

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 1

Утверждено ШМС
МАОУ СОШ № 1

Конспект урока
по технологии 5 класс

«Технология ведения дома.

Интерьер кухни, столовой».

учитель технологии:
Игнатьева
Любовь Семеновна

г.Березники 2009г.

Тема: Технология ведения дома. 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:

дом, в котором мы живём, воспитывать интерес познавательной потребности, эстетических взглядов и вкусов, инициативы,

Развивающие:

развивать эстетический вкус учащихся; самостоятельность, творчество, мыслительные операции – сравнение, классификация.

Пути решения.

Проводится урок изучения нового материала.

Для достижения цели и решения поставленных задач данный урок проводится в мастерской с использованием мультимедийной установки. В рабочих тетрадях учащиеся конспектируют новый материал.

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.

Оборудование: мультимедийная установка.

Словарь: дом, интерьер, кухня,

Презентация к уроку: <http://school1-5959.narod.ru/DswMedia/prezentacia.ppt>

Ход урока.

Конспект урока.

I. Организационный момент. (2 мин.)

Контроль посещаемости.

Проверка подготовки учащихся к уроку (наличие рабочей тетради, ручки, карандаша и линейки) ; вводный инструктаж по охране труда.

II. Сообщение темы урока, постановка цели и задач. (5 мин.)

В тетрадях учащиеся записывают тему урока. На доске записаны цель и задачи данного урока.

III. Изучение нового материала (15 мин.)

1. Актуализация опорных знаний.

Проводится в форме беседы.

Задаются вопросы, на которые учащиеся дают свои ответы.

Попробуем выяснить, что такое дом? (это место, куда человек стремится вернуться, где бы он ни находился; это место где живут люди и др.).

Разделяется ли пространство в доме, если да, то на какие? (зонирование - разделение пространства на отдельные зоны: функциональная зона - отдельный участок помещения, где проводятся определённые жизненные процессы: питание, сон, занятия и др.)

Как называется место в квартире для приёма пищи и её приготовления? (функциональная зона, кухня, столовая)

2. Знакомство с новым материалом.

Проходит в форме мультимедийной презентации (приложение 1), сопровождаемой разъяснениями учителя об элементах создания интерьера.

По ходу презентации учащиеся ведут записи в тетради:

1) интерьер – это ...;

2) кухня – это ...;

3) виды кухонь: ... (можно не записывать);

4) требования, предъявляемые к кухне, столовой: ...;

5) правила размещения мебели и оборудования на кухне, которые предлагают специалисты: ...;

6) виды размещения (можно не записывать).

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

Интерьер – это архитектурное и художественное оформление пространства помещения, его устройство, убранство.

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.

Кухня – это помещение, которое используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приёма пищи.

В современных квартирах кухня одновременно служит и столовой.

Самое главное условие кухни – достаточная площадь помещения (7-9 м²). В таком случае кухню можно разделить на две зоны:

зону для приготовления пищи и столовую.

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).

Рабочая кухня .Кухня-ниша .Кухня-столовая.

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

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

- вымыть 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.

Размещение мебели на кухне

(предложение специалистов – слева направо)

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, предназначенные для чистки и уборки, моющие средства.
4. Над мойкой подвешивается шкаф-сушилка для чистой посуды.
6. Настенные шкафы навешиваются над рабочими столами соответствующих размеров и используются для хранения сухих бакалейных 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).

После просмотра презентации делаем акцент на терминологии (дом, интерьер, кухня), ещё раз обсуждаем основные моменты на примере домашнего интерьера.

IV. Проверка усвоения новых знаний (5-7 мин.)

Для проверки усвоения новых знаний и их закрепления учащимся предлагается выполнить небольшие тестовые задания по теме, но можно предложить им самим составить задания в виде тестов, кроссвордов (приложение 2,3).

V. Физкультминутка (1-2 мин.)

Может проводиться как учащимися, так и педагогом.

VI. Анализ и подведение итога урока (5 мин.)

Проверка выполненных работ и их оценивание проходит в следующей форме:

Зачитываются правильные ответы для всего класса, учащиеся сами отмечают свои ошибки (если они имеются) и в соответствии с ними проставляют себе оценки (учитель может сам проверить каждую работу, если сочтёт это необходимым).

Анализ урока: вместе с учащимися ещё раз возвращаемся к цели и задачам; обсуждаем, всё ли получилось в соответствии с ними.

VII. Домашнее задание (5 мин.)

Дома учащиеся должны просмотреть записи, сделанные в тетради, и сделать эскиз кухни.

VIII. Уборка рабочих мест и кабинета (2 мин.)

Список литературы,

используемой для подготовки урока по данной теме

1. Гурова А.С. Ваш дом. 5-е изд. Киев, 1988.
2. Кожина О.А. Технология. Методические рекомендации. М. «Дрофа», 2003.
3. Макридина О.И. Технология. 6 класс. Поурочное планирование. Волгоград «Учитель-АСТ», 2004.
4. Манучарова Н.Д. Интерьер жилища. 2-е изд. Киев, 1986.
5. Норенко И.Г. Технология 6-8 классы. Конспекты занятий. Волгоград «Учитель», 2007.
6. Симоненко В.Д., Крупская Ю.В. и др. Технология. Учебник для уч-ся 5 класса общеобразовательных учреждений. М., «Вентана-Граф», 2008.
7. Узорова О.В., Нефёдова Е.А. Физкультурные минутки. М. «АСТ», 2007.

Приложение 2.

5 класс

Тестовые задания

Интерьер кухни, столовой.

1. Выбери правильный ответ (1 А)

Слово «интерьер» в переводе с французского означает:

- А) внешний,
- Б) внутренний,
- В) объёмный.

1. Дополните предложение (продуктов, приёма)

Кухня – это помещение, которое используют для хранения и обработки ..., приготовления и ... пищи.

3. Выбери правильный ответ (1 а)

Какое размещение мебели и оборудования изображено на рисунке:

- а) однорядное;
- б) двухрядное;
- в) угловое;
- г) П-образное.

4. Выберите правильные ответы (4 а, в, г)

Рабочие кухни различают в зависимости от:

- а) назначения,
- б) освещения,
- в) оборудования,
- г) использования,
- д) оформления.

;

Приложение 3.

Интерьер кухни, столовой.

Задание для закрепления и усвоения нового материала.

1. Составьте кроссворд, состоящий из 6-10 слов;

можно использовать виды электрооборудования и приспособлений для кухни, виды размещения мебели и оборудования и т.д.

2. Составьте тестовые задания по данной теме, состоящие из 3- 4 тестов:

а) выбери правильный ответ;

б) выбери правильные ответы;

в) дополни предложение или вставьте пропущенное слово (или пропущенные слова);

г) установите соответствие и т.д.

