

Метод смыслового чтения на уроках технологии-
учитель-методист МАОУ СОШ №19
высшей категории
Паршева Жанна Николаевна



Цель : вовлечь коллег в решение проблемы формирования навыков смыслового чтения через обмен опытом по внедрению приёмов активно-продуктивного чтения.

Задачи:

- представить приемы, методы, технологии развития навыков смыслового чтения, используемые на уроках технологии;
- способствовать развитию у педагогов профессиональных компетенций по формированию навыков смыслового чтения в учебно-воспитательном процессе;
- обсудить актуальные проблемы по реализации междисциплинарной программы «Стратегии смыслового чтения и работы с текстом» в аспекте требований ФГОС;
- провести рефлексию совместной деятельности учителя-мастера и слушателей;
- представить материалы мастер-класса для дальнейшего распространения опыта учителя-мастера.

В наше время происходит информационный взрыв и вместе с тем информационный кризис. Прежде чем предпринять какие-то действия, необходимо провести большую работу по сбору и переработке информации. Проявляются противоречия между ограниченными возможностями человека по восприятию и переработке информации и существующими мощными потоками и массивами хранящейся информации. Необходимо подготовить учеников к быстрому восприятию и обработке больших объемов информации, овладению современными средствами, методами и технологиями работы. Новые условия порождают зависимость информированности одного человека от 3 информации, приобретенной другими людьми. Поэтому уже недостаточно уметь самостоятельно осваивать и накапливать информацию, а надо научиться такой технологии работы с ней, когда подготавливаются и принимаются решения на основе коллективного знания. Залог успеха - в умении извлекать информацию из разных источников, представлять ее в понятном виде и уметь эффективно использовать. Поэтому проблема обучения чтению становится наиболее актуальной в свете модернизации общего образования.

Цель смыслового чтения -

максимально точно и полно понять содержание текста, уловить все детали и практически осмыслить информацию.

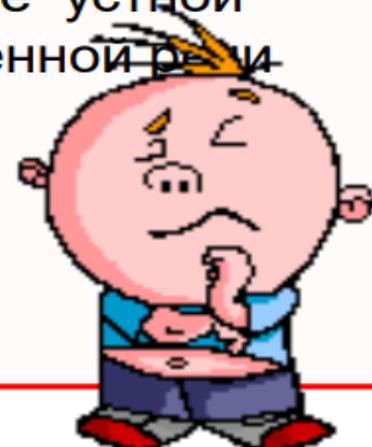
Внимательное
«вчитывание»

анализ текста

проникновение в
смысл текста

Работа воображения

Развитие устной
и письменной речи



Предполагаемые результаты обучения: обеспечение педагогов инструментами для технически и методически грамотного структурирования урока с использованием современных образовательных технологий; использование учителями–предметниками методических материалов для формирования навыков смыслового чтения на уроках и внеклассных мероприятиях, увеличение значений уровневых показателей метапредметных результатов учащихся основной школы.

Создание кейсов, по ссылке и презентация 2

<https://forms.yandex.ru/u/638c6ca3068ff05e5c708653/>

Смысловое чтение, на уроках технологии, как формирование функциональной грамотности

Алгоритм создание обучающего материала:

1. Выбрать текст учебника
2. Обработать на пропуски терминологии в двух вариантах
3. Ученики парами читают текст и каждый формулирует вопросы к пропущенным терминам.(текс одинаковый, но пропуски разные)
4. Этап «Вопрос-ответ»

Пример карточки задания, раздел обработка пищевых продуктов

дрожжевое и бездрожжевое.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами: опарным и безопарным. Опара — это закваска для теста, состоящая из половины заготовленной для выпечки муки, воды (или молока), дрожжей и сахара.

При опарном способе приготовления дрожжевого теста сначала дают забродить опаре в течение 1 ч. Опара должна максимально подняться, а затем осесть. В это время в тесто добавляют все оставшиеся пищевые продукты: сдобу (сахар, масло, яйца) и муку. Всё тщательно перемешивают и оставляют для брожения в тёплом месте.

Бездрожжевое тесто. Без дрожжей готовят песочное, вафельное, слоёное, бисквитное, воздушное и заварное тесто.

Для приготовления теста используют различные пищевые продукты:

- мука является основой для приготовления изделий из теста.
- крахмал — мучнистый белый порошок, изготавливаемый из картофеля, кукурузы, пшеницы или риса;
- сахар (сахарный песок и сахарная пудра) изменяет вкус изделия.
- соль влияет на вкус изделий, делает его более сложным;
- молоко используется как основа для приготовления некоторых видов теста;
- масло (сливочное или растительное), маргарин, жиры обеспечивают пластичность теста, придают готовым изделиям особый аромат, способствуют сохранению изделий в свежем состоянии, создают слоистость теста;
- яйца придают выпечке рассыпчатость, пористость, повышают питательную ценность. Желток придаёт тесту приятный желтоватый оттенок, а белок — воздушность, становится его разрыхлителем;
- дрожжи — разрыхлитель,
- сода пищевая используется как разрыхлитель теста,
- разрыхлитель (пекарский порошок) состоит из равных частей пищевой соды и лимонной или винной кислоты.
- пищевые красители используют для придания тесту более привлекательного вида.

Пример карточки задания, раздел обработка пищевых продуктов

1. По способу разрыхления тесто для мучных кондитерских изделий разделяют на дрожжевое и бездрожжевое.

Дрожжевое тесто готовят двумя способами: опарным и безопарным. Опара — это _____ для теста, состоящая из половины заготовленной для выпечки муки, воды (или молока), дрожжей и сахара.

При опарном способе приготовления дрожжевого теста сначала дают забродить опаре в течение 1 ч. Опара должна максимально _____, а затем _____. В это время в тесто добавляют все оставшиеся пищевые продукты: сдобу (сахар, масло, яйца) и муку. Всё тщательно перемешивают и оставляют для брожения в _____ месте. Без дрожжей готовят песочное, вафельное, слоёное, бисквитное, воздушное и заварное тесто. Для приготовления теста используют различные пищевые продукты:

- мука является основой для приготовления изделий из теста.
- крахмал — мучнистый белый порошок, изготавливаемый из _____
- сахар (сахарный песок и сахарная пудра) изменяет вкус изделия.
- соль влияет на вкус изделий, делает его более _____;
- молоко используется как основа для приготовления некоторых видов теста;
- масло (сливочное или растительное), маргарин, жиры обеспечивают _____ теста, придают готовым изделиям особый аромат, способствуют сохранению изделий в свежем состоянии, создают слоистость теста;
- яйца придают выпечке рассыпчатость, пористость, повышают питательную ценность. Желток придаёт тесту приятный желтоватый оттенок, а белок — воздушность, становится его разрыхлителем;
- дрожжи — _____, сода пищевая используется как разрыхлитель теста,
- разрыхлитель (пекарский порошок) состоит из равных частей _____ и лимонной или винной кислоты.
- пищевые красители используют для придания тесту более привлекательного вида.

2. По способу разрыхления тесто для мучных кондитерских изделий разделяют на _____ и бездрожжевое.

_____ тесто готовят двумя способами: опарным и безопарным. Опара — это закваска для теста, состоящая из половины заготовленной для выпечки муки, воды (или молока), дрожжей и сахара.

При опарном способе приготовления дрожжевого теста сначала дают _____ опаре в течение 1 ч. Опара должна максимально подняться, а затем осесть. В это время в тесто добавляют все оставшиеся пищевые продукты: сдобу (_____) и муку. Всё тщательно перемешивают и оставляют для брожения в тёплом месте. Без дрожжей готовят _____ воздушное и заварное тесто. Для приготовления теста используют различные пищевые продукты:

- мука является _____ для приготовления изделий из теста.
- крахмал — мучнистый белый порошок, изготавливаемый из картофеля, кукурузы, пшеницы или риса;
- сахар (сахарный песок и сахарная пудра) изменяет _____ изделия.
- соль влияет на вкус изделий, делает его более сложным;
- _____ используется как основа для приготовления некоторых видов теста;
- масло (сливочное или растительное), маргарин, жиры обеспечивают пластичность теста, придают готовым изделиям особый аромат, способствуют сохранению изделий в свежем состоянии, создают слоистость теста;
- яйца придают выпечке _____, повышают питательную ценность. Желток придаёт тесту приятный желтоватый оттенок, а белок — воздушность, становится его разрыхлителем;
- дрожжи — разрыхлитель, сода пищевая используется как _____ теста,
- разрыхлитель (пекарский порошок) состоит из равных частей пищевой соды и лимонной или винной кислоты.
- _____ используют для придания тесту более привлекательного вида.