

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ КРИТИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ НА УРОКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Белова Ирина Александровна,
мастер производственного обучения,
КГКП «Аулиекольский сельскохозяйственный колледж»
Управления образования Костанайской области,
belovakz73@gmail.com

Аннотация

В данной статье представлен опыт использования элементов технологии критического мышления при проведении уроков производственного обучения. Целью данной работы является формирование всесторонне развитой личности студента, развитие его профессиональных и социальных качеств.

Ключевые слова: критическое мышление, компетенция, технология, прием.

Аңдатпа

Бұл мақалада өндірістік оқыту сабақтарын өткізу кезінде сын тұрғысынан ойлау технологиясының элементтерін пайдалану тәжірибесі берілген. Жұмыстың мақсаты – студенттің жан-жақты дамыған жеке тұлғасын қалыптастыру, оның кәсіби және әлеуметтік қасиеттерін дамыту туралы.

Түйінді сөздер: сыни тұрғыдан ойлау, құзыреттілік, технология, әдістері.

Abstract

This article presents the experience of using the elements of critical thinking technology while industrial training lessons are conducted. The purpose of this work is the formation of a comprehensively developed personality of the student, the development of his professional and social qualities.

Keywords: critical thinking, competence, technology, reception.

Система образования Казахстана находится в постоянном состоянии совершенствования, поэтому одним из базовых требований к его содержанию является достижение выпускниками уровня функциональной грамотности. Приоритетом становится не передача студентам полного объема знаний, а развитие у них таких качеств, которые позволят им самим добывать эти знания и успешно применять их в своей деятельности.

По окончании колледжа перед выпускником стоит задача - быстро адаптироваться в постоянно меняющихся жизненных условиях, развивать способность критически мыслить в различных ситуациях, быть самостоятельным, коммуникабельным, свободно контактировать в различных социальных группах. Создать такие условия - цель учебного заведения.

Для формирования профессиональных компетенций студентов назрела необходимость внедрять в своей деятельности такие педагогические технологии, как проблемное обучение, самостоятельная работа студентов, технология критического мышления. Критическое мышление способствует изменению психологии обучающихся, позволяет им быстрее адаптироваться к рыночной экономике, развить в себе деловые и профессиональные способности. [102]. Именно поэтому уже четвертый год я работаю над темой самообразования: «Использование методов критического мышления на уроках производственного обучения».

Выбору данных технологий способствовали курсы повышения квалификации, изучение опыта коллег публикующих свою работу в журналах и сети интернет, посещение открытых уроков опытных преподавателей.

Рассмотрим, как можно использовать отдельные приемы данной технологии при проведении урока производственного обучения по профессии "Повар, кондитер" при изучении ПМ 01. «Подготовка сырья и замес теста», по теме: «Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом». Базовая модель технологии состоит из трёх стадий: стадии вызова, смысловой стадии и стадии рефлексии.

На стадии вызов, мотивирую обучающихся к учебной деятельности с использованием приема «мозговая атака» при выявлении у них уже имеющихся знаний, побуждая их тем самым к активной работе. Цель данного приема состоит в развитии у студентов креативного мышления. Показываю студентам дрожжи и прошу их назвать все слова, которые ассоциируются у них со словом «дрожжи». Все слова записываются мною на доске, и когда у обучающихся не остается вариантов, предлагаю им сформировать тему урока.

После определения темы перехожу к актуализации знаний, полученных на уроках теоретического обучения. Опрос провожу в трех направлениях: дифференцированные задания в конвертах, для обучающихся разного уровня подготовки и тех, кому сложно отвечать устно; практические задания по

подготовке продуктов к замешиванию теста с дополнительными устными вопросами и фронтальный опрос оставшихся обучающихся.

Для фронтального опроса подбираю вопросы, которые могут быть:

- простыми, на знание материала теоретического обучения, например: «Что представляют собой дрожжи?», или «Как делят виды теста по способу разрыхления?»;

- уточняющими, которые вынуждают студента формировать и выражать собственные мысли, например вопрос: «До какой температуры нагревают воду или молоко для замешивания теста и почему?», или, «Что такое обминка теста и для чего ее делают?» ;

- практическими, которые требуют не только знаний и практических умений, например: «Как производится замешивание теста вручную?».

Далее предлагаю обучающимся решить кроссворд.

На стадии вызова решается важнейшая задача-студенты осваивают различные виды познавательной деятельности. Первое, это то, что обучающиеся показывают свои знания по теме, т.е они определяют свой первичный уровень знаний и постепенно к ним добавляют новые. В процессе приобретения знаний, от простого к сложному, знания легче усваиваются и прочно закрепляются в памяти. Немаловажным фактором в осознанности и критическому подходу к восприятию новой информации является активное участие студентов в процессе обучения.

Второе, если у обучающиеся происходит осмысление и понимание знаний и при этом они выражают свои мысли словами или с помощью письменной речи, то такое участие в обучающем процессе становится активным. Другими словами они демонстрируют свои знания, полученные ранее, выводя их на новый уровень-уровень сознания.

Стадия осмысления направлена на сохранение интереса к теме при непосредственной работе с новой информацией.

Предлагаю составить технологическую схему приготовления безопасного теста у доски одному обучающемуся, остальным, по ходу работы сформировать перечень вопросов, которые они могут задать работающему студенту. Здесь происходит обмен мнениями, выявление и исправление ошибок.

Подробно разбираем инструкционно-технологическую карту, останавливаясь на тех пунктах, где у студентов возникают вопросы.

Показываю студентам слайд, на котором изображены посуда и инструменты и задаю вопрос: «Что из этого вам понадобится при приготовлении безопасного теста?»

На стадии рефлексии применяю прием показа слайда с вопросами, на которые отвечают обучающиеся; прием показа видеофильма, о последовательности операций по замешиванию теста бездрожжевым способом, после просмотра которого задаю студентам вопросы для закрепления темы. Затем знакомлю студентов с требованиями, предъявляемыми к готовому тесту.

Следующим приемом является показ трудовых приемов. Наглядно показываю обучающимся процесс смешивания продуктов и замешивания теста. По ходу работы задаю вопросы, например: «Что произойдет, если температура воды при замешивании теста будет выше 35 градусов?», или «Как может повлиять на готовое тесто несоблюдение веса ингредиентов?».

Далее предлагаю обучающимся поделиться на три подгруппы и поработать в группах. Даю несколько заданий: первое - на решение задач, по определению количества сырья для получения определенного количества теста. Следующее задание на решение проблемной задачи: бригадирам подгрупп предлагаю выбрать одну из трех чашек, в каждой из которых тесто, с определенным видом готовности: в не добродившем состоянии, выброженное и перебродившее. Затем ставлю задачу: определить степень готовности теста по внешним признакам, назвать причины возникновения недостатков, если они есть и как можно исправить возникшие недостатки. Результаты работы заносятся в таблицу.

На данном этапе использую прием обсуждения результатов введенной информации в таблицу. Обучающиеся проявляют свои способности резюмировать информацию, излагают свои идеи.

Последним заданием является синквейн. Предлагаю студентам составить текст из пяти строк на тему: тесто дрожжевое, безопасное.

В заключении вводной части урока провожу инструктаж по технике безопасности с помощью приема: «Кубик Блума». Подготавливаю кубик, на сторонах которого надписи: назови, докажи, объясни, почему?, придумай, поделись. Студенты кидают кубик, а я задаю вопросы, например: объясни, для чего нужно сразу убирать с пола пролитую жидкость, жир, упавшие продукты; или, назови, какие правила санитарии и личной гигиены нужно соблюдать при работе в лаборатории.

Далее, выдаю практические задания студентам и они приступают к выполнению самостоятельной работы.

На заключительном этапе урока обучающиеся презентуют свою работу, делятся впечатлениями о ходе урока, о том, что нового узнали, чему научились и где данная технология

найдет применение. Подводится итог выполненной практической работы. Рассматриваются допущенные ошибки при выполнении работы. Выставляются оценки.

Использование приемов технологии критического мышления на различных этапах урока, делает процесс обучения интересным, формирует навыки работы с информацией, воспитывает качества критически мыслящей личности, способной найти правильный путь решения любой проблемы [77].

По итогам исследования в течении года на примере одной группы, применение элементов критического мышления на уроках производственного обучения дает следующие результаты:

- у студентов повышается мотивация к обучению, благодаря тому, что уроки проходят интересно и насыщенно;

- развиваются творческие способности обучающихся;
- прививается навык самостоятельной работы;
- повышается эффективность восприятия студентами информации;
- формирование у студентов потребности самосовершенствования;
- студенты учатся решать проблемные ситуации и нестандартно мыслить.

Немаловажным условием в процессе работы с применением элементов технологии критического мышления является мониторинг качества знаний студентов. Работа мастера по данному направлению дает устойчивый положительный результат и положительную динамику. По итогам трех лет обучения группы П-10, средний бал по производственному обучению вырос с 3,2 до 3,5, а качество знаний студентов повысилось на 18 %.

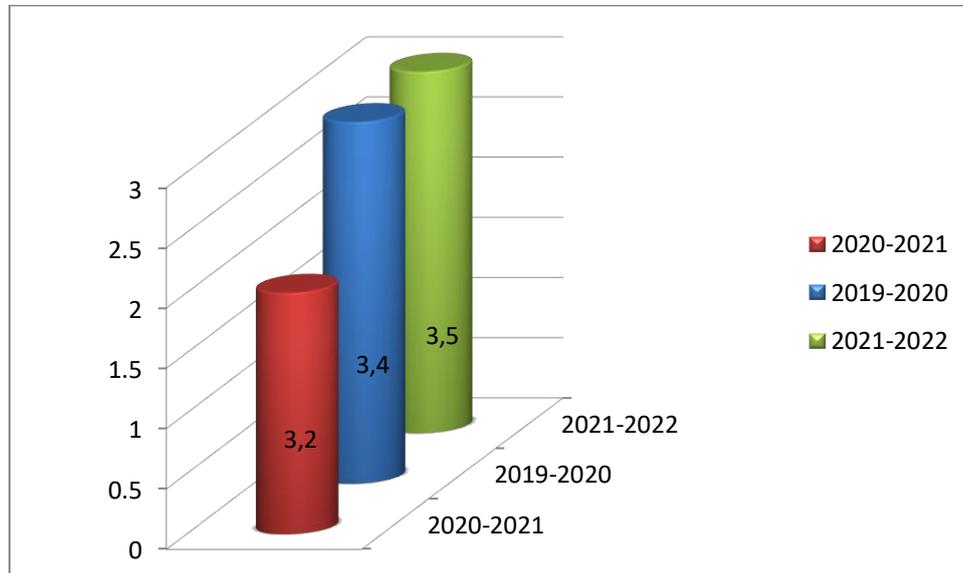


Рисунок 1. Средний бал по производственному обучению.

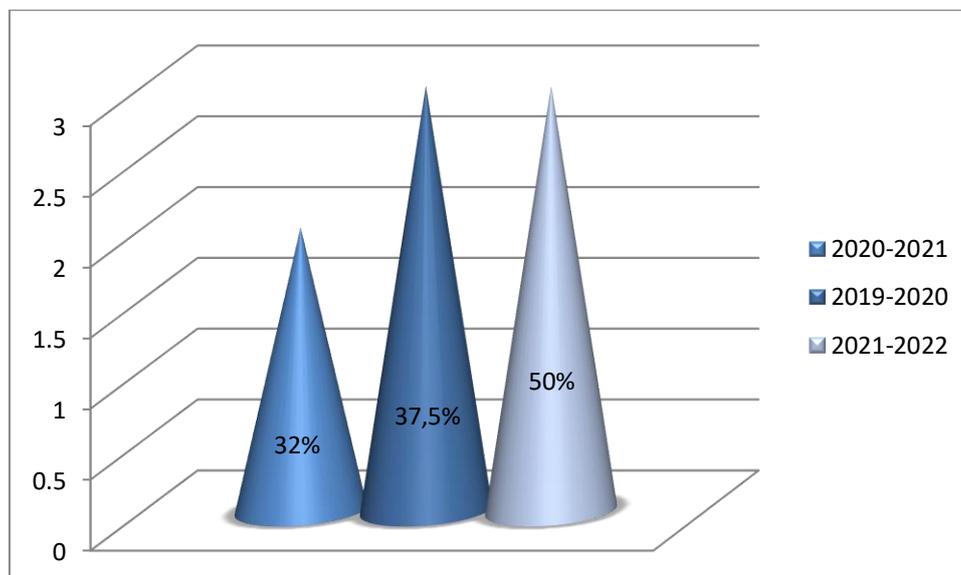


Рисунок 2. Качество знаний по производственному обучению.

Список литературы:

1. Бутенко А.В., Ходос Е.А. Критическое мышление: метод, теория, практика. – Красноярск.- 2014.
2. Шакирова Д.М. Технология формирования критического мышления старшеклассников и студентов.// Педагогика-2016,-№9.