

Інструкційна картка до лекційного заняття №2

2 год.

Змістовий модуль 1.

Тема заняття 1.3 Розробка проекту кухні.

Мета:

Навчальна: розглянути та засвоїти матеріал по темі. З'ясувати які види кухонь можуть бути та їх значення для людини. Розглянути утримання та загальні вимоги до сучасної кухні. Навчити оптимально планувати розміщення обладнання кухні. Користуватись різними видами кухонного електрообладнання, раціонально використовуючи електроенергію та газ. Застосовувати правила користування та безпеки в поводженні з електроприладами. Розрізняти види посуду та давати їм характеристику. Правильно користуватись та доглядати за різними видами посуду.

Розвиваюча: заохочувати студентів до вивчення дисципліни «Сімейно-побутова культура та домашня економіка». Розвивати логічність мислення, почуття відповідальності, впевненості. Розвивати якості спостережливості, уважності, самостійності, намагання принести користь родині.

Виховна: виховувати любов до сім'ї. Відповідальність за мир і спокій в родині, за чистоту кухні. Виховання охайності гуманності, краси, дисциплінованості.

Тип заняття: Комбіноване заняття

Методи навчання: лекція, розповідь, пошукова бесіда, робота з підручником.

Література:

Програма дисципліни «сімейно-побутова культура та домашня економіка»; Т.Б.Гриценко, Т.Д.Іщенко, Т.Ф.Мельничук «Сімейно-побутова культура та домашня економіка» Навчальний посібник. -К.:Вища освіта, 2004.-480с.

С.А.Вишневецький «Сімейно-побутова культура та домашня економіка» Навчальний посібник. К.: Аграрна освіта, 2001.-362с.

Ресурси мережі Інтернет.

Структура та зміст заняття

I. Організаційна частина

Перевірка готовності групи до заняття, відмічання відсутніх.

II. Актуалізація опорних знань студентів.

Найважливіше та найбільш «обжите місце» в домі - кухня. З усіх видів робіт, що виконуються на кухні, найважливішою є приготування їжі, а також прибирання після прийому їжі. У кожній кухні особливо важливо забезпечити правильне розміщення необхідного кухонного обладнання, набір і розміри якого повинні відповідати плануванню квартири і кількісному

складу і сім'ї, а розташування повинно відповідати послідовності проведених операцій на кухні.

III. Мотивація навчальної діяльності. З'ясувати, що однією з умов забезпечення здоров'я сім'ї є харчування, а отже і приготування їжі. Тому кухня є чи не головною кімнатою. Саме тут збирається вся родина. З'ясувати, як треба утримувати кухню, тобто прибирати, обставляти меблями, різноманітним обладнанням, та саме головне як її правильно спроектувати.

IV. Повідомлення теми, мети, плану вивчення теми.

Навчальні питання:

1. Види кухонь
2. Розміщення обладнання.
3. Оздоба кухні.
4. Кухонні меблі.
5. Кухонне обладнання.

V. Вивчення нового навчального матеріалу

1. Кухні можуть бути двох видів: *робочі* (використовуються тільки для приготування їжі) і *кухні-їдальні*. Останні одержали найбільше поширення. У таких кухнях не тільки готують їжу, але і обідають, іноді приймають друзів. Кухня-їдальня має ряд переваг перед робочою кухнею господарці доводиться менше ходити, обслуговуючи гостей за обіднім столом, значно легше наводити порядок. З усіх видів робіт, що виконуються на кухні, найважливішою є приготування їжі, а також прибирання після прийому їжі. Готуючи їжу, господиня проходить по кухні шлях у декілька кілометрів і витрачає в середньому 4 години щоденно. Необхідно враховувати і несприятливі умови роботи ти на кухні -• підвищена температура і вологість, випарювання, шум, зміна складу повітря. Господарка на кухні, як правило, все робить стоячи, витрачаючи при цьому в три рази більше енергії, ніж при роботі сидячи.

2. Окремі предмети кухонного обладнання доцільно встановлювати в такому порядку: холодильник - мийка - робоча шафа - стіл - плита - обідній стіл. Кращий напрямок руху працюючого - зліва направо. Рекомендується, щоб всі елементи обладнання - меблі і приладдя встановлювались впритул. Найбільш зручно розміщувати основні елементи кухонного обладнання в один ряд - вздовж однієї з капітальних стін (однорядне розміщення). Це полегшить роботу господарки, позбавить її від зайвих переходів і поворотів, дозволить стежити за всіма операціями. Обладнання можна розмістити вздовж двох протилежних стін (дворядне розміщення). Але в цьому випадку основні предмети обладнання - мийку, робочу шафу-стіл, плиту рекомендується розміщати вздовж однієї стіни. При розміщенні в кухні обіднього столу та

інших додаткових видів обладнання необхідно передбачити простір для користування обладнанням, для проходів і розміщення людей за столом.

3. При оздобленні кухні і виборі кольору обладнання та предметів необхідно враховувати не тільки орієнтацію і природне освітлення приміщення, але і вплив світла, відбитого від пофарбованих поверхонь, на відчуття кольору людиною (наприклад, можливість спотворення у сприйманні фактури і малюнка оздоблюваних матеріалів, кольору харчових продуктів тощо). Тривала робота на кухні, де колір фарбованих поверхонь підібраний неправильно, може швидко викликати втоми і навіть негативно впливати на зір. Оздоблення кухні має бути розраховане на періодичне вологе прибирання. Ділянки стіни між підлогою і настінними шафами рекомендується облицювати матеріалами, що мають підвищену міцність, тепловодостійкість (глазуровані керамічні плитки, декоративний паперово-шаровий пластик, тверді деревоволокнисті плити). Стіни кухонь заввишки 2,5-2,7 м краще фарбувати чи обклеювати шпалерами на всю висоту приміщення. Можливе використання комбінованого оздоблення. Для підлоги в кухні рекомендується використовувати неслизькі, поглинаючі шум матеріали, які легко утримувати в чистоті. Загальне кольорове вирішення кухні залежить перш за все від орієнтації. Якщо кухня зорієнтована на північ, схід чи північний захід, то слід використовувати переважно теплу гаму кольорів (слонову кістку, світло-лимонну); при орієнтації на південь, південний і північний захід - холодну (світло-сірий, білий в поєднанні з синім). Колір підлоги може бути більш насиченим, ніж колір стін, для яких вибирають, як правило, малонасичені кольори (не більше 40%) з великим коефіцієнтом відбиття (40 - 50%). Використання світлих тонів стін і стелі ілюзорно збільшує розмір кухні і створює найкращі умови і для розподілу освітлення в приміщенні і освітленості кухні.

4. Розрізняють меблі стаціонарні, які складаються з настінних шаф і шаф, тумбочок, що стоять на підлозі, і пересувні, до яких відносять обідній стіл, стільці і невеликі додаткові шафи. Шафи, залежно від призначення і устрою, поділяють на робочі шафи-столи, шафи під мийку, шафи-підставки під холодильник, шафи господарські та ін., що встановлюються на підлозі кухні. Настінні шафи поділяються на шафи для посуду і продуктів, для сушіння посуду і антресольні шафи, в яких зберігаються предмети, які рідко використовуються. Розміри окремих елементів обладнання і кухонних меблів повинні відповідати не тільки видам робіт, для яких вони призначені, але і зросту господині. Встановлено, що для більшості робіт, які виконує, жінка середнього зросту (158 - 160 см), найбільш зручний рівень робочої площі - 85см; ширина основних робочих площ - 60 см. Глибина настінних шаф не

повинна перевищувати 30 см. Верхню площу настінних шаф рекомендується встановлювати на висоті від підлоги не більше 190 см. Найкраща висота кухонного обладнання - 2110 см. Сучасні набори кухонних меблів комплектуються (за бажанням покупців) мийкою, пристроєм для очищення повітря, настінним світильником для місцевого освітлення робочої площі, електромеханічним годинником, таймером і контейнером для відходів. Робочі поверхні шаф-столів, фасадні поверхні облицьовують пластиком, кольоровими текстурними плівками з малюнком, що імітують натуральну деревину. Бажано мати обідній стіл розміром 60x110 см або 80x120 см. Можна встановити столи з розсувними чи відкидними кришками - вони займають мало місця.

5. Кухонне електрообладнання. (*Плита електрична, холодильник, кавомолка, кавоварки, електрична м'ясорубка, тостер, електричну фритюрницю, соковижималка електрична, кухонний та столовий посуд*).

Правила користування та безпеки під час користування електроприладами:

1. Не можна залишати жоден з електроприладів без нагляду. Збираючись усунути пошкодження, слід вимкнути прилад з електромережі.
2. Зберігати електроприлади слід у сухому місці, запобігаючи їх струшуванню. Щоб не пошкодити шнур, згорніть його в коло, а не в довгий моток.
3. Вимикаючи прилад, не можна тягнути за шнур. Слід взяти пальцями за штепсель та обережно витягти його з розетки. Не можна торкатися ввімкнених електроприладів вологими руками, щоб не вдарило струмом.
4. Велика небезпека існує, якщо, приміром, працюють з електроприладами, стоячи на мокрій підлозі.
5. Слід завжди дотримуватись інструкцій для користування електроприладами, які є до кожного з них.

VI. Підведення підсумків заняття.

Отже ми повинні вміти:

1. Оптимально планувати розміщення обладнання кухні.
2. Користуватись різними видами кухонного електрообладнання, раціонально використовуючи електроенергію та газ.
3. Застосовувати правила користування та безпеки в поведженні з електроприладами.
4. Розрізняти види посуду та давати їм характеристику.

Контрольні запитання:

1. Чому розміщення обладнання та меблів на кухні слід планувати в найоптимальніших варіантах?
2. Дайте характеристику видам кухонь. Яка кухня у вас удома?
3. Що слід враховувати при оздобленні кухні?
4. Які є види кухонного електрообладнання? Охарактеризуйте окремі його види?
5. Пригадайте правила користування електроплитою?

VII. Домашнє завдання.

С.А.Вишневський «Сімейно-побутова культура та домашня економіка» Навчальний посібник. К.: Аграрна освіта, 2001.-362с. **с.51-69**. Підготувати проект кухні. Відповісти на питання для самоперевірки.

Т.Б.Гриценко, Т.Д.Іщенко, Т.Ф.Мельничук «Сімейно-побутова культура домашня економіка» Навчальний посібник.-К.:Вища освіта, 2004.-480с. **с.209-217**.