|  |
| --- |
| УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ КОПЕЙСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА  **МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  **«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16»**  **КОПЕЙСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА**  Лицензия: № 12284 от 20.02.2016 г., свидетельство о государственной аккредитации № 938 от 11.03.2012 г.  456602, Челябинская область, г. Копейск, ул. Меховова, 10, тел. 8(35139)7-66-95,  Е-mail: [kopsch16@mail.ru](mailto:kopsch16@mail.ru), сайт школы: http//74213s16.edusite.ru/  **МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**  **для педагогов**  **по теме**  **«Применение кейс – методов на**  **на уроках технологии»**    Автор разработки:  учитель технологии  **Токарчук М. Д.** |

**Содержание**

1. Введение…………………………………………………………………………...3

2. Теоретическая часть……………………………………………………................4

2.1. Понятие и виды кейс-технологий……………………………..........................4

2.2. Использование кейс-технологии в рамках общеобразовательного процесса………………………………………………………………………………4

3. Практическая часть…………………………………………………………….....6

3.1. Планирование урока с применением кейс-метода…………............................6

3.2. План – конспект урока по теме « Хорошему бутерброду и рот радуется»……….........................................................................................................7

3.3. Организационная структура урока…………………………………………….9

3.4. Ход урока…………………………………………………………………….....12

3.5. Методические рекомендации по ходу урока……………………………...…16

4. Заключение……………………………………………………………………….17

5. Библиографический список….………………………………………………….18

Приложение №1…………………………………………………………………….19

Приложение №2…………………………………………………………………….19

Приложение №3…………………………………………………………………….20

Приложение №4……………………………………………………………………20

Приложение №5…………………………………………………………………….21

Приложение №6: Диск DVD с электронным вариантом всех материалов методической разработки и доклада.

1. **Введение**

кейс – катализатор, ускоряющий

 процесс обучения путем

 привнесения в него практического опыта.

Эндрю Тоул

В связи с реформами образования в нашей стране, происходит постоянный поиск эффективных методов обучения, одним из них являются так называемые кейс-технологии.

Кейс-технологии объединяют в себе одновременно и ролевые игры, и метод проектов, и ситуативный анализ. Кейс-технологии – это не повторение за учителем, не пересказ параграфа или статьи, не ответ на вопрос преподавателя, это анализ конкретной ситуации, который заставляет поднять пласт полученных знаний и применить их на практике. Правительство с помощью этих технологий стремится повысить [уровень образования в России](http://neuch.org/) и сделать общество более образованным.

Данные технологии помогают повысить интерес учащихся к изучаемому предмету, развивает у школьников такие качества, как социальная активность, коммуникабельность, умение слушать и грамотно излагать свои мысли.

Целью моей работы является: разработка урока по технологии для 5 класса с использованием кейс-технологии.

Указанная цель обусловила постановку следующих задач:

* изучить теоретический аспект и историю метода кейсов;
* составить план урока по кулинарии «Хорошему бутерброду и рот радуется» с применением кейс-технологии;
* проанализировать и оценить эффективность использования кейс-технологии на уроках технологии.

Логика исследования определила структуру данной работы, которая включила в себя введение, теоретическую и практическую части, заключение и библиографический список.

При подготовке методической работы были использованы учебная литература, статьи из педагогических научно-методических изданий и электронные ресурсы

1. **Теоретическая часть**
   1. *Понятие и виды кейс-технологий*

Ключевым компонентом технологии ситуационного анализа является кейс. Это та реальная жизненная проблемная ситуация, которая запускает процесс познания на уроке. Вместе с тем, кейс – это комплексный дидактический инструмент, включающий в себя не только описание реального события, но и методические приемы, обеспечивающие его анализ и осмысление. Поэтому от качества выбранного или созданного учителем кейса во многом зависит успех всей работы на уроке. В ходе становления и применения технологии специалистами было создано огромное количество кейсов, так что со временем появилась необходимость в их классификации. Следует отметить, что единых критериев для классификации кейсов на данный момент не существует, и каждый автор систематизирует кейсы по своим основаниям. Тем не менее, знание основных видов кейсов поможет педагогу сделать оптимальный выбор вида кейса с учетом специфики содержания конкретной темы, изучаемой в классе.

* 1. *Использование кейс-технологии в рамках общеобразовательного процесса*

В основе метода конкретных ситуаций лежит имитационное моделирование, другими словами, использованию метода кейсов в обучении учащихся предшествует разработка конкретного примера или использование готовых материалов с описанием ситуации реальной профессиональной деятельности. Кейс-технологии за счет ориентации на конкретные, практические проблемы, которые призваны решать специалисты очень многих сфер деятельности, позволяют повышать мотивацию учения у учеников, так как им становится понятным, зачем, в какой ситуации может пригодиться тот или иной учебный материал, как применить его в конкретной практической деятельности. Применение данной педагогической технологии дает возможность развивать важные интеллектуальные навыки у учащихся, которые будут ими востребованы при дальнейшем обучении и в профессиональной деятельности.

«Кейс» — метод опирается на совокупность дидактических принципов:

1. Индивидуальный подход к каждому обучаемому, учет его особенностей, потребностей и стиля обучения;

2. Максимальное предоставление свободы в обучении;

3. Обеспечение достаточным количеством наглядных материалов;

4. Концентрация на основных положениях, а не «загрузка» обучаемых большим объемом теоретического материала;

5. Обеспечение доступности педагога для обучаемого;

6. Формирование у обучаемых навыков самоуправления, умения работать с информацией;

7. Акцентирование внимания на развитии сильных сторон и положительных качеств обучаемого.

Организация работы учащихся на основе кейс- технологии

Для проведения анализа конкретной ситуации работа с материалами кейса зависит от их объема, сложности проблематики и степени осведомленности обучаемых с данной информацией.

Возможны следующие альтернативные варианты:

Обучаемые изучают материалы кейса заранее, также знакомятся с рекомендованной преподавателем литературой, часть заданий по работе с кейсом выполняются дома индивидуально каждым.

Обучаемые знакомятся заранее только с материалами кейса, часть заданий по работе с кейсом выполняется дома индивидуально каждым.

Обучаемые получают кейс непосредственно на занятии и работают с ним. Данный вариант подходит для небольших по объему кейсов, примерно на 1 страницу, иллюстрирующих какие-либо теории, концепции, учебное содержание, и могут быть использованы в начале занятия с целью активизации мышления обучаемых, повышения их мотивации к изучаемой тематике.

1. **Практическая часть**

Использование кейс-метода на уроке технологии по тему: «Хорошему бутерброду и рот радуется » раздела «Кулинария» в 5 классе

***3.1. Планирование урока с применением кейс-метода***

Главными **целями применения кейс-метода** являются следующие:

* обобщение, активизация и закрепление знаний учащихся, приобретенных при изучении темы;
* умение анализировать ситуацию, разбираться в сути проблем, предлагать возможные варианты решения и выбирать лучший из них;
* развитие навыков учащихся по работе в группе, сотрудничество, взаимная помощь;

**Основная задача:** обращение к жизненным реалиям для их последующего осмысления и преобразования.

Количество и состав участников:

1) учащиеся 5 класса разбиваются на 4 группы,

2) экспертная комиссия в лице учителя

4) главным действующим лицом, которое будет задавать ритм и ход урока, является преподаватель.

**Методические советы на подготовительный период, необходимые для проведения урока:**

- Обстановка в классе должна быть соответствующей: столы необходимо расставить так что бы четко прослеживалось их деление на 4 группы.

- На доску можно повесить различные средства обучения, например: плакаты

« Виды бутербродов», «Организация рабочего места».

- Необходимо тщательно отнестись к оформлению раздаточного материала. Он должен содержать описание ситуации, краткие четкие задания, дополнительную информацию, глоссарий. Экземпляров должно быть столько, сколько учеников в классе.

- Заранее проверить работу компьютера, медиа проектора, колонок, экрана.

- При составлении данного урока был использован материал учебника «Технология» Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций по редакцией Н.В. Синица, П. С. Самородский. -2-е издание Вента-Граф, 2016.

***3.2 План - конспект урока по теме «Хорошему бутерброду и рот радуется».***

Раздел: «Бутерброды и горячие напитки. Кулинария».

Тема: «Хорошему бутерброду и рот радуется ». (2 урока)

Возраст: 5 класс.

|  |  |
| --- | --- |
| Цель деятельности учителя | 1. знакомство детей с видами бутербродов; 2. обучение способам приготовления бутербродов; 3. ознакомление с различными способами украшения бутербродов; 4. формирование ценностного отношения к хлебу. |
| Задачи деятельности учителя | **Дидактические:**   * ознакомить с продуктами, из которых готовят бутерброды (хлеб, масло, сыр, колбаса и т.д.), с посудой для приготовления бутербродов;   **Развивающие:**   * развивать навыки по приготовлению бутербродов, * развивать наблюдательность в работе; познавательные интересы и логическое мышление.   **Воспитывающие:**   * воспитывать эстетический вкус, * воспитание сотрудничества работы в группе. |
| Оборудование | автоматизированное рабочее место учителя, плакат «Виды бутербродов», образцы столовой посуды и приборов для приготовления бутербродов, |
| Тип урока | Постановка и решение учебных задач, изучение нового материала. |
| Планируемые образовательные ресурсы | **Предметные:** *познакомятся* с историей возникновения бутербродов, с видами бутербродов, с приемами приготовления бутербродов и безопасных приемов труда при приготовлении бутербродов; с помощью учителя осуществлять контроль качества результатов собственной практической деятельности  **Метапредметные:**  Познавательные: *добывают* новые знания; находят новые ответы на вопросы, используя информацию, выложенную в кейсы, свой жизненный опыт, используя учебник и информацию, полученную на уроке;  Регулятивные: *определяют* и *формируют* цель деятельности на уроке с помощью учителя; *проговаривают* последовательность действий на уроке;  Коммуникативные: *слушают* и *понимают* речь других; *доносят* свою позицию до одноклассников, вырабатывают уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы, умеют работать в группе при выполнении задания, умеют вести сотрудничество с учителем,  Личностные: *анализируют* и *оценивают* процесс и результаты своей деятельности, умеют провести самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратности и опрятности в работе |
| Методы и формы обучения | Частично поисковый, групповая, фронтальная |
| Образовательные ресурсы | Компьютерная презентация ''Технология приготовления бутербродов'' - ТЕХНОЛОГИЯ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.youtube.com/watch?v=9Wx8YzPc6ng  Мультфильм «Трое из Простоквашино» (1 серия.)  Мультфильм «Лёгкий хлеб» |
| Продукты, инструменты и оборудование | Продукты: хлеб, масло, сыр, колбаса, вареные яйца, огурец, листья салата.  Посуда: нож, доска для нарезки хлеба, тарелка. |

* 1. **Организационная структура урока**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Этапы урока* | *Обучающие и развивающие компоненты, задания и упражнения* | *Деятельность учителя* | *Деятельность учащихся* | *Формы совзаимодействия* | *Универсальные учебные действия* | *Промежуточный контроль* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| Мотивирование к учебной деятельности | Эмоциональная, психологическая и мотивационная подготовка учащихся к усвоению изучаемого материала | Проверяет готовность обучающихся к уроку, создает эмоциональный настрой на изучение нового материала.  . Доброе утро.  Просмотр фрагмент мультфильма.  Постановка проблемного вопроса для определения темы.  - Что ел дядя Фёдор?  - Основой какого простейшего блюда является хлеб?  - Ребята, а какие самые распространённые блюда подают на завтрак у вас дома или в другом месте?  Верно, а как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня? | Оценивают свою готовность и настрой на урок.  Предполагаемые ответы:  Каша, бутерброд, сыр, колбаса, отварное яйцо, яичница  Обсуждают задаваемые вопросы; пытаются формулировать тему и цель урока.  Тема: «Бутерброды» | Фронтальная | Личностные: понимают значение знаний для человека и принимают его, имеют желание учиться, определяют свое отношение к поступкам одноклассников с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, рассуждают и обсуждают их. Коммуникативные: планируют совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем.  Регулятивные: прогнозируют деятельность на уроке | Устные ответы |
| Актуализация знаний | Вступительное слово учителя и беседа по вопросам | Все мы знаем, что слово бутерброд в переводе с немецкого означает – хлеб с маслом. Это закуска, которая представляет собой ломтик булки или хлеба с дополнительными пищевыми продуктами сверху. Бутерброды имеют очень широкое распространение благодаря тому, что их можно быстро приготовить, а также они не требуют использования приборов и удобны в переноске.  -Что является основным компонентом для бутерброда? - Как вы думаете, полезен ли хлеб? Просмотр мультфильма «Лёгкий хлеб» | Слушают учителя, обсуждают отвечают на вопросы.  Работают с кейсами. | Фронтальная | Познавательные: извлекают необходимую информацию из рассказа учителя, дополняют и расширяют имеющиеся знания и представления о новом изучаемом предмете; ориентируются в своей системе знаний и умений  Коммуникативные: обмениваются мнениями, слушают друг друга | Устные ответы |
| Изучение нового материала | Работа с технологическими картами по приготовлению блюда, работа с учебником, с тетрадью | Знакомит учащихся с технологией приготовления блюда. Нацеливает учащихся на творческое самостоятельное действие, организует беседу по вопросам:  Просмотр презентации «Виды бутербродов»  - Какие вы знаете правила безопасной работы с ножом?  - Какие вы знаете виды бутербродов? | Отвечают на вопросы, наблюдают, анализируют, сравнивают, делают выводы | Фронтальная, групповая | Познавательные: отвечают на вопросы, делают сравнения; осуществляют поиск необходимой информации; дополняют и расширяют имеющиеся знания по кулинарии, применяют на практической работе.  Регулятивные: прогнозируют результаты уровня усвоения изучаемого материала, работают по совместно составленному плану, используют необходимые средства (технологические карты, приспособления и инструменты); осуществляют контроль точности выполнения операции  Коммуникативные: высказывают собственное мнение в устной форме при составлении ответов на вопросы учителя, обмениваются мнениями, слушают другу друга, строят понятные речевые высказывания.  Личностные: осознают свои возможности в учении; способны адекватно судить о причинах своего успеха или неуспеха в учении, связывая успехи с усилиями и трудолюбием | Устные ответы |
| Первичное осмысление и закрепление | Самостоятельная работа | Создает условия для выражения самостоятельного действия (приготовление бутербродов) | Учатся делать бутерброд | Групповая | Познавательные: самостоятельно выделяют и формулируют цели  Регулятивные: осуществляют  пошаговый контроль своих действий | Творческая, практическая работа |
| Дегустация блюд | Организует дегустацию блюд | Дегустируют блюда | Фронтальная | Готовые блюда |
| Итоги урока  Рефлексия | Обобщающая беседа | Организует беседу:  - Чему вы научились сегодня?  - С какими трудностями столкнулись?  - Что было интересного? | Отвечают на вопросы. Определяют свое эмоциональное состояние на уроке. | Фронтальная | Личностные: понимают значение знаний для человека и принимают его.  Регулятивные: оценивают свою работу на уроке, анализируют эмоциональное состояние, полученное от успешной (неуспешной) деятельности на уроке. | Оценивание работы учащихся на уроке |
| Домашнее задание |  | Конкретизирует домашнее задание, перечисляет продукты и инструменты, необходимые для выполнения практикума на следующем уроке | Записывают домашнее задание и перечень материалов, необходимых для следующего урока |  |  |  |

* 1. **Ход урока**

***1). Организационный момент урока (3 мин).***

Проверка явки обучающихся. Проверка готовности учащихся к уроку. Настрой обучающихся на работу.

***2). Изучение нового материала (20 мин).***

Наш сегодняшний урок мы начинаем с просмотра фрагмента из мультфильма «Трое из Простошвашино» ( 1 серия)

Постановка проблемного вопроса для определения темы:

1. Что ел Дядя Фёдор? Ответ : бутерброд.

2. Основой какого простейшего блюда является хлеб?

Ответ: бутерброд.

3. Чудак математик в Германии жил.  
Он булку и масло случайно сложил.  
Затем результат положил себе в рот  
Вот так человек изобрёл …… .. Ответ: бутерброд

4. Ребята, вы догадались, какое блюда мы будем сегодня готовить

Ответ: бутерброд.

5. Назовите прилагательные, которые могут охарактеризовать бутерброд? Какой он, на ваш вкус? Предполагаемые ответы: вкусный, сочный, хрустящий, невкусный, красивый, горячий, слоённый, жирный, неправильный.

6. Ребята, как вы считаете, какова цель нашего сегодняшнего урока? Предполагаемые ответы:

Узнать какие бывают бутерброды, как их готовить.

Основной компонент для приготовления бутербродов - это хлеб.

- Как вы думаете, полезен ли хлеб?

Хлеб – один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древнейших и самых значительных, самых надёжных видов пищи на земле. Хлебом удовлетворяется почти вся потребность организма человека в углеводах, на треть – в белках, более чем на половину в витаминах группы В, солях фосфора и железа.

Первый хлеб имел вид жидкой каши. Какое-то время хлеб считался деликатесом и выпекали его только на торжества, так же уважительно относились к тому, кто его выпекал. Хлебопёки держали рецепты в тайне и передавали их из поколения в поколения.

С тех пор как хлеб появился на столе, о нём слагают песни, сказки, пословицы и поговорки.

- Какие вы знаете пословицы и поговорки о хлебе? (учащимся было заранее дано задание найти пословицы и поговорки о хлебе). Ответ: «Хлеб всему голова», «Будет хлеб - будет и обед», «Не будет хлеба, не будет и обеда», «У кого хлеб родится, тот всегда веселится», «Хлеб сердце человеку укрепит» и др.

*Сейчас я хочу показать вам фрагмент из мультфильма « Лёгкий хлеб». (6 мин)*

*Самостоятельная работа учащихся. (10 мин)*

Вначале каждый обучающийся изучает самостоятельно задания кейса (приложение №3). Затем учащиеся работают группами. В каждой группе выбирается спикер. Далее ведется обсуждение. После обсуждения спикеры от каждой команды дают ответы на задания кейса. А оппоненты могут задавать свои вопросы.

*Презентация «Виды бутербродов и технологии их приготовления»* (слайд 2.)

- Как нарезают хлеб для бутербродов? Ответ: Ломтик хлеба должен быть толщиной 1 – 1,5 см

Слайд ( 3) - Что же по вашему означает слово БУТЕРБРОД? Ответ: Бутерброд (от нем. Butterbrot — хлеб с маслом) — закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты.

- Какие виды бутербродов вы знаете? Ответ: горячие, холодные, открытые, закрытые, канапе, сандвич, гренки.

Дополнительная информация – приложение №1.

*Задание по группам: «Собрать предложение» (3 мин)*

У каждой группы лежат половинки афоризмов нужно соединить друг с другом (приложение №2). Учащиеся сообщают классу, что у них получилось.

Слайд 4. По виду используемых продуктов бутерброды делятся на: мясные (колбаса, ветчина, сало и др.); рыбные(икра, форшмак, копченая или вареная рыба и др.); сладкие(варенье, мед, шоколадное масло и др.); овощные(кетчуп, жареные баклажаны и др.) ; с молочными продуктами(сыр, творожная масса).

Слайд 5. Открытые бутерброды. Они могут быть простыми и сложными. Простые бутерброды готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, колбасой, сыром и т.д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик толщиной 1 см (30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Бутерброд украшают зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиком огурца. Сложные бутерброды готовят с несколькими видами продуктов, хорошо сочетающимися по вкусу и цвету

Слайд 6.Закусочные бутерброды(сэндвичи). Сэндвичи используют при обслуживании пассажиров на транспорте, посетителей мест отдыха и т.д. Их готовят на мелких булочках (массой до 40 г) или помещают продукты между двумя кусочками хлеба. Закусочные бутерброды**.**Для приготовления закусочных бутербродов используют поджаренный хлеб толщиной 0,5 см или выпеченные изделия из слоеного теста (тартинки). Форма куска хлеба может быть самой разнообразной: прямоугольник, кружочек, ромбик, цветочек, звездочка и др.

Слайд 7. Канапе- это разновидность закусочных бутербродов маленького размера, состоящих из нескольких слоев. Их готовят из различных продуктов: масла, колбасы, ветчины, брынзы, плавленых сырков, яиц, сваренных вкрутую, сельди, различных паштетов и паст, овощей и т.д. Канапе могут быть и сладкими: с джемом, вареньем, фруктами и ягодами. Канапе подают на блюдах или вазах, где раскладывают одним слоем.

Слайд 8. 9.10.Бутерброды бывают горячие и конечно креативные.

Слайд 11.12.13.

***Физкультминутка ( 3 мин)***

*Упражнения для рук*

*1. Исходное положение, сидя на стуле, руки опущены.*

1-4: поднимая руки в стороны, круговые движения в лучезапястных суставах внутрь;

5-8: тоже, соединяя руки вперед, перед собой;

Продолжать круговые движения в лучезарных суставах, разводя руки в стороны, затем опустить вниз (темп средний с постепенными убыстрением), повторить 2-3 раза.

*Упражнения для глаз.*

1. Закрыть глаза на 10-15 секунд, открыть и посмотреть вправо и влево, затем вверх и вниз, проделать несколько круговых движений справа налево и обратно, посмотреть свободно, без напряжения.

2. Крепко зажмурить глаза на 3-5 секунд и вновь зажмуриться, повторить 4-5 раз.

**IV. Практическая работа: «Приготовление бутербродов» (25 мин)**

Учитель проводит с детьми вводный инструктаж: предлагает детям изучить карты техпроцесса изготовления бутерброда (приложение №4), проводит показ трудовых приемов и безопасных приемов при изготовлении бутерброда.

Каждая бригада готовит бутерброды и делает сервировку стола для завтрака. Учитель проводит текущий инструктаж и осуществляет целевые обходы. Первый обход – проверка организации рабочих мест и соблюдения безопасных приемов труда. Второй обход – проверка правильности трудовых приемов и технологической последовательности. Третий обход – приемка и оценка работ.

4. ***Закрепление пройденного материала (13 мин)***

Каждая группа делает рекламу своих бутербродов.

Задание: Закончи предложение.

1. Бутерброды бывают 3 видов: открытые………..
2. Основа бутерброда это…………………………...
3. По способу приготовления бутерброды бываю холодные………………………………………….
4. По виду используемой начинки бутерброды бывают мясные………………………………….

Спасибо, я удовлетворена ответом. Вы умницы. Тему урока усвоили. Мне очень понравилось работать сегодня с вами. И я, думаю, вас можно предложить в команду поваров нашей школы.

Молодцы! А сейчас самое время устроить пир на весь мир!

Все садятся за столы, угощаются приготовленными бутербродами с чаем.

***Итог урока (7 мин).*** Рефлексия. А, теперь поделитесь мнениями об уроке. Попрошу желающих вытянуть карточку и высказать своё мнение

* было интересно…
* было трудно…
* теперь я могу…
* я научилась…
* меня удивило…
* мне захотелось

Получение домашнего задания на следующий урок. Слайд 17. ( Найти пословицы, поговорки о труде, приготовить бутерброд «канапе» для своей семьи)

**Методические рекомендации по ходу урока**

Данный кейс предназначен для занятий на уроках технологии в 5 классе. Освещает школьные вопросы по теме « Хорошему бутерброду и рот радуется» в занимательной игровой форме. Основная задача - помочь активно усвоить учебный материал, свободно ориентироваться в изучаемых вопросах. Преодоление трудностей, попытка подумать, поразмышлять доставят не только глубокое познавательное удовлетворение, но и большую радость.

В процессе проведения урока с использованием информационно-коммуникативных технологий ведется многоуровневое обучение: уровень восприятия учебного материала, уровень воспроизводства знаний, уровень освоения знаний с измененными условиями, уровень получения новых знаний на базе ранее полученных.

Учащиеся в ходе выполнения кейс-задания должны проанализировать правильность (или неправильность) поведения героев мультфильма и сами должны найти ответы.

**Заключение.**

Практически любой преподаватель, который захочет внедрять кейс-метод, сможет это сделать вполне профессионально, изучив специальную литературу, пройдя тренинг и имея на руках учебные ситуации. Однако выбор в пользу применения интерактивных технологий обучения не должен стать самоцелью: ведь каждая из технологий ситуационного анализа должна быть внедрена с учётом учебных целей и задач, особенностей учебной группы, их интересов и потребностей, уровня компетентности, регламента и многих других факторов, определяющих возможности внедрения кейс-метод, их подготовки и проведения.

Использование кейс-метода на уроках технологии сможет стать отличной альтернативой скучному и неинтересному занятию для учащихся. Кроме того, кейс- технологии помогут обучающимся раскрыть свой потенциал не только в рамках одной предметной области, но и смогут расширить их знания во многих сферах человеческой деятельности.

В своей дальнейшей деятельности я планирую проведение других уроков с использованием кейс-метода.

**Библиографический список**

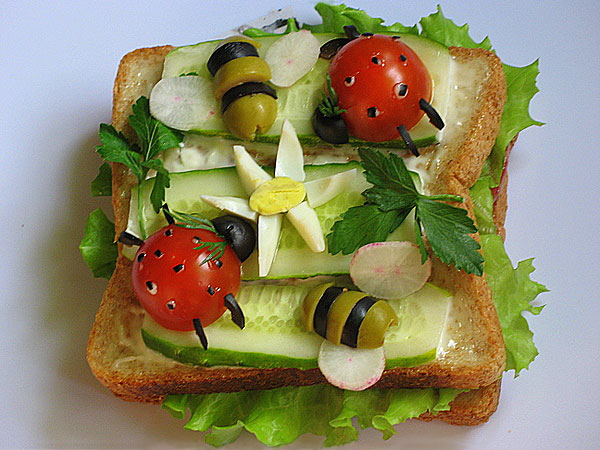
1. И.П. Арефьев. Занимательные уроки технологии. 5 кл. М.: Школьная пресса. – 2012.- 80 С.

2. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко. Издательство “Учитель”, 2011

3. Интернет ресурсы

4.Видео мультфильмов «Трое из Простоквашино», «Лёгкий хлеб»

**Приложение № 1**

В Россию бутерброд пришел из Германии, когда в Москве первые немцы начали строить свою немецкую слободу - Кукуй. Простоту и сытность соединенных куска хлеба и сливочного масла русские люди осознали не сразу, но зато через несколько десятилетий уже без бутерброда не начинали свой день.  
   

Итак. Бутерброд – это кусок хлеба с маслом, на который кладут мясо, колбасу, сыр и т. д, а сверху прикрывают зеленью (петрушка, укроп, листья салата) или овощами (помидор, огурец и т.д.).   
В Англии известный лорд граф Сандвич — министр иностранных дел и военно-морской министр Британской империи, с именем которого связывают факт поражения англичан в войне за североамериканские колонии, придумал закрытый бутерброд, который назвали в его честь. По легенде, он был картежником и не мог отлучаться от стола, чтобы поесть. Но ведь не мог же лорд брать жирными руками карты!

**Приложение №2**

* Брел по речке  Боря в брод, уронил свой бутерброд.
* Промурлыкал рыжий кот, попросил он бутерброд, бутербродик с сыром и пирог с кефиром.
* Как у наших ворот за горою жил да был бутерброд с колбасою.
* « Караул!» - кричит румяный бутерброд, норовит меня Артур отправить в рот.

**Приложение 3.**

**Мультфильм** «**Легкий** **хлеб**» это достаточно забавная история, которая произошла с волком, который был категорически уверен, что всё в этом мире даётся **легче** **легкого** и ни к какому делу не стоит прикладывать значительных усилий... Волк заинтересовался человеческой пищей, и   крестьянин рассказывает зверю какой ценой и каким трудом дается этот **хлеб**. Сказка формирует представление учащихся о том, что ничто в жизни не дается просто так. Чтобы достичь чего-то, нужно потрудиться, а за «легкий хлеб» нужно платить.

**Приложение №4**

**Кейс-задание по просмотру мультфильма « Лёгкий хлеб».**

**Вопросы кейса:**

1. Проанализируйте ситуацию в данном мультфильме и выявите главную проблему сюжета.

2. Бывает ли легкий хлеб?

3. Почему не бывает лёгкого хлеба?

4. Объясните смысл пословицы «Хочешь есть калачи-не сиди на печи»

**Приложение №5**

**Инструкционная карта “Бутерброды с колбасой”.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукты** | **Количество** | **Технология приготовления** |
| Белый хлеб. | Батон “нарезной”. | Батон нарезать ломтиками (толщиной 10 мм). |
| Сливочное масло. | 70 г | каждый ломтик намазать маслом. |
| Колбаса “молочная”. | 200 г | Очистить колбасу от оболочки, нарезать кружочками и поместить на хлеб. |
| Маринованные или свежие огурчики. Зелень. | 2 шт. 15 г | Украсить бутерброды огурчиками и веточками зелени. Готовые бутерброды выложить на блюдо. |