



Министерство образования и науки Удмуртской Республики
БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»

2024

ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫЙ КВЕСТ

Мир профессий ИТЭТ



1979

Министерство образования и науки Удмуртской Республики
БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»

Проориентационный квест
«Мир профессий ИТЭТ»

Ижевск, 2024

УДК 377

ББК 74.470(2Рос.Удм)я723

П84

Составители:

Пономарева Ольга Александровна, заведующий РЦ СТВ УР

Киселева Юлия Анатольевна, методист РЦ СТВ УР

Содержание

№ п/п	Темы разделов	Страницы
	Введение	5
1.	Основная часть	6
2.	Заключение	15
3.	Список использованных источников	15
4.	Приложения	16

Введение

В современных социально-экономических условиях особое значение приобретает деятельность профессиональных образовательных организаций (далее ПОО) как открытых социально-педагогических институтов, наиболее полноценно и эффективно реализующих профессиональное самоопределение обучающихся школ, в котором реализуются запросы социальной практики и существенно расширяются направления, технологии работы со школьниками.

Своевременно оказанная старшеклассникам профориентационная помощь выступает залогом гармоничного развития личности и правильного, осознанного выбора будущей профессии, эффективного её освоения, успешной трудовой деятельности в дальнейшем.

Ускоряющийся темп изменений в мире, обществе, науке, технике и возрастающая конкуренция на рынке труда, появление новых профессий требуют от педагогического сообщества поиска новых и оригинальных методов, повышающих эффективность профориентационной работы.

Как показывает практика, современные дети лучше усваивают информацию в процессе самостоятельного получения, анализа и систематизации материала. Учитывая это, в профориентационной работе очень эффективным является такой метод работы, как *профориентационный квест*.

В ходе профориентационного квеста участники не только приобретают знания, необходимые для осознанного выбора профессии, но и помещаются в специально-созданные условия, которые способствуют раскрытию способностей молодого человека, развитию личностных качеств, проявлению творческой инициативы, формированию универсального способа решения задач.

При организации профориентационного квеста, следует придерживаться определенных принципов и условий:

- все игры и задания должны быть безопасными;
- задачи, поставленные перед участниками, должны соответствовать возрасту;
- задания должны быть последовательными, логически взаимосвязанными;
- игра должна быть эмоционально окрашена с помощью декораций, костюмов, инвентаря;
- предоставление необходимого оборудования, мебели и технических устройств для школьников с инвалидностью;

- регламентация времени на каждое задание, чтобы участники не потеряли интерес к игре.

Профессиональный квест, как форма организации деятельности понятна и актуальна для детей и подростков. Квест проводится в игровой форме, что создает свободную и независимую коммуникативную среду, дает возможность каждому участнику проявить себя. Игра создает творческую атмосферу, благодаря которой участники квеста имеют возможность выявить и продемонстрировать свои скрытые таланты и наклонности.

Выполняя различные задания участникам необходимо принимать верные решения, делать правильные выводы, выполнять действия профессиональной направленности, что погружает их в мир профессии и помогает выявить и определить свои профессиональные предпочтения.

Участники квеста могут помогать друг другу, общаться между собой, анализировать предложенную ситуацию, получать дополнительную информацию от волонтера для успешного выполнения задания.

Задания квеста - творческой и деятельностно-практической направленности, способствуют развитию мотивации к выбору будущей профессии.

Универсальность данной формы профориентационной работы состоит в том, что она может быть использована в любой ПОО. Задания могут меняться в зависимости от направлений профессиональной ориентации и направленности деятельности ПОО.

1. Основная часть

Квест «Мир профессий «ИТЭТ»»

Цель квеста: приобретение подростками знаний о профессиях: повар, кондитер, пекарь, бухгалтер, логист, товаровед-эксперт, менеджер по продажам, техник – технолог пищевой промышленности; выявление профессиональных предпочтений.

Задачи квеста:

- а) Образовательная – вовлечение каждого участника в активный познавательный процесс (организация индивидуальной и групповой деятельности школьников, выявление умений и способностей работать самостоятельно по какой-либо теме);
- б) Развивающая – развитие интереса к предмету, творческих способностей, воображения учащихся; формирование навыков

исследовательской деятельности, умений самостоятельной работы с информацией, расширение кругозора, эрудиции, мотивации;

- в) Воспитательная – воспитание личной ответственности за выполнение задания, воспитание уважения к соперникам в ходе проведения квеста, здоровьесбережение и здоровьесозидание.

Перед игрой участники делятся на 2 команды. Каждая команда проходит ряд зон – этапов, где волонтеры проводят игру или дают творческое задание. Они же оценивают работу и платят условную валюту. Каждой команде выдается чек-лист порядок прохождения станций квеста.

Состав команды: от 7 до 10 человек. *Максимальное количество баллов* на каждом этапе – 2 условные валюты. В конце участники могут приобрести приз на заработанную условную валюту.

Оборудование: раздаточный материал на каждую станцию; условная валюта.

Место проведения: БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум».

Формы работы: индивидуальная, групповая, командная с элементами соревнования.

Технические средства: ноутбуки с заданиями, колонки, дополнительное оборудование для участников с инвалидностью в зависимости от нозологической группы. (Приложение 1)

Участники мероприятия: обучающиеся школ, школьники с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ); родители школьников с инвалидностью и ОВЗ*.

*Во время выполнения заданий квеста школьниками, для родителей участников с инвалидностью и ОВЗ проводится встреча, с целью информирования о доступности получения среднего профессионального образования и дальнейшего трудоустройства выпускников с инвалидностью и ОВЗ.

План мероприятия:

1. *Организационный момент.* Вступительное слово ведущих о значимости профессии в жизни человека. Деление на 2 команды, выдается маршрутный лист порядок прохождения станций квеста.
2. *Прохождение станций участниками команд.*

Сценарий

Эпиграф: «Будущее за профессиональным образованием!»

Приветствие. Ведущий квеста читает приветствие - обращение участникам:

- Здравствуйте, учителя и врачи, журналисты и кулинары, спортсмены и артисты, космонавты и юристы, трактористы и бухгалтеры, строители и защитники Отечества! Не удивляйтесь, что я вас так называю. Пройдут школьные годы, и именно вы встанете за штурвал корабля, постройте самое высокое здание, испечёте самый вкусный в мире торт, сыграете самую интересную роль! Но прежде вам надо повзрослеть и получить профессиональное образование.

А школа – начало пути к любой профессии.

Да, время быстро пролетит,

Будет вам семнадцать...

Кем работать вам тогда?

Чем заниматься?

- Вы уже многое знаете о профессиях, поэтому сегодня я предлагаю вам отправиться в «Мир профессий «ИТЭТ»». Представитель каждой профессии не только на отлично знает свое дело, но также подготовил для вас веселые и познавательные задания.

Сейчас мы с вами разделимся на 2 команды.

Как вы думаете, что есть у каждого взрослого работающего человека? (*участники отвечают*). Правильно! Заработная плата! Именно сегодня вы, выполняя задания, заработаете свою заработную плату.

Организатор:

- Ваша задача: набрать максимальное количество баллов на каждой станции по 2 условные валюты и тогда вы можете приобрести для своей команды приз!

Сейчас каждой команде будет дан специальный чек-лист прохождения станций. На каждой станции необходимо выполнить задание, заработать условную валюту.

В конце на заработанную валюту вы сможете приобрести приз!

Всем понятны правила? Пора приступать!

(Команды расходятся по станциям)

Станция 1 «МИЛКОМ» (специальность «Технология продуктов питания животного происхождения»)

Оборудование: раздаточный материал (картинки молочных продуктов: твердый сыр, молоко коровье, молоко козье, творог; символ кальция из таблицы Менделеева).

Техник-технолог занимается организацией производства, контролем качества цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, сливочного масла, различных видов сыра.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация ведения и контроль технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

Картинка с символом кальция из таблицы Менделеева – что это?

Предисловие: Роль кальция для нашего здоровья. (Приложение 2)

✓ Задание 1.

Где больше кальция? (продукты: твердый сыр, молоко коровье, молоко козье, творог). Расставить продукты по степени уменьшения количества кальция в них. (Приложение 3)

Если задание сделано правильно, команда получает 1 условную валюту.

✓ Задание 2.

Рецепт на память. Ведущий на слух зачитывает рецепт, далее читает 5 утверждений.

Рецепт «Йогурт домашнего приготовления»:

Вскипятить 2 литра молока с 1 столовой ложкой сахара. Остудить до 40 градусов. Снять пенку. Добавить закваску для йогурта из 5 видов бактерий. Главное, чтобы температура молока не была выше 40 градусов, иначе бактерии погибнут. Йогурт на закваске получается очень нежным, однородным и очень вкусным. Налейте подготовленное молоко с закваской в термос и оставьте на 10 часов. По истечении 10 часов готовый йогурт переложите из термоса в стаканчики, по желанию добавляйте варенье или джем. Нельзя класть свежие фрукты - молоко может свернуться. Далее ставим в холодильник на 3-4 часа. Наш йогурт готов.

Утверждения:

1	Вскипятить 2 литра молока с 1 столовой ложкой сахара.	да
2	Температура молока не должна превышать выше 50 градусов	нет
3	Заливаем молоко с закваской в термос и оставляем на 3-4 часа	нет

4	Нельзя класть свежие фрукты - молоко может свернуться.	да
5	Нельзя добавлять варенье или джем	нет

Если на все утверждения ответили правильно, команда получает 1 условную валюту.

Станция 2 «Открой бизнес!» (специальность «Торговое дело»)

Оборудование: коробка с набором разных товаров (например: ручка, шарик, тетрадь, пакет, мягкая игрушка, зубная щетка, браслет, салфетки) и карточки с названием этих товаров для жеребьевки.

Специальность «Торговое дело» для активных людей, тем, кто любит общаться, умеет договариваться.

Область профессиональной деятельности выпускников: Менеджер по продажам - это специалист, который изучает и прогнозирует спрос, устанавливает хозяйственные связи, заключает договора купли-продажи, обеспечивает доведение товаров от производителя до потребителя. Менеджер по продажам может работать практически на любом предприятии. Именно на данной специальности вы получите все основы для организации своего дела.

✓ Задание 1.

Из коробки команда «вслепую» выбирает 2 товара, группа делится еще на 2 команды. Для выбранного товара необходимо в течение 2 минут придумать: название, рекламный слоган, презентацию товара.

Если другая команда группы захотела его купить, команды получают по 1 условной валюте.

Станция 3 «Счетовод-IT»

(специальность «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)»)

Оборудование: 2 калькулятора, 2 повязки на глаза, палочки для счета.

Специальность для тех, кто усидчив, внимателен, трудолюбив.

Область профессиональной деятельности выпускников: учет имущества и обязательств организации, проведение и оформление хозяйственных операций, обработка бухгалтерской информации, проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами, формирование бухгалтерской отчетности, налоговый учет, налоговое планирование, начисление заработной платы.

✓ Задание 1.

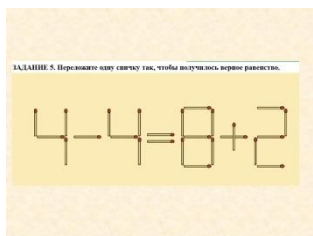
Опытный бухгалтер умеет считать на калькуляторе «вслепую». Предлагаем Вам почувствовать себя опытным бухгалтером и выполнить задание.

Посчитать пример на калькуляторе с завязанными глазами.

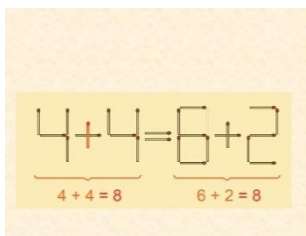
Если задание выполнено, верно, хотя бы 1 участником, они получают 1 условную валюту.

✓ Задание 2.

Вашему вниманию мы предлагаем логическую задачу: необходимо передвинуть одну палочку, чтобы равенства стали верными (1 минута).



ответ



Если задание выполнено команда получают 1 условную валюту.

Станция 4 «Ресто-шеф!»

(специальность «Поварское и кондитерское дело»)

Оборудование и сырье: 3 коробки с отверстиями для руки, различные продовольственные товары (например: палочка корицы, горсть гвоздики, заваренная лапша быстрого приготовления, лист капусты и т.д.), карточки с профессиональными терминами повара 10 штук.

Любите создавать шедевры из продуктов, красиво украсить блюдо, приготовленное по своему рецепту, оценивать его качество?

Значит эта специальность для Вас!

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

✓ Задание 1.

«Черный ящик»

Участники выбирают одного человека, который будет по очереди погружать руку в «черный ящик» и отгадывать, что там находится. Если у

него не получилось угадать, то можно попробовать еще двум участникам. Ответ участники тихо говорят ведущему.

Только при условии, что все три ящика отгаданы, участники получают 1 условную валюту.

✓ Задание 2.

«Сленг повара»

Из 10 карточек с профессиональными терминами участники выбирают 5 и объясняют значение этих слов.

- а) *Багет* - это настоящий национальный французский хлеб с изумительной хрустящей корочкой. Если его правильно испечь, то вы получите несравненный вкус свежей булки.
- б) *Пассерование* - легкая обжарка нарезанных лука, моркови, кореньев, томата-пюре в слабо нагретой посуде до полуготового состояния. Пассерованные лук и корни обладают более ароматическим запахом, чем обжаренные при высокой температуре.
- в) *Сироп* - вскипяченная вода с сахаром.
- г) *Пампушка* - небольшая круглая пышка из дрожжевого теста.
- д) *Шумовка* - кухонная принадлежность в виде большой плоской ложки с множеством мелких отверстий в черпале для прохождения жидкости. Изготавливается чаще всего из металла или пластмассы.
- е) *Табані* - национальное удмуртское блюдо. Представляют из себя пышные оладьи из кислого дрожжевого теста, выпекаемые различной формы: круглыми на всю сковороду или маленькими лепёшками.
- ж) *Цедра* - нарезанные и высушенные корки лимона, апельсинов, мандаринов, которые используются для ароматизации компотов, кондитерских изделий и напитков.
- з) *Гренки* - подсушенные и подрумяненные ломтики мякиша белого хлеба.
- и) *Шинковать* - резать на мелкие и довольно узкие кусочки. Этот термин применяется в кулинарии только относительно овощей, свежей зелени, фруктов, кореньев и грибов.
- к) *Харчо* - национальный грузинский суп из говядины. Суп очень пряный, острый, с обилием чеснока и зелени.

При условии, что все 5 выбранных терминов объяснили правильно, участники получают 1 условную валюту.

Станция 5 «Деловой логист!»

(специальность «Операционная деятельность в логистике»)

Оборудование: ноутбук, коробка с наполнительным игрушечным товаром.

Операционный логист – это специалист, который должен решать вопросы, связанные с оптимизацией различных рабочих процессов (снабжения, складирования, распределения, транспортировки и т.д.).

Область профессиональной деятельности выпускников: планирование, организация, выполнение и контроль движения и размещения материальных (товарных, финансовых, кадровых) и нематериальных (информационных, временных, сервисных) потоков и ресурсов.

✓ Задание 1.

Перед вами коробка. За 1 минуту вы должны упаковать наибольшее количество товара в коробку. Условную валюту получает команда успевшая упаковать свою коробку в течение 1 минуты.

✓ Задание 2.

На ноутбуках представлены 2 логические задачи. (Приложение 4) Вы можете выбрать любую задачу, если задача решена верно, то команда получает 1 условную валюту.

Станция 6 «Пекарня»

(специальность «Технология продуктов питания из растительного сырья»)

Оборудование: соленое тесто, доска, вилка, нож, ноутбук.

Техник-технолог занимается организацией производства, контролем качества основных видов хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

История о хлебе (Приложение 5)

✓ Задание 1.

«Кондитер от бога»

Перед вами видео-инструкция. Вам предлагается выбрать 2 человека из команды и изготовить 3 вида фигурных булочек. Если у команды получились

3 булочки как на картинке – команда получает 2 условные валюты, если 1-2 булочки, получает 1 условную валюту.

Станция 7 «Бутик - эксперт» (специальность «Торговое дело»)

Оборудование: картинки одежды, перечень предметов для ведущего.

Товаровед-эксперт - это специалист, который лучше всех на предприятии знает достоинства и недостатки товаров, может оценить их качество и обеспечить продажи.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

Нет ничего удивительного в том, что с древних времён и до наших дней создано огромное количество разных видов одежды и обуви. Бесспорно, это было вызвано сначала необходимостью защиты от холода, затем и для удобства, комфорта и эстетичного внешнего вида людей.

Одежду, которую мы носим часто называем не правильно, например кофту называем «кофтой», а не «пуловер», «джерпер» или «кардиган».

✓ Задание 1.

«Лото-эксперта»

Перед вами картинки одежды и перечень предметов нашего бутика, участникам надо совместить одежду 5 выбранных картинок в случайном порядке с ее названием. (Приложение 5)

«Добрый путь!» Заключительное слово:

Выбор профессии – это очень важное событие в жизни каждого человека. Но какую бы профессию вы, не выбрали, вам всегда пригодятся знания, полученные в школе. Поэтому постарайтесь уже сейчас определить область ваших интересов, возможностей и двигайтесь вперед!

Далеко не каждый станет ученым, писателем, артистом, далеко не каждому суждено открыть порох, но поэтом, художником в своем деле должен стать каждый.

(В.А. Сухомлинский)

Рефлексия:

Время подвести итоги, подсчитайте заработанную условную валюту. В нашем «магазине» предлагаем приобрести приз. Предлагаем оставить отзывы о нашем квесте.

Участники оставляют письменные отзывы, отвечая на вопросы:

1. Я впервые узнал о профессии _____
2. Я хотел бы узнать больше о профессии _____
3. Я хочу освоить профессию _____
4. Сегодня узнал новое _____
5. Я приду в техникум ещё раз с родителями, что бы узнать больше о профессии _____

2. Заключение

Квест – это совершенно новая форма обучающих и развлекательных программ, с помощью которой участники погружаются в происходящее, получают заряд положительных эмоций и активно включаются в деятельность. Квест не только позволяет участникам получить новые знания, проявить свои способности и способствовать развитию коммуникационных взаимодействий между игроками, но и стимулирует их общение, служит хорошим способом сплотить играющих. Квест способствует развитию аналитических способностей, развивает фантазию и творчество.

Техникум проводит квест «Мир профессий «ИТЭТ»» с 2020 года. Данное профориентационное мероприятие посетило более 500 обучающихся, в том числе более 100 школьников с инвалидностью и ОВЗ общеобразовательных школ региона. По отзывам ребят, участие в квесте расширило их представление о профессиях торговли, общественного питания и пищевой промышленности.

Результаты:

- увеличение доли информированных и мотивированных учащихся 8-9 классов, определившихся с выбором профессии;
- увеличение доли абитуриентов в техникуме, в том числе абитуриентов с инвалидностью, мотивированных на качественное освоение специальностей.

3. Список использованных источников

1. Ведущий образовательный портал России «Инфоурок» <https://infourok.ru>;
2. Всероссийский образовательный «Портал педагога» <https://portalpedagoga.ru>;

3. Сайт Fb.ru <http://fb.ru/article/248308/kvest-tehnologiya-v-obrazovanii-i-vozpitanii-rol-kvest-tehnologiy>;
4. Открытый урок РФ. Педагогическая мастерская. <http://открытыйурок.рф/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/662352/>;
5. Международный педагогический журнал «Предметник». https://www.predmetnik.ru/conference_notes/69.

Приложение 1

Рекомендации по оснащению рабочего места на станциях для участников с инвалидностью:

<i>Нозологическая группа</i>	<i>Дополнительное оборудование</i>
Обучающиеся с инвалидностью без нарушений психофизического развития	Не требуется
Обучающиеся с нарушениями слуха	<ul style="list-style-type: none"> - рекомендуется – первая или вторая парта (около окна или в среднем ряду) с организацией достаточного пространства, чтобы обучающийся в условиях речевого диалога имел возможность поворачиваться и слухо-зрительно воспринимать речь окружающих; - расположение обучающегося таким образом, чтобы его лучше слышащее ухо было максимально приближено к педагогу (справа/слева от педагога); - наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования и (или) при необходимости звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; - документ-камера и (или) текстфон; - привлечение, при необходимости, ассистента-сурдопереводчика.
Обучающиеся	с - рекомендуется выделить для обучающегося

<p>нарушениями зрения</p>	<p>место в первом ряду, у окна;</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные помещения оборудуются комбинированной системой общего искусственного и местного освещения. Суммарный уровень освещенности от общего и местного освещения должен составлять: <ul style="list-style-type: none"> • для обучающихся с высокой степенью осложненной близорукости и высокой степенью дальнозоркости – 1000 лк; • для обучающихся с поражением сетчатки и зрительного нерва (без светобоязни) – 1000-1500 лк; • для обучающихся со светобоязнью – не более 500 лк; – озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий, в том числе посредством мультимедийных средств и устройств оптического сканирования; – обеспечение доступности информации для тактильного и зрительного восприятия слепыми и слабовидящими с остаточным зрением: выпуклые (объемные) схемы, рисунки для уточнения, обобщения информации; - обеспечивается наличие подписей и описания крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и с применением шрифта Брайля; - лупа и (или) лупа с подсветкой.
<p>Обучающиеся с нарушениями опорно-двигательного аппарата</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рабочее/учебное место обучающегося создается индивидуально с учетом его особых образовательных потребностей, а также сопутствующих нейросенсорных нарушений; - увеличение размеров рабочей зоны на одно место, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски; - увеличение ширины прохода между рядами

	<p>столов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - для инвалидов-колясочников предусматриваются места в первом ряду, ближайшие от входа в помещение; - аудитория должна быть оборудована столами, регулируемые по росту обучающихся, а также специализированными креслами-столами с индивидуальными средствами фиксации, предписанными в медицинских рекомендациях.
--	--

Приложение 2

Кальций - это минерал, имеющий важнейшее значение для здоровья человека и главная его роль – это формирование костной ткани, в которой сосредоточено около 99% от общего его количества. Кальций не менее важен для правильного функционирования всего организма, он участвует в процессе свертывания крови, нормализует возбудимость нервной ткани и сокращение мышц, в том числе и сердечной мышцы, участвует в своевременной доставке питательных веществ в клетки нашего тела, регулирует кислотно-щелочной баланс. Поэтому так важно получать кальций из продуктов питания в нужном для организма количестве. Хотите иметь красивые волосы и ногти?

Тогда в день нужно потреблять 1200 мг кальция.

Суточные нормы потребления кальция:

- Дети до 3-х лет – 600 мг.
- Дети от 4 лет до 10 лет – 800 мг.
- Дети от 11 лет до 13 лет – 1000 мг.
- Подростки от 14 и старше – 1200 мг.
- Молодежь от 16 лет и старше – 1000 мг.
- Взрослые от 25 лет до 50 лет – от 800 до 1200 мг.

Приложение 3

Таблица

Содержание кальция в молочных продуктах

Наименование продукта	Количество в мг на 100 г
Сыр твердый	600-1200
Брынза	530
Молоко козье	143

Творог средней жирности	125
Кефир	120
Молоко коровье жирностью 2,5 – 3,5%	120
Сливки	90
Сметана средней жирности	85
Сливочное масло	25

Задача 1.

Рассчитайте количество дней в пути, при условии, что водитель в течение суток должен отдыхать не менее 6 часов.

1 сутки = 24 часа

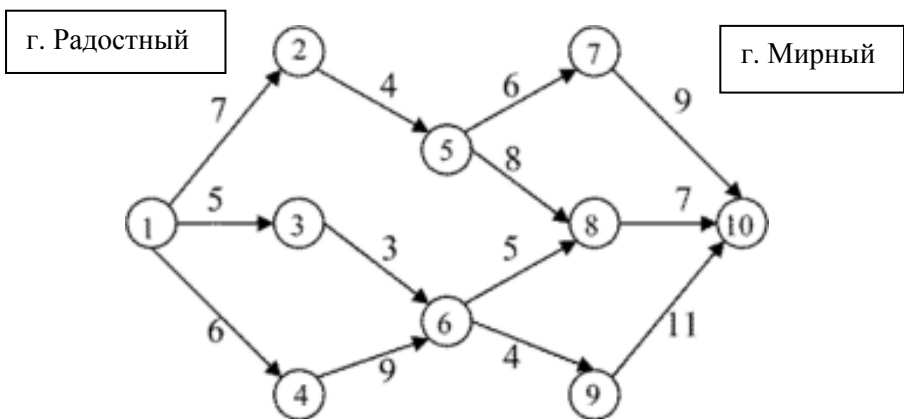
$V=80$ км/ч

$S=8000$ км

$t=S:V$

Задача 2.

Задача 2. Компания «Доставка+» осуществляет грузоперевозки между городами. Составьте кратчайший маршрут из города Радостный в город Мирный.



Ответ: 1→3→6→8→10

История о хлебе

История возникновения хлеба на Руси интересная и увлекательная. Жизнь наших предков в далекие времена была нелёгкой. Главной заботой человека было найти пропитание. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя.

Археологи предполагают, что однажды во время приготовления зерновой каши часть её вылилась и превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.

В русской культуре хлеб всегда занимал особое место. Ведь практически все славянские племена имели особый обычай – считалось, что люди, разделившие между собой хлеб, становятся друзьями на всю оставшуюся жизнь. Именно хлеб считался связующим звеном между народами.

Проходят века, но хлеб для людей остаётся одним из основных продуктов!

«Лото-эксперта»

	<p>Пинетки – лёгкие вязаные декоративные ботинки для грудных детей возрастом до 1 года. Пинетки обычно вяжут крючком или спицами. Чтобы материал пинеток не раздражал кожу ребёнка, предпочтение при вязке отдаётся хлопковым нитям, нежели шерстяным и синтетическим.</p>
	<p>Ботильоны – это тип обуви, занимающий промежуточное положение между туфлями и полусапожками. Из-за своей длины на английском языке они называются «ankle boots».</p>
	<p>Ботинки – это тип обуви, защищающая голеностопный сустав, в отличие от полусапожек имеет систему фиксации ноги в виде шнурков или ремней, чаще мужская, чем женская. Классические ботинки изготовлены из кожи и завязываются шнурками.</p>
	<p>Туника – это одежда в форме мешка с отверстием для головы и рук, обычно покрывавшая все тело от плеч до бёдер. Туника, изготовленная без талии, получила распространение в Древнем Риме.</p>



faberlic

Свитер – это предмет вязаной одежды для верхней части тела без застёжек, с длинными рукавами. В древние времена женщины на рубашку надевали одежду, называемую *Свита*. Она была с широкими рукавами. От слова свита и произошло слово – Свитер. Свитер вяжется из толстой или средней толщины шерстяной или полушерстяной пряжи на спицах или крючком, реже на вязальных машинах.



Комбинезон – изделие верхней одежды, представляющий собою соединение верхней части одежды и брюк. Словарь Ушакова указывал, что это производственный костюм, представляющий собой комбинацию куртки и брюк у авиаторов.



Пиджак – часть костюма, верхняя одежда с открытым отложным воротником и застёгивающимися на пуговицы лапами. Служит верхней частью классического мужского костюма. Пиджаки бывают однобортные и двубортные.



Жакет — разновидность короткой верхней, в основном, женской одежды из трикотажа или шерстяной ткани. Имеет длинные или укороченные рукава. Жакет напоминает пальто, но в отличие от него шьётся из более лёгкой ткани и имеет малую длину. Может быть однобортным, двубортным или на молнии, с воротником или без. Традиционные жакеты имеют приталенный по фигуре силуэт, но существуют различные

	<p>вариации и более свободного кроя.</p> <p>Пуло́вер – от англ. Pull over – тащить сверху, надевать сверху – плотно облегающий (в большинстве случаев, но не всегда) корпус, <u>джерпер</u> без <u>воротника</u> и без застёжек, обычно <u>трикотажный</u> или вязаный. Представляет собой плечевое изделие, надеваемое через голову, имеющее для этого вырез, обычно V-образный.</p>
	<p>Трикó (итал. Tricot «вязаный; трикотажный») – одежда из трикотажа, плотно облегающая тело, плотные шерстяные, полушерстяные, хлопчатобумажные ткани с ясно выраженным рисунком переплетения, используемые преимущественно для пошива костюмов и платьев</p>
	<p>Запонки – застёжки, вдеваемые в петли манжет (рукавов) мужской сорочки. Многие запонки являются ювелирными изделиями.</p>
	<p>Колье – это ожерелье из драгоценных камней, из жемчуга.</p>
	<p>Кулон – это само слово кулонс происходит от французского coulant (лёгкий, текучий, скользящий, свободный). Это разновидность подвески – ювелирное украшение, которое можно носить на хлопковой или кожаной верёвочке, драгоценной цепочке.</p>

Для заметок: