

Национальный институт образования

Компетентностный подход

В. Е. Шарапова

Трудовое обучение Обслуживающий труд 5 класс

**Дидактические и диагностические
материалы**

Пособие для учителей учреждений общего среднего
образования с белорусским и русским языками обучения

Рекомендовано

*Научно-методическим учреждением «Национальный институт
образования» Министерства образования Республики Беларусь*



Минск
«Сэр-Вит»
2020

ПРЕДИСЛОВИЕ

Мы учим не для школы, а для жизни.
Не просто дать знания, а научить учиться –
вот наша задача. Научить ориентироваться
в непростом реальном мире можно, выполняя
практические, жизненные задачи.
А это и есть компетентностно ориентированные задания.

Хуторской А.В.

Подготовка подрастающего поколения к жизни в современных социально-экономических условиях развития государства требует от системы образования такого уровня подготовки, который позволил бы не только формировать основы компетентности учащихся в различных видах деятельности, но и развивал бы их способности к творчеству.

Необходимость использования компетентностной модели в трудовой подготовке учащихся вносит принципиальные изменения в организацию образовательного процесса, управление им, деятельность учащихся, способы оценивания образовательных результатов по сравнению с учебным процессом, основанным на концепции «усвоения знаний». Основной ценностью обучения становится освоение учащимися таких творческих трудовых умений, которые научили бы самостоятельно думать, мыслить, находить, творить, определять свои цели, принимать решения и действовать в любых жизненных ситуациях.

Современный урок трудового обучения предполагает развитие проблемно-творческого, критического мышления учащихся, их эмоциональной и мотивационной сферы; формирование личностных, метапредметных и предметных компетенций в процессе выполнения различных видов практической деятельности.

При подготовке урока и его дидактической основы учителю важно определить, какие аспекты компетенций можно формировать при изучении данной темы, на каком этапе освоения темы учащимся можно предложить *задание*, нацеленное на формирование той или иной компетенции в том или ином аспекте, на каком предметном содержании учащимся можно предложить подобное задание. Этому способствует использование на уроках обслуживающего труда компетентностно ориентированных заданий, которые позволяют

учителю моделировать образовательные ситуации, приближенные к жизненным, для освоения и применения различных способов деятельности при организации изучения программного материала.

Компетентностно ориентированное задание по обслуживающему труду:

- является деятельностным;
- моделирует практическую жизненную ситуацию;
- строится на актуальном для учащихся материале;
- требует применения общих учебных умений;
- имеет определенную структуру: характеристика задания, стимул, задачная формулировка, источник информации, бланк для выполнения задания, бланк ответов, инструмент проверки.

Один из вариантов структуры составления задания представлен на с. 8, пример.

Характеристика задания – информация о цели, задачах, ожидаемых результатах, особенностях работы с заданием.

Стимул – погружение в контекст задания и мотивация учащихся на выполнение действий. Содержит описание жизненной практической (проблемной) ситуации или иные условия задания на основе выбранного аспекта компетенции, обозначение проблемы.

Задачная формулировка – указание формы и вида деятельности по решению проблемы (что должен сделать ученик, чтобы решить задачу) – должна соответствовать уровню развития учащегося, быть понятной и интересной, четко соотноситься с инструментом проверки выполненного задания.

Источник информации – указание информации или ссылки на необходимую информацию для решения проблемы. Содержит материал, необходимый для успешной деятельности обучающегося по выполнению задания. Может содержать информацию одного вида (текст, рисунок, таблица и др.) или сочетание отдельных видов информации.

Бланк для выполнения задания – указание формы, структуры предъявления результата своей деятельности по выполнению задания. Необходим в том случае, если задание предусматривает структурированный ответ и должен фиксироваться на специальном выданном бланке.

Бланк ответов как способ детализации деятельности учащегося по выполнению задания.

Инструмент проверки (оценивания) выполненного задания – создание инструмента проверки. Определяет количество баллов за каждый этап деятельности и общий итог в зависимости от сложности учебного материала, дополнительных видов деятельности.

Инструментом проверки может быть:

ключ – четко зафиксированный ответ (используется для тестовых заданий закрытого типа);

модельный ответ – примерный ответ, с которым учитель может сравнить ответ ученика (используется для тестовых заданий открытого типа);

аналитическая шкала – за что и в каких пределах устанавливаются баллы. Описывает критерии и показатели выставления баллов за ответ;

бланк наблюдений (групповая работа) используется для оценки вклада каждого участника в групповой результат и эффективность деятельности всей группы в целом.

Применение компетентностно ориентированных заданий при изучении учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» позволяет учителю решать одновременно несколько задач:

- оценивать уровень сформированности основных видов компетенций, как в течение учебного года, так и на протяжении всего обучения;
- формировать познавательный интерес учащихся к предмету;
- изменять эмоциональную тональность общения учащихся с учителем: на таких уроках зарождается атмосфера взаимного уважения, доброжелательности и заинтересованности в совместной деятельности;
- выполнять в учебном процессе как обучающую, формирующую, так и контролирующую функции;
- изменять основную формулу результата образования от «знаю, что» на «знаю, как». Такой подход носит продуктивный, практико-ориентированный и ценностно-ориентированный характер образовательного процесса, подчеркивает значимость сформированности основных видов компетенций.

Мониторингом развития основных видов компетенций, формируемых в процессе изучения учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд», может служить творческая работа учащихся, выполняемая на учебных занятиях.

С пятого класса учащиеся могут проводить поиск, обработку, хранение и передачу необходимой информации в соответствии с уровнем и сложностью решения задач; создавать собственный информационный продукт; представлять информацию в разнообразной форме для решения задач (информационная компетенция):

- учиться целеполаганию (компетенция решения проблем);
- учиться выступать перед одноклассниками, использовать речевые средства для решения различных задач (коммуникативная компетенция).

Таким образом, выполнение компетентностно ориентированных заданий способствует не только глубокому осмыслению программного материала, но и дает возможность расширению рамок учебной программы, стимулирует самообразование и саморазвитие учащихся.

Для решений компетентностно ориентированных заданий учителю необходимо создавать все организационно-педагогические условия, способствующие поддержанию природного любопытства учащихся, их интереса и стремления к самостоятельной творческой работе над решением проблем; выполнять функцию организатора деятельности, консультанта, сопровождающего практическую деятельность учащихся по формированию и развитию основных видов компетенций. А обучающийся должен понимать, зачем он выполняет такие задания, для чего и чему он может научиться при их выполнении.

Отличительными особенностями компетентностно ориентированных заданий по обслуживающему труду являются:

- деятельностная составляющая. Полученные результаты работы в виде материального или интеллектуального продукта имеют практическую значимость, что обеспечивает формирование творческих умений и познавательной мотивации учащихся;
- обучающий характер, адаптация к возрастному уровню учащихся. Задание составляется в виде определенного алгоритма действий или в виде указания, что предполагает самостоятельную работу;
- имитация жизненной ситуации. Условие задания сформулировано как проблема, сюжет или ситуация, требующие использования знаний, на которые нет явного указания в тексте задания: при выполнении задания, учащимся предоставляется возможность из пассивного слушателя превратиться в активного, целеустремленного члена коллектива (группы);

- различная форма представления информации и данных задания (рисунок, схема, таблица и т. д.), что потребует распознавания объектов;

- наличие заметно большего, по сравнению с обычными учебными заданиями, набора данных, среди которых могут быть и лишние;

- наличие нескольких способов решения задачи, причем данные способы могут быть неизвестны учащимся, и их потребуется сконструировать;

- умения работать с информацией. В условии задания часть необходимых данных отсутствует. Многие из таких заданий предполагают самостоятельный поиск информации: обучающийся должен оценить, насколько имеющаяся у него информация неполна, и уметь понять, чего не хватает для решения поставленной задачи, найти и использовать сведения из дополнительных источниках информации.

Уровни построения компетентностно ориентированных заданий

- Актуализация имеющихся знаний и способов деятельности.
- Применение знаний и способов деятельности в определенной ситуации.

- Необходимость применения знаний и способов деятельности в субъективно новой для учащегося ситуации.

- Трансформация известного и открытие нового в процессе анализа, синтеза, моделирования, оценки.

- Действия в творческой ситуации.

Типы компетентностно ориентированных заданий

Предметные. В условии описана предметная ситуация, для решения которой требуется установление и использование широкого спектра связей предметного содержания, изучаемого в разных разделах учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд»;

- в ходе анализа условия необходимо «узнать» информацию, представленную в разных формах;

- сконструировать способ решения (путем объединения уже известных способов).

Полученный результат обеспечивает познавательную значимость решения и может быть использован при решении других задач (заданий).

Межпредметные. В условии описана ситуация на языке одной из предметных областей с явным или неявным использованием языка другой предметной области. Для решения нужно применять знания из соответствующих областей, требуется исследование условия с точки зрения выделенных предметных областей, а также поиск недостающих данных.

Практические. В условии описана практическая ситуация, для разрешения которой нужно применять не только знания из разных предметных областей (обязательно включающих изучаемую дисциплину), но и приобретенные на практике, в повседневном опыте. При этом недостаточно задать только сюжетную сторону событий (фактов), данные в такой задаче не должны быть оторваны от реальности. Например, размеры деталей, цены, технологические процессы должны соответствовать действительности.

Пособие состоит из двух частей: дидактические материалы и диагностические материалы.

В первой части представлены дидактические материалы, которые могут быть использованы учителем на учебных занятиях при прохождении разделов и тем учебной программы, во второй – диагностические материалы. Компетентностно ориентированные задания учитель может использовать для тематического и итогового контроля знаний, а также для самостоятельной подготовки учащихся.

Все задания носят рекомендательный характер. Учитель имеет возможность выбрать необходимые задания или использовать их как пример при разработке собственных для формирования компетенций учащихся в процессе выполнения различных видов деятельности.

Следует отметить, что предложенное нами оформление и структура компетентностно ориентированных заданий – это не единственно возможный вариант. Существуют другие рекомендации, которые также могут быть использованы в практике деятельности учителя обслуживающего труда при разработке компетентностно ориентированных заданий.

Пример

Тема. Учебный кабинет для занятий кулинарией

Задание направлено на формирование метапредметной (информационной) компетенции: учащийся указывает, какой инфор-

мацией обладает для решения поставленной задачи, а какой не обладает; выделяет из представленной информации ту, которая необходима для решения поставленной задачи.

Форма работы: индивидуальная (фронтальная, в парах).

Стимул. На следующем уроке вы будете работать в кабинете для занятий кулинарией. Ваша одноклассница пропустила предыдущий урок. Помогите ей определить санитарно-гигиенические требования, правила безопасного поведения в учебном кабинете и при работе.

Задачная формулировка. Для этого заполните таблицу, распределяя необходимые цифры в соответствующие графы.

Источник информации.

1) Входить в кабинет, оставлять учебные места, начинать и заканчивать работу только с разрешения учителя.

2) Прежде чем приступить к работе следует надеть спецодежду, руки тщательно вымыть моющим средством.

3) Ногти должны быть коротко подстрижены, не покрыты лаком, с рук сняты украшения.

4) Перед работой с электроприборами проверять исправность соединительного шнура.

5) Перед началом работы подготовить учебное место.

6) Использовать для работы разделочные доски и ножи с обязательной соответствующей маркировкой.

7) Наполнять емкость жидкостью, не доливая до края 4–5 см.

8) Обязательно убрать волосы под косынку.

9) Передавать колющие и режущие инструменты только ручкой вперед и лезвием от себя.

10) В конце работы привести в порядок свое учебное место.

11) Мыть руки необходимо после каждой проделанной операции.

12) Незамедлительно сообщать учителю о получении травмы или недомогании.

13) Осторожно засыпать продукты в кипящую жидкость.

14) Выполнять только порученные учебные задания.

15) Не проверять нагрев конфорок электроплиты рукой.

16) Проверять качество продуктов и сроки их годности.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
-------------------	---

Пример

Тема. Учебный кабинет для занятий кулинарией	8
Тема. Питание в жизни человека	10
<i>Вариант 1</i>	11
<i>Вариант 2</i>	12

ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Раздел. Основы приготовления пищи	13
Тема. Учебный кабинет для занятий кулинарией	13
Тема. Питание в жизни человека	15
Тема. Сервировка стола	17
Тема. Горячие напитки, их виды	19
Тема. Использование яиц в питании человека	21
Тема. Блюда из яиц, их виды	23
Тема. Бутерброды, их виды	24
Тема. Белорусская национальная кухня	26
Раздел. Основы изготовления швейных изделий	29
Раздел. Основы домоводства	38
Раздел. Основы выращивания растений	40

ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Раздел. Основы приготовления пищи	42
Вариант 1	42
Вариант 2	44
Вариант 3	47
Вариант 4	51

Раздел. Основы изготовления швейных изделий	54
Вариант 1	54
Вариант 2	56
Вариант 3	58
Вариант 4	60
Раздел. Основы домоводства	62
Раздел. Основы выращивания растений	64
ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА	68