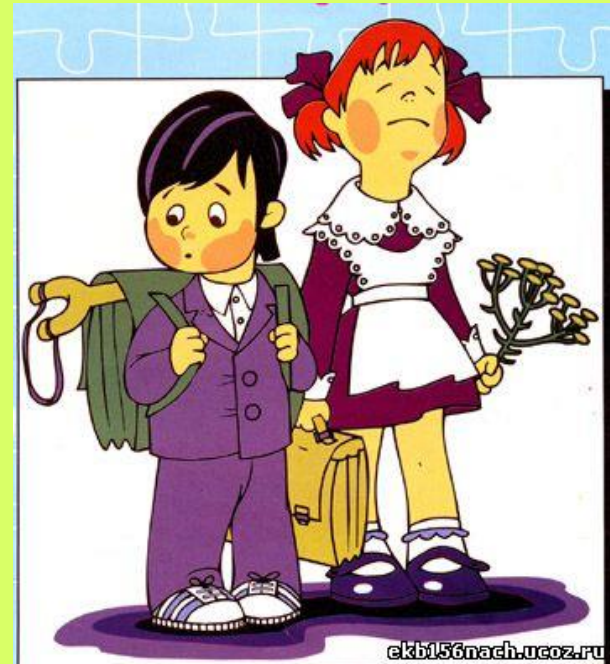




# Использование современных технологий для формирования познавательных умений

*Чернядьева Любовь  
Владимировна  
учитель начальных классов  
высшей квалификационной  
категории,  
учитель - методист  
ГБОУ прогимназия № 675  
Красносельского района  
г.Санкт-Петербург*



- *прогнозировать результаты обучения школьников;*
- *проектировать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС к результатам обучения;*
- *разрабатывать модель технологической карты любой учебной темы на основе ТРИИК и конструировать к ней дидактическое электронное сопровождение (ДЭС);*
- *проводить урок (занятие) с использованием ТРИИК, технологической карты и ДЭС;*
- *анализировать и оформлять результаты деятельности по использованию ТРИИК и методического инструментария.*

# Методический инструментарий (технологические карты)

Методический инструментарий  
(технологические карты)  
для УМК «Перспектива»  
**МАТЕМАТИКА**  
2 класс



Методический инструментарий  
(технологические карты)  
для УМК «Перспектива»  
**ЛИТЕРАТУРНОЕ ЧТЕНИЕ**  
2 класс



Санкт-Петербург  
2011

Методический инструментарий  
(технологические карты)  
для УМК «Перспектива»  
**РУССКИЙ ЯЗЫК**  
2 класс



Санкт-Петербург  
2011

2 класс  
УМК «Перспектива»  
**МАТЕМАТИКА**  
Технологическая карта № 1

<b>Тема</b>	<b>Геометрические фигуры (16 часов)</b>	
<b>Цели</b>	<p><b>Сформировать представление</b> о геометрической фигуре: луч, числовой луч, угол, ломаная линия, многоугольник.</p> <p><b>Ввести алгоритм</b> определения и изображения геометрической фигуры: луч, числовой луч, угол, ломаная линия, и многоугольник.</p> <p><b>Научить использовать</b> приобретённые знания и умения при создании схемы маршрута «Путь в школу».</p>	
<b>Основное содержание темы, термины и понятия</b>	<p>Освоение понятия «луч», его направление, имя, алгоритм построения. Освоение понятия «числовой луч», вычисления с помощью числового луча. Освоение понятия «угол», алгоритм построения угла. Освоение понятия «ломаная линия: замкнутая и незамкнутая», имя ломаной, алгоритм построения ломаной. Освоение понятия «многоугольник».</p> <p><i>Вершина, замкнутая ломаная линия, звенья ломаной линии, луч, направление луча, многоугольник, незамкнутая ломаная линия, угол, условные обозначения, числовой луч.</i></p>	
<b>Планируемый результат</b>		
<p><b>Личностные умения:</b> проявлять:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>интерес к изучению темы и желание использовать приобретённые знания и умения;</i></li> <li>- позитивное отношение к проблеме Ани и Вани и желание им помочь;</li> <li>- творческое отношение к процессу создания своей схемы маршрута «Путь в школу»;</li> <li>- осознание собственной достижений при освоении темы.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Метапредметные умения</b></p> <p><b>Познавательные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различать геометрические фигуры: луч, числовой луч, угол, замкнутая и незамкнутая ломаная линия, многоугольник и обосновывать своё суждение;</li> <li>- создавать свои условные обозначения, при оформлении схемы «Путь в школу» и обосновывать свое мнение;</li> <li>- <i>использовать приобретённые знания и умения при создании схемы маршрута «Путь в школу».</i></li> </ul> <p><b>Регулятивные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соотносить изображение и название геометрической фигуры;</li> <li>- выполнять учебное задание в соответствии с правилом;</li> <li>- <i>соотносить учебные действия с алгоритмом;</i></li> <li>- оценивать правильность выполненного задания в рамках учебного диалога.</li> </ul> <p><b>Коммуникативные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комментировать собственные учебные действия;</li> <li>- вступать в учебный диалог;</li> <li>- слушать собеседника и адекватно реагировать на замечания;</li> </ul>	<p><b>Предметные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять:</li> <li>- геометрическую фигуру: луч, числовой луч, угол, ломаную линию, многоугольник;</li> <li>- элементы ломаной линии: звенья, вершину;</li> <li>- элементы угла: стороны, вершину;</li> <li>- углы геометрической фигуры.</li> <li>• <i>чертить геометрическую фигуру и выполнять с ней учебные действия: обозначение, измерение, сравнение, соотношение и</i></li> </ul>



## Умения работать с информацией:

*- находить и анализировать;*

*- систематизировать и обобщать;*

*- представлять и использовать  
информацию в практической деятельности.*

# Мониторинг познавательных умений

Текст  
(для диагностики познавательных УУД)

**Обыкновенное чудо**  
(Рождение хлеба, История хлеба, Когда и где родился хлеб?)  
(по тексту Г. Черненко «Обыкновенное чудо»)

«Без хлеба нет обеда», - гласит народная мудрость. Действительно трудно прожить жизнь без хлеба. Давно ли он появился? Очень давно.

Много тысяч лет назад древнейшие люди ещё не знали хлеба. Шли столетия, люди, которым охота не всегда приносила удачу, занимались собиранием зёрен и плоды ели в сыром виде, даже не растёртыми в муку. Только много веков спустя кто-то перёрстереть зёрна между двумя камнями и в муку добавить воды.

Однажды зёрна попали в огонь, поджарились и стали ещё вкуснее. Теперь человек дробил поджаренные зёрна и готовил себе подобие каши или похлёбки. До изюба оставался всего один шаг.

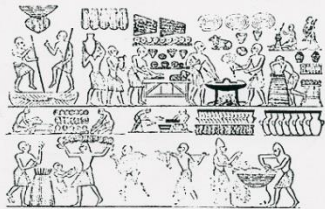
Можно сказать, что хлеб появился примерно 15 -10 (десять) тысяч лет назад. Начали сами выращивать хлебные злаки на небольших полях. Полученное зерно перетир или молюли в ручных мельницах. Из теста, больше похожего на густую зерновую кашу, лепили лепёшки, которые по праву уже можно назвать первым хлебом. Это был тяжёлый продукт, он несколько не напоминал наш пышный и лёгкий хлеб.

Мягким и пышным сделали хлеб древние египтяне около пяти тысяч лет тому добавили в тесто дрожжи, и произошло чудо: дрожжевая лепёшка превратилась в пышный хлеб.

Дрожжи - это скопление очень полезных микроскопических грибов вызывающих отдельные микроорганизмы можно увидеть лишь при помощи микроскопа. Но недаром да удал. Работу дрожжи производят огромную. Возьмите ломтик свежего хлеба, и вы увидите весь пронизан порами - мельчайшими отверстиями. Это работа дрожжей. Питаясь веществами, содержащимися в тесте, дрожжевые микробы выделяют углекислый газ, и происходит брожение. Тесто становится рыхлым, а хлеб мягким и лёгким.

Для обмолота зерна Египте использовали домашние быков и ослов.

Их заставляли вращать которые перемалывали зерно обмолоте зерна также домашних животных, заставляли ходить на токи уже в древности были за хлебопёками. Они умели вы тридцати различных видов хлеба пряников. Были у них хлеба в виде зверей, птиц, рыб. И испечённый пять тысяч лет тому очень напоминал наш, нынешний Ну, разве это не чудо?



Изображение пекарни в Древней Египте

(сам текст и сноски - примерно 350 слов)

\* из книги Г.Т. Черненко «Что умеют машины»: рассказы об автоматике. Л.: Детская литература, 1986

<sup>1</sup> Жернова - это парный каменный круг, использующийся в разных мельницах, и с перемалывания в муку пшеницы и других зёрен.

**Диагностические задания**  
(для проверки познавательных УУД)  
4 класс

\*Задания повышенной сложности (уровень выше среднего или высокий)

1. Напишите значение каждого слова и выражения, используя информацию текста или справочную литературу.

Дрожжи -  
Ступка -  
Микроскоп -  
Поры -  
Хлебные злаки - это

2. Напишите фразу-конструкт:

Благодаря ..... хлеб впервые стал мягким и пышным, потому что они стали .....

Первыми мягким и пышным хлеб сделали ....., потом стали использовать .....

3. Впишите в таблицу сведения о развитии хлебного ремесла, используя информацию текста.

Этапы развития человека	Способ обработки зерна	Использование хлеба человеком (готовый продукт)
первые древнейшие люди	Отсутствовал.	Люди не знали хлеба.
первобытные люди	Научились растереть зёрна и добавлять воду.	Ели сырые зёрна и плоды растений. (холодная мучная похлёбка)
первобытные люди, которые использовали огонь	Обжаривали и дробили зёрна.	Готовили подобие каши или похлёбки из дроблёного зерна
древние люди 15 тысяч лет назад	Зерно перетирали в ступках и молюли ручных мельниц.	Первый хлеб был тяжёлым и плотным. (Из теста похожего на зерновую кашу лепили тяжёлые и плотные лепёшки).
древние египтяне 5 - 6 тысяч лет назад	Обмолот производился в мельницах, которые приводили в движение ослы и др. домашние животные	Пекли 30 различных видов хлеба: лепёшек и пряников.

\* Курсивом в таблице представлен текст, который учитель ожидает от учащегося.

4. Приведите факты, подтверждающие, что египтяне были замечательными хлебопёками, используя содержание текста.

5. Сформулируйте и напишите своё мнение, о мастерстве египетских хлебопёков, используя содержание текста.\*

6. Определите и подчеркните в тексте поговорку и пословицу.

7. Составьте и напишите фразу-конструкт, используя информацию текста.

8. Составьте обоснованное высказывание о том, почему использование дрожжей делает хлеб мягким и лёгким. \*

9. Проведите исследование процесса изготовления хлеба человеком в древнее и современное время, и оформите результаты в таблице. \*\*

Параметры сравнения	Древнее время (наши предки)	Современное время (не менее 2 - 3 примеров)
Способ обработки зерна	- не обрабатывали, ели сырое зерно без обработки; - дробили, растирали между камней; - молюли с помощью ручной мельницы.	Механический или автоматический обмолот зерна
Вид теста	- использовали тесто в виде каши без дрожжей - дрожжевое тесто	
Хлеб и хлебные изделия (готовый продукт)	- «каша, похлёбка» - лепёшки - пряники, хлеб в виде фигурок, 30 разновидностей	

\*Курсивом в таблице представлен текст, который учитель ожидает от учащегося.

<b>Виды умений</b>	<b>Высокий</b>	<b>Выше среднего</b>	<b>Базовый уровень</b>	<b>Низкий уровень</b>
<i>Осуществляет поиск необходимой информации для выполнения учебного задания</i>	<b>18,75%</b>	<b>68,75%</b>	<b>12,5%</b>	
<i>Строит речевое высказывание в устной и письменной форме</i>	<b>12,5%</b>	<b>81,25%</b>	<b>6,25%</b>	
<i>Ориентируется в разнообразии способов решения учебного задания</i>	<b>6,25%</b>	<b>75%</b>	<b>18,75%</b>	
<i>Владеет основами смыслового чтения</i>	<b>93,75%</b>		<b>6,25%</b>	
<i>Осуществляет анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков</i>	<b>6,25%</b>	<b>37,5%</b>	<b>31,25%</b>	<b>25%</b>
<i>Проводит сравнение по заданным критериям</i>	<b>37,5%</b>	<b>12,5%</b>	<b>6,25%</b>	
<i>Устанавливает причинно-следственные связи</i>	<b>100%</b>			
<i>*Умеет обобщать</i>	<b>12,5%</b>	<b>37,5%</b>	<b>6,25%</b>	
<i>Устанавливает аналогии</i>	<b>6,25%</b>	<b>81,25%</b>	<b>12,5%</b>	
<b><i>Итоговые результаты класса</i></b>	<b>56,25%</b>	<b>37,5%</b>	<b>6,25%</b>	<b>0%</b>

*Работать — значит  
творить, а творчество —  
единственная глубокая и реальная  
радость, которую человек может  
испытывать в этой жизни.*

*В. Джоберти*

Спасибо за внимание!

