

Муниципальное казённое учреждение  
«Центр комплексного обслуживания и методологического  
обеспечения учреждений образования» г. Пензы

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕЙС-МЕТОДА НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ В СООТВЕТСТВИИ С ФГОС ООО

Пенза 2016

**ББК 74.26  
И 88**

**Использование** кейс-метода на уроках технологии в соответствии с ФГОС ООО / Сост. Аверкова М.А. – Пенза, 2016. – 65 с.

Составитель **М.А. Аверкова**, главный специалист муниципального казённого учреждения «Центр комплексного обслуживания и методологического обеспечения учреждений образования» г. Пензы.

Под общей редакцией **Т.Б. Кремнёвой**, заместителя директора муниципального казённого учреждения «Центр комплексного обслуживания и методологического обеспечения учреждений образования» г. Пензы, заслуженного учителя РФ.

Рецензенты: **В.И. Никулин**, кандидат педагогических наук; **Л.П. Широкова**, методист Пензенского колледжа пищевой промышленности и коммерции, кандидат педагогических наук, доцент, член-корреспондент Академии профессионального образования.

В сборник включены дидактические материалы и методические разработки уроков с использованием кейс-технологии.

Фрагменты уроков, содержание кейсов разработаны учителями технологии – членами творческой группы при муниципальном казённом учреждении «Центр комплексного обслуживания и методологического обеспечения учреждений образования» г. Пензы; **М.Б. Володиной (ОШИ № 1)**, **И.Е. Самарской (СОШ № 59)**, **Е.Ю. Харитоновой (лицей № 55)**.

Представленные материалы помогут учителям в организации образовательного процесса по технологии в период реализации ФГОС.

© Муниципальное казённое учреждение «Центр комплексного обслуживания и методологического обеспечения учреждений образования» г. Пензы, 2016 г.

## ВСТУПЛЕНИЕ

Метод анализа ситуаций открывает двери для творчества преподавателя, создает ощущение нужности обществу и самооценности. Каждый, кто хоть немного соприкоснулся с этим методом, уже не будет преподавать по-старому, не вернется в засушливую зону педагогического традиционализма, ибо произошло обновление интеллекта, мироощущения и ценностей преподавателя.

*Ю. Сурмин*

В свете реализации ФГОС принципиально меняется позиция учителя. Он перестает быть носителем «объективного знания», которое он пытается передать ученику. Его главной задачей становится развитие в каждом ребёнке самостоятельной, инициативной творческой личности. Он должен организовать самостоятельную деятельность обучающихся, в которой каждый мог бы реализовать свои способности и интересы. Фактически он создает «развивающую среду», в которой становится возможной формирование целого ряда компетенций в процессе реализации своих интересов и желаний, приложенных усилий, взятия на себя ответственности и осуществления действий в направлении поставленных целей.

В организации такого рода деятельности педагогам предоставлены широкие возможности выбора форм и методов работы с детьми. Для формирования УУД и ключевых компетенций учитель выбирает такие технологии обучения, при которых обучающиеся большую часть времени работают самостоятельно, участвуя планированию, организации, самоконтролю и оценке своих действий и деятельности в целом, а также технологии, которые делают учебный процесс интересным, занимательным, современным. Всем этим требованиям как нельзя лучше отвечает кейс-технология. Эта технология представляет собой синтез проблемного обучения, информационно-коммуникативных технологий, метода проектов. Внедрение кейс-технологии способствует повышению мотивации обучающихся, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности.

Для того чтобы эффективно использовать кейс-технологию, необходимо знать особенности её применения, структуру, приемы, способы организации деятельности обучающихся.

Что же могут изменить ситуационные задачи (кейсы) в образовательном процессе?

Возможные области изменений:

- Мотивация учебной деятельности.
- Актуализация предметных знаний и умений.
- Интеграция знаний по различным предметам.
- Интеграция «школьных» и «внешкольных» знаний.
- Включение родителей учащихся в образовательный процесс.
- Достижение метапредметных результатов.
- Развитие партнёрских отношений между участниками образовательного процесса.
- «Проблемное» планирование образовательного процесса.

Предмет «Технология» готовит подрастающее поколение к самостоятельной жизни в условиях рыночной экономики. Поэтому учитель технологии должен тесно связать уроки и жизненные ситуации для того, чтобы дети были готовы решать разные проблемы. Кейс-технология может быть тем самым связывающим звеном между учениками и реальной жизнью.

***М.А. Аверкова, главный специалист муниципального казённого учреждения «Центр комплексного обслуживания и методологического обеспечения учреждений образования» г. Пензы***

# ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КЕЙС-ТЕХНОЛОГИИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ

## Кейс-технология как технология обучения

Кейс-технология относится к интерактивным методам обучения и представляет собой группу образовательных технологий, методов и приёмов, основанных на решении конкретных проблем, задач. Это позволяет взаимодействовать всем обучающимся, включая педагога.

Название технологии произошло от латинского *casus* – запутанный необычный случай; а также от английского *case* – портфель, чемоданчик. Происхождение терминов отражает суть технологии. Обучающиеся получают от учителя пакет документов (кейс), при помощи которых либо выявляют проблему и пути её решения, либо вырабатывают варианты выхода из сложной ситуации, когда проблема обозначена.

Кейс-метод обучения возник в США в школе бизнеса Гарвардского университета. Студенты рассматривали сложные ситуации, в которых оказывались реальные организации, и обдумывали способы выхода из них (или же ситуация была смоделирована как реальная). В дальнейшем, оказавшись в аналогичной ситуации, студенты легко находили пути решения проблемы. В 1920 году был издан сборник кейсов, после чего вся система обучения менеджменту в Гарвардской школе была переведена на *case study* – обучение на основе реальных ситуаций. В России кейс-технологию называют ещё методом анализа конкретных ситуаций (АКС), ситуационными задачами. В последние годы кейс-технология нашла широкое применение в медицине, юриспруденции, экономике, политологии, бизнес-образовании. В России активно данная технология стала внедряться последние 5–7 лет.

Использование кейс-технологии имеет ряд преимуществ:

- Акцент обучения переносится на выработку знаний, а не на овладение готовым знанием.
- Преодолевается «сухость» и неэмоциональность в изучении сложных вопросов.
- Обучающиеся получают жизненно важный опыт решения проблем, возможность соотносить теории и концепции с реальной жизнью.

- У детей развивается умение логически мыслить, формулировать вопрос, аргументировать ответ, делать собственные выводы, отстаивать свое мнение, слушать и понимать других людей, работать в команде.

- Кейс-технология предоставляет больше возможностей для работы с информацией, оценки альтернативных решений, что очень важно в настоящее время, когда ежедневно возрастают объемы информационных потоков, освещаются различные точки зрения на одно и то же событие.

- Достоинством кейс-технологии является её гибкость, вариативность, что способствует развитию креативности у учителя и учеников.

Работа с кейсом, в котором содержится разнообразная информация, в том числе и противоречивая, позволяет развивать универсальные учебные действия учащихся, обозначенные требованиями Федерального образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО).

Кейс-технология формирует у учащихся следующие универсальные учебные действия (УУД):

***в сфере личностных УУД:***

- широкая мотивация учебной деятельности;
- учебно-познавательный интерес к новым общим способам решения учебных задач;
- способность к принятию решений с учетом конкретных условий и наличия фактической информации;
- уверенность в своих силах;
- способность к самооценке на основе критерия успешности учебной работы;

***в сфере познавательных, коммуникативных и регулятивных УУД:***

- выделять в тексте кейсов главную и второстепенную информацию, главную идею текста, анализировать и находить проблему, воспринимать и оценивать вербальную и невербальную информацию;
- объяснять явления, процессы, связи в отношении информации, представленной в кейсе;
- рассуждать логически, включая установление причинно-следственных связей;
- проводить сравнение и классификацию, выбирая критерии для указанных логических операций;

- делать умозаключения и выводы, четко формулировать, высказывать и аргументировать свою позицию;
- соотносить свою позицию с мнениями партнеров, сотрудничать с партнерами при выработке общего решения проблемы;
- принимать решения с учетом конкретных условий, то есть умение оценить альтернативы и выбрать оптимальный вариант;
- самостоятельно оценивать правильность выполнения действий и вносить коррективы;
- использовать адекватные языковые средства для выражения своих мыслей и чувств, а также представлять информацию в виде таблицы, схемы, конспекта, плана, текста;
- осуществлять рефлекссию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач.

Ограничения на использование кейс-технологии:

- Кейс-технология неэффективна в отношении ситуаций, лишенных проблемности, контрастов, стандартных, не имеющих альтернативных путей решения, жестко регламентированных.
- В начале учебного процесса, когда у учащихся нет знаний по теме, то есть кейс-технология требует опоры на уже имеющиеся знания и умения учащихся.

### **Отличия кейс-технологии от традиционных методов обучения**

Традиционные методы обучения	Кейс-технология
Ориентированы на изучение чего-либо, то есть предназначены для передачи определенного набора знаний	Ориентирована на учение чему-либо, то есть предназначена для развития у школьников умений самостоятельно принимать решения и находить правильные и оригинальные ответы на проблемные вопросы
Упор делают на анализ причинно-следственных связей	Предполагает созидание, творческий подход со стороны учащихся
Важен только конечный результат	Важен сам процесс получения знаний
Учитель – ментор, наставник	Учитель – наблюдатель, слушатель

Кейс-технология работает за счет ориентации учебных целей на обучение через конкретные, практические проблемы, с которыми сталкиваются и которые решают специалисты очень мно-

гих сфер деятельности. Использование кейс-технологии не ограничивается только обучением, но и активно используется как исследовательская методика.

Одним из источников кейсов является сама жизнь. Она предопределяет содержание и форму кейса. Общественная жизнь во всем своём многообразии выступает источником сюжета, проблемы и фактологической базы кейса.

Другим источником выступает образование. Оно определяет цели и задачи обучения и воспитания, интегрированные в кейс-технологии.

Наука – это третий источник кейса как отражательного комплекса. Она задает две ключевые методологии, которые определяются аналитической деятельностью и системным подходом, а также множеством других научных методов, которые интегрированы в кейс и в процесс его анализа.

### **Методы кейс-технологии**

Эффективность кейс-технологии состоит в том, что она достаточно легко может быть соединена с другими методами обучения.

#### **Методы обучения, интегрированные в кейс-технологии:**

Моделирование	– построение модели ситуации.
Системный анализ	– системное представление и анализ ситуации.
Мысленный эксперимент	– способ получения знания о ситуации посредством её полного мысленного преобразования.
Методы описания	– создание описания ситуации.
Проблемный метод	– представление проблемы, лежащей в основе ситуации.
Метод классификации	– создание упорядоченных перечней свойств, сторон, составляющих ситуации.
Игровые методы	– представление вариантов поведения героев ситуации.
Мозговая атака	– генерирование идей относительно ситуации.
Дискуссия	– обмен взглядами по поводу проблемы и пути её решения.

#### **Методы кейс-технологии:**

- метод инцидентов;
- метод разбора деловой корреспонденции;
- игровое проектирование;



- ситуационно-ролевая игра;
- метод дискуссии;
- кейс-стадии.

**Метод инцидентов.** Цель метода – поиск информации самим учеником и как следствие – обучение его работе с необходимой информацией, ее сбором, систематизацией и анализом.

Обучаемые получают кейс не в полном объеме. Сообщение может быть письменным или устным, по типу: «Случилось...» или «Произошло...». Хотя такая форма работы требует много времени, ее можно рассматривать как особенно приближенную к практике, где получение информации составляет существенную часть всего процесса принятия решения.

**Метод разбора деловой корреспонденции.** Метод основан на работе с документами и бумагами, относящимися к той или иной организации, ситуации, проблеме. Учащиеся получают от преподавателя папки с одинаковым набором документов в зависимости от темы и предмета. Цель ученика – занять позицию человека, ответственного за работу с «входящими документами», и справиться со всеми задачами, которые она подразумевает.

Примерами использования метода могут служить кейсы по экономике, праву, общественному знанию, истории, где требуется анализ большого количества первоисточников и документов.

**Игровое проектирование.** Цель-процесс создания или совершенствования проектов. Участников занятия можно разбить на группы, каждая из которых будет разрабатывать свой проект. Игровое проектирование может включать проекты разного типа: исследовательский, поисковый, творческий, аналитический, прогностический.

Процесс конструирования перспективы несёт в себе все элементы творческого отношения к реальности, позволяет глубже понять явления сегодняшнего дня, увидеть пути развития.

**Ситуационно-ролевая игра.** Цель – в виде инсценировки создать перед аудиторией правдивую историческую, правовую, социально-психологическую ситуацию и затем дать возможность оценить поступки и поведение участников игры. Одна из разновидностей метода инсценировки – ролевая игра.

**Метод дискуссии.** Дискуссия-обмен мнениями по какому-либо вопросу в соответствии с более или менее определёнными правилами процедуры.

К интенсивным технологиям обучения относятся групповые и межгрупповые дискуссии.

**Кейс-стадии.** Этот метод отличается большим объемом материала, так как помимо описания случая предоставляется и весь объем информации, которым могут пользоваться ученики. Основной упор в работе над случаем делается на анализ и синтез проблемы и на принятие решений. Цель метода кейс-стадии – совместными усилиями группы учащихся проанализировать представленную ситуацию, разработать варианты проблем, найти их практическое решение, закончить оценкой предложенных алгоритмов и выбором лучшего из них.

### **Классификация кейсов**

Кейсы можно классифицировать по различным основаниям. Остановимся на тех системах классификации кейсов, которые наиболее интересны для применения технологии.

*1. Исходя из целей и задач процесса обучения выделяют кейсы:*

- обучающие анализу и оценке;
- обучающие решению проблем и принятию решения;
- иллюстрирующие проблему, решение или концепцию в целом.

*2. В зависимости от того, какой именно творческой работы они требуют:*

- метод инцидента;
- метод разбора деловой корреспонденции;
- метод ситуационного анализа.

Самым распространенным на сегодняшний день является **метод ситуационного анализа**, позволяющий глубоко и детально исследовать проблему. Учащемуся предлагается текст с подробным описанием возникшей ситуации и ставится задача, требующая решения. Могут быть также предложены для анализа уже реализованные шаги. В таком случае главной задачей будет определить (путем анализа) их целесообразность.

*3. По наличию сюжета:*

- сюжетный кейс;
- бессюжетный кейс.

*4. По способу представления материала:*

- рассказ;
- эссе;
- аналитическая записка;

- видеоматериал;
- журналистское расследование;
- отчет;
- очерк;
- совокупность фактов;
- совокупность статистических материалов;
- совокупность документов и производственных образцов.

#### 5. По типу методической части:

- вопросный кейс;
- кейс-задание.



#### 6. По объему:

- полные кейсы (в среднем 20–25 страниц) предназначены для работы в группе в течение нескольких дней;
- сжатые кейсы (3-5 страниц) – для разбора непосредственно на занятии, подразумевают общую дискуссию;
- мини-кейсы (1-2 страницы), как и сжатые кейсы, предназначены для разбора в классе и зачастую используются в качестве иллюстрации к тому, о чем говорится на занятии.

#### 7. По содержанию и по структуре:

- структурированные кейсы (highly structured case) включают в себя сжатое и точное изложение ситуации с конкретными цифрами и данными. Здесь существует определенное количество правильных ответов, к которым можно прийти, овладев одной формулой, навыком, методикой в некой области знаний;
- неструктурированные кейсы (unstructured cases) представляют собой материал с большим количеством данных. Они предназначены для оценки скорости мышления, умения отделить главное от второстепенного. Для этого вида кейсов существ-

вуют несколько правильных вариантов ответов, не исключается возможность нахождения нестандартного решения;

– первооткрывательские кейсы (ground breaking cases) могут быть как очень короткими, так и длинными. Наблюдение за решением такого кейса дает преподавателю возможность увидеть, способен ли человек мыслить нестандартно, сколько креативных идей он может выдать за единицу времени. Если работа ведется в группе, то способен ли учащийся подхватить чужую мысль и развить ее.

## **Требования к составлению кейсов**

### **Структура кейса.**

Предисловие, вводная часть или введение – дает общую информацию о кейсе. Может содержать вызов – небольшое вступление, интригующее читателя. Существуют следующие представления предисловия: определенная сюжетная завязка, которая вызовет интерес к рассматриваемой ситуации; исходные данные исследования, глоссарий терминов, ключевые моменты; формулировка вопросов для исследования, другое. Можно начать с гипотезы и рассматривать ситуацию, подтверждая или опровергая гипотезу.

Основная часть – контекст, случай, проблема, факты и решения, вопросы или задания для работы с кейсом.

Послесловие или материалы для решения – завершающая часть кейса, имеет вариативный характер, представляет дополнительную информацию, которая позволит лучше разобраться в кейсе: вопросы, библиография, фотографии персонажей, схемы, таблицы. Материалы, необходимые для решения каждого конкретного кейса, самостоятельно определяются автором. Цель этого раздела – в интерактивной форме представить большой объем информации.

### **Технологическая схема создания кейса.**

1. Определение того раздела учебной программы, которому посвящена ситуация, описывающая проблему.

2. Формулирование образовательных целей и задач, решаемых в процессе работы над кейсом.

3. Определение проблемы ситуации и создание обобщенной модели (обратить внимание, что вид ситуации надо выбрать: жизненная, учебная, научная).

4. Поиск аналога обобщенной модели ситуации в реальной жизни, образовании или науки.

5. Определение источников и методов сбора информации.
6. Выбор техник работы с данным кейсом.
7. Определение желаемого результата по работе обучаемых с данным кейсом (составление листа оценки).
8. Создание заданной модели.
9. Апробация в работе обучения.



### **Требования к обучающему кейсу.**

В кейс-задании должна быть выделена центральная проблема, она не должна «лежать на поверхности», до нее нужно «докопаться», используя представленную информацию. В кейсе должен быть определенный недостаток информации для принятия решения. Изложенная ситуация не должна подводить к «единственно верному» решению, необходимо обеспечить возможность различных реакций на одну и ту же проблему, она должна побуждать слушателей к принятию решения, что служит основой для дискуссии.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ КЕЙС-ТЕХНОЛОГИИ**

### **Организация деятельности обучающихся на основе кейс-технологии**

#### **Способы организации работы с кейсом.**

Исходя из поставленной учителем цели можно предложить несколько способов организации работы с кейс-заданием:

1. Кейс раздается учащимся перед изучением нового учебного материала.

2. Кейс используется для самостоятельного изучения темы.

3. Кейс применяется для организации практической деятельности на отдельном уроке в малых группах, в парах, индивидуально.

4. Со старшими учениками можно выходить на уровень разработки кейсов по изучаемым или дополнительным вопросам в рамках регионального компонента образования, проектной деятельности. В итоге учащиеся создают авторский исследовательский продукт, отрабатывают коммуникативные компетентности, способы проектирования и принятия решений на основе предметных и надпредметных знаний и умений.



### **Организация работы обучающихся с кейсовым заданием.**

#### *1. Ознакомление, информационный поиск.*

Материалы кейса должны быть розданы обучающимся до занятия, а если это мини-кейс, то в начале занятия для самостоятельного изучения и подготовки ответов на вопросы. Выделяется основная проблема, лежащая в основе ситуации, и она соотносится с соответствующим разделом курса. Каждый ученик индивидуально решает конкретную ситуацию. Затем ученики распределяются по временным малым группам для коллективной подготовки ответов на вопросы в течение определенного преподавателем времени.

#### *2. Анализ и обсуждение.*

В каждой малой группе (независимо от других групп) идет сопоставление индивидуальных ответов учащихся, их доработка, выработка единой позиции, которая оформляется письменно на бумаге (флипчарт), доске, компьютере. Продуктивность групповой аналитической работы обеспечивается применением специфических приемов организации групповой работы и структурированием работы по определенному алгоритму, который в виде инструкции или ряда вопросов предлагается ученикам.





Использование групповой работы при анализе кейса усиливает субъектно-значимое взаимодействие учащихся, способствует формированию их мышления, развитию речи и интеллекта, повышает их положительное эмоциональное отношение к совместной деятельности,

что обеспечивает эффективное развитие инициативности. В процессе групповой деятельности работают психологические механизмы совместных действий, которые составляют основу для развития каждого структурного компонента инициативности: мотивационного, интеллектуального и эмоционально-волевого.

### *3. Выбор спикера.*

В каждой группе выбирается или назначается спикер, который будет представлять решение. Если кейс грамотно составлен, то решения групп не должны совпадать!

### *4. Представление решений.*

Спикеры представляют решение группы и отвечают на вопросы (выступления должны содержать анализ ситуации с использованием соответствующих методов из теоретического курса, в ответах оценивается как содержательная сторона решения, так и техника презентации, эффективность использования технических средств). Результативность данного метода увеличивается благодаря заключительной презентации результатов аналитической работы разными группами, когда учащиеся могут узнать и сравнить несколько вариантов оптимальных решений одной проблемы.



### *5. Подведение итогов.*

Преподаватель организует и направляет общую дискуссию, завершает дискуссию, анализируя процесс обсуждения ситуации и работы всех групп, комментирует действительное развитие событий, подводит итоги.

На этапе после презентации решений во время общей дискуссии можно рекомендовать обсудить 4 вопроса:

- Почему ситуация выглядит как дилемма?
- Кто принимал решения?

– Какие варианты решения имели место?

– Что надо было делать?

Очень важно не ограничивать время высказываний, дать возможность высказаться каждому, обратить внимание выступающих на конкретные проблемы данного кейса, определить мнение присутствующих на предмет того, чье решение было самым удачным.

### **Оценивание обучающихся при работе с кейсом**

Оценивание участников дискуссии является важнейшей проблемой метода case-study. Пятибалльная система не позволяет накапливать баллы за промежуточную работу, оценивать активность обучающихся, их многократные выступления. Лучше всего использовать 100-балльную систему оценки знаний, а затем соотнести её с общепринятой.

Выделяются следующие требования к оцениванию:

– объективность – создание условий, в которых максимально точно выявлялись бы знания обучаемых; предъявление к обучаемым единых требований, справедливое отношение к каждому обучающему;

– обоснованность оценок – их аргументация;

– систематичность – важнейший психологический фактор, организующий и дисциплинирующий обучающихся, формирующий настойчивость и устремленность в достижении цели;

– всесторонность и оптимальность.

Следует подчеркнуть, что оценочное творчество преподавателя должно носить обоснованный характер. Обучающийся должен понимать не только правила разбора кейса, но и систему его оценивания педагогом, последнее требует обязательного ее разъяснения до начала работы над кейсом. Педагогу не следует забывать о воспитательном эффекте оценки, обусловленном не только открытостью, понятностью системы оценивания, но и ее справедливостью.

Так, при оценке публичной презентации следует обратить внимание на следующие моменты:

– Определение существенных элементов, которые должны учитываться при анализе кейса.

– Демонстрация умения осуществлять анализ.

– Демонстрация умения логически мыслить (если точки зрения, высказанные ранее, подытоживаются и приводят к логическим выводам).



– Предложение альтернатив, которые раньше оставались без внимания.

– Предложение определённого плана действий или плана воплощения решений.

Применяя кейс-технология, можно использовать все виды оценок: текущую, промежуточную и итоговую. Текущая оценка помогает руководить процессом обсуждения кейса; промежуточная оценка позволяет фиксировать продвижение обучающегося по пути решения кейса; конечная – подводит итог успехам в анализе кейса и овладении дисциплиной. При оценке работы групп в открытой дискуссии может быть использовано публичное оперативное оценивание текущей работы группы, которое стимулирует соревновательность.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КЕЙС-ТЕХНОЛОГИИ**

**Раздел:** Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария.

**Тип урока:** урок нового знания.

**Тема урока:** Сервировка стола к завтраку.

**Возраст обучающихся:** 5 класс.

Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Универсальные учебные действия
<b>1. Организационный момент</b> <i>Образовательная задача:</i> актуализация требований к учащимся со стороны учебной деятельности		
Приветствует учащихся. Проверяет готовность обучающихся к уроку. Создает эмоциональный настрой на изучение нового материала	Оценивают свою готовность и настрой на урок	<i>Личностные:</i> – понимают значение знаний для человека и принимают его; – имеют желание учиться; – определяют свое отношение к поступкам одноклассников с позиции общечеловеческих нравственных ценностей. <i>Регулятивные:</i> волевая саморегуляция

Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Универсальные учебные действия
<p><b>2. Постановка учебной задачи.</b>  <b>Мотивирование к учебной деятельности</b>  <i>Образовательная задача:</i> создание условий для возникновения внутренних потребностей включения в учебную деятельность</p>		
<p>Просмотр видеофрагмента из фильма «Труффальдино из Бергамо».</p> <p>– Выясните:</p> <p>1. Что происходит в сюжете фильма?</p> <p>2. О чём спорят герои?</p> <p>Фронтальная беседа:</p> <p>– Есть ли разница в том, как расставить блюда на столе?</p> <p>– От чего это будет зависеть?</p> <p>– Исходя из всего вышесказанного сформулируйте тему урока.</p> <p>Класс находит определение «сервировка» в словаре, учебнике (с.72)</p> <p><i>Слайд</i> (тема, определение).</p> <p>– От чего будет зависеть набор предметов для сервировки?</p> <p>– На какие вопросы надо ответить, чтобы изучить эту тему?</p> <p>– Для чего нам это необходимо?</p>	<p>Обсуждение отрывка.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Анализируют ответы.</p> <p>Формулируют свою точку зрения.</p> <p>Определяют цель и тему урока.</p> <p>Набор предметов зависит от ассортимента блюд.</p> <p>Основная цель сервировки – создать удобство пользования приборами</p>	<p><i>Познавательные:</i></p> <p>– дополняют и расширяют имеющиеся знания и представления о новом;</p> <p>– ориентируются в своей системе знаний и умений;</p> <p>– самостоятельно называют тему урока;</p> <p>– прогнозируют цель урока.</p> <p><i>Регулятивные:</i></p> <p>– умеют структурировать знания;</p> <p>– осознанно и произвольно строят речевые высказывания.</p> <p><i>Коммуникативные:</i></p> <p>– обмениваются мнениями, слушают друг друга</p>
<p><b>3. Актуализация знаний</b>  <i>Образовательная задача:</i> актуализировать учебные знания и умения, мыслительные операции, необходимые для восприятия нового материала</p>		
<p><i>Слайд.</i></p> <p><b>Задание 1.</b> Из всего многообразия кухонных предметов вам необходимо выбрать</p>	<p>Определяют актуальность темы для себя.</p> <p>Работают индивидуально и у доски.</p>	<p><i>Личностные:</i></p> <p>– установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.</p>

Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Универсальные учебные действия
<p>только те, которые используются для сервировки стола, и обвести их в кружок. Докажите, почему именно эти предметы можно использовать при сервировке</p>	<p>Повторяют то, что нам пригодится для открытия новых знаний</p>	<p><i>Коммуникативные:</i> – умеют сотрудничать с соседом по парте; – умеют выслушивать ответы одноклассников. <i>Регулятивные:</i> – умеют составлять план урока и последовательность действий. <i>Познавательные:</i> – речевая деятельность</p>
<p><b>4. Первичное усвоение новых знаний (18 мин)</b> <i>Образовательные задачи:</i> вызвать эмоциональный настрой и познавательный интерес к теме; организовать самостоятельное выполнение задания</p>		
<p><i>Ситуация:</i> В школе завтра проводится конкурс «Хозяюшка». Таню выбрали участвовать от класса. Один из этапов этого конкурса – «Искусство сервировки». Таня на уроках технологии изучала тему «Сервировка стола к завтраку», но для участия этого было мало. Девочка очень хочет выиграть этот конкурс. – Что нужно сделать Тане, чтобы победить в этом конкурсе? <i>Задания:</i> 1. Составьте план действий, который должен способствовать успеху в конкурсе.</p>	<p>Блок самостоятельной познавательной деятельности. <i>Индивидуальная работа над кейсом (5 мин).</i> Каждая ученица изучает самостоятельно задания кейса и выполняет их. <i>Групповая работа над кейсом (5 мин).</i> В каждой группе выбирается спикер. Далее ведется обсуждение. После обсуждения спикеры от каждой команды дают ответы на задания кейса. Оппоненты могут задавать свои вопросы. Тренировка и прак-</p>	<p><i>Регулятивные:</i> – умеют составлять план и выполнять последовательно действия в группе. <i>Познавательные:</i> – <i>добывают</i> новые знания; – находят новые ответы на вопросы, используя информацию, выложенную в кейсы, свой жизненный опыт. <i>Коммуникативные:</i> – планируют учебное сотрудничество с учителем и сверстниками; – адекватно воспринимают предложения учителя, разные точки зрения учащихся и мотивированно и корректно присоединяются к одной из них или аргументированно выска-</p>

Продолжение

Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Универсальные учебные действия
<p>2. Подумайте, из каких продуктов будет состоять завтрак.</p> <p>3. В соответствии с меню разработайте последовательность сервировки стола.</p> <p>4. Используя представленные вам предметы, сервируйте стол для завтрака на две персоны (в группе).</p> <p>– Давайте посмотрим, что у вас получилось? В чем возникли затруднения? Назовите последовательность сервировки стола</p>	<p>тическое использование изученного материала.</p> <p>Применение на практике.</p> <p><i>Сервировка стола.</i></p> <p><i>Выступление групп (8 мин).</i></p> <p>Представляют результаты исследования</p>	<p>зывают собственную точку зрения.</p> <p><i>Личностные:</i></p> <p>– осознают свои возможности в учении</p>
<p><b>5. Первичная проверка понимания (3 мин)</b>  <i>Образовательная задача:</i> организовать соотнесение работы с эталоном для самопроверки</p>		
<p>– Какие возникли затруднения?</p> <p>– Давайте сравним ваши ответы с ответами, предложенными на слайде.</p> <p>– Найдите в сервировке то, что вы упустили</p>	<p>Участвуют в обсуждении проблемных вопросов.</p> <p>Формулируют собственное мнение и аргументируют его</p>	<p><i>Познавательные:</i></p> <p>– установление причинно-следственных связей;</p> <p>– восполнение недостающих компонентов.</p> <p><i>Коммуникативные:</i></p> <p>– поиск и оценка альтернативных способов разрешения задачи;</p> <p>– принятие решения и его реализация</p>
<p><b>6. Первичное закрепление (5 мин)</b>  <i>Образовательные задачи:</i> обеспечить осмысленное усвоение и закрепление знаний; самопроверка умения применять новое знание</p>		
<p><i>Игра «Найди ошибку в сервировке стола»</i></p> <p><i>Слайды</i></p> <p><i>Кроссворд</i></p>	<p>Участвуют в обсуждении, ищут ошибку.</p> <p>Проверяют работу в парах</p>	<p><i>Регулятивные:</i></p> <p>– контроль;</p> <p>– коррекция;</p> <p>– выделение и осознание того, что уже ус-</p>

Продолжение

Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Универсальные учебные действия
		<p>воено и что еще подлежит усвоению;                      – осознание качества и уровня усвоения.  <i>Личностные:</i>                      – самоопределение.  <i>Коммуникативные:</i>                      – управление поведением партнера: контроль, коррекция, оценка действий партнера.</p>
<p><b>7. Домашнее задание (2 мин)</b>  <i>Образовательная задача:</i> организовать обсуждение и запись домашнего задания</p>		
<p>Конкретизирует домашнее задание</p>	<p>Записывают задание на дом</p>	<p><i>Регулятивные:</i>                      – умение выбрать задание по силам.  <i>Коммуникативные:</i>                      – планирование сотрудничества с учителем</p>
<p><b>8. Итоги урока. Рефлексия (5 мин)</b>  <i>Образовательные задачи:</i> организовать самооценку учениками собственной учебной деятельности; подвести итог проделанной работы на уроке</p>		
<p>Составление синквейна на тему «Сервировка стола».                      Учитель устанавливает осознанность ситуации.                      – Какова была ваша учебная задача?                      – Чему вы научились на уроке?                      – Где можно применить полученные знания?                      Оцените свою работу на уроке:                      – На столе три салфетки. Вы должны выбрать салфетки, со-</p>		<p><i>Личностные:</i>                      – понимают значение знаний для человека и принимают его.  <i>Регулятивные:</i>                      – оценивают свою работу на уроке;                      – анализируют эмоциональное состояние, полученное от успешной (неуспешной) деятельности на уроке.  <i>Коммуникативные:</i>                      – оценивают значимость полученной информации с практической точки зрения</p>

Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Универсальные учебные действия
ответствующие своему настроению: – розовая (от проделанной работы остались яркие впечатления, на уроке много интересного вы узнали для себя); – желтая (остались некоторые сомнения); – белая (ничего нового не узнали)	Оценивают свою деятельность: – сообщение о достижении целей урока; – самооценка результатов труда; – оценка результатов труда; выставление отметок	

### Кейс к уроку «Сервировка стола к завтраку»

#### Ситуация.

В школе завтра проводится конкурс «Хозяюшка». Таню выбрали участвовать от класса. Один из этапов этого конкурса – «Искусство сервировки». Таня на уроках технологии изучала тему «Сервировка стола к завтраку», но для участия этого было мало. Девочка очень хочет выиграть этот конкурс. Что нужно сделать Тане, чтобы победить в этом конкурсе?

#### Задания:

1. Составьте план действий, который должен способствовать успеху в конкурсе.
2. Подумайте, из каких продуктов будет состоять завтрак.
3. В соответствии с меню разработайте последовательность сервировки стола.
4. Используя представленные вам предметы, сервируйте стол для завтрака на две персоны.

#### Дополнительная информация

##### **Сервировка стола для завтрака.**

Правильная сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе, обеспечивая присутствующих всеми необходимыми приборами и предметами. Сервировать стол необходимо повседневно, а не только для гостей и в праздничные дни. Это поможет выработать привычку кушать опрятно, правильно пользоваться ножом, вилкой, что является необходимым для каждого культурного человека.

Прежде чем сервировать стол, надо продумать меню, так как набор предметов зависит от ассортимента блюд.

Обычно на завтрак подают горячий напиток (чай, кофе, какао, молоко и т.д.) и горячее блюдо (каши, омлеты, яичница). Также на завтрак подают варенье, мёд, колбасы, сыр, вареные яйца, соки, булочки, пирожки, хлеб.

Сервируя стол для завтрака, его застилают цветной скатертью. Скатерть должна быть такого размера, чтобы края ее свисали со всех сторон одинаково (на 20–30 см). Существует определенные правила накрывания стола: вся посуда, находящаяся на столе, должна располагаться на одной линии. Все предметы расставить так, чтобы было удобно достать. На столе не должно быть лишних предметов.

Сначала расставляют тарелки. Для завтрака необходимо несколько видов тарелок. Закусочные тарелки предназначены для холодных блюд и некоторых горячих, таких как омлет, яичница и т.д. Пирожковые тарелки – для хлеба, булочек, бутербродов, конфитюра и т.д. Если в меню входит каша, то ее подают в столовой глубокой тарелке, которую ставят на закусочную. Закусочная тарелка ставится строго по центру напротив стула в 2 см от края стола, наискосок от неё, справа – блюдце с чашкой, ручка которой обращена вправо, чайную ложку кладут на блюдце или рядом с блюдцем справа.

Затем на столе располагают столовые приборы. Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх (если нет ножа, то справа), нож – справа лезвием к тарелке. Сваренное яйцо подают в специальной посуде (пашотнице) и ставят справа от закусочной тарелки или на неё.

В центре стола размещают блюдо с гастрономическими продуктами (колбаса, ветчина, сыр), если эти продукты присутствуют в завтраке. Каждый берёт, что хочет и кладет себе на тарелку. На столе стоит маслёнка и нож, которым каждый отрезает себе кусочек масла, кладет себе на тарелку, а затем намазывает на хлеб своим ножом. Сахарницу и вазочку с вареньем, мёдом ставят на середину стола вместе с ложечкой для раскладывания. Чай и кофе подают без сахара: каждый добавляет по вкусу.

Салфетка – обязательный предмет сервировки стола. Салфетки должны быть всегда чистыми и накрахмаленными. Ими можно красиво украсить любой стол.

Очень нарядно выглядит стол, если он украшен цветами. Но они не должны заслонять собой блюда и мешать сидящим за столом.

### **Глоссарий.**

*Сервировка* – это подготовка и оформление стола для приема пищи.

*Салфетка* – кусок ткани прямоугольной (реже другой) формы; применяется в быту и хозяйстве для удаления различных веществ с поверхностей.

*Этикет* – французское слово, обозначающее установленный порядок поведения где-либо.

*Культура питания* – традиции и устои в отношении приёма пищи, а также застолья и кухни в широком понимании.

*Скатерть* – специальное текстильное или вязаное изделие, которым накрывается стол.

### **Оценка работы (баллы)**

Фамилия, имя обучающегося	Задание № 1	Задание № 2	Задание № 3	Кросс-ворд	Активность на уроке	Синквейн	Итого баллов
Итоговая отметка:							

### **Критерии оценивания:**

**1. Задания № 1, № 3.** За каждый правильный ответ – 1 балл.

**2. Задание № 2.** Решение проблемы:

*5 баллов* – все задания выполнены без ошибок, самостоятельно;

*4 балла* – найдены ошибки, в результате групповой работы они устранены и самостоятельно исправлены;

*3 балла* – найдены ошибки, в результате групповой работы они не исправлены самостоятельно.

**3. Кроссворд** (1 балл за каждый правильный).

**4. Активность работы на уроке:**

*3 балла* – правильные ответы на все вопросы;

*2 балла* – правильные ответы на некоторые вопросы.

**5. Синквейн.** 2 балла.

**Перевод баллов в отметку:** 21–24 балла – отметка «5»; 17–20 баллов – отметка «4»; 15–19 баллов – отметка «3»; менее 15 баллов – задание не выполнено.

По окончании работы у обучающихся получились вот такие результаты:



### *1-я команда.*

Для того чтобы победить в конкурсе, Тане нужно почитать дополнительную литературу по теме «Сервировка стола», посмотреть в Интернете различные варианты сервировки. Также девочке нужно придумать что-то свое, новое, ведь есть вероятность того, что если вы взяли что-то из Интернета, будет и у других. Вся посуда на столе должна стоять правильно, например, тарелки ставятся напротив стула, а остальные предметы ставят так, чтобы их было удобно достать. При сервировке важно не забыть про салфетки, которые можно очень красиво сложить, и они будут служить украшением стола.

Если Таня подойдет творчески к процессу сервировки стола, она победит в конкурсе.

Сервировка зависит от меню завтрака. Продукты для завтрака должны быть полезными и вкусными. Например, можно использовать яйца, хлеб и фрукты. Во всех этих продуктах много белка, витаминов и других полезных веществ.

Меню для завтрака:

- Яичница из двух яиц.
- Кусочек хлеба.
- Фруктовый салат.
- Черный чай с сахаром.

### *2-я команда.*

Для победы Тане нужно продумать красивую подачу блюд. Блюда могут быть простыми, но красиво украшенными. Девочке можно сервировать стол в едином стиле, например, морском. Сначала постелить голубую скатерть, расставить белые тарелки и белые блюдца с чашкой, затем разложить столовые приборы. Салфетки можно взять полосатые и сложить их способом «кораблик». Для красоты в вазочку расставить разноцветные флажки. Мы думаем, что с такой сервировкой стола Таня точно одержит победу в конкурсе.

Меню для завтрака:

- Овсяная каша с изюмом.
- Кусочек белого хлеба.
- Закрытый бутерброд с сыром и ветчиной.
- Какао с сахаром.

# БАНК КЕЙСОВ ПО ОСНОВНЫМ РАЗДЕЛАМ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ»

## Раздел «Кулинария»

### Кейс «Санитария и гигиена на кухне». 5 класс

#### **Ситуация.**

В 2015 году в нашем городе побывали журналисты одного из телеканалов. По результатам их работы на некоторых заведениях общественного питания города появились наклейки с надписью «Ревизорро».

Но были и такие заведения, которые журналисты не только не удостоили знаком отличия, но и отказались от пробы их готовых блюд. Как вы думаете, почему?



#### **Задания:**

1. Какие правила были нарушены работниками предприятий общественного питания?
2. Из предложенных правил составьте памятки по выполнению санитарно-гигиенических требований на кухне. Подумайте, в каком месте их лучше разместить?
3. Подготовьте кабинет технологии для проведения кулинарных работ.

#### **Дополнительная информация**

*Санитария и гигиена на кухне.*

**Санитария** (лат. *sanitas*, здоровье) – система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья.

Приготовление и прием пищи связаны с жизненно важными для человека проблемами – с физическим здоровьем и поддержанием жизнедеятельности организма, поэтому при приготовлении пищи большое внимание уделяют санитарии и гигиене. Только при условии соблюдения требований личной гигиены, чистоты помещения, рабочего места и посуды, используя только свежие продукты, можно приготовить доброкачественную, полезную пищу.

При переработке и хранении пищевых продуктов необходимо соблюдать режимы их тепловой обработки и сроки хранения, так как продукты питания являются благоприятной средой для развития микроорганизмов: бактерий, микроскопических грибов, водорослей, вирусов и болезнетворных микробов. Попадая в организм человека с пищей, микроорганизмы вызывают пищевые отравления (пищевые инфекции). Знания человека об особенностях распространения микроорганизмов помогают предупредить инфекционные болезни и даже ликвидировать некоторые из них.

Для пищевых отравлений характерны следующие признаки: тошнота, боль в области живота, рвота, понос, головная боль, головокружение, резкая слабость, а в тяжелых случаях – потеря сознания. При появлении таких признаков необходимо изъять из употребления продукт, который стал причиной отравления, вызвать врача, оказать первую медицинскую помощь заболевшему. Если пострадавший находится в сознании, промойте ему желудок: дайте выпить 3-4 стакана бледно-розового раствора марганцовокислого калия и, надавливая на корень языка черенком ложки или пальцем, вызовите рвоту.

После промывания желудка дайте отравившемуся активированный уголь. Для этого 5–10 таблеток залейте стаканом (200 мл) холодной кипяченой воды, тщательно перемешайте и дайте выпить.

При сильном отравлении обязательна неотложная врачебная помощь. При легком отравлении пострадавшему следует принять лекарства, нормализующие работу желудочно-кишечного тракта.

Во время работы на кухне и в кабинете кулинарии следует обязательно выполнять правила безопасной работы. Их несоблюдение может привести к ожогам, порезам, ушибам и т. д.

*Правила безопасной работы:*

1. Все работы выполняйте только после разрешения учителя.

2. При пользовании электрическими плитами и электронагревательными приборами:

- убедитесь в исправности прибора;
- включение прибора в сеть и выключение его из сети производите только сухими руками, держа за вилку электроприбора (рис. 1);
- оберегайте нагревательные приборы от попадания на них брызг жира, сахаристых веществ, которые могут воспламеняться.



Рис. 1. Включение и выключение электроприбора

3. При пользовании газовыми плитами:

– убедитесь в исправности горелок и ручек крана, чтобы не допустить утечки газа;

– перед тем как открыть кран газовой горелки, зажгите спичку.

4. Помните, что дровяные печи имеют высокую пожароопасность. При пользовании ими следует соблюдать ряд правил:

– подход к печи должен быть всегда свободным;

– ставить посуду в печь и доставать её из нее можно только под наблюдением взрослых, при помощи специальных приспособлений, имеющих длинные деревянные ручки (ухват, кочерга);

– посуду (для приготовления в русской печи используют посуду с утолщенным дном и стенками) обязательно закрывают крышками.

5. Во время приготовления пищи проветривайте помещение.
6. Нарезку продуктов производите только на разделочных досках.
7. При работе ножом пальцы левой руки подогните, чтобы не было видно ногтей (рис. 2).



Рис. 2. Нарезка продуктов

8. Передавайте колющие и режущие инструменты только ручкой вперед и лезвием от себя (рис. 2). Не ходите по помещению с острыми инструментами в руках.



Рис. 3. Передача острых предметов

9. Горячую посуду снимайте с плиты только при помощи прихваток.

10. Крышку кастрюли с кипящей жидкостью или горячими продуктами открывайте постепенно, от себя, так как пар может обжечь лицо и руки (рис. 4).

11. По окончании работы проверьте, выключены ли нагревательные приборы; приведите в порядок рабочее место.



Рис. 4. Снятие крышки с горячей посуды

*Главное требование к помещению кухни и столовой – прежде всего ЧИСТОТА.*

На кухне имеется много объектов: продукты питания, которые необходимо правильно хранить и перерабатывать; плиты; кухонная утварь, посуда; приспособления и приборы; люди, работающие на кухне.

*Санитарно-гигиенические требования:*

1. Готовить пищу необходимо в специальной одежде.
2. Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом.
3. Продукты должны быть вымыты до их тепловой обработки.
4. Если фрукты и овощи не будут подвергаться тепловой обработке, их надо мыть тщательно, а по окончании мытья ополоснуть кипяченой водой.
5. Различные виды продуктов следует обрабатывать на различных разделочных досках с соответствующей маркировкой.

6. Промыть посуду в проточной воде. Если на кухне нет мойки с проточной водой, посуду моют в специальной емкости, меняя воду.

7. Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.

8. Различные продукты и готовые блюда требуют определенной температуры хранения, поэтому в холодильнике их размещают на соответствующих полках, предусмотренных его конструкцией (см. инструкцию к нему).

9. Приготовленные блюда надо помещать в холодильник остывшими в стеклянной или фаянсовой посуде под крышкой.

10. Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений: губки, щетки, ершика и безопасных для здоровья моющих средств, которые растворяют жир и облегчают мытье. Помни! Перед использованием моющих и чистящих средств следует ознакомиться со способом их применения.

11. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты.

12. Скоропортящиеся продукты следует хранить в холодильнике.

13. Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определенного срока.

14. Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.

15. Перед загрузкой продуктов в холодильную или морозильную камеру их заворачивают в пищевую пленку.

16. Остатки пищи с посуды удаляют губкой или куском бумажного полотенца.

17. Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т.д.

18. Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.

19. Вначале необходимо вымыть менее загрязненную чайную посуду, затем столовую и кухонную.

20. Поставить чистую посуду на сушку. Нежелательно вытирать посуду полотенцем.

21. Уход за поверхностью стен и пола проводят с использованием чистящих и моющих средств, после чего необходимо промыть и вытереть сухой мягкой тряпкой или специальной салфеткой.

22. Кухонную посуду надо мыть сразу после ее использования. Пригоревшую пищу надо отмывать, а не соскабливать.

**Кейс «Блюда из круп». 5 класс  
(по просмотру мультфильма «Маша и медведь»)**



***Ситуация.***

Мишкину игру в шашки прерывает внезапно появившаяся Маша, которая отбирает у него шашку, чтобы поиграть в «классики». Мише приходится обменять шашку на шайбу, но Маша устраивает игру в хоккей прямо в доме. Миша отправляет ее играть на улицу, но уже скоро Маша возвращается с зайцем: «Мы наигрались. Есть хотим!». Мишка оставляет им целую кастрюлю каши и убегает в лес. Кашу Маша есть не хочет, она решает кашеварить сама, но из этого вышла целая катастрофа. Каша начала выкипать из кастрюли. Пришлось заполнить все емкости в доме, накормить «до отвала» всех животных в лесу, но и это не помогло...

***Задания:***

1. Проанализируйте ситуацию в данном мультфильме и выявите главную проблему сюжета.
2. Почему так произошло у Маши?
3. Нужно ли смешивать несколько видов круп и добавлять варенье при приготовлении каши?
4. Соблюдали ли Маша технику безопасности при варке каши?
5. Составьте свой план приготовления каши.
6. Что означают последние слова Маши «Ох, и заварила я кашу!» в мультфильме «Маша и медведь».

***Дополнительная информация***

Возраст каши – более тысячи лет. Она была найдена археологами в горшке под слоем золы при раскопках древнего города Любеча на Украине. На Руси каша испокон веков занимала важней-



шее место в повседневном рационе; она являлась постоянной крестьянской пищей (картофель в то время на Руси не знали и не выращивали). Крестьянский обед и обедом не считался, если каша на столе не стояла. А во время поста каша всегда была главной едой. Это здоровая и полезная пища, делающая любой обед сытным, дающая человеческому организму много энергии и здоровья. Поэтому каша стала для народа символом благоденствия. Вряд ли о каком другом блюде русской кухни сложено столько пословиц и поговорок, легенд и сказок, как о каше!

Сегодня специалистами точно установлены питательные свойства каши. Так, манная каша относится к легкоусвояемой и очень калорийным продуктам. Ее рекомендуют давать детям на завтрак перед серьезными нагрузками: контрольными работами, соревнованиями. В овсяной каше содержатся витамины А и Е, которые способствуют росту детского организма. А вот гречневую кашу в народе называли «княгиней». И неудивительно, ведь в гречневой крупе много растительных белков, жиров, углеводов, крахмала. Она содержит фосфор, кальций, калий, железо, магний, марганец, а также витамины группы В. Блюда из гречневой крупы издавна считаются гордостью русской кухни.

Каша – исконно русское блюдо, которое было в почете и у богатых, и у бедных людей. На Руси без каши не обходились рождественские праздники, родины, крестины, похороны и многие другие события. Каша была обязательным угощением на свадебном пиру. Свадебный пир так и назывался – «каша». Варить кашу на пиру поручалось наиболее уважаемым и почетным гостям. Молодых осыпали зерном, а на самой свадьбе жених и невеста обязательно должны были при гостях съесть кашу.

При рождении ребенка готовилась «бабина каша» – крутая, пересоленная, которую должен был съесть молодой отец. А вскоре после рождения ребенка гости также приходили «на кашу» – поздравляли родителей и ели кашу за здоровье малыша.

Вот какая история произошла с кашею Дмитрия Донского. Решив жениться на дочери нижегородского князя, он, по обычаю, должен был ехать «на кашу» к отцу невесты. Но Дмитрий, князь московский, счел ниже своего достоинства справлять свадьбу на земле будущего тестя и пригласил его к себе. Нижегородский князь тоже не согласился на столь «оскорбительное» предложение. Тогда выбрали золотую середину: кашу сварили не в Москве и не в Новгороде, а в Коломне, которая находится между этими двумя городами. С этой историей, говорят, и связано появление популярного русского присловья «заваривать кашу».

## Кейс «Санитария и гигиена на кухне». 5 класс

### **Ситуация.**

Кадры из мультипликационного фильма или часть стихотворения К.И. Чуковского «Федорино горе».

Скачет сито по полям,  
А корыто по лугам.  
За лопатую метла  
Вдоль по улице пошла.  
Топоры-то, топоры  
Так и сыплются с горы.  
Испугалась коза,  
Растопырила глаза:  
«Что такое? Почему?  
Ничего я не пойму».

...Из окошка вывалился стол  
И пошёл, пошёл, пошёл, по-  
шёл, пошёл...  
А на нём, а на нём...  
Как на лошади верхом,  
Самоварище сидит  
И товарищам кричит:  
«Уходите, бегите, спасайтесь!»  
И в железную трубу:  
«Бу-бу-бу! Бу-бу-бу!»

Мимо курица бежала  
И посуду увидала:  
«Куд-куда! Куд-куда!  
Вы откуда и куда?!»  
И ответила посуда:  
«Было нам у бабы худо,  
Не любила нас она,  
Била, била нас она,  
Запылила, закоптила,  
Загубила нас она!»

«Ко-ко-ко! Ко-ко-ко!  
Жить вам было нелегко!»

«Да, – промолвил медный таз, –  
Погляди-ка ты на нас:  
Мы поломаны, побиты,  
Мы помоями облиты.  
Загляни-ка ты в кадуюшку –  
И увидишь там лягушку.  
Загляни-ка ты в ушат –  
Тараканы там кишат,  
Оттого-то мы от бабы  
Убежали, как от жабы,  
И гуляем по полям,  
По болотам, по лугам,  
А к неряхе-замарахе  
Не воротимся!»



### **Задания:**

1. Скажите, какое горе случилось с Федорой?
2. Проанализируйте, почему это произошло?
3. Предложите, как можно помочь Федоре?
4. Составьте план ухода за кухонной посудой.

### **Дополнительная информация**

Вот несколько полезных народных советов по уходу за кухонной утварью, которые могут очень пригодиться хорошей хозяйке. Ведь чистота и порядок на кухне такое же лицо хозяев, как и красота гостиной.

- Черноту, которая частенько образуется на алюминиевой посуде можно удалить с помощью уксуса.

- Добавьте несколько небольших капель нашатырного спирта во время мытья алюминиевой кастрюли, она станет чистой и блестящей.

- Пригоревшие пятна на посуде проще всего удалить с помощью только что разрезанного яблока, протерев им место с пятном.

- Еще один способ: вскипятите в посуде воду с луком.

- После просеивания муки, сито лучше сразу прочистить щеткой.

- Посуду из-под варенья, сырых яиц, теста, рыбы сначала следует промыть в холодной воде, а затем в горячей.

- Хорошо чистятся ножи пробкой.

- Прежде чем начать точить ножи, лучше сначала замочите их в растворе поваренной соли на полчаса.

- Для чистки мясорубки, пропустите через нее корочку хлеба или белую бумагу.

- Для того чтобы ваша щетка для пола всегда оставалась пушистой, следует ставить или вешать ее щетиной вверх.

- Растрепанному венуку можно придать быллой вид, подержав его над кастрюлей с кипящей водой.

Безупречно чистая кухонная утварь и посуда – первейшее условие, обеспечивающее гигиеничность пищи.

Посуду надо мыть сразу же после её использования. Ее сначала сортируют, отдельно ставят стаканы, тарелки и т.д. Для мытья кухонной утвари лучше всего использовать 72 % хозяйственное мыло. Выпускаются специальное мыло, порошки для мытья посуды и специальные губки, ерши, щетки, мочалки.

Пригоревшую пищу в посуде необходимо отмачивать, а не соскабливать. Посуду, в которой было молоко, сырые яйца, тесто, сначала моют холодной водой, а затем горячей.

Чугунные сковороды перед мытьем нужно вытереть бумагой, а затем промыть горячей водой с мылом. Пригоревшие к сковороде остатки пищи можно оттереть сухой солью. Керамическую посуду лучше всего мыть горячей водой с содой, после чего ополоснуть чистой водой.

Стаканы нельзя ставить один в другой: остыв, они могут треснуть.

Вымытую посуду не рекомендуется вытирать полотенцем, лучше поместить в сушку.

Такие незамысловатые советы и способы очистки и поддержания порядка наверняка окажутся полезными в хозяйстве. И тогда случай с Федорой не повторится у вас.

### ***Глоссарий.***

*Бокал* – тонкостенный стеклянный сосуд для напитков.

*Венчик* – приспособление для взбивания продуктов, например, яиц.

*Дурилаг* – предмет кухонной утвари в виде маленькой кастюли или ковшы с отверстиями на дне (а иногда и по бокам).

*Жаровня* – печка в виде железного сосуда, наполненного горячими углями.

*Кастюля* – ёмкость для приготовления пищи, как правило, с ручками и крышкой.

*Миксер* – техническое устройство, предназначенное для механического перемешивания.

*Противень* – тонкий металлический лист (или из стекла) с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания).

*Розетка* – вид посуды для подачи варенья, джема, мёда, лимона, сахара.

*Утятница* – посуда для приготовления пищи.

*Фритюрница* – сковорода для жарки картофеля в большом количестве масла.

*Электрогриль* – жарочный шкаф для приготовления мясных, рыбных блюд от нагревательного элемента.

*Яйцезрезка* – прибор для нарезания варенных яиц.

Устаревшие слова:

*Корыто* – продолговатый сосуд из выдолбленного широкого бревна для стирки белья или других домашних надобностей.

*Кочерга* – толстый железный прут с загнутым концом для перемешивания топлива в печи.

*Кадушка* – небольшая кадка-бочка с прямыми боками из дерева и одним днищем.

*Ушат* – небольшая кадка с ручками-ушами.

*Утварь* – совокупность предметов, принадлежности какому-нибудь обихода.

### **Кейс «Физиология питания». 5 класс**

#### ***Ситуации:***

1. Один из французских королей очень любил блюда из яиц и питался преимущественно только ими. Однако это привело к тому, что король к 30 годам тяжело заболел и вскоре умер.

2. Русские цари всегда славились размахом пиршеств. Так, в царствование Екатерины II ежедневный обед состоял из 80 блюд. Не отставали от них и подданные. Так, два брата-дворянина Бобова прославились своим чрезмерным аппетитом. На обед братьям жарили три гуся, два поросёнка, подавали десяток тарелок борща, гречневую кашу. После такого обеда один брат начинал тяжело вздыхать, а другой его утешал: “Не вздыхай, мы ещё ужинать будем”.

#### ***Задания:***

1. Почему организм французского короля не смог сопротивляться болезни?

2. Объясните, чем опасно чрезмерное употребление большого количества пищи?

3. Определите, что необходимо для нормального функционирования всех органов и систем человека?

4. Сформулируйте правила рационального питания.

### ***Дополнительная информация***

В жизни человека важную роль играет рациональное и правильное питание. От правильного и разнообразного питания зависит нормальное функционирование внутренних органов человека, хорошее состояние кожи, волос, ногтей. С пищей организм получает все необходимые для нормальной жизнедеятельности питательные вещества. К питательным веществам относятся белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода.

**Белки** – основной строительный материал клеток и тканей организма. Белки участвуют в сопротивлении организма инфек-

циям. Если человек получает с пищей недостаточное количество белков, особенно животного происхождения, то у него отмечается быстрая утомляемость, может возникнуть нарушение функций головного мозга, замедляется рост. Вот почему ни в коем случае нельзя ограничивать в употреблении животной пищи – мяса, молока и яиц, а также рыбы.

*Это интересно!* Белки бывают животного происхождения, содержащиеся в мясе и рыбе, в белках яиц и молочных продуктах, и растительного – присутствующие в бобовых, грибах и орехах. Так, в фасоли содержится 32 % растительного белка.

**Жиры** – это резервы энергии нашего организма. Они необходимы в особенности нервной системе, а также для усвоения некоторых витаминов. Они помогают регулировать обмен веществ, улучшают состояние кожи, сосудов.

Жиры бывают растительные и животные. Растительных жиров много в подсолнечном, кукурузном, оливковом, соевом масле. Самое питательное из растительных масел – оливковое. Гомер величал его «жидким золотом» за яркий вкус и приятный аромат.

*Это интересно!* Если человек получает с пищей слишком много жиров и их энергия полностью не тратится, они скапливаются в организме и откладываются, образуя толстый слой подкожного жира.

**Углеводы** – за счёт углеводов восстанавливаются основные энергозатраты организма. При недостатке углеводов возникает слабость, сонливость, головокружение, чувство голода. Избыточное употребление углеводов ведёт к ожирению.

Крупы, макаронные изделия являются важным источником углеводов. Содержатся они также в кондитерских изделиях, мёде, шоколаде. Содержатся углеводы в растительной пище – в овощах и фруктах.

*Это интересно!* Растущему организму углеводов требуется в 5 раз больше, чем жиров и белков. Связано это с тем, что у детей обменные процессы идут интенсивнее, причём, главным образом – за счёт мозга, который питается исключительно углеводами.

**Минеральные вещества** – важнейшие компоненты рациона питания человека, которые обеспечивают нормальную работу нервной, сердечно-сосудистой, пищеварительной и других систем. Они также влияют на защитные силы организма, повышают иммунитет.

*Это интересно!* Минеральные вещества присутствуют во всех продуктах питания.

**Вода** – важнейшая составная часть человеческого организма. Она составляет до 76 % массы человека и обеспечивает протекание важнейших процессов жизнедеятельности. Без пищи человек может прожить несколько недель, но без воды погибает через несколько суток.

*Это интересно!* Человек потребляет воду ежедневно не только за счёт свободной жидкости, но и за счёт воды, содержащейся в продуктах, в том числе в твёрдых продуктах питания.

**Витамины** – источники, родники здоровья; жизненно необходимые вещества, которые не образуются в организме человека (кроме витамина Д).

Открыто и изучено 25 витаминов: это витамины для здоровья костей, для укрепления мышц, для работы сердечно-сосудистой системы, для хорошего зрения, для повышения сопротивляемости организма инфекциям и другие.

*Это интересно!* Лучше употреблять в пищу натуральные витамины, содержащиеся в продуктах.

Правильное питание и соблюдение режима питания является залогом здоровья и прекрасного внешнего вида человека. Сбалансированный прием пищи обеспечивает постоянную деятельность пищеварительной системы, поэтому питаться лучше в небольших количествах от трех до пяти раз в день, исключая поздние ужины. Также вечером не рекомендуются употреблять тяжелую долго перевариваемую или содержащую много калорий пищу.

В основе правильного питания лежит оптимальная пропорция белков, жиров и углеводов. Сколько их должно содержаться в еде для каждого человека, узнать не сложно. Все зависит от того, каким видом деятельности занимается человек. Люди умственного труда мало двигаются, но их мозг поглощает много энергии, поэтому в их рационе должно быть 100–110 г белка, 80–90 г жиров и 300–350 г углеводов в день. У людей, занятых физическим трудом, больше энергии затрачивают мышцы, поэтому им необходимо 115–120 г белка, 80–90 г жиров и 400 г углеводов. Кроме этого каждый человек должен ежедневно получать витамины и клетчатку. Еще ученые заметили, что если человек питается в уютной и спокойной обстановке, например, тихом кафе или дома, то он меньше подвержен избыточному отложению жиров, нежели когда человек перекусывает на ходу или в шумной активной обстановке.

## **Кейс «Приготовление завтрака для младших школьников». 8 класс**

### ***Ситуация.***

Одна из проблем, с которой сталкиваются родители – отсутствие у ребёнка по утрам аппетита. Ученики начальных классов обычно завтракают в школе, но и там часто содержимое их тарелок остается не съеденным. Как сделать завтрак школьника вкусным и полезным? Что можно сделать для пробуждения аппетита у ребёнка?

### ***Задания:***

1. Узнайте у работника школьной столовой рецепт молочной каши, чая, а также нормы для изготовления бутербродов в школьной столовой.
2. Узнайте у секретаря, какое количество учеников учится в начальной школе.
3. Узнайте, сколько продуктов необходимо закупить для приготовления завтрака и рассчитайте их стоимость.
4. Каких норм здорового питания нужно придерживаться, готовя завтрак.
5. Составьте свое меню завтрака исходя из норм потребления полезных веществ.
6. Представьте результаты в виде стенгазеты.

### ***Дополнительная информация***

Ночной перерыв в приёме пищи – самый длительный. На многих языках слово “завтрак” дословно переводится как “прекращение поста”. В течение сна организм поддерживается запасами энергии, которые, если их не пополнять, быстро исчерпываются. Поэтому, как только организм возобновляет свою активность утром, ему сразу требуется большое количество энергии.

По энергетической ценности завтрак составляет четвертую часть ежедневного рациона питания человека. Именно в утренние часы школьники активно расходуют энергию, потому что на это время приходится время учёбы. Поэтому завтрак обеспечивает организм пищевыми веществами и калориями, позволяющими покрывать предстоящие энергозатраты.

Завтрак должен стать обязательным компонентом рациона питания каждого школьника. Установлено, что регулярный приём пищи по утрам значительно снижает риск возникновения желудочно-кишечных заболеваний.



*Это интересно!* “Завтракающие” дети более устойчивы к стрессам, умственным нагрузкам. А ещё завтрак способствует сохранению нормального веса. Доказано, что около 44 % тучных мальчиков и 20 % девочек не завтракают.

Наиболее подходящим блюдом для завтрака является каша. Можно предложить и творожное блюдо, и блюдо из яиц. В качестве питья лучше всего предложить горячие напитки: чай, кофе, какао – наиболее питательный напиток.

## **Раздел «Интерьер жилого дома, уход за одеждой»**

### **Кейс «Лоскутное шитье». 5 класс**

#### ***Ситуация.***

Недавно я услышала спор двух подруг, который может быть кратко озвучен так: "Обрезки – мусор или богатство?" Одна из девушек говорила о том, что она все небольшие остатки тканей выбрасывает, так как лоскуты ни к чему не пригодны, все время мешают дома, являются ненужным хламом. Большие можно использовать как ветошь для наведения уборки, а куда девать маленькие красивые кусочки? Она устала перекладывать их из угла в угол. Все шкафы ими забиты, и она не знает, что с ними делать. Другая подруга утверждала, что у каждой рачительной хозяйки найдется применение любому лоскутку. Из обрезков и лоскутов можно сделать много симпатичных вещиц.

#### ***Задания:***

1. Какой выход из ситуации можно предложить первой девушке?
2. Предложите свои варианты применения лоскутков.
3. Какие композиции можно составить из лоскутов, какие изделия можно из них сшить, давая лоскутам новую жизнь.
4. Разработайте собственное изделие из лоскутков.
5. Представьте его эскиз, выполненный в определенной технике.

#### ***Дополнительная информация***

Лоскутное шитье как вид женского рукоделия присутствует во всех странах мира с давних времен, с тех пор, как появилась ткань. Но и до появления ткани из остатков меха и кожи умелые женские руки создавали и одежду, и немудреные одеяла.

Замечено, что одинаковые техники любимы у совершенно разных народов, живущих по разные стороны нашей земли. Так, техника “колодец” или “бревенчатый дом” встречается практиче-

ски по всей Европе. В Америке “семинольское” шитье индейцев очень схоже с лоскутной отделкой костюма северных губерний России, а “гавайский квилт” поразительно напоминает киргизские лоскутные изделия, сделанные из войлока. У каждого народа своя история появления и развития лоскутного шитья.



Россия до 17 века была домотканой. Долгие холодные зимы оставляли много времени для рукоделия. Женщины коротали его за прялкой, ткацким станком или пальцами. Сырьем для приготовления ткани у восточных славян служили лен, конопля и шерсть. Из волокна на домашнем стане женщины ткали полотна. Одежда из домотканого полотна была крепкой и передавалась от старшего поколения младшим.

Старая одежда не выбрасывалась, а подолгу лежала в сундуках и ларях. У многих народов мира существовало уважительное отношение к старым вещам, хранящим согласно преданиям частички души человека. На Руси старой одеждой одаривали нищих в праздники, надеясь, что они – божьи люди, посредники – осуществляют связь между мирами и помогают замолить грехи. И до сих пор сшивание лоскутов, оставшихся от старой одежды, имеет символическое значение. Собирая воедино кусочки ткани, художник тем самым продлевает им жизнь, создает нечто новое, ценное, обладающее сильным эмоциональным воздействием.

В России самодельные ткани использовались для убранства в основном крестьянами, а во второй половине 19 века и горожанами. Но с конца 18 века и особенно в 19 веке благодаря развитию машинного производства в России все больше начали входить в домашний обиход хлопчатобумажные пестрые недорогие ткани. Ширина ситцевого полотна составляла 75–80 см, то есть была шире края одежды, и смекалистые хозяйки оставшимися лоскутами стали удлинять детскую одежду, украшать подолы женских рубах, рукавов, плечья. Самые мелкие лоскутики и сохранившиеся части выношенной одежды шивались

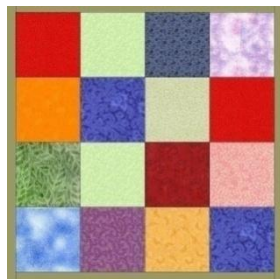
в единое разноцветное полотно. Так появилось искусство лоскутного шитья и его символ – лоскутное одеяло, неременный атрибут убранства крестьянского дома, где царил уют, созданный талантливой женской рукой. Лоскутное одеяло вносило красоту в скромный повседневный быт, дарило радостные краски. Не случайно оно обязательно входило в приданое невесты, и для новорожденного всегда шили одеяла из лоскутов.

Можно без увеличения сказать, что лоскутные одеяла помогли выжить в холодные промозглые ночи революций и войн, согревали “разноцветьем” воспоминаний о счастливой мирной жизни. В послевоенные годы лоскутным шитьем занимались лишь бабушки в деревнях, по старинке сберегавшие каждый лоскуток, да редкие художники – энтузиасты, влюбленные в текстиль и народное творчество.

В 1970-е годы в моду вошел фольклорный стиль, и в связи с этим проснулся интерес к традициям лоскутного шитья. Не только местные, но и крупнейшие музеи России обратили внимание на русский текстиль и стали изучать его как вид искусства. Но к концу двадцатого столетия искусство лоскутного шитья поднялось в России на небывалую высоту. Создалось множество клубов, творческих мастерских и студий, появилось множество талантливых мастеров со своим творческим почерком, которые с достоинством представляют Россию на престижных европейских фестивалях. В декабре 2004 года создана “Ассоциация русских мастеров лоскутного шитья”. Главная задача ассоциации – развивать лоскутное творчество, знакомить с ним зарубежных любителей прикладного искусства, вдохнуть жизнь в забытые русские традиции и быть достойными продолжателями ремесла наших предков.

Виды лоскутного шитья:

1. *Техника «Быстрые квадраты»*. Очень удобная техника для начинающих. Этим способом изготавливаются сборные квадратные блоки (быстрые квадраты), нарезанные из заранее сшитых полос ткани. В данной технике изготовить большое покрывало можно за считанные часы.



2. *Техника «Акварель»*. Достаточно популярная техника, в которой тоже используются квадраты. Иногда квадраты сшиваются в блоки, из которых изготавливается полотно. Главное условие удачного изделия – правильно подобранная цветовая гамма.



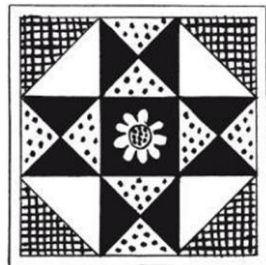
3. *Техника «Полоска к полоске»*. Лоскутное шитье с использованием разноцветных полос ткани. Собирая рисунок из полос, их расположение и сочетание можно варьировать как угодно. Таким образом можно легко сшить озорной коврик или большое лоскутное покрывало в виде уложенных паркетных дощечек: лесенкой, зигзагом, ромбиками или уголками. В результате из полос получают узоры «Паркет», «Елочка» и «Колодец».



4. *Техника «Бревенчатая изба»*. Еще один способ шитья из полос. В этой технике полосы собирают вокруг центрального квадрата, укладывая их по спирали. Один из вариантов данной техники – смещение квадрата в угол. А для четкости узора рисунок собирают из парных одноцветных полос.



5. *Техника «Волшебные треугольники»*. Треугольники – один самых распространенных элементов в лоскутном шитье. Этой фигуре приписывали магическую силу. Треугольники еще и очень удобны в работе. Из них составляют и простые квадраты, и сложные звезды. Чаще всего в лоскутном шитье используют



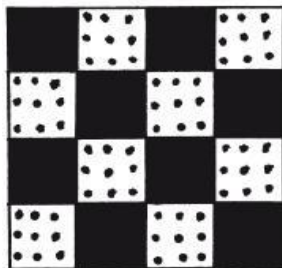
прямоугольные равнобедренные треугольники. Сшивая их по длинной стороне, получают двуцветные квадраты, а соединяя короткими сторонами – узоры из многоцветных пестрых полос. Наиболее популярные узоры, в которых применяются треугольники: «Мельница», «Алмаз», «Звезда».



6. *Техника «Лоскутные уголки».* Русское изобретение. Техника отличается от всех предыдущих тем, что уголки не вырезаются по шаблону, а складываются из квадратов или полос ткани. Затем получившиеся уголки собираются в полосу (тесьму), из которой и сшивается полотно. При этой технике лоскутного шитья получается объемное полотно.



7. *Техника «Шахматка».* Здесь также используются квадраты, а точнее не квадраты, а квадратики, которые укладываются в шахматном порядке. Кстати, собрать шахматку можно из ромбов, просто развернув квадраты углом. Собирается узор из элементов двух контрастных расцветок.



8. *Техника «Русский квадрат».* Национальная русская техника, отличающаяся сложностью сборки узора, в основе которого лежит квадрат, а верхний и нижний ярусы составлены из равнобедренных треугольников. Следующие ярусы узора собирают из полос и треугольников. Ярусы делают либо одинаковыми по размеру, либо «растущими» от центра к краям.



9. *Техника «Соты»*. Известна также под названием «Бабушкин сад». Полотно собирается из шестиугольников и узором напоминает соты. Иногда из шестиугольников собирается цветок, середина которого выделяется пуговицей, обтянутой тканью.



### ***Глоссарий.***

*Квилтинг* – (в переводе «стежка»). Для американцев это то самое лоскутное шитье, а вот для австралийцев этот термин обозначает этап стежки лоскутного изделия.

*Лоскутное шитье* – русский перевод. Но лоскутное шитье подразумевает работу не только с хлопком, но и с другими материалами, в то время как квилтинг и пэчворк подразумевают только хлопок.

*Пэчворк* (англ. patchwork в переводе «лоскутная работа») означает именно работу с лоскутами. Термин употребляется в Англии, Европе и Австралии, а также во всех латиноамериканских и испаноязычных странах.

*Панно* – лоскутное изделие, которое, как правило, вешается на стену и служит украшением.

*Арт-квилт* – изделие, не предназначенное для бытовых целей. Даже если это одеяло, то оно выполнено как единица лоскутного искусства, для красоты, выставки и пр. Как правило, трудоемкая, оригинальная, сложная работа.

*Квилт* – лоскутное изделие, единица, выполненная в технике пэчворка.

## **Кейс «Флористика». 7 класс**

### ***Ситуация.***

Посетив магазин «Маргаритка» и увидев там флористические композиции, которые успешно продавались, ученицы 7 класса решили изготовить работы по флористике на уроках технологии и поучаствовать в городском конкурсе. Работы у девочек были очень удачными, однако они не заняли мест в конкурсе. Многие спрашивали: «Где можно поместить эту композицию? Уместна ли будет эта композиция в прихожей? Какую вазу лучше использовать под этот букет?» На многие из этих вопросов девочки не смогли ответить. В салоне-магазине «Маргаритка»

другие работы продавались быстро и пользовались большим спросом, хотя работы девочек были более интересными и красивыми. В чем же дело? Девочки задумались. Они решили устроить наблюдение в магазине, чтобы выяснить, почему сувениры интересны покупателям. В течение трех дней они посещали этот магазин и смотрели, как продают экспонаты продавцы-консультанты. То, что увидели девушки, было, как и всё гениальное, – просто. Девушки составили план действий, который должен был способствовать успеху в конкурсе.

### **Задание.**

Проанализировать причины неудачи этого проекта.

Уточнение:

– Как Вы думаете, что увидели ученицы в салоне «Маргаритка»? Почему в салоне работают не просто продавцы, а продавцы-консультанты?

– Какой план, по вашему предположению, должны были разработать девочки, чтобы улучшить свои работы?

Контекст задания:

Подберите и изучите информацию о размещении объемных и плоскостных композициях в интерьере.

Выясните, каким образом влияет освещенность на восприятие объектов.

В каких бы помещениях вы разместили флористические композиции?

### **Дополнительная информация**

Правильное размещение объемных и плоскостных композиций в пространстве очень важно для их восприятия. Прежде всего обращают внимание на фон. Он не должен быть броским: букеты, композиции нельзя ставить на фоне пестрых обоев или драпировок с пестрым рисунком. Для восприятия кругового букета, стоящего в открытом пространстве, важен характер плоскости, на которой стоит аранжировка.



Хорошо оттеняют композиции из сухих растений матовые (деревянные, тканые, керамические) и зеркальные (полированное дерево, стекло, металл, глазурованная керамика) поверхности.

Иногда достаточно небольшой подставки, чтобы восприятие аранжировки улучшилось. Необходимо сохранить наилучший уровень обзора композиции.

При решении вопроса о расположении композиции обязательно учитывают её освещенность. Так, в темном углу большой комнаты маленький букет совершенно пропадает. Высокий букет на праздничном столе отбрасывает тень и мешает всем. Ажурная композиция, освещенная сверху, теряет свои нежные очертания. Односторонний букет, освещенный сзади, похож на веник, поскольку при этом выделяются только его стебли. Композиции, стоящие на прямом солнечном свете, смотрятся эффектно, но продолжительность их существования резко сокращается.

Размещая источник света с разных сторон аранжировки, можно легко обнаружить, что от этого изменяется настроение композиции. Например, она приобретает драматический характер, если на светлую стену падают тени от стеблей и листьев. В аранжировке, освещенной с одной стороны, создается широкий спектр бликов и теней. Наиболее спокоен рассеянный или отраженный свет. В нем контрастные цвета выглядят мягче, воспринимается наполненность композиции растениями, контурные очертания становятся менее резкими.



Композиция из высушенных растений оживляет интерьер. Кроме того, сухие букеты могут находиться там, где живым растениям не хватает света и тепла. Аранжировка из сухих растений сильнее и тоньше воздействует на настроение, так как в ней можно собрать все многообразие цветовых оттенков и достичь особой структурной выразительности. Сухой букет обычно стоит более года. Однако при составлении композиции обязательно учитывают назначение помещения.

*Гостиная.* В этой комнате уместны высокий разносторонний веерный букет в нарядной вазе или высокая асимметричная аранжировка. На небольших столах хорошо выглядит низкая композиция удлиненной формы на плоской овальной подставке. В большой комнате можно дополнительно соорудить подвесную композицию в кашпо любого типа.



Сухими растениями хорошо декорировать двери и оконные рамы. Небольшой букет, укрепленный в плетеной сухарнице или на полотне, заделанном в раму, удачно дополняет крашенные двери. Оригинально выглядят застекленные двери, орнаментированные растениями, высушенными прессованием. Нарядно и уютно смотрятся оконные проемы за тюлевыми занавесками, если на подоконнике помещена невысокая яркая треугольная композиция в вазе классической формы.

*Спальня.* Здесь обычно размещают сухие букеты, чей аромат, даже легкий, способствует отдыху, спокойствию, сну. В композицию уместно включить листья лимона, кожуру апельсина, соцветия и листья розы. Их запах отличается мягким прохладным ароматом. Бельё в шкафу перекаладывают саше – небольшими нарядными мешочками, наглухо зашитыми и наполненными высушенными душистыми растениями. Миниатюрные букеты эффектно смотрятся на зеркале, крышке шкатулки. Небольшая душистая композиция – отличное украшение для ночного столика.

*Детская.* Лучше всего в этой комнате поместить настенное панно – картинки с приклеенными засушенными растениями. Если хочется поместить в детскую крупную композицию, то её лучше повесить в настенном кашпо. Другое размещение сухих букетов в этой комнате нецелесообразно.

*Кабинет (рабочая комната).* Книжные полки или шкафы представляют собой довольно однообразное зрелище, если ряды книг нигде не прерываются предметом другой формы. Здесь особенно уместен яркий букет. Наверху шкафов хороши крупные круглые или односторонние букеты, композиции. Композиция в напольной вазе гармонирует с камином или большими настенными часами. Темный угол комнаты всегда оживит односторонний веерный букет. На журнальном столике можно поставить устойчивую низкую композицию.

*Прихожая.* Не только театр начинается с вешалки, с неё начинается и квартира. Сделать прихожую нарядной помогут аранжировки из сухих растений. Букет, украшенный яркой лентой, можно повесить в дверном проеме. Небольшая гирлянда украсит зеркало, а корзинка с сухоцветами отлично выглядит на полке для одежды.

*Кухня и столовая.* Удачный интерьер кухни – предмет гордости хозяйки. Почти вся мебель здесь несет значительную функциональную нагрузку, поэтому место для размещения декоративных элементов выбирают очень тщательно: они не должны мешать и быть громоздкими. На стене всегда уместна небольшая гирлянда из сухих растений, декорированная искусственными фруктами или овощами. В просторной столовой прекрасно выглядит корзина с обилием высушенных растений. Желательно разместить их так, чтобы ручка корзины возвышалась над цветочной массой. Такую композицию легко защитить салфеткой или платком, переставить при необходимости в другое место.

*Служебное помещение.* Всё чаще композициями из засушенных растений декорируют интерьеры библиотек, ресторанов, кафе, баров, гостиниц, магазинов. Особенно они незаменимы там, где не хватает дневного света. Для служебных помещений составляют крупные яркие композиции четкой формы в больших, часто напольных вазах. Особенно хорошо выглядят букеты, выполненные в равносторонней веерной манере. Нередко наряду с сухими растениями используют искусственные цветы и разнообразные аксессуары. В конструкциях современных конференц-столов предусмотрены специальные углубления для размещения в них различных аранжировок. Здесь композиция из сухих растений хорошо просматривается и достаточно защищена от неосторожного обращения.

Искусно выполненные композиции помогают приятно скоротать время в приемных, поэтому деловым людям надо уделять большое внимание украшению таких комнат картинами, букетами в нарядных вазах. В холлах и на лестничных площадках хорошо воспринимаются напольные букеты, на стенах лестничных маршей – панно и коллажи.

Хороший вкус определяет не обилие предметов декора, а выдержанность стиля. Строгости стиля можно достичь подбором одинаковых рам для плоскостных аранжировок, характерной фактуры подложки. Цветовая гамма растений должна гармонизировать или контрастировать с цветом мебели, обоев. Необходимо соразмерять форму, величину композиций с картинами, статуэтками и другими предметами искусства, находящимися в помещении.

## Раздел «Проектирование и изготовление швейного изделия»

### Кейс «Требования, предъявляемые к одежде». 7 класс

#### **Ситуация 1.**

Вы сотрудники ателье-студии. Ваш клиент известный российский биатлонист Антон Шипулин сделал заказ на разработку модели костюма для тренировок в зимнее время года на открытом воздухе.

#### *Контекст ситуации.*

Антон Шипулин родился 21 августа 1987 года в г. Тюмени. Знак Зодиака: Лев. Деятельность: биатлонист. Вес: 82 кг. Рост: 185 см. Заслуженный мастер спорта России. Олимпийский чемпион 2014 года в эстафете. Бронзовый призер Олимпийских Игр 2010. Двукратный серебряный и двукратный бронзовый призер чемпионатов мира. Абсолютный чемпион Европы среди юниоров 2008 г.

Занятия биатлоном связаны с серьезными нагрузками на организм. Тренировки проходят при неблагоприятных условиях, при низких температурах. Во время гонки биатлонист интенсивно движется в среднем со скоростью 30 км/ч (скорость движения спортсмена на некоторых участках трассы превышает 80 км/ч), преодолевая сопротивление ветра.

#### **Задания:**

Проанализируйте в группе материалы данного кейса, выполните задания и предложите свой вариант исполнения заказа.

1. Отметьте знаком «+» свойства, которыми должна обладать ткань для костюма в наибольшей степени. Предложите 1-2 своих требования.

#### *Эстетические требования:*

- стилевое единство костюма
- соответствие моде
- удобство

#### *Гигиенические требования:*

- гигроскопичность
- воздухопроницаемость
- теплозащитность
- ветрозащитность

#### *Эксплуатационные требования:*

- прочность
- износостойчивость
- устойчивость к деформации

2. Изучите справочный материал, предложите волокнистый состав ткани для исполнения заказа в соответствии с указанными выше требованиями.

3. Пользуясь шаблоном, предложите эскиз будущего костюма в соответствии с эстетическими требованиями.

4. Какие данные из контекста ситуации вам на понадобились при выполнении заданий.

### ***Ситуация 2.***

Вы являетесь сотрудниками ателье-студии. Ваша клиентка – мама Кирилла Шипулина – сделала заказ на разработку модели школьного костюма для повседневного использования.

*Контекст ситуации.* Кирилл Шипулин родился 5 марта 2003 года в г. Пензе. Знак Зодиака: Рыба. Деятельность: учащийся. Учится в 3а классе МБОУ «Лицей № 55». Кирилл находится в школе в среднем 4-5 часов и занят разнообразной деятельностью. Прилежен в учении, любит рисовать. На переменах активен. Занятия проходят в благоприятных условиях. Температура воздуха в классной комнате составляет 18–20 °С. Группу продленного дня не посещает.

### ***Задания:***

Проанализируйте в группе материалы данного кейса, выполните задания и предложите свой вариант исполнения заказа.

1. Отметьте знаком «+» свойства, которыми должна обладать ткань для костюма в наибольшей степени. Предложите 1-2 своих требования.

#### *Эстетические требования:*

- стилевое единство костюма
- соответствие моде
- удобство

#### *Гигиенические требования:*

- гигроскопичность
- воздухопроницаемость
- теплозащитность
- ветрозащитность

#### *Эксплуатационные требования:*

- прочность
- износостойчивость
- устойчивость к деформации

2. Изучите справочный материал, предложите волокнистый состав ткани для исполнения заказа в соответствии с указанными выше требованиями.

3. Пользуясь шаблоном, предложите эскиз будущего костюма в соответствии с эстетическими требованиями.

4. Какие данные из контекста ситуации вам понадобились при выполнении заданий?

### **Дополнительная информация**

*Гигиенические требования, предъявляемые к ткани.*

Гигроскопичность – способность волокон поглощать влагу из окружающей среды и удерживать её при определенных условиях.

Воздухопроницаемость – способность пропускать воздух.

Теплозащитность – способность ткани сохранять тепло.

***Характеристика текстильных волокон.***

*Полиамид (Polyamid).* Искусственное волокно. Лёгкая «дышащая» быстросохнущая и износостойкая ткань, которая прекрасно сохраняет свою форму и не требует специального ухода. Она может быть гладкой, шероховатой, матовой или блестящей. Полиамид характеризуются высокой прочностью при растяжении и устойчивостью к истиранию, по показателям которых он превосходит все существующие волокна. PA – официальное сокращение полиамида. Полиамид используется преимущественно для изготовления изделий, непосредственно соприкасающихся с телом. Из полиамида делают также шитье и кружева. Основные его свойства: легкий; высокоэластичный; не мнущийся; прочный и ноский; впитывает влагу, быстро пропускает её через себя на поверхность, где она испаряется; не садится; устойчив к воздействию щелочи, не вызывает появления моли, стоек к воздействию морской воды, не гниет.

*Лайкра (Lycra).* Это волокно можно растягивать до размера, в семь раз превышающего его первоначальную длину, а когда растягивающая сила исчезает, оно как пружина возвращается в первоначальное состояние. Волокно Lycra принадлежит к группе эластановых синтетических волокон (известных в США и Канаде как «спандекс», в Европе как «эластан»). Основные свойства: особая мягкость; эластичность.

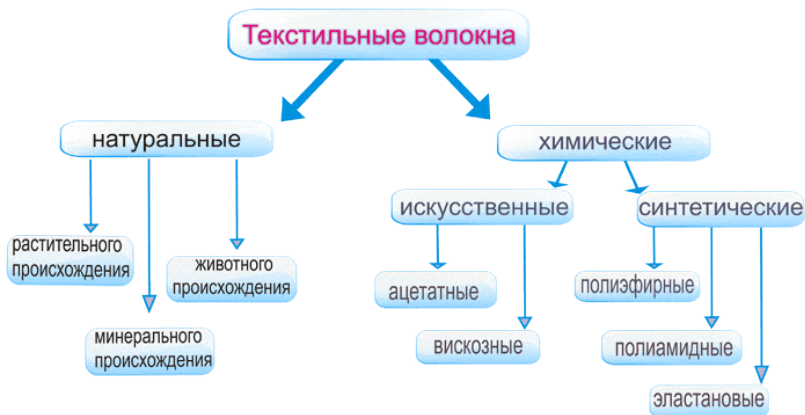
*Полиэстер (Polyester).* Ткань из полиэстера обладает высокой прочностью и износостойкостью. Основные свойства полиэстера: сверхтонкий; устойчив к цветовому воздействию; устойчив к действию органических и минеральных кислот; не мнется; легко стирается; не садится; впитывает влагу, быстро высыхает.

**Хлопок (Cotton).** Натуральное волокно растительного происхождения. Основные свойства: хорошо стирается, гигиеничен, выдерживает высокие температуры, устойчив к воздействию щелочи, то есть стоек по отношению к стиральным средствам; обладает высокой устойчивостью к истиранию и разрыву; приятен для кожи, гигроскопичен, мягок, не раздражает кожу; легко впитывает влагу; хорошо пропускает воздух («дышит») и помогает коже тела балансировать температуру для избежания перегрева; легок в уходе; обладает значительной усадкой; мнется.

**Шерсть.** Мягкое ценное натуральное волокно животного происхождения, которое характеризуется равномерной длиной ворса, тонкостью и особой структурой. Основные свойства: мягкость и прилегаемость; растяжимость; устойчивость к сминанию; считается самым «теплым» волокном; ткань подвержена истиранию; высокая свалчиваемость (образуются катышки); мнется.

**Вискоза.** Это искусственное волокно, произведенное из природной целлюлозы: древесины ели, сосны, стеблей некоторых растений и имеет состав, близкий к натуральному волокну из хопка. Вискоза пользуется популярностью во всем мире среди ведущих модельеров и покупателей из-за своего шелковистого блеска, возможности окрашивания в яркие тона. Основные свойства: отличается гигиеничностью; имеет привлекательный внешний вид; легко стирается; обладает сравнительно низкой прочностью (особенно при увлажнении); после стирки даёт незначительную усадку; легко сминается.

### Классификация текстильных волокон



Химические текстильные волокна получают путем переработки разного по происхождению сырья.

Сырьем для производства искусственных волокон служит целлюлоза, получаемая из древесины ели и отходов хлопка.

Сырьем для производства синтетических волокон являются газы – продукты переработки каменного угля.

## **Раздел «Художественная обработка материала»**

### **Кейс «Соло для черного». 8 класс**

#### ***Ситуация.***

Аня и Марина – подруги с детства. Живут в одном доме, учатся в одном классе. Часто ходят друг к другу в гости. Однажды за чашечкой чая Аня стала рассказывать о своих интересных поездках в разные страны, их удивительных местах. Марина с большим интересом и любовью поделилась своими впечатлениями об отдыхе и о работе в деревне у бабушки, живущей недалеко от их города. Тут позвонила их подруга Ирина и пригласила девочек на свой день рождения.

– Я с удовольствием принимаю приглашение! Мне в последней поездке купили очень красивое платье в дорогом салоне. Я пойду в нем.

Марина тоже обрадовалась приглашению Ирины. Но вскоре ее добродушная улыбка сошла с ее лица. Марина вспомнила, что сшитое её мамой единственное новое платье – это простое черное платье.

На день рождения Ирины Марина не пришла...

#### ***Задания:***

1. Почему Марины не было на празднике?
2. Какая самая большая проблема в этой ситуации?
3. Как бы вы решили проблему?

### ***Дополнительная информация***

#### ***Правила подбора аксессуаров к платью.***

К вечернему платью не принято надевать много украшений, максимум их может быть два, иначе вы рискуете выглядеть безвкусно. Руки можно украсить только в тех случаях, когда вечернее платье не имеет рукавов.

Если у платья украшена область горла, плеч, ворота при помощи воланов, драпировок, бантов, то шейные аксессуары к нему не нужны.

Один-два красивых палантина и маленькое черное платье обеспечат вас нарядами на весь сезон. Для особо парадных приемов вам пригодится меховая накидка.

Платье простого кроя можно украсить ремешком – тонким, из гладкой лакированной кожи или широким, дополненным броской пряжкой. Однако не старайтесь выдержать все аксессуары в одном цвете – это уже не модно.

Очень необычное украшение – бутоньерка из цветов.

Можно распустить старые бусы и обшить бусинками рукава, подол, горловину. Ведь еще не вышли из моды вещи из бисера. Можно обшить лентами и кружевом, обвязать крючком.

Цвет и тон нового аксессуара должен гармонично сочетаться с самим платьем. Но в то же время полностью повторять его он не должен, иначе сольется и станет незаметным. Не уместен и сильный контраст. Не переборщите с размером композиции. Ведь новая композиция не должна быть основным акцентом в образе. Она должна лишь его эффектно дополнять.

Можно ли разбогатеть в нелегкие кризисные времена? В таких условиях каждый не раз испытывает желание все бросить, начать новую жизнь, избавиться от хлама, занимающего место в самых укромных уголках – полках шкафов, антресолях, гаражах, балконах, зачастую его просто жалко выбросить, а подарить – уже не подаришь.

Но стоит ли принимать такие кардинальные меры – возможно, со старыми, не модными вещами ваша жизнь и жизнь других, наоборот, заиграет яркими красками.



Внесите разнообразие в унылое существование, приложите немного творческих усилий и вдохновения – дайте шанс старым вещам обрести новую жизнь. Для кого-то данный вид деятельности может стать хобби, а кто-то и вовсе оставит кризис «с носом». Всё возможно. Главное не складывать руки, а творить, творить и творить.



Каждая женщина хочет быть красивой и выглядеть уникально. Но эксклюзивные украшения очень дороги. А вот так называемый «hand-made» – украшения ручной работы – доступны по цене, привлекают всеобщее внимание и точно существуют в единичном экземпляре.

Поэтому такие украшения пользуются сегодня большой популярностью. А бизнес по изготовлению авторской бижутерии не требует больших стартовых вложений.

Большим спросом пользуется бижутерия ручной работы. Эти украшения очень яркие, необычные, оригинальные, они непременно обратят на себя внимание, а выделиться из толпы сегодня стремятся многие – от подростков до топ-менеджеров.

По словам мастеров, занимающихся хенд-мейдом, наибольшей популярностью пользуются серьги, броши, миниатюрные авторские игрушки. Авторские безделушки сделаны с душой, поэтому, наверное, даже в трудные времена спрос на них не уменьшается. Бывает даже, что человек, найдя «свою» вещь, достает последнее из кошелька. Особенно это касается женщин.

Найти клиентов для своих изделий можно через Интернет-ресурсы, где есть возможность разместить свои работы. Сейчас и многие продавцы, посещая выставки, предлагают сотрудничество авторам уникальных украшений.

Продвигать свои работы можно и через собственный сайт или группу в социальных сетях.

Очень часто клиенты изъявляют желание научиться самостоятельно изготавливать украшения. Для них вы можете проводить мастер-классы по обучению технике работы с различными материалами. Это принесет вам дополнительный доход.

Стиль каждого мастера уникален, поэтому большой конкуренции на этом рынке не возникает.

### **Глоссарий.**

*Грамотно подобранный гардероб* – явление нечастое. Скорее, можно встретить массу разнообразной одежды, купленной спонтанно, но при попытке собрать комплект получается анекдотичная ситуация, когда надеть нечего и вещи в шкаф уже не помещаются – две извечные женские проблемы.

На помощь в этом случае могут прийти профессиональные *шоперы* – люди, которые за ваши деньги подберут вам гардероб. Как правило, услугами шоперов пользуются состоятельные люди

30-40 лет, занятые в политике или бизнесе – те, кто не имеет времени или желания на самостоятельный шопинг, либо у них просто недостаточно вкуса для подбора себе стильных костюмов самостоятельно. Зачастую к шоперам обращаются мужчины.

*Шопером может стать человек, не чуждый миру моды.* Кроме того, можно получить специальное образование – в имидж-школе или московской ассоциации Personal Shopping. Там проводятся тренинги и семинары на такие, например, темы, как «Одежда для успеха», «Статус и мир luxury. Часы, запонки, украшения», «Дресс-код в бизнесе». В Европе, США и в России некоторые шоперы работают даже по франшизе.

Стартовые вложения составят около 5-6 тыс. долларов. При профессиональном подходе к этому делу окупятся они в течение полугода.

Таким образом, данная профессия развивается в двух направлениях. С одной стороны, специализированные фирмы будут работать индивидуально с VIP-клиентами; с другой, при крупных магазинах и бутиках будет формироваться штат шоперов, который по прогнозам специалистов позволит поднять продажи на 20–30 %.

Если у вас хороший вкус и шопинг доставляет вам удовольствие – попробуйте себя на этом поприще. У шопера радужные перспективы.

### **Мини-кейс «Ремонт и уход за одеждой». 7 класс**

#### ***Ситуация 1.***

Собирались в кино. Подруга утюжила свою любимую блузку и сожгла низ рукава на 10 см выше манжеты (блузка с длинным рукавом). Подруга была очень расстроена.

#### ***Задания:***

1. Почему это произошло?
2. Как помочь подруге?

#### ***Ситуация 2.***

На день рождения мама подарила перчатки из натуральной замши, о которых я давно мечтала. Они очень мягкие, красивые, хорошо сочетались с пальто. Выпал первый снег. Возвращаясь из школы, мы с подружками играли в снежки, ведь снег был такой белый и пушистый. Перчатки промокли и я положила их су-

шить на горячую батарею, чтобы скорее высохли. О, ужас! Перчатки стали жёсткие, как картон и потеряли форму.

**Задания:**

1. Что я сделала неправильно?
2. Как вернуть перчаткам мягкость и первоначальный вид?

## **Раздел «Дом, в котором мы живем»**

### **Кейс «Ремонт цоколя и крыльца». 8 класс**

**Ситуация.**

В августе в школе будет работать приемная комиссия, которая будет оценивать готовность школьного здания к новому учебному году. Выяснилось, что школьный цоколь и крыльцо требуют покраски.

**Задания:**

Подсчитайте расход краски и средств, необходимых для покраски цоколя и крыльца.

1. Что называется цоколем?
2. Для чего нужен цоколь зданию?
3. Выполните необходимые измерения школьного цоколя и крыльца.
4. Как высчитать площадь, нуждающуюся в покраске?
5. Узнайте, сколько нужно краски для покраски, заранее рассчитав расход краски.
6. Высчитайте стоимость краски исходя из выгодного продаваемого объема закупки.
7. Представьте результаты в виде презентации.

*Для менее подготовленной группы:*

1. Что называется цоколем?
2. Для чего нужен цоколь зданию?
3. Измерьте длину и ширину цоколя школьного здания, а также длину и высоту школьного крыльца.
4. Высчитайте площадь цоколя и крыльца, используя знания о площади.
5. Узнайте, сколько нужно краски для покраски, заранее рассчитав расход краски.
6. Высчитайте стоимость краски исходя из выгодного продаваемого объема закупки.
7. Представьте результаты в виде презентации.

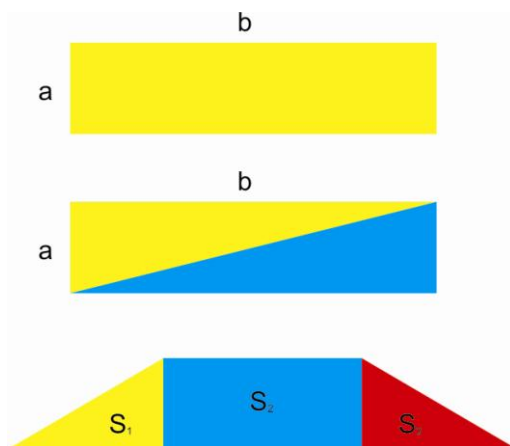
Цоколь



### *Дополнительная информация*

Цоколь – нижняя часть наружной стены здания, лежащая на фундаменте. Иначе говоря, фундамент имеет продолжение, которое возвышается над уровнем земли на 50–70 см.

Основное назначение цоколя – это создание преграды от проникновения влаги в конструкции дома. Однако цоколь не только защищает от влаги и холода, его внешний вид во многом определяет архитектурное решение здания и влияет на общее впечатление от вашего дома. Здание смотрится гораздо красивее, если у него высокий цоколь, при низком цоколе, тем более при его отсутствии, здание выглядит приземистым.



## Раздел «Профессиональное самоопределение»

### Мини-кейс. 8 класс

1. Разработайте проект создания электронного банка вакансий для возможного трудоустройства старшеклассников во внеурочное время.

*Контекст задания:* ваши ученики хотели бы:

- а) просто поработать в каникулы;
- б) поработать в каникулы по избранной профессии в соответствии с профилем обучения;
- в) совместить работу в каникулы с возможностью путешествовать.



*Уточнение задания:*

- Предложите (соберите пакет) методики диагностики готовности (профессиональной пригодности) старшеклассников к той или иной профессиональной деятельности.
- Выясните, какие документы необходимы для приема школьников на работу (в соответствии с банком данных), каковы условия охраны труда, формы оплаты.
- Какой вид (какую структуру, каким образом будет представлена информация) будет иметь банк данных?

## Раздел «Создание изделий из конструкционных материалов»

### Мини-кейс «Металлы и их свойства». 8 класс

#### **Ситуация.**

В романе «Робинзон Крузо» Д. Дефо есть такой эпизод. Когда главный герой оказался на необитаемом острове и осмотрел всю доставшуюся ему с затонувшего корабля наличность, то обнаружил следующее: «Как я уже сказал, у меня было немного денег, серебра и золота, всего около 36 фунтов стерлингов. Увы, они лежали как жалкий, ни на что не годный хлам: мне некуда их тратить. С какой радостью отдал бы я пригоршню этого металла за десяток трубок табака или ручную мельницу, чтобы перемалывать зерно!..»



#### **Задание.**

Предложите свои варианты использования золотых и серебряных монет на необитаемом острове.

### ЛИТЕРАТУРА

1. *Андюсев Б.* Кейс-технология – инструмент формирования компетентностей // Директор школы. – 2010. – № 4. – С. 61–65.

2. *Гумметова А.Ю., Ступина Е.В.* Кейс-метод как современная технология лично-ориентированного обучения // Образование в России. – 2010. – № 5.

3. *Иванова О.А., Цегельная Н.В., Дементьева О.М.* Использование кейс-метода в образовательном процессе // Школа и производство. – 2011. – № 8. – С. 3–8.

4. *Каунов А.М., Амерханова А.А.* Применение кейс-метода в технологическом образовании // Школа и производство. – 2011. № 8. – С. 8–10.

5. Кейс-метод как современная технология лично-ориентированного обучения [Электронный ресурс]: Учительский пор-

тал. – Режим доступа: <http://www.uchportal.ru/publ/15-1-0-507/> – 11.03.2013.

6. *Михайлова Е.А.* Кейс и кейс-метод: процесс написания кейса // Школьные технологии. – 2005. – № 5. – С. 106–116.

7. *Пажитнева Е.В.* Кейс-технология для развития одарённости // Химия в школе. – 2008. – № 4. – С. 13–17.

8. *Прутченков А.С.* Кейс-метод в преподавании экономики в школе: [понятия "кейс" и "кейс-метод", классификация кейсов, структура кейса, сущность метода, технология и этапы разработки] // Экономика в школе. – 2007. – № 2. – С. 22–41; № 3. – С. 29–37; № 4. – С. 15–31.

9. *Прутченков А.С.* Технология "кейс-стадии" в воспитании школьников [Текст] / А. С. Прутченков // Школьные технологии. – 2009. – № 1. – С. 55–67.

10. *Саушкина И.А.* Новые технологии воспитания в начальной школе [Текст] // Альманах современной науки и образования. – 2012. – № 10 (65). – С.163-164.

11. *Шимутина Е.* Кейс-технологии в учебном процессе [Текст] / Е. Шимутина // Народное образование. – 2009. – № 2. – С. 172–179.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Вступление.....	3
<b>Теоретические основы использования кейс-технологии в образовательном процессе.....</b>	<b>5</b>
Кейс-технология как технология обучения.....	5
Методы кейс-технологии.....	8
Классификация кейсов.....	10
Требования к составлению кейсов.....	12
<b>Методические рекомендации по применению кейс-технологии.....</b>	<b>13</b>
Организация деятельности обучающихся на основе кейс-технологии.....	13
Оценивание обучающихся при работе с кейсом.....	16
<b>Технологическая карта урока с использованием кейс-технологии.....</b>	<b>17</b>
<b>Банк кейсов по основным разделам программы предметной области «Технология».....</b>	<b>26</b>
<b>Литература.....</b>	<b>62</b>



**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕЙС-МЕТОДА  
НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ  
В СООТВЕТСТВИИ С ФГОС ООО**

**Пенза 2016**

Ответственный за выпуск **Т.Б. Кремнёва**  
Редактор **З.В. Танькова**  
Корректор **З.В. Танькова**  
Компьютерный набор – **О.Ю. Привалова**  
Компьютерная верстка – **О.Ю. Привалова**  
Дизайн обложки – **О.Ю. Привалова**

Подп. в печать 28. 07. 2016 г.  
Формат 60×90 / 16. Печать офсетная. Бумага офсетная  
Печ. л. 4,25. Тираж ... экз. Заказ...

Муниципальное казённое учреждение  
«Центр комплексного обслуживания и методологического обеспечения  
учреждений образования» г. Пензы  
440011, г. Пенза, ул. Карпинского, 31

Отпечатано с готового оригинала-макета