

Дата: 04.04.2025

Клас: 6 –Б

Предмет: Технології

Урок: № 54

Вчитель: Капуста В.М.



Контроль якості виробу.
Захист проєкту « Кухонне приладдя»

Мета уроку:

- ▶ формувати навички захисту проєктної діяльності, вміння здійснювати аналіз та оцінку технологічних об'єктів;
- ▶ розвивати творче та критичне мислення, бажання самовираження,
- ▶ формувати комунікативну, соціальну компетентності, компетентності продуктивної творчої праці;
- ▶ моральні якості та художньо-естетичний смак;
- ▶ виховувати бажання працювати на кінцевий результат.
- ▶

Контроль якості виробу

- ▶ Оцінка якості виробу проводиться як візуально так і за допомогою вимірювальних приладів (лінійки).
- ▶ Слід особливу увагу звернути на естетичне оформлення виробу, надійність кріплень, зовнішній вигляд, наявність залишків клею, виявлення підтікання, фарби тощо.

Самооцінка виробу

- ▶ *Самооцінка:*
 - ▶ чого навчився;
 - ▶ особистісний внесок;
 - ▶ що вдалося (аргументація);
 - ▶ що не вдалося(аргументація);
 - ▶ що можна було зробити інакше.

Орієнтовний план захисту проєкту

- ▶ **Мета проєкту** (аргументування вибору теми; обґрунтування потреби).
- ▶ **Розв'язувані задачі**
- ▶ **Конструктивні** (вибір конструкційних матеріалів для роботи.)
- ▶ **Технологічні** (вказати вибрану техніку та послідовність.)
- ▶ **Естетичні** (оригінальність форми; декоративність; кольорове рішення.)
- ▶ **Екологічні** (не забруднення навколишнього середовища; використання відходів виробництва).
- ▶ **Економічні** (витрати на виріб).
- ▶ **Коротка історична довідка з теми проєкту.**
- ▶ **Висновки** (що вдалося, а що ні).
- ▶ **Власна оцінка роботи над проєктом** (Чи досягли ви позитивних результатів у процесі виконання проєкту?
У чому причина ваших помилок? Що ви хотіли б змінити у своєму проєкті? З якою метою?)

Захист проєкту (Презентація)



- ▶ 1. Заголовок (назва проєкту).
- ▶ 2. З якою метою виготовлявся виріб?
- ▶ 3. Історична довідка.
- ▶ 4. Банк даних (фото різних зображень).
- ▶ 5. Аналіз моделей аналогів.
- ▶ 6. Кілька фото з виготовленням власного виробу.



Захист проєкту



Критерії оцінки захисту проєкта

1. Виразність виступу
2. Розкриття змісту проєкту
3. Використання засобів наочності
4. Оригінальність представлення результатів

Зразок оформлення роботи



Захист проєкту з технологій «(назва проєкту)»

Виконав (ла):
учень(ця) _____ класу
ПІБ _____

Рік

Інформація про кухонне пр



Що ти цікавого дізнався?

- ▶ Коротка історична довідка. Цікава інформація про виріб.

Банк даних

- ▶ Дібрати з інтернету 3-5 моделі-аналоги.



Аналіз моделей -аналогів



|| → ...№1→ → → ...№2→ → →№3 → → → ... →№4||

Характеристики		№1	№2	№3	№4
1.	Відповідає призначенню	+	+	+	+
2.	Зручний у використанні	-	+	-	+
3.	Простота конструкції	-	-	+	+
4.	Естетичний вигляд	+	+	-	+
5.	Практичність у використанні	-	+	+	+
6.	Власні вподобання	-	+	-	+

Моделі-аналоги



Практична робота

Створення банку ідей. Аналіз моделей аналогів.



1.	Відповідає призначенню	+	+	+	+
2.	Зручний у використанні	+	+	+	-
3.	Простота конструкції	+	-	-	+
4.	Естетичний вигляд	+	-	+	+
5.	Практичність у використанні	+	+	-	-
6.	Власні вподобання	+	-	+	+

Зроби висновок:

На мою думку найкращим є варіант № ____ тому, що ____ .
Я думаю, що зможу виготовити виріб за 4-6 уроків.

Твій захист проєкту





Дерев'яний посуд



Мандрига Анна

Дерев'яний посуд використовувався ще нашими предками, але і донині він залишається популярним

Історія появи дерев'яного посуду йде корінням в далекі часи. Його батьківщина не відома, але абсолютно точно столові предмети з дерева виготовлялися на Русі. Таке ремесло було поширеним і почесним, а в хід йшли різні породи деревини.



Плюси дерев'яного посуду.

- ▶ Деякі породи деревини мають антибактеріальні властивості, завдяки яким в матеріалі практично не розмножуються патогенні мікроорганізми.
- ▶ Дерево – екологічно чистий матеріал, який не тільки не шкодить організму, але і має на нього сприятливу дію.
- ▶ Низька теплопровідність. Тарілка з налитим в неї гарячим супом не нагріється і точно не обпече ваші руки при випадковому торканні. Зате вміст довго буде зберігати температуру і не охолоне.
- ▶ Висока міцність. Такий посуд не розіб'ється при випадковому падінні і навряд чи розколеться навіть при сильному механічному впливі.
- ▶ Такий посуд ідеально підходить для маленьких дітей, так як абсолютно точно не зашкодить їм.
- ▶ Всі прилади мають малу вагу.

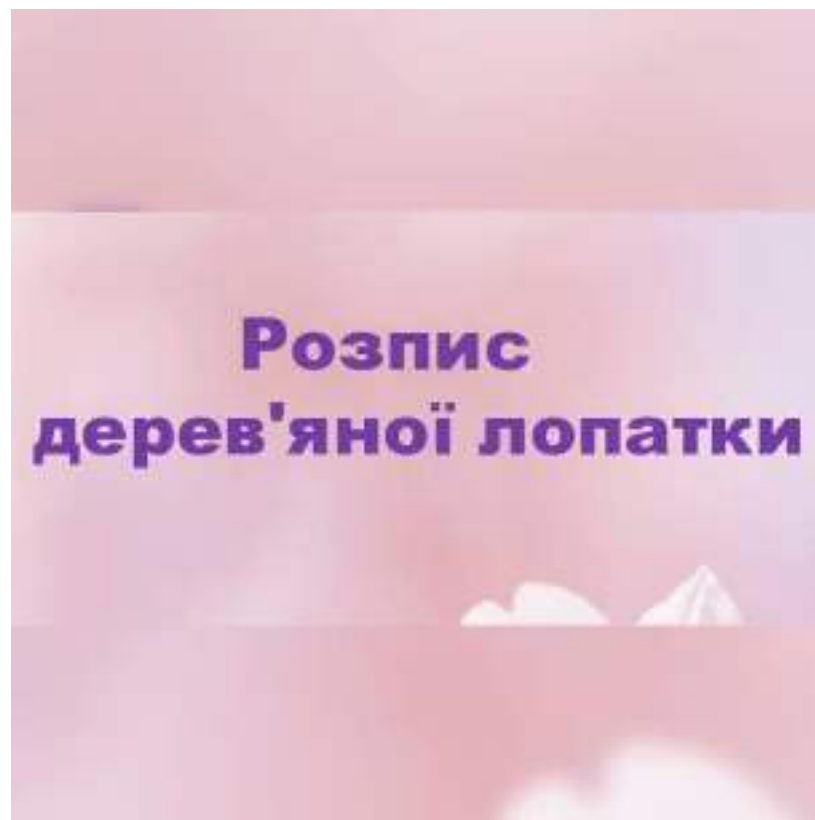


Недоліки дерев'яного посуду.

- ▶ Дерево є пористим матеріалом, і через таку структуру вбирає в себе всі сторонні запахи. Якщо у посуді довго була їжа з різким запахом, то і прилад може почати специфічно або навіть неприємно пахнути.
- ▶ Потрібен особливий догляд. Варто зберігати посуд в приміщенні з нормальним рівнем вологості (45-60%), захищати його від впливу води. Мити прилади можна виключно руками і без агресивних побутових засобів. Посудомийною машиною користуватися не можна. А після миття треба обов'язково насухо витирати предмети.
- ▶ З часом поверхня може змінити відтінок і потемніти, що відіб'ється на зовнішньому вигляді.
- ▶ При тривалому впливі вологи у дереві може утворитися цвіль, позбутися від якої непросто.
- ▶ Через легкість прилади можуть бути нестійкими. Особливо це стосується тарілок і різних мисок.



Волошина Каміла



Кухонні вироби своїми руками



Поліна Мусієнко



Домашнє завдання



Зворотній зв'язок Human або ел. пошта
valentinakapusta55@gmail.com

**Надіслати захист
проєкту:
презентація,
аудіозапис, відеозапис
(на вибір)**