

Евдокимова Алена Петровна

преподаватель

ГАПОУ Чувашской Республики «Чувашский аграрный колледж

имени Героя России Е.С. Александрова»

г. Цивильск, Чувашская Республика

КРИТИЧЕСКОЕ МЫШЛЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ РАБОЧИХ КАДРОВ: СПЕЦИФИКА ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

***Аннотация:** в статье обосновывается актуальность развития критического мышления у обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в условиях модернизации среднего профессионального. Автор рассматривает технологию развития критического мышления (ТРКМ) как инновационный подход, способствующий формированию общих и профессиональных компетенций будущих специалистов. Описаны три основных этапа технологии (вызов, осмысление, рефлексия) и конкретные приёмы, применяемые на уроках спеццикла. Показана связь ТРКМ с исследовательской и проектной деятельностью обучающихся.*

***Ключевые слова:** критическое мышление, технология развития критического мышления, среднее профессиональное образование, профессия «Повар, кондитер», компетенции, синквейн, кластер, проектная деятельность, исследовательская деятельность, непрерывное образование.*

В настоящее время новые требования к профессиональному образованию вступают в противоречие с традиционными системами обучения. В связи с этим необходима модернизация традиционного обучения и осуществление инновационного подхода к обучению.

В связи с этим ключевое значение для деятельности учреждений среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС СПО имеют современные педагогические технологии, которые способствуют формированию общих и профессиональных компетенций.

И на сегодняшний день наиболее перспективной и актуальной является технология критического мышления. Некоторые приемы этой технологии я использую на уроках спеццикла в группах по профессии «Повар, кондитер».

Цель данной технологии – развитие мыслительных навыков обучающихся, необходимых не только в учебе, но и в обычной жизни (умение принимать взвешенные решения, работать с информацией, анализировать различные стороны явлений и т. п.).

Технология развития критического мышления «включает» обучающихся в активный процесс познания и достижения истинных знаний, учит студента самостоятельно мыслить, понимать, структурировать и передавать информацию.

Критическое мышление – способность анализировать информацию с позиции логики, умение выносить обоснованные суждения, решения и применять полученные результаты как к стандартным, так и нестандартным ситуациям, вопросам и проблемам.

Критическое мышление – это разумный, взвешенный подход к принятию сложных решений, как следует поступать и во что верить.

Технология (ТРКМ) дает студенту: повышение эффективности восприятия информации; повышение интереса как к изучаемому материалу, так и к самому процессу обучения – умение критически мыслить; умение ответственно относиться к собственному образованию; работать в сотрудничестве с другими; желание и умение стать человеком, который учится в течение всей жизни.

ТКРМ дает педагогу: создавать в группе обучающихся атмосферу открытости и ответственного сотрудничества; возможность использовать модель обучения и систему эффективных методик, которые способствуют развитию критического мышления и самостоятельности в процессе обучения; стать практиком, который умеет грамотно анализировать свою деятельность.

Развивать критическое мышление у обучающихся необходимо начинать как можно раньше, постепенно формируя умения работать с информацией на всех уроках.

На уроках спеццикла по профессии «Повар, кондитер» это является одной из важных целей. Мало знать историю появления тех или иных блюд у разных народов, важно уметь оценивать их значение для питания и здоровья человека.

В данной технологии ТРКМ выделяют три основных этапа.

I. Вызов – пробуждение имеющихся знаний, интереса к полученной информации, актуализация жизненного опыта.

II. Осмысления содержания (получение новой информации).

III. Рефлексия (осмысление, рождение нового знания).

К методам и приемам технологии критического мышления относят: мозговой штурм, корзина идей, синквейн, кластер, RAFT-технологии, метод «толстых и тонких вопросов», фишбоун, метод инсерт, понятийно-терминологическая карта, «верные и неверные утверждения» или «верите ли вы».

Моими задачами как преподавателя по профессии «Повар, кондитер» являются следующие.

1. Создание атмосферы заинтересованности каждого обучающего в работе.
2. Умение рационально планировать и организовывать работу на уроке.
3. Оценка деятельности обучающего не только конечному результату, но и его достижения.
4. Создание проблемных ситуаций, которые позволяют обучающимся, проявлять инициативу, самостоятельность.
5. Поощрять обучающихся, находить рациональные способы работы.

В первые месяцы обучения на первом курсе основной формой является фронтальная работа и здесь я применяю метод синквейна, так как на обучающихся идет поток новых терминов и определений, знание которых обязательны для дальнейшего качественного овладения профессией.

«Синквейн» – в переводе с французского – это слово означает стихотворение (без рифмы), состоящее из пяти строк, написанное по определенным правилам. Чтобы составить синквейн, студент должен уметь находить в учебном материале самое важное, делать выводы и выражать всё в краткой форме. Используется как способ синтеза материала.

При изучении профессиональных модулей, где требуется знание технологического процесса приготовления блюд я применяю метод кластера в виде составления технических схем приготовления заданного блюда.

Применение всех этих метод и приемов развития критического мышления способствуют развитию исследовательских и творческих способностей.

Начиная с первого курса, обучающиеся знакомятся с исследовательским и проектным методом, и в дальнейшем обучающиеся выполняют исследовательские работы и проекты, и в этом направлении я работаю и сейчас и имею наработанный с годами опыт. Мои студенты имеют отличные результаты участия в научно-практических конференциях различного уровня.

К примеру, в июне 2026 года на базе МЦК-ЧЭМК Минобразования Чувашии мы со студенткой принимали участие в работе XXVIII межрегиональной конференции-фестивале научного творчества учащейся молодежи «Юность Большой Волги» и в секции «Пищевая промышленность» стали победителем – лауреатом, представив нами разработанный проект «Хлебобулочное изделие с инулином: разработка рецептуры на основе порошка корня одуванчика».

В чистом виде использовать только одну технологию невозможно, целесообразно сочетать различные методы, приемы и формы организации образовательного процесса для достижения наибольшего эффекта от их использования.

Плюсом данной технологии является то, что формируется позитивный опыт из всего, что происходит с человеком, также самостоятельное, ответственное мышление, убедительные доводы позволяют принимать продуманные решения, явление рассматривается с разных сторон, формируется личностная культура работы с информацией.

Можно утверждать, что использование приемов и методов в образовательном процессе технологии развития критического мышления способствуют достижению результатов современного образования и является актуальной на сегодняшний день.

Главной идеей новых стандартов признана идея непрерывного развития человека как субъекта, образования в течение всей жизни. Важным становится ориентация образовательной деятельности на преобразование мира, а не только на его познание, на развитие способностей человека, его саморазвитие и самообразование.

Список литературы

1. Барановский В.А. Повар-технолог / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2003. – 416 с.
2. Герасимов А.М. Инновационный подход в построении обучения / А.М. Герасимов, И.П. Логинов. – М.: Академия, 2001. – 64 с.
3. Гузеев В.В. Методы обучения и организационные формы уроков / В.В. Гузеев. – М.: Знание, 1999. – 97 с.
4. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования / под ред. Е.С. Полат. – М.: Академия, 2001. – 270 с.
5. Селевко Г.К. Современные образовательные технологии: учеб. пособие / Г.К. Селевко. – М.: Народное образование, 1998. – 256 с.
6. Семушина Л.Г. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях / Л.Г. Семушина, Н.Г. Ярошенко. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.