

УДК 159.9. 072. 5:159. 954:377:338.439.4

## ЕМПІРИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВ РОЗВИТКУ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Желтова М.О., аспірант  
кафедри психології

*Запорізький національний університет*

У статті висвітлено результати експериментального вивчення педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Визначено педагогічні умови розвитку творчого потенціалу: створення атмосфери творчості у навчально-виховному процесі та застосування ефективних форм та методів організації творчої діяльності. Розроблено анкету для дослідження педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі. З'ясовано рівень вираженості у навчальних закладах атмосфери творчості, застосування інноваційних та ефективних форм і методів навчання. Розкрито сучасний стан розробленості означеної проблеми та перспективи її вирішення.

*Ключові слова:* творчий потенціал, технік-технолог харчової галузі, атмосфера творчості, конкурси професійної майстерності, технологія роботи над творчим проектом.

В статтю подані результати експериментального изучения педагогических условий развития творческого потенциала будущих техников-технологов пищевой отрасли. Определены педагогические условия развития творческого потенциала: создание атмосферы творчества в учебно-воспитательном процессе, использование эффективных форм и методов организации творческой деятельности. Разработана анкета исследования педагогических условий развития творческого потенциала будущих специалистов пищевой отрасли. Определены уровни выраженности атмосферы творчества, использования инновационных и эффективных форм и методов обучения в учебных заведениях. Показано современное состояние разработанности этой проблемы и перспективы ее решения.

*Ключевые слова:* творческий потенциал, техник-технолог пищевой отрасли, атмосфера творчества, конкурсы профессионального мастерства, технология работы над творческим проектом.

Zheltova M.O. EMPIRICAL STUDY OF PEDAGOGICAL CONDITIONS OF THE CREATIVE POTENTIAL DEVELOPMENT OF FUTURE TECHNICIANS-TECHNOLOGISTS IN THE FOOD INDUSTRY

Results of the experimental study of pedagogical conditions of the creative potential development of future technicians-technologists in the food industry have been highlighted in the article. Pedagogical conditions of the creative potential development have been defined: establishing the atmosphere of creativity in the training and educational process; applying effective forms and methods of the creative activity organizing. Questionnaire for research of pedagogical conditions of the creative potential development of future specialists in the food industry has been elaborated. The level of manifestation of the creativity atmosphere in educational institutions, application of innovative and effective forms and methods of education has been inquired. The current state of research of the noted problem and the perspectives for its solution have been shown.

*Key words:* creative potential, technician-technologist in the food industry, atmosphere of creativity, competitions of professional skills, technology of work on a creative project.

**Постановка проблеми.** Швидкий та невпинний розвиток галузі ресторанного господарства, поява нових кулінарних напрямків та інновацій у технологіях виробництва кулінарної продукції, висувають високі вимоги до професійної підготовки техника-технолога харчового виробництва в умовах навчального закладу. Проблема творчого потенціалу особистості є актуальною задачею сучасної психологічної науки, а творчі можливості майбутніх фахівців усіх сфер життєдіяльності – займають ключову роль у становленні конкурентоспроможності та високого соціокультурного розвитку держави [4]. Сьогодні технік-технолог харчової галузі має нестандартно мислити та творчо розв'язувати виробничі завдання,

саме тому підготовка майбутніх фахівців харчової галузі вимагає своєчасної діагностики творчого потенціалу та створення особливих психолого-педагогічних умов його розвитку [7].

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Педагогічні умови розвитку творчого потенціалу фахівців досліджувались у наукових працях таких дослідників: Т.І. Гера [3], Л.В. Козловська [8], С.В. Куценко [9], І.О. Носова та В.І. Чепок [14], С.О. Сисоева [15], Т.В. Хріненко [16].

Останніми роками зазначається поява нового погляду на проблему педагогічних умов розвитку творчого потенціалу (Н.В. Божко, І.С. Войцехівська, І.А. Гриценко, Т.Ф. Лошакова, В.О. Моляко). Водно-



час, вивченню педагогічних умов творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі не приділяється належної наукової уваги. Перспективною тенденцією є розробка комплексної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців ресторанно-господарства [1; 2; 5; 11; 13].

**Постановка завдання.** Метою статті є висвітлення результатів емпіричного дослідження педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Аналіз наукових літературних джерел, присвячених проблемі розвитку творчих потенцій особистості, дозволив визначити творчий потенціал фахівця харчової галузі як інтегративну властивість особистості, що включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності техника-технолога харчової галузі [6; 10; 12].

Дослідження В.О. Моляко довели, що вербальне навчання не сприяє розвитку творчої уяви, повноцінному пізнанню навколишньої дійсності, а лише формує одностороннє та догматичне мислення [13]. Саме тому, необхідним є застосування інноваційних та ефективних форм навчання, а також створення атмосфери творчості, де майбутні фахівці харчової галузі зможуть реалізувати власний творчий потенціал.

І.А. Гриценко з майбутніми фахівцями швейного профілю використовував такі інноваційні форми занять: турніри ерудитів і знавців швейної справи, пізнавальні ігри «Золота голка», конференції «Книга зі швейної справи як джерело знань», подорожі до Будинків моди та музеїв історії одягу, проекти творчих індивідуальних робіт «Кравець року», що позитивно позначилось на розвитку та реалізації творчих можливостей майбутніх фахівців швейного профілю [5].

На думку Л.В. Козловської, ефективним є використання проблемних завдань, лабораторно-практичних робіт, проектів, що відображають професійну діяльність майбутнього кухаря. Науковець виокремила інноваційні типи навчальних занять: навчальні ігри, усний журнал, заняття-конкурс, заняття-дослідження, прес-конференція, суд над стравою тощо. Використання вказаних типів навчальних занять сприяє розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі [8].

На думку В.В. Чередніченко, з метою розвитку творчої активності та підвищення рівня професійної підготовки необхідно щорічно проводити конкурси професійної майстерності. Такі заходи надають мож-

ливість продемонструвати свої знання, готують майбутніх фахівців до самостійної праці, надають можливість нестандартно та оригінально приймати рішення у проблемних ситуаціях та мотивують до самоосвіти та саморозвитку [17].

Враховуючи дослідження науковців, до педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі ми віднесли: створення атмосфери творчості у навчально-виховному процесі та застосування ефективних форм та методів організації творчої діяльності [5; 8; 13; 17].

З метою оцінки впливу педагогічних умов на розвиток творчого потенціалу, нами була спеціально розроблена анкета, яка дозволяє вивчити особливості навчально-виховного процесу у коледжі. Анкета містить 30 питань за трьома шкалами: «Атмосфера творчості», «Форми навчання», «Методи навчання».

За першою шкалою «Атмосфера творчості» вивчались наявність атмосфери творчості у навчальному закладі та можливість використати власні творчі резерви студенту (питання «Чи сприяє атмосфера навчального закладу актуалізації та розкриттю власного творчого потенціалу?», «Чи підтримують викладачі та інші студенти групи Ваші творчі ідеї?», «Чи є у Вас можливість звернутись до викладача, як до старшого радника, при реалізації творчого проекту?» тощо). Окремо ми виділили показники, що нами вивчались за першою шкалою: атмосфера закладу, підтримка творчих ідей та можливість звернутись до викладача як до старшого радника.

За другою шкалою «Форми навчання» вивчався вплив інноваційних форм організації навчання на розвиток творчого потенціалу майбутнього техника-технолога харчової галузі (питання «Чи проводяться у Вашому навчальному закладі конкурси професійної майстерності?», «Чи організовує Ваш навчальний заклад зустрічі з творчими майстрами (техніки-технологи підприємств, шеф-кухарі та ін.)?», «Чи організовують у Вашому навчальному закладі спеціальні професійні тренінги з метою формування та розвитку професійних вмінь?» тощо). Окремо ми виділили показники, що нами вивчались за другою шкалою: участь у конкурсах професійної майстерності, зустрічі з майстрами своєї справи (шеф-кухарями), учать у професійних тренінгах.

За третьою шкалою «Методи навчання» вивчали вплив сучасних та інтерактивних методів навчання (питання «Чи моделюєте Ви на навчальних заняттях різноманітні виробничі ситуації, що можуть виникну-

ти у реальній практичній діяльності?», «Чи використовуєте Ви при роботі над творчим проектом певну технологію (наприклад: розробка концепції ресторанного закладу, визначення цехів, підбір обладнання та трудових ресурсів)?», «Чи працюєте Ви у групах або у парах при розробці кулінарної страви меню закладу, сервування столу?» тощо). Окремо ми виділили показники, що нами вивчались за третьою шкалою: моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії, технологія роботи над творчим проектом, робота у групах.

Дослідження педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі проводилось на базі Дніпровського технолого-економічного коледжу, Торгового коледжу Запорізького національного університету, Миколаївського державного коледжу економіки та харчових технологій, Київського коледжу ресторанного господарства Національного університету харчових технологій та Київського технікуму готельного господарства.

Вибірку респондентів склали студенти I, II, III та IV курсів, які навчаються за спеціальністю 181 – «Харчові технології». Загальна кількість досліджуваних – 300 осіб (n=300), з яких 76 досліджуваних (n=76) – на I курсі, 103 (n=103) – на II курсі, 55 (n=55) – на III курсі, 66 (n=66) – на IV курсі.

Перейдемо до якісного аналізу отриманих результатів за першою шкалою «Атмосфера творчості», показником «Атмосфера закладу»: вираженість вказаного показника у навчальних закладах незалежно від курсу навчання є приблизно однаковою та складає 30%, що є недостатнім. Зазначена педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає наявність сприятливого психологічного клімату, комфортного освітньо-творчого середовища, де студенти мають можливість розкрити власні творчі резерви, вільно розмірковувати, висувати гіпотези та робити власні відкриття.

За другим показником «Підтримка творчих ідей» найбільша вираженість зазначеного показника діагностована у досліджуваних IV курсу (40,9%), на другому щаблі – досліджувани III курсу (40%), на третьому щаблі – досліджувани II курсу (39,8%). Найменший показник вираженості підтримки творчих ідей зафіксований у досліджуваних I курсу та складає 27,6%. Такий результат може бути пов'язаний із тим, що досліджувани I курсу не мають великої кількості творчих ідей, які б могли використати у власній професійній діяльності, адже вони тільки розпочинають власний професійний шлях. Вказана педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає

можливість вільного висловлення власних творчих напрацювань, підтримка їх як односторонніми, так і викладачами, а також успішна реалізація.

Результати аналізу відповідей студентів за першою шкалою, показником «Викладач як старший радник» показав, що досліджувані IV курсу частіше за інших звертаються до викладача як до старшого радника (43,9%), на другому щаблі – досліджувани III курсу (45,4%), на третьому щаблі – досліджувани I курсу (40,7%). Найменший показник вираженості підтримки викладачів зафіксований у досліджуваних II курсу та складає 37,8%. Виявлена педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає можливість звернутись до викладача без страху осуду, отримати підтримку та пораду, стосовно власної творчої розробки.

Результати аналізу відповідей студентів за другою шкалою «Форми навчання», показником «Конкурси професійної майстерності» визначив, що найбільша кількість студентів, які беруть участь у конкурсах професійної майстерності виявлена у досліджуваних III курсу (53,9%), на другому щаблі – досліджувани IV курсу (42,4%), на третьому щаблі – досліджувани II курсу (39,8%). Найменший показник участі у конкурсах професійної майстерності зафіксований серед досліджуваних I курсу (36,3%). Отриманий результат пов'язаний із тим, що досліджувани I курсу щойно ступили на професійний шлях, адаптувались до умов навчального закладу і тому беруть участь у конкурсах професійної майстерності значно менше. Досліджена педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає участь студентів у конкурсах професійної майстерності, де необхідно показати не лише професійні знання та навички, а виявити власні творчі потенції.

Результати аналізу відповідей студентів за другою шкалою, показником «Зустрічі з творчими майстрами» продемонстрували, що найбільша кількість студентів, які беруть участь у зустрічах з творчими майстрами виявлена у респондентів IV курсу (27,1%), на другому щаблі – досліджувани III курсу (23,6%), на третьому щаблі – досліджувани II курсу (22,7%). Найменший показник участі у зустрічах з творчими майстрами зафіксований у досліджуваних I курсу (21,8%). Такий результат пов'язаний із тим, що досліджувани I курсу ще не мають професійних умінь та навичок, саме тому рідше беруть участь у зазначених зустрічах. Розглянута педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає зустрічі студентів з техніками-технологами харчових вироб-



ництв, завідувачами харчових підприємств, шеф-кухарями, які розкажуть про власний досвід, технології роботи, сучасні напрямки кулінарії та надихнуть на розкриття власних творчих сил.

Результати аналізу відповідей студентів за другою шкалою, показником «Участь у професійних тренінгах» проілюстрував, що найбільша кількість респондентів, які беруть участь у професійних тренінгах виявлена у досліджуваних IV курсу (34,5%), на другому щаблі – досліджувані III курсу (28,1%), на третьому щаблі – досліджувані II курсу (23,6%). Найменший показник участі у професійних тренінгах зафіксований у досліджуваних I курсу (22,7%). Отриманий результат вказує на те, що респонденти I курсу рідше беруть участь у професійних тренінгах, аніж досліджувані IV курсу. Ця педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає участь студентів у професійних тренінгах, які спрямовані на розвиток професійних умінь, на також розвиток креативного потенціалу.

Результати аналізу відповідей досліджуваних за третьою шкалою «Методи навчання», показником «Моделювання ситуацій до реальних умов професії» показали, що найбільша кількість досліджуваних, які беруть участь у моделюванні ситуацій, що наближені до реальних умов професії виявлена у респондентів III та IV курсів (39%), на другому щаблі – респонденти II курсу (36,3%), на третьому щаблі – респонденти I курсу (32%). Отриманий результат вказує на те, що досліджувані I курсу значно рідше моделюють ситуації, що наближені до реальних умов професійної діяльності, адже вони ще не вивчають значну кількість дисциплін за професійним спрямуванням. Зазначена педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає організацію ситуацій, що максимально наближені до реальних умов професії, а також вирішення цих ситуацій студентами. На думку дослідників, саме моделювання ситуацій відкриває творчі резерви студентів, що раніше не були задіяні.

За другим показником «Технологія роботи над проектом» найбільша кількість студентів, які використовують творчі технології роботи над проектом виявлена у досліджуваних IV курсу (34,2%), на другому щаблі – досліджувані III курсу (33,9%), на третьому щаблі – досліджувані II курсу (29%). Найменший показник досліджуваних, що використовують технології роботи над проектом виявлений у респондентів I курсу та складає 24,2%. Отриманий результат пов'язаний із тим, що вказану технологію використовують на старших курсах, а особливо

при підготовці курсового проекту. Виявлена педагогічна умова розвитку творчого потенціалу часто використовується при розробці курсового проекту. Задача студентів презентувати власний проект, наприклад, відкриття закладу ресторанного господарства, розповісти про його спеціалізацію, підібрати технологічне обладнання та трудові ресурси, а також розробити методичні рекомендації до його реалізації.

Результати аналізу відповідей студентів за третьою шкалою, показником «Робота у групах» визначили, що найбільша кількість респондентів, які працюють у групах виявлена у досліджуваних IV курсу (37,8%), на другому щаблі – досліджувані III курсу (36,8%), на третьому щаблі – досліджувані II курсу (34,5%). Найменший показник студентів, які працюють у групах виявлений у досліджуваних I курсу (32%). Роботу у групах відносять до інтерактивних методів навчання, які сприяють взаємодії між студентами. Окрім роботи у групах, використовують такі методи як: мозковий штурм, акваріум, мікрофон, рольові ігри та ін.

Таким чином, емпіричне дослідження педагогічних умов розвитку творчого потенціалу показало, що у навчальних закладах недостатньо створені педагогічні умови, які б сприяли розвитку творчого потенціалу студентства.

**Висновки з проведеного дослідження.** Теоретичний аналіз показав актуальність вивчення проблеми творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Визначено педагогічні умови розвитку творчого потенціалу: створення атмосфери творчості у навчально-виховному процесі та застосування ефективних форм та методів організації творчої діяльності. Розроблено анкету вивчення педагогічних умов розвитку творчого потенціалу. Висвітлено результати емпіричного дослідження педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

**Перспективним напрямом розвитку наукової проблематики надалі вбачається розробка та впровадження комплексної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.**

#### ЛІТЕРАТУРА:

1. Божко Н.В. Нетрадиційні форми організації навчальної діяльності учнів (Методична розробка уроку теоретичного навчання з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства») / Н.В. Божко, Г.А. Бабаєва. – Харків : НМЦ ПТО, 2009. – 20 с.
2. Войцехівська І.С. Формування креативності майбутніх фахівців / І.С. Войцехівська, О.П. Ільєва,

Т.А. Будяк // Наукові записки Вінницького національного аграрного університету. Сер.: Соціально-гуманітарні науки. – 2013. – Вип. 2. – С. 45–50.

3. Гера Т.І. Психолого-педагогічні умови актуалізації творчого потенціалу майбутнього педагога / Т.І. Гера // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Психологічні науки. – 2014. – Вип. 1(1). – С. 149-154.

4. Гнатишин І.Л. Творчий потенціал студентів як важливий чинник суспільного прогресу держави / І.Л. Гнатишин // Вісник Львівського державного університету безпеки життєдіяльності. – 2015. – № 11. – С. 18-24.

5. Гриценок І.А. Організація виробничого навчання учнів ПТНЗ швейного профілю : [метод. реком.] / І.А. Гриценок. – К. : КВППУ, 2006. – 144 с.; с. 34-43.

6. Гусечко Л. Вимоги роботодавців до професійної підготовки кваліфікованих робітників ресторанної справи / Л. Гусечко // Молодь і ринок. – 2012. – № 11. – С. 134-138.

7. Коваленко Л.Г. Деякі аспекти проблеми формування у вищій школі творчого потенціалу фахівця технологічної освіти / Л.Г. Коваленко // Вісник Черкаського університету. Серія: Педагогічні науки. – Черкаси, 2009. – Вип. 147. – С. 53-57.

8. Козловська Л. Педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу / Леся Козловська // Педагогіка і психологія професійної освіти. – Львів, 2012. – № 6. – С. 112–118

9. Куценко С.В. Психолого-педагогічні умови формування творчого потенціалу майбутнього вчителя хореографії засобами народно-сценічного танцю / С.В. Куценко // Проблеми підготовки сучасного вчителя: збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету ім. Павла Тичини / [ред. кол.: Побірченко Н.С. (гол. ред.) та інші]. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2014. – Випуск 9. – Частина 2. – С. 154-161

10. Лазарева Т.А. Структура творчої особистості як основа для розробки системи професійної підготов-

ки майбутнього інженера-технолога / Т.А. Лазарева // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова: збірник наукових праць. Серія 16. Творча особистість вчителя: проблеми теорії і практики. Вип. 19 (29) ; М-во освіти і науки України, Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова / [редкол. В. П. Андрущенко та ін.]. – К. : Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2013. – С. 27-31.

11. Лошакова Т.Ф. Педагогическое управление процессом создания комфортной среды в образовательном учреждении : [монография] / Т.Ф. Лошакова. – Екатеринбург, 2001. – 416 с.

12. Мельник О.Ф. Акмеологічний підхід до формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції / О.Ф. Мельник // Проблеми освіти: збірник наукових праць. – Вип. 84. – Житомир-Київ, 2015. – С. 232-236

13. Моляко В.А. Проблемы психологи творчества и разработка подхода к изучению одаренности / В.А. Моляко // Вопросы психологии. 1997. – № 5. – С. 86-95.

14. Носова О.І. Проблеми сучасної підготовки фахівців сфери обслуговування / О.І. Носова, В.І. Чепок // Інформаційні технології в освіті, науці та виробництві. – 2012. – № 1(1). – С. 115-119.

15. Сисоєва С.О. Творчий розвиток фахівців в умовах магістратури : [монографія] / С.О. Сисоєва. – К. : ЕДЕЛЬВЕЙС, 2014. – С. 216-234.

16. Хріненко Т. До проблеми формування творчого потенціалу майбутнього вчителя технологій / Тетяна Хріненко // Наукові записки. Серія : Педагогічні науки. – Випуск 107. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://archive.nbuv.gov.ua/portal/soc\\_gum/Nz\\_p/2012\\_107\\_2/statti/34.pdf](http://archive.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/Nz_p/2012_107_2/statti/34.pdf).

17. Чередніченко В.В. Конкурси професійної майстерності у підготовці майбутніх фахівців сфери послуг / В.В. Чередніченко // Інновації у підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та готельно-ресторанного бізнесу. – Херсон : Айлант, 2014. – 222 с.