

**Приложение к статье Г.Л.Копотевой, Е.Н.Филимоновой  
«Текущее оценивание учебных достижений учащихся по  
технологии в соответствии с ФГОС основного общего  
образования»**

**Фрагмент банка заданий для формирования и оценивания  
универсальных учебных действий**

**ТЕМА 2: «ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ».**

**РЕПРОДУКТИВНЫЕ ЗАДАНИЯ:**

1. Какие виды тепловой обработки овощей вам известны? При каком виде тепловой обработки овощи остаются наиболее полезными для здоровья?
2. Какие правила тепловой обработки овощей необходимо соблюдать в процессе приготовления салатов?

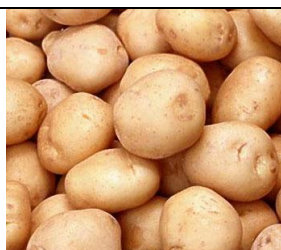
**ПРИМЕНЯЕМ НОВЫЕ ЗНАНИЯ**

**Модель задания: осуществление сравнения по заданным критериям**

3. Чем отличается винегрет от других салатов?

**Модель задания: сопоставление текстовых и внетекстовых компонентов**

4. Укажите основные признаки доброкачественности картофеля:





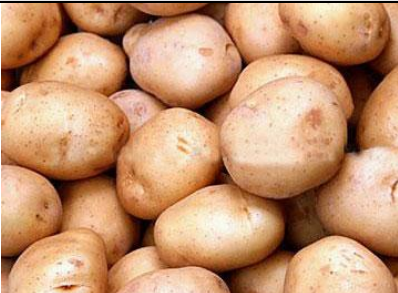
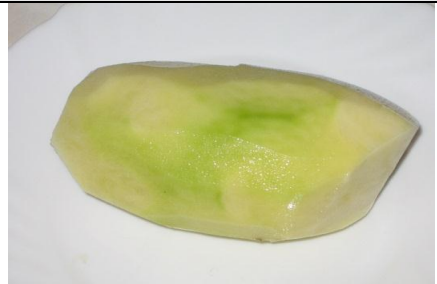


Ответ: 1, 3, 4, 6

1. Клубни целые и сухие.
2. Клубни слегка проросшие.
3. Клубни не проросшие.
4. Клубни не позеленевшие.
5. Клубни слегка поврежденные вредителями или болезнями.
6. Отсутствуют повреждения вредителями и болезнями.

**Модель задания: сопоставление текстовых и внетекстовых компонентов**




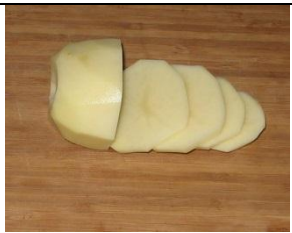
5. Какой из представленных образцов картофеля можно употреблять в пищу?

		
А	Б	В
		
Г	Д	Е

Ответ: \_\_\_\_\_ (правильный ответ А , Д)

**Модель задания: сопоставление текстовых и внетекстовых компонентов**

6. Установите соответствие между иллюстрациями и названиями формы нарезки (стрелками)

			
Кружочки	Соломка	Кубики	Брусочки

**Модель задания: сопоставление текстовых и внетекстовых компонентов**

2.7. Установите соответствие между иллюстрациями и видами тепловой обработки блюд из картофеля (стрелками)

			
<b>Жаренье во фритюре</b>	<b>Жаренье основным способом</b>	<b>Запекание</b>	<b>Варка</b>

**Модель задания: использование терминологии**

2.8. Представьте, что вам поручили написать реферат «Значение овощей в питании человека». Составьте словарь необходимых для использования в данном реферате терминов в виде таблицы:

Термин	Его объяснение

**Комплексная модель задания: а) выдвижение гипотез и их обоснование; б) оценивание правильности выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки**

2.9. Объясни, почему люди так много внимания уделяют улучшению внешнего вида любых блюд, в том числе из овощей? Обсуди выдвинутое тобой предположение с одноклассниками. Выясни, есть ли другие версии. Соберите все предположения в одну развернутую гипотезу. Все включенные вами в развернутую гипотезу предположения расположите в последовательности по уменьшению значимости: начиная от самых значимых, по вашему мнению, и заканчивая второстепенными. Оцените вместе с друзьями правильность развернутого предположения и его полноту.

**Модель задания: преобразование текста в формулы, графики, диаграммы и таблицы**

2.10. На основе таблицы тепловой обработки овощей разработайте диаграммы временных затрат на тепловую обработку каждого из видов овощей, приведенных в таблице. Проанализируйте получившиеся диаграммы, сопоставьте данные. Сделайте соответствующие выводы:

- Какие виды тепловой обработки овощей требуют высоких временных затрат?
- Следует ли от них отказаться из-за этого?

**Модель задания: формулирование собственного мнения и позиции, их аргументация**

**2.11. РАЗМЫШЛЯЕМ**

**Нина** считает, что книга [«Кулинария ♦ 100 рецептов салатов для разных знаков зодиака. Вкусно, полезно, душевно, целебно»](#) содержит рецепты салатов только из сырых овощей.

**Варвара** считает, что в этой книге могут быть приведены рецепты салатов не только из сырых овощей, но и из овощей, подвергнутых тепловой обработке.

А как считаешь ты? Свое мнение аргументируй!

**Модель задания: проектирование**

**2.12.** Разработайте «Справочник полезных советов начинающей хозяйке: секреты вкусного и полезного салата». Продумайте идею справочника. Соберите группу. Распределите обязанности. Соберите готовые разделы справочника в единый текст. Оформите справочник. Презентуйте его.

**Литература:**

1. Копотева Г.Л., Филимонова Е.Н. Проектирование деятельностной модели урока технологии на основе технологической карты. - Школа и производство №4/2013, стр. 24-28.
2. Копотева Г.Л. Социокультурный потенциал учебного курса "Технология". - Школа и производство №8/2013, стр. 3-8.
3. Копотева Г.Л., Логвинова И.М., Филимонова Е.Н. Дидактические особенности организации и средства проектирования современного урока технологии. - «Непрерывное образование учителя технологии: подготовка к внедрению ФГОС нового поколения» Материалы VIII международной заочной научно-практической конференции (14 октября 2013 года) / под общей ред. О.В. Атауловой. Ульяновск: Издатель Качалин Александр Васильевич, 2013. – 446 с. С.182-195.
4. Планируемые результаты основного общего образования. Под редакцией Г.С.Ковалёвой, О.Б.Логиновой. - Москва: Просвещение, 2011 г. - 120 с.
5. Примерная основная образовательная программа образовательной организации. Основная школа / [Е.С. Савинов]. – М.: Просвещение, 2012. – 191 с. – (Стандарты второго поколения).
6. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. <http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2626>