КАРТА

ОБОБЩЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ИЗ ОПЫТА РАБОТЫ

**Ф.И.О**. *Турчина Наталья Егоровна*

**Год рождения**: *1984*

**Учреждение**: *Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Яковлевский педагогический колледж»*

**Должность**: *преподаватель*

**Категория, год присвоения:** *без категории*

**Стаж педагогической работы:** 2 года

**Тема работы по обобщению передового опыта:** *«Использование технологии развития критического мышления как средства активизации мыслительной деятельности обучающихся на учебных занятиях при изучении ПМ 05. Выполнение работ по профессии «Повар».*

**Краткая аннотация:***В представленной работе приводится и анализируется использование технология развития критического мышления, как образовательной технологии, развивающей базовые качества личности обучающего. Особенностью данной педагогической технологии является то, что обучающийся в процессе обучения сам конструирует процесс, исходя из реальных и конкретных целей, сам отслеживает направления своего развития, сам определяет конечный результат. С другой стороны, использование данной технологии ориентировано на развитие навыков вдумчивой работы с информацией и текстом.*

*Технология развития критического мышления состоит в развитии мыслительных навыков, которые необходимы обучающимся в дальнейшей жизни (умение принимать взвешенные решения, работать с информацией, выделять главное и второстепенное, анализировать различные стороны явлений). Методы и приемы технологии развития критического мышления: мозговой штурм, приём «корзина идей, понятий, имён», метод синквейна, кластер, RAFT технологии, приём ЗХУ, ПОПС - формула, метод «толстых и тонких вопросов», фишбоун, метод Инсерт, понятийно-терминологическая карта, «Верные и неверные утверждения» или «верите ли вы».*

*Организация учебных занятий с использованием технологии развития критического мышления обеспечивает развитие мыслительной деятельности у обучающихся, способствует вовлечению студентов в динамичную деятельность и направлена на понимание ими нового материала и развитие интеллекта, приобретение практических навыков самостоятельной деятельности.*

*Эффективность материалов из опыта работы подтверждается тем, что при систематическом использовании на занятиях различных методов и приемов технологии развития критического мышления обучающиеся проявляют способности анализировать информацию с позиции логики, выдвигают обоснованные суждения, решения и применяют полученные результаты как к стандартным, так и нестандартным ситуациям, вопросам и проблемам.*

**Описание из опыта работы** *соответствует критериям, предъявляемым к материалам передового педагогического опыта, основополагающим положениям педагогики. К опыту представлены материалы приложений, которые в полной мере отражают специфику проводимой работы, помогают оценить практическую значимость опыта*

**Данные материалы могут быть использованы** *педагогами и студентами в практической деятельности.*

**Длительность работы над материалами из опыта работы:** *2018-2020 г*

**Диапазон внедрения:**  *специальности 44.02.06 «Профессиональное обучениие», 44.02.03. «Педагогика дополнительного образования».*

**Методические разработки**:

*- методическая разработка учебного занятия по ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Повар», МДК 05.02 Технология приготовления кулинарных блюд Тема учебного занятия: «Блюда из жареного мяса» Специальность 44.02.06. Профессиональное обучение, 3 курс, г. Строитель, 2019г.;*

 *- методическая разработка внеурочного воспитательного мероприятия по ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Повар», МДК 05.02 Технология приготовления кулинарных блюд Тема мероприятия: «Турнир–умелый повар» Специальность 44.02.06. Профессиональное обучение, 3 курс, г. Строитель, 2019г.;*

*- методическая разработка учебного занятия по ПМ 04. Участие в организации технологического процесса МДК 04.01 Организация технологического процесса по отраслям Тема учебного занятия: Оборудование для обработки овощей Специальность 44.02.06. Профессиональное обучение, 5 курс, г. Строитель, 2020г.;*

*- рабочая тетрадь «Механическое оборудование предприятий общественног7о питания» по учебной дисциплине «Организация технологического процесса по отраслям» для специальности 44.02.06 Профессиональное обучение.*