко ухаживать.

-Чтобы легче было соблюдать правила гигиены, поверхности столов покрываются пластиковым материалом, который очень прочен.

-Для чистки, мытья и дезинфекции газовых и электрических плит, раковин и керамической плитки применяют специально чистящие средства, пользоваться которыми необходимо согласно инструкции, указанной на упаковке.

- Необходимо ежедневно убирать кухню, а также проводить генеральные уборки помещения.

Помни: чистота- залог здоровья!

Если речь зашла о нашем здоровье, я вам предлагаю немного отдохнуть, встать и подвигаться и подвигаться, а за одно, вспомнить технику безопасности и гигиенические правила на кухне

(физкультминутка)

-Когда я назову гигиенические правила, вы хлопаете в ладоши, а когда правила безопасной работы вы топаете ногами.

-Перед включением электроприбора в сеть проверь исправность шнура!

-Перед работой наденьте фартук и косынку!

- Включайте и выключайте приборы сухими руками!

-Рукава одежды закатайте!

- Нож передавайте ручкой вперед!

Молодцы девочки! Присаживаемся на свои места.



4.Выполнение практической работы. (10 минут)

Сегодня вы очень много узнали и увидели, какими должны быть современные кухни. Сейчас вам предстоит выступить в роли дизайнеров. Работая в группе, вам необходимо выполнить дизайн- проект современной кухни. Для этого вам потребуются заготовки помещения, набор кухонной мебели, кухонное оборудование и другие предметы интерьера. Работая в технике аппликация и учитывая правила планировки вам необходимо выполнить проект по созданию интерьера кухни. (выполнение проектов)

5. Подведение итогов урока

- анализ проектов учащихся.
- устное оценивание работ.
- вопросы для рефлексии (Что нового и полезного вы узнали на уроке?

Что пригодится вам в жизни?)

6.Домашнее задание.

Если вас заинтересовала тема сегодняшнего урока и вам понравилось работать в роли дизайнера, вы можете дома продолжить создавать различные дизайн- проекты. Я бы хотела подарить вам вот такие буклеты, которые помогут вам в вашей дальнейшей работе.

Я хочу с вами попрощаться, сказать вам спасибо за урок, мне было приятно с вами работать.

7. Уборка рабочих мест.

