

**ФОРМИРОВАНИЕ
ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ
ГРАМОТНОСТИ НА
УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ И
ЗАНЯТИЯХ ВНЕУРОЧНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Функциональная грамотность – это способность человека вступать в отношения с внешней средой и максимально быстро адаптироваться и функционировать в ней.

Наша задача: способствовать формированию умений и навыков, для самостоятельной жизни в обществе:

- умение планировать;
- анализировать;
- делать выводы;
- работать самостоятельно.

ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ФОРМИРОВАНИЮ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ГРАМОТНОСТИ

Открытый банк заданий на сайте федерального государственного бюджетного научного учреждения «Институт стратегии развития образования Российской академии образования»

Открытый банк заданий на образовательной платформе «Российская электронная школа»

Открытые задания PISA на официальном сайте федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт оценки качества образования» (естествознание, глобальные комп., читат. грам.)

Открытый банк заданий для оценки естественнонаучной грамотности (VII-IX классы) на официальном сайте федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный институт педагогических измерений» (читательская грамотность)



**Читательская
грамотность**

**Математическая
грамотность**

**Естественно-научная
грамотность**

**Глобальные
компетенции**

**Финансовая
грамотность**

**Креативное
мышление**

Банк заданий

Банк заданий для формирования и оценки функциональной грамотности обучающихся основной школы (5-9 классы) представлен по шести направлениям: математическая грамотность, естественнонаучная грамотность, читательская грамотность, финансовая грамотность, глобальные компетенции и креативное мышление.

В материалах, разработанных в ходе проекта с 2018 по 2022 год, по каждому направлению функциональной грамотности содержатся:

- Списки открытых заданий, тексты самих заданий и сопроводительные материалы: характеристики представленных заданий, система оценивания и методические комментарии;
- Диагностические работы с сопроводительными материалами;
- Методические рекомендации с 5-9 классы

Данные материалы представляют интерес для педагогов, психологов, специалистов в области образования, и помогают не только в понимании вопросов формирования функциональной грамотности, но и позволяют реализовывать данное направление в педагогическом процессе. Подготовленные материалы можно использовать в урочной и внеурочной деятельности.

МОДЕЛЬНАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАДАНИЯ ПОД ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ФОРМИРОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ГРАМОТНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Задание на развитие читательской грамотности

Предмет: технология

Тема: Технология приготовления блюд из яиц

Класс: 5

Содержательная область оценки: чтение для образовательных целей

Компетентностная область: находить и извлекать информацию

Контекст: образовательный

Тип текста: несплошной

Уровень сложности: средний

Формат ответа: задание с выбором нескольких ответов

Объект оценки: находить и извлекать несколько единиц информации, расположенных в тексте

Максимальный бал: 2 (коды: 2 - без ошибок; 1 – одна ошибка; 0 – нет правильного ответа)

Способ проверки: учитель

ЧИТАТЕЛЬСКАЯ ГРАМОТНОСТЬ

Найти в тексте информацию, способы тепловой обработки яиц, отметить «да» или «нет» для каждого ответа.

Подвергается ли яйцо данной тепловой обработке?	Да	Нет
Варка		
Тушение		
Припускание		
Жарение		
Копчение		
Запекание		

Соотнести в таблице способы и время варки яиц. Записать ответ в виде комбинации цифр и букв.

Способ приготовления яиц		Время варки, мин.	
1	Всмятку	А	7-10
2	В мешочек	Б	4-5
3	Вкрутую	В	2-3

МАТЕМАТИЧЕСКАЯ, ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ, КРЕАТИВНОЕ МЫШЛЕНИЕ

Дана деталь края швейного изделия (на резинке по линии талии) на размер: 168-88-94

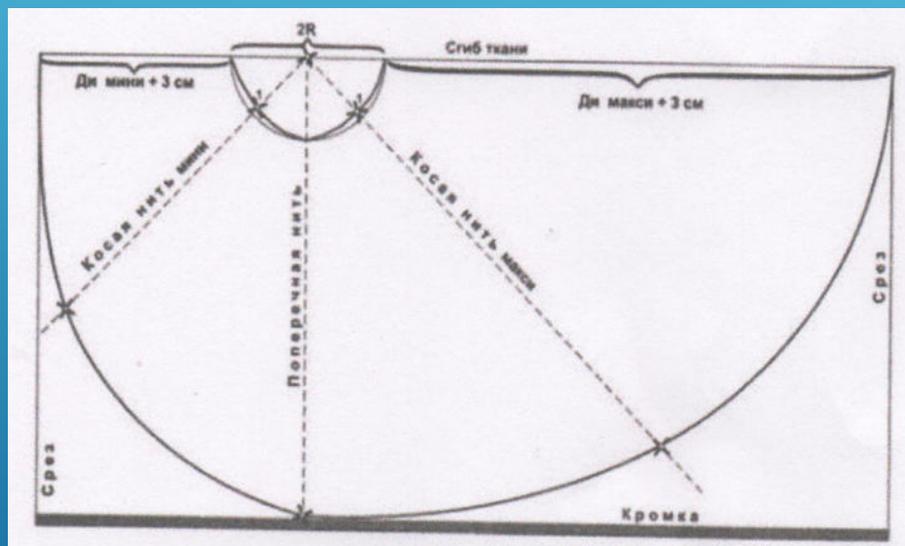
Вопрос 1. Выполните эскиз изделия, согласно предложенным деталям края. Опишите, полученную, модель.

Вопрос 2. Рассчитайте расход ткани, если длина изделия по средней линии спинки- 60 и 90 см при ширине ткани-1,40 м.

Вопрос 3. Какую бы ткань вы использовали для изготовления этого изделия? Ответ запишите в виде таблицы.

Вопрос 4. Какую ткань выгоднее всего купить? Приведите ваши рассуждения.

Вопрос 5. Какие модели можно разработать на основе данной выкройки? Сделайте зарисовки и описание.



ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНАЯ ГРАМОТНОСТЬ

При приготовлении теста для хлеба повар смешивает муку, воду, соль и дрожжи. После этого тесто помещают на несколько часов в какую-нибудь емкость, чтобы начался процесс брожения. При брожении в тесте происходят химические процессы: дрожжи (одноклеточный гриб) преобразуют крахмал и сахар, содержащиеся в муке, в углекислый газ и спирт.

Вопрос 1. В результате брожения тесто поднимается. Почему тесто поднимается?

- а) Тесто поднимается, потому что в нем образуется спирт, который переходит в газообразное состояние.
- б) Тесто поднимается, потому что в нем размножаются одноклеточные грибы.
- в) Тесто поднимается, потому что в нем образуется углекислый газ.
- г) Тесто поднимается, потому что при брожении вода превращается в пар

Вопрос 2. Когда подошедшее дрожжевое тесто ставят в печь, пузырьки газа и паров теста расширяются. Почему газ и пар расширяются при нагревании?

- а) Их молекулы становятся больше.
- б) Их молекулы двигаются быстрее.
- в) Число их молекул увеличивается.
- г) Их молекулы сталкиваются реже

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

