



ФОРМИРОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ГРАМОТНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ

**СЕЛИВЕРСТОВА НАТАЛЬЯ МИХАЙЛОВНА, УЧИТЕЛЬ ТЕХНОЛОГИИ
МОУ «СОШ № 3 Г. ЗЕЛЕНОКУМСКА»**



ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ГРАМОТНОСТЬ –

ЭТО СПОСОБНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ, СПОСОБЫ В ДЕЙСТВИИ ПРИ РЕШЕНИИ ШИРОКОГО КРУГА ЗАДАЧ ЗА ПРЕДЕЛАМИ УЧЕБНЫХ СИТУАЦИЙ.

КОМПЕТЕНЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ГРАМОТНОСТИ

- *МАТЕМАТИЧЕСКАЯ*
- *ФИНАНСОВАЯ*
- *ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНАЯ*
- *ГЛОБАЛЬНАЯ*
- *ЧИТАТЕЛЬСКАЯ*
- *КРЕАТИВНОЕ И КРИТИЧЕСКОЕ МЫШЛЕНИЯ.*

ЦЕЛЬ УЧИТЕЛЯ – РАЗВИТЬ РЕБЕНКА

Задача уроков технологии в том, чтобы научить учащегося смотреть на мир под другим углом, дать понять, что он способен сориентироваться в ситуации и найти выход из нее самостоятельно, приобрести новые знания, правильно поставить цель и разработать план действия.

ФУНКЦИОНАЛЬНО ГРАМОТНАЯ ЛИЧНОСТЬ:

- человека, способного к принятию самостоятельного решения и выбора;
- умеющего нести ответственность за принятые решения;
- способного быть ответственным за себя и своих близких;
- умеющего «учиться» и желающего постоянно самосовершенствоваться;
- обладающего различными компетенциями в разных областях;
- умеющего нестандартно решать задачи;
- легко адаптирующегося в социуме;
- умеющего искать общие решения и компромиссы;
- хорошо владеющего устной и письменной речью как средством взаимодействия между людьми;
- владеющего современными информационными технологиями.

ЭТАПЫ УРОКА ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ГРАМОТНОСТИ УЧЕНИКОВ:

- **Планирование и организация**
- **Практический**
- **Итогово-аналитический**

УСЛОВИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ГРАМОТНОСТИ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ

- 1. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМПЕТЕНТНОСТЬ УЧИТЕЛЯ**
- 2. СИСТЕМНО-ДЕЯТЕЛЬНОСТНЫЙ ПОДХОД**
- 3. ПРОДУКТИВНЫЙ ХАРАКТЕР УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА УРОКЕ**
- 4. МЕЖПРЕДМЕТНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ**
- 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**
- 6. ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И ПРОБЛЕМНЫЕ СТРАТЕГИИ**
- 7. РАБОТА С ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ**
- 8. УЧЕБНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

ПРИМЕРЫ КОМПЕТЕНТНЫХ ЗАДАНИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО СОДЕРЖАНИЯ



УМЕНИЕ ПРИМЕНЯТЬ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЕ ЗНАНИЯ В СИТУАЦИЯХ, БЛИЗКИХ К РЕАЛЬНЫМ

РЕБЕНОК ПОСЛЕ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ ПЕЧЕНЬЯ СТАЛ ПОКРЫВАТЬСЯ КРАСНЫМИ ПЯТНАМИ, А НА ТЕЛЕ ПОЯВИЛАСЬ ОТЕЧНОСТЬ. ВРАЧИ ПОСТАВИЛИ ДИАГНОЗ: «ОСТРАЯ АЛЛЕРГИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ».

***СОСТАВ:** МУКА ПШЕНИЧНАЯ, САХАР, МАСЛО ПАЛЬМОВОЕ, ВОДА ПИТЬЕВАЯ, КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ, ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК, РАЗРЫХЛИТЕЛИ (ГИДРОКАРБОНАТ НАТРИЯ И ПИРОФОСФАТ НАТРИЯ), СОЛЬ, АРОМАТИЗАТОР «ВАНИЛИН-МОЛОКО», ИДЕНТИЧНЫЙ НАТУРАЛЬНОМУ, ЭМУЛЬГАТОР ЛЕЦИТИН СОЕВЫЙ, СУХАЯ МОЛОЧНАЯ СЫВОРОТКА, ВИТАМИНЫ, РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ КИСЛОТА ЛИМОННАЯ. БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ.*

***СОДЕРЖИТ:** ПШЕНИЦУ, ГЛЮТЕН, ЛЕЦИТИН СОЕВЫЙ, ЯЙЦА. МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ СЛЕДЫ КУНЖУТА, АРАХИСА, ДРУГИХ ОРЕХОВ.*



ВЫ ВЕРНУЛИСЬ ЛЕТОМ С ДАЧИ ПОСЛЕ ВЫХОДНЫХ И ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО В КВАРТИРЕ ОТСУТСТВУЕТ ЭЛЕКТРИЧЕСТВО. ОТ СОСЕДЕЙ ВЫ УЗНАЛИ, ЧТО СВЕТ ОТКЛЮЧИЛИ 13 ЧАСОВ НАЗАД. ЗА ЭТО ВРЕМЯ ХОЛОДИЛЬНИК УСПЕЛ ПОЛНОСТЬЮ РАЗМОРОЗИТЬСЯ, А ПРОДУКТЫ ПРИОБРЕЛИ КОМНАТНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ.

НА ПОЛКЕ ЛЕЖАЛИ: ЯЙЦА, ОТКРЫТЫЙ ПАКЕТ МОЛОКА, КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ», КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ, СУП НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ, СЫРАЯ КУРИЦА. В ЯЩИКЕ ЛЕЖАЛИ ОВОЩИ (МОРКОВЬ, ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ).



УМЕНИЕ ФОРМУЛИРОВАТЬ ВЫВОДЫ И НАХОДИТЬ ДОКАЗАТЕЛЬСТВА, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ ИЛИ ОПРОВЕРГАЮЩИЕ ЭТИ ВЫВОДЫ

МОЛОКО — ЭТО ПЕРВАЯ В ЖИЗНИ ПИЩА, КОТОРУЮ ПОЛУЧАЮТ ДЕТЁНЫШИ МЛЕКОПИТАЮЩИХ. ДЛЯ ИХ ЗДОРОВЬЯ ВАЖНО, ЧТОБЫ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА В МОЛОКЕ, КОТОРОЕ ОНИ УПОТРЕБЛЯЮТ, БЫЛИ ИДЕНТИЧНЫМИ ТЕМ, ЧТО И В МОЛОКЕ ИХ МАТЕРЕЙ. НИЖЕ В ТАБЛИЦЕ УКАЗАНЫ ОСНОВНЫЕ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В МОЛОКЕ ТРЁХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ: КОРОВЫ, ВОЛКА И ЧЕЛОВЕКА. ПРИВЕДЁННЫЕ В ТАБЛИЦЕ ДАННЫЕ ПОКАЗЫВАЮТ, СКОЛЬКО В СРЕДНЕМ ЖИРОВ, БЕЛКОВ И УГЛЕВОДОВ СОДЕРЖИТСЯ В 100 ГРАММАХ МОЛОКА.

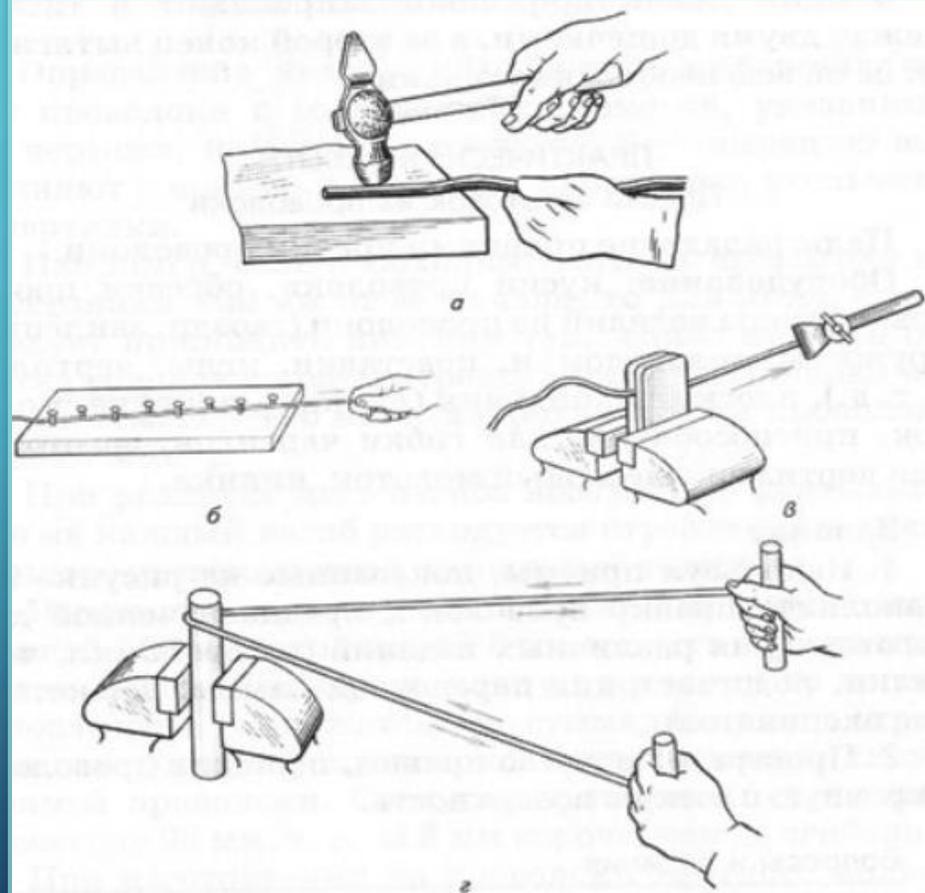
СУЩЕСТВУЮТ ЛЕГЕНДЫ И ИСТОРИИ, РАССКАЗЫВАЮЩИЕ О МАЛЕНЬКИХ ДЕТЯХ, ВЫРОСШИХ СРЕДИ ВОЛКОВ И ВСКОРМЛЕННЫХ НА МОЛОКЕ ВОЛЧИЦ. В ОДНОЙ ИЗ ТАКИХ ЛЕГЕНД ГОВОРИТСЯ О РЕБЁНКЕ, КОТОРЫЙ ВЫРОС В ДРЕВНИЕ ВРЕМЕНА В ОДНОМ ИЗ ЛЕСОВ ЕВРОПЫ.

Вещество	Коровье молоко (г)	Молоко волчицы (г)	Женское молоко (г)
Жиры	3,9	9,6	4,0
Белки	3,4	9,2	1,4
Углеводы	4,9	3,4	7,0

УМЕНИЕ ФОРМУЛИРОВАТЬ ОТВЕТ В ПОНЯТНОЙ ДЛЯ ДРУГИХ ФОРМЕ (КОММУНИКАТИВНЫЕ УМЕНИЯ)

Предположим, что у вас есть младший брат, который пытается понять, что изображено на схеме. Однако он ещё не получил в школе никакого технического образования и не понимает смысла схемы. Объясните своему брату, как осуществляется правка проволоки. В своём объяснении следуйте строго по буквам схемы

Правка проволоки



ПРАКТИЧЕСКАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ

Тема «Освещение жилого дома»

- какие лампочки можно использовать для освещения жилых помещений? (найдите их плюсы и минусы)
- опиши освещение детской комнаты и кухни, какие используются лампочки, их стоимость (лампы накаливания, галогенные, люминесцентные, светодиодные)
- элементы «умного дома». В чем их преимущество? Что ещё вы хотели бы добавить для комфортной среды обитания в своём доме и зачем?
- как утилизировать перегоревшие лампочки



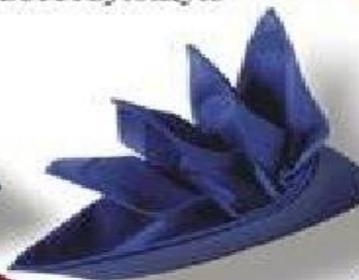
МАСТЕР-КЛАСС «СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК ДЛЯ УКРАШЕНИЯ СТОЛА»

Салфетки для сервировки стола:

Искусство складывания салфеток

Салфетки, сложенные оригинальным способом, придадут дополнительный шарм сервировки вашего стола. Какие варианты салфеток выбрать в каждом конкретном случае?

На следующих страницах вы найдете практические советы и сможете украсить повседневный и торжественный стол так, чтобы создать соответствующую атмосферу.



Используют полотняные и бумажные салфетки

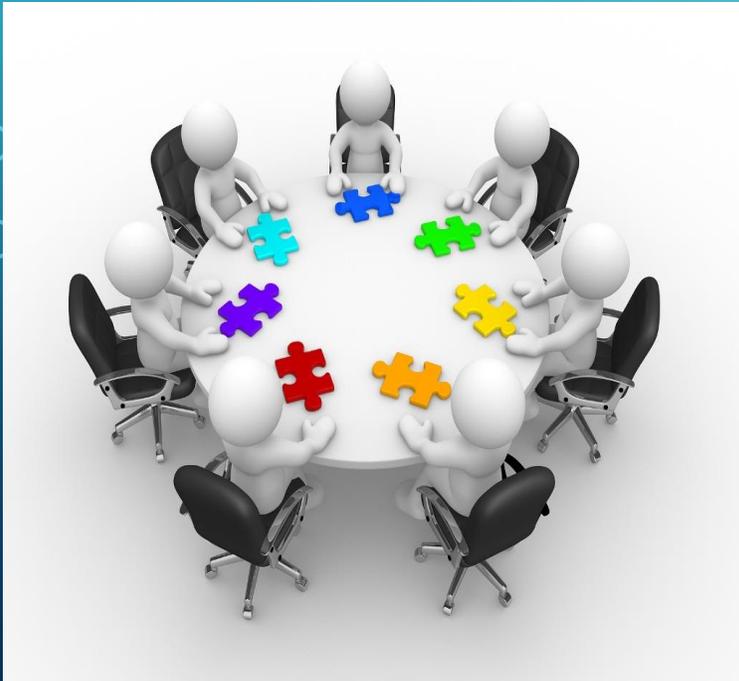
kristina.ru

МИНИ-ПРОЕКТ «СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ НА ЗАВТРАК»

- Проблемная ситуация:
 - первая группа рассчитывает завтрак, имея в бюджете всего 100 рублей,
 - вторая группа в деньгах не ограничена,
 - третья группа рассчитывает вредный завтрак для школьников,
 - четвертая - находится в глухой деревне, где кормит семью свое хозяйство,
 - пятая - рассчитывает здоровый завтрак для спортсменов,
 - шестая-для детей - первоклассников.



«Ребенок – не сосуд, который надо
заполнить, а факел, который надо **зажечь**»



СПАСИБО за ВНИМАНИЕ!