Муниципальное Бюджетное Образовательное учреждение

*«Средняя общеобразовательная школа № 25»*

**Технологическая карта урока**

**по технологии**

**в 5 классе**

учитель Зиновьева Е.В.

2018-2019 учебный год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  и  уход  за ним, уметь выполнять  эскиз интерьера кухни;  ***Метапредметные****-*уметь выполнять   задания   учителя согласно установленным  правилам, слушать учителя и вести диалог.  **Время:**80 минут.     |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № **этапа урока** | **Этап урока** | **Цели** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Формируемые УУД** | | **1** | Организационный момент | Позитивный настрой на урок | *Здравствуйте, девочки!* | Приветствуют учителя, контролируют готовность к уроку. | **Л**. Самоорганизация.  **Р.**Способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке. | | **2** | Актуализация знаний | Включение в учебную деятельность | *Вступительное слово, задать  учащимся несколько вопросов.*  ***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 считается главной?***  *( Ответы учеников).*  *Кухня является главной комнатой в доме. В ней мы собираемся всей семьей, на кухне можно вести задушевные  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 ни 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 впихнули, 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,*  *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, впихнули 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)*    ***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.* | Слушают учителя. Задают вопросы. Приводят примеры. Дискутируют | **К.**Взаимодействие с учителем во время опроса**.**  **П.**Взаимоконтроль | | **2** | Изучение нового материала | Целеполагание и постановка задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания | ***Интерьер и планировка кухни - столовой.***  *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.***  ***Планировка -  это размещение мебели и кухонного оборудования в помещении, в зависимости от его размера и формы.***  *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; 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 баром. На кухонном острове можно установить мойку и плиту, таким образом, расширив рабочую зону.* | Запись в тетрадях | **Л.**Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.  **П.**Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.  **Р.**Планирование процесса познавательной деятельности | | **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 | 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 готовности к труду в конкретной предметной деятельности.  **К.**Аргументация своего мнения и позиции коммуникации. | | **6** | Информация о домашнем задании | Организовать обсуждение и запись домашнего задания | *Записываем домашнее задание:*   * *§ 3,4, ответить на вопросы стр. 19,23.* * *Поиск информации в Интернете (стр.19,23).* * *Выполнить практическую работу № 1.* * *Выполнить творческое задание «Измени свою кухню».*   *Выполнить описание интерьера кухни по плану:*   1. *Как создавался интерьер кухни у тебя дома.* 2. *Что в интерьере твоей кухни тебя не устраивает?* 3. *Нарисуй или опиши в тетради, каким бы ты хотела видеть интерьер твоей кухни.* | Запись в домашнего задания в дневник. |  | |