

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
«Проектная задача»

Тирасполь
2020

Автор: Т.Л. Яковишина, учитель начальных классов МОУ «Тираспольская СОШ № 9 им. С.А. Крупко».

Класс: 7.

Тема: «В старину едали деды».

Структура проектной задачи

1. Паспорт проектной задачи.

<i>Компонент</i>	<i>Содержание</i>
Тип проектной задачи (<i>нужное подчеркнуть</i>)	1. Монопредметная или <u>межпредметная</u> . 2. <u>Одновозрастная</u> или разновозрастная. 3. Возраст, на который рассчитана проектная задача (<u>7 класс</u>)
Стратегия решения проектной задачи (<i>нужное подчеркнуть</i>)	1. Последовательность выполнения заданий жестко регламентирована. 2. <u>Задания напрямую не связаны друг с другом, их выполнение возможно в любой последовательности.</u> 3. Требуемая последовательность скрыта и должна быть определена самими учениками по ходу выполнения заданий
Место проектной задачи в образовательном процессе	Данную проектную задачу эффективнее использовать в рамках итогового занятия по разделу «Технология обработки пищевых продуктов» в 6–7-х классах. На реализацию данного проекта достаточно 2 академических часа
Предметные знания и умения	Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы
Метапредметные учебные действия	<u>Познавательные УУД.</u> Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к технологии обработки пищевых продуктов. Находить и использовать на практике информацию о блюдах старинной национальной кухни и ее пользе в настоящее время. <u>Регулятивные УУД.</u> Планировать свою работу на уроке, преобразовывать познавательную задачу в практическую, уметь обосновывать рабочие приемы и делать анализ сво-

	<p>ей деятельности.</p> <p><u>Коммуникативные УУД.</u></p> <p>Формировать собственное мнение, взаимодействуя и сотрудничая со сверстниками. Представлять результаты. Интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество</p>
Дидактические цели (педагогический результат)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомить с традициями национальной кухни народов Приднестровья. 2. Приобщать к здоровому питанию и образу жизни. 3. Закрепить умения и навыки по приготовлению блюд национальной кухни. 4. Развивать у учащихся познавательный интерес к изучаемому предмету. Способствовать овладению основными способами мыслительной деятельности (выделять главное, обобщать, систематизировать, доказывать, объяснять), внимания, творческого воображения и умения работать в группе. 5. Способствовать воспитанию правильного отношения к общечеловеческим ценностям, воспитанию уважительного и внимательного отношения к высказываниям окружающих, работоспособности, ответственности, толерантности
Критерии оценивания	<p>Одним из главных критериев при оценке готового блюда, регламентированного проектной задачей, является соблюдение правил техники безопасности и санитарии.</p> <p>Дегустационный лист оценки качества:</p> <ul style="list-style-type: none"> – цвет – 5 баллов; – внешний вид – 5 баллов; – запах – 5 баллов; – вкус – 5 баллов; – консистенция – 5 баллов. <p>На этапе оценивания задания при необходимости можно обеспечить перевод баллов в первичную отметку:</p> <p>«Отлично» – 18–25 баллов;</p> <p>«Хорошо» – 11–19 баллов;</p> <p>«Удовлетворительно» – 5–10 баллов</p>

2. Замысел проектной задачи.

Проектная задача была поставлена накануне урока, т.к. необходимо практическую часть обеспечить продуктами для приготовления предлагаемых блюд.

По выбору учащихся предлагается приготовить первое национальное блюдо, имеющее свои корни в древности.

Варианты заданий для бригад: украинский борщ, молдавская зама (зяма), русские щи.

Краткая характеристика заданий		
Украинский борщ	Молдавская зама	Русские щи
Технология приготовления		
<p>Ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none">– говядина – 0,5 кг;– томат-паста – 5 ст. л.;– капустный вилок – 500 г;– морковь – 1 шт.;– фасоль вареная – 500 г;– свекла – 1 шт.;– картофельные клубни – 5 шт.;– лук-репка – 1 шт.;– дольки чеснока – 2 шт.;– сок лимона свежесжатый – 1 ст. л.;– специи;– мука пшеничная – 400 г;– яйца – 2 шт.;– вода – 100 мл;– масло – 50 г. <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Говядину со специями варят до мягкости. Потом делят на кусочки, а бульон процеживают.2. Отправляют в кастрюлю капустную стружку.3. Пассеруют измельченные овощи с лимонным соком. Когда они станут мягкими, кладут томатную кашицу.4. Картофель отправляют в кастрюлю, а минут через 15 закладывают поджарку, фасоль и мясо.5. Томят 10 минут, солят, а в конце бросают чесночную кашицу и оставляют настаиваться под крышкой.6. Для галушек в муку влива-	<p>Ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none">– морковь – 4 шт.;– рис – 5 ст. л.;– целая курица – 1 шт.;– лук репчатый – 3 шт.;– квас – 300 мг;– свежая зелень петрушки – ½ пучка;– зелень чабреца;– корень петрушки – 2 шт.;– соль – по вкусу;– специи. <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Потрошим и промываем курицу.2. Заливаем холодной водой курицу и ставим вариться до готовности. При закипании бульона, аккуратно снять всю пенку. Варите на медленном огне, чтобы бульон был прозрачным.3. Когда курица для супа зама будет готова, куриное мясо разбираем на кусочки.4. Промываем лук репчатый и морковь, а затем очищаем их, мелко режем ножом и обжариваем. Лук нарезаем квадратиками, а морковь можно тоненькими дольками.5. После обжаривания добавляем эти овощи в бульон.6. Также в бульон кладем хорошо промытый рис и доводим его до кипения.7. Перед окончанием варки вливаем квас и окунаем на	<p>Ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none">– говядина на косточке – 500–600 г;– картофель – 4–5 шт.;– лук – одна головка;– морковь – 1 шт.;– капуста квашеная – 500 г;– паста томатная – 1–2 ст. л.;– соль – по вкусу;– перец молотый;– масло подсолнечное – для обжарки;– лавровый лист – 2 шт.;– вода – 3 л. <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Мясо промываем. Кладем в кастрюлю с водой. Отвариваем на интенсивном нагреве, немного подсолив. Снимаем пену, которая появляется во время закипания. Варим не менее часа. Вынимаем мясо из кастрюли, отделяем его от косточки и возвращаем обратно, разделив на части. Капусту промываем водой. Отжимаем и закладываем в кастрюлю. Варим, снова снимая пену. Чистим овощи. Картофель режем кубиками, выкладываем в кипящий бульон.2. Лук мелко крошим, морковь трем на терке. Разогреваем сковороду с подсолнечным маслом и выкладываем измельченные овощи. Пассеруем овощи до легкой

<p>ют воду, растопленное масло и яйца с солью. Замешивают тесто, раскатывают пластом толщиной 5 мм.</p> <p>7. Формируют галушки, бросают их в кипяток и проваривают до всплытия на поверхность.</p> <p>8. Готовый украинский борщ подают к столу с галушками и сметаной</p>	<p>2 минуты зелень чабреца.</p> <p>8. Готовую заму подаем с кусочками куриного мяса и посыпаем мелко нарубленной зеленью петрушки, которую перед этим необходимо промыть.</p> <p>Куриное мясо можно подавать или отдельно, или же в тарелке вместе с бульоном</p>	<p>поджарки. Добавляем томатную пасту. Обжариваем 5 минут и выкладываем готовую овощную зажарку в щи.</p> <p>3. Пробуем, подсаливаем, перчим, если это необходимо. Добавляем лавровый лист. Варим еще 5 минут. Дать полчаса настояться</p>
<p>Требования к готовому блюду (примерный результат)</p>		
<p>– Во всех видах борщей свекла, капуста и коренья должны сохранить форму нарезки. Форма нарезки капусты – соломка или шашки, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты.</p> <p>– Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Соотношение компонентов блюда соблюдено.</p> <p>– Цвет жидкой части – от ярко-красного до темно-красного, со слабым буроватым оттенком.</p> <p>– Вкус – кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы, с привкусом и ароматом мясopодукта.</p> <p>– Овощи не переварены</p>	<p>– Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла. Овощи хорошо очищены и равномерно нарезаны. Соотношение компонентов блюда соблюдено.</p> <p>– Вкус – кисло-сладкий, но без резкой кислотности с привкусом и ароматом мясopодукта.</p> <p>– На поверхности блески жира</p>	<p>– Капуста и коренья сохраняют форму нарезки, на поверхности блески жира.</p> <p>– Цвет – бесцветный, жир – оранжевый, вкус – кисло-сладкий с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности.</p> <p>– Запах – без запаха пареной капусты.</p> <p>– Консистенция овощей, кореньев и лука – мягкая, капуста – слегка хрустящая</p>

3. Содержание проектной задачи.

Погружение в проект.

«Дорогие гости, речь сегодня пойдет о русской старине, о традициях народов, населяющих нашу Приднестровскую Молдавскую Республику, о том, как жили наши деды. Старое уходит, но его надо знать и беречь. Неужели в наши дни никто не хочет иметь угощения здоровые и полезные?

Русская старина вся пронизана добром, а это очень важно в наши тревожные дни. Хлеб да соль зовут к миру, теплу домашнего очага. Много можно говорить о старинной кухне. В «Книге русской опытной хозяйки», изданной полтора века назад, сказано: «Не порицая ни немецкой, ни французской кухни, мы думаем, что нам во всех отношениях здоровее и

полезнее все наше родное, русское, то, к чему мы привыкли, что извлечено опытом, передано от отцов к детям. Ведь это определяется местностью нашего бытия, климатом и образом жизни. Вкусное, аппетитное и полезное укрепляет человека не только как хлеб насущный, но и как лекарство, как лучшее средство укрепления здоровья. В каждом доме должна быть кулинария Отечества, кулинария родного края, кулинария своего рода и своей семьи».

***Варианты подачи готовых блюд
(решение реальной ситуации)***



Молдавский суп зама (зяма)



Борщ украинский



Русские щи

Важное значение при оформлении супов имеют посуда и правильная подача.

Вариант ответа (действия):

1. Национальные супы подают в соответствующей посуде: русские и украинские – в глиняных горшочках или мисках с национальным орнаментом, молдавские, узбекские и таджикские – в больших пиалах (киссе) и т.д.
2. Иногда супы готовят или доготавливают в глиняных горшочках. Так подают в горшочке щи суточные, запеченные под слойкой. Для этого в него кладут мясо, рубленный чеснок, наливают щи, сверху горшочек заклеивают раскатанным слоеным тестом, которое смазывают яйцом, и запекают.
3. К щам отдельно подают в керамических маленьких горшочках гречневую кашу, в соуснике – сметану, в розетке – измельченную зелень.
4. Борщ украинский лучше подавать в керамических горшочках с национальным орнаментом, а пампушки – в глиняной миске.

Регламент выполнения проектной задачи

Подготовка инвентаря и посуды, выполнение правил санитарии и личной гигиены при обработке пищевых продуктов	5 мин
Первичная обработка овощей, нарезка	15 мин
На основе готового мясного бульона выполнение технологической последовательности приготовления блюда. В это время может входить дальнейшая уборка рабочего места, сервировка стола	40 мин
Дегустация готового блюда	10 мин
Самоанализ выполненного проектного задания	5 мин
Экономическое обоснование. Защита проекта	5 мин

Итогом решения проектной задачи является готовое блюдо, представленное каждой бригадой с экономическим обоснованием, значимостью всех составных компонентов для здоровья и жизнедеятельности человека. Одним из главных критериев оценки является четкое соблюдение регламента выполнения всех этапов работы.