


# **Формирующее оценивание - оценивание для обучения**

**Подготовила:  
Мигина Любовь Викторовна,  
учитель технологии  
МБОУ СОШ № 65/23 г. Пензы**

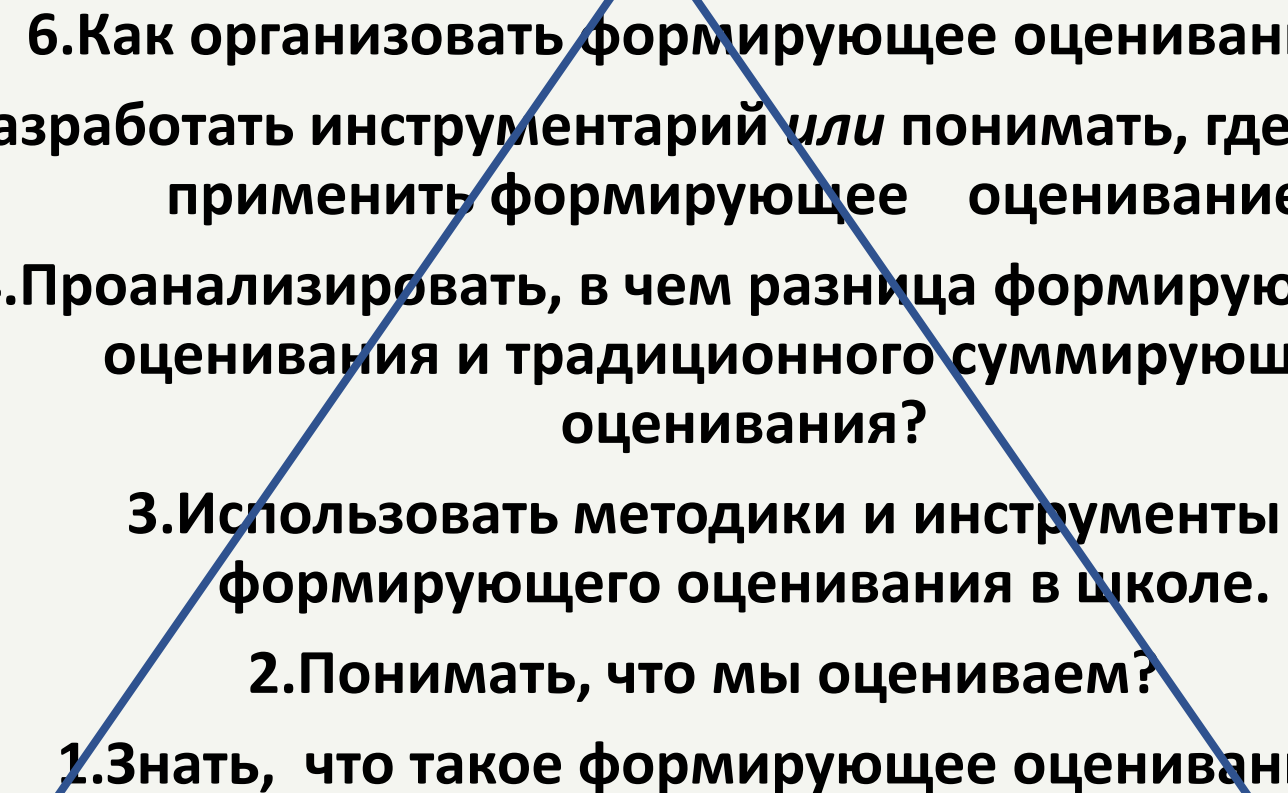


***Цель обучения ребенка состоит в том,  
чтобы сделать его способным  
развиваться  
дальше без помощи учителя***

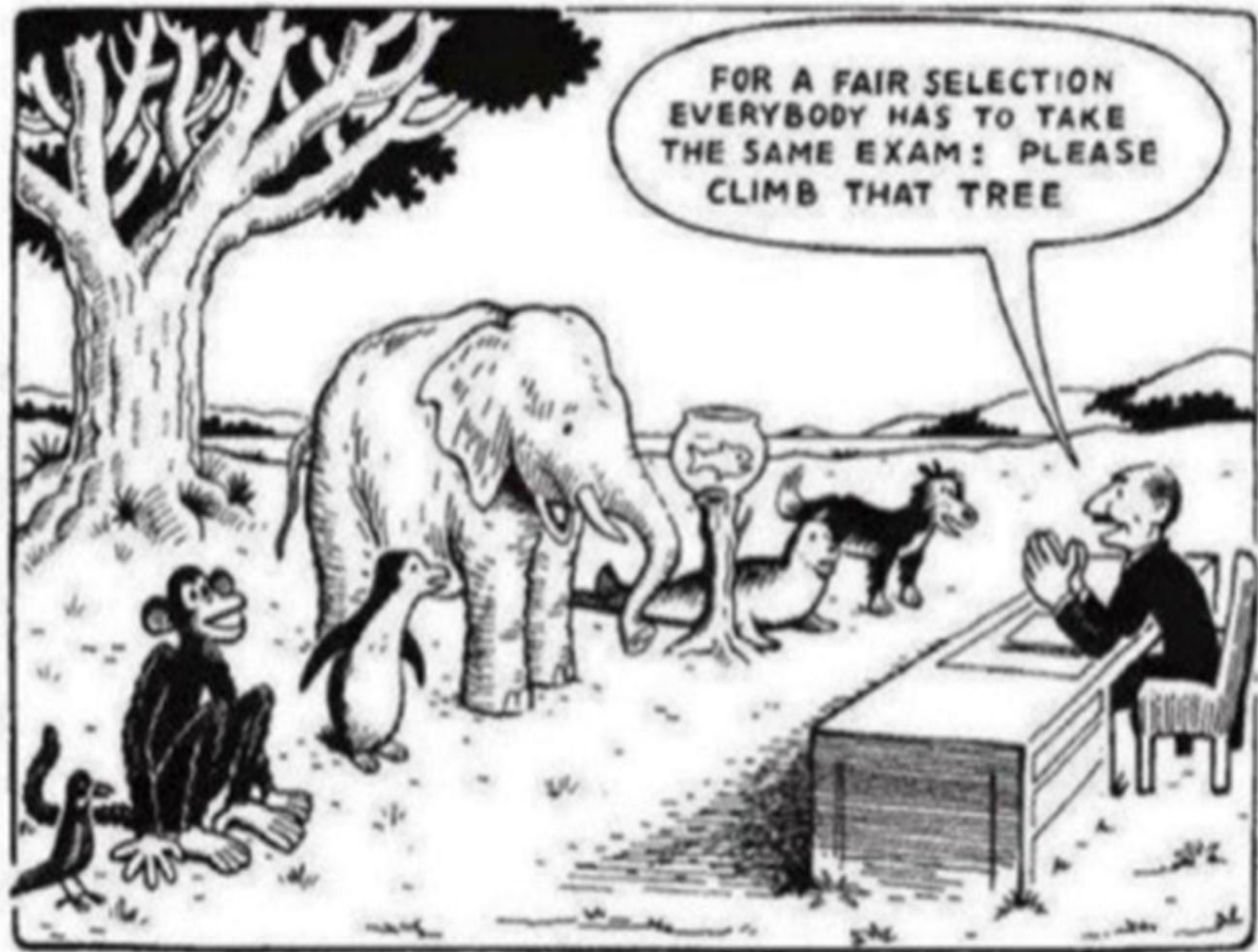
***Элберт Хаббард***

# Лист ожидания



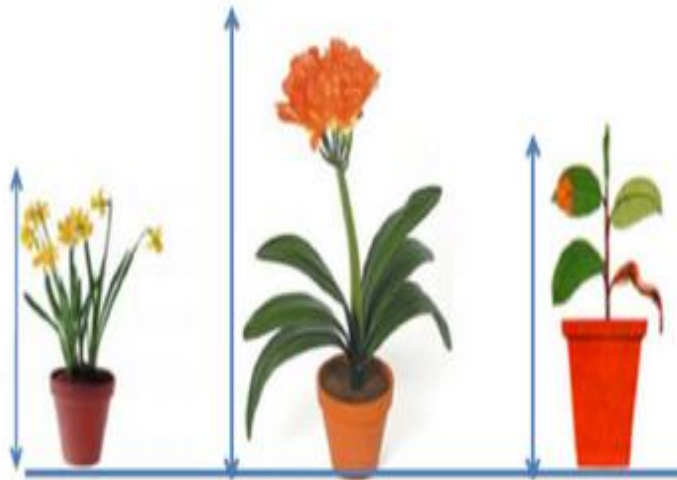
- 
6. Как организовать формирующее оценивание?
  5. Разработать инструментарий *или* понимать, где можно применить формирующее оценивание.
  4. Проанализировать, в чем разница формирующего оценивания и традиционного суммирующего оценивания?
  3. Использовать методики и инструменты формирующего оценивания в школе.
  2. Понимать, что мы оцениваем?
  1. Знать, что такое формирующее оценивание

FOR A FAIR SELECTION  
EVERYBODY HAS TO TAKE  
THE SAME EXAM: PLEASE  
CLIMB THAT TREE



*Как увидеть, в чем разница между  
стандартизированным оцениванием и формирующим?*

**Суммирующее,  
(стандартизированное)  
оценивание**



**Формирующее  
(внутреннее) оценивание**



# **Формирующее оценивание**

**Формирующее оценивание – это целенаправленный непрерывный процесс наблюдения за учением ученика. Формирующее оценивание – это оценивание прогресса обучающихся с целью внесения изменений в процесс учения и, соответственно, обучения на ранних этапах.**

## **Что надо изменить, для того чтобы успешно перейти к новой системе оценивания?**

<b>Традиционная система оценивания</b>	<b>переход</b>	<b>Формирующее оценивание</b>
традиционные письменные работы	→	проекты, творческие работы, исследовательские работы, тесты
неявные критерии оценивания	→	чёткие и прозрачные критерии оценивания
конкуренция	→	сотрудничество, сотворчество
оценки результата	→	оценивание навыков и умений
оценивание учителем	→	оценивание при участии обучающихся
значимость и важность оценки	→	значимость учения
итоговое, суммарное оценивание	→	развивающее оценивание



# Алгоритм технологии формирующего оценивания

- Шаг 1. Спланировать образовательные результаты учащихся по темам.
- Шаг 2. Спланировать цели урока как образовательные результаты деятельности учащихся.
- Шаг 3. Сформулировать задачи урока как шаги деятельности учащихся.
- Шаг 4. Определить конкретные критерии оценивания деятельности обучающихся на уроке.
- Шаг 5. Оценивать деятельность обучающихся в соответствии с критериями.
- Шаг 6. Осуществлять обратную связь: учитель – ученик; ученик – ученик; ученик- учитель
- Шаг 7. Сравнивать результаты обучающихся с предыдущим уровнем их достижений.
- Шаг 8. Определить место обучающегося на пути достижения поставленной цели.
- Шаг 9. Корректировать образовательный маршрут обучающегося.

# ***Подход 1. Перевод цели в измеряемый учебный результат***

**Тема урока «Изучение свойств хлопчатобумажной ткани»**

**Цель урока:** Изучить свойства хлопчатобумажной ткани через практическую исследовательскую деятельность.

**Задачи:**

- 1. Усвоить понятие «свойства ткани». ( Возьмите образцы ткани, рассмотрите их внимательно и, опираясь на свои знания и опыт определите какой из образцов - х/б ткань).**
- 2. Познакомиться со способом определения волокнистого состава ткани по ее внешним признакам.**

**Свои наблюдения запишите в таблицу.**

**Заполните таблицу «До и после»**

Свойства	До	После
Блеск		
Гладкость		
Сминаемость		
Гигроскопичность		
Мягкость		
Осыпаемость		
Усадка		

# Задачи:

3. Узнать и посмотреть как правильно и безопасно выполнять приемы распознавания внешних признаков вида ткани.

Распознать х/б ткани по внешним признакам. (Проведите практическую исследовательскую деятельность по образцу и запишите свои данные).

4. Познакомиться с общими свойствами х/б. (Сравните свои наблюдения с таблицей – критерии)

5. Проверить, что у нас получилось, чему мы научились на уроке, какие трудности возникли при работе. (Заполнение таблицы «До и после», лист самоконтроля)

Свойства	До	После
Блеск		
Гладкость		
Сминаемость		
Гигроскопичность		
Мягкость		
Осыпаемость		
Усадка		

## **Подход 2. Определение необходимого уровня достижения учебных результатов**



# ***Из опыта работы.***

## **Витамины в жизни человека (кейс)**

Пятиклассник Виктор любит читать книги по истории открытий и о путешествиях. В одной из книг он прочитал о витаминах, истории открытия витаминов и их пользе для организма. Мальчик заинтересовался экспедициями, которые совершали мореплаватели. В книгах он читал, что нехватка витаминов на корабле приводила к болезням. Познакомьтесь с материалами, которые собрал Виктор.

# кейс

## Значение витаминов в жизни человека.

Роль витаминов в питании человека огромна. Потребности человеческого организма в витаминах хорошо изучены, при недостатке или переизбытке витаминов человек чувствует неприятные симптомы.

Витамины – это ряд низкомолекулярных органических соединений, которые не несут питательной ценности но являются необходимыми для поддержания жизнедеятельности организма. Роль витаминов в питании человека огромна. Потребности человеческого организма в основных витаминах на сегодняшний день хорошо изучены, при недостатке, а также при переизбытке тех или иных витаминов человек начинает чувствовать определённые неприятные симптомы. В прошлые же века авитаминоз уносил жизни не меньше, чем бандиты, дикие звери или стихийные бедствия – чего стоит только одна цинга, вызываемая недостатком витамина С в продуктах питания человека, или бери-бери, виной которой является нехватка витаминов группы В.



## Роль витаминов в питании человека.

Роль витаминов в питании человека – это обеспечение нормального функционирования всех внутренних органов и систем организма. При их недостатке начинается авитаминоз. Общими симптомами недостатка витаминов в питании человека и проявлений авитаминоза являются: снижение аппетита; быстрая утомляемость; эмоциональная неустойчивость, раздражительность, плохое настроение, депрессия; «заеды» или трещинки в уголках рта; нарушения сна; шелушение кожи, сухость, краснота, пятна, эрозии.

Витамины в питании человека можно разделить на две группы:

водорастворимые (B1, B2, B6, B9, B12, P, PP, C) жирорастворимые (A, E, D, K)

Содержание витаминов в продуктах питания.

## История открытия витаминов

До XIX века о существовании витаминов ничего не было известно, хотя люди периодически сталкивались с симптомами авитаминозов. Обычно причины болезненного состояния списывались на инфекцию.

Особенно страдали от нехватки витаминов мореплаватели. Многие витамины содержатся в овощах и фруктах, являющихся скоропортящимися продуктами. Поэтому в экспедиции их обычно не брали. В результате путешественники страдали и часто умирали от авитаминозов.



им из первых цитрусовые для лечения цинги у матросов предложил применять шотландский врач Джеймс Линд в 1747 году.

Джеймс Кук ввел в корабельный рацион кислую капусту, солодовое сусло и подобие цитрусового сиропа. В результате в путешествии от цинги не погиб ни один матрос. В 1795 году лимоны и другие цитрусовые стали стандартной добавкой к рациону британских моряков.

# Задание 1

Что представляют собой витамины? Выберите один из вариантов ответов.

- 1) Вещества, необходимые для жизни и здоровья, но не каждый задумывается над тем, что такое витамины и какова роль витаминов в организме человека.
- 2) Микроэлементы и незаменимые аминокислоты.
- 3) Витамины – это ряд низкомолекулярных органических соединений, которые не несут питательной ценности но являются необходимыми для поддержания жизнедеятельности организма.

<b>Составляющая функциональной грамотности</b>	<b>Читательская грамотность</b>
<b>Компетенция (виды деятельности)</b>	<b>Найти и извлечь информацию</b>
<b>Уровень сложности</b>	<b>Низкий</b>
<b>Правильный ответ</b> <i>Правильный ответ 1 бал</i>	<i>Правильный ответ 3</i>
<i>0 баллов</i>	<i>Любой другой ответ или нет ответа</i>

## Задание 2

Объясните, опираясь на текст, почему особенно мореплаватели страдали и часто умирали от авитаминозов.

<b>Составляющая функциональной грамотности</b>	<b>Читательская грамотность</b>
Компетенция (виды деятельности)	Осмыслить, интерпретировать
Уровень сложности	Средний
Правильный ответ <i>2 балла</i> <i>Допускаются иные формулировки, не искажающие смысл.</i>	Дано объяснение: Многие витамины содержатся в овощах и фруктах, являющихся скоропортящимися продуктами. Поэтому в экспедиции их обычно не брали. Поэтому был дефицит витаминов.
<i>1 балл</i>	Дано объяснение: Многие витамины содержатся в овощах и фруктах, являющихся скоропортящимися продуктами.
<i>0 баллов</i>	<i>Любой другой ответ или нет ответа</i>



## Задание 3

За время путешествия на корабле мореплавателя Джеймса Кука не погиб ни один матрос. Найдите в тексте и выпишите предложение, которое объясняет этот факт.

<b>Составляющая функциональной грамотности</b>	<b>Читательская грамотность</b>
<b>Компетенция (виды деятельности)</b>	<b>Просмотр текста и нахождение информации</b>
<b>Уровень сложности</b>	<b>средний</b>
<i>Правильный ответ 1 бал (предложение выписано полностью)</i>	Джеймс Кук ввел в корабельный рацион кислую капусту, солодовое сусло и подобие цитрусового сиропа.
<i>0 баллов</i>	<i>Любой другой ответ или нет ответа</i>

## Задание 4

В 100 г квашеной капусты около 30мг витамина С. Рассчитайте, сколько грамм квашеной капусты ежедневно необходимо употреблять, чтобы пополнить в организме суточную норму витамина С. (Необходимая суточная норма витамина С в среднем составляет 60-100 мг в день)

<b>Составляющая функциональной грамотности</b>	<b>Математическая грамотность</b>
<b>Компетенция (виды деятельности)</b>	<b>Применять данные</b>
<b>Уровень сложности</b>	<b>Низкий</b>
<b>Правильный ответ - 1 балл</b>	<b>Примерно 200 г (число может быть от 200 до 310)</b>
<b>0 баллов</b>	<b>Любой другой ответ или нет ответа</b>

# Задание 5

До XIX века о существовании витаминов ничего не было известно, хотя люди периодически сталкивались с симптомами авитаминозов. Особенно страдали от нехватки витаминов мореплаватели. Известно, что одним из первых цитрусовые для лечения цинги у матросов предложил применять шотландский врач Джеймс Линд в 1747 году. Выберите пункт, в котором наиболее точно перечислены симптомы, указывающие на недостаток витамина С в организме.

- 1) Хрупкость и ломкость костей, выведение кальция из организма дряблость мышц.
- 2) Кровоточивость и распухание десен, выпадение зубов;
- 3) Резкое снижение защитных свойств организма, противостояния инфекциям.
- 4) Нарушение усвоения углеводов, белкового, жирового и минерального обмена; ухудшение кровообращения, нарушение функций нервной системы, секреции желудочного сока и перистальтики желудка, снижение защитных свойств организма.

<b>Составляющая функциональной грамотности</b>	<b>Естественно- научная грамотность</b>
Компетенция (виды деятельности)	Интеграция и интерпретация данных
Уровень сложности	средний
<i>Правильный ответ 2 балл</i>	<i>Правильный ответ 2, 3</i>
<i>Правильный ответ 1 балл</i>	<i>Правильный ответ 2 или 3</i>
<i>0 баллов</i>	<i>Любой другой ответ</i>

## Задание 6, 7

- Что мешает усвоению витаминов в организме? (Вредные привычки...)
- Составить рецепт самого витаминизированного обеда из трёх блюд, пользуясь предложенной учителем таблицей.

<b>Составляющая функциональной грамотности</b>	<b>Глобальные компетенции (здоровье)</b>
<b>Компетенция (виды деятельности)</b>	<b>Формулировать аргументы</b>
<b>Уровень сложности</b>	<b>сложный</b>
	<b>Задание с развернутым ответом</b>
<i>0 баллов</i>	<i>Любой другой ответ</i>

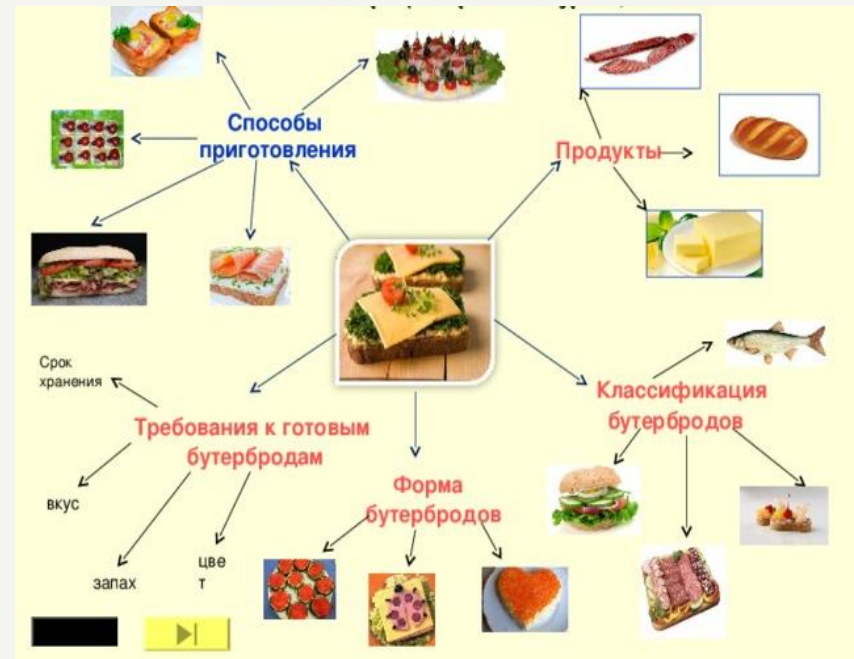
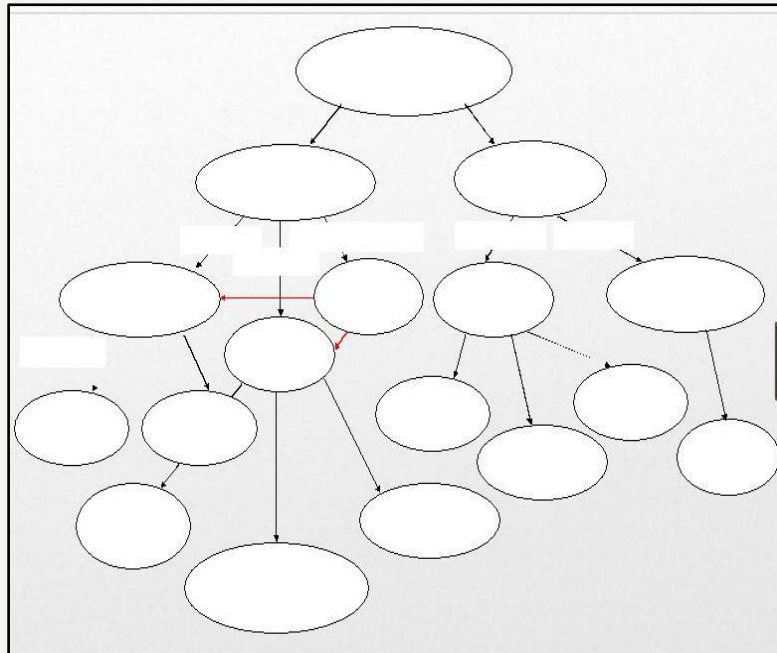
# Некоторые техники ФО

## Ромашка вопросов Блума (куб)



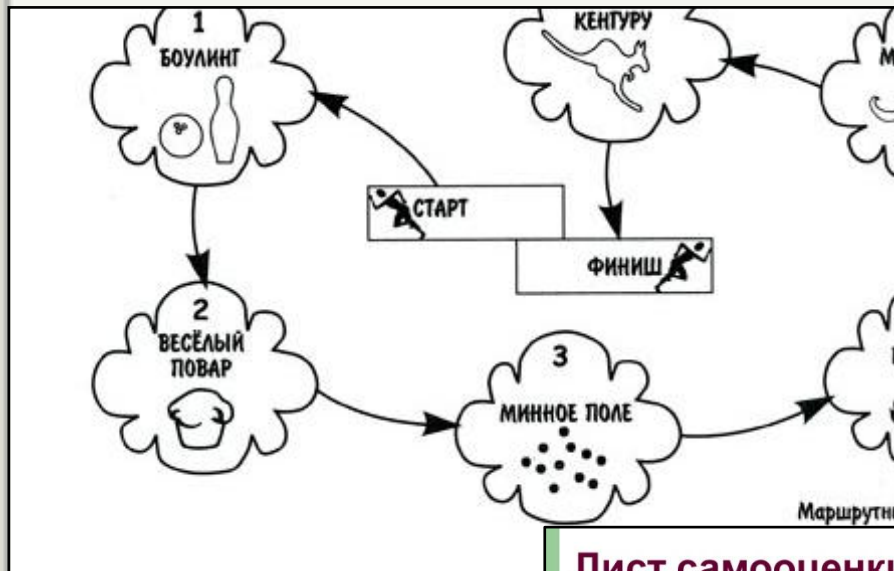
# Некоторые техники ФО

## Карта понятий



# Некоторые техники ФО

## Лист обратной связи



### Лист самооценки

№	Критерии	Оценка (+,-)
1	- качество работы;	
2	- аккуратность;	
3	- дисциплина;	
4	- порядок на рабочем месте;	
5	- выполнение правил работы и техники безопасности.	
	Высокий уровень	5 +++++
	Средний уровень	4 ++++
	Низкий уровень	3 +++



# **Некоторые техники ФО**

- **Мини (минутный) обзор**
- **Цепочка заметок**
- **Матрица запоминания**
- **Направленная расшифровка**
- **Саммари в одном предложении**
- **Тестовые вопросы, составленные учениками**



# Некоторые техники ФО

## Критериальное оценивание

<i>Критерии оценки проекта</i>			<i>Баллы</i>
<b>Пояснительная записка</b> <b>10 баллов</b>	<b>1</b>	<b>Содержание и оформление документации проекта</b>	<b>10</b>
	1.1	Общее оформление: (ориентация на ГОСТ 7.32-2001 Международный стандарт оформления проектной документации) (да – 1; нет – 0)	1
	<b>1.2</b>	<b>Качество теоретического исследования</b>	<b>3</b>
	1.2.1	Наличие актуальности и обоснование проблемы в исследуемой сфере (да – 0,5; нет – 0)	0/0,5
	1.2.2	Формулировка темы, целей и задач проекта (сформулированы полностью – 0,5; не сформулированы – 0)	0/0,5
	1.2.3	Сбор информации по проблеме (проведение маркетингового исследования для выявления спроса на проектируемый объект труда) (да – 0,5; нет – 0)	0/0,5
	1.2.4	Предпроектное исследование: анализ исторических прототипов и современных аналогов (да – 0,5; нет – 0)	0/0,5
	1.2.5	Предложения решения выявленной проблемы. Авторская концепция проекта. Выбор оптимальной идеи. Описание проектируемого материального объекта (да – 0,5; нет – 0)	0/0,5
	1.2.6	Применение методов проектирования и исследования анализируемой проблемы и знание процедур их проведения (умеет применять – 0,5, не умеет применять – 0)	0/0,5
	<b>1.3</b>	<b>Креативность и новизна проекта</b>	<b>3</b>
	1.3.1	Оригинальность предложенных идей: – форма и функция изделий: соответствие перспективным тенденциям моды, назначение, авангардность, креативность, следование традициям и т.д.; – конструкция: универсальность, эргономичность, оригинальность, легкость и т. д.; – колористика: соответствие актуальным тенденциям моды, интересное тональное и цветовое решение, пропорциональное соотношение цветов, значение	0/1

# Виды оценивания

Оценивание учителем

Самооценивание

Взаимооценивание

Комбинированное  
оценивание

# Вывод

Использование формирующего оценивания позволяет:

- повышать мотивацию школьников
- учить вырабатывать собственные стратегии получения необходимых знаний, т.е. развивать навык умения учиться самостоятельно
- отслеживать прогресс каждого обучающегося и оценивать не только результат, но и процесс.

**Таким образом, применение данных техник позволяет сделать оценивание не для отметки, а для обучения.**