

Технологическая карта урока технологии в 5 классе по ФГОС

Класс: 5

Тема урока: «Интерьер и планировка кухни - столовой.
Бытовые электроприборы на кухне».

Тип урока: комбинированный

Оборудование: мультимедийное сопровождение, тетрадь, учебник, картон, клей, ножницы.

Планируемые результаты:

Личностные - проявлять интерес к теме урока, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, уметь осуществлять поиск необходимой информации;

Предметные - знать рациональное размещение оборудования кухни, уметь выполнять эскиз интерьера кухни;

Метапредметные - уметь выполнять задания учителя согласно установленным правилам, слушать учителя и вести диалог.

Время: 90 минут.

№ этапа урока	Этап урока	Цели	Деятельность учителя	Деятельность ученика	Формируемые УУД
1	Организация на работу	Позитивный настрой на урок	<i>Здравствуйте, девочки!</i>	Приветствуют учителя, контролируют готовность к уроку.	Л. Самоорганизация. Р. Способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке.

2	Актуализация знаний	Включение в учебную деятельность	<i>Вступительное слово, задать учащимся несколько вопросов.</i> Какие ассоциации возникают у вас при слове «дом»? (Ответы учеников). Действительно «дом» это не только стены и крыша, а это что-то большее. Это родители, родные и близкие, соседи и друзья. Любой дом может рассказать очень многое о тех людях, которые в нем живут. Убранство и устройство дома отражает привычки, увлечения и вкусы хозяина, характеризует социальный статус и материальный достаток семьи. Как вы думаете, какая комната в доме оказывается главной? Где чаще всего собирается вся семья? (Ответы учеников). Кухня является главной комнатой в доме. В ней мы собираемся всей семьей, на кухне можно вести душевные беседы с подругами. Именно поэтому это помещение должно быть наиболее красивым и удобным. При оформлении кухни важно применить не только дизайнерское мастерство, но и вложить свою любовь. Ни в одной комнате так не ценится функциональность и мобильность, как на кухне. От того, как разместятся на кухне посуда, техника, продукты и т.д. зависит удобство и безопасность хозяев жилья, а так же хорошее настроение. Послушайте стихотворение, оно шуточное, но связано с темой нашего урока. На кухню втиснули, 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,	Слушают учителя. Задают вопросы. Приводят примеры. Дискутируют	К.Взаимодействие с учителем во время опроса. П.Взаимоконтроль
---	---------------------	----------------------------------	---	--	---

			<i>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 двуспальную койку, Торшер, магнитолу, 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? (автор - Дмитрий Усынин)</i> Может ли на кухне быть иначе? Как вы думаете, чем необходимо заняться хозяевам дома, про который написано это стихотворение? (Ответы учеников). Верно, им необходимо выполнить планировку интерьера кухни.		
2	Изучение нового материала (с использованием презентации)	Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания	<u>Интерьер и планировка кухни - столовой.</u> А что такое интерьер? Планировка? Интерьер – это внутреннее убранство и устройство помещения. Кухня - помещение, которое используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи.	Запись в тетрадях	Л. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической

		Планировка - это размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы. Чтобы помещение кухни получилось и удобным и красивым, нужно хорошо подумать, представить себе планировку. Планировку сначала необходимо выполнить на бумаге, т. е. нарисовать схему кухни. Чтобы выполнить планировку необходимо знать несколько правил оформления интерьера кухни. Современная кухня должна отвечать двум основным критериям – быть экономичной и комфортной. Ведь это, по сути, рабочее место хозяйки и планировать его нужно ориентируясь на удобство. Сегодня на уроке вы познакомитесь с видами планировки кухни, с правилами размещения оборудования. Эти знания вам пригодятся в будущем при оформлении своего дома. Требования к кухне. К современной кухне предъявляются определенные требования: Эргономические – это требования, которые обуславливают удобство пользования оборудованием и мебелью. Эстетические – это гармоничное сочетание в интерьере цвета, фактуры и формы предметов. Санитарно-гигиенические – это здоровый микроклимат в помещении: чистота, комфортная температура и влажность воздуха, изоляция помещений от внешнего шума. Зонирование кухни и «рабочий треугольник». Вся площадь кухни делится на две зоны - рабочую и столовую. 1) Расстановка мебели и оборудования в рабочей зоне должна происходить по принципу «РАБОЧЕГО ТРЕУГОЛЬНИКА», который задается положением мойки, плиты и холодильника. Рабочая зона предназначена для приготовления пищи. Приготовление пищи является своеобразным технологическим процессом, который состоит из следующих основных операций: хранение продуктов; подготовка продуктов; мытье продуктов; подготовка блюд;		деятельности. П. Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации. Р. Планирование процесса познавательной деятельности
--	--	--	--	--

			приготовление блюд, требующих термической обработки; раздача готовых блюд; мытье посуды; уборка кухонных отходов. Рабочие поверхности кухонного оборудования должны составлять одну непрерывную рабочую линию, позволяющую без помех выполнять все кухонные работы. Кухонную плиту и мойку встраивают в рабочую линию. При этом их верхние плоскости должны быть на одном уровне с рабочими поверхностями столов-шкафов. Если размеры и планировка кухни не позволяют устраивать непрерывную линию, то разрывы следует делать в тех местах, где заканчивается та или иная операция по приготовлению пищи. Когда кухонное оборудование располагается с учетом последовательности выполняемых операций, то это помогает не рационально организовать процесс приготовления пищи и сохранить силы и время хозяйки. 2) Столовая зона. Если площадь кухни больше 7 кв. м. и есть возможность поставить обеденный стол на несколько человек, то таким образом создается зона столовой. Обустройство в кухне столовой зоны намного облегчает домашний труд хозяйки квартиры. При этом отпадает необходимость размещения в гостиной постоянного обеденного стола. Виды планировки кухни. Существуют следующие виды планировки кухни: линейная, угловая, параллельная, П-образная и кухня-остров. Выбор планировки определяется формой кухни, ее размерами, а также расположением в помещении окон и дверей. Линейная Линейная или однорядная схема размещения оборудования рекомендуется при расположении кухни в узких (шириной не менее 1,9 м) вытянутых помещениях, где окна находятся в торцевых стенах. В этом случае около одной продольной стены располагается обеденная зона, а около другой – зона приготовления пищи (рабочая зона). Рассчитана такая кухня на маленькую семью, состоящую из двух человек. Основным преимуществом такой планировки является то, что основное оборудование располагается очень компактно вдоль одной стенки. Параллельная Параллельная планировка применима в помещениях шириной не менее 2,3		
--	--	--	---	--	--

			м, которые имеют форму удлиненного прямоугольника и у которых длина продольной стены недостаточна для размещения оборудования в один ряд. Как правило, такая планировка проста и удобна. На одной стороне наиболее оптимальным вариантом будет установка мойки и плиты, а на другой – холодильника и шкафа для посуды. Возможен и другой вариант планировки: с одной стороны холодильник, мойка и стол-шкаф для подготовки продуктов, а с другой – плита и стол для подготовки блюд. Угловая Угловая или Г-образная планировка наиболее удобна в небольших помещениях, форма которых приближается к квадрату, особенно при размещении в кухне обеденного стола. Эту планировку можно применять и в небольших узких помещениях. Г-образная схема удобна и рациональна. Она обеспечивает непрерывность линии оборудования и одновременно создает возможность устройства рабочей зоны у окна. Планировка обеспечивает хорошее деление кухни на рабочую и столовую зоны. П-образная П-образная планировка выгодна в кухнях с окном в продольной стене. Она является наиболее удобной, поскольку оборудование устанавливается вдоль трех свободных стен кухни. В помещениях с большой площадью такая планировка дает возможность использовать кухню в качестве столовой. Благодаря экономному использованию площади помещения эта планировка оправдала себя не только в больших, но и в малых кухнях площадью 5-6 кв.м. П-образная планировка обеспечивает расположение оборудования в непрерывную линию независимо от размеров помещения, а также позволяет экономно использовать не только площадь кухни, но и угловые элементы мебели и оборудования. КУХНЯ-ОСТРОВ Кухню-остров можно оборудовать исключительно в кухне больших размеров, используя Г-образную или П-образную планировки, а также дополнительную рабочую зону посередине помещения. Кухонный остров одновременно является кухонным столом, рабочей поверхностью, шкафом для хранения множества предметов кухонной утвари и даже		
--	--	--	---	--	--

			<i>баром. На кухонном острове можно установить мойку и плиту, таким образом, расширив рабочую зону.</i>		
4	Практическая работа	Планирование интерьера кухни	Технологический этап – планирование и изготовление. 1. Начертить план домашней кухни. 2. Указать расположение окна и двери. 3. Начертить и вырезать шаблоны напольных шкафов и кухонного оборудования. 4. Выполнить различные варианты планировки кухни, начертить рабочий треугольник, выбрать оптимальный вариант и выполнить его на бумаге. 5. Подобрать недостающую бытовую технику, определить цветовое оформление кухни.	Выполнение практической работы	Л. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности К. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
5	Рефлексия учебной деятельности Итогом урока может стать прием рефлексии «Незаконченное предложение». Девочки по кругу высказываются одним предложением, выбирая начало фразы из рефлексивного экрана на доске:	Самооценка и оценка результатов работы	Анализ готовых практических работ; отметить наиболее удачные работы. Обсудить затруднения, возникшие в процессе работы. Выставление отметок по результатам проделанной работы.	Участвуют в обсуждении результатов работы. Рефлексия	Л. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы. Р. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, эстетических ценностей П. Оценка своей способности и

	• <i>Сегодня я узнала...</i> • <i>Было интересно...</i> • <i>Было трудно...</i> • <i>Я выполняла задания...</i> • <i>Я поняла, что...</i> • <i>Теперь я могу...</i> • <i>Я почувствовала, что...</i> • <i>Я приобрела...</i> • <i>Я научилась...</i> • <i>У меня получилось...</i> • <i>Я смогла...</i> • <i>Я попробую...</i> • <i>Меня</i>				готовности к труду в конкретной предметной деятельности. К. Аргументация своего мнения и позиции коммуникации.
--	--	--	--	--	---

	удивило... • Урок дал мне для жизни... Мне захотелось...				
--	--	--	--	--	--

