

Тема урока: Практическая работа «Интерьер и планировка кухни».

Цель урока:

- *образовательная* – организовать деятельность обучающихся по формированию умений планирования интерьера кухни; научить применять знания на практике с применением ИКТ.
- *развивающая* – развивать память, мышление, воображение, внимание через ответы на вопросы учителя, навыки работы с компьютерными программами; развивать познавательный интерес и творческую активность учащихся в индивидуальной и групповой работе;
- *воспитательная* – воспитывать интерес к предмету, аккуратность, внимательность, дисциплинированность, толерантность, уважительное отношение к учебному труду.

Задачи:

- закрепить понятия интерьер, планировка, функциональные зоны, рабочий треугольник.
- выполнить практическую работу “Создание 3D - модели кухни”.

Оборудование: компьютер, проектор, экран, материалы ЭОР; учебник технологии § 3, ЭОР kitchenplanner.net .

Формируемые УУД:

- *личностные* - проявлять интерес к теме урока, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, уметь осуществлять поиск необходимой информации;
- *предметные* - знать рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним, уметь выполнять план интерьера кухни;
- *метапредметные* - уметь выполнять задания учителя согласно установленным правилам, слушать учителя и вести диалог.

Ход урока

1 Организационный момент

Все расселись по местам, никому не тесно,

По секрету скажу вам: "Будет интересно!"

Учитель технологии: Сегодня на электронную почту школы пришло видеообращение для учащихся 5 классов. Давайте его посмотрим.

включаем видео

Видеообращение: Здравствуйте ученики Боровской школы. Я являюсь директором дизайнерского агентства “Техно+”. Наше агентство предоставляет услуги по дизайну интерьера. Мы знаем, что ученики 5 класса изучают тему “Проектирование и дизайн кухни”. Обращаюсь к вам с

просьбой о помощи в создании новых проектов кухонь. При создании проекта придерживайтесь **Рекомендации по размещению мебели на кухне**, которые предлагают наши специалисты в соответствии с планом помещения. Сопроводительную информацию вы найдете в письме отправленном почтой на адрес школы. Желаю вам творческих успехов!

Учитель технологии: Каким образом мы можем помочь дизайнерскому агентству “Техно+”?

Учащиеся: Создать разные проекты кухонь.

Учитель : что нам для этого необходимо, Поставим задачи нашей работы:

1. Повторить (основные понятия темы)
2. Прочитать (рекомендации по размещению мебели на кухне)
3. Выполнить (проект на компьютере)

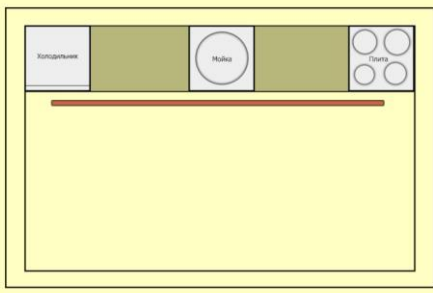
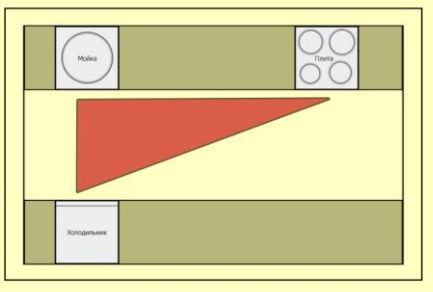
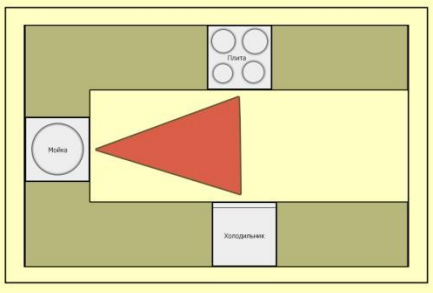
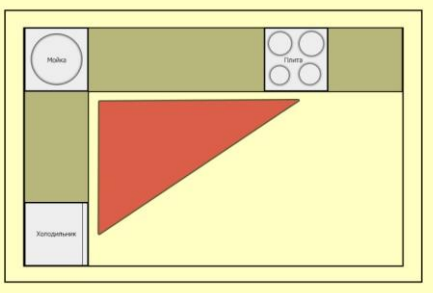
2. Актуализация знаний

Учитель технологии: Повторим основные понятия темы. Вы получаете описание понятия, подберите к нему термин (развешаны в кабинете).

Планировка	размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы.
Интерьер	внутреннее убранство и устройство помещения.
Кухня	помещение, которое используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи.
Рабочий треугольник	визуальное объединение основных элементов кухни, таких как плита, раковина и холодильник

Ответы детей. (что такое планировка. Виды планировки. Рабочий треугольник.)

Учитель информатики: Задания на повторение - поставь соответствие (Работа в группа 3+2 - 3 за партой, 2 на доске, поставь соответствие)

	<p>Линейная планировка – основное оборудование располагается очень компактно вдоль одной стенки</p>
	<p>Параллельная планировка - кухня удобна для хозяек, которые много готовят, потому что организовано большое количество рабочих поверхностей</p>
	<p>П-образная планировка - позволяет создать компактный рабочий треугольник и функционально использовать пространство. Оборудование устанавливается вдоль трех свободных стен кухни</p>
	<p>Угловая планировка - используется для квадратного помещения. На такой кухне хорошо размещается обеденный стол.</p>

Учитель технологии: Молодцы. С первой задаче справились. Напомните вторую (*напоминают*)

А сейчас откройте конверты и прочитайте информационное письмо (*работа в парах*).

Информационное письмо (на слайд)

(ученики зачитывают вслух текст письма)

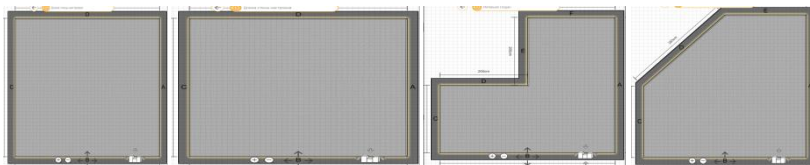
Уважаемые юные дизайнеры!

При создании проекта придерживайтесь **Рекомендации по размещению мебели на кухне**, которые предлагают наши 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.
5. Настенные шкафы навешиваются над рабочими столами соответствующих размеров и используются для хранения сухих бакалейных продуктов и мелкой кухонной и столовой посуды.
6. Над плитой располагается электроочиститель воздуха, поглощающий жир, сажу, пыль, устраняющий запахи.
7. Холодильник или морозильная камера устанавливается вблизи рабочего стола, но достаточно далеко от плиты и других источников тепла.”

Желаю вам творческих успехов!

Индивидуальный план помещения



Приступаем к третьей задаче – выполнить графический проект

3. Практическая работа

Учитель информатики: Для того чтобы приступить к работе познакомимся с алгоритмом действий (чтение и показ)

1. Зайти на сайт kitchenplanner.net
2. Выбрать план кухни.
3. Указать расположение окна и двери.
4. Добавить кухонную мебель
5. Выполнить предложенный вариант планировки кухни.
6. Выбрать инструмент "Ножницы" на панели задач.
7. Вырезать план и сохранить его в виде графического файла на флеш-карте.

Заключительный этап –

1 девочка презентует работу на своем рабочем месте, 1 девочка приносит флешку на распечатку, получает бумажный вариант проекта, передает его

гостям. Презентация проектов гостям, получив или не получив одобрение в виде лайка.

4. Подведение итогов

Учитель технологии

Сегодня вы все постарались, показали свои творческие способности и применили свои знания на практике. Надеемся ваши проекты понравятся агентству “техно+”.

5.Рефлексия

3 шкафа -

красный - урок не понравился, было скучно, я ничего не понял

желтый - урок понравился, но я не со всем справился

зеленый - урок интересный, мен все понравилось

6.Домашнее задание: электронный учебник §3, стр.10 – 19,

1.Подготовить сообщения об истории изобретений бытовых электрических приборов; о стилях оформления интерьера.

2.Выполнить описание интерьера кухни по плану:

- Как создавался интерьер кухни у тебя дома.
- Что в интерьере твоей кухни тебя не устраивает?
- Нарисуй или опиши в тетради, каким бы ты хотела видеть интерьер твоей кухни.

Сопроводительное письмо

Уважаемые юные дизайнеры!

При создании проекта придерживайтесь **Правил размещения мебели на кухне**, которые предлагают наши 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.
5. Настенные шкафы навешиваются над рабочими столами соответствующих размеров и используются для хранения сухих бакалейных продуктов и мелкой кухонной и столовой посуды.
6. Над плитой располагается электроочиститель воздуха, поглощающий жир, сажу, пыль, устраняющий запахи.
7. Холодильник или морозильная камера устанавливается вблизи рабочего стола, но достаточно далеко от плиты и других источников тепла.”

Желаю вам творческих успехов!

Рисунок формы помещения