

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ им. В.П. Астафьева»  
(КГПУ им. В.П. Астафьева)

Институт математики физики информатики  
Кафедра технологии и предпринимательства


Смыкова Кристина Анатольевна

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Развитие коммуникативных универсальных учебных действий учащихся  
средствами коллективного способа обучения на уроках технологии в основной  
школе

Направление подготовки 44.03.01 педагогическое образование

Направленность (профиль) образовательной программы Технология

ДОПУСКАЮ К ЗАЩИТЕ  
Зав. кафедрой к.т.н., доцент Бортновский С. В.   
Руководитель ст. преподаватель Корнилова Ю.В.  
к.т.н., доцент Бортновский С. В. 

Дата защиты 5 июля 2021  
Обучающийся Смыкова К.А. 

(дата, подпись)  
Оценка отлично  
(прописью)

Красноярск 2021

## Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретический обзор возможностей развития коммуникативных универсальные учебные действия средствами коллективного способа обучения.....	5
1.1. Коммуникативные УУД, отраженные в ФГОС .....	5
1.2. Методики построения обучения в рамках коллективного способа обучения.....	12
Выводы по первой главе.....	20
Глава 2. Развитие коммуникативных универсальных учебных действий средствами коллективного способа обучения на уроках технологии.....	21
2.1. Методики развития коммуникативных УУД .....	21
2.2. Методические рекомендации по составлению заданий для развития коммуникативных УУД на уроках технологии .....	26
2.3. Апробация методик развития коммуникативных УУД при преподавании раздела «Кулинария» в 6 классе.....	34
Выводы по второй главе.....	42
Заключение.....	43
Список использованных источников.....	44
Приложения.....	47

## Введение

Темпы развития современного мира настолько высоки, что очень сложно оставаться в курсе всех событий и новинок. На помощь приходит Интернет. Просторы сети предлагают не только большие объемы актуальной информации, но и возможности, которых лишены многие современные школы и образовательные центры.

Так же развитию интернет-технологий способствовала и глобальная дистанционная форма обучения, на которую перешли все школы страны весной 2020 года. Продолжающаяся пандемия приводит к систематичному введению дистанционной формы обучения. Это и многое другое побуждает детей овладевать различными интернет-технологиями и большое количество времени проводить в интернете.

Вместе с положительным влиянием, сеть способна оказывать и отрицательное. Примером положительной стороны может служить тот факт, что интернет даёт быстрый доступ к поиску информации, дети узнают много нового и интересного, а с отрицательной стороны ограничивается доступ в реальном общении, практически не развиваются коммуникативные качества человека, товарищества, общение в реальной социальной атмосфере. Это приводит к тому, что у детей не только младшего школьного возраста, но и у подростков не развиваются коммуникативные качества, что ведёт за собой снижение уровня реальной коммуникации. Общение – это специфическая форма взаимодействия человека с другими людьми. Развитию общения уделяется большое место в обучении. Так в Федеральном государственном образовательном стандарте прописано что, сформированность коммуникативных качеств у детей даёт возможность в полной мере реализоваться в современном мире.

Формированию и развитию коммуникативных УУД может способствовать применение средств и методов современных педагогических технологий при организации обучения. Внедрение средств коллективного способа обучения для развития реальной коммуникации в рамках уроков технологии, представлено в данной выпускной квалификационной работе «Развитие коммуникативных

универсальных учебных действий учащихся средствами коллективного способа обучения на уроках технологии в основной школе».

**Объект исследования:** коллективный способ обучения на уроках технологии в основной школе.

**Предмет исследования:** процесс формирования коммуникативных универсальных учебных действий на уроках технологии средствами коллективного способа обучения.

**Цель исследования:** разработать задания с использованием средств коллективного способа обучения для развития коммуникативных универсальных учебных действий на уроках технологии и проверить их эффективность на практике.

**Задачи:**

1. Проанализировать методическую литературу по проблеме развития коммуникативных универсальных учебных действий, с применением коллективного способа обучения.

2. Выделить критерии по оцениванию коммуникативных универсальных учебных действий на уроках технологии.

3. Разработать задания и методические рекомендации по их составлению для развития коммуникативных универсальных учебных действий на уроках технологии с использованием средств коллективного способа обучения.

4. Провести апробацию развития коммуникативных универсальных учебных действий на уроках технологии.

При написании данной работы использовались методы аналитический и эмпирический.

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, двух глав, заключения и библиографического списка. В первой главе рассмотрены теоретические сведения коммуникативных качеств коллективного способа обучения. Во второй главе разработаны задания и методики по формированию коммуникативных результатов с использованием коллективного способа обучения, а также приведены итоги апробации по их реализации.

# **Глава 1. Теоретический обзор возможностей развития коммуникативных универсальные учебные действия средствами коллективного способа обучения**

## **1.1. Коммуникативные УУД, отраженные в ФГОС**

Общее образование дает возможность учащимся в полной мере реализоваться в современном мире, более совершенственнее такую возможность даёт в образовании Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) основного. Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основной образовательной программы основного общего образования [38. С. 2].

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования: личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, социальные компетенции, правосознание, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме; метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в учебной, познавательной и социальной практике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории; предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды

деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами [38 С. 5].

В федеральном государственном образовательном стандарте изучение предметной области "Технология" должно обеспечить: развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности. При формировании метапредметных результатов выделяют следующие универсальные учебные действия (УУД) (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Регулятивные (УУД) включают в себя следующие учебные действия: умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач; соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности

её решения; овладение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.

Познавательные (УУД) включают в себя следующие учебные действия: умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы; создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; смысловое чтение; формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации; развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Коммуникативные действия, обеспечивают совместную деятельность людей и предполагает не только обмен информацией, но и достижение некой общности: установление контактов, кооперацию (организацию и осуществление общей деятельности), а также процессы межличностного восприятия, включая понимание партнёра. Обеспечивают социальную компетентность и сознательную ориентацию учащихся на позиции других людей (прежде всего, партнёра по общению или деятельности), умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми [Электронный ресурс 1].

Можно выделить составляющие коммуникативные универсальные учебные действия: сотрудничество, речевую деятельность, использование и применение информационно-коммуникативных технологий. Рассмотрим их более подробно.

*Сотрудничество.* В сотрудничестве особое внимание уделяется «групповым целям» и успеху всей группы (пары), который может быть достигнут в результате самостоятельной работы каждого члена группы в постоянном взаимодействии с другими членами этой же группы, пары при

работе над темой, вопросом, подлежащим изучению. Поэтому задача каждого учащегося состоит не только в том, чтобы сделать что-то вместе, а в том, чтобы познать что-то вместе, чтобы каждый член команды овладел необходимыми знаниями, сформировал нужные навыки и при этом, чтобы вся команда знала, чего достиг каждый ученик. Вся группа заинтересована в усвоении учебной информации каждым ее членом, поскольку успех команды зависит от вклада каждого, а также в совместном решении поставленной перед группой проблемы. Команда (группа) не соревнуется друг с другом, так как, все учащиеся имеют разную «планку» и разное время на ее достижения.

Сотрудничество по ФГОС формируют:

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов;
- уважительно относиться к партнерам, к личности другого;
- способность брать на себя инициативу в организации совместного действия;
- определять свои действия и действия партнёра, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решение и делать выбор;
- готовность адекватно реагировать на нужды других, оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнерам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;
- определять возможные роли в совместной деятельности;



- играть определённую роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, аксиомы, теории;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решение и делать выбор;
- способность брать на себя инициативу в организации совместного действия;
- готовность адекватно реагировать на нужды других;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации [38. С. 47].

*Речевая деятельность.* Речевая деятельность оказывается в непосредственной связи со всеми другими психическими функциями. Чтобы речевая деятельность осуществилась, активизируется целый комплекс сложных психологических механизмов. Механизм осмысления речи обеспечивает мыслительный анализ как содержательной стороны речи (в первую очередь), так и её структурной организации и языкового оформления. Реализуется на основе задействования всех основных умственных действий и операций, таких как: сравнение, сопоставление, обобщение, классификация, анализ и синтез. Механизм речевой памяти охватывает абсолютно все стороны речевого процесса: и «содержательный аспект» речи, и аспект её языкового выражения. Говорение – выражение мысли с помощью слов. Слушание – восприятие речи на слух. Письмо – графическое выражение мысли. Чтение как вид речевой деятельности развивается на основе аутентичных текстов разного жанра, имеющих коммуникативную и личностно-ориентированную направленность.

Речевая деятельность по ФГОС формируют:

- использование адекватных языковых средств для отражения в форме речевых высказываний своих чувств, мыслей, побуждений;

- вступление в диалог, участие в коллективном обсуждении проблем, владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими формами родного языка;

- формулирование, аргументирование и отстаивание своего мнения;

- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;

- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);

- представление в устной или письменной форме развёрнутый план собственной деятельности;

- соблюдение норм публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;

- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;

- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;

- выделять общую точку зрения в дискуссии;

- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;

- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;

- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;

- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его;

- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности;

- владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;

- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;

- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи [38. С. 48].

*Использование и применение информационно-коммуникативных технологий.* Информационно-коммуникативные технологии, это совокупность методов, приемов, способов, средств создания педагогических условий на основе компьютерной техники, средств телекоммуникационной связи и интерактивного программного продукта, моделирующих часть функций педагога по представлению, передаче и сбору информации, организации контроля и управления познавательной деятельностью. Основной задачей современных информационных технологий обучения являются разработка интерактивных сред управления процессом познавательной деятельности, доступа к современным информационно-образовательным ресурсам (мультимедиа учебникам, различным базам данных, обучающим сайтам и другим источникам). Информационные технологии, наиболее часто применяемые в учебном процессе, можно разделить на две группы:

- сетевые технологии, использующие локальные сети и глобальную сеть Internet (электронные варианты методических рекомендаций, пособий, серверы дистанционного обучения, обеспечивающие интерактивную связь с учащимися через Internet, в том числе в режиме реального времени),

- технологии, ориентированные на локальные компьютеры (обучающие программы, компьютерные модели реальных процессов, демонстрационные программы, электронные задачки, контролирующие программы, дидактические материалы).

Информационно-коммуникативные технологии по ФГОС формируют:

- использование компьютерных технологий (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и другое;

- использование информации с учётом этических и правовых норм;

- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности;

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств информационно-компьютерной технологии (ИКТ);

- формировать и развивать компетентности в области использования информационно-компьютерной технологии;

- формировать и развивать компетентности в области использования информационно-компьютерной технологии [38. С. 50].

Коммуникативные универсальные учебные действия могут формироваться различными способами и методами, в данной работе формирование будет проходить по средствам технологии коллективного способа обучения, для этого разберёмся с её составляющими.

## **1.2. Методики построения обучения в рамках коллективного способа обучения**

История коллективного метода обучения началась в 1918 году. На хуторе Корнин под Киевом педагогом А. Г. Ривиным (1877 – 1944 гг.) был осуществлен

педагогический эксперимент. Его методика получила несколько названий: оргдиалог (организационный диалог), сочетательный диалог, талгенизм (талант и гений). Он ввёл в учебный процесс «организованное переменное диалогическое общение», т.е. общение в парах учащихся и упорядоченную смену этих пар. Идеи А. Г. Ривина были подвергнуты забвению, и только в послевоенные годы, несмотря на преграды, выстраиваемые официальной педагогикой и консервативной системой управления образованием, эти идеи реализовал на практике и развил в целостную систему В. К. Дьяченко, его поддержали М. А. Мкртчян, А. Г. Границкая и др.

Коллективный способ обучения — это общественно-исторический этап (общественно-историческая стадия, формация) развития сферы образования. Термин «коллективный способ обучения» (КСО) ввёл Виталий Кузьмич Дьяченко [5. С. 46].

Под коллективным способом обучения (КСО) можно сформулировать так: каждый обучает всех, все обучают каждого. Нередко учитель считает, что только учитель сам в силах доступно и верно объяснить сложный материал.

Коллективный способ обучения — это форма организации учебных занятий, где каждый ученик по очереди работает с каждым, выполняя то роль обучаемого, то роль обучающего. Коллективный способ обучения включает в себя принципы и методики обучения [27. С. 5].

#### Принципы «Коллективного способа обучения»

В коллективный способ обучения заложены следующие восемь принципов:

##### 1. Завершенность:

- ученик имеет право переходить к изучению нового учебного материала, лишь прочно усвоив предыдущий.

##### 2. Интернационализм:

- обучение должно происходить на языках, представители которых принимают участие в учебном процессе. При этом происходит взаимное проникновение культур на базе предметного изучения того или иного языка.

##### 3. Дифференциальный подход:

- каждый из обучаемых может работать согласно своим возможностям и способностям.

#### 4. Всеобщее сотрудничество и взаимопомощь:

- любой учащийся, прошедший процесс обучения, должен приобрести навыки сотрудничества с другими;
- уметь оказывать помощь и уметь получать её.

#### 5. Разновозрастность и разноуровневость:

- поскольку человек в жизни контактирует с людьми разного возраста и уровня, то это умение должно выработаться в учебном процессе.

#### 6. Разделение учебного труда:

- с одной стороны, чем будет большее разнообразие изучаемых, тем, тем богаче общество в целом.
- с другой стороны, значительно легче усвоить тот или иной учебный материал, когда до этого в нем уже разобрался твой товарищ.

#### 7. Педагогизация населения:

- фактически любому человеку в своей жизни требуется кого-то учить, этому необходимо учиться в самом процессе обучения

#### 8. Безотлагательная и непрерывная передача знаний:

- знания, вырабатываемые обществом, должны немедленно становиться содержанием учебного процесса [27. С. 23].

#### Методики «Коллективного способа обучения»

Существует несколько видов методик коллективного способа обучения, применяемые в различных ситуациях (Приложение А).

#### Методика взаимопередачи тем:

Основная идея организации проста. Учащимся необходимо освоить какой-либо раздел (блок) учебной программы. Каждый ученик должен одну или несколько тем изучить самостоятельно, а часть тем получить от других учеников. Соответственно, темы, которые он освоил самостоятельно, он должен передать своим товарищам. Самостоятельно изученные темы в обязательном порядке сдаются учителю.

Под темой понимается определённым образом оформленный текст, к которому подобраны три группы задач, упражнений, вопросов и т.д., с объёмом примерно 3-5 страниц в гуманитарных дисциплинах и 1-3 страницы в точных дисциплинах.

Прорабатывая текст, ученик в итоге получает подробнейший (поабзацный) план изучаемой темы и решения задач (вопросов) первой и второй групп этой темы. И только после этого тема сдаётся учителю. Учитель проверяет не только уровень освоения темы, но и готовит ученика к роли учителя, которую ему придётся выполнять при обучении другого.

Взаимодействие учеников организуется следующим образом. Один ученик восстанавливает другому по частям (по своему плану) содержание своей темы, после каждой части проверяет уровень понимания и задает вопросы (или предлагает решить задачи) первой группы. После этого ученик, который находится в позиции учащегося, записывает заголовок этой части. В результате совместной работы у напарника в тетради появляется подробнейший план темы. После этого ученики меняются ролями. Обучив друг друга, каждый из учеников самостоятельно приступает к выполнению упражнений второй группы. А далее они проверяют друг друга [27. С. 33].

#### Методика А.Г. Ривина

По этой методике, как правило, изучаются темы, сложные для понимания, не имеющие однозначной трактовки и обязательно небольшие по размеру (3-7 абзацев). Группе учащихся необходимо освоить небольшой раздел (блок), который включает несколько тем. Каждый учащийся должен изучить все темы блока в парах сменного состава.

Работа по этой методике организуется следующим образом. Учащийся получает текст. Для проработки первого абзаца он находит себе напарника, с которым читает, обсуждает, выясняет содержание абзаца и озаглавливает его (именно озаглавливает, а не конспектирует). Название первого абзаца записывает в тетрадь. Таким же образом он помогает своему товарищу

разобраться в его абзаце. Обратите внимание, что у учеников, работающих в паре, тексты должны быть разные.

После этого для проработки второго абзаца своей темы учащийся ищет нового напарника, рассказывает ему содержание первого абзаца, далее с ним читает, обсуждает, выясняет содержание второго абзаца, озаглавливает и пишет название в тетрадь. Таким же образом он помогает своему напарнику, прослушивает его, помогает ему разобраться в его абзаце, озаглавить его и записать название в тетрадь. И так далее.

Затем следует работа в малой группе. В малую группу может входить от трёх до шести человек. В состав малой группы могут входить ученики, которые только что изучили эту тему, или те, которые начнут её изучать, а также те, которые давно её изучали и хотят повторить. Выступление в малой группе должно занимать от 2 до 10 минут.

Методика не требует особого запуска, но для эффективной работы необходима предварительная подготовка учащихся, так как эта деятельность требует определенного уровня общих умений коммуникации и навыков коллективного труда [27. С. 34].

#### Методика, обратная ривинской

Основная идея этой методики в том, чтобы за счёт коллективной работы раскрыть содержание учебной темы. Для запуска методики учитель должен подготовить подробные планы нескольких тем.

Каждый ученик получает план. Его задача – по плану восстановить содержание темы и оформить соответствующий текст. Работа группы организуется так же, как по методике Ривина. Для проработки первого пункта своего плана ученик находит себе напарника, с которым совместно обсуждает возможное содержание и при необходимости обращаются к разным источникам, например, учебникам, книгам, энциклопедиям. Далее они обсуждают возможный вариант текста, соответствующего пункту плана, который ученик записывает в свою тетрадь. После этого он таким же образом помогает своему товарищу оформить содержание его пункта плана.



Для проработки следующего пункта плана ученик находит нового напарника, рассказывает ему содержание первого пункта, далее работа организуется, как это описано выше.

Прорабатывая все пункты плана, ученик в итоге получает целостный текст темы. После этого он может взяться за другую тему, прорабатывая ее аналогичным образом.

Основная оргформа – коллективная. Основным видом работы учащихся в паре является совместное обсуждение [27. С. 36].

#### Взаимообмен заданиями

Методика предназначена для первичного изучения разных типовых задач за счёт работы учащихся в парах сменного состава. Ученикам необходимо решение одного типа задач получить за счёт работы с учителем, остальные типы – за счёт совместной работы с другими учениками. Для этой методики необходимо осуществить «запуск». Учитель работает индивидуально с каждым учеником: используя карточку с двумя задачами одного типа, он объясняет способ решения этой задачи и даёт необходимые теоретические знания. При этом он записывает в тетрадь ученика способ решения первой задачи. Вторую задачу ученик решает самостоятельно, комментируя свои действия.

Далее необходимо организовать взаимодействия учащихся между собой. В паре ученики обучают друг друга решению своего типа задачи, при этом алгоритм работы тот же, что и при работе учителя с учеником (первая задача объясняется, вторая решается самостоятельно). В следующей паре ученик должен уже передавать тип задачи, полученный в предыдущей паре. Следовательно, ученик должен передать все полученные типы задач [27. С. 39].

#### Взаимотренаж

Основным видом работы в паре является тренировка. Данную методику можно использовать для упражнения учеников в устном счёте, для усвоения правописания слов, не проверяемых правилами, повторения таблицы умножения и т.п. Ученики получают разные карточки и выбирают себе напарника. Первый ученик диктует второму первое задание своей карточки (естественно, не говоря

ответ), второй ученик отвечает на поставленный вопрос. Первый ученик по своей карточке сверяет ответ. Если ответ правильный, то он диктует второе задание. Если же ответ неправильный, то он предлагает товарищу ещё раз ответить на вопрос. Если напарник ошибается несколько раз, то первый ученик говорит ему правильный ответ, а затем переходит к следующему вопросу.

Когда первый продиктует все задания своей карточки, напарники меняются ролями. Теперь второй ученик задаёт вопросы своей карточки, а первый отвечает на эти вопросы. Когда все вопросы продиктованы, ученики заканчивают работу и расходятся. Далее ученик ищет нового напарника и работает так же, как и в первой паре. Особенность этой методики в том, что ученик не меняет свою карточку. Это следует из предназначения методики, это – тренировка [27. С. 40].

#### Виды работы в парах

Виды работы в парах, используемые при работе по методикам коллективных учебных занятий.

#### *Обсуждение*

Обсуждать можно какую-либо тему, вопрос, выраженные как в тексте некоторого автора, так и текстах, высказываниях друг друга. Во время обсуждения позиции обучающихся не отличаются.

Цель обсуждения в том, чтобы понять, где и в чём мнения совпадают, а затем за счёт друг друга свои представления расширить.

Обсуждение включает несколько приёмов:

- восстановить то, что сказал учитель (или ученик) или что прочитали в книжке;
- интерпретировать текст (мысли) автора, т.е. высказать свое мнение, отношение к этим мыслям, дать свою оценку, выразить оценки других авторов;
- задавать вопросы.

#### *Совместное изучение*

Совместно можно изучать то, чего никто из двоих ещё не знает. Оба напарника находятся в позиции изучающих.

Предмет совместного изучения – это тексты какого-либо автора. В этом уже есть отличие изучения и обсуждения; предмет последнего вида работы – как тексты третьего, так и друг друга [27. С. 41].

### *Обучение*

Обучение в паре может быть организовано как в одну сторону, так и взаимно. Во время обучения участники выступают в разных позициях: один – обучающий, другой – обучаемый. За счет *организованного* взаимодействия второй становится носителем того, чем владеет первый. Таким образом, предмет обучения – информация (знания) или способы действия, которыми владеет напарник.

Необходимые условия для осуществления взаимообучения:

– Ученики, объединившиеся в пару, должны знать разные фрагменты содержания: один ученик знает одно, второй – другое. Обеспечить взаимообучение можно только на новом материале!

– Эти фрагменты не должны зависеть друг от друга.

– Обучать нужно малыми порциями.

«Учитель» должен изложить небольшой фрагмент материала, затем удостовериться, понят ли он, и лишь убедившись, что фрагмент понятен «ученику», переходить к следующему [27. С. 42].

### *Тренировка*

За счёт работы в парах можно эффективно обеспечивать разные аспекты закрепления изученного материала. Когда важно довести действия до автоматизма, можно использовать взаимотренаж.

В паре выделяются две позиции: тренера и тренирующегося. Цель взаимотренажа – инициировать учебные действия напарника, указывая при этом, верен его ответ или нет.

Забота «тренера» – наличие действий у «тренирующегося» по решению задач (ответа на вопрос) и его ответ. Если «тренер» владеет материалом, то ему достаточно иметь только набор заданий. Однако взаимотренаж удобен тем, что позволяет использовать как средство даже тех учеников, которые пока не могут

сами по некоторой теме проверить ход мысли напарника. Для этого необходим специальный дидактический материал с заданиями и готовыми ответами.

### *Проверка*

Когда важно за счёт закрепления получить не автоматизированные действия, а осознанные, то хорошо подходит такой вид работы в паре, как проверка. Она может быть взаимной или односторонней.

При проверке в паре различаются две позиции: проверяющего и проверяемого.

В отличие от тренажа проверка направлена не на ответ. Предмет проверки – содержание действий по решению задачи, вопроса: связка между логикой, ходом мысли по решению задачи и ответом.

Существует два достоинства такой проверки. Во-первых, в ходе комментирования, объяснения своих действий ученик часто сам обнаруживает ошибки. Во-вторых, проверка осуществляется «здесь и сейчас»; если ошибка обнаружена, то здесь же и исправляется, а не вдали от ученика [27. С. 43].

Рассмотрев средства коллективного способа обучения, попытаемся их реализовать на уроках технологии для чего нужны непосредственно разработки, речь о них пойдёт во второй главе.

### **Выводы по первой главе**

ФГОС устанавливает следующие требования, которые состоят из: личностных, метапредметных и предметные результатов, а также универсальные учебные действия, которые состоят из (регулятивных, познавательных, коммуникативных) действий. Большое внимание было направлено на метапредметные результат УУД (коммуникативные действия).

По теории Дьяченко в основу которой входит коллективный способ обучения (КСО), куда заложены восемь принципов: завершенность; интернационализм; дифференциальный подход; всеобщее сотрудничество и взаимопомощь; разновозрастность и разноуровневость; разделение учебного труда; педагогизация населения; безотлагательная и непрерывная передача знаний.

## **Глава 2. Развитие коммуникативных универсальных учебных действий средствами коллективного способа обучения на уроках технологии**

### **2.1. Методики развития коммуникативных УУД**

Культура формирования коммуникативных универсальных учебных действий у учащихся на уроках, является важнейшей задачей, поставленной современной методикой в образовании, поэтому применяя коллективный способ обучения формируются коммуникативные компетенции, которые должны быть результативными, то есть создавать оптимальные условия для продвижения каждого ученика.

Применение коллективного способа обучения на уроках направлено на формирование коммуникативных универсальных учебных действий (УУД). Формирование коммуникативных универсальных учебных действий у учащихся, будет проходить по следующим составляющим УУД: сотрудничество; речевая деятельность; информационно-коммуникативные технологии.

*Сотрудничество.* Сотрудничество формируется через следующие действия: умение слышать, слушать и понимать партнёра, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

Сотрудничество воспроизводится через работу в парах, в группах временного и постоянного состава. Данный вид организации работы имеет большое значение на уроке: возрастает объём и глубина понимания усваиваемого материала; на формирование знаний, умений и навыков тратится меньше времени, чем при фронтальной работе; возрастает познавательная активность и творческая самостоятельность учащихся; возрастает сплочённость класса; ученик более точно оценивает свои возможности; учащиеся приобретают навыки, необходимые для жизни в обществе: ответственность, такт и так далее; формируется умение решать конфликтные ситуации, умение слушать

собеседника, умение эмоционально сопереживать, умение работать в группе [6. С. 34].

Для формирования сотрудничества можно использовать следующие методики, разработанные в Красноярский институт повышения квалификации (КИПК), данные методики будут рассмотрены в пункте 2.2.

При формировании коммуникативных универсальных учебных действий можно производить по следующим критериям: - умение слышать, слушать и понимать партнёра, согласованно выполнять совместную деятельность (умеет правильно излагать изученный материал, умение сотрудничать, выявление взаимопомощи; умеет работать в группе, сотрудничать, выявляет взаимопомощь сверстникам; не может излагать изученный материал, аргументирует свою точку зрения с помощью фактов и дополнительных сведений); - эмоциональное отношение к совместной деятельности (имеет позитивное отношение (работают с удовольствием и интересом); нейтральное (взаимодействуют друг с другом в силу необходимости; негативное отношение к совместной деятельности друг с другом); - понимать возможность различных точек зрения на вопрос (умеет учитывать разные мнения и стремится к координации различных позиций в сотрудничестве, умеет договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов; умеет участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения на события, поступки, умеет отстаивать свою точку зрения, соблюдая правила речевого этикета; аргументирует свою точку зрения с помощью фактов и дополнительных сведений; не умеет участвовать диалоге отстаивая свою точку зрения, не соблюдает правила речевого этикета); - учитывать разные мнения и уметь обосновывать собственное (умеет контролировать действия партнера; понимает и принимает факт, что у людей могут быть различные точки зрения, в том числе не совпадающие с его собственной; не воспринимает и не считает оптимальной точку зрения сверстника на проблему.)

*Речевая деятельность.* Речевая деятельность формируется через следующие действия: чтение, аудирование (слушание), говорение, письмо, понимание информации текста, передача содержания.

Работа на уроке даёт возможность: построение продуктивного речевого взаимодействия со сверстниками и взрослыми; адекватное восприятие устной и письменной речи, точное, правильное, логичное и выразительное изложение своей точки зрения по поставленной проблеме, соблюдение в процессе коммуникации основных норм устной и письменной речи и правил русского речевого этикета; понимание информации текста, передача содержания; изложение содержания прослушанного или прочитанного текста (подробное, сжатое, выборочное). Создание устных и письменных монологических и диалогических высказываний [1. С. 18].

При формировании коммуникативных универсальных учебных действий можно производить по следующим критериям: - доносить свою позицию до других с помощью монологической и диалогической речи с учетом своих учебных и жизненных ситуаций (умеет правильно излагать материал, оформлять свои мысли в устной или письменной форме с учетом своих учебных и жизненных речевых ситуаций, критично относится к своему мнению; умеет использовать речь для регуляции своего действия, не всегда может донести свою позицию до других; не умеет излагать свою речь сверстникам); - читать различную литературу, понимать прочитанное, владеть навыками смыслового чтения (структурирует знания, умеет задавать вопросы; строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что партнер знает и видит, а что нет; умеет читать вслух и про себя тексты учебников, других художественных и научно-популярных книг, извлекать из текста информацию в соответствии с коммуникативной задачей; не умеет извлекать из текста информацию в соответствии с коммуникативной задачей); - Восприятие устной и письменной речи (умеет читать вслух и про себя тексты учебников, других художественных и научно-популярных книг, осознанно и произвольно строит речевое высказывание в устной и письменной форме, выражать свои мысли,

пользоваться формами этикета; имеет смысловую ценность устной и письменной речи; не умеет оформлять свои мысли в устной или письменной форме с учетом своих учебных и жизненных речевых ситуаций); - понимать информацию текста, передача содержания (умеет понимает суть чтения и осмысливает прочитанное, слушает и понимает собеседника; умеет пользоваться формами речевого этикета; наличие речевых ошибок, не точность в выражении своих мыслей).

*Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ)* Информационно-коммуникативные технологии формируется через следующие действия: - умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение; - умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью; - формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ-компетенции); - формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации: получение объективной информации о состоянии и динамике уровня сформированности универсальных учебных действий у школьников; овладение технологией работы в интегрированной среде мультимедиа, реализующей дальнейшее развитие идеи ассоциативно связанной информации, получаемой, обрабатываемой и предъявляемой в различных формах с учётом психолого-педагогических основ использования ИКТ [8. С. 17].

При формировании коммуникативных универсальных учебных действий можно производить по следующим критериям: - применение инновационных технологии, работа в группе, в паре (умеет применять инновационные технологии, находить и обрабатывать информацию со сверстниками, правильно



подбирать информацию; - умеет анализировать и передавать информацию; не умеет работать с информацией, правильно её применять и передавать через применения информационно-коммуникативные технологии); - применение методов проектов, выступления, работы в команде (умеет передавать информацию, правильно оценивают работу в команде, излагает переработанный материал, применяют инновационные технологии; применяет проектный метод на практике; не умеет излагать отработанный материал); - сформированность коммуникативных действий с помощью ИКТ (умеет оценивать свои коммуникативные действия, применять информационно-коммуникативные технологии на практике; умеет применять коммуникативные действия с помощью ИКТ; не умеет работать с информационно-коммуникативными технологиями).

#### Система критериев и показателей уровня сформированности УУД

Критериями оценки сформированности коммуникативных универсальных учебных действий у обучающихся выступают:

1. соответствие возрастно-психологическим нормативным требованиям;
2. соответствие свойств универсальных действий заранее заданным требованиям;
3. сформированность учебной деятельности у учащихся, отражающая уровень развития коммуникативных действий, выполняющих функцию управления познавательной деятельностью учащихся [9. С. 32].

Для отслеживания и получения результата, реализуются следующие диагностические карты:

1. Диагностическая карта, формирования коммуникативных учебных действий, сотрудничество (Приложение В).
2. Диагностическая карта, формирования коммуникативных учебных действий, речевая деятельность (Приложение С).
3. Диагностическая карта, формирования коммуникативных учебных действий, информационно-коммуникативные технологии (Приложение D).

4. Диагностическая карта, формирования коммуникативных учебных действий, по классу (Приложение Е).

## **2.2. Методические рекомендации по составлению заданий для развития коммуникативных УУД на уроках технологии**

Для того чтобы, отследить формирование коммуникативных результатов на уроках технологии в 6 классе по разделу «Кулинария», нужно учесть универсальные учебные действия. Для отслеживания результата используются следующие методики: составление и оречевление опоры; разучивание схем в сменных парах; схематизация одной темы; переформулирование контрольных вопросов в вопросы на понимание; выполнение упражнений в парах, с применением информационно коммуникативной технологии; работа в группе; групповая работа.

**Тема урока:** Блюда из круп и макаронных изделий. Приготовление макарон с сыром [28. С. 165].

*Методика:* составление и оречевление опоры.

*Задание 1:*

1. С первым напарником изучаю одну на пару тему: читаю текст, составляю опорную схему. Проговариваю опору. У последующих напарников должна быть другая тема, нежели у меня.
2. Второму напарнику оречевляю созданную опору, восстанавливая содержание и смысл текста, зрительно опираясь на текст. (Текст кладу сбоку от себя, а не, между нами).
3. Третьему напарнику оречевляю созданную опору, восстанавливая содержание и смысл текста по созданной опоре, зрительно не опираясь на текст. (Опорная схема лежит, между нами).
4. Четвёртому напарнику воссоздаю в его тетради опору заново, зрительно не опираясь на текст и созданную опору (включаю в опору примеры, стремимся к единой опоре, отвечаю на вопросы напарника).

При оформлении и составлении карточки, нужно учитывать следующие требования:

1. Нужно прописать номер карточки;
2. Указать название;
3. Содержание информации в карточке (текст) должен соответствовать теме карточки, для составления карточки текст можно использовать из любых источников.

**Карточка № 1**

**«Технология приготовления каши»**

В подсоленную воду (взятую по норме), убирают всплывшие, пустотелые зерна шумовкой, и варят в посуде, закрытой крышкой, до загустения помешивая, когда каша загустеет помешивание прекращают. Затем ставят в жарочный шкаф или на водяную баню для упревания - около 4,5 часов. На 1 кг крупы берут 5-6 л воды и 50-60 г соли. У рассыпчатой каши зерна должны легко отделяться друг от друга.

(Приложение F).

Учащиеся при выполнении задания правильно излагают изученный материал. Активное сотрудничество в коллективе, развивается взаимная помощь в выполнении задания.

*Задание 2: закрепление изученного материала.* Каждой группе или группе раздаётся карточка № 4 «Последовательность приготовления макарон с сыром» для составления схемы.

**Карточка № 4, практическая работа**

**«Последовательность приготовления макарон с сыром»**

Макаронные изделия засыпают в подсоленную кипящую воду, варят до готовности, периодически помешивая. Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг. Промывают кипячёной водой (лучше, если вода будет горячей, тогда макароны не остынут). Во время варки кастрюлю с макаронными изделиями нельзя плотно закрывать крышкой, так как вода может «убежать».

Если макаронные изделия готовить в небольшом количестве воды (220-250 мл воды на 100 г макаронных изделий), то в этом случае отварные макароны не откладывают на дуршлаг. Такой способ применяют для приготовления лапшевников-запеканок.

Для приготовления супов используют мелкую вермишель или лапшу, а также фигурные изделия.

Учащиеся могут понимать и принимать факт, что у людей могут быть различные точки зрения, в том числе не совпадающие с его собственной.

*Практическая работа на урок:* в группе приготовить блюдо «Отварные макароны с сыром», для опоры можно использовать схему предыдущего задания карточки № 4 «Последовательность приготовления макарон с сыром» [28. С. 168].



При работе в группе у учащихся повышается позитивное отношение к труду (работают с удовольствием и интересом).

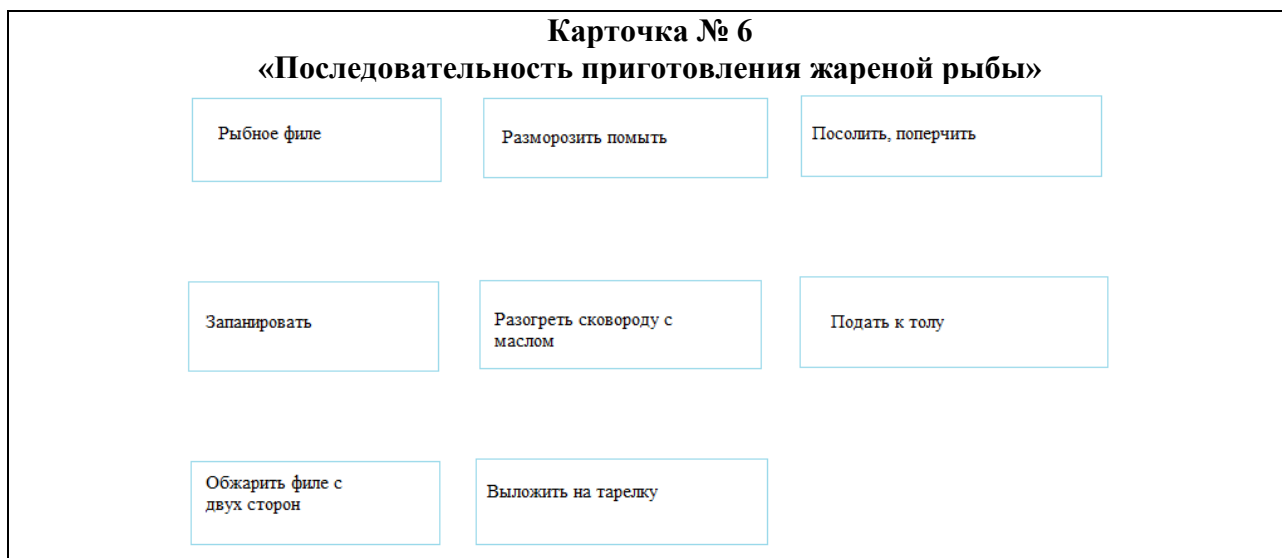
**Тема урока:** Технология приготовления блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря. Приготовление жареной рыбы [28. С. 170].

*Методика:* разучивание схем в парах сменного состава.

*Задание 1:* каждой паре присваивается цветовой знак (синий, зеленый, желтый, красный и т.д.), за каждой парой закрепляется схема от 1-4, каждая пара совместно изучает свою схему, изучив схему и записав схему в тетрадь, каждый из напарников работает с другим цветовым знаком, совместно изучают текст сменного напарника, выполняют схему и рассказывая друг другу, опираясь на схему в тетради. Меняя третьего напарника, обмен информацией своей темы, но уже без опоры на схему. В результате каждый учащийся изучит все схемы и запишет в тетрадь [20. С. 170] (Приложение G).

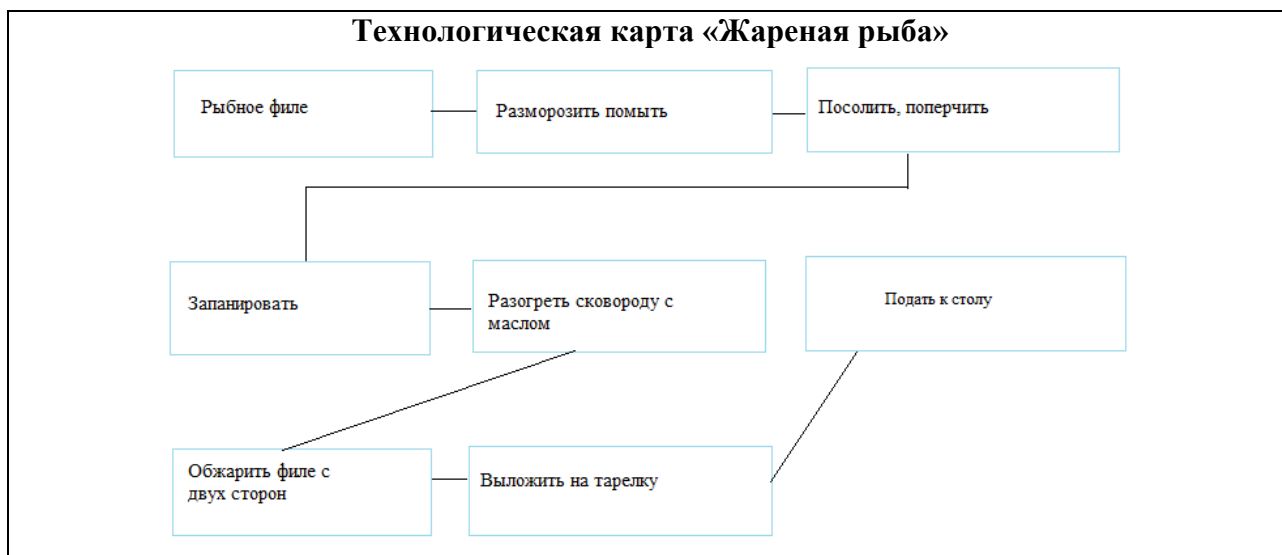
При составлении схем по изученному материалу учащиеся учатся читать вслух и про себя текст учебников, других художественных и научно-популярных книг, извлекать из текста информацию.

*Задание 2: закрепление изученного материала.* Каждой группе или группе раздаётся карточка № 6 «Последовательность приготовления жареной рыбы» для составления схемы.



Реализуется взаимопомощь работы в группе, понимание и прислушивание к мнению сверстников.

*Практическая работа на урок:* в группе приготовить блюдо «Жареная рыба», для опоры можно использовать схему предыдущего задания карточки № 6 «Последовательность приготовления жареной рыбы» [28. С. 174].



При работе в группе у учащихся четко и правильно выражают свои мысли.

**Тема урока:** Технология приготовления блюд из птицы и мяса. Приготовление куриного филе в кляре [28. С. 176].

*Методика:* схематизация одной темы.

*Задание 1:* учащиеся делятся на пары, каждому выдается тест.

1. Порядок работы в первой паре:

- читаем первый фрагмент;
- на черновике составляем схему;
- каждый переписывает схему себе в чистовик;
- проговариваем друг другу схему.

2. Порядок работы во второй паре:

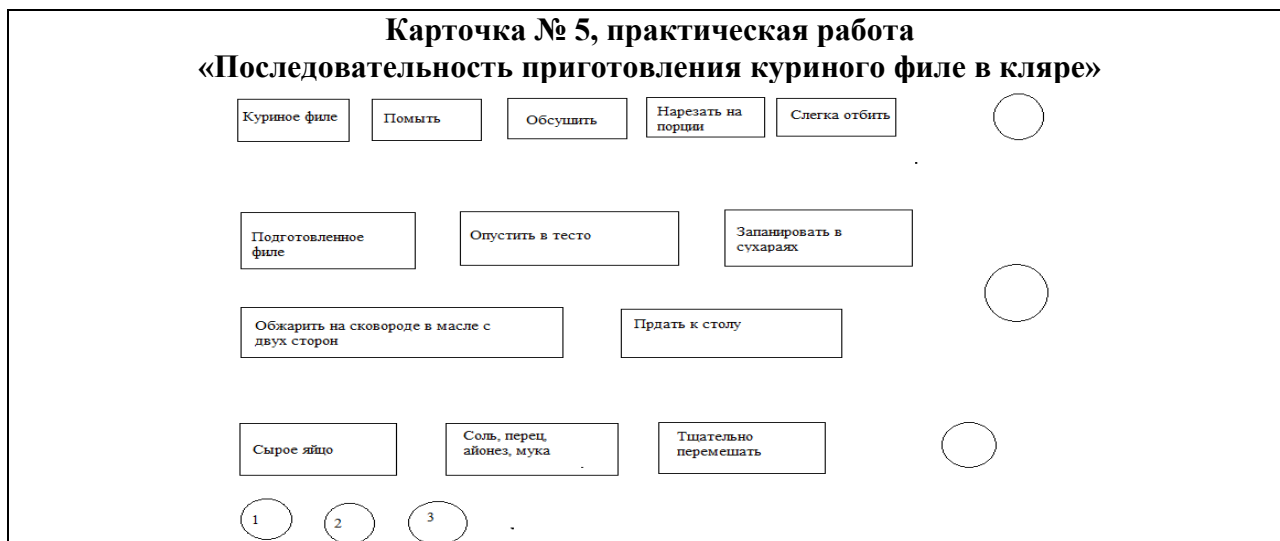
- проговариваем (по очереди) схемы, полученные с предыдущим напарником;
- сравниваем и корректируем;
- читаем второй фрагмент;
- на черновике составляем схему;
- каждый переписывает схему себе в чистовик;
- проговариваем друг другу схему.

3. Порядок работы в третьей паре:

- проговариваем (по очереди) схемы, полученные с предыдущим напарником; сравниваем и корректируем (Приложение Н).

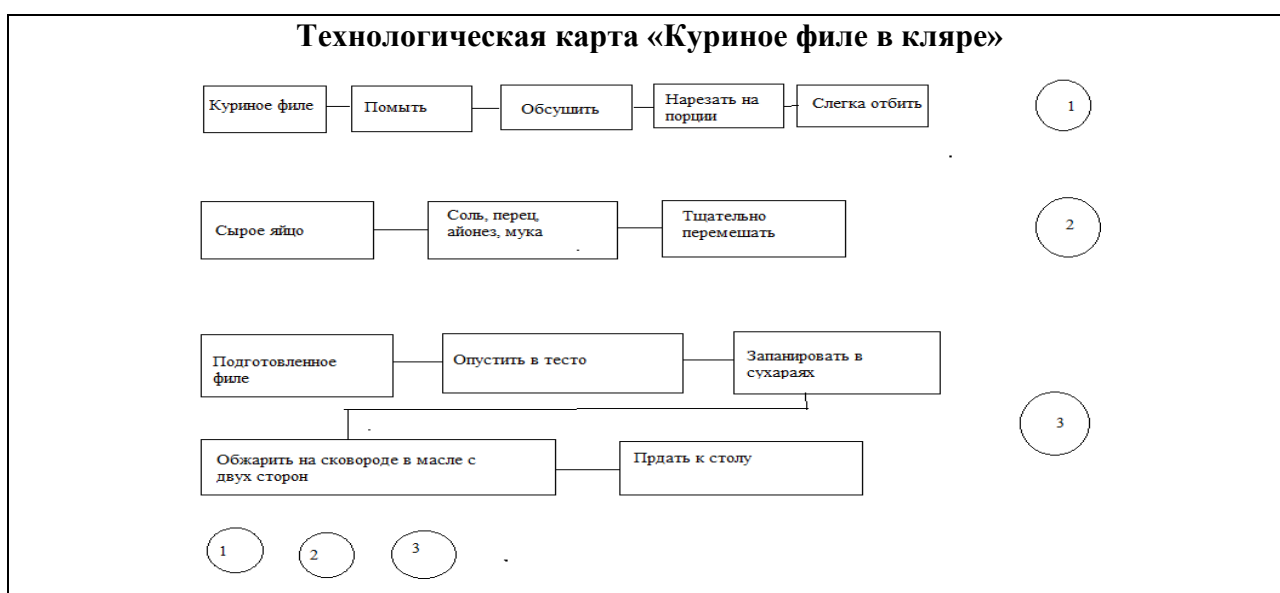
При работе в паре учащиеся находят подход работать в группе, сотрудничать, выявляют взаимопомощь сверстникам.

*Задание 2: закрепление изученного материала.* Каждой группе или группе раздаётся карточка № 5 «Последовательность приготовления куриного филе в кляре» для составления схемы [28. С. 181].



При работе в группе, происходит взаимообмен опытом.

*Практическая работа на урок:* в группе приготовить блюдо «Куриное филе в кляре», для опоры можно использовать схему предыдущего задания карточки № 5 «Куриное филе в кляре» [28. С. 174].



При работе в группе, выявляют взаимопомощь сверстникам, понимание и уважение к другим.

**Тема урока:** Технология приготовления первых блюд (супов).  
Приготовление картофельного супа [28. С. 182].

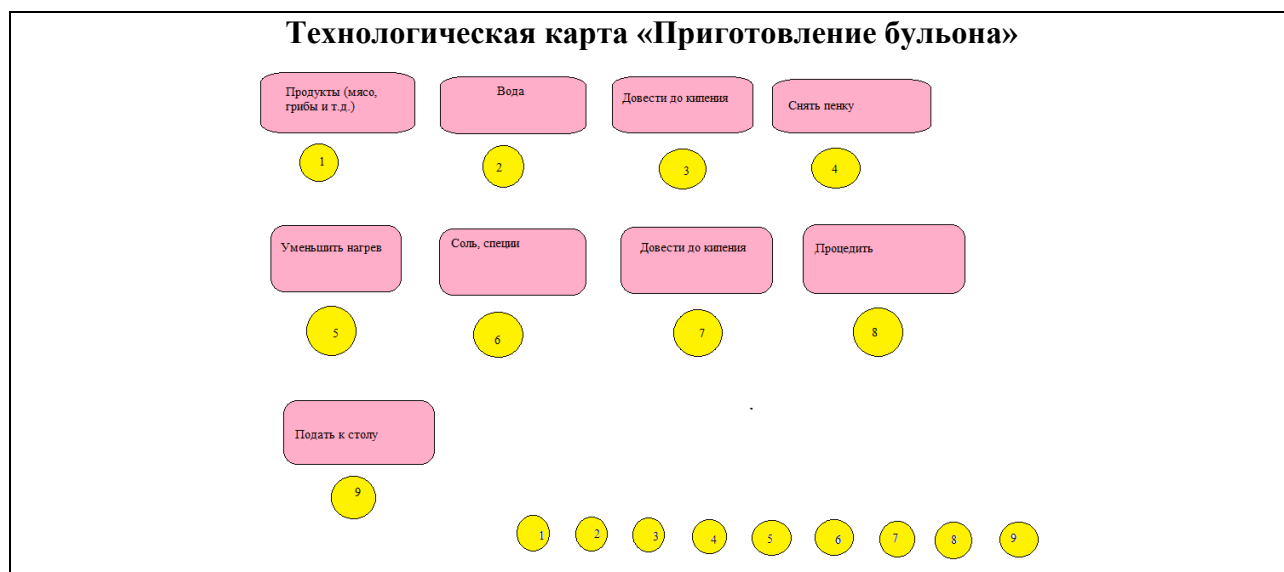
*Методика:* переформулирование контрольных вопросов в вопросы на понимание.

*Задание 1:*

- Читаем с напарником фрагмент темы.
- Определяем, кто будет первым задавать контрольный вопрос. (Следующий контрольный вопрос будет задавать напарник, т.е. действуем по очереди.)
- По каждому вопросу:
  1. Задаю напарнику контрольный вопрос. Слушаю и корректирую ответ.
  2. Переформулирую контрольный вопрос в вопрос на понимание. Прошу напарника ответить на переформулированный вопрос. Если нужно, корректирую вопрос. Пример клише вопросов на понимание – правильно ли я понял (а), что ... (воспроизвожу смысл утверждения автора) (Приложение I).

У учащихся реализуется позитивное отношение (работают с удовольствием и интересом), используют речь для регуляции своего действия. Не всегда могут донести свою позицию до сверстников.

*Практическая работа:* закрепление изученного материала, по технологической карте приготовить бульон [28. С. 184].





При выполнении задания у учащихся структурируются знания изученного материала, произвольно происходит взаимодействие и прислушивание к мысли своего сверстника.

**Тема урока:** Сервировка стола к обеду. Выполнение сервировки стола к завтраку [28. С. 187].

*Методика:* выполнение упражнений в парах, с применением информационно коммуникативной технологии.

*Задание:* на каждую пару выдаётся памятка «Сервировка стола», далее выполняют изучают памятку и обсуждают изученное. Каждый участник пары вытягивает жетон с информацией о столовых приборах: «Закусочный прибор», «Рыбный прибор», «Десертный прибор», «Фруктовый прибор», «Вспомогательные приборы», «Столовая посуда», самостоятельно изучают свою тему и обмениваются информацией, кратко записывая в тетрадь и так со всеми участниками класса. После изученного материала с помощью выхода в интернет компьютера с установленной программой Paint учащиеся составляют плакат «Сервировка стола к завтраку». Защищают полученную работу [39. С. 12]. (Приложение J).

При работе с инновационными технологиями учащиеся выполняют анализ и передают информацию. Умеют понимать цель чтения и осмысливает прочитанное.

**Тема урока:** Создание электронного журнала «Воскресный обед».

*Методика:* работа в группе.

*Задание:* на группу (пару) выдаётся алгоритм «Воскресный обед» и компьютер с выходом в интернет с установленной программой Microsoft Power Point, Paint, по алгоритму учащиеся должны выполнить электронный журнал из пяти этапов по алгоритму, при выполнении электронного журнала использовать иллюстрации. По окончании урока, группа или пара защищает свой электронный журнал «Воскресный обед».

#### **Алгоритм электронного журнала «Воскресный обед»**

1. Обложка журнала (должно быть отражено: тема, автор, год издания).
2. Введение (о чём пойдет речь в данном журнале).
3. Меню завтрака.
4. Рецепты блюд входящие в состав меню.
5. Технологическая карта в виде схемы, блюд, которые будут входить в составленное меню.

При работе на компьютере учащиеся владеют диалогической формой коммуникации, используют инструменты информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) и дистанционного взаимодействия. Согласуют свои интересы с интересами сверстников. Совместно создают информацию, для её передачи.

**Тема урока:** Творческий проект «Приготовление воскресного обеда», защита творческого проекта [28. С. 192].

*Методика:* групповая работа.

*Задание:* на группу (пару) выдаётся разработанный шаблон творческого проекта: учащиеся в группе (паре) работают с компьютером с выходом в интернет в программе: Microsoft Power Point, собирают информацию (текст, картинки, схемы и т.д.), заполняют шаблон презентации, защищают свой проект (закрепляя за собой часть выполненного проекта), презентация состоит из следующих этапов: - титульный лист; - проблемная ситуация; - цель проекта; - задачи проекта; - исследование; - выбор лучшего варианта обеда; - технологическая карта блюд; - расчёт расхода продуктов; - приготовление обеда; - экспертная оценка и самооценка; - источники информации (Приложение К). По окончании урока учащиеся защищают творческий проект, при этом используют формы речевого этикета.

### **2.3. Апробация методик развития коммуникативных УУД при преподавании раздела «Кулинария» в 6 классе**

Апробация методических рекомендаций по формированию коммуникативных универсальных учебных действий средствами коллективного способа обучения проведена в основной школе Муниципальное бюджетное

общеобразовательное учреждение «Верхнеингашская основная школа» на уроках технологии в 6 классе по разделу «Кулинария» на протяжении 14 уроков с помощью методик, которые прописаны в пункте 2.2.

Срез умений коммуникативных универсальных учебных действий оценивался по критериям выделенные в пункте 2.1. Каждые выделенные УУД оценивались по восьми бальной шкале: 8-7 баллов высокий уровень, 6-3 балла средний уровень, 0-4 балла низкий уровень. Отслеживание универсальных учебных действий по классу оцениваются по двадцати четырёх бальной шкале: 24-21 баллов - высокий уровень; 18-9 баллов - средний уровень; 0-8 баллов - низкий уровень.

Ниже представлены в виде таблиц и диаграмм отслеживание коммуникативных универсальных учебных действий на каждом из уроков.

Таблица 1

**Формирование УУД по теме урока:** Блюда из круп и макаронных изделий. Приготовление макарон с сыром.

ФИ								
УУД	Гепп Артем	Мельницкая Карина	Петрова Дарья	Попов Илья	Посьмиченко Александра	Кучеренко Диана	Смирнов Денис	Цимерман Анна
Сотрудничество	8	2	8	8	6	4	3	3
Речевая деятельность	8	4	8	8	5	4	2	2
Информационно-коммуникативные технологии	8	0	8	8	6	4	4	1
<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
<b>Уровень УУД</b>	<b>В</b>	<b>Н</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	<b>Н</b>



Таблица 2

**Формирование УУД по теме урока: Технология приготовления блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря. Приготовление жареной рыбы.**

УУД \ ФИ	Гешп Артем	Мельницкая Карина	Петрова Дарья	Попов Илья	Посьмиченко Александра	Кучеренко Диана	Смирнов Денис	Цимерман Анна
Сотрудничество	7	2	8	8	7	3	3	2
Речевая деятельность	8	2	8	8	6	4	2	2
Информационно-коммуникативные технологии	8	2	8	8	6	4	4	2
<b>Итого</b>	<b>23</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
<b>Уровень УУД</b>	<b>В</b>	<b>Н</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	<b>Н</b>

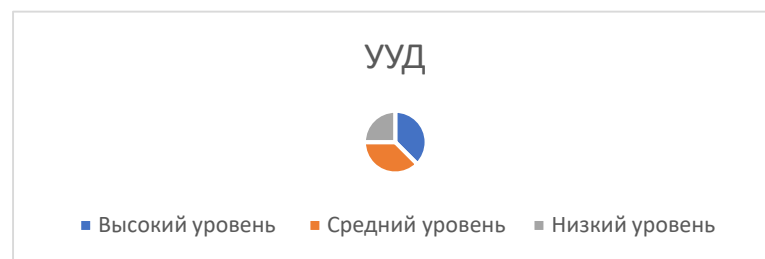


Таблица 3

**Формирование УУД по теме урока: Технология приготовления блюд из птицы и мяса. Приготовление куриного филе в кляре.**

ФИ \ УУД	Гепп Артем	Мельницкая Карина	Петрова Дарья	Попов Илья	Посьмиченко Александра	Кучеренко Диана	Смирнов Денис	Цимерман Анна
Сотрудничество	8	2	7	7	8	4	2	1
Речевая деятельность	8	2	8	8	7	4	2	0
Информационно-коммуникативные технологии	8	0	8	8	7	4	3	1
<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>2</b>
<b>Уровень УУД</b>	<b>В</b>	<b>Н</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>С</b>	<b>Н</b>	<b>Н</b>



Таблица 4

**Формирование УУД по теме урока: Технология приготовления первых блюд (супов). Приготовление картофельного супа.**

ФИ \ УУД	Гепп Артем	Мельницкая Карина	Петрова Дарья	Попов Илья	Посьмиченко Александра	Кучеренко Диана	Смирнов Денис	Цимерман Анна
Сотрудничество	6	1	8	7	8	4	2	1
Речевая деятельность	6	1	8	8	8	4	2	2
Информационно-коммуникативные технологии	6	2	8	8	8	4	2	2
<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>5</b>
<b>Уровень УУД</b>	<b>С</b>	<b>Н</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>С</b>	<b>Н</b>	<b>Н</b>

### УУД



■ Высокий уровень ■ Средний уровень ■ Низкий уровень

Таблица 5

**Формирование УУД по теме урока: Сервировка стола к обеду.**

Выполнение сервировки стола к завтраку.

УУД \ ФИ	Гепп Артем	Мельницкая Карина	Петрова Дарья	Попов Илья	Посьмиченко Александра	Кучеренко Диана	Смирнов Денис	Цимерман Анна
	Сотрудничество	8	7	8	8	7	3	2
Речевая деятельность	8	7	8	8	7	4	3	2
Информационно-коммуникативные технологии	8	7	8	8	7	4	4	2
<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>8</b>
<b>Уровень УУД</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	<b>Н</b>

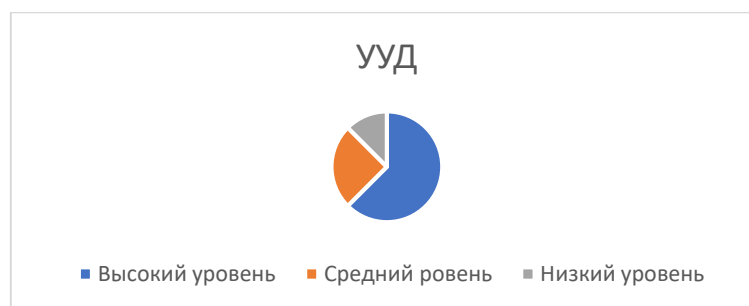


Таблица 6

**Формирование УУД по теме урока: Создание электронного журнала**

«Воскресный обед».

УУД \ ФИ	Гепп Артем	Мельницкая Карина	Петрова Дарья	Попов Илья	Посьмиченко Александра	Кучеренко Диана	Смирнов Денис	Цимерман Анна
	Сотрудничество	8	8	8	8	8	3	2
Речевая деятельность	8	8	8	8	8	3	2	3
Информационно-коммуникативные технологии	8	5	8	8	8	4	4	4
<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
<b>Уровень УУД</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>С</b>	<b>Н</b>	<b>С</b>

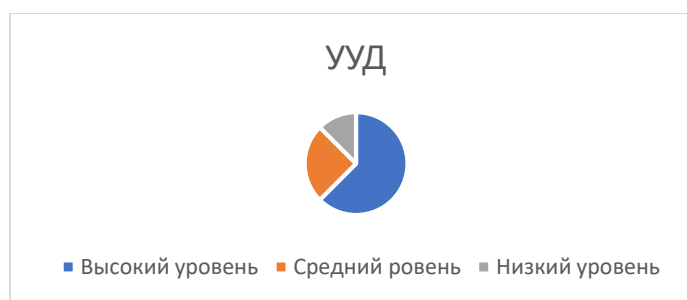
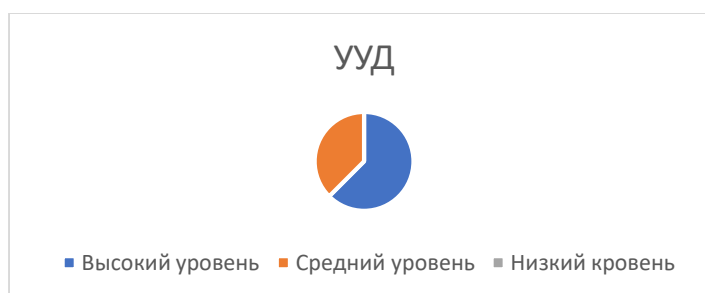


Таблица 7

**Формирование УУД по теме урока: Творческий проект «Приготовление воскресного обеда», защита творческого проекта.**

УУД \ ФИ									
	Гешп Артем	Мельницкая Карина	Петрова Дарья	Попов Илья	Посьмиченко Александра	Кучеренко Диана	Смирнов Денис	Цимерман Анна	
Сотрудничество	8	8	8	8	8	3	3	3	
Речевая деятельность	8	8	8	8	8	4	3	4	
Информационно-коммуникативные технологии	8	5	8	8	5	6	6	4	
<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	
<b>Уровень УУД</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	



В результате уровень формирования УУД каждого учащегося показал:



Урок \ ФИ	Уровень УУД							
	Гепп Артем	Мельницкая Карина	Петрова Дарья	Попов Илья	Посьмиченко Александра	Кучеренко Диана	Смирнов Денис	Цимерман Анна
1	В	Н	В	В	С	С	С	Н
2	В	Н	В	В	С	С	С	Н
3	В	Н	В	В	В	С	Н	Н
4	С	Н	В	В	В	С	Н	Н
5	В	В	В	В	В	С	С	Н
6	В	В	В	В	В	С	Н	С
7	В	В	В	В	В	С	С	С

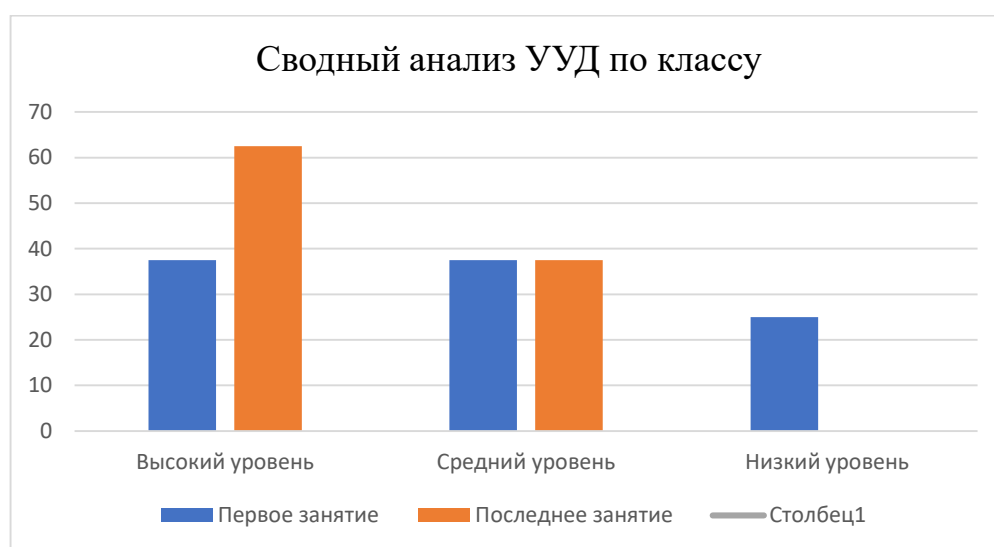
Отслеживание универсальных учебных действий по классу показал

Урок \ ФИ	Уровень УУД								
	Гепп Артем	Мельницкая Карина	Петрова Дарья	Попов Илья	Посьмиченко Александра	Кучеренко Диана	Смирнов Денис	Цимерман Анна	Итого (%)
1	В	Н	В	В	С	С	С	Н	В – 37,5 % С – 37,5 % Н – 25 %
2	В	Н	В	В	С	С	С	Н	В – 37,5 % С – 37,5 % Н – 25 %
3	В	Н	В	В	В	С	Н	Н	В – 50 % С – 12,5 % Н – 37,5 %
4	С	Н	В	В	В	С	Н	Н	В – 37,5 % С – 25 % Н – 37,5 %
5	В	В	В	В	В	С	С	Н	В – 62,5 % С – 25 % Н – 12,5 %
6	В	В	В	В	В	С	Н	С	В – 62,5 % С – 25 % Н – 12,5 %
7	В	В	В	В	В	С	С	С	В – 62,5 % С – 37,5 % Н – 0 %

Анализ результатов формирования коммуникативных универсальных действий на первом и последнем занятиях представлен в виде таблицы № 7.

Таблица 7

Уровень / Занятие	Первое занятие	Последнее занятие
Высокий уровень	37,5 %	62,5 %
Средний уровень	37,5 %	37,5 %
Низкий уровень	25 %	0 %



Таким образом формирование УУД развивается. Следует отдельно отметить, что у учащихся развивались такие качества как: умение слышать, слушать и понимать партнёра, согласованно выполнять совместную деятельность; понимать возможность различных точек зрения на вопрос (учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве, договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов; использовать речь для регуляции своего действия, доносить свою позицию до других; излагать свою речь сверстникам; понимание информации текста, передавать содержания изучаемого материала, понимать суть чтения и осмысление прочитанного, слушать и понимать собеседника; применение инновационных технологий на практике, передача обработанной информации с помощью ИКТ).

## **Выводы по второй главе**

Во второй главе были разработаны методические рекомендации по формированию коммуникативных результатов на уроках технологии в 6 классе по разделу «Кулинария».

Для отслеживания и получения результата разработана система критериев и показателя уровня сформированности УУД. На начало мониторинга высший уровень составлял - 37,5 %, по окончании составил – 62,5 %; средний уровень составлял - 37,5 %, по окончании составил – 37,5 % (не изменился); низкий уровень составлял - 25 %, по окончании составил – 0 %. Делая вывод можно формирование УУД развивается.

## Заключение

Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи: проанализирована литература по проблеме. Рассмотрены методические рекомендации, принципы и формы коллективного способа обучения. Проведен срез апробации.

В первой главе был проанализирован Федеральный государственный образовательный стандарт. Более углубленно были рассмотрены коммуникативные универсальные учебные действия (УУД), где были выявлены следующие составляющие УУД: сотрудничество; речевая деятельность; информационно-коммуникативные технологии. Так же была рассмотрена теория Дьяченко в основу которой входит коллективный способ обучения (КСО).

В работе разработан и реализован комплекс уроков для формирования коммуникативных универсальных учебных действий.

Апробация практических разработок по формированию коммуникативных результатов проводилась на уроках технологии в 6 классе по разделу «Кулинария», на протяжении 14 уроков.

Для отслеживания универсальных учебных действий, применялись следующие методики: составление и оречевление опоры; разучивание схем в сменных парах; схематизация одной темы; переформулирование контрольных вопросов в вопросы на понимание; выполнение упражнений в парах, с применением информационно коммуникативных технологий (ИКТ); работа в группе.

Поставленная цель и задачи реализованы. Предложенный комплекс заданий и система критериев оценивания сформированности коммуникативных учебных действий средствами коллективного способа обучения может применяться в педагогической практике.

## Список использованных источников

1. Абелева И.Ю. Механизмы коммуникативной речи: учеб.-моногр. Пособие / И.Ю. Абелева; Учебно-монографическое пособие для изучающих / И.Ю. Абелева. – М.: Парадигма, 2012. – 288 с.
2. Аксёнова И.В.О содержании технологической карты урока/И.В. Аксёнова // Химия в школе. - 2014.-№ 9.- С. 13-21
3. Богуславская Н. А. Весёлый этикет [Текст]: развитие коммуникативных способностей ребенка / Н. Е. Богуславская, Н. А. Купина. – Екатеринбург: ЛИТУР, 2000. – 190, [1] с. : ил.; 20 см.
4. Воробьева, О. Я. Коммуникативные технологии в школе / О.Я. Воробьева. – Москва: СИНТЕГ, 2009. – 144 с.
5. Воробьева Е.А. Технология коллективного способа обучения, 2013 – 134 с.
6. Воровщиков С.Г. Системным проблемам-системные решения: универсальные учебные действия //Управление современной школой – 2014 -№ 5- с.58-74.
7. Выгонов В. В. Технология. Изделия из разных материалов. 1-4 классы / В.В. Выгонов. – Москва: Гостехиздат, 2013. – 879 с.
8. Дергунова Т.А. Формирование коммуникативных универсальных учебных действий младших школьников // Культура, наука, образование: проблемы и перспективы — с. 41-43.
9. Дереклеева Н.И. Развитие коммуникативных и регулятивных УУД на уроке и во внеклассной работе / Н.И. Дереклеева. – М.: Гостимский А.С., 2013. – 692 с.
10. Зимнякова И.Ю. Формирование коммуникативных и регулятивных универсальных учебных действий в процессе группового взаимодействия школьников //Наука и образование: новое время. 2015. — № 1 (6). — с 534.
11. Зорина Ж.Г. Формирование коммуникативных универсальных учебных действий учащихся первой ступени с помощью ИКТ в условиях реализации ФГОС
12. Иванова И.О., Осмоловская И. М. Теория обучения в информационном обществе. – М.: Просвещение , 2011. – 190 с.

13. Кулинария от А до Я. – Кемеровское кн. Изд-во, 1992г.
14. Контрольно-измерительные материалы. Технология для девочек 5-8 классы.
15. Котов В.В. Организация на уроках коллективной деятельности учащихся. - Рязань: Изд-во РГПИ, 1977. 100 с.
16. Максимова, Т.Н. ПШУ 1 кл. Поурочные разработки по технологии. 17. Универсальное издание. ФГОС. Максимова Т.Н. / Т.Н. Максимова. – Москва: Высшая школа, 2016. – 546 с.
18. Методика преподавания технология / Под ред. В. В. Симоненко. – М., 2005г.
19. Мкртчян М.А., Бондаренко Л.В. Изучение текстов по методике А.Г. Ривина. Саяногорск, 1989. – 20 с.
20. Мкртчян М.А. Коллективный способ обучения: Практический курс. - Саяногорск: Мысль. 1991. 47 с.
21. Осмоловская И. М. Наглядные методы обучения: учебное пособие / И.М. . Осмоловская -М.: Академия, 2014 – с. 161.
22. Осмоловская И. М. Словесные методы обучения: учебное пособие / И.М. Осмоловская -М.: Академия, 2014 – 161 с. Ил.
23. Педагогические технологии: что это такое и как их использовать в школе. 24. Практико-ориентированная монография / Под ред. Т.И. Шамовой. — Москва-Тюмень, 1994. 277 с.
24. Петрова И. В. Средства и методы формирования универсальных учебных действий школьника [Текст] / Петрова И. В. // Молодой ученый. – 2011. – №5. Т.2. – С. 151-155.
25. Профессиональная компетентность и мобильность педагогических кадров. Социально-педагогический и психологический аспекты. Материалы конференции. С.-Пб: ИОВ РАО. 1994. – 133 с.Петровская, Л.А. Компетентность в общении / Л.А. Петровская. – М.: Академия,1999. – 216 с.
26. Пудова, Ю.В.Учебно-методическое и дидактическое обеспечение процесса формирования УУД и способов деятельности для получения нового качества образования/ Ю.В.Пудова// Управление современной школой. Завуч (для администрации школ).-2014.-№ 6.- С.22-35

27. Ривин, А. Г. Коллективный способ обучения (КСО)
28. Сеница Н.В. Самородский П.С. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций / 3-е изд., перераб. - 6 класса общеобразовательных учреждений. «Вентана-граф» 2020 г. – 208 с. : ил.
29. Селевко Г.К. Современные образовательные технологии. М.: Народное образование, 1998. – 256 с.
30. Снопков В.Т. Уроки и проблемы // Коллективный способ обучения. — Красноярск. 1995. - № 2. – С. 41- 44.
31. Творческие основы и практика коллективных занятий. Методические рекомендации (авт.: Архипова В.В. Соколов А.С. и др.) JL: ЛГИУУ, 1991.
32. Технология. 5-8 классы. Рабочие программы. – М.: Дрофа, 2013. – 160 с.
33. Технология. Практико-ориентированные проекты. 5-8 классы.
34. Технология Ю.В. Крупская Методические рекомендации. 5 класс.
35. Третьяков П.И., Сенновский И.Б. Технология модульного обучения в школе: Практико-ориентированная монография / Под ред. П.И.Третьякова. М.: Новая школа, 1997. – 352 с.
36. Технология. 5-8 классы. Деловые и ролевые игры на уроке: рекомендации, конспекты уроков/ авт.-сост. С.П. Шурупов. – Волгоград: Учитель, 2013. – 127 с.
37. Философский словарь / Под редакцией И.Т. Фролова. М., 1991.
38. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования: утвержден приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 (начало) //Официальные документы в образовании. – 2011. – № 8. – С. 9-35.
39. Цейтлин, Н. Е. Справочник по трудовому обучению / Н.Е. Цейтлин, А.П. Демидова. – М.: Просвещение, 2013. – 288 с.
40. Чернышова, Н. А. Доклад на тему «Коллективный способ обучения»
41. Яловец, Т.В. Технология коллективного способа обучения в повышении квалификации учителя: учебно-методическое пособие [Текст] / Под ред. Т. В. Яловец – Новокузнецк: изд-во ИПК, 2005. – 185 с.
42. Режим доступа <https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/raznoe/2014/12/05/kommunikativnye-uud> (дата обращения 08.02.2021)

**«Виды методик»**





**Диагностическая карта, формирования коммуникативных учебных действий, сотрудничество**

УУД		Критерии	Балл	
1	Умение слышать, слушать и понимать партнёра, согласованно выполнять совместную деятельность	Умеет правильно излагать изученный материал. Умение сотрудничать. Выявление взаимопомощи.	2	
		Умеет работать в группе, сотрудничать. Выявляет взаимопомощь сверстникам.	1	
		Не может излагать изученный материал. Аргументирует свою точку зрения с помощью фактов и дополнительных сведений.	0	
2	Эмоциональное отношение к совместной деятельности	Имеет позитивное отношение (работают с удовольствием и интересом)	2	
		Нейтральное (взаимодействуют друг с другом в силу необходимости) нейтральное (взаимодействуют друг с другом в силу необходимости)	1	
		Негативное отношение к совместной деятельности друг с другом.	0	
3	Понимать возможность различных точек зрения на вопрос	Умеет учитывать разные мнения и стремится к координации различных позиций в сотрудничестве. Умеет договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов.	2	
		Умеет участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения на события, поступки. Умеет отстаивать свою точку зрения, соблюдая правила речевого этикета; аргументировать свою точку зрения с помощью фактов и дополнительных сведений.	1	
		Не умеет участвовать диалоге отстаивая свою точку зрения, не соблюдает правила речевого этикета.	0	
4	Учитывать разные мнения и уметь обосновывать собственное	Умеет контролировать действия партнера.	2	
		Понимает и принимает факт, что у людей могут быть различные точки зрения, в том числе не совпадающие с его собственной.	1	
		Не воспринимает и не считает оптимальной точку зрения сверстника на проблему.	0	
<b>ИТОГО: 8-7 баллов высокий уровень, 6-3 балла средний уровень, 0-2 балла низкий уровень.</b>				

**Диагностическая карта, формирования коммуникативных учебных действий, речевая деятельность**

УУД		Критерии	Балл	
1	Доносить свою позицию до других с помощью монологической и диалогической речи с учетом своих учебных и жизненных ситуаций	Умеет правильно излагать материал, оформлять свои мысли в устной или письменной форме с учетом своих учебных и жизненных речевых ситуаций. Критично относится к своему мнению.	2	
		Умеет использовать речь для регуляции своего действия. Не всегда может донести свою позицию до других.	1	
		Не умеет излагать свою речь сверстникам.	0	
2	Читать различную литературу, понимать прочитанное, владеть навыками смыслового чтения	Структурирует знания. Умеет задавать вопросы; строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что партнер знает и видит, а что нет.	2	
		Умеет читать вслух и про себя тексты учебников, других художественных и научно-популярных книг, извлекать из текста информацию в соответствии с коммуникативной задачей.	1	
		Не умеет извлекать из текста информацию в соответствии с коммуникативной задачей.	0	
3	Восприятие устной и письменной речи	Умеет читать вслух и про себя тексты учебников, других художественных и научно-популярных книг. Осознанно и произвольно строит речевое высказывание в устной и письменной форме. Выражать свои мысли. Пользоваться формами этикета.	2	
		Имеет смысловую ценность устной и письменной речи.	1	
		Не умеет оформлять свои мысли в устной или письменной форме с учетом своих учебных и жизненных речевых ситуаций.	0	
4	Понимать информацию текста, передача содержания	Умеет понимает суть чтения и осмысливает прочитанное. Слушает и понимает собеседника.	2	
		Умеет пользоваться формами речевого этикета.	1	
		Наличие речевых ошибок. Не точность в выражении своих мыслей.	0	
<b>ИТОГО: 8-7 баллов высокий уровень, 6-3 балла средний уровень, 0-2 балла низкий уровень.</b>				

Приложение D

**Диагностическая карта, формирования коммуникативных учебных действий, информационно-коммуникативные технологии**

УУД		Критерии	Балл	
1	Применение инновационных технологии, работа в группе, в паре	Умеет применять инновационные технологии. Находить и обрабатывать информацию со сверстниками. Правильно подбирать информацию.	2	
		Умеет анализировать и передавать информацию.	1	
		Не умеет работать с информацией, правильно её применять и передавать через применения информационно-коммуникативные технологии.	0	
2	Договариваться с людьми, согласуя с ними свои интересы и взгляды, для того чтобы сделать что-то сообща	Владеет диалогической формой коммуникации, используя инструменты информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) и дистанционного взаимодействия. Согласует свои интересы с интересами сверстников. Совместно создают информацию, для её передачи.	2	
		Умеет применять компьютерные технологии.	1	
		Не умеет работать со сверстниками, высказывать свои мнения и интересы.	0	
3	Применение методов проектов, выступлениями, работы в команде	Умеет передавать информацию. Правильно оценивают работу в команде, излагает переработанный материал. Применяют инновационные технологии.	2	
		Применяет проектный метод на практике.	1	
		Не умеет излагать отработанный материал.	0	
4	Сформированность коммуникативных действий с помощью ИКТ	Умеет оценивать свои коммуникативные действия. Применять информационно-коммуникативные технологии на практике.	2	
		Умеет применять коммуникативные действия с помощью ИКТ.	1	
		Не умеет работать с информационно-коммуникативными технологиями.	0	
<b>ИТОГО: 8-7 баллов высокий уровень, 6-3 балла средний уровень, 0-4 балла низкий уровень.</b>				
<b>ИТОГИ ФОРМИРОВАНИЯ КОММУНИКАТИВНЫХ ДЕЙСТВИЙ</b>				
<b>24-21 баллов - высокий уровень; 18-9 баллов - средний уровень; 0-8 баллов - низкий уровень.</b>				

**Диагностическая карта, формирования коммуникативных учебных действий, по классу**

ФИ Урок									Итого (%)
	Уровень УУД								
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									

**Карточка № 2****«Технология приготовления рассыпчатой каши»**

**Рассыпчатые каши.** В кипящую жидкость добавляют соль и сахар (по рецептуре). Соль предварительно разводят в воде и рассол процеживают. Крупу, промытую непосредственно перед закладкой в котел, всыпают в кипящую жидкость, перемешивают, поднимая со дна веселкой. Как только при нагревании она набухнет и поглотит воду, перемешивание прекращают, поверхность каши разравнивают, котел закрывают крышкой и доваривают (упаривают) кашу, уменьшив нагрев, но при температуре не ниже 90 °С.

**Приложение F****Карточка № 3****«Технология приготовления вязкой и жидкой каши»**

**Вязкие и жидкие каши.** Вязкие каши готовят на воде, молоке, а также на молоке, разведенном водой. Консистенция этих каш настолько густа, что они в горячем виде (60—70 °С) держатся на тарелке горкой и не расплываются. Выход их — 4—5 кг из 1 кг крупы. Вязкие каши на молоке подают с топленным или сливочным маслом, а каши, сваренные на воде,— с любым пищевым жиром. Отпускать их можно с сахаром. Мамалыгу (кукурузную кашу) подают с молоком, брынзой или яичницей. Кашу из пшеничных круп, «Геркулеса», риса, пшена можно варить с изюмом, черносливом, урюком и т.п. Подают с вареньем, сладкими подливами, сахаром.

**Карточка № 4****«Требования к качеству готовых блюд»**

В готовой *рассыпчатой* каше зерна должны быть набухшими, полностью проваренными, легко отделяться друг от друга.

Готовая *вязкая* каша держится на тарелке горочкой, не расплывается. Зерна в ней должны быть хорошо разварены и слипаться между собой. Для улучшения вкуса в каши можно добавить сухофрукты (которые предварительно перебирают, промывают и замачивают), орехи, мармелад и т.п.

*Жидкие* каши варят так же, как и рассыпчатые, только увеличивают количество жидкости. Следует обратить внимание, что при варке манной каши крупу засыпают тонкой струйкой в кипящее молоко, постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки.

При подаче на стол каши поливают растопленным сливочным маслом, добавляют мед и варенье.

**Карточка № 5****«Технология приготовления макаронных изделий»**

Блюда из макаронных изделий обладают высокой питательной ценностью, содержат углеводы и белки. Они не требуют первичной обработки: их не надо мыть и перебирать. Они могут долго храниться и не требуют много времени для приготовления.

Макаронные изделия используют как самостоятельное блюдо, а также для приготовления первых блюд и лапшевников – запеканок с макаронными изделиями.

### **Карточка № 6**

#### **«Первичная обработка круп»**

Первичная обработка круп включает следующие операции: просеивание, переборку, промывание. Просеивают, как правило, дробленые крупы, перебирают рис, пшено, перловую крупу.

Промывают рис, пшено, перловую Крупу. Не промывают дробленые крупы (манную, полтавскую мелкую, ячневую) и «геркулес». Промывание производят для удаления частиц оболочек, неполноценных (щуплых) зерен и т. д. Кроме того крупы могут содержать на поверхности ядер продукты гидролиза и окисления собственных липидов, придающие сваренной каше привкус горечи. В процессе промывания круп в воду частично переходят пищевые вещества (белки, крахмал, сахара и др.). При промывании крупы поглощают воду, вследствие чего масса их увеличивается в среднем на 30%. Количество поглощаемой воды в значительной степени зависит от структуры ядер, их мучнистости или стекловидности, а также от сортовых особенностей круп. За 10—15 мин промывания количество поглощенной крупными водой составляет: пшеном — 38—39%, рисом — 29—33, овсяной крупой — 28-34, гречневой -28-31, перловой — 28—29%.

### **Карточка № 7**

#### **«Макаронные изделия»**

Макаронные изделия - питательный и ценный продукт. Они содержат 10 - 11% белков, 74 - 75% углеводов и до 1% жиров. Эти изделия очень удобны как полуфабрикат, потому что долго сохраняются, а приготовление блюд из них требует мало времени.

Макаронные фабрики вырабатывают из различных сортов пшеничной муки разные виды макаронных изделий (рис. 12): трубчатые (макаронки обыкновенные, особые, любительские, соломка), макаронные засыпки (рожки, звездочки, крупа, ушки и др.), вермишель (обыкновенная, паутинка, тонкая, бантики), лапша (узкая, широкая, гофрированная).

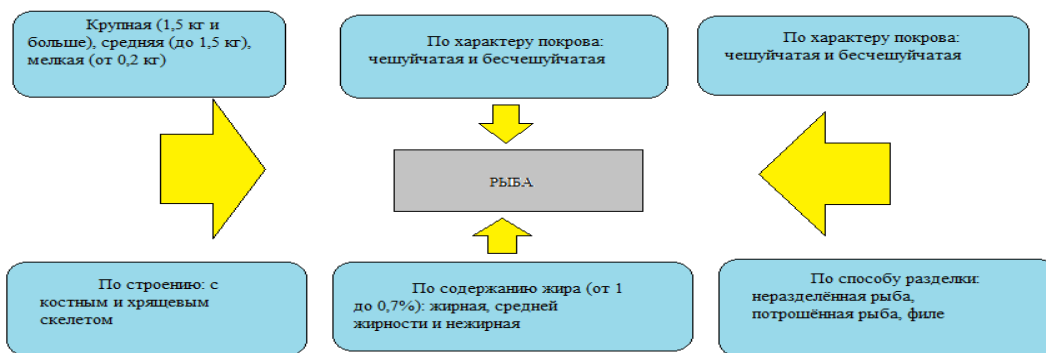
По качеству макаронные изделия должны отвечать следующим основным требованиям: иметь цвет однотонный, белый с желтоватым оттенком; правильную форму; вкус и запах - без горечи, затхлости, кислого привкуса и других посторонних привкусов и запахов.

### **Карточка № 8**

#### **«Требования к качеству блюд, приготовленных из макаронных изделий»**

1. Отваренные макаронные изделия должны быть мягкими, не склеенными, не разваренными, без комков.
2. Запеканки должны быть мягкими, сочными; макаронные изделия в них соединены между собой; на поверхности подрумяненная корочка.
3. Вкус, цвет и запах блюда должны быть свойственными отварным макаронам, с привкусом того продукта, с которым оно приготовлено.

### Схема 1 «Рыба бывает»



### Схема 2 «Содержание веществ»



### Схема 3 «Первичная обработка рыбы»

Размораживание	<input type="radio"/>	Очистка от чешуи	<input type="radio"/>
Удаление плавников	<input type="radio"/>	Удаление головы и внутренностей	<input type="radio"/>
Пластование	<input type="radio"/>	Промывание холодной водой	<input type="radio"/>
Нарезание на порционные куски	<input type="radio"/>		

1    2    3    4    5    6    7

### Схема 4 «Тепловая обработка рыбы»

Варка    Жарка    Припускание    Запекание

..... рыбу в небольшом количестве жира либо полностью погружённой в жир. Чтобы рыба равномерно....., её нарезают кусками не толще 3 см, мелкую.....целиком.

Наиболее простой способ тепловой обработки. При этом следует помнить, что чем меньше воды, тем вкуснее получается блюдо. .... рыбу можно целой тушкой или кусками. Рыбный бульон богат питательными веществами, и его следует использовать для приготовления супов, соусов.

Рыба ..... — прекрасная альтернатива жареной рыбе. Благодаря приготовлению в духовке в рыбе и других продуктах, с которыми готовится рыба (например, овощах), сохраняются все ценные свойства. .... рыба не создает неприятную тяжесть в желудке.

Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

**Карточка № 1****«Мясо»**

*Мясо* – один из древнейших продуктов питания.

*Мясо различают:* говядина, телятина, баранина, свинина, козлятина, кролятина, мясо домашней птицы, дичь. *Мясо содержит:* железо, кальций, магний, фосфор.

***Пищевая ценность мяса.***

Мясо обладает высокой пищевой ценностью. В нем содержатся белки, жиры, минеральные вещества, витамины, экстрактивные вещества. *Белки мяса* – полноценные, они содержат аминокислоты, близкие по составу к белкам мышечной ткани человека. После тепловой обработки они легко усваиваются. *Жиры мяса* располагаются между его волокнами и имеют твердую оболочку. В процессе тепловой обработки жиры плавятся и в таком состоянии легче усваиваются. В мясе содержатся *минеральные вещества*. Оно особенно богато фосфором, железом. А еще в мясе содержатся микроэлементы: алюминий, цинк, медь, марганец. Мясо и мясные продукты содержат в большом количестве витамины группы В и жирорастворимые витамины, особенно витамин А.

**Карточка № 2****«Первичная обработка мяса»**

*Оттаивание (если мясо размороженное)* – размораживать медленно.

*Обмывание* – мясо обмывают холодной водой, а жирные участки тёплой.

*Обсушивание* -мясо промокая салфеткой.

*Разделка* – большой кусок мяса размельчают на более мелкие кусочки.

*Обвалка* – отделение мякоти от кости. Отходы (кости), можно использовать для бульонов.

**Карточка № 3****«Термическое состояние мяса»**

Парное – мясо сразу после убоя животного (в течении 6 часов) – употребляют для приготовления варёных колбас, сосисок, сарделек.

Остывшее – мясо, остывшее в естественных условиях (не менее 6 часов) или вентиляционных камерах. Мясо идёт на переработку колбас, копчёностей и полуфабрикатов.

Охлаждённое – мясо, охлаждённое до температуры от 4 до 0 С.

Мороженое – мясо менее ценно по сравнению с охлаждённым, при обработке теряет большое количество сока и питательных веществ.

Размороженное – мясо, подвергнутое оттаиванию в специальных камерах и имеющее равномерную консистенцию.

Оттаявшее – размороженное в естественных условиях.

**Карточка № 4****«Тепловая обработка мяса»**

*Варка* – мясо кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимают с поверхности пенку, варят до готовности.

*Жаренье* – мясо нарезают поперёк волокон, отбивают панируют. Готовые полуфабрикаты (котлеты, биточки и др.) выкладывают на разогретую с маслом сковороду. Обжаривают с двух сторон.

*Запекание* – перед запеканием мясо варят, жарят или тушат до полуготовности, затем запекают в духовом шкафу. Также запекают в фольге, для того чтобы мясо было сочным.

*Тушение* – мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы мясо было полностью покрыто.



**Текст № 1**

**«Классификация супов»**

1. *По способу приготовления:* заправочные, прозрачные, супы-пюре, бульоны.
2. *По жидкой основе супа:* супы на бульонах, овощных или фруктовых отварах, молоке, квасе.
3. *По температуре подачи:* горячие, которые подаются с температурой 75 С, и холодные, которые подаются с температурой 10-12 С.

**Текст № 2**

**«Технология приготовления бульонов»**

Самые распространённые бульоны – это мясной бульон (мясной – из мяса и костей), рыбный (из голов, костей, кожи и плавников или обработанной рыбы), грибной бульон (из сушеных или свежих грибов). Бульоны можно подавать как отдельное блюдо или использовать как основу для супов и соусов.

Для того чтобы бульон получил хороший крепкий вкус, подготовленные продукты заливают холодной водой.

Бульон сначала варят на сильном огне, а после закипания – на слабом.

Во время варки периодически снимают жир и пену.

Солить бульон следует в конце варки.

Коренья (подкопчённые без жира) и свежую зелень добавляют в бульон за 20-30 минут до конца варки.

По окончании варки бульон процеживают.

Бульон подают в глубокой тарелке или бульонной чашке. Бульон можно подавать с мясом, зеленью, сухариками и т.д.

Грибной бульон варят в основном на сушеных грибах. Перед варкой грибы перебирают, моют, заливают водой для набухания на 3-4 часа, затем настой процеживают, грибы промывают и варят в том же настое без соли и кореньев. Готовый бульон процеживают. Грибы промывают горячей водой, нарезают и добавляют в суп перед подачей на стол.

**«Заправочные супы»**

*Заправочными* называют такие супы, которые заправляют пассированными овощами. Они подаются горячими. Продукты, которые используют для этих супов, закладывают в определённой последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают такой необыкновенный вкус и аромат.

Заправочные супы – это щи, борщи, рассольники, овощные супы, супы с макаронными и мучными изделиями, картофельные, супы крупяные, солянки.

Овощи для этих супов обычно берут сырыми или предварительно подвергают тепловой обработке. А также нужно помнить, что квашенную капусту и свёклу тушат. Морковь, лук, помидоры пассеруют. Солёные огурцы нарезают и припускают. Крупы перебирают, промывают.

**Текст № 3**

**«Технология приготовления супов»**

1. Бульон или отвар доводят до кипения.
2. Подготовленные продукты закладывают в кипящий отвар или бульон в зависимости от продолжительности варки.
3. Пассированные овощи, лук и коренья закладывают в суп за 10-15 минут до готовности.
4. Варят супы при слабом кипении.
5. Соль, специи кладут за 5-7 минут до готовности.

6. Готовые супы снимают с огня и оставляют на 10-15 минут, для того чтобы они настоялись.

7. Посыпают мелко нарезанной зеленью.

#### **«Супы-пюре»**

*Супы-пюре* – это группа горячих супов. Такие супы очень широко применяются в детском и диетическом питании. Они имеют однородную консистенцию, так как все продукты, входящие в их состав, находятся в протёртом состоянии.

Супы-пюре готовят на молоке, бульонах, овощных отварах, из овощей, круп, мясных продуктов. Продукты, входящие в суп-пюре, варят или тушат до полной готовности, затем протирают. Для повышения калорийности из заправляют горячим молоком со сливочным маслом. Супы-пюре можно подавать с гренками, кукурузными или рисовыми хлопьями.

#### **Текст № 4**

##### **«Прозрачные супы»**

Основой прозрачных супов являются бульоны, которые при необходимости осветляют. Гарниры для таких супов готовят отдельно. В качестве гарнира выступают отварные овощи, макаронные изделия, пельмени, клёцки и т.д.

*Осветление бульонов:* бульон остудите, и добавьте взбитый яичный белок, доведите до кипения. Белок свернётся и заберёт из бульона мельчайшие твёрдые частички. Затем бульон процедите.

##### **«Холодные супы»**

*Холодные супы* готовят в основном в летний период на квасе, кефире, свекольном отваре. Хранят их в холодильнике и подают охлаждёнными до температуры 10-15 С со сметаной и зеленью. Гарниры для холодных супов готовят отдельно.

**Памятка № 1 «Сервировка стола»**

Накрывают стол скатертью. Расставляют тарелки. Раскладывают столовые приборы. Расставляют стеклянную и хрустальную посуду. Складывают и расставляют салфетки. Ставят цветы, расставляют наборы для специй.

Стол рекомендуется застелить скатертью.

Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно. На столе не должно быть лишних предметов.

На скатерть кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки. Салфетка обязательный предмет. Она предназначена для индивидуального пользования, ее в развернутом виде кладут на колени, чтобы предохранить одежду от случайного попадания пищи. Вытирать губы полотняной салфеткой за столом не положено, можно лишь приложить салфетку к губам до и после питья, после каждого блюда, однако лучше для этой цели использовать бумажные салфетки, которые ставят на стол в специальной подставке.

По окончании еды салфеткой слегка касаются губ и кладут справа от тарелки.

На салфетку ставят закусочную тарелку. Справа и слева от закусочной тарелки размещают закусочные приборы. Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх, нож - справа лезвием к тарелке, чайную ложку можно положить справа у ножа или перед тарелкой.

Справа перед кончиком ножа ставят чашку с блюдцем для горячего напитка, причем ручка ее должна быть повернута к правому плечу сидящего.

По окончании еды тарелку не отодвигают от себя, на нее кладут приборы параллельно друг другу ручками вправо. Вилка должна лежать зубцами вверх. Во время еды пользуются вилок и ножом, нож держат в правой руке, а вилку - в левой. Если едят только вилок, то ее берут в правую руку. Не берут нож, вилку, ложку близко к основанию, нельзя есть ложкой, то, что положено есть вилок. Брать на вилку надо столько, чтобы с нее не падало. Если едят вилок и ножом, то ножом подправляют пищу, которую берут вилок. Этикет надо соблюдать не только в гостях, но и дома, за семейным столом

<p><b>Жетон № 1 «Закусочный прибор»</b> Закусочный прибор – вилка и нож. Такой прибор немного меньше размером, чем обычный столовый прибор. Прибор подаётся к холодным блюдам и закускам.</p>	<p><b>Жетон № 2 «Рыбный прибор»</b> Рыбный прибор – вилка с тремя короткими зубцами, углублением для отделения костей и нож с коротким, широким лезвием в виде лопаточки.</p>
<p><b>Жетон № 3 «Десертный прибор»</b> Десертный прибор – состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож несколько меньше, вилка с тремя зубцами.</p>	<p><b>Жетон № 4 «Фруктовый прибор»</b> Фруктовый прибор – состоит из вилки и ножа. Нож меньше десертного, с заострённым концом, вилка – с двумя зубцами. Приборы используют, если к столу подают яблоки, груши, ананасы, апельсины, а также арбузы, дыни.</p>
<p><b>Жетон № 5 «Вспомогательные приборы»</b> К вспомогательным приборам относится: нож для масла, ложка для раскладывания салатов (они немного больше столовых); разливные ложки для супов и сладких блюд (компотов, киселей); лопатки (рыбная и кондитерская) и др.</p>	<p><b>Жетон № 6 «Столовая посуда»</b> В столовой посуде применяется: фарфоровая, стеклянная, фаянсовая, керамическая (горшки для запекания). Посуда: менажница, селёдочница, салатники, соусник, сливочник.</p>

Слайд 1



Слайд 2



Слайд 3



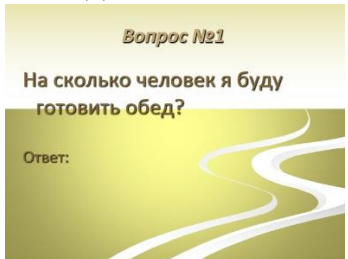
Слайд 4



Слайд 5



Слайд 6



Слайд 7



Слайд 8



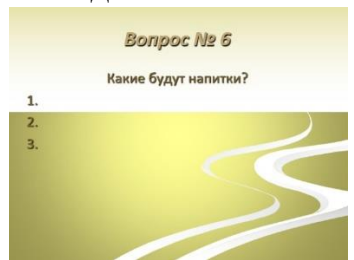
Слайд 9



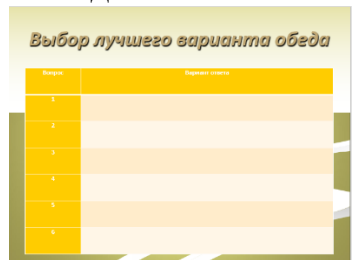
Слайд 10



Слайд 11



Слайд 12



### Слайд 13



### Слайд 14



### Слайд 15



### Слайд 16



### Слайд 17



### Слайд 18

**Расходы на продукты**

Название блюда	Необходимые продукты	Количество продуктов на одну порцию	Количество продуктов на 4 порции

### Слайд 19



### Слайд 20

**Экспертная оценка и самооценка**

Эксперт	Оценка и самооценка
я	
Учитель	

### Слайд 21

