Учитель Бадоева Эрикназ Шамиловна, г. Радужный ХМАО-Югра

**Системное формирование компетенций ученика посредством применения компетентностно-ориентированных заданий**

Представлен фрагмент работы на уроке над формированием ключевых компетенций ученика как результата образования, выражающемся в овладении социально значимых наборах способов деятельности (коммуникативные, информационные, самоорганизация); особенность в построении образовательного маршрута – использование на уроках и во внеурочное время компетентностно-ориентированых заданий (КОЗ)

# Технология

## 6 класс

**Задание № 1.**

Предмет: Технология

Класс: 6

Тема: Кулинария. Каши

Сложность учебного материала: Уровень 1

Сложность источника: Уровень 1. Несколько источников; прямая информация; имеется избыточность

Проверяемая компетентность: Разрешения проблем; аспект: целеполагание и планирование деятельности, уровень 1

Стимул: Вам необходимо приготовить на завтрак молочную кашу на 3 человека.

Задачная формулировка: Пользуясь рецептурным справочником, определите количество, состав и примерную стоимость продуктов для приготовления рисовой каши

Источник информации: учебник «Технология» 6 класс, стр.103-108; рецептурный справочник по кулинарии.

Бланк ответа:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Продукты | Количество на 1 порцию (г) | Количество на 3 порции (г) | Цена (руб. за 100г) | Затраты на 3 порции (руб.) |
| 1 |  | 69 |  | 3,6 |  |
| 2 |  | 237 |  | 2,7 |  |
| 3 |  | 9 |  | 3,2 |  |
| 4 |  | 3 |  | 3 |  |
| 5 |  | 25 |  | 8,5 |  |
|  | Выход | 250 г | г |  | руб. |

Инструмент проверки**:** (модельный ответ)

5 баллов - правильный ответ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Продукты | Количество на 1 порцию (г) | Количество на 3 порции (г) | Цена (руб. за 100г) | Затраты на 3 порции (руб.) |
| 1 | Крупа рисовая | 69 | 207 | 3,6 | 7,45 |
| 2 | Молоко цельное | 237 | 711 | 2,7 | 19,2 |
| 3 | Сахар | 9 | 27 | 3,2 | 0,86 |
| 4 | Соль | 3 | 9 | 3 | 0,27 |
| 5 | Масло сливочное | 25 | 75 | 8,5 | 6,38 |
|  | Выход | 250 г | 750 г |  | 34,16 руб. |

0 баллов - другие ответы.

**Задание № 2.**

Предмет: Технология

Класс: 6

Тема: Раскрой швейного изделия

Сложность учебного материала: Уровень 1

Сложность источника: Уровень 1. Источник один - информация прямая, одна тема

Проверяемая компетентность: самоорганизационная компетентность; аспект: оценка результата, уровень 2

Стимул: Вы являетесь руководителем швейного цеха. Вам необходимо проверить технологическую карту :«Раскрой швейного изделия» подготовленную технологом.

Задачная формулировка: Расположите в нужном порядке этапы раскроя швейного изделия. Ответ запишите в бланк ответа.

Источник информации:

1. Разложить крупные и мелкие детали

2. Нанести контрольные линии и точки

3. Сколоть ткань булавками

4. Определить долевую нить.

5. Приколоть крупные и мелкие детали

6. Вырезать детали изделия из ткани

7. Разметить припуски на обработку

8. Определить лицевую сторону ткани

9. Обвести детали по контуру

Бланк ответа.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

Инструмент проверки: Модульный ответ.

1. Определить долевую нить

2. Определить лицевую сторону ткани

3. Сколоть ткань булавками

4. Разложить крупные и мелкие детали

5. Приколоть крупные и мелкие детали

6. Обвести детали по контуру

7. Разметить припуски на обработку

8. Нанести контрольные линии и точки

9. Вырезать детали изделия из ткани.

За каждую правильную позицию 1 балл, наибольшее количество баллов 9.