

Урок технологии

5 класс

Учитель: Пичугина Наталья Борисовна

Тема урока:

Интерьер и планировка

кухни-столовой

Рабочие кухни



Рабочие кухни служат для приготовления пищи и выполнения хозяйственных работ

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.

Зонирование помещения кухни



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

Виды планировки кухни

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



Кухня- столовая

В кухне-столовой размещают обеденный стол, рассчитанный для приема пищи всеми членами семьи.

Кухня-ниша



Кухня-ниша является частью комнаты.

Линейное размещение мебели (в один ряд)

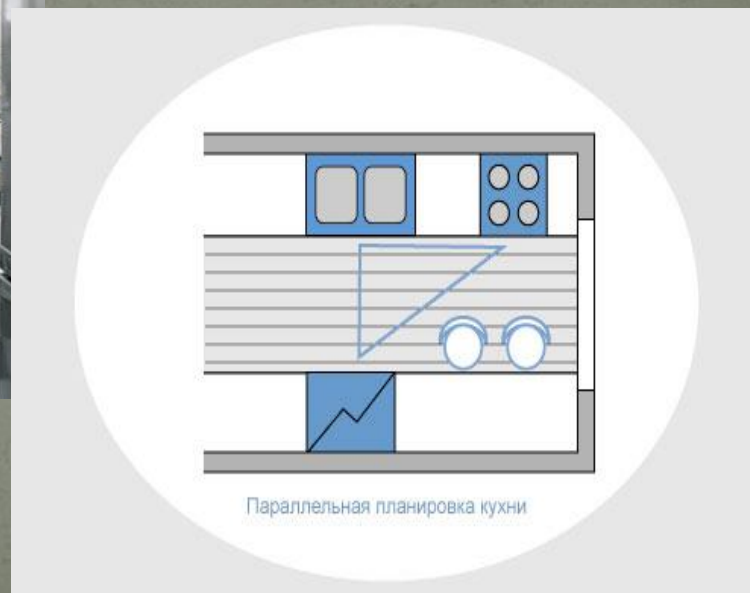
Вся кухонная мебель располагается в одной части комнаты, другая будет использоваться для приема пищи и отдыха



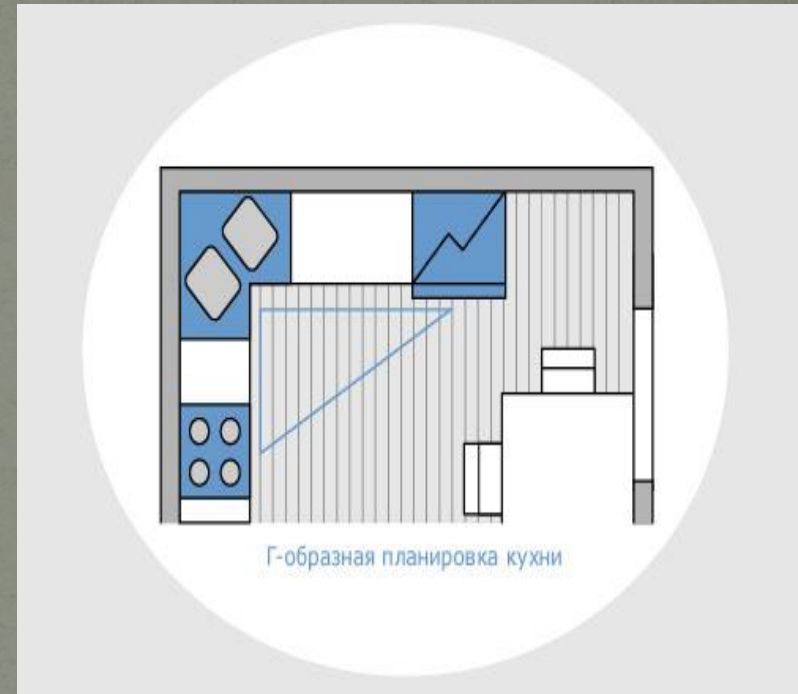
I II III IV V VI

Параллельное размещение (в два ряда)

В этом случае с одной стороны можно расположить плиту, рабочий стол и мойку, а с другой — холодильник и столы-шкафы; дополнить кухонный ансамбль можно настенными шкафами для посуды и бытовой техники.



Угловое расположение



Подходит почти для всех помещений, создает удобный рабочий треугольник. Обеденный стол легко размещается без ущерба для зоны прохода.

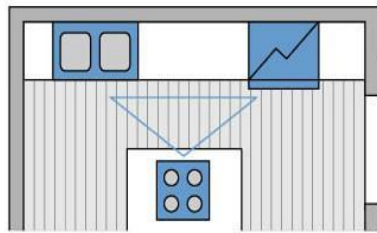
П-образное размещение

П-планировка удобна и безопасна, так как мебель и техника установлены вдоль трех стен, здесь нет сквозного движения.



Комбинированная планировка

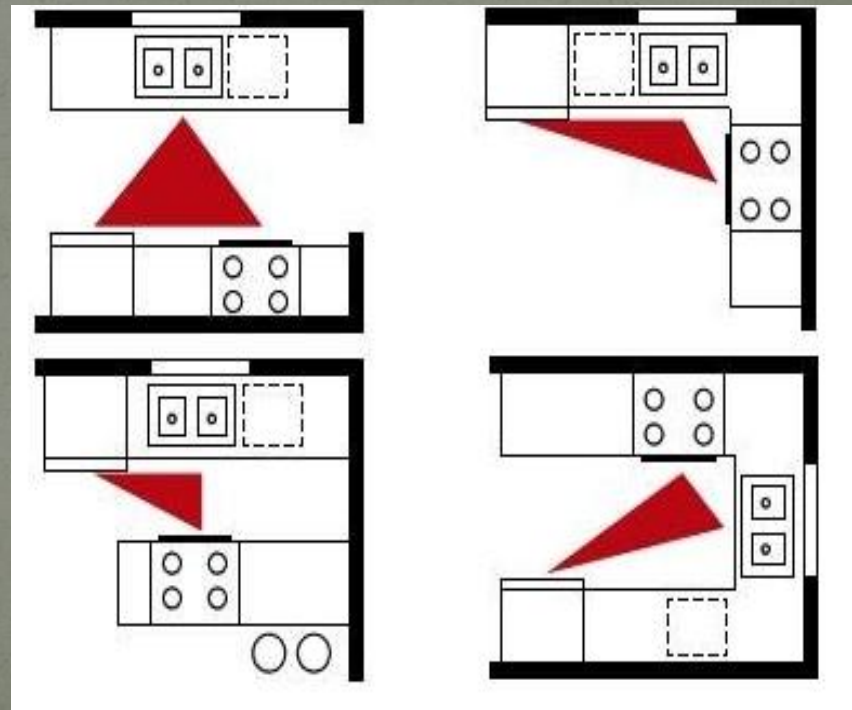
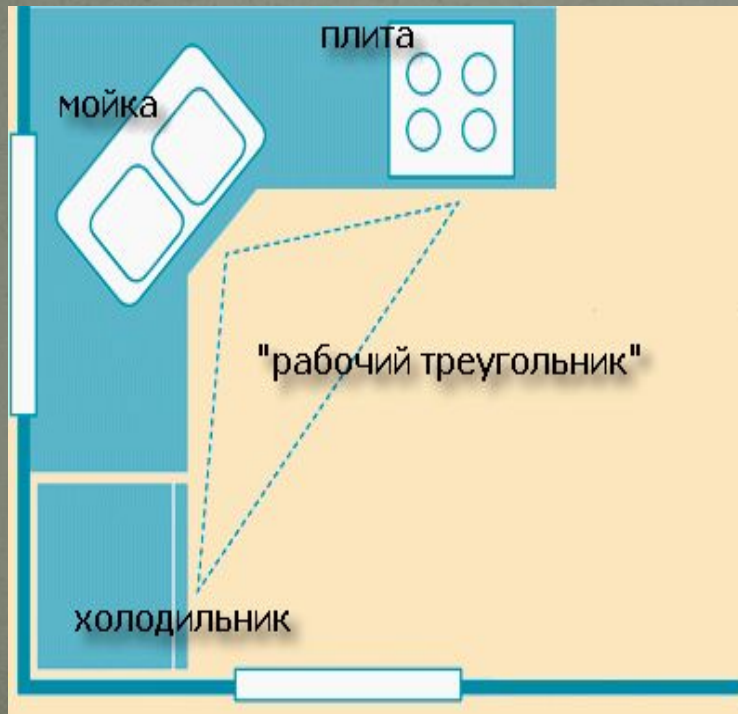
Так называемые «остров» и «полуостров» подходят только для больших кухонь. Угловая или П-образная планировка + дополнительная рабочая поверхность в середине.



Островная планировка кухни

Рабочий треугольник

Холодильник, раковина и плита должны соседствовать с разделочными столами. При этом образовывается так называемый **рабочий треугольник**: хранение – разделывание – приготовление пищи.











kat.com





studyas.com



Практическая работа:

Обозначь **рабочий треугольник**

- Материалы: план кухни, цветной карандаш, линейка.

Рефлексия



Я усвоила тему урока.

Могу определить вид кухни и составить схему для разных видов кухни .



Я затрудняюсь определить вид кухни.

Могу составить схемы к разным видов кухни только при помощи учителя



Я не усвоила тему урока. Не смогу сама определить вид кухни и составить для него схему

Домашнее задание:

Подготовиться к творческому проекту: «Кухня моей мечты»:

1. Цветной картон
2. Ножницы
3. Клей
4. Кусочки обоев, линолеума
5. Кусочки ткани
6. Коробка
7. Тонкая проволока

8. Пластилин
9. Маленькие фигурки
10. Скотч (маленький)



*Спасибо за урок!
Молодцы!*

