*Приложение № 5.*

**Опросник креативности Джонсона.**

**Возможные оценочные баллы:**1 - никогда, 2 - редко, 3 - иногда, 4 -  часто, 5 - постоянно.

**Текст опросника**

Контрольный список характеристик креативности

Творческая личность способна:

1. Ощущать тонкие, неопределенные, сложные особенности окружающего мира (чувствительность к проблеме, предпочтение сложностей).
2. Выдвигать и выражать большое количество различных идей в данных условиях (беглость).
3. Предлагать разные виды, типы, категории идей (гибкость).
4. Предлагать дополнительные детали, идеи, версии или решения (находчивость, изобретательность).
5. Проявлять воображение, чувство юмора и развивать гипотетические возможности (воображение, способности к структурированию).
6. Демонстрировать поведение, которое является неожиданным, оригинальным, но полезным для решения проблемы (оригинальность, изобретательность и продуктивность).
7. Воздерживаться от принятия первой пришедшей в голову, типичной, общепринятой позиции, выдвигать различные идеи и выбирать лучшую (независимость, нестандартность)
8. Проявлять уверенность в своем решении, несмотря на возникшие затруднения, брать на себя ответственность за нестандартную позицию, мнение, содействующее решению проблемы (уверенный стиль поведения с опорой на себя, самодостаточное поведение).

### Лист ответов

### Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Школа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Класс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Возраст\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Респондент (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (заполняющий анкету)

**Соответствие суммы баллов уровням креативности**

**(по “Опроснику Джонсона”)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Уровень креативности** | **Сумма баллов** |
| Очень высокий | 40–34 |
| Высокий | 33–27 |
| Нормальный, средний | 26–20 |
| Низкий | 19–15 |
| Очень низкий | 14–8 |

#### Приложение № 6.

#### Уровень креативности учащихся в экспериментальной группе

#### (по опроснику креативности Джонсона)

**Max.40**

##### Показатели субтеста “Осведомленность 1” по ШТУР

**Max. 20**

##### Показатели субтеста “Осведомленность 2” по ШТУР

**Max.20**

**Показатели субтеста “Обобщение” по ШТУР**

**Max.38**

*Приложение №3.*

**Правила успешной проектной** **деятельности**

Правила успешной проектной деятельности (для учащихся)

* В команде нет лидеров.
* Все члены команды равны.
* Команды не соревнуются.
* Все члены команды должны получать удовольствие от общения друг с другом и от того, что они вместе выполняют проектное задание.
* Каждый должен получать удовольствие от чувства уверенности в себе.
* Все должны проявлять активность и вносить свой вклад в общее дело. Не должно быть так называемых “спящих” партнеров.
* Ответственность за конечный результат несут все члены команды, выполняющие проектное задание.
* Каждая группа, участвующая в проекте, получает “План действий учащихся в проекте”.
* План действий учащихся в проекте
* Выбор темы проекта (исследования).
* Ставим цель. (Для чего я это делаю? Какого результата я хочу достичь? Записать ответы).
* Если это исследование, то затем нужно выдвинуть предположение – гипотезу. (Сделай свое предположение о том, какой будет результат и почему? Записать ответы).
* Выбираем метод. (Что нужно сделать, чтобы получить результат? (Записать план своих действий, время выполнения каждого шага).
* Собираем данные (ставим эксперименты, собираем необходимую информацию, материал, оформляем его, сверяем свои действия по времени, которое определили для каждого шага).
* Получаем результаты. (Если что-то не удалось – это тоже результат).
* Анализируем результаты. (Сравниваем полученные с данной гипотезой).
* Делаем выводы. (Планируем дальнейшую деятельность). Даем оценку действиям в группе.
* Защищаем результат в коллективе. Получаем общую оценку результатов.

Эти памятки помогают учащимся успешно двигаться к достижению цели – созданию проекта.

*Приложение №1.*

Показатели успеваемости за последние 3 года.

Приложение №2.

**Школьный проект «Еда»**

***Введение***

Тема должна быть большой, широкой, включать знания различных предметных областей и создавать условия для формирования единой целостной картины мира.

Направления общей темы понятны каждому школьнику, с этими объектами он встречается везде. Поэтому ученики с интересом включаются в исследовательскую деятельность, чтобы как можно больше узнать по выбранной теме. Такая работа очень сплачивает детский коллектив. ***Обоснование выбора темы***

**Пища** – одна из физиологических потребностей любого живого организма. Мы с учениками решили провести исследования по нескольким направлениям. Вот наиболее значимые:

* что человек ест;
* какая пища является для него полезной;
* каковы особенности зонального питания;
* как производятся и упаковываются продукты питания;
* экономические затраты на питание;
* защита прав потребителей;
* тема еды в искусстве.

Наш школьный проект мы решили назвать «Пища».

***Цели и задачи проекта***

**Цель**: развитие личности ребенка.

**Задачи**:

1. Расширение кругозора учащихся.
2. Развитие учебной мотивации учащихся.
3. Формирование системы интегрированных и обобщенных знаний об окружающем мире.
4. Перевод полученных знаний на компетентностный уровень.
5. Развитие умений социализации личности.
6. Развитие поликультурных умений.
7. Приобретение опыта принятия самостоятельных решений, аргументации своей позиции, публичного представления результатов своей работы.
8. Воспитание каждого ребенка и коллектива в процессе выполнения общей деятельности.
9. Сплочение детского коллектива.
10. Внедрение и распространение методик использования новых информационных технологий в учебном процессе.

***Организация работы***

В начале учебного года школьники знакомятся с темой общешкольного проекта. Каждый ученик выбирает направление исследования, которое ему нравится. Ученики могут работать самостоятельно или в группах от 2 до 4 человек. Школьники ищут информацию в книгах, на мультимедийных носителях и в сети интернет, общаются на форумах со специалистами, ведут электронную переписку. Результаты исследования оформляются в виде стендового доклада, презентации или web-сайта.

Работа над проектом проходит во второй половине дня, после уроков, в течение всего учебного года. В учебном плане для каждого класса предусмотрены часы проектной деятельности (3 часа в неделю). В конце апреля проводится защита проектов. В актовом зале школы размещается выставка работ, готовятся стендовые доклады и электронные презентации, проводятся экскурсии для всех учеников школы и их родителей. Лучшие работы представляются к защите на ежегодном окружном форуме «Экономическая мастерская» и городском конкурсе «Я – гражданин».

***Управление проектом***

1. Разбить общую тему проекта на более мелкие.
2. Составить группы школьников, которые выбрали похожие темы.
3. Назначить учителей, которые будут заниматься с детьми проектами.
4. Определить формы представления результатов проектной деятельности.
5. Определить сроки работы над проектом.
6. Отобрать лучшие работы для защиты на окружных и городских конкурсах детских проектов.

**Критерии оценки проектной деятельности**

Оценка проекта проводится по пяти позициям:

* исследование;
* коммуникации;
* управление;
* презентация проекта;
* конечный продукт (проект)

**Умения и навыки позиции «Исследование»**

1. Ставить вопросы.
2. Формулировать (выдвигать) гипотезы.
3. Предлагать собственный план исследования и уточнять предмет исследования.
4. Генерировать идеи (изобретать способ действия).
5. Сравнивать и различать информацию, рассматривать данные с различных точек зрения.
6. Делать обзор необходимой информации и анализировать ее (выделение главной мысли, аргументов).
7. Делать обобщения, выводы.
8. Работать с теоретической и справочной литературой для выстраивания аргументации.
9. Устанавливать причинно-следственные связи.

**Умения и навыки позиции «Коммуникация»**

1. Обрабатывать и представлять данные в различных форматах с ориентацией на основного слушателя (я говорю, я показываю).
2. Активно слушать (я слушаю).
3. Понимать и интерпретировать различные точки зрения.
4. Инициировать учебное взаимодействие со взрослыми – вступать в диалог, задавать вопросы по теме.
5. Дискутировать.
6. Интервьюировать.
7. Аргументировано отстаивать свою точку зрения.
8. Редактировать собственные тексты.
9. Использовать различные способы коммуникации.
10. Уметь находить разумный компромисс.
11. **Общешкольный проект «Еда»**
12. **Паспорт проекта**
13. Заполняется учителем вместе с учеником

|  |  |
| --- | --- |
| Тема проекта |  |
| Руководитель проекта |  |
| Консультант проекта |  |
| Учебный предмет |  |
| Учебные дисциплины, близкие к теме проекта |  |
| Класс |  |
| Состав проектной группы |  |
| Тип проекта |  |
| Распределение ролей в проектной группе |  |
| Заказчик проекта |  |
| Цель проекта (практическая, педагогическая) |  |
| Задачи проекта |  |
| Вопросы проекта (3 – 4 важных проблемных вопроса по теме проекта) |  |
| Необходимое оборудование |  |
| Аннотация (актуальность, значимость на уровне школы, социума) |  |
| Предполагаемы продукт проекта (форма защиты) |  |
| Конечный результат (оценка) |  |

**Рефлексия**

Учителя отвечали на 4 вопроса:

1. Что было интересного в работе?
2. Что удалось и почему?
3. Что не удалось? Почему?
4. Что нужно учесть в будущем?

|  |  |
| --- | --- |
| экономика | 1. Мотивация учеников на успех; получение информации по предмету в большем объеме, чем при традиционном изучении материала.  2. Удалось связать все предметы, работая над одной общей темой. Сплочение детского коллектива.  3. Поставленные задачи выполнены. Хотелось бы собрать больше наглядного материала.  4. Детально определить задачи для каждого ученика. |
| математика | 1. Нетрадиционный подход к предмету; взаимоотношения учитель – ученик; повышенная мотивация ученика к предмету.  2. Наиболее интересными получились проекты в старших классах, учитывая набор математических знаний и прекрасное владение компьютерными технологиями.  3. Не все проекты удалось полностью завершить, так как у меня еще мало опыта работы над общешкольным проектом.  4. Специфику предлагаемых тем, возраст учеников. |
| химия | 1. Общение с учащимися вне урока; подбор информации и ее анализ.  2. Удалось показать связь биологии, химии с жизнью людей. Учащиеся поняли, что знания этих предметов им будут полезны и необходимы.  3. Все задуманное реализовано.  4. Выбирать такие темы, которые могли бы объединить в работе как можно больше учителей и учеников. |
| право | 1. Проектная работа – это творчество: огромный запас идей, умение найти необходимую информацию, использовать ее для объяснения темы проекта. Расширение кругозора учащихся.  2. Тема была раскрыта хорошо. Человек ежедневно сталкивается с вопросами, которые представлены в законе «О защите прав потребителей». Очень важно грамотно, цивилизованно уметь себя вести в обычных житейских ситуациях.  3.  4. Постараться представить наиболее интересно ту часть проекта, которая является личным исследованием ученика. |
| история | 1. Ученики работали с азартом, искали информацию, анализировали ее. Самостоятельно готовили блюда национальной кухни. Общение между учениками и учителями.  2. Выработать самостоятельность, тягу к знаниям, интерес познания нового.  3. Минусов не вижу.  4. Меньше опекать учеников, дать им больший простор для творчества. |
| информатика | 1. Формирование системы интегрированных и обобщенных знаний об окружающем мире.  2. Эффективное использование новых информационных технологий в учебном процессе. Перевод полученных знаний на компетентностный уровень.  3. Оформить некоторые работы, выполненные в электронном виде, без ошибок. Недостаточно знаний у школьников 5-7 классов.  4. Больше делать разновозрастных групп. Постараться включить в проектную деятельность учеников начальной школы. |

Ученики

|  |  |
| --- | --- |
| М, 11 лет | Я выбрал тему про одноразовую посуду. Мне было интересно узнать: из чего и как производится такая посуда. |
| Л, 12 лет | Я очень люблю шоколадные конфеты концерна Бабаевский. Мы с подругой решили выяснить, какие сладости этой фабрики предпочитают дети и взрослые. Исследовали рынок сбыта продукции и подготовили предложения по маркетингу в московском регионе. Мне было очень интересно заниматься этим проектом. Спасибо нашим педагогам за помощь! |
| Н, 13 лет | Я очень люблю живопись, поэтому выбрала тему про голландские натюрморты. Подбирая материал, я узнала и про экономику Голландии 16-17 веков, и про лидерство в международной торговле. Оказалось, что натюрморты «иллюстрировали» изменения в экономической жизни страны! Так интересно еще никогда не было! |
| А, 15 лет | Я работал над безопасностью питания. Столько интересного узнал про генетически модифицированные продукты питания! |
| Ал, 12 лет | Мне было интересно узнать про посуду «Цептер». Работая над проектом, я узнал, что цена на эту посуду сильно завышена, покупатель платит за «раскрученную» торговую марку. Проводя эксперименты в химической лаборатории, пришел к выводу, что посуда не обладает бактерицидными свойствами. Супер, мне понравилось моя работа! Я доволен! |
| Г, 14 лет | Я выбрала упаковку жидкостей. Провела сравнительную характеристику стеклянной, жестяной и пластиковой упаковок. Пришла к удивительному заключению: стеклянная посуда лучше сохраняет свойства напитков, хотя и стоит намного дороже. Так здорово изучать то, с чем каждый день сталкиваешься! Не думала, что это может быть так полезно! |
| С, 13 лет | Моя тема напрямую связана с общешкольной темой проекта. Так как мы ежедневно покупаем продукты питания, мы должны знать наши права и обязанности в этой сфере. Теперь меня в магазине не обманут! |
| И, 12 лет | Я узнал, как питались люди в разные эпохи. Я научился работать в сети интернет и делать презентацию. Мою работу показывали даже старшеклассникам! |

**Структура презентации**

1. Титульный лист:

* название проекта;
* автор(ы) проекта, класс, год выполнения

2. Содержание проекта (оформлено в виде гиперссылок)

3. Цель и задачи проекта

4. Раскрытие темы проекта (использование схем, чертежей, иллюстраций, диаграмм, видео…)

5. Вывод

**Типология проектной деятельности**

Исследовательский проект

Хорошо продуманы структура проекта, его цель, актуальность для всех участников, социальная значимость. Продуманность методов, в том числе экспериментальных и опытных работ, методов обработки собранной информации, способов представления результатов.

Творческий проект

Проект не имеет детально проработанной структуры. Она только намечается и развивается по ходу работы. В лучшем случае можно договориться о планируемых результатах (совместно выпущенной газете, видеофильме, экспедиции и т.д.).

Информационный проект

Проект направлен на сбор информации о каком-либо объекте; анализ и обобщение этих фактов предназначены для большой аудитории.

Структура проекта:

* Цель;
* Актуальность;
* Методы получения и обработки информации (их анализ, обобщение, сопоставление с известн6ыми фактами, аргументированные выводы, корректировка);
* Результат (статья, реферат, доклад, видеофильм и др.);
* Презентация (публикация, обсуждение, представление).

Практико-ориентированный

* Четко обозначенный результат деятельности учащихся с самого начала проекта. Результат обязательно ориентирован на социальные интересы учащихся (справочный материал, проект закона, программа действий, документ, газета, видеофильм и др.)
* Необходимо четкое определение функций каждого участника проекта в оформлении конечного продукта. Коррекция работы, поэтапное обсуждение, коррекция совместных и индивидуальных усилий.

**Формы представления результатов проектной деятельности**

* Web-сайт, мультимедийный продукт;
* анализ данных социологического опроса;
* атлас, журнал, газета, карта, путеводитель, письмо;
* бизнес-план;
* статья, доклад, реферат, сочинение;
* видеофильм, видеоклип;
* выставка, экскурсия, постановка (спектакля), праздник;
* учебное пособие, публикация, ролевая игра, музыкальное произведение;
* коллекция, модель, макет;
* справочник, чертеж, прогноз и др.

Начало формы

Приложение №4.

Тесты и кроссворды.

**Примерные тестовые задания**

1. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “Т” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

(....) руки мойте с мылом;

(....)  проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;

(....)  наденьте фартук;

(....)  уберите волосы под головной убор;

(....)  включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. Отметьте знаком “+” все правильные ответы.

Витамин А содержится в:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  молоке | (....)  яичном белке |
| (....)  яичном желтке | (....)  печени животных |
| (....)  печени трески |  |

3. В качестве разрыхлителей теста применяются:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  сахар | (....)  желатин |
| (....)  дрожжи | (....)  маргарин |
| (....)  пищевая сода |  |

4. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  вилки | (....)  ложки |
| (....)  хлебница | (....)  скатерть |
| (....)  солонка | (....)  тарелки |

5. Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  тонкий поролон | (....)  клеенку |
| (....)  тонкую бумагу |  |
| (....)  шелковую ткань | (....)  тяжелую мягкую ткань |

6. Перед приготовлением рис:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  промывают | (....)  обжаривают |
| (....)  сушат | (....)  перебирают |
| (....)  проверяют на наличие вредителей |  |

7. Салат из свежих овощей украшают:

(....)  зеленью

(....)  искусственными цветами

(....)  майонезом

(....)  фигурной нарезкой

8. Из дрожжевого теста можно приготовить:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  пироги | (....)  печенье |
| (....)  торт | (....)  оладьи |
| (....)  кулич |  |

9. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  соль | (....)  пищевая сода |
| (....)  сахар | (....)  уксусная кислота |
| (....)  лимонная кислота |  |

10. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  варят в воде | (....)  варят в кожуре |
| (....)  варят на пару | (....)  запекают в духовом шкафу |
| (....)  жарят |  |

11. Салфетку на колени кладут:

(....)  полностью развернутой

(....)  сложенной вдвое с уравненными краями

(....)  сложенной вдвое с верхней частью короче нижней

(....)  сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней

(....)  сложенной по диагонали

12. Праздничный стол украшают:

(....)  невысокими букетами в низких вазах

(....)  цветами с длинными стеблями в высоких вазах

(....)  цветами с резким запахом

(....) с гирляндами из живых цветов.

13. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:

|  |  |
| --- | --- |
| (....)  крахмал | (....)  ваниль |
| (....)  агар | (....)  желатин |
| (....)  сахар |  |

Интернет тест «Хороший ли ты кулинар» <http://test.passion.ru/horoshiy-li-vy-kulinar/1/>

<http://test.passion.ru/cat/11/>

**Французская кухня**

Что означают данные слова?

**Суфле**

(1) пирожные

(2) взбитые белки

(3) молочный коктейль

(4) мороженое

**Антре**

(1) холодная закуска

(2) луковый суп

(3) шоколадная конфета

(4) отбивная котлета

**консоме**

(1) зеленый лук

(2) чесносный соус

(3) жареное мясо

(4) мясной суп

Вычеркни одно слово, которое не является французским

Монпансье

  марципан

  мармелад

  грильяж

  шоколад

кларет

божоле

портвейн

совиньон

шардонне

спаржа

шпинат

сельдерей

петрушка

омлет

рулет

стейк

майонез

котлеты

грюер

камамбер

бри

моцарелла

рокфор

брокули

**Русская кухня**

                 Что означают эти русские старинные блюда?

**Расстягаи**

   (1) блины с мясом

    (2) куличи на праздник

    (3) пирожки с рыбой

    (4) пышки со сметаной

**кутья**

   (1) пшеничная каша

    (2) пирог с творогом

    (3) русский салат

    (4) холодная закуска

**сбитень**

   (1) гурьевская каша

    (2) овощной салат

    (3) рыба с хреном

    (4) горячий напиток на меду

**солянка**

    (1) кислые щи

    (2) куриный бульон с гренками

    (3) суп с мясом, рыбой и огурцами

    (4) холодный свекольник

**ботвинья**

    (1) салат из капусты

    (2) пирог с грибами

    (3) луковый суп

    (4) разновидность ухи

**Выдели одно блюдо, не входящее в меню на Руси.**

  солянка

  уха

  бульон

  борщ

  каравай

  блины

  пудинг

  шаньга

    Студень

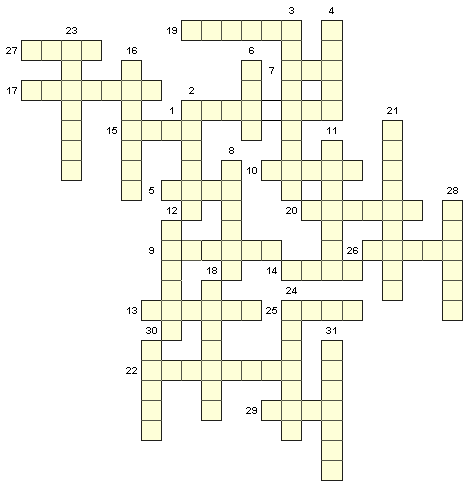
    Севрюга

    Винегрет

    Котлета

<http://tehno.langmmc.edusite.ru/DswMedia/kulinaria.html> интернет кроссворд «Кулинария»

<http://tehno.langmmc.edusite.ru/DswMedia/cross2/cwf_live2.swf> «Овощи»



**По горизонтали:**

1. Растение семейства бобовых, а также его круглые, с двух сторон выпуклые зерна.  
5. Сыр из соевых бобов, по виду напоминающий творог. Твердые сорта маринуют или панируют наподобие шницеля, мягкие используют для приготовления котлет и фрикаделек.   
7. Продукт животного происхождения, используется в заправке тортов, приготовлении старинного русского напитка.   
9. Мелкая морская рыба, родственная сельди, консервируемая в уксусе с пряностями.   
10. Плодовая культура семейства пасленовых.   
13. Натуральный продукт питания животного происхождения.   
14. Белое щелочное кристаллическое вещество, используется в составе разрыхлителя или самостоятельно для придания тесту пористости.   
15. Кусок мяса или рыбы, очищенный от костей.   
17. Густой сахарный сироп для приготовления цукатов, для обливки готовых мучных изделий.   
19. Заправка для салата с яйцом и травами.   
20. Изюм без косточек.   
22. Мелкие ракообразные.   
25. Топленый свиной жир.   
26. Один из высших сортов кофе, используемый для придания аромата блюдам.   
27. Основной компонент для приготовления теста.   
29. Масса неоплодотворенных яичек рыбы, обработанная как пищевой продукт.

**По вертикали:**

2. Огородное и дикорастущее растение семейства лилейных с острым вкусом и резким запахом, а также его дольчатая луковица.   
3. Съедобный серовато-белый пластинчатый гриб.   
4. Верхний слой корки цитрусовых, а также высушенная и размельченная корка, употребляемая как пряность.   
6. Плод имеет зеленую оболочку, содержащую сморщенное ядро. Листья и скорлупа использовались раньше для получения коричневой краски, а сок растения – для приготовления сахара.   
8. Отвар мяса (а также рыбы, грибов, овощей).   
11. Соус из уксуса, пряностей и масла.   
12. Водный экстракт какого-либо вещества, растения.   
16. Сумчатые подземные клубневидные грибы, некоторые виды которых съедобны.   
18. Семейство двудольных растений, плоды которых употребляются в пищу.   
21. Мелкие недозрелые маринованные огурцы.   
23. Ингредиент растительного происхождения, используется для загустения пудингов, соусов и т.д.   
24. Съедобные пластинчатые грибы желтого цвета.   
28. Вещество из микроскопических грибков, вызывающее брожение.   
30. Старейшая приправа, хороший консервант, позволяющий надолго предохранить от порчи овощи, ягоды, грибы.   
31. Прозрачное вещество, образующее студенистую массу, употребляющееся для приготовления желе, заливного.