



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

Формирование критического мышления у обучающихся в процессе  
изучения дисциплин профессионального цикла

Выпускная квалификационная работа  
по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»

Направленность программы бакалавриата  
«Производство продовольственных продуктов»  
Форма обучения заочная

Проверка на объем заимствований:

75 % авторского текста

Работа рекомендована  
рекомендована/ не рекомендована к защите

« 7 » 09 2021 г.

зав. кафедрой подготовки педагогов  
профессионального обучения и  
предметных методик, к.п.н., доцент  
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил:

Студент группы ЗФ-509-083-5-1  
Керекеша Андрей Вячеславович

Научный руководитель:

Директор ГБПОУ ЧГКИПиТ  
Берсенева Елена Валерьевна

Челябинск  
2021 г

## Содержание

ВВЕДЕНИЕ .....	3
ГЛАВА 1.ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧЕНИЯ КРИТИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ У ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	8
1.1 Анализ психолого-педагогической литературы по проблеме формирования критического мышления .....	8
1.2. Методический аспект формирования критического мышления у обучающихся в профессиональных образовательных организациях.....	12
1.3 Технологии развития критического мышления у обучающихся.....	18
ВЫВОД К ГЛАВЕ 1.....	24
ГЛАВА 2. ИССЛЕДОВАНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ МЕТОДИК ПО ФОРМИРОВАНИЮ КРИТИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ...	25
2.1. Характеристика базы исследования .....	25
2.2. Разработка урока с применением разнообразных технологий развития критического мышления .....	27
2.3. Методические рекомендации по формированию критического мышления у обучающихся .....	40
ВЫВОДЫ К ГЛАВЕ 2.....	45
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	47
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....	49
ПРИЛОЖЕНИЕ .....	54

## ВВЕДЕНИЕ

Актуальность данной работы обусловлена тем, что сегодня, с одной стороны, в научной литературе много работ посвященных подготовке специалистов в вузах и в колледжах, а с другой стороны недостаточная изученность современных средств и методов подготовки обучающихся в данных образовательных учреждениях. Ведь в настоящее время изменились не только требования к качеству подготовки специалиста, появилась необходимость к поиску новых путей подготовки студентов, т. е. обеспечение готовности специалистов к самостоятельному решению профессиональных практических задач и способности к творческой деятельности на рабочем месте; на формирование потребности повышения уровня знаний, квалификации и непрерывного самообразования; на умение работать в коллективе и руководить им; на формирование умений работать с современной вычислительной техникой в сфере новых информационных технологий; на подготовленность специалистов к жизни и профессиональной деятельности в современных динамичных условиях на основе гуманного отношения к окружающим людям и ответственного отношения к окружающей среде[12].

Основная цель профессионального образования — подготовка квалифицированного работника соответствующего уровня и профиля, конкурентоспособного на рынке труда, компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, способного к эффективной работе по специальности на уровне мировых стандартов, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности; удовлетворение потребностей личности в получении соответствующего образования.

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Международной конвенцией о правах и основных

свободах человека, Федеральной программой развития образования в России разработана и принята к исполнению Программа развития воспитания в системе среднего профессионального образования. Данная Программа является важнейшим направлением реализации принципов государственной политики Министерства образования Российской Федерации в области среднего профессионального образования. Как отмечается в ней, развитие процесса воспитания в системе среднего профессионального образования должно получить научное обеспечение на современном уровне, отвечающем идеям личностно-ориентированной образовательной парадигмы[7].

Наиболее общие вопросы, связанные с определением места и роли воспитания в образовательном процессе организации среднего профессионального образования были раскрыты в работах С.Я. Батышева, Н.Н. Дьяченко, Н.И. Макиенко и других исследователей.

Общие вопросы воспитания учащихся системы среднего профессионального обучения, организации и методики воспитательного процесса в современном колледже, техникуме, профессиональном лицее раскрываются в работах Л.Т. Семушиной; С.Я. Батышева, А.Г. Казаковой, Н.А. Моревой, А.М. Новикова.

Анализ перечисленных выше источников, нормативных документов, определяющих специфику воспитания в организации среднего профессионального образования в современных условиях позволил нам определить одно из самых действенных, на наш взгляд, направлений работы с обучающимся – использование критического мышления.

Критическое мышление – способность анализировать информацию с позиций логики, умение выносить обоснованные суждения, решения и применять полученные результаты, как к стандартным, так и нестандартным ситуациям, вопросам и проблемам. Этому процессу присуща открытость новым идеям. Данную тему в своих работах

раскрывают Ричард Пол, Дайана Халперн, Турчин В. Ф. и многие другие[12].

Современные требования в образовании требуют от обучающихся развитие критического мышление способности принимать решения в не стандартных ситуациях, креативность, об этом говорит: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, Профессиональный стандарт педагога профессионального обучения и дополнительного образования.

Наряду с достаточным количеством исследовательского материала по проблеме формирования критического мышления, теория и практика психолого-педагогической науки не располагает данными об особенностях формирования критического мышления у обучающихся в процессе изучения дисциплин профессионального цикла. Остаются нерешенными вопросы, отражающие использования современных методов и средств в работе по развитию критического мышления. Необходимость решения обозначенных проблем в теоретическом и практическом планах определяет актуальность темы настоящего исследования[30].

В связи с этим, нами была выбрана тема: «Формирование критического мышления у обучающихся в процессе изучения дисциплин профессионального цикла».

Цель исследования: теоретически обосновать и разработать методические рекомендации по формированию критического мышления у обучающихся в процессе изучения дисциплин профессионального цикла.

Объект исследования: формирование критического мышления.

Предмет исследования: формирование критического мышления у обучающихся в процессе изучения дисциплин профессионального цикла.

Задачи исследования:

- 1) изучить психолого-педагогические и методические источники применения критического мышления в профессиональном образовании;

2) изучить современные методики формирования критического мышления в условиях СПО;

3) разработать урок с применением разнообразных методик развития критического мышления;

4) разработать методические рекомендации по применению методов критического мышления при изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания».

Методологическую основу исследования составили научно-концептуальные положения и принципы социологии, педагогики и психологии: принцип развития; принцип историзма в педагогических исследованиях; системный подход к познанию явлений объективной реальности; идеи развития личности в деятельности; личностно-ориентированный и деятельностный подходы к изучению и построению образовательного процесса.

Теоретическая база исследования: А.Г. Спиркина, Б.В. Зергарик, А.Б. Брушлинский, Е.В. Волкова, Д. Кластер, А.Терно.

Практическая значимость. Полученные результаты исследования могут быть полезны как для преподавателей, так и для студентов с целью активной включенности обучающихся в образовательный процесс, что позволит полнее реализовать принципы активности и субъектности в практике работы профессиональной образовательной организации.

Методы исследования:

- теоретические: теоретический анализ научной, методической, психолого- педагогической литературы; изучение законодательных, нормативно-правовых документов; существующего опыта в области организации самостоятельной работы студентов;

- эмпирические: педагогический эксперимент, анкетирование, наблюдение, опрос, беседа, анализ продуктов деятельности студентов, математическая и статистическая обработка экспериментальных данных.

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Структура исследования включает: введение, две главы, заключение, список использованной литературы и приложений.

## **ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧЕНИЯ КРИТИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ У ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **1.1. Анализ психолого-педагогической литературы по проблеме формирования критического мышления**

В системе современного образования огромная роль отводится качеству и уровню получаемых знаний студентами самых разных областей. Все большую роль начинают приобретать современные технологии в работе преподавателя. Одним из важнейших инновационных направлений в вопросе предоставления актуальной, качественной, практически используемой информации обучающимся является использование в образовательном процессе критического мышления. Суть использования данного направления в том, чтобы каждый студент был не просто пассивным слушателем лекций, а стал активным участником образовательного процесса[33].

Существует позиция среди ученых, что мышление человека начинается при возникновении проблемной ситуации, которая преобразуется в задачу или проблему, в которой содержатся условия и требования, т.е. в вопрос. Трудность в решении проблемы состоит в том, что между изначальными данными или известными условиями и требованиями имеется разрыв, интервал или противоречия. Успешное решение задачи основывается на установлении логико-смысловых отношений или зависимости между условиями и требованиями [5].

Встречается огромное множество как в педагогике, так и в психологии, философии, логике толкование понятия «мышление». Этой проблеме посвящены труды К.Поппера, А.Дистервега, Д.Дьюи, Л.С.Выготского и др.

В Педагогическом энциклопедическом словаре под «мышлением» определяется психический процесс, поиска и открытия существенно



нового, процесс опосредованного и обобщенного отражения действительности в ходе ее анализа и синтеза. Данная психическая работа напрямую зависит от степени развития речи, социального окружения и практического опыта субъекта. [29].

А.Г. Спиркина рассматривает «мышление» как высшую познавательную способность, как активный процесс целенаправленного, обобщенного и опосредованного отражения в сознании человека объективной реальности в понятиях, утверждениях, суждениях, путем творческого создания новых идей и прогнозирования событий, составляющая высшую ступень познания [3].

Большая часть отечественных психологов таких, как В.В. Богословский, В.П. Зинченко, А.А. Крылов, Б.Г. Мещеряков, А.В. Петровский, М.Г. Ярошевский под мышлением понимают психический процесс, осуществляемый в результате мыслительной деятельности человека.

В то же время Е.И. Бондарчук, Л.И. Бондарчук предполагают мышление как «высшую форму психического отражения». В свою очередь, Г.Г. Гранатов дает представление о мышлении как «форма внутренней деятельности».

В педагогике «мышление» рассматривается как, совокупность скоррелированных друг с другом операций, которые реализуются человеком в процессе его мыслительной деятельности [10].

Совершенно очевидно за многовековую историю изучения «мышления» произошли значительные изменения. Мышление современного человека напрямую зависит от способа и возможности получения информации.

Таким образом одной из сторон развития мышления выступает формирование умения работать с информацией, ее осознание, модификация.

По теме нашего исследования стоит еще рассмотреть сущность понятия «критическое мышление».

Применение по отношению к мышлению эпитета «критическое» в повседневной жизни предусматривает анализ и экспертиза объектов, предметов, ситуаций.

Экспериментальное изучение данного вида мышления началось в конце XIX века. А. Бине применял в ходе исследования тесты с абсурдными фразами для выявления критичности детей [4]. Результаты использования данной диагностики позволили выявить взаимосвязь критического мышления и логики.

Проблему критического мышления в общепсихологическом плане затрагивали Ж. Пиаже и В. Штерн, ставившие вопросы о генезисе критического мышления, развитие которого связывалось с рождением ребенка, постепенным освобождением его от эгоцентризма; способность к критическому мышлению они считали важнейшей составляющей умственной одаренности, обеспечивающей высшую степень понимания в процессе познания [21;28].

В начале XX века Д. Дьюи выделил одну из основных характеристик критического мышления – «задержку суждения», которая предполагает, что человек, прежде чем представить свою позицию в форме определенного суждения, рассмотрит другие возможные варианты решений, сформулированных в виде иных суждений. Д.Дьюи в своих трудах отметил, каждое возникшее заключение критического мышления подкрепляется ошибками прошлого [13].

В работах Г.И. Бизенкова, А.Б. Брушлинского, О.К. Тихомирова отражено понимание критичности как процесса обратной связи, являющейся универсальным способом саморегуляции [3;7;27].

А.Б. Брушлинский отметил: положительный конечный результат зависит от процесса сопоставления промежуточных, текущих действий и результатов. Только при критическом осмысливании противоречий или

начавшихся неудач, по мнению А.Б. Брушлинского, вырабатываются все более надежные критерии самооценки каждой мысли и самоконтроля [7].

Б.В. Зейгарник рассматривал критичность как особое отражение действительности в мозге человека, существенное и относительно устойчивое проявление продуктивности мышления, выражающееся во взвешивании фактов, мыслей, гипотез, выдвинутых самим человеком и окружающими людьми, а также отыскивание ошибок, недостатков в объектах познания и раскрытия причин их возникновения [22].

А.Г. Маклаковым было отмечено, что критическое мышление направлено на выявление недостатков в суждениях других людей [Маклаков, 2002]. На наш взгляд, кроме выявления негативных сторон в чужих рассуждениях критически мыслящий человек должен принимать собственные решения ключевой проблемы, предлагать альтернативные пути ее решения. Мы совершенно согласны с мнением Е.В.Волкова: критическая оценка какого-либо предмета или явления «может и должна быть конструктивным выражением и позитивного, и негативного отношения. Когда мы мыслим критически, мы оцениваем результаты своих мыслительных процессов: насколько правильно принятое нами решение или насколько удачно мы справились с поставленной задачей» [7].

В ходе изучения критического мышления отношение к человеку все больше становилось как к субъекту взаимодействия, как непосредственному участнику сотрудничества.

В начале 90-х годов XX века во многих европейских странах в качестве важной образовательной цели была выделена необходимость развития критического мышления. Система формирования критического мышления обучающихся осуществлялась посредством чтения и письма.

Преимущество в Российском образовании данная система получила во второй половине 90-х годов XX века благодаря разработкам американских педагогов Дж.Стил, К.Мереди, Ч.Темпла, С.Уолтера. Внедрение данной технологии было активно поддержано Консорциумом

демократической педагогики и Международной ассоциации чтения в рамках проекта «Открытое общество».

И в настоящее время осуществление данного проекта реализуется во многих образовательных учреждениях Москвы, Санкт-Петербурга, Самары, Нижнего Новгорода и т.д. Концептуальной идеей данной педагогической технологии, используемой в работе многих ведущих вузов страны, является «формирование у студента позиции субъекта собственной учебно-познавательной деятельности, умений ее рефлексировать, организовывать, осуществлять, достигать самостоятельно поставленных целей» [33].

Проанализировав литературу в направлении выявления сущности понятия «критическое мышление», мы предлагаем следующее определение данного понятия. Критическое мышление – это такой вид мыслительной деятельности, который направлен в самом общем смысле на выявление степени соответствия (или несоответствия) того или иного продукта принятым эталонам и стандартам либо собственной позиции критика, включающий операции анализа и сравнения, что способствует смысловому самоопределению студента по отношению к всевозможным явлениям и активному их преобразованию.

## 1.2. Методический аспект формирования критического мышления у обучающихся

Реализуя процесс формирования критического мышления у студентов, преподаватель превращает обучение в совместное интересное сотрудничество, с поиском новых путей решения поставленной задачи.

Д. Клустер в своих трудах выделил следующие характеристики критического мышления[20]:

- 1) самостоятельность (присутствие собственного мнения, стиля, самодостаточности у студентов, независимых от мнения окружающих);

2) информация как отправной пункт критического мышления (наличие определенного багажа теоретических знаний, для формирования в дальнейшем практического профессионального опыта);

3) постановка и уяснение проблемы (понимание студентом стоящей перед ним проблемы, правильное построение вопроса, касающегося данной проблемы. В итоге поиск решения становится целенаправленным и осознанным, сопоставляются и анализируются другие позиции в решении проблемы, выводится наиболее оптимальное решение, что позволяет добиться успеха) [20];

4) широкая аргументированность (предусматривает не только наиболее подходящий выбор решения проблемы, но и умение доказать, объяснить пути решения поставленной задачи и свой собственный выбор по поводу данного решения проблемы);

5) социальность (умение слушать и слышать мнение других, способность отстаивать свою точку зрения, контроль контроль собственных эмоций) [20].

Изучив характеристики критического мышления, можно выделить следующие задачи в работе преподавателя с обучающимся, применяя технологию развития критического мышления:

- научить мыслить самостоятельно;
- сформировать умение аргументировать свою точку зрения;
- развивать умение доказывать свою позицию и защищать свою точку зрения;
- научить работать с информацией;
- сформировать умение правильно формулировать вопросы и выделять проблему;
- развивать умение соотносить позиции и выделять наиболее выгодную.

Проанализировав психолого-педагогическую литературу по проблеме формирования критического мышления нами были выделены, следующие особенности студентов, умеющих критически мыслить:

- умение находить причинно-следственные зависимости между доводами и убеждениями окружающей реальности;
- умение оценивать значимость доводов и убеждений;
- принятие других точек зрения, формирование аргументированных высказываний;
- способность отмечать ошибки и несоответствия в процессе рассуждения;
- осознанное выстраивание плана в ходе решения возникшей проблемы;
- анализ и рефлексия своих собственных убеждений, мыслей, ценностей[20].

Практическое включение критического мышления в образовательную работу проходит несколько этапов, выделенных С.Л. Рубинштейном:

Начальный этап включает в себя осознание и осмысление проблемной ситуации, формулирование вопроса [21].

В ходе следующего этапа происходит продумывание путей и способов решения задачи.

Осознание решения как гипотезы.

Проверка и контроль наметившегося решения, особенно при многообразии вариантов решения одной задачи [21].

Завершающий этап - формирование суждения по данному вопросу, фиксирующего в нем решение задачи (проблемы) [21].

Одним из самых значимых является третий этап, на котором происходит реструктурирование знаний, способов действий, собственных установок, опыта и, в конце концов, находится идея правильного решения. Завершается этот этап озарением, то есть выходом из блокады на правильный путь. Нахождение правильного пути

обеспечивается анализом через синтез, который позволяет включить объект в новые связи и в силу этого он выступает в новых качествах, которые фиксируются в новых понятиях; в объекте, таким образом, оказывается новое содержание; он как бы возвращается каждый раз другим своим боком, в нем обнаруживаются новые свойства.

А. Терно отметил, каждый тип мышления имеет свой содержательный (знания) и операционный (процедуры) блоки.

В свою очередь содержательный блок подразделяется еще на две части:

- общеметодологические принципы (осознание значимости проводимого исследования, заинтересованность процедурой исследования, принятие мнения других участников процесса, рефлексия);

- общие стратегии (умение провести анализ выявленной проблемы, построить работу используя индуктивный метод, в процессе решения проблемы использовать разнообразные способы и средства) [38].

Операционный блок критического мышления состоит из следующих процедур:

- осознание проблемы и диалектической связи между противоречиями;

- умение подбирать доказательства;

- умение находить контраргументы;

- умение выделять факты, противоположные собственной точки зрения;

- обосновывать;

- давать адекватную оценку объекту исследования;

- опровергать (принцип фальсификации);

- обобщать;

- строить гипотезы;

- делать выводы.

А. Терно в своих трудах выделил основную функцию критического мышления - решение неординарных практических проблем: решение задач, формулирование выводов, вероятностное оценка и принятие решений и тому подобное[43].

Преподавателю, для внедрения критического мышления в образовательный процесс, необходимо создание проблемной ситуации. Взаимозависимость проблемных условий и процесса формирования критического мышления отмечали Дж. Дьюи, М. Липман, Д. Клустер, Д. Халперн, Ф. Станкато, Н. Дауд, С. Хусина. Данными учеными было отмечено, что противоречивая ситуация является пусковым механизмом критического рассуждения, а решение проблем обеспечивает овладение принципов, стратегий и процедур критического мышления. Потребность в критическом мышлении возникает тогда, когда мы сталкиваемся со сложными ситуациями выбора, которые требуют тщательного обдумывания и оценки[38].

Помимо проблемной ситуации, возникновению и развитию критического мышления способствует ряд факторов, каждый из которых может быть пусковым механизмом, но полноценное протекание процесса обеспечивается полным комплексом условий, в который входят:

- 1) цели обучения (мотивация) — создание проблемной ситуации;
- 2) средство обучения, который содержит правила критического рассуждения;
- 3) содержание обучения, который представлен системой проблемных задач, которые постепенно усложняются;
- 4) метод обучения, который предусматривает систематическое создание для учащихся ситуаций выбора;
- 5) форма обучения, которая обеспечивает диалог в процессе решения ситуаций выбора (интерактивные занятия);



б) метод контроля, предусматривает письменное решение задач и последующую групповую и индивидуальную рефлексию (анализ и критику, самоанализ и самокритику)

7) стиль обучения, который предоставляет ученику право на ошибку, моделирует ситуации исправления ошибок.

Выделяют четыре уровня критического мышления:

1) высказывания простого оценочного суждения на основе непосредственного взгляда на предмет (низкий уровень)

2) формулировка двух полярных, экстремальных и сознательно непринятых взглядов на решение поставленной проблемы и поиск «золотой середины»;

3) выявление несуразности утверждение через последовательное раскрытие несоответствия этого утверждения ряде общепринятых положений и принципов;

4) всестороннее, многоплановый и многофакторный анализ явления, подхода, принципа, утверждение и т.д., в процессе которого оказывается можно больше факторов и условий, влияющих на ход процесса, оценивается степень их влияния и на этой основе выясняется значимый фактор и отвергнуты, а также устанавливается те условия, при которых первоначально отвергнутый фактор приобретает значимость, а первоначально значимый теряет ее (самый высокий уровень критического мышления) [33].

Как показал теоретический анализ накопленного в отечественной и зарубежной науке материала по данной проблеме: характерной особенностью критического мышления является то, что процесс рассуждения нестандартный нешаблонный, отсутствует готовый образец развязки. Проблемность обеспечивает внутреннюю мотивацию учебной деятельности обучающихся; побуждает педагога ознакомить студентов с правилами критического мышления; требует использования проблемных методов обучения и интерактивных занятий; а также ориентирует на

письменное изложение решений задач и организацию осмысления этих решений. А это значит, что результатом обучения из-за критического мышления выступают личностные изменения обучающихся, то есть их развитие: они перестраивают свой опыт, приобретают новые знания и способы решения проблемных задач[29].

### 1.3. Технологии развития критического мышления у обучающихся

Процесс обучения сложное единство деятельности педагога и деятельности обучающихся направленных к общей цели вооружению обучающихся знаниями, умениями, навыками, к их развитию и воспитанию.

Содержание педагогического процесса тщательно подбирается, подвергается педагогическому анализу; обобщается, оценивается с позиции мировоззрения, структурируется, приводится в соответствии с возрастными возможностями обучающихся. В содержание педагогического процесса входят основы человеческого опыта в области общественных отношений, идеологии, производства, труда, науки, культуры. Понятие основ человеческого опыта является для педагогики одним из основных и определяющих. Конкретно оно раскрывается через понятие; основы наук, общественные отношения, культура, технология производства, труд, физическая культура. Благодаря содержанию процесса обучения происходит социализация, формируется отношение к миру, мировоззрение, основные мотивы, стимулы и формы поведения. Содержание педагогического процесса формирует духовные потребности и ценностные ориентации ребёнка, вооружает его знаниями, способами познания и преобразования мира, раскрывает ему пути и формы удовлетворения материальных и духовных потребностей [22].

Под «технологией» мы понимаем совокупность методов, приемов, способов, инструментов для достижения желаемого результата [22].

Рассмотрим некоторые современные технологии формирования критического мышления у обучающихся:

– «Диаграмма Венна» — графический способ, позволяющий провести сравнительный анализ понятий, предметов, явлений.

В ходе работы с Диаграммой Венны, обучающиеся определяют два или более предмета, вопроса, явления, которые нужно сравнить, затем рисуют кольца и начинают заполнять графы.

Затем можно переходить к этапу обсуждения, закрепления полученного материала. Лучше если работа будет проходить в парах, группах.

Данный прием позволяет найти различия и выделить общее в сравниваемых предметах, явлениях;

– «Жокеи и лошади». Данная технология была предложена А. Каменским и используется в случае, когда нужно запомнить много понятий, названий, терминов. Педагогом заранее подготавливаются карточки (по количеству участников). Карточки подобраны следующим образом: на половине карточек пишется название термина, понятия, на второй половине карточек — его пояснение, толкование. После прочтения текста раздаются карточки, и учащиеся превращаются в условных "лошадей" и "жокеев". Цель: найти себе пару[12].

Недостатком метода может стать хаотичное движение участников по помещению, поэтому чтобы предотвратить массовое хождение, можно попросить условных "лошадей" оставаться на месте. По классу ходят только "жокеи";

– «Фишбоун» или «Рыбий скелет» — еще один графический прием, который помогает учащимся структурировать процесс, увидеть связь между причинами и последствиями, идентифицировать возможные причины проблемы.

Такой вид графической техники дает возможность более глубоко изучить причины событий, выделить цели, определить внутреннюю взаимосвязь между составляющими элементами проблемы[12].

Строится скелет рыбы, таким образом: голова – вопрос темы, верхние косточки – основные понятия темы, нижние косточки – суть понятий, хвост – ответ на вопрос. Записи должны быть краткими, представлять собой ключевые слова или фразы, отражающие суть.

«Инсерт» — это прием активного чтения с пометками. Учащимся предлагается прочитать текст, маркируя отдельные предложения или абзацы специальными значками. После этого составляется таблица, по которой проводится следующая работа;

– «Кубик Блума» - использование этой технологии позволяет обучающимся найти пути решения поставленной проблемы, используя полученный ранее опыт и знания[16].

Для создания «Кубика Блума» необходимо взять обычный бумажный куб, на гранях которого написать:

- назови;
- почему;
- объясни;
- предложи;
- придумай;
- поделись.

При составлении темы урока, важно обозначить круг вопросов, на которые придется отвечать.

Педагог или обучающийся бросает кубик и отвечает на вопрос, выпавшей грани. Удобнее ориентироваться по слову на грани кубика — с него и должен начинаться вопрос[16].

«Кубик Блума» можно использовать на всех этапах уроков любого типа. Однако наиболее удобно применять приём на обобщающих занятиях, когда у ребят уже есть представление о сути темы.

Что касается использования на более раннем этапе изучения блока материала, то в этом случае работу с кубиком можно сделать групповой, то есть ответы на вопросы обучающимся нужно будет формулировать вместе;

– «Метод кейсов» - использование данного приема предполагает описание проблемной ситуации на основе фактов из реальной жизни[12].

Применение данной методики позволяет повысить мотивацию к обучению, формирование умения анализировать и систематизировать получаемую информацию, формирование способности защищать и отстаивать свою точку зрения.

В процессе работы с данной технологией педагог выстраивает работу в подгруппах, поставив единую задачу для всех подгрупп, предоставив информацию (при этом информация должна быть либо избыточной, либо недостаточной). Итогом работы является принятое решение внутри подгруппы, а затем принятие единого решения.

Совместная работа способствует формированию умения принятия совместных решений, выстраиванию аргументов, умению выслушать и принять другую точку зрения.

Как правило, кейс состоит из трех частей: сама проблемная ситуация, вспомогательная информация и конкретное задание к кейсу.

Проблемная ситуация может быть подана в разных видах: текст с четким сюжетом или идеей, видеотрегмент, аудиозапись, возможно даже фото или иллюстрация[16];

– «Синквейн» – это методический прием, который представляет собой составление стихотворения, состоящего из 5 строк. При этом написание каждой из них подчинено определенным принципам, правилам:

1 строка – одно существительное, выражающее главную тему синквейна.

2 строка – два прилагательных, выражающих главную мысль.

3 строка – три глагола, описывающие действия в рамках темы.

4 строка – фраза, несущая определенный смысл - афоризм, при помощи которого нужно выразить своё отношение к теме. Таким афоризмом может быть крылатое выражение, цитата, поговорка или составленная самим учеником фраза в контексте с темой.

5 строка – заключение в форме существительного (ассоциация с первым словом), выражает личное отношение автора синквейна к теме.

Использование «Синквейн» позволяет повысить интерес обучающихся к изучаемому материалу, сформировать образное мышление, развивает память, творческие, коммуникативные способности, развивает умение выражать свои мысли[4].

В ходе работы по данной методике студенты способны не только углубить свои знания по любой теме, но и усовершенствовать умения работать самостоятельно с дополнительными источниками информации, планировать свою учебную деятельность;

– Технология «Развитие критического мышления через чтение и письмо» (РКМЧП). Американские педагоги Дж. Стил , К.Мереди и Ч.Тампел разработали технологию РКМЧП, которая направлена на развитие способности работать с различным объемом информации, умение аргументировать свою точку зрения и принимать мнение других, развитие самостоятельности в принятии решения и умении выстраивать свою работу. В процессе ведения урока с использованием данной технологии, работа выстраивается по следующей цепочке: вызов – осмысление – рефлексия.

На стадии «вызов» обучающийся, еще до ознакомления с текстом начинает активизировать имеющиеся знания, начинает формулировать вопросы[16].

На стадии «осмысление» происходит ознакомление с информацией, синтез новой информации и имеющихся знаний, поиск ответов на вопросы, сформулированные ранее.

На стадии «рефлексия» происходит обобщение информации с применением письма, подведение итога, постановка целей с перспективой на будущее.

Технология РКМЧП позволяет обучающемуся не только вдумчиво читать, но и быть активным слушателем, умеющим анализировать и интерпретировать полученную информацию.

Профессиональная компетентность педагога невозможна без использования современных образовательных технологий. Каждая из них интересна по – своему, но для получения положительного результата в работе требуется система.

## ВЫВОД ПО 1 ГЛАВЕ

В современной системе образования проблема развития критического мышления выходит на уровень значимой социально-педагогической проблемы, так как от ее решения во многом зависит успешность освоения знаний; успешность студента в обучении и развитие интеллектуальных качеств.

Под критическим мышлением мы рассматриваем такой вид мыслительной деятельности, который направлен в самом общем смысле на выявление степени соответствия (или несоответствия) того или иного продукта принятым эталонам и стандартам либо собственной позиции критика, включающий операции анализа и сравнения, что способствует смысловому самоопределению студента по отношению к всевозможным явлениям и активному их преобразованию.

Современные технологии формирования критического мышления в условиях СПО включают в основном выполнение следующих действий студентов: выявление проблемы, формулирование задачи и средств ее решения, поиск решения, собственно решение, то есть самостоятельное воспроизведение теоретически известных истин или вариант трактовки неизвестного явления. Но возможно применение нескольких технологий развития критического мышления как на лекционных занятиях, так и на практических занятиях, главное применять технологии системно.



## **ГЛАВА 2. ИССЛЕДОВАНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ МЕТОДИК ПО ФОРМИРОВАНИЮ КРИТИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ**

### 2.1. Характеристика базы исследования

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» организовано Постановлением Правительства Челябинской области №183-П от 19.06.2008 г. «О реорганизации областных государственных учреждений начального профессионального образования»

#### Сведения о реорганизации

Колледж образован путем слияния Государственного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональное училище № 82" г. Челябинска, Государственного учреждения начального профессионального образования "Профессиональный лицей №102" г.Челябинска и реорганизовано в государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» переименовано в государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (приказ №01-1779 от 10.11.2011г Министерства образования и науки Челябинской области).

В учреждении имеются филиалы (основание: Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 22 апреля 2013 года № 01/1274

"О создании филиалов государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования (СПУЗ) "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли":

– Копейский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли".  
Местонахождение филиала: 456601, Челябинская область, г. Копейск. ул. Борьбы, 59;

– Коркинский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли".  
Местонахождение филиала: 456550 Челябинская область. г. Коркино. ул 30 лет ВЛКСМ, 171-б.

Колледж осуществляет образовательную деятельность в соответствии с Уставом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Челябинской области № 01-678 от 30.09.2008 г. (изменения № 3 к Уставу утверждены приказом Министерства образования и науки Челябинской области № 01/2509 от 8.09.2015 г.) и лицензией 74Л02 №0001037 от «22» октября 2015 года, выданной Министерством образования и науки Челябинской области.

Основные виды деятельности Учреждения:

– реализация образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих);

– реализация основных программ среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена);

– услуги по содержанию и воспитанию обучающихся в общежитии;

– предоставление питания;

– организация и проведение мероприятий в сфере образования и

науки.

В учреждении реализуются следующие образовательные программы:

- Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена;
- Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих;
- программы переподготовки рабочих, служащих;
- программы повышения квалификации рабочих, служащих.

В колледже созданы все необходимые условия для успешной учебы и полноценной жизни обучающихся: современные учебные аудитории, компьютерные классы, лаборатории поваров и продавцов, оснащенные современным оборудованием, библиотеки, общежитие, 2 спортивных зала, пункт медицинского обслуживания.

## 2.2. Разработка урока с применением разнообразных технологий развития критического мышления

Нами было проведено исследование на базе ГБПОУ «Челябинский колледж индустрии питания и торговли».

Исследование проводилось на группе № ПиКД-3146 по специальности «Поварское и кондитерское дело», количество обучающихся в группе составляло двадцать два человека. Из них семь юношей и пятнадцать девушек. Возраст студентов – от семнадцати до двадцати лет. Ребята знают друг друга очень хорошо, так как учатся вместе на протяжении трех лет. Поэтому устоявшиеся традиции в группе выражены сильно, есть сформировавшиеся компании.

Группа довольно активна, полна творческой энергии. Преобладают положительные духовные запросы, стремление к учебе. Все члены группы

стремятся сотрудничать и помогать друг другу. Вместе с тем, у некоторых наблюдается потребность в самоутверждении и самореализации, стремление выделиться. Более всего уважают коллективистов, делающих все ради группы, как, например, старосту.

Большинство студентов группы живут в общежитие, что сильнее сближает их, они стремятся постоянно общаться друг с другом, а также поддерживают дружеские отношения со студентами других групп.

В группе существует справедливое отношение ко всем членам, стремление поддержать слабых в общей деятельности, чувство защищенности каждого.

В группе имеются органы самоуправления в лице старосты, которая поддерживает связь с куратором группы и ставит в известность всех членов группы о новостях колледжа. Староста активна, легко сходится с людьми, не испытывает трудностей в общении. Также все члены группы помогают и поддерживают ее. Она пользуется доверием и авторитетом у своих одноклассников.

Группа умеет регулировать и контролировать свои эмоциональные состояния. Ребятам нравится быть вместе, участвовать в совместной деятельности.

Нами были проведены уроки теоретического обучения, в ходе которых были даны задания для анализа сформированности критического мышления.

Первый урок теоретического обучения по МДК 01.02 «Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» был проведен традиционным методом.

Тема урока: Классификация, ассортимент, органолептическая оценка качества обработанных тушек ягнят, молочных поросят, порослячьих голов».

Методическая разработка традиционного урока теоретического обучения

Цели урока:

1) образовательные: способствовать формированию профессиональных компетенций;

2) развивающие: Формировать теоретические основы и восприятие новых знаний;

3) воспитательные: Развивать умственные способности и самостоятельно воспроизводить изученный материал.

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формирование элементов общих компетенций:

ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.08 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Тип урока: изучение нового учебного материала.

Вид урока: урок-лекция.

Формы организации деятельности обучающихся: групповая.

Материал лекции:

Подготовка тушек ягнят.

Ягнятина первой категории наименее жирная: в задней ножке содержится 10% жиров, в задней части - 15%, в передних ребрах - 11%, в филейных ребрах - 18%. Ее можно жарить, готовить на рашпере или сковородке. Мясо лопаточной части (12% жиров) жарится и тушится. Любое мясо второй и третьей категорий (грудинка, шейная часть) содержит в среднем 18% жиров. Такое мясо лучше всего жарить на сильном огне или тушить. А так как мясо молодых ягнят очень нежное, то его вполне можно жарить на рашпере.

Ягнятина содержит 1,5-2 мг железа (на 100 г продукта).

Мозг и почки содержат немало холестерина: 2000-2500 мг в мозге и 200-250 мг в почках. При повышенном уровне холестерина следует воздерживаться от употребления этих продуктов в пищу.

Молочные поросята.

Пищевая ценность. Определение доброкачественности. Подготовка тушек поросят для приготовления целиком.

Пищевая ценность (на 100 г продукта) составляет: белок - 20,6 г, жир - 35 г, витамины В1 - 1,4 мг, В2 - 0,19 мг, РР - 3,6 мг. Калорийность — 326 ккал.

Молочные поросята бывают уже очищены и препарированы: брюшная часть вскрыта, внутренности удалены. Но для приготовления блюда от повара может потребоваться дополнительная обработка.

Определение доброкачественности.

Цвет от бледно - розового до розового, консистенция упругая, нежная. Запах свежего мяса.

Свиные головы.

Голова свиная. Пищевая ценность (на 100 г продукта) составляет: зола - 1 г, вода - 80 г, жиры - 16 г, белки - 18 г, калорийность - 216 ккал; витамины холин - 70 мг; витамин РР (ниациновый эквивалент) - 7,988 мг, Н (биотин) - 3 мкг, Е (ТЗ)- 0,5 мг, В'2 (кобаламины) - 2 мкг, В9 (фолиевая кислота) - 8 мкг, В, (пиридоксин) - 0,4 мг, В, (пантотеновая кислота) - 0,5 мг, В2 (рибофлавин) - 0,2 мг, В, (тиамин) - 0,05 мг, РР - 5 мг, макроэлементы сера - 230 мг, хлор - 60 мг, фосфор - 200 мг, калий - 325 мг, натрий - 65 мг, магний - 20 мг, кальций - 10 мг, микроэлементы олово - 75 мкг, никель - 10 мкг, кобальт - 7 мкг, молибден - 12 мкг, фтор - 63 мкг, хром - 10 мкг, марганец - 0,035 мг, медь - 180 мкг, йод - 7 мкг, цинк - 3 мг, железо - 3 мг. Калорийность составляет 216 ккал.

Туши поросят молочников (от 3 до 6 кг) без внутренних органов, шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают. Шпик отсутствует.

Ягнятина по упитанности должна соответствовать следующим требованиям:

- мышцы хорошо развиты, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно;
- мясо должно быть пронизано тончайшими жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой;

- различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 мес.) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 мес);
- на тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте;
- масса туши не менее 6 кг;
- ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, отделенными запястными и заплюсневыми суставами, неотделенными почками и околопочечным жиром;
- туши должны быть свежими, без посторонних запахов;
- поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый (желтоватый).

Не допускается наличие внутренних органов, сгустков крови, шкуры, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 10% поверхности ягнятины.

На замороженной и подмороженной туше не допускается наличие льда. Условия и сроки хранения.

Ягнятина хранится (ГОСТ Р 54034 — 2010):

- охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре  $-0^{\circ}\text{C}$ , относительной влажности воздуха 85 % в течение 8 сут.;
- подмороженная (в штабеле и подвешенном состоянии) при температуре  $0^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 90 % в течение 15 сут.;
- замороженная (в штабеле) в морозильнике при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$  или ниже и относительной влажности воздуха 95 — 98 %. Куски мяса молодого барашка можно хранить в течение от 6 до 9 мес.

Поросята молочные хранятся (СТО 97038630-002 — 2009):



– замороженные при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ ; срок годности — 12 мес, с даты изготовления сырья;

– охлажденные при температуре  $+1...-1^{\circ}\text{C}$ ; срок годности — 14 сут. с даты изготовления сырья.

Голова свиная без ушей (II категория) имеет пищевую ценность (на 100 г продукта): белок — 18,1 г, жиры — 32,5 г, калорийность — 450 ккал.

Замороженные свиные головы хранят при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ ; срок годности — 12 мес. с даты изготовления сырья.

Охлажденные свиные головы хранят при температуре  $+1... -1^{\circ}\text{C}$ ; срок годности — 14 сут. с даты изготовления сырья (ТУ 9212-460-00419779 — 99).

После проведения занятия был проведен контрольный срез, по определению усвоения учебного материала студентами.

Таблица 1 – Результаты контрольного среза по итогам изучения учебного материала

№ п/п	Имя Ф. студента	Уровни		
		Высокий	Средний	Низкий
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Анна Т.		+	
2	Егор К.			+
3	Елизавета К.		+	
4	Мария М.			+

*Продолжение таблицы 1*

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
5	Карина Ш.			+
6	Данил К.			+
7	Владимир Л.			+
8	Михаил К.		+	
9	Полина Д.	+		
10	Анастасия М.			+
11	Ольга Ж.			+
12	Кристина Б.			+
13	Ксения М.			+
14	Александра А.		+	
15	Анастасия Я.		+	
16	Виктория Г.			+
17	Дарья Г.			+
18	Константин П.			+
19	Алина М.		+	
20	Анастасия П.		+	
21	Ольга Я.			+
22	Александр Ш.	+		

Делая анализ по таблице высокий уровень усвоения учебного материала зафиксирован у 2 человек, средний уровень выявлен у 7 студентов, низкий уровень у 13 студентов.

Таким образом, можно сделать вывод, что на традиционном уроке теоретического обучения низкое усвоение лекционного материала.

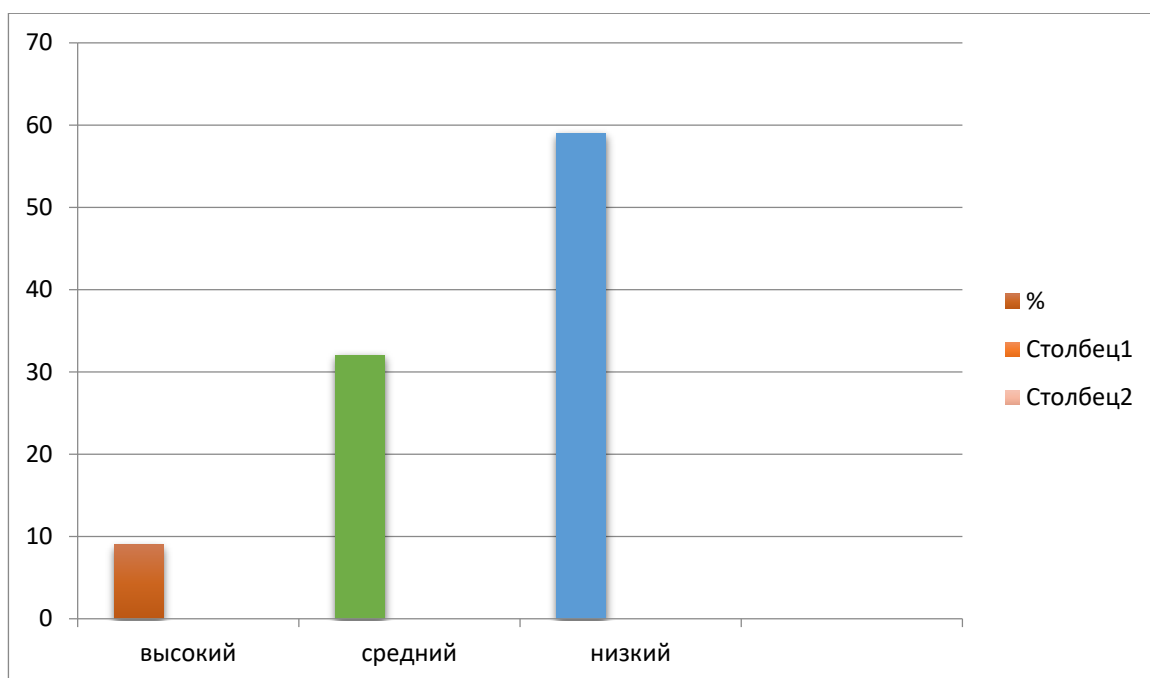


Рисунок 1 – Результаты усвоения материала урока теоретического обучения

Рассмотрим еще один урок теоретического обучения в формате формирования критического мышления у обучающихся, по дисциплине: «МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов».

Тема урока: «Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из свинины, говядины и баранины».

Ход урока теоретического обучения:

Цели урока:

Обучающие:

- формирование знаний по технологии приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, способам их обработки;
- установление причинно-следственных связей по определению части туши для полуфабрикатов.

Развивающие:

– развитие умений обобщать полученные знания, проводить анализ и сравнения, делать выводы и обобщения, формирование поискового стиля мышления и работы;

– формирование умений рациональной организации и планирования своего труда, самоконтроля.

Воспитательные:

– воспитание ответственности за качественное выполнение задания;

– воспитание интереса к профессии, уверенности в себе;

– воспитание умений работать в коллективе.

Формирование элементов общих компетенций:

ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.08 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Тип урока: изучение нового учебного материала.

Вид урока: комбинированный урок с использованием приемов ТРКМЧиП.

Технологии, методы, приёмы обучения:

Методы обучения по характеру учебной деятельности:  
репродуктивные, проблемные, объяснительно-иллюстративные.

Методы обучения по источнику учебного материала: словесные – лекция, беседа, фронтальный и коллективный опрос; наглядные – презентация, карточки – задания.

Активные и интерактивные методы обучения - технология развития критического мышления: «Фишбоун», «Метод кейса», «Кубик Блума», «Жокей и лошадь».

Формы организации деятельности обучающихся:

- групповая;
- Индивидуальная.

Студент должен уметь:

- определять необходимые части туши для приготовления определенного вида полуфабриката,
- определять процент отходов по категории упитанности мяса,
- составлять инструкционно-технологические карты на полуфабрикаты.

Студент должен знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд и технологию их приготовления,
- способы тепловой обработки, необходимое оборудование для приготовления полуфабрикатов,
- технику безопасности при работе оборудование и инструментами,
- санитарно-эпидемиологические нормы и правила.

Основные понятия, термины:

Антрекот, ромштекс, эскалоп, шницель, котлета натуральная, котлета отбивная, бифштекс, филе, лангет, зразы отбивные.

Оснащение урока:

Мультимедийное оборудование, учебник Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. – «Технология приготовления пищи», карты «Фишбоун», (приложение 1), кейсы с таблицами (приложение 2), задания по определению соответствия (прием «Жокей и лошадь») (приложение 3), макет кубика «Блума» (приложение 4), плакат «Шкала оценивания» (приложение 5), презентация урока (приложение 6), лекция к уроку (приложение 7), стикеры.

Межпредметные связи:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

Ход урока и материалы для урока прилагаются в приложении 1

В конце занятия была проведена оценка уровня усвоения учебного материала студентами.

Таблица 2 – Результаты контрольного среза по итогам изучения учебного материала

№ п/п	Имя Ф. студента	Уровни		
		Высокий	Средний	Низкий
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Анна Т.	+		
2	Егор К.		+	
3	Елизавета К.	+		
4	Мария М.		+	
5	Карина Ш.		+	
6	Данил К.		+	
7	Владимир Л.	+		
8	Михаил К.	+		
9	Полина Д.	+		

*Продолжение таблицы 2*

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
10	Анастасия М.	+		
11	Ольга Ж.	+		
12	Кристина Б.		+	
13	Ксения М.		+	
14	Александра А.	+		
15	Анастасия Я.	+		
16	Виктория Г.		+	
17	Дарья Г.		+	
18	Константин П.		+	
19	Алина М.	+		
20	Анастасия П.	+		
21	Ольга Я.		+	
22	Александр Ш.	+		

Делая анализ, по таблице высокий уровень усвоения учебного материала зафиксирован у 12 студентов, средний уровень выявлен у 10 студентов, низкий уровень не выявлен.

Таким образом, можно сделать вывод, что на уроке теоретического обучения в формате формирования критического мышления повышается уровень усвоения лекционного материала.

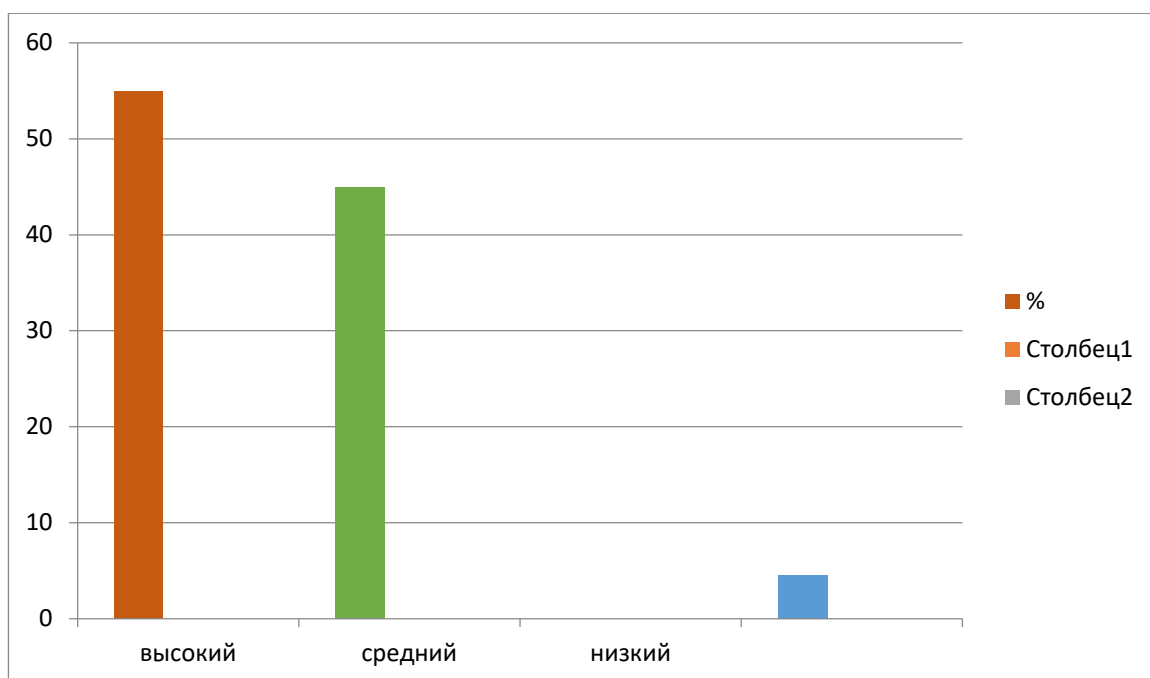


Рисунок 2 – Результаты усвоения материала урока теоретического обучения в формате формирования критического мышления

### 2.3. Методические рекомендации по формированию критического мышления у обучающихся

При проведении работы нами были разработаны методические рекомендации для продолжения формирования критического мышления у обучающихся.

Критическое мышление студентов:

- поднимает и формулирует жизненно важные вопросы и проблемы;
- собирает, оценивает и эффективно интерпретирует относящуюся к делу информацию;
- проверяет полученные выводы и принятые решения в соответствии с релевантными критериями и стандартами;
- признает и оценивает допущения, скрытые смыслы и практические последствия;
- эффективно общается с партнерами, решая сложные проблемы, аргументируя свою точку зрения.



Приемы формирования критического мышления должны быть основаны на том, что потребность в нем появляется с необходимостью проверки достоверности суждений, высказываемых людьми - нами самими или другими.

Критическая мысль не поверхностна, она глубока, избегает категорических выводов. Умение мыслить критически, прежде всего, выражается в следовании правилам логики. Основными психологическими действиями, способствующими развитию критического мышления, являются:

- 1) умение задавать вопросы, интерес;
- 2) корректное определение проблемы;
- 3) отличие фактов от мнений;
- 4) исследование фактов и доказательств;
- 5) анализ идеи, предложения;
- 6) контроль над эмоциями в объяснениях;
- 7) упрощение без утраты сущности;
- 8) терпимость к неопределенности;
- 9) умение мыслить на перспективу (критическая позиция);
- 10) умение мыслить нестандартно.

Составляя задания, направленные на развитие критического мышления учащихся, нужно учитывать навыки, используемые в нем:

- 1) наблюдать – значит видеть и замечать кого-либо/что-либо;
- 2) описывать - значит говорить как кто-либо/что-либо выглядит;
- 3) сравнивать - значит сопоставлять сходства и различия между людьми или вещами; оценивать что-либо и соизмерять с другими вещами;
- 4) определять – значит показывать или доказывать существование кого-либо/чего-либо; узнавать кого-либо/что-либо как конкретную личность/вещь;
- 5) ассоциировать - значит умственно делать связи между людьми или вещами; соединять людей или вещи по принципу их взаимодействия;

б) заключать – значит делать выводы на основе имеющейся информации или фактов; косвенно предполагать истинность чего-либо;

7) прогнозировать – значит предполагать, что произойдет в будущем, предсказывать что-либо;

8) применять – значит делать заявление, создавать руководство и т.д. для извлечения наибольшей эффективности в конкретной ситуации, применять что-либо, значит использовать в соответствии, извлекать практическую пользу из чего-либо.

В соответствии с этими навыками ученики должны уметь:

1) описывать ситуацию другим;

2) проверять, имеется ли необходимая информация и не предвзяты ли они в своих суждениях;

3) соотносить ситуацию с собственными убеждениями;

4) выражать эмоции для указания важности, но не предвзятости поведения;

5) задавать вопросы о возможных результатах;

6) анализировать различные способы действия и условия устранения недостатков и ограничений;

7) коллективно обсуждать способы действия. Решать какие способы являются наилучшими и что необходимо для этого сделать.

Для развития критического мышления необходимо создание и применение специальных методических инструментов. Американские педагоги Дж. Стил, К.Мереди и Ч.Тампел разработали технологию такого развития посредством чтения и письма. Структура данной технологии стройна и логична, так как ее этапы соответствуют закономерным этапам когнитивной деятельности личности, потому она вполне может использоваться на уроках естественно-научного цикла[29]. Технологический алгоритм урока с набором приемов, стратегий ведения урока, рекомендации по их использованию на определенных этапах представлены ниже в таблице 3.

Таблица 3 Этапы использования технологий

Технологические этапы		
1 стадия	2 стадия	3 стадия
Вызов Имеющиеся знания Интерес к получению новой информации Постановка учеником собственных целей обучения	Осмысление содержания Получение новой информации Корректировка учеником поставленных целей обучения	Рефлексия Размышление, рождение нового знания Постановка учеником новых целей обучения

Выбор методических приемов зависит от уровня подготовки учащихся, степени усвоения материала, формы урока и т.д. В таблице 4 укажем приемы и методы, которые можно использовать на уроках на каждом этапе.

Таблица 4 Приемы и методы критического мышления

Стадия (фаза)	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Возможные приёмы и методы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Вызов (активизация)	Направлена на вызов у учащихся имеющихся знаний по этому вопросу, активизацию их деятельности, мотивацию к дальнейшей работе.	Вспоминают, что известно по этому вопросу, делают предположения, систематизируют информацию до ее изучения, задают вопросы, на которые хотели бы получить ответы.	Составление списка известной информации Графическая систематизация материала – кластеры, таблицы Верные и неверные утверждения Перепутанные логические цепочки Игровые элементы: «снежный ком», «Шерлок Холмс» и т.д.

Продолжение таблицы 4

1	2	3	4
Осмысление содержания	Направлена на сохранение интереса к теме при непосредственной работе с новой информацией, постепенное продвижение от старого знания к новому.	Читают, слушают, используют активные методы чтения, делают пометки на полях, составляют логические структурные группы – опорные конспекты, структурно-логические схемы и т.д., ведут записи по мере осмысления новой информации	Методы активного чтения: Маркировка с использованием условных значков Ведение различных записей типа двойных дневников, бортовых журналов, маршрутных листов (используя схематичную кодировку информации) Составление графических карт-пазлов темы «Мозговой штурм»
Рефлексия	Возвращение к первоначальным записям – предположениям, направление на внесение изменений, дополнений, творческие, исследовательские задания на основе изученной информации.	Соотносят «новую» информацию со старой, используя знания, полученные на стадии осмысления	Заполнение кластеров, таблиц Установление причинно-следственных связей между блоками информации Возврат к ключевым словам, верным и неверным утверждениям Ответы на поставленные вопросы Организация устных и письменных круглых столов Организация дискуссий Исследования отдельных вопросов темы.

## ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2

Исследование проводилось на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский колледж индустрии питания и торговли».

Исследование проводилось на группе № ПиКД-316 по специальности «Поварское и кондитерское дело», количество обучающихся в группе составляло двадцать два человека. Из них семь юношей и пятнадцать девушек. Возраст студентов – от семнадцати до двадцати лет.

Ребята знают друг друга очень хорошо, так как учатся вместе на протяжении трех лет. Поэтому устоявшиеся традиции в группе выражены сильно, есть сформировавшиеся компании.

Группа довольно активна, полна творческой энергии. Преобладают положительные духовные запросы, стремление к учебе. Все члены группы стремятся сотрудничать и помогать друг другу. Вместе с тем, у некоторых наблюдается потребность в самоутверждении и самореализации, стремление выделиться. Более всего уважают коллективистов, делающих все ради группы, как, например, старосту.

Анализируя проведенное исследование, можно отметить, что у студентов усвоение материала происходит лучше во время проведения нетрадиционных уроков теоретического обучения.

Поэтому нами были разработаны методические рекомендации для формирования критического мышления у обучающихся на занятиях.

Чтобы продолжить формирование критического мышления у обучающихся, преподавателю нужно использовать инструменты по формированию критического мышления такие как: «Жокеи и лошади», «Фишбоун» или «Рыбий скелет», «Инсерт», «Кубик Блума», «Метод кейсов» использовать в работе презентации, плакаты, макеты для лучшего усвоения знаний; дать студенту возможность сформулировать свои идеи, оценки и убеждения независимо от остальных.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Изменение образовательного стандарта и внедрение нового образовательного Стандарта ФГОС в учреждениях СПО стало основой изменения образовательного процесса. Возрастающие требования общества к молодому специалисту, способному к творческой профессиональной деятельности и активной общественной жизни, обуславливают возрастание требований к эффективности образовательного процесса в организациях среднего профессионального образования. В связи с этим эффективность полученных знаний, умений, навыков в этих организациях нуждается в нахождении новых методов, путей, технологий достижения поставленных задач. На наш взгляд, в настоящее время наиболее эффективным средством приобретения знаний обучающимся является развитие критического мышления.

Под критическим мышлением мы рассматриваем такой вид мыслительной деятельности, который направлен в самом общем смысле на выявление степени соответствия (или несоответствия) того или иного продукта принятым эталонам и стандартам либо собственной позиции критика, включающий операции анализа и сравнения, что способствует смысловому самоопределению студента по отношению к всевозможным явлениям и активному их преобразованию.

В работе рассмотрены такие важные вопросы, как состояние проблемы развития критического мышления в теории и практике педагогики; сущность и особенности методического аспекта формирования критического мышления у обучающихся в профессиональных образовательных организациях. Нами были изучены разнообразные технологии развития критического мышления у обучающихся. А также разработка урока с использованием технологий развития критического мышления в организациях среднего профессионального образования;

разработка методических рекомендаций по формированию критического мышления у обучающихся.

Обобщение и систематизация результатов исследования позволяют сделать следующие выводы:

Применение технологии формирования критического мышления дает возможность обучающимся получать новую информацию из различных источников, используя усвоенный ранее материал, это повышает мотивацию к обучению, формирует самостоятельность в принятии решения, умение работать в команде и выслушивать мнение других, решать конфликтные ситуации, делать выводы.

Использование технологии формирования критического мышления на основании исследования позволяет сформировать следующие умения и навыки:

- находить, осмысливать, использовать нужную информацию;
- анализировать, систематизировать, представлять информацию в виде таблиц, схем, графиков;
- сравнивать явления и объекты, при этом самостоятельно выявлять признаки или линии сравнения;
- выявлять проблемы, которые есть в тексте, находить возможные пути решения, вести поиск необходимых свидетельств, используя различные источники информации.

Таким образом, формирование критического мышления — это многоаспектный, системный и длительный процесс обучения и воспитания обучающихся. Он предусматривает направленную, организованную и поэтапную умственную деятельность обучающихся под руководством педагога.

Полученные результаты исследования дают основание сделать вывод о том, что поставленная в исследовании цель достигнута, задачи решены.



## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антонова, С.Н., Плетяго, Т.Ю. Развитие критического мышления студентов вуза средствами иностранного языка [Электронный ресурс]: Интернет-журнал «Мир науки», 2018 №4, <https://mir-nauki.com/PDF/46PDMN418.pdf>
2. Бахарева, С. Формирование критического мышления через чтение и письмо [Текст] / С. Бахарева// Учеб.-метод. Пособие. Новосибирск: Новосиб. ин-т пов. квалификации и переполют, работников образования. 2015. Вып. 2. 94 с.
3. Бердникова, И.А. Концептуальные основы технологии развития критического мышления [Электронный ресурс]/ И.А. Бердникова// Фундаментальные исследования. – 2017. – № 12-2.– С. 354-356; URL: <http://www.fundamental-research.ru/ru/article/view?id=4244>
4. Болотова, У. В. Критическое мышление в жизни современного общества[Текст]/У.В.Болотова // Автореф. Дис. канд. филос. наук. Пятигорск, 2017. 22 с.
5. Брюшкин, В. Н. Критическое мышление и аргументация [Текст]/В.Н.Брюшкин// Калининград: Изд-во Калинингр. гос. ун-та, 2003. С. 29–34.
6. Борисенкова, И.А. Критическое мышление как объект исследования педагогической науки [Текст] / И.А. Борисенкова // Педагогические науки ООО "Издательство "Спутник+". – 2016. – №2. – С. 119-128.
7. Брушлинский, А.В. Психология мышления и проблемное обучение [Текст]/А.В. Брушлинский // Педагогика и психология. — М.: Знание, 1983. Вып. № 6. 96 с.
8. Брюшкин, В.Н. Критическое мышление и аргументация [Текст]/ В.Н.Брюшкин// Калининград: Изд-во Калинингр. гос. ун-та, 2018. С. 29-34.
9. Бустром, Р. Развитие творческого и критического мышления[Текст]/ Р.Бустром/ М.:Изд-во «ИОО», 2017. 78 с.

10. Бустром, Р. Формирование творческого и критического мышления [Текст]/ Р.Бустром//М.: Изд-во Ин-та «Открытое общество», 2016. 80 с.
11. Бустром, Р. Развитие критического мышления [Текст] / Р. Бустром// М.: Изд-во, «ИОО», 2015. – 256 С. 94
12. Бутенко, А. В. Критическое мышление: метод, теория, практика[Текст] / А.В. Бутенко, Е. А. Ходос. – М.: Мирос, 2018. 52 с.
13. Валькова, И.П., Низовская, И.А., Задорожная, Н.П., Буйских, Т.М. Как развивать критическое мышление (опыт педагогической рефлексии) [Текст]/И.П.Валькова//Бийск: ФПОИ, 2015. С. 43-48.
14. Василенко, (Колесова) Е.П. Критическое мышление как современная проблема личности[Электронный ресурс] // Научно-методический электронный журнал Концепт. 2019. №12. С. 91-95.
15. Векслер, С.И. Развитие критического мышления старшеклассников в процессе обучения: Автореф. дисс. канд. пед. наук. [Текст] \ С.И. Векслер\\Киев, 2017. 22 с.
16. Великанова, А.В. Технология формирования критического мышления через чтение и письмо[Текст]/А.В.Великанова// Самара: Профи, 2016.С. 27.
17. Воевода, Е.В. Критическое мышление как культурный феномен[Текст] /Е.В. Воевода // Язык и коммуникация в контексте культуры: Сборник статей по материалам 7-й Международной НПК, 21–22 мая 2012 года. – Рязань: РГУ им. С.А. Есенина, 2017. – С. 120-126.
18. Волков, Е. В. Развитие критического мышления[Текст]/Е.В.Волков// М., 2016. 87 с.
19. Вукина, Н. В. Критическое мышление: как этому учить[Текст]/Н.В. Вукина// Харьков, 2017. - 190 с.
20. Габидулин, Т. К. Технология развития критического мышления как средство развития умственных способностей студентов колледжа[Электронный ресурс] // Молодой ученый. — 2017. — №21.1. — С. 20-22. — URL <https://moluch.ru/archive/155/43970/>

21. Генике, Е.А. Развитие критического мышления (базовая модель) [Текст]/ Е.А. Генике, Е.А. Трифонова // СПб.: Учитель и ученик: возможности диалога 95 и понимания. – Том 1 // под общ. ред. Л.И. Семиной. – М.: изд-во «Бонфи», 2017. – 239 с.
22. Григорович, Л.А. Педагогика и психология [Текст] / Л.А.Григорович, Т.Д. Марцинковская. – М.: Гардарики, 2015. – 480 с.
23. Гурова, Л.Л. Психология мышления [Текст] / Л.Л. Гурова. – М.: ПЕР СЭ, 2015. – 136 с.
24. Данилов, М.А. Теория познания и процесс обучения [Текст]/ М.А. Данилов // Советская педагогика. — 2016. — № 1. — С. 84—104.
25. Загашев, И. О., Заир-Бек, С. И. Критическое мышление: технология формирования[Текст]/ И.О. Загашев, С.И. Заир-Бек// СПб: Альянс-Дельта, 2015. — 284 с.
26. Загашев, И. О., Заир-Бек, С. И., Муштавинская, И. В. Учим детей мыслить критически[Текст]/ И.О. Загашев, С.И. Заир-Бек, И.В. Муштавинская// Изд. 2-е. - СПб: «Альянс «Дельта» совм. С издательством «Речь», 2018.—192с.
27. Заир-Бек, С. И. Критическое мышление[Текст]/С. И.Заир-Бек// М., 2019. 187 с.
28. Заир-Бек, С. И. Развитие критического мышления на уроке[Текст] / С. И. Заир-Бек// М.: Просвещение, 2016. 194 с.
29. Заир-Бек, С.И. Развитие критического мышления на уроке: пособие для учителей общеобразовательных учреждений [Текст]/ С. И. Заир-Бек, И. В. Муштавинская. – М.: Просвещение, 2017. – 223 с.
30. Зарубина, Н.Л., Кондрашов, Б.Н. Особенности развития критического мышления в средней школе на примере исследовательской модели обучения[Электронный ресурс]/Н.Л. Зарубина, Б.Н. Кондрашов // Успехи современного естествознания. – 2016. – № 5. – С. 42-44; URL: <http://www.natural-sciences.ru/ru/article/view?id=12746>

31. Иванова, Е. Формируя критическое мышление[Текст]/Е.Иванова // Школьная библиотека. 2018. N3.0. 21-23. 96
32. Ильясов, И. Критическое мышление: организация процесса обучения[Текст]/ И. Ильясов// М. Директор школы. 1995. N 2. С. 50-55.
33. Ишмухаммедов, Р. При помощи инновационной технологии развивать эффективность обучения[Текст] / Р. Ишмухаммедов// Т.: ТДПУ, - 2015. Макаренко, А. С. Педагогические проблемы подрастающего поколения, -4-е изд. М.: Владос.,2015. .- 457 с.
34. Кант, Иммануил. Критика чистого разума[Текст] / Иммануил Кант; пер. с нем. Н. Лосского ; сверен и отред. Ц. Г. Арзаканяном и М. И. Иткиным ; примеч. Ц. Г. Арзаканяна. – М. : Эксмо, 2017. – 736 с.
35. Кларин, М.В. Технология обучения: идеал и реальность[Текст]/ М.В. Кларин// Рига: Эксперимент, 2019. 462 с.
36. Кларин, М.В. Формирование критического и творческого мышления. Школьные технологии[Текст]/ М.В. Кларин// 2019. № 2. С. 3-10.
37. Климова, Е. П., Попова, Т. А. Приёмы развития критического мышления на уроках литературного чтения[Электронный ресурс]/Е.П. Климова, Т.А. Попова // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 19. – С. 159–163. – URL: <http://ekoncept.ru/2016/56274.htm>.
38. Клустер, Д. Что такое критическое мышление? Критическое мышление и новые виды грамотности[Текст]/ Д. Клустер// М: ЦГЛ, 2015. С. 5-13.
39. Кондрашов, Б.Н., Зарубина, Н.Л., Бычкунова, Е.Б.. Развитие критического мышления у школьников[Текст]/ Б.Н. Кондрашов, Н.Л. Зарубина, Е.Б. Бычкунова// Воспитание детей и молодежи в современных условиях. - Сборник научных статей СарИПКиПРО./ Под ред. Н.Г. Чаниловой. Саратов: Научная книга, 2017. С. 109-111.
40. Коржуев, А. Как формировать критическое мышление [Текст]/ А. Коржуев\\ Высшее образование в России.- 2012.- № 5.- С. 55.

41. Король, С.А. К классификации особенностей критичности мышления [Текст]/ С.А. Король // Вопросы психологии. –М. 1981. – № 4. – С. 108-112.

42. Критическое мышление и новые виды грамотности / Сост. Варшавер. М.:ЦГЛ, 2015. 77 с.

43. Критическое мышление, логика, аргументация[Текст] / Ред. В.Н.Брюшинкин, В.И.Маркин// Калининград: Изд-во Калинингр. гос. ун-та, 2017. 173 с.

44. Критическое мышление: библиография [Электронный ресурс]/ Е.Н. Волков// URL: <http://evolkov.net/critic.think/bibliography/bibliogr.crit.think.html>.

45. Макаренко, В. М., Туманцова, А. А. Как овладеть технологией формирования критического мышления[Текст] / В.М. Макаренко, А.А. Туманцова// М.: изд. группа «Основа», 2018. 146 с.

46. Мокраусов, И.В. Технология формирования критического мышления через чтение и письмо[Текст]/ И.В. Мокраусов// Самара: Профи, 2017. Самара: Профи, 2017. 67 с.

47. Груздев, П. Н. Вопросы воспитания и обучения[Текст] /П.Н. Груздев// М., 2016. — С.14

План урока

ПМ/ МДК	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Дата урока	
№ группы, профессия/специальность обучающихся	ПиКД-316 «Поварское и кондитерское дело»
Раздел/тема Программы	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Тема урока	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.
Цели урока	<p>Обучающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование знаний по технологии приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, способам их обработки;</li> <li>– установление причинно-следственных связей по определению части туши для полуфабрикатов.</li> </ul> <p>Развивающая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– развитие умений обобщать полученные знания, проводить анализ и сравнения, делать выводы и обобщения, формирование поискового стиля мышления и работы;</li> <li>– формирование умений рациональной организации и планирования своего труда, самоконтроля.</li> </ul> <p>Воспитательная:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– воспитание ответственности за качественное выполнение задания;</li> <li>– воспитание интереса к профессии, уверенности в себе;</li> <li>– воспитание умений работать в коллективе.</li> </ul>
Формирование элементов общих компетенций	<p>ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК.06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения</p>

	заданий. ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК.08 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Тип урока	Изучение нового учебного материала
Вид урока	Комбинированный урок с использованием приемов ТРКМЧиП
Технологии, методы, приёмы обучения	Методы обучения по характеру учебной деятельности: репродуктивные, проблемные, объяснительно-иллюстративные. Методы обучения по источнику учебного материала: словесные – лекция, беседа, фронтальный и коллективный опрос; наглядные – презентация, карточки – задания. Активные и интерактивные методы обучения - технология развития критического мышления: «Фишбоун», «Метод кейса», «Кубик Блума», «Жокей и лошадь»
Формы организации деятельности обучающихся	Групповая, индивидуальная
Студент должен уметь	- определять необходимые части туши для приготовления определенного вида полуфабриката, - определять процент отходов по категории упитанности мяса, - составлять инструкционно-технологические карты на полуфабрикаты.
Студент должен знать	- ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд и технологию их приготовления, - способы тепловой обработки, необходимое оборудование для приготовления полуфабрикатов, - технику безопасности при работе оборудованием и инструментами, - санитарно-эпидемиологические нормы и правила.
Основные понятия, термины	Антрекот, ромштекс, эскалоп, шницель, котлета натуральная, котлета отбивная, бифштекс, филе, лангет, зразы отбивные
Оснащение урока	Мультимедийное оборудование, учебник Ковалев Н.И., Куткина М .Н., Кравцова В.А. – «Технология приготовления пищи», карты «Фишбоун», (приложение 1), кейсы с таблицами (приложение 2), задания по определению соответствия (прием «Жокей и лошадь») (приложение 3), макет кубика «Блума» (приложение 4), плакат «Шкала оценивания» (приложение 5), презентация урока (приложение 6), лекция к уроку (приложение 7), стикеры.
Межпредметные связи	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

<b>ХОД УРОКА</b>				
<b>Элементы внешней структуры урока</b>	<b>Элементы внутренней (дидактической) структуры урока</b>	<b>Задачи этапа урока</b>	<b>Деятельность преподавателя</b>	<b>Деятельность студентов</b>
1. Подготовительный этап	1.1. Организационный момент, (2 мин).	Деление на 3 подгруппы	Приветствует студентов. Отмечает присутствующих. Делит студентов на 3 подгруппы и дает название их подгруппам («Полуфабрикаты из говядины», «Полуфабрикаты из свинины», «Полуфабрикаты из баранины»)	1. Приветствуют преподавателя. 2. Адаптируются к рабочему месту. Демонстрируют готовность к занятию. Делятся на 3 подгруппы
	1.2. Целевая установка на основе актуализации знаний обучающихся 2-3 мин. Прием «Фишбоун»	Актуализация информации по изученному материалу Формулирование темы и цели урока	1. Формулирует задание: - Коллективно в предложенную структуру «Фишбоун» внести виды мяса и типы полуфабрикатов из мяса. - контролирует выполнение. - оказывает помощь при заполнении структуры . отводит на выполнение данного задания 2 мин. 2. Формулирует тему и цель урока совместно со студентами	1. Студенты коллективно в своей подгруппе заполняет структуру «Фишбоун» терминами и понятиями по видам мяса и типы полуфабрикатов. Зачитывают свои структуры.
2. Основной этап	2.1. Формирование новых знаний и умений Метод «Кейсов» 15 мин.	Выполнение обязательного индивидуального задания с составлением таблиц	Преподаватель рассказывает об особенностях приготовления порционных полуфабрикатов. Формирует индивидуальное задание для студентов: - используя информацию кейса составить индивидуальную таблицу по следующим видам мяса: говядина, баранина, свинина и типам полуфабрикатов из данного вида мяса;	Студенты слушают, анализируют информацию.  Индивидуальная работа: составляют таблицу по виду мяса и типам полуфабрикатов, используя содержимое кейсов.

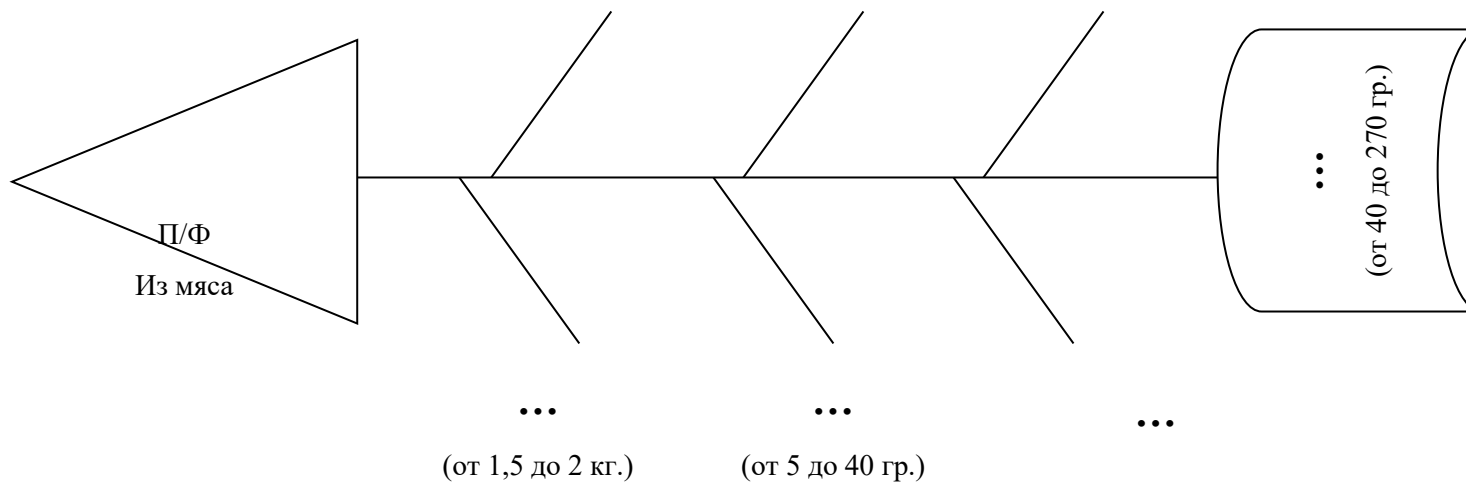


			<p>-по выполнению индивидуального задания объединяются в своей подгруппе по виду мяса (одна подгруппа говядина, вторая – свинина, третья – баранина), анализируют созданные таблицы, выявляют возможные ошибки и коллективно приходят к единой таблице.</p> <p>Единая таблица выносится на коллективное обсуждение и проверку, результаты заносятся в общую таблицу на доске.</p> <p>На выполнение данного задания отводится (4 мин).</p> <p>По результатам выполнения задания выдает заработанные жетоны.</p>	<p>В своих подгруппах совещаются и коллективно составляют общую таблицу приготовления полуфабрикатов из данного вида мяса</p> <p>Выносят таблицу на обсуждение и проверку, заполняют одну общую таблицу на доске</p> <p>Обсуждают ошибки, выявляя причины их возникновения</p>
	<p>Закрепление новых знаний Метод «Жокей и лошадь» 10 мин.</p>	<p>Организация самостоятельной работы с самопроверкой по эталону</p>	<p>Предлагает выполнить задание на закрепление материала по типу «установи соответствие» с использованием ранее созданных карточек. В качестве «Жокеев» предлагается тип полуфабриката, в качестве «Лошади» - определение данного полуфабриката.</p> <p>На выполнение данного задания отводит 7 мин. По итогам задания выдаются фишки.</p>	<p>Выполняют задание. Устанавливают соответствия между видами порционных полуфабрикатов и предложенными определениями</p>
	<p>2.3. Применение новых знаний в решении ситуационных задач 5 мин.</p>	<p>Применение полученных знаний при изменении условий</p>	<p>Преподаватель формулирует задание (используется кубик «Блума»): вам дается кубик на гранях которого написаны вопросы. Ваша задача задать вопрос подгруппе-соперников, который будет начинаться со слова</p>	<p>Студенты в подгруппах обсуждают ситуационную задачу и определяют какой вопрос можно задать подгруппе-соперников.</p>

			выброшенного на грани кубика. По итогам ответа на вопросы студентам выдаются фишки.	
3. Заключительный этап	3.1. Рефлексия 2 мин.	Оценка студентами собственной учебной деятельности, самоанализ уровня усвоения	Преподаватель выдаёт стикеры и предлагает студентам оценить уровень усвоения учебного материала по шкале «усвоил полностью», «усвоил частично», «не усвоил». «Усвоил полностью»; «Усвоил частично»; «Не усвоил»	Студенты наклеивают на шкалу оценивания стикер, на ту область, которая соответствует уровню усвоения учебного материала.
	3.2 Подведение итогов 3 мин.	Оценка преподавателем уровня усвоения учебного материала студентами.	Преподаватель анализирует количество стикеров на каждой области шкалы оценивания и делает вывод об усвоении учебного материала. Преподаватель возвращается к приёму «Фишбоун», с которого начался урок и задает студентам вопрос: «Если бы вы сейчас заполняли схемы «Фишбоун», то, наверняка, пустых строк было бы меньше?» После ответа студентов, преподаватель совместно со студентами приходит к выводу, что цель урока достигнута. Преподаватель благодарит студентов за работу на уроке и выдает домашнее задание: повторить материал, составить инструкционно-	Студенты слушают, делают выводы об усвоении учебного материала.  Студенты отвечают на вопрос, соглашаясь с преподавателем.  Студенты записывают домашнее задание и прощаются с преподавателем.

			технологическую карту на полуфабрикат «Антрекот». Прощается со студентами	
--	--	--	---	--

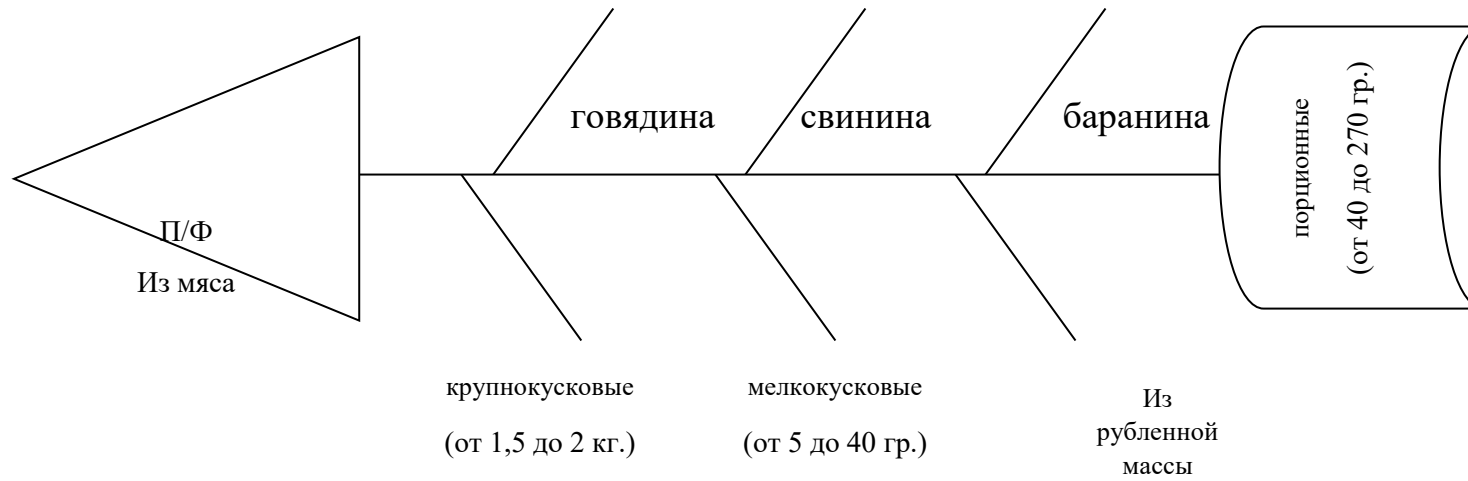
### Виды мяса



### Типы полуфабрикатов

Эталон ответов

## Виды мяса



## Типы полуфабрикатов

<b>Порционные полуфабрикаты из мяса</b>		
Из говядины:	Из свинины:	Из баранины:

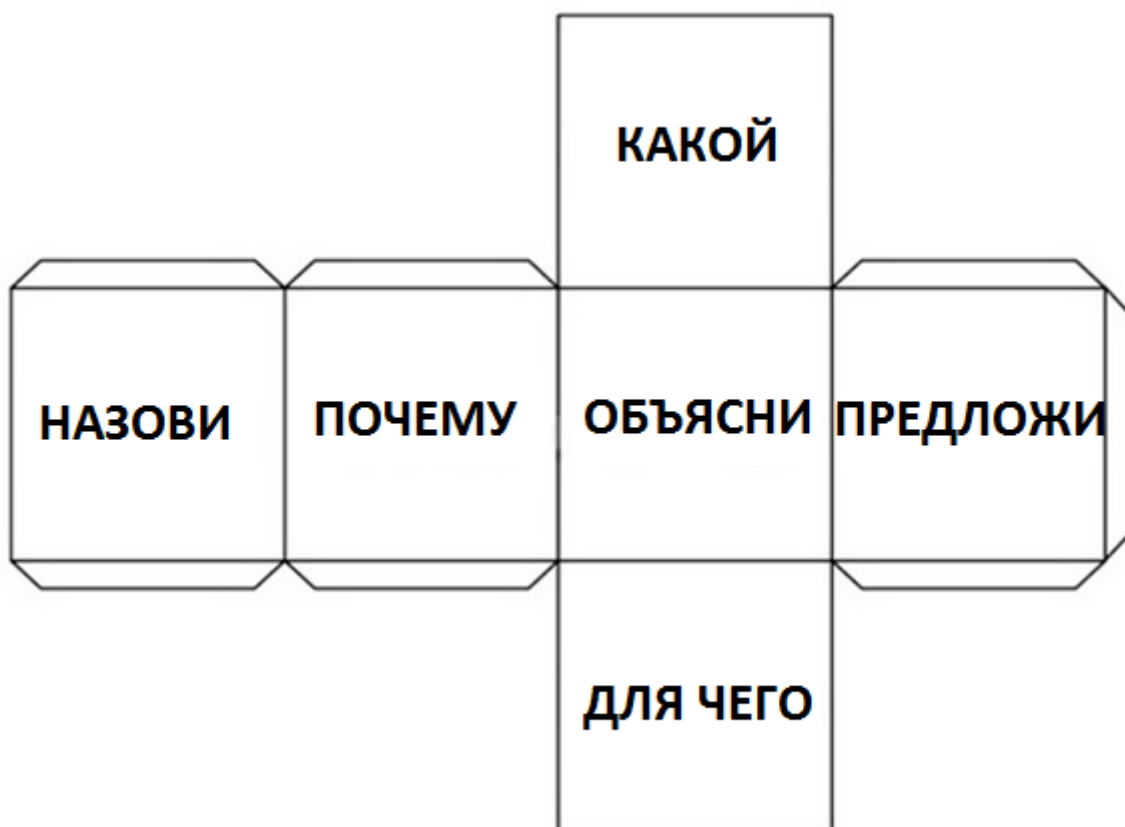
Эталон ответов

<b>Порционные полуфабрикаты из мяса</b>		
Из говядины:	Из свинины:	Из баранины:
<ul style="list-style-type: none"> <li>- бифштекс;</li> <li>- филе;</li> <li>- лангет;</li> <li>- антрекот;</li> <li>- ромштекс;</li> <li>- зразы отбивные.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- котлеты натуральные;</li> <li>- котлеты отбивные;</li> <li>- эскалоп;</li> <li>- свинина духовая;</li> <li>- шницель.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- котлеты натуральные;</li> <li>- котлеты отбивные;</li> <li>- эскалоп;</li> <li>- баранина духовая;</li> <li>- шницель.</li> </ul>

## Метод «Жокей и лошадь»

Название полуфабриката - «Жокей»	Определение - «Лошадь»
Бифштекс	Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по 1 куску на порцию толщиной 2-3 см, слегка обивают
Филе	Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по 1 куску на порцию толщиной 4-5 см, затем придают им округлую форму, но не отбивают
Лангет	Нарезают под углом 40-45 градусов из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают
Антрекот	Нарезают из тонкого и толстого краев порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.
Зразы отбивные	Нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1-1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде маленьких колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают.
Ромштекс	Нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму.
Котлеты натуральные	Нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-ого до 6-ого ребра. Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45 градусов порционные куски вместе с реберной косточкой. у нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3 см, косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.
Котлеты отбивные	Нарезают из корейки, оставшейся после нарезания натуральных котлет, с 6-ого ребра. Порционные куски нарезают под углом 45 градусов вместе с реберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют.
Эскалоп	Нарезают из корейки без реберных костей порционные куски толщиной 1,5-2 см. отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1-2 куска на порцию.
Шницель отбивной	Нарезают из мякоти тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см. мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и придают соответствующую форму.

Духовая баранина или свинина	Нарезают из лопаточной части (у свиной туши – из шейной части) порционные куски под углом 45 градусов, толщиной 2-2,5 см.
------------------------------	---



Перечень примерных вопросов:

**Назови** порционные полуфабрикаты из говядины?

**Назови** способ тепловой обработки эскалопа?

**Почему** порционные полуфабрикаты отбивают?

**Какой** способ тепловой обработки используют для порционных полуфабрикатов?

**Объясни** почему полуфабрикаты панируют?

**Объясни** почему производят подрезание сухожилий?

**Предложи** способ рыхления мяса?

**Предложи** варианты панировок для приготовления порционных полуфабрикатов?

**Для чего** тяпку для отбивания смачивают в холодной воде?



## Прием «Фишбоун»



## Основной этап



## Порционные п/ф из свинины и баранины



## Метод «Кейсов»

Порционные полуфабрикаты из мяса		
Из говядины:	Из свинины:	Из баранины:
- бифштекс;	- котлеты натуральные;	- котлеты натуральные;
- филе;	-котлеты отбивные;	-котлеты отбивные;
- лангет;	- эскалоп;	- эскалоп;
- антрекот;	- свинина духовая;	- баранина духовая;
- ромштекс;	- шницель.	- шницель.
- зразы отбивные.		

## Метод «Жокей и лошадь»

Бифштекс	Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по 1 куску на порцию толщиной 2-3 см, слегка оббивают
Филе	Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по 1 куску на порцию толщиной 4-5 см, затем придают им округлую форму, но не отбивают
Лангет	Нарезают под углом 40-45 градусов из тонкой части вырезки по 2 куску на порцию толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают
Антрекот	Нарезают из тонкого и толстого краев порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.
Зразы отбивные	Нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1-1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде маленьких колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом. Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями, кладут соль, перец и перемешивают.
Ромштекс	Нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму.

Котлеты натуральные	Нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-ого до 6-ого ребра. Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45 градусов порционные куски вместе с реберной косточкой. у нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3 см, косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.
Котлеты отбивные	Нарезают из корейки, оставшейся после нарезания натуральных котлет, с 6-ого ребра. Порционные куски нарезают под углом 45 градусов вместе с реберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют.
Эскалоп	Нарезают из корейки без реберных костей порционные куски толщиной 1,5-2 см. отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1-2 куску на порцию.
Шницель отбивной	Нарезают из мякоти тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2 см. мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и придают соответствующую форму.
Духовая баранина или свинина	Нарезают из лопаточной части (у свиной туши – из шейной части) порционные куски под углом 45 градусов, толщиной 2-2,5 см.

## Кубик «Блума»



**Пример:**

«КАКОЙ» способ тепловой обработки используют для приготовления порционных П/Ф

**Пример:**

«ПОЧЕМУ» порционные П/Ф отбивают

## Шкала оценивания

Освоил материал	Частично освоил материал	Не освоил материал



## Домашнее задание

- Повторить материал по пройденной теме;
- Составить инструкционно-технологическую карту на полуфабрикат «Антрекот».