Дата: 31.05.2024

Клас: 5– Б

Предмет: Технології

Урок №: 72

Вчитель: Капуста В.М

**Тема: Підсумковий урок. Інтелектуальна гра «Еврика»**

**Мета:**

*навчальна:* підвести підсумки роботи, перевірити знання учнів;

*розвиваюча:* розвивати розумові здібності учнів, кмітливість, інтелект, спостережливість, творчі здібності, уяву, ініціативу, увагу;

*виховна:* виховувати інтерес до навчального предмета, до різних наук.

**СТРУКТУРА УРОКУ**

I. Організаційний момент

II. Конкурсна частина.

III. Підсумкова частина.

**Хід уроку**

I. Організаційний момент.

Сьогодні ми підведемо підсумок роботи, перевірмо ваші знання, кмітливість, швидкість мислення. І для цього проведемо інтелектуальну гру «Еврика»

II. Конкурсна частина

**І. Тур « Вибірковий»**

У першому турі беруть участь всі учні класу. Учасникам ставлять 10 запитань із курсу «Трудове навчання». До кожного запитання пропонується по 4 варіанти відповіді. Учень повинен підняти карточку з потрібною літерою. На роздуми відводиться 15 секунд. За кожну правильну відповідь учень отримує 1 бал. У другому турі беруть участь 6 гравців, які отримали найбільшу кількість балів.

**ІІ. Тур «Розминка»**

До кожної теми дібрано певна кількість питань. Учень сам вибирає, тему, та номер питання, і дає відповідь на отримане питання. Час на роздуми 30 секунд. Кожна правильна відповідь оцінюється в 1 бал.

|  |  |
| --- | --- |
| Поняття про технологію | Аплікація |
| Конструкційні матеріали. Тканина | Основи техніки |
| Інструменти | Технологія побутової діяльності |

**Поняття про технологію:**

1. ***Технологія*** - це?
2. З яких елементів складається будь-яка технологія?
3. Які підрозділи є на швейному виробництві? (*конструкторський відділ*, де розробляють конструкцію *майбутнього виробу*; *експериментальний відділ*, де розробляють модель і проводять випробування майбутніх виробів; *розкрійний цех*, де відбувається розкроювання швейних виробів; *швейний цех*, де шиють виріб; *цех контролю та кінцевої обробки*, де вироби прасують*,* перевіряють якість, складають, пакують тощо.)
4. Які інструменти для виготовлення виробів або виконання ремонтних робіт необхідні? (Для виготовлення виробів або виконання ремонтних робіт використовують такі **знаряддя праці**: молоток, ножиці, викрутки, гайкові ключі, електродриль, швейні машини, спиці, гачки, тощо)

**Конструкційні матеріали. Тканина:**

1. *Конструкційні матеріали* — це? ( це матеріали, які застосовують у виробництві для виготовлення різноманітних виробів.)
2. Які матеріали відносяться до конструкційних матеріалів?
3. Що таке волокна?
4. Які волокна називаються текстильними?
5. На які типи поділяються текстильні волокна?
6. Натуральні волокна це?
7. Які бувають натуральні волокна? (
8. *Що таке хімічні волокна ?*
9. *Які хімічні волокна ви знаєте? (Капрон, лавсан, спандекс, тощо)*
10. Нитка основи це?
11. Нитка піткання (уток) це?
12. Щільний край тканини, утворений уздовж нитки основи, завдяки якому тканина не обсипається, має назву? (Пруг)

**Інструменти:**

1. Тонкий металевий стрижень з гострим кінцем і вушком, у яке всилюється нитка для шиття – це (…)
2. Пристрій для рукоділля, на якій закріплюється розтягнута тканина (…)
3. Інструмент для різання, стриження, що складається з двох навхрест з'єднаних ножів з ручками у вигляді кілець. (…)
4. Інструмент для загвинчування і відгвинчування гвинтів (…)
5. Знаряддя, інструмент для різання, що складається з леза та ручки (…)
6. *Праска це? (…*)

**Аплікація:**

1. *Аплікація – це? (Аплікація* (з лат. *applicatio* — прикладання, приєднання) — виготовлення різних художніх зображень нашиванням або наклеюванням на основу різноманітних матеріалів (тканини, паперу, шкіри тощо); виріб, оздоблений таким способом.)
2. *Які існують види аплікацій? (*Існують такі види аплікації: предметна, сюжетна; одноколірна, багатоколірна; декоративна (орнаментальна); пласка, об’ємна; абстрактна, силуетна тощо.*)*
3. *Предметна аплікація – це? (Предметна аплікація* — це зображення окремих предметів)
4. *Що відображає сюжетна аплікація? (Сюжетна аплікація* відображає події, явища, складається з декількох різних фігур)
5. *З яких елементів можна складати декоративну аплікацію? (Декоративну аплікацію* можна складати з геометричних і рослинних елементів та візерунків народного орнаменту)
6. *Як виконують плоску аплікацію? (Пласку аплікацію* виконують вирізуванням деталей із тканини, шкіри та інших матеріалів і нашиванням або наклеюванням їх на основу)
7. *В чому особливість об’ємної аплікації? (В об’ємній аплікації* пришивають чи приклеюють на основу тільки частини окремих елементів)
8. *Що передбачає абстрактна аплікація? (Абстрактна аплікація* передбачає спрощене зображення загальної картини, позбавленої конкретності)
9. *В чому полягає сенс силуетної аплікації? (Силуетна аплікація* полягає в зображенні певних силуетів людей, тварин, птахів, рослин, предметів).
10. *Які тканини найчастіше використовують для аплікацій? (Бавовняні, лляні, вовняні)*
11. *Якими швами найчастіше прикріпляють деталі аплікації до фону? (Уперед голка, петельний шов)*
12. Які матеріали використовують для оздоблення аплікації? (бісер, блискітки, кольорові стрічки, мереживо, Ґудзики, тощо)
13. Які шви використовують, при оздоблені аплікації вишивкою? (Назад голка, тамбурний, стебловий)
14. Яким швом найчастіше обробляють край основи аплікації? (Петельним швом)

**Основи техніки:**

1. *Машина – це? (Машина* (з лат. *machina* — рухати) — це механізм або комплекс механізмів, призначений для виконання корисної роботи шляхом перетворення одного виду енергії на інший.)
2. *Що називається механізмом? (Механізм* — сукупність пов’язаних між собою деталей, призначених для перетворення та передачі руху)
3. *Деталь – це? (Деталь* — частина машини або механізму, виготовлена з одного куска матеріалу)
4. *На які групи поділяються деталі*? (Деталі, що застосовують у багатьох машинах, називають *типовими*, а деталі, що застосовують тільки в деяких машинах, — *спеціальними*)
5. *Які способи отримання деталей ви знаєте? (*різанням, штампуванням, литтям тощо*)*

**Технологія побутової діяльності**:

1. Що відноситься до столової білизни? (*Столова білизна* — це ...)
2. Показником чого була скатертина в домі? (*Скатертина* — символ хатнього достатку і показник культури й порядку в домі)
3. Серветка - це? (*Серветка* — …)
4. На які види поділяється посуд? ( Посуд поділяють на: кухонний, столовий, чайний та столові прибори)
5. Для чого використовують столовий посуд? (*Столовий посуд* — це посуд, що…)
6. Столові прибори це? (*Столові прибори* — це предмети для споживання їжі: …)
7. Що називається сервіруванням столу? (*Сервірування столу* — це підготовка стола до споживання їжі).
8. Дайте визначення поняттю етикет (*Етикет* (від фр. *étiquette* — етикетка, напис) — установлені норми поведінки та правила ввічливості людей у суспільстві в цілому та за столом, зокрема)
9. Торговельна мережа - це? (*Торговельна мережа* — сукупність торговельних підприємств, що забезпечують )
10. Що таке супермаркет? (*Супермаркет* — великий універсальний магазин самообслуговування, що пропонує у продаж бакалійні та домогосподарські товари)
11. Термін придатності – це? (*Термін придатності* — це певний момент у часі, з настанням якого, навіть за відповідних умов зберігання, якісні показники й показники безпеки цього продукту можуть втратити свою цінність, не відповідати вимогам державних стандартів)

**ІІ Тур «Етикет»**

Кожній команді дається по 8 карточок, на яких записано по одному правилу поведінки за столом Завдання полягає в тому що, учень повинен сказити чи правильно воно, і якщо ні, то де помилка, і назвати правильно. За кожну правильну відповідь дається 1 бал.

1. Сидіти потрібно прямо, не розгойдуючись на стільці (+)
2. Не слід поспішати прийматись за їжу, варто зачекати, поки страви подадуть усім гостям (+)
3. Не створювати зайвого шуму (+)
4. Серветка має бути заправлена за горловину (-) **(Серветка має лежати на колінах)**
5. Не тягнутися до якоїсь страви через увесь стіл (+)
6. Відмовлятися від запропонованого пригощання якщо не хочеш його куштувати **(-) (Не відмовлятися від запропонованого пригощання)**
7. Не накладати велику порцію (+)
8. Виделку тримати в правій руці, а ніж — у лівій **(-) (Виделку тримати в лівій руці, а ніж — у правій)**
9. Рибу, котлету, варені овочі, голубці, яєчню прийнято різати ножем **(-) (Рибу, котлету, варені овочі, голубці, яєчню не прийнято різати ножем, а виделку слід тримати в правій руці)**
10. Чайну чашку тримати двома руками, а піалу — в одній **(-) (Чайну чашку тримати однією рукою, а піалу — двома)**
11. Розмішувати цукор у чайних і кавових чашках, не привертаючи увагу зайвими звуками (+)
12. Їсти слід швидко, беззвучно та спокійно **(-) (Їсти слід не поспішаючи, беззвучно та спокійно)**
13. Відкушувати їжу великими шматочками, не набиваючи рот (-) **(Відкушувати їжу маленькими шматочками, не набиваючи рот.)**
14. Користуватися за столом зубочисткою дозволено (-) **(Не користуватися за столом зубочисткою.)**
15. Не можна класти руки й лікті на стіл під час споживання їжі (+)
16. Якщо потрібно покинути вечірку раніше, обов’язково слід вибачитись і попрощатися (+)

III. Підсумкова частина.

Оголошення переможця гри та нагородження.

Зворотній зв’язок: Human

або ел. пошта [valentinakapusta55@gmail.com](mailto:valentinakapusta55@gmail.com)