

Министерство просвещения Приднестровской Молдавской Республики
МОУ «Тираспольская СОШ № 9 им. С.А. Крупко»

II Республиканский конкурс
методических разработок внутриклассного оценивания
метапредметных образовательных результатов обучающихся
«Кладовая идей» среди педагогических работников
организаций общего образования ПМР

Номинация
«Компетентностно-ориентированное задание»

Тирасполь
2020

Автор: О.Ф. Четвергова, учитель технологии МОУ «Тираспольская СОШ № 9 им. С.А. Крупко».

Класс: 6.

Предмет: технология ведения дома.

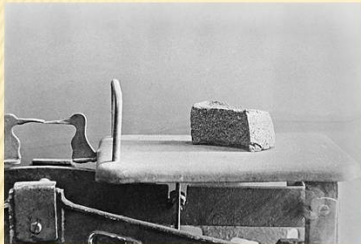

Тема: «Хлеб – наше богатство» (в ходе апробации ГОС нового поколения данная тема решением МО учителей технологии г. Тирасполя (протокол № 2 от 12.11.18 года) включена в рабочие программы по разделу «Технология обработки пищевых продуктов» в 6 классе).

Примерные сроки использования методической разработки: I четверть.

Ключевая компетентность: социокультурная.

Аспект компетенции: продуктивная коммуникация (применение на практике и в жизни знаний, умений и навыков, полученных в ходе выполнения практической работы по рациональному использованию черствого хлеба, определение разновидностей вкусовых качеств хлеба и хлебобулочных изделий).

Текст компетентностно-ориентированного задания

<i>Компонент</i>	<i>Содержание</i>
Стимул	<p>Не дни мы голодали, а года, Хоть раз наесться досыта мечтали. Кто видел, не забудет никогда, Как с голоду детишки умирали.</p> <div><p>Военный хлеб</p><p>Мы с вами не знаем, что такое голод, хлебные карточки, вкус хлеба с примесью сена, соломы, семян лебеды.</p><p>«Я помню хлеб военный, горький. Он весь почти из лебеды. В нём в каждой корке, в каждой крошке Был горький вкус людской беды.» (А. Морозов)</p></div>
Задачная формулировка	<ol style="list-style-type: none">1. Исследовать различные виды хлеба; выявить наиболее полезный, вкусный.2. Составить дизайн-анализ изучения хлеба.3. Научить рациональному использованию черствого хлеба

Источник информации	1. Видеоролик «Блокадный Ленинград». 2. Видеоролик «Промышленное производство хлеба». 3. Таблица «Дизайн-анализ хлеба» (прил. 1) и предлагаемые образцы хлеба и хлебобулочных изделий. 4. Инструкционная карта «Приготовление пирожного "Картошка"» (прил. 2)
Форма отчета	1. Согласно приложению 1, предлагается заполнить таблицу «Дизайн-анализ хлеба». 2. Согласно инструкционной карте «Приготовление пирожного "Картошка"» учащимися решается проблема использования черствого хлеба
Инструмент проверки	<u>Ключ к проверке:</u> <u>5 баллов:</u> правильно исследовано 4 вида хлеба, пирожное изготовлено согласно инструкционной карте и с соблюдением всех ПТБ; <u>4 балла:</u> правильно исследовано 3 вида хлеба, пирожное изготовлено согласно инструкционной карте и с соблюдением всех ПТБ; <u>3 балла:</u> правильно исследовано 2 вида хлеба, пирожное изготовлено согласно инструкционной карте и с соблюдением всех ПТБ

Дизайн-анализ хлеба

Название. Завод- производитель	Вкус. Цвет	Пищевая ценность	Состав продуктов	Упаковка	Вес	Цена	Сумма баллов
Вариант 1							
Цельнозерновой, ЗАО «Тираспольский Хлебокомбинат»	Ароматный. Вкус прият- ный. Жуется лег- ко, мягкий, пористый. Светло- коричневый	Белки 6,8 г. Жиры 1,3 г. Углеводы 34,2 г. Калории 177 ккал	Мука пшеничная обойная, мука ржа- ная обдир- ная, сахар, соль, дрожжи хлебо- пекарские, вода питье- вая	Целофано- вый пакет с рекламой и полезной информа- цией. Логотип фирмы, штрихкод с датой изго- товления	250 г	2.10 р.	
5	5	5	5	5	5	5	35
Вариант 2							
Вариант 3							
Вариант 4							

Примечание: варианты хлеба и хлебобулочных изделий подбираются учи-
телем самостоятельно согласно имеющемуся ассортименту в торговой се-
ти городов и районов Приднестровской Молдавской Республики.

**Инструкционная карта
«Приготовление пирожного "Картошка"»**

Посуда и инвентарь:

- мясорубка (или терка);
- ложка;
- кастрюля;
- миксер (или венчик);
- миска (2 штуки).

Норма продуктов:

- сухари (зачерствевший хлеб или печенье (лом)) – 600 грамм;
- сахарная пудра – 1 столовая ложка;
- сироп – 4 столовые ложки;
- какао-порошок – 2 столовые ложки;
- сливочное масло – 150 грамм;
- сахар – 4 столовые ложки.

Задание (технологическая последовательность):

1. Сухари (зачерствевший хлеб или печенье (лом)) пропустить через мясорубку или натереть на терке.
2. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром. Отделить небольшую часть крема на украшение.
3. В крошку добавить крем, влить сироп, все тщательно перемешать.
4. Готовую массу разделить на 16 частей, придать им форму «клубней» картофеля, каждый «клубень» обвалять в смеси какао и сахарной пудры.
5. Украсить «картошку» «ростками» из крема.
6. Охладить. Подать к столу.



Варианты оформления пирожного «Картошка»