

Тема урока: Интерьер и планировка
кухни-столовой.
5 класс (1 урок)

Гришина Ольга Николаевна -
учитель технологии МБОУ
«Мосоловская СОШ»

Собери слово из данных букв.

териньре



Интерьер - от французского слова, в переводе обозначает «внутренний». Это художественное оформление помещения, его внутреннее устройство и убранство.

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

Планировка - это размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы.

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по формированию умения планировать интерьер кухни.
Научить применять знания на практике

Задачи:

- Раскрыть понятия *«интерьер»*, *«планировка»*, *«рабочий треугольник»*.
- Ознакомить с требованиями к интерьеру.
- Ознакомить с оборудованием кухни, её функциональными зонами, типами планировки кухни.
- Дать представления о цветовом решении кухни, использовании современных материалов в её отделке, о декоративной отделке кухни.
- Обучить выполнению эскизов кухни.

Зоны кухни

- Зона столовая (обеденная)



- Зона приготовления пищи (рабочая)



Рабочий треугольник.

Рабочая зона – это условное «сердце» кухни. На этой площади располагаются столы для приготовления пищи, холодильник, плита и раковина. Специалисты советуют плиту и раковину разбивать разделочным столом – такое соседство наиболее оптимально.

Комфортная площадь рабочего треугольника, должна быть не менее 4 и не более 7 м² – это наиболее комфортный масштаб, преодоление которого не будет утомлять хозяйку.

Варианты планировки кухни.

Существуют следующие виды планировки кухни: линейная, двухрядная (параллельная), угловая, П-образная и кухня-остров. Выбор планировки определяется формой кухни, ее размерами, а также расположением в помещении окон и дверей.

Линейная кухня.



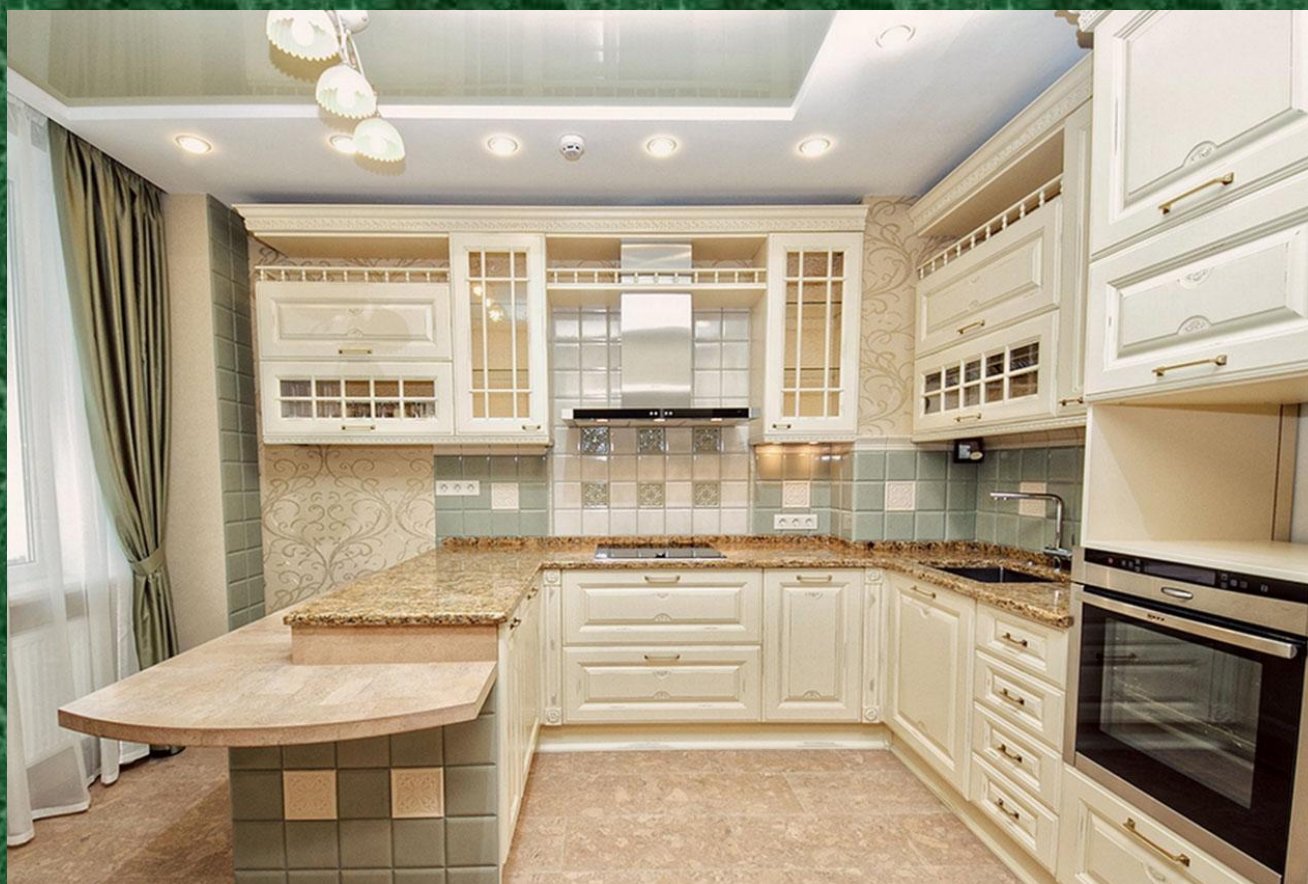
Угловая кухня.



Параллельная кухня.



П-образная кухня.



Кухня-остров.



Практическая работа.

1. На листе бумаги (схема кухни) разметьте расположение окон и дверей.
2. На карточках нарисованы мебель и оборудование кухни. Разместите их на схеме.
3. После нахождения оптимального размещения оборудования и мебели приклейте карточки.

(Работаем в парах)

Дополните предложения:

- 1. Было интересно....
- 2. Я понял(а), что.....
- 3. Я научилась(ся)...
- 4. Теперь я могу....
- 5. Меня удивило....