Тема: Создание интерьера кухни.

Разделение интерьера кухни на рабочую и столовую зоны.

Структура урока: 1 Объяснение нового материала.

2 Практическая работа.

Цель: Познакомить учащихся с интерьером кухни, правилами и

требованиями при разделении кухни на рабочую и столовую зоны.

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, прививать эстетический вкус.

**Развивающие:**

·        развивать пространственное воображение, самостоятельность и творческие способности.

**Здоровьесберегающие:**

Снимать усталость с глаз с учётом физиологических особенностей детей.

Создание благоприятного психологического климата.

**Оборудование:**мультимедийная установка**,** ноутбук, экран, тетради , альбомные листы.

**Пути решения.**

Для достижения цели и решения поставленных задач данный урок проводится с использованием мультимедийной установки .

**Планируемый результат:**

Учащиеся должны понимать, что такое интерьер, функциональная зона.

Знать требования, предъявляемые к кухне (столовой); правила размещения мебели и оборудования на кухне.

Словарь: интерьер, кухня, зонирование.

Ход урока.

Конспект урока.

1. Организационный момент. (2 мин.)

Контроль посещаемости.

Проверка подготовки учащихся к уроку (наличие рабочей тетради, ручки, карандаша и линейки) .

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

**(Слайд №1)**

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.

**(Слайд №2).**

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.

**(Слайд №3).**

- Интерьер квартиры – это её внутреннее пространство, определённым образом организованное и благоустроенное. Основными средствами благоустройства квартиры являются: меблировка, отделка, оборудование, освещение, оснащение бытовыми приборами. Мы любим наш дом и хотим, чтобы он был гостеприимным, иными словами комфортным, экономить человеку силы и время.

**(Слайд№4).**

- Разделяется ли пространство в доме, если да, то как? **(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 ), сопровождаемой разъяснениями учителя об элементах создания интерьера.

По ходу презентации учащиеся ведут записи в тетради:

1) интерьер – это …;

2)Зонирование-это…

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

В современных квартирах кухня одновременно служит и столовой. Она по праву является уважаемым и любимым всеми членами семьи местом в доме. Здесь можно не только сообща приготовить пищу, отведать ее, но и поговорить, посмотреть телевизор, почитать. Поэтому кухня должна быть оформлена соответствующим запросам семьи интерьером.

**(Слайд№5).**

-Требования, предъявляемые к кухне, столовой1. 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.

**(Слайд №6).**

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.

Правильная планировка — очень важный момент в обустройстве кухни. Ведь работа на кухне по-прежнему в значительной степени является ручным трудом, несмотря на достижения современной техники.

(**Слайд№7).**

Можно разделить кухню на три зоны: рабочую, столовую и зону прохода. Основной, конечно, является рабочая зона. Здесь расположены места для хранения продуктов, столы для разделывания и приготовления пищи и так называемые «центры активности» — холодильник, раковина и плита.

**(Слайд№8)**

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.

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.

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

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

Виды размещения:

**(Слайд№9).**

однорядное;

**(Слайд№10**).

двухрядное;

**(Слайд№11)**

угловое;

**(Слайд№12)**

П-образное (вдоль трёх стен).

**(Слайд№13).**

- На любой кухне существуют три зоны, в которых мы проводим наибольшее количество времени при приготовлении пищи, из них формируется так называемый **рабочий треугольник.**

Зона мойки (мойка, посудомоечная машина, полки и шкафы с посудой)

Зона готовки (плита, микроволновка)

Зона хранения (холодильник, шкафчики и полки продуктами)

Очень важно, чтобы вершины рабочего треугольника располагались на оптимальном расстоянии друг от друга: обычно это от 60 до 90 см (это, конечно, в идеале). Такое размещение позволит избежать суеты и лишних перемещений, и в то же время в вашем распоряжении будет достаточное пространство для работы, а все необходимое будет под рукой.

Главный центр активности — раковина. В идеальном варианте раковина должна находиться в центре «рабочего треугольника» .

После просмотра презентации делаем акцент на терминологии (кухня, зонирование, рабочий треугольник).

1V. Физкультминутка (1-2 мин.) ).

V.Практическая работа: «Создание интерьера кухни». (15-17 мин)

VI. Анализ и подведение итога урока. (3-5 мин)

VII. Домашнее задание.

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

VIII. Уборка рабочих мест и кабинета.

**Тестовые задания**

1. Выбери правильный ответ

Слово «интерьер» в переводе с французского означает:

А) внешний,

Б) внутренний,

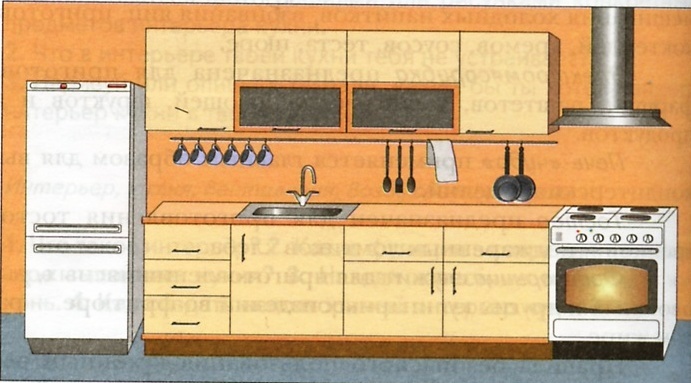
В) объёмный.

1. Дополните предложение

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

3. Выбери правильный ответ

Какое размещение мебели и оборудования изображено на рисунке:



а) однорядное;

б) двухрядное;

в) угловое;

г) П-образное.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ЮЖНОЕ ОКРУЖНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЦЕНТР ЛЕЧЕБНОЙ ПЕДАГОГИКИ И ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ

Конспект урока по трудовому обучению.

Тема: Создание интерьера кухни. Разделение интерьера кухни на рабочую и столовую зоны.

Учитель:

Н.Д.Лазаренко.

МОСКВА, 2013