

План - конспект урока

Автор: Антонова Людмила Вениаминовна

Учитель технологии МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1» г. Канаш

Тема: «Интерьер и планировка кухни-столовой с помощью программы для проектирования кухонь ИКЕА»

5 класс

Тип урока: комбинированный



Цель урока - организовать деятельность обучающихся по приобретению умений по планированию кухни, научить создавать проект кухни с помощью программы для проектирования кухонь ИКЕА.

Задачи урока:

Образовательные:

1. Раскрыть понятия *интерьер, планировка, функциональные зоны, рабочий треугольник*.
2. Ознакомить с требованиями к интерьеру (эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими).
3. Ознакомить с оборудованием кухни, её функциональными зонами, типами планировки кухни.
4. Дать представления о цветовом решении кухни, использовании современных материалов в её отделке, о декоративной отделке кухни.
5. Обучить выполнению эскизов кухни.

Развивающие:

1. Развивать мыслительные операции – сравнение, классификация.
2. Развивать пространственное воображение и творческое мышление.

Воспитательные:

1. Воспитывать эстетический вкус в обустройстве помещения кухни.
2. Воспитывать самостоятельность, веру в свои силы, коммуникабельность.

Организационная часть.

1. Приветствие, контроль посещаемости
2. Проверка готовности учащихся к уроку

Актуализация знаний учащихся

Слайд 2



У каждого из нас есть дом.

- **Что такое дом?** (Ответы учеников).

- **Назовите, из каких помещений состоит дом?** (Ответы учеников).

- **Как вы думаете, какая комната в доме наиболее востребована?** (Ответы учеников).

Современная кухня - это удивительное помещение, в котором просто обязаны сочетаться красота, удобство и практичность. В кухне нет мелочей: ни в отделке стен, пола или потолка, ни в выборе столешниц и мебели, ни в освещении, ни в технической оснастке. Все должно быть именно таким, каким... должно быть. И тогда кухня станет одним из самых уютных помещений вашего дома, где часто и с удовольствием будет собираться вся семья.

Кухня – это рабочее помещение, она служит для приготовления пищи и выполнения хозяйственных работ. При создании интерьера своей кухни уже на стадии обдумывания и планирования нужно совершенно чётко представлять, что в ней должно соответствовать Вашим и только Вашим вкусам.

Поэтому на уроке, сегодня мы узнаем, как правильно расставить мебель и оборудование кухни.

Формирование новых знаний

Слайд 3

Слово **«интерьер»** в переводе с французского означает «внутренний». Под интерьером мы понимаем архитектурно и художественно оформленное пространство помещения, его устройство, убранство

Кухня – это помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи. В современных квартирах кухня одновременно служит и столовой.


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

- Давайте вместе сформулируем тему нашего урока. Мы уже знакомы с вами с понятием дизайн, что это? (ответы учащихся).

- **Сформулируйте определение, что такое кухня? Для чего они служат?** (Ответы учеников)

- **А что такое интерьер?** (Ответы учеников)

Понятия: кухня, интерьер.



Тема урока:

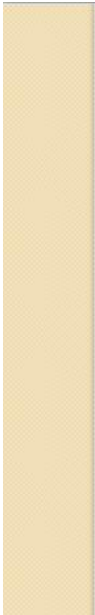
Интерьер и планировка кухни – столовой

Итак, тема нашего урока: «Интерьер и планировка кухни-столовой».


Современная кухня должна отвечать двум основным критериям – быть экономичной и комфортной, поэтому нужно правильно сделать планировку кухни.

Понятие планировка.

Планировку лучше всего сначала выполнить на бумаге, т. е. нарисовать схему кухни.



Зонирование помещения кухни



Кухня делится на три зоны – рабочую, столовую и зону прохода.

Чтобы правильно выполнить планировку необходимо знать, что такое зонирование кухни и «рабочий треугольник».

Вся площадь кухни делится на две зоны - рабочую и столовую.

-Для чего предназначена рабочая зона?

Вся площадь кухни делится на рабочую зону, столовую и зону прохода. 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. Весь процесс приготовления пищи происходит в трех уровнях. Первый уровень - это рабочая поверхность, к которой относятся столешницы столов-шкафов, шкаф под мойку

и кухонная плита. На рабочей поверхности происходит процесс приготовления пищи на всех его стадиях.

- 1) Эргономика кухни позволяет оптимально организовать рабочее пространство таким образом, чтобы процесс приготовления пищи отнимал меньше времени и сил. Одним из основных принципов эффективного использования кухонного пространства является кухонный рабочий треугольник.

По сути, рабочий треугольник – то основная зона, в которой передвигается хозяйка в процессе приготовления пищи. Располагается она между холодильником, раковиной и плитой. Эти три главные точки кухонного пространства, к которым приходится неоднократно подходить во время работы на кухне.

Слайд 6



- Для чего предназначена столовая зона?

2) Далеко не у всех имеется возможность отвести под домашнюю столовую отдельное помещение, но в этом и нет большой необходимости. Зона столовой может располагаться в кухне или гостиной, а также в совмещенном помещении (кухня-гостиная-столовая). При этом обеденная зона не только не мешает, но даже украшает интерьер, если, конечно, она удачно оформлена. Кухни и гостиные выглядят более уютными и домашними, если в них расположен обеденный стол.

Обеденную зону или мини-столовую принято выделять из общего пространства. Иными словами, зонировать помещение гостиной или кухни так, чтобы столовая зона не сливалась с рабочей в кухне и с диванной в гостиной. Во-первых, это упорядочивает помещение. Во-вторых, делает столовую зону более уютной и комфортной, поскольку она воспринимается как обособленная, «изолированная».

Обеденную зону нужно не только выделить, но и декорировать. Основная задача — сделать этот участок уютным и аппетитным. Сидеть за обеденным столом должно быть приятно, радостно и, конечно, удобно. Дизайн столовой в кухне или гостиной направлен на решение этих задач.

Физкультминутка

Виды планировки кухни.

Все существующие виды планировок можно разделить на шесть основных типов:

1. **Однорядная кухня**
2. **Двухрядная кухня**
3. **L-образная кухня**
4. **U-образная кухня**
5. **Полуостровная кухня**
6. **Островная кухня**

- Чем определяется выбор планировки кухни?

Выбор планировки определяется формой кухни, ее размерами, а также расположением в помещении окон и дверей.

Слайд 7

Однорядная кухня



Однорядная кухня

Размещение мебели в один ряд чаще всего связано либо с маленькими размерами кухни, либо с использованием просторного помещения, когда в одной части большой комнаты располагается мебель, а другая предназначена для приготовления и приема пищи. В этом случае, для соблюдения "треугольника", раковину лучше расположить в центре, а плиту и холодильник вокруг нее. Причем между плитой и раковиной желательно установить рабочий стол.

Слайд 8

Двухрядная кухня



Двухрядная кухня

Такой вид размещения мебели используется, когда кухня является сквозной. Плиту и мойку лучше расположить по одной стене, а холодильник по другой. Рабочий треугольник, в этом случае сохранится, и рабочая поверхность будет достаточно велика.

Слайд 9

Л-образная кухня



Л-образная кухня

Такое размещение мебели больше всего подходит для небольшого квадратного помещения. Если же Ваша кухня имеет большие размеры, то расстояние между рабочими центрами становится слишком большим. Поэтому мойку и плиту нужно расположить максимально близко, оставив между ними рабочую поверхность.

Слайд 10

U-образная кухня



U-образная кухня

Мебель расставляется вдоль трех стен. При такой планировке можно сделать очень удобный рабочий треугольник. Задняя стенка при этом должна быть не менее 2500 мм, а свободное пространство между сторонами от 1200 до 2800 мм. При более сжатых размерах создается неудобство и теснота, а при более свободной расстановке - ненужное движение.

Слайд 11

Полуостровная кухня



Полуостровная кухня

Полуостровная кухня - это любой из вариантов планировки кухни с дополнительным выпуском либо рабочей поверхности, либо шкафа с мойкой или плитой. Как правило, это выступ, отделяющий кухню от столовой, он может использоваться так же как стойка для завтрака или сервировочный стол.

Слайд 12

Островная кухня



Островная кухня

Островная кухня - это U-образная кухня или L-образная кухня с дополнением в центре. Эта планировка подходит только для большого помещения. Наиболее удобные размеры "острова" 1200х1200 мм.

В традиционном исполнении на середину кухни выносится стол с раковиной или плитой, но "островом" так же может быть обычный обеденный стол или тележка на колесах. Так же можно использовать это пространство как рабочую поверхность, а шкафы использовать для хранения различной утвари.

В таком варианте планировки очень много вариантов для создания оптимального "рабочего треугольника".

С точки зрения эргономики кухни важно не просто грамотно расставить мебель, но и правильно организовать пространство. Очень важно, чтобы в зоне рабочего треугольника не было никаких преград на вашем пути и никакого постороннего движения во время работы. Поэтому рабочая зона должна быть правильно расположена относительно двери в комнату.

Практическая работа

Технологический этап – планирование и изготовление

Слайд 13

Определить тип кухни:



Определите планировку кухни.
Слайд 14

Практическая работа №1

Планировка кухни с помощью программы для проектирования кухонь ИКЕА

- Материал: план кухни.
- Оборудование: компьютер, доступ к сети интернет

1 шаг

В адресной строке браузера введите

<http://kitchenplanner.ikea.com/RU/UI/Pages/VPUI.htm>

Практическая работа №1.

Планировка кухни с помощью программы для проектирования кухонь ИКЕА

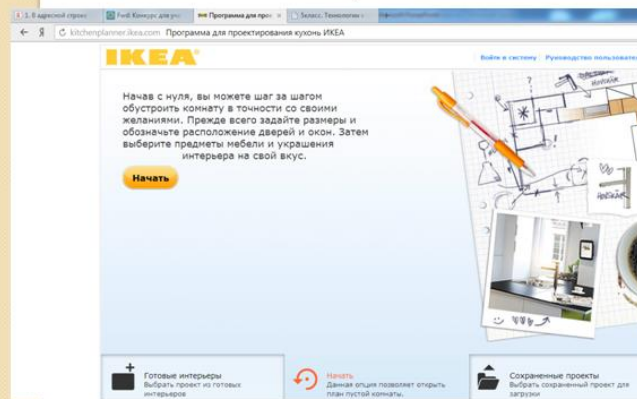
Материал: план кухни.

Оборудование: компьютер, доступ к сети интернет

1. В адресной строке браузера введите
<http://kitchenplanner.ikea.com/RU/UI/Pages/VPUI.htm>
2. Нажать на кнопку Начать
Начав с нуля, вы можете шаг за шагом обустроить комнату в точности со своими желаниями. Прежде всего задайте размеры и обозначьте расположение дверей и окон. Затем выберите предметы мебели и украшения интерьера на свой вкус.

2 шаг

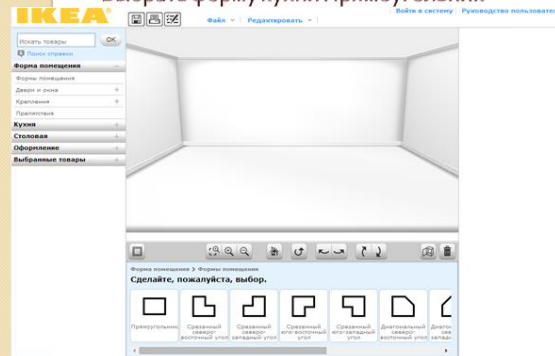
Нажать на кнопку Начать



3. Выбрать форму кухни Прямоугольник;

3 шаг

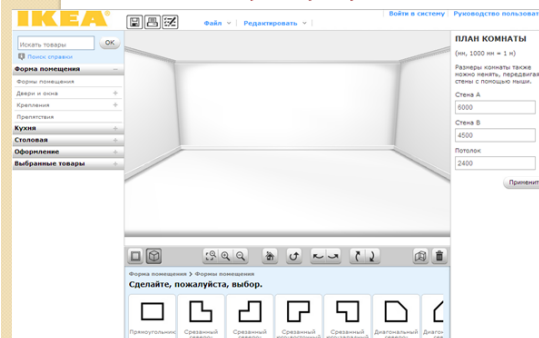
Выбрать форму кухни Прямоугольник



4. Ввести размеры кухни: длину, ширину и высоту стен;

4 шаг

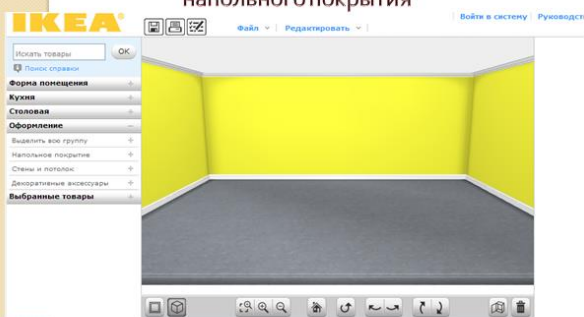
Ввести размеры кухни:



5. В разделе Оформление выбрать цвет стен и напольного покрытия;

5 шаг

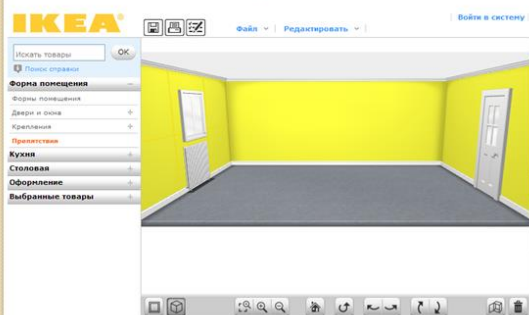
В разделе Оформление выбрать цвет стен и
напольного покрытия



6. В разделе Форма помещения выбрать окна, двери, батареи;

6 шаг

В разделе Форма помещения выбрать окна, двери,
батареи



7. В разделе Кухня выбрать Бытовые приборы, напольные шкафы с ящиками, для мойки, варочной поверхности, навесные шкафы, вытяжку;

7 шаг

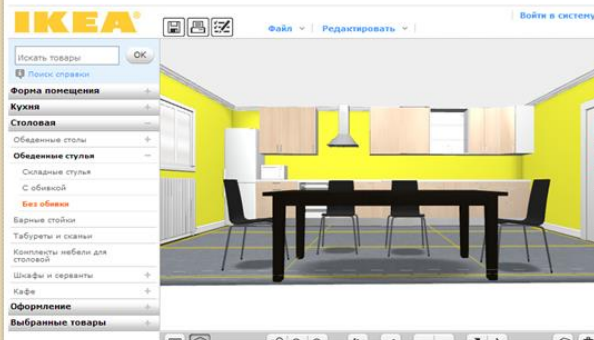
В разделе Кухня выбрать Бытовые приборы,
напольные шкафы с ящиками, для мойки, варочной
поверхности, навесные шкафы, вытяжку



8. В разделе столовая выбрать столы и стулья;

8 шаг

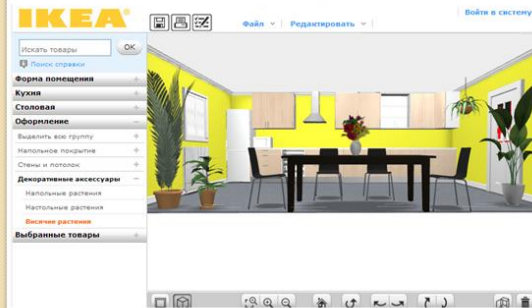
В разделе столовая выбрать столы и стулья



9. В разделе Оформление выбрать настенные, напольные и висячие растения.

9 шаг

В разделе Оформление выбрать настенные, напольные и висячие растения



10. Работа готова!

Заключительный этап – защита выполненной работы

Итоговая часть.

- Анализ готовых практических работ; отметить наиболее удачные работы. Обсудить затруднения, возникшие в процессе работы.
- *Чему вы сегодня научились?*
- *Какие зоны вы знаете?*
- *Какое оборудование должно быть на кухне? Виды кухни*
- *Что означает слово «интерьер»?*

Выставление оценок по результатам проделанной работы

Домашнее задание: с помощью рулетки измерить размеры своей кухни, с помощью программы ИКЕА сделать проект кухни.

Домашнее задание:

с помощью рулетки
измерить размеры своей
кухни и в программе
ИКЕА сделать ее проект.