Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

школа № 439 Петродворцового района Санкт-Петербурга

Технологическая карта урока по технологии

для обучающихся 5 «Б» класса, имеющих задержку психического развития

тема: «Интерьер и планировка кухни»

Выполнила: Гудилина Наталия Геннадиевна

учитель технологии (высшая категория)

ГБОУ школы 439 Петродворцового района

Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2024 год

*Дата урока:*

*Тема урока:* Интерьер и планировка кухни.

*Тема раздела:* Технология ведения дома.

*Тип урока* урок нового знания;

*Класс: 5*

*Образовательная программа:* Рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 5 класса (ФАОП ООО обучающихся с ЗПР ФГОС ООО).

*Цель урока****:*** формирование у обучающихся представления об основных качествах интерьера кухни, организовать деятельность обучающихся по формированию умений планирования интерьера кухни; научить применять знания на практике, введение новых понятий и терминов.

*Задачи:* раскрыть понятия *интерьер, планировка, функциональные зоны, рабочий треугольник;* ознакомить с требованиями к интерьеру (эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими); ознакомить с функциональными зонами, типами планировки кухни, познакомить с новой профессией – дизайнер.

*Формы работы учащихся:* индивидуальная, в парах.

*Методы обучения:* объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый, проблемный, проектный.

*Планируемые результаты:*

Личностные: формирование мотивации изучение темы; воспитывать ответственность за результаты своей деятельности; уметь проверять свои действия.

Метапредметные: планирование собственной деятельности; оценка качества и уровня усвоения.

*Предметные:* ознакомить с понятием «интерьер»; некоторыми требованиями к интерьеру; объяснить значение понятия «планировка» и варианты планировки кухни; узнать, что такое стиль, и какие существуют стили кухонь; сделать эскиз кухни.

*В процессе работы формируются УУД:*

*Регулятивные УУД* – научатся определять и формулировать цель деятельности на уроке с помощью учителя; планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок.

*Коммуникативные УУД* - научатсяоформлять свои мысли в устной форме;слушать и понимать речь других;

*Познавательные УУД -* научатся ориентироваться в своей системе знаний;отличать новое от уже известного с помощью учителя; добывать новые знания; находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке

*Оборудование*: интерактивная доска, презентация, кроссворд, брейкворд, образцы оформления, словарь, лист, клей, ножницы, карандаши.

*Словарная работа*: квартира, кухня, интерьер, планирование, зонирование, стиль, декоративное убранство.

Технологическая карта урока «Интерьер и планировка кухни»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этап урока** | **Содержание этапа** | **Деятельность учителя** | **Деятельность обучающихся** | **Планируемые результаты** |
|  |
| 1. | Организационный момент. | Настроить обучающихся на работу. | – Добрый день!  - Представление гостей.  Вступительное слово, задать обучающимся несколько вопросов. | Приветствуют учителя, контролируют готовность к уроку, выполняют задание.  Отвечают на вопросы учителя. | *Личностные:* мобилизация внимания, уважение к окружающим.  *Коммуникативные:* планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками; способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке. |
| 2. | Актуализация знаний. | Включение в учебную деятельность | **Какие ассоциации возникают у вас при слове «дом»?** (Ответы учеников). Действительно «дом» это место жительства, но для нас это что-то большее. Это родители, родные и близкие, соседи и друзья, которые вместе проводят время. Любой дом может рассказать  многое, о людях, которые в нем живут. Убранство и устройство всего дома отражает привычки, увлечения и вкусы хозяина.  ***Давайте отгадаем, какая комната в доме считается главной?***  *(Отгадывают кроссворд).* Приложение № 1. Правильно, это кухня.  В современных планировках предполагается, что кухня — это не только место для приготовления пищи, но и комната, в которой за трапезой собирается вся семья. Именно на кухне теперь принимают гостей, фактически она выполняет все функции гостиной. Расширенное пространство кухни представляет собой прекрасный полигон для реализации самых разнообразных практических и творческих идей. | Слушают учителя. Задают вопросы. Приводят примеры. Дискутируют. | *Познавательные:* извлекают необходимую информацию из беседы с учителем; дополняют и расширяют имеющиеся знания по изучаемой теме.  *Личностные:* осознают свои возможности в учении.  *Коммуникативные:* научатсявступать в речевое общение; выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью; слушать друг друга  *Регулятивные:*планирование последовательности действий); нахождение отличий своего результата с заданным эталоном; внесение необходимых дополнений и корректив в план. |
| 3. | Изучение нового материала | Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у обучающихся знания | Учитель через презентацию  (приложение № 2) знакомит обучающихся с различными видами жилища, подводя обучающихся к пониманию темы урока.  ***Интерьер и планировка кухни - столовой.***  А что такое интерьер? Планировка? (Слайд 2)  ***Интерьер* –** это внутреннее убранство и устройствопомещения.  ***Кухня* -** помещение, которое используют для хранения, обработки продуктов, приготовления и приема  пищи.  ***Планировка* -** это размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы. (Слайд 3)  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 интерьеру  кухни.***(Слайд 4)  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».***(Слайд 5)  Вся площадь кухни делится на  две зоны -  рабочую  и  столовую.  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; приготовление блюд, требующих термической обработки; раздача готовых блюд; мытье посуды; уборка кухонных отходов Когда кухонное оборудование располагается с учетом последовательности выполняемых операций, то это помогает не рационально организовать процесс приготовления пищи  и сохранить силы и время хозяйки.  *Столовая зон*а.  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.***(Слайд 6)  В зависимости от назначения, оборудования и использования различают: рабочие кухни, кухни-столовые, кухни-гостиные, а в некоторых типах жилых домов — кухни-ниши, которые являются частью комнаты. 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 кухня.** (Слайд 7)  Линейнаяили 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.  **Угловая кухня.** (Слайд № 8)  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 кухня.** (Слайд № 9)  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. (**Слайд № 10)  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 баром. На кухонном острове можно установить мойку и плиту, таким образом, расширив рабочую зону. В заключении своей презентации я хочу показать схему своей кухни. |  | *Познавательные:* извлекают информацию из беседы с учителем; дополняют и расширяют имеющиеся знания по изучаемой теме.  Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.  *Личностные:* осознают свои возможности в учении. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.  *Коммуникативные:* научатсявступать в речевое общение; выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью; слушать друг друга  *Регулятивные:* Планирование процесса познавательной деятельности; |
| 4. | Динамическая пауза. | Проведение разминки. | Ребята, вы хорошо потрудились, немного устали, предлагаю отдохнуть и провести динамическую паузу. Встаньте, пожалуйста из-за парт.  Мы устали, засиделись, нам размяться захотелось.  Мы тетради отложили, и к зарядке приступили.  Надену фартук, завяжу.       (Имитировать подобные движения)  Как готовлю, покажу. (Развести руки в стороны, погрозить пальчиком)  Вода, лучок, картошка. (Наклоняем кулачки, стучим пальчиками)  Поварю немножко. (Круговые движения правой рукой, левая согнута в локте, закруглена)  А ещё потру морковку. (Тереть кулачком о ладошку)  Вот готова вам похлёбка. (Кулачки зажаты, "держат" кастрюлю)  Кушайте, пожалуйста!  Отдохнули, а теперь за парты сели. | Выполняют разминку. | *Предметные:* формирование первоначальных представлений о значении двигательной активности для укрепления здоровья человека.  *Личностные****:*** развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками. |
| 5. | Практическая работа | Планирование интерьера кухни. | **Давайте познакомимся с новой профессией дизайнера.**  **Дизайнер** – это люди, умеющие придумывать новые формы вещей, предметов и помещений.  Дизайнер интерьера благоустраивает жилье – в его работу входит проектирование, отделка и обстановка внутренних помещений зданий. А сейчас вы поработаете дизайнерами и самостоятельно разработаете схему кухни, какая вам понравилась в ходе просмотра презентации. И прежде чем приступать к работе, давайте вспомним ТБ при работе с ножницами и клеем.  **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.Разгадывают брейкворд, в нем зашифрованы названия предметов кухни. (Приложение № 3) | Отвечают на вопросы учителя. Выполнение практической работы.  Разгадывают брейкворд в парах, ищут закономерности в  предложенном ряде. | *Личностные****:*** проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности  *Коммуникативные:*Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.  *Познавательные:* извлекать необходимую информацию из прослушанного и учебника. |
| 6. | Рефлексия учебной деятельности | Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода построения нового знания. | Заканчивая сегодняшний урок, я хочу, чтобы вы оценили свою работу на нём.  Выберите из круга фразу о том, все ли у вас получилось или нет на уроке, с помощью клея-карандаша приклейте его в свою рабочую тетрадь и продолжи фразу. А теперь давайте посмотрим наши результаты. (Ученики отвечают по очереди).  Мне хочется только добавить, что кухня должна быть не только красивая и удобная, но и в первую очередь полезная. Из вас получатся хорошие дизайнеры. Спасибо всем за урок. | Определяют своё эмоциональное состояние на уроке. | *Регулятивные:* планирование, контроль, оценка, коррекция. *Познавательные:* умение структурировать знания,  выбор наиболее эффективных способов решения задач, умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание.  *Коммуникативные:* организовывать учебное и практическое взаимодействие в парах |
| 7. | Итог урока | Подведение итогов урока. | Анализ готовых практических работ; отметить наиболее удачные работы. Обсудить затруднения, возникшие в процессе работы.  Выставление отметок по результатам проделанной работы. | Самоконтроль; оценивание обучающихся за работу на уроке. | *Регулятивные:*оценка выполненной работы.  *Познавательные:* выводы о проделанной работы |
| 8. | Информация о домашнем задании | Организовать обсуждение и запись домашнего задания | Нарисуй или опиши в тетради, каким бы ты хотела видеть интерьер твоей кухни. | Запись в домашнего задания в дневник. |  |

Образовательные ресурсы:

Технология. 5 класс: учебник /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудакова – М.: Просвещение, 2023; компьютер, интерактивная доска, презентация «Интерьер и планировка кухни»; приложение 1 кроссворд, приложение 3 брейкворд

**Ссылка на презентацию:** [**https://cloud.mail.ru/public/tiZF/nmVtpCq3q**](https://cloud.mail.ru/public/tiZF/nmVtpCq3q)