



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И  
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

Тема выпускной квалификационной работы

«Развитие творческих способностей студентов при изучении  
профессионального модуля в профессиональной образовательной  
организации»

Выпускная квалификационная работа  
по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»  
Направленность программы бакалавриата  
«Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:

36 % авторского текста

Работа исполнена  
рекомендована к защите

«20» марта 2020 г.

зав. кафедрой подготовки педагогов  
профессионального обучения и предметных  
методик, к.п.н., доцент  
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил:

Студент группы ЗФ-409/083-3-1

Балакин Артем Юрьевич

Научный руководитель:

к.п.н., доцент, зав. кафедрой ППОиПМ

Корнеева Наталья Юрьевна

Челябинск

2020 год

## Содержание

<b>Введение</b> .....	<b>3</b>
<b>Глава 1. Теоретический анализ проблемы развития творческих способностей студентов в профессиональной образовательной организации</b> .....	<b>9</b>
1.1 Проблема развития творческих способностей студентов в психолого-педагогической литературе .....	9
1.2 Особенности развития творческих способностей при изучении профессионального модуля в профессиональной образовательной организации».....	15
1.3 Технологии развития творческих способностей студентов в организациях среднего профессионального образования .....	20
Вывод по первой главе .....	36
<b>Глава 2. Опытнo-практическая работа по развитию творческих способностей студентов по профессиональному модулю в условиях ГБПОУ «Копейский политехнический техникум им. С.В. Хохрякова»</b> .....	<b>38</b>
2.1 Исследование методической системы обучения в условиях ГБПОУ «Копейский политехнический техникум им. С.В. Хохрякова».....	38
2.2 Разработка рабочей тетради для развития творческих способностей студентов по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в учреждениях среднего профессионального образования .....	45
2.3 Анализ результатов по применению рабочей тетради для развития творческих способностей студентов в ГБПОУ «Копейский политехнический техникум им. С.В. Хохрякова».....	53
Вывод по второй главе .....	57
<b>Заключение</b> .....	<b>58</b>
<b>Библиографический список</b> .....	<b>60</b>

## Введение

Тенденции совершенствования образовательных технологий в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования третьего поколения характеризует переход от обучения как усвоения набора знаний к учению, как процессу умственного развития, направленного на использование усвоенного.

Среди проблем теории и практики среднего профессионального образования важнейшей является проблема развития творческих способностей студентов в процессе обучения специальности. От того, на каком уровне творческой активности проходит учебно-познавательная деятельность, зависит её результат, степень теоретической и практической готовности будущего специалиста, воспитанность и стремление к самосовершенствованию. Дисциплина «Технология продукции питания» является основой для получения студентом профессионального образования, полноценного изучения общепрофессиональных и специальных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Однако в методической литературе уделено мало внимания развитию творческих способностей студентов в учреждениях среднего профессионального образования в процессе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Поэтому создание специальной технологии, обеспечивающей возможность развития творческих способностей студентов в учреждениях среднего профессионального образования в процессе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», стимулирующей активность студентов в овладении методами и средствами творческой деятельности, необходимыми для раскрытия индивидуальности, духовности, творческого начала, и способствующими профессиональному становлению и самоосуществлению, на настоящий момент приобретает особую актуальность.

Анализ методической литературы показал, что большой вклад в решение проблем творческого развития и саморазвития личности внесли В.И. Андреев, Д.Б. Богоявленская, А.А. Кирсанов, А.И. Кочетов, Л.Н. Куликова; творческого мышления – Д.В. Вилькеев, З.И. Калмыкова, О.И. Кедровский; творческих способностей – С.Ю. Залуцкая, В.А. Крутецкий, В.А. Моляко, Ф.Л. Ратнер. В работах В.И. Андреева, Д.Б. Богоявленской, И.П. Калошина, И.Я. Лернер, Л.С. Подымовой, Я.А. Пономарева, П.В. Симонова, М.И. Ситниковой, Е.В. Тонкова, Н.Ш. Чинкиной понятие творчества актуализируется в качестве способа эффективного саморазвития и профессионально-личностной самореализации. Вопросам формирования творческой личности уделяется внимание и за рубежом. Данная проблема рассматривается в работах Breitbarth. F., Busse T.V., Geldner R., Kemnitz U., Klix F Kossakowski A., Mansfield R.S., Osburg J. О методах развития творческих способностей написали Barron F., Guilford D., Klapared E., McKinnon K, Masslow A., Monks F., Taulor K., Renzulli E., Roggers K.P., Terman L. Однако анализ научных разработок говорит, что целостной теоретической концепции формирования активной творческой личности в зарубежной педагогике не существует. При многообразии подходов вопрос характеризуется недостаточной степенью разработанности.

Изучение процесса развития творческих способностей личности имеет научную и практическую актуальность в силу того, что творческая индивидуальность каждого человека, реализуемая им в личной, профессиональной и общественной сферах, является основным ресурсом развития открытого общества.

Решение задачи развития творческих способностей личности во многом зависит от того, насколько организация образовательного процесса способствует формированию развития творческих способностей студентов. Творческие способности «запускают» механизм саморазвития творческой личности. Но самореализация в образовательном процессе всегда несет в себе противоречия между необходимостью передачи молодому поколению все возрастающего запаса социально-значимого знания и соответствием его индивидуальному

потенциалу каждого студента; между массовостью обучения и индивидуальным стилем учения; между усвоением знаний и способов действий и готовностью к творчеству.

Разрешение этих противоречий как переход из сферы возможного в сферу действительного осуществляется в процессе межсубъектных отношений, в которых происходит развитие творческих способностей студента. Опыт творческой деятельности, рассматриваемый сегодня в качестве составляющего элемента содержания образования, требует поиска адекватных путей его формирования.

Анализ педагогической литературы и изучение реальной педагогической практики показывают, что при ясном понимании необходимости научной разработки понятия «творческих способностей» осмысление сущности этого понятия в рамках педагогической науки осуществляется односторонне, без опоры на широкую трактовку творчества как процесса межсубъектных отношений. Вопросы же, связанные с развитием творческих способностей студентов в учебном процессе как меры творчества, трактуемого в широком смысле слова, не были предметом специального исследования. В научной литературе недостаточно исследована заявленная тема, а также способы ее разрешения. Появление новых технологий усиливает актуальность исследования: определение дидактических условий, соблюдение которых позволяет развивать творческие способности студентов в учебном процессе.

Важность и **актуальность** рассматриваемой проблемы, ее недостаточная теоретическая и практическая разработанность в современных условиях послужили необходимым основанием для выбора темы исследования: «Развитие творческих способностей студентов при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в учреждениях среднего профессионального образования»

**Цель исследования** – развитие творческих способностей студентов в учебно-воспитательном процессе при изучении профессионального модуля

«Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в учреждениях среднего профессионального образования.

**Объектом исследования** выступают процесс развития творческих способностей студентов.

**Предметом исследования** являются развитие творческих способностей студентов в учебно-воспитательном процессе при изучении профессионального модуля

Для достижения поставленной цели в соответствии с указанным объектом и предметом исследования были поставлены следующие **задачи**:

1. Проанализировать психолого-педагогическую литературу по проблеме исследования и выявить сущность понятия «творческие способности».

2. Исследовать условия развития творческих способностей студентов при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в учреждениях среднего профессионального образования.

3. Разработать рабочую тетрадь по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

4. Провести экспериментальное исследование уровня развития творческих способностей студентов на занятиях по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в учреждениях среднего профессионального образования.

Для достижения цели исследования и решения поставленных задач использовались следующие **методы исследования**:

- теоретические - изучение и анализ философской, психолого-педагогической и методической литературы, а также анализ пособий и других материалов по дисциплине «Технология продукции питания» в соответствии с проблемой исследования;

- эмпирические - изучение и анализ педагогической практики, педагогической наблюдение, тестирование, констатирующий и формирующий эксперименты; анализ продуктов деятельности;
- статистические - метод экспертных оценок, количественная и качественная обработка результатов, их анализ и теоретическое обобщение.

**База исследования:** ГБПОУ «Копейский политехнический техникум им. С.В. Хохрякова».

**Квалификационная работа состоит** из введения, двух глав, заключения, библиографического списка, приложения.

# ГЛАВА 1. ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ СТУДЕНТОВ

## 1.1 Проблема развития творческих способностей студентов в психолого-педагогической литературе

Творчество - психологический процесс познания, связанный с открытием субъективно нового знания, с расширением задач, с творческим преобразованием действительности. [3, с. 36]

Творчество - обобщение и опосредованное отражение существенных закономерностей и свойств реальности, процесс постановки и решения проблем. Творчество является высшим познавательным процессом. Оно представляет собой порождение нового знания, активную форму творческого отражения и преобразования человеком действительности. Творчество порождает такой результат, какого ни в самой действительности, ни у субъекта на данный момент времени не существует.

Отличие творчества от других психологических процессов состоит так же в том, что оно почти всегда связано с наличием проблемной ситуации, задачи, которую нужно решить, и активным изменением условий, в которой эта задача задана. В мышлении на основе сенсорной информации делаются определенные теоретические и практические выводы. Свойства вещей и явлений, связи между ними отражаются в мышлении в обобщенной форме, в виде законов, сущностей. Творчество - это движение идей, раскрывающее суть вещей. Его итогом является не образ, а некоторая мысль, идея. Специфическим результатом творчества может выступить понятие - обобщенное отражение класса предметов в их наиболее общих и существенных особенностях. [5, с. 22]

Ощущение и восприятие отражает отдельные стороны явлений, моментов действительности в более или менее случайных сочетаниях. Творчество соотносит данные ощущений и восприятия, сопоставляет, сравнивает, различает и раскрывает отношения. Через раскрытие этих отношений между

непосредственно, чувственно данными свойствами вещей и явлений творчество раскрывает новые, непосредственно не данные абстрактные свойства: выявляя взаимосвязи и постигая действительность в этих взаимосвязях. Таким образом, творчество глубже познает сущность окружающего мира, отражает бытие в его связях и отношениях.

Творчество - это движение мысли, раскрывающее связь, которая ведет от отдельного к общему и от общего к отдельному. Поэтому творчество опосредствованно, основанное на раскрытии связей, отношений, опосредований, и обобщенное познание объективной реальности. [11, с. 157]

В процессе мыслительной деятельности человек познает окружающий мир с помощью особых умственных операций. Эти операции составляют различные взаимосвязанные, переходящие друг в друга стороны творчества. Основными мыслительными операциями являются анализ, синтез, сравнение, абстракция, конкретизация и обобщение.

Анализ - это мыслительное разложение целого на части или мысленное выделение из целого его сторон, действий, отношений. В элементарной форме анализ выражается в практическом разложении предметов на составные части. [11, с. 160]

Анализ бывает практическим (когда творческий процесс непосредственно включен в речевую деятельность) и умственным (теоретическим). Если анализ оторван от других операций, он становится порочным, механистическим. Элементы такого анализа наблюдаются у ребенка на первых этапах развития творчества, когда ребенок разбирает, ломает игрушки на отдельные части, никак не используя их дальше.

Синтез - это мысленное объединение частей, свойств, действий в единое целое. Операция синтеза противоположна анализу. В его процессе устанавливается отношение отдельных предметов или явлений как элементов или частей к их сложному целому, предмету или явлению. [11, с. 160]

Анализ и синтез протекают всегда в единстве. Анализируется то, что включает в себя что-то общее, целое. Синтез также предполагает анализ: чтобы

объединить какие-то части, элементы в единое целое, эти части и признаки необходимо получить в результате анализа.

Сравнение - это установление сходства или различия между предметами и явлениями или их отдельными признаками. Сравнение бывает односторонним (неполным, по одному признаку) и многосторонним (полным, по всем признакам); поверхностным и глубоким; непосредственным и опосредованным. [11, с. 165]

Абстракция состоит в том, что субъект, вычлняя какие-либо свойства, признаки изучаемого объекта, отвлекается от остальных. В этом процессе признак, отделяемый от объекта, мыслится независимо от других признаков предмета, становится самостоятельным предметом творчества. Абстрагирование обычно осуществляется в результате анализа. Именно путем абстрагирования были созданы отвлеченные, абстрактные понятия длины, ширины, количества, равенства, стоимости и т.д. Абстракция - сложный процесс, зависящий от своеобразия изучаемого объекта и целей, стоящих перед исследователем. Среди видов абстракции можно выделить практическую, непосредственно включенную в процесс деятельности; чувственную или внешнюю; высшую, опосредованную, выраженную в понятиях.

Конкретизация предполагает возвращение мысли от общего и абстрактного к конкретному с целью раскрыть содержание. К конкретизации обращаются в том случае, если высказанная мысль оказывается непонятной другим или необходимо показать проявление общего в единичном.

Обобщение - мысленное объединение предметов и явлений по их общим и существенным признакам. Простейшие обобщения заключаются в объединении объектов на основе отдельных, случайных признаков. Более сложным является комплексное обобщение, при котором объекты объединены по разным основаниям. Наиболее сложное обобщение, в котором четко выделяются видовые и родовые признаки и объект включается в систему понятий. [11, с. 170]

Все указанные операции не могут проявляться изолированно вне связи друг с другом. На их основе возникают более сложные операции, такие как

классификация, систематизация и прочие. Каждая из мыслительных операций может быть рассмотрена как соответствующее умственное действие. При этом подчеркивается активность, действенный характер человеческого творчества, возможность творческого преобразования действительности. Творчество человека не только включает в себя различные операции, но и протекает на различных уровнях, в различных формах, что в совокупности позволяет говорить о существовании разных видах творчества. [3, с. 69-78]

Теоретическое понятийное творчество - это такое творчество, пользуясь которым человек в процессе решения задачи обращается к понятиям, выполняет действие в уме, непосредственно не имея дела с опытом, получаемым при помощи органов чувств. Он обсуждает и ищет решение задачи сначала и до конца в уме, пользуясь готовыми знаниями, полученными другими людьми, выраженными в понятийной форме, суждениях, умозаключениях. Теоретическое понятийное творчество характерно для научных теоретических исследований. [5, с. 23-25]

Теоретическое образное творчество отличается от понятийного тем, что материалом, которым здесь использует человек для решения задачи, является не понятия, суждения или умозаключения, а образы. В ходе решения мыслительных задач соответствующие образы мысленно преобразуются так, чтобы человек в результате манипулирования ими смог непосредственно усмотреть решение интересующей его задачи. Таким творчеством пользуются работники литературы, искусства, вообще люди творческого труда, имеющие дело с образами. [5, с. 27]

Отличительная особенность следующего вида творчества - наглядно-образного - состоит в том, что творческий процесс в нем непосредственно связан с восприятием мыслящим человеком окружающей действительности, и без него совершаться не может.

Данная форма творчества наиболее полно и развернуто представлена у детей дошкольного и младшего школьного возраста, а у взрослых - среди людей, занятых практической работой. Этот вид творчества достаточно развит у всех

людей, кому часто приходится принимать решение о предметах своей деятельности, только наблюдая за ними, но непосредственно их не касаясь.

Последнее из обозначенных на схеме видов творчества - это наглядно-действенное. Его особенность заключается в том, что сам процесс творчества представляет собой практическую преобразовательную деятельность, осуществляемую человеком с реальными предметами. Основным условием решения задачи в данном случае являются правильные действия с соответствующими предметами. Этот вид творчества широко представлен у людей, занятых реальным производственным трудом, результатом которого является создание какого-либо конкретного материального продукта. [11, с. 171]

Заметим, что перечисленные виды творчества выступают одновременно и как уровни его развития. Теоретическое творчество считается более совершенным, чем практическое, а понятийное представляет собой более высокий уровень развития, чем образное.

Разница между теоретическим и практическим видами творчества, по мнению Матюшкина А.М, состоит лишь в том, что "они по-разному связаны с практикой. Работа практического творчества в основном направлена на решение частных конкретных задач, тогда как работа теоретического творчества направлена в основном на нахождение общих закономерностей". [22, с. 45]

Следует отметить, что все виды творчества тесно взаимосвязаны между собой. Приступая к какому-либо практическому действию, мы уже имеем в сознании тот образ, которого предстоит еще достигнуть. Отдельные виды творчества постоянно переходят друг в друга. Так, практически невозможно разделить наглядно-образное и словесно-логическое творчество, когда содержанием задачи являются схемы и графики. Практически действенное творчество может быть одновременно и интуитивным и творческим. Поэтому, пытаясь определить вид творчества, следует помнить, что этот процесс всегда относительный и условный. Обычно у человека задействованы все возможные компоненты и следует говорить об относительном преобладании того или иного вида творчества. Только развитие всех видов творчества в их единстве может

обеспечить правильное и достаточно полное отражение действительности человеком. [22, с. 52]

Прежде чем излагать взгляды психологов на проблему творчества, рассмотрим некоторые факты, которые помогут лучше понять сформулированные дальше положения, касающиеся данного вида творчества. С самого начала отметим, что творчество не всегда связано только с одним из видов творчества, скажем, словесно-логического, оно вполне может быть и практическим и образным.

Психология творчества начала складываться на рубеже 19-20 вв. "Творчество - в прямом смысле - есть созидание нового".[12, с. 30] В общепринятом смысле творчество - условный термин для обозначения психического акта, выражающегося в воплощении, воспроизведении или комбинации данных нашего сознания в (относительно) новой форме, в области отвлеченной мысли, художественной и практической деятельности".

До середины 20 века психология связывала творческие способности с умственным развитием. Потребность определять умственные способности привела к созданию IQ - tests - тестов на умственную одаренность. Однако исследования многих психологов показали отсутствие прямой зависимости творческих способностей от интеллекта и суммы знаний, т.е. корреляция между коэффициентом интеллекта и способностью создавать новое - креативностью - не было. [13, с. 104]

Выделяют три основных подхода к проблеме творческих и интеллектуальных способностей:

1.Как таковых творческих способностей нет. Главную роль в детерминации творчества играют мотивации, ценности, личностные черты. Интеллектуальные способности выступают как необходимые, но не достаточные условия творческой активности личности.

2.Высокий уровень развития интеллекта предполагает высокий уровень развития творческих способностей и наоборот. Творческого процесса как специфической формы психологической активности нет.

.Творческая способность - креативность - является независимым от интеллекта фактором. [11, с. 125]

Кроме того, было доказано, что творчество в искусстве и науке имеет общие признаки, что позволяет перенести творческие способности с одного материала на другой.

## **1.2 Особенности развития творческих способностей при изучении профессионального модуля в профессиональной образовательной организации»**

На современном этапе развития психологии нельзя считать устоявшимся единое определение понятия креативность. При этом практически во всех подходах подчеркивается такая важная отличительная черта креативности, как способность выйти за рамки заданной ситуации. Установлено, что для развития креативности требуется определенный уровень развития интеллектуальных способностей. Нет креативов с низким интеллектом, но есть интеллектуалы с низкой креативностью. Оптимальным вариантом является их сочетание. Таким образом, интеллектуальная одаренность выступает в качестве необходимого, но недостаточного условия творческой активности личности. [23, с. 159]

Данные качества характеризуют подростков с точки зрения их способности к самостоятельным мыслям и поступкам, стремления к достижению определенного статуса, наличия честолюбия, воли и активности, проявления настойчивости, инициативности, склонности к лидерству, обладания развитыми вербальными способностями. Иначе говоря, чем более развиты вышеперечисленные качества, тем более креативным должен быть подросток.

Лютова Е.К. выделяет роль общения в развитии творческой личности [23, с. 54]. Для формирования креативности необходим определенный уровень социализированности, предполагающий овладение элементарными навыками коммуникации [23]. Одним из факторов, определяющих развитие творческой активности личности, является мотивация. Ряд исследователей полагают, что для творчества необходима мотивация достижений, другие считают, что мотивация социального одобрения блокирует творческий процесс, затрудняет проявление

творческих возможностей личности. Большинство авторов убеждены в том, что наличие всякой мотивации и личностной увлеченности является главным признаком творческой личности.

В основе творчества лежит потребность в переживании положительных эмоций, потребность в созидании. А. Роу, исследуя биографии великих творцов, нашла единственное общее в их биографиях - приобщение к радости творческого открытия в подростковом возрасте. Поэтому развитие творческих способностей начинается с формирования потребности в познании. [23]

Социальные факторы могут тормозить, блокировать творческое начало, а могут способствовать его проявлению. Ограниченность сенсорного опыта является своеобразным тормозом в развитии творческого потенциала и порождает привычку следовать стереотипам. Среда, в которой креативность могла бы актуализироваться, обладает высокой степенью неопределенности, нерегламентированностью и потенциальной многовариантностью (богатством возможностей). Среда, благоприятная для развития креативности, должна подкреплять креативное поведение. Для того чтобы подросток развивался как творческая личность, необходим позитивный образец творческого поведения, необходимо, чтобы среди близких ему людей был творческий человек, с которым бы подросток себя идентифицировал. Тяга к творчеству, новаторству возникает там, где появляется группа людей - потенциальных или действительных единомышленников. Как это ни парадоксально, новаторство требует коллективности, сближений и даже признания, хотя бы в небольшом кружке людей.

Главным фактором, определяющим развитие креативности, является содержание взаимоотношений подростка с взрослыми, позиция, занимаемая взрослыми по отношению к нему. Взрослые обычно создают себе некоторый образ ученика, который они хотели бы сформировать, хотят видеть у детей такие черты, как послушание, выполнение поручений и т.п. [25, с. 147]

Креативность предполагает способность идти на разумный риск, преодолевать препятствия, готовность противостоять мнению окружающих.

Особое место в блокаде творчества и индивидуальности занимает традиционная форма обучения. Во-первых, в отличие от других видов деятельности, учебный процесс не имеет для подростка индивидуальной значимости и ясной конечной цели. Во-вторых, часто креативы испытывают дискриминацию в школе из-за ориентации обучения на "средние оценки", унификации программ, преобладания жесткой регламентации поведения, отношения учителей. Учителя, как правило, оценивают креативов как "выскочек", демонстративных, упрямых и т.д. Сопротивление креативов репродуктивным работам, их большая чувствительность к монотонии расценивается как лень, упрямство, глупость.

Творческость - это реализация человеком своей индивидуальности. [25, с. 154] Но для того чтобы индивидуальность могла быть предъявлена, она должна быть в той или иной форме осознана человеком как таковая. Все, что делает или не делает человек, в большой степени обусловлено его концепцией самого себя. И от того, насколько он знает и понимает сильные и слабые стороны своей личности, свой внутренний потенциал, зависит возможность раскрытия творческих возможностей. Успехи в целом не менее зависят от представления человека о своих способностях, чем от самих этих способностей. Подростковый возраст является возрастом открытия и утверждения своего уникального и неповторимого Я в форме развития самосознания. У подростка появляется чувство индивидуальности, а вместе с ним - интерес к своему внутреннему миру и средствам его выражения.

Одной из главных составляющих Я-концепции подростков является представление о своем физическом облике. Переживания подростка, обусловленные изменениями образа его тела, являются "провокатором" страха. Последствия страхов многообразны, но главное из них - это возрастающая неуверенность. Страх - самый опасный враг творчества. Боязнь неудач сковывает воображение и инициативу. Уровень самооценки значимо коррелирует со степенью удовлетворенности подростков различными характеристиками своего внешнего облика (Рис. 1). Подростки, недовольные своей внешностью, негативно оценивают и другие стороны своего Я.

Исследования психологов показывают, что уровень самооценки коррелирует с характером творческой деятельности подростков. С общей самооценкой подростков коррелирует уровень выраженности различных составляющих креативности. Общая тенденция здесь заключается в наличии прямой связи: чем выше показатели креативности, тем выше уровень самооценки. Такая взаимосвязь характерна для таких составляющих креативности как склонность к риску, беглость, сложность. Для подростков, не проявляющих креативность, более характерной тенденцией является распространенность средней по уровню самооценки. Так, если в группе высококреативных подростков высокую самооценку имеют 84,6% (Рисунок 2), то в группе, проявляющей низкую креативность, такую самооценку имеют в 2 раза меньше подростков - 41,7% (Рисунок 3). Соответственно, низкую самооценку в группе высококреативных имеют только 7%, а в группе, не проявляющих креативность, - 25%. [42, с. 5]

Получена положительная корреляция (0,38) между общим показателем теста самооценки творческих характеристик и общим результатом теста дивергентного мышления. Эти данные позволяют сделать предположение, что подростки способны адекватно оценивать свои творческие возможности. Такая взаимосвязь характерна для таких составляющих креативности как склонность к риску и воображение. Это явление известно в психологии под названием "самореализующееся пророчество". [42, с. 10]

Оно срабатывает и в случае позитивной установки на себя: в результате подтверждения ее данных формируется благоприятная Я-концепция. Чем выше и адекватнее самооценка, тем меньше тревожность и больше уверенность в себе и в своих возможностях. Эта вера в себя делает подростков восприимчивыми к новым идеям. Они меньше заняты своими внутренними проблемами.

Сочетание самооценки и креативности предрасполагает к выбору разных сфер социальной активности. В том случае, когда высокая самооценка сочетается с высоким уровнем креативности, творческий человек хорошо адаптирован к среде, активен, эмоционально уравновешен, независим. Наоборот, при сочетании

креативности с невысокой самооценкой, человек чаще всего невротичен, тревожен, плохо адаптирован к требованиям социального окружения.

Изучая себя, подростки представляют, что и другие постоянно оценивают их. Когда образ Я поддерживается, человек испытывает интерес и радость, когда он подвергается агрессии - страх. Обнаружена положительная корреляция (0,47) между самооценкой творческих характеристик и родительской оценкой творческого начала ребенка. Это позволяет сделать предположение о том, что позиция, занимаемая взрослыми по отношению к ребенку, является важным фактором, определяющим развитие креативности. Творческий потенциал является переменной функцией. Еще в отроческие годы, начав думать, что круг возможностей ограничен, в дальнейшем человек произносит хорошо известные слова: "Я этого не могу" или "Это не для меня". В большинстве случаев это следствие пережитых разочарований. По данным психологов неодобрительных замечаний, которые дети слышат в свой адрес, за день набирается в шесть раз больше, чем поощрений и похвал. Порой число замечаний достигает несколько сотен в день. Это убивает творчество, креативность на корню. [43, с. 14]

Таким образом, модернизация образования может решить эту задачу за счет включения в систему изучаемых дисциплин предметов, ориентированных на интеграцию знаний учащихся о человеке, на развитие самосознания и коммуникации. Большую роль в подготовке учащихся к самостоятельной взрослой жизни способны оказать психологические занятия в рамках спецкурсов, помогающие подросткам лучше понять себя и других. На основе полученных психологических знаний учащиеся осознают свои возможности и способности, свои взаимоотношения с окружающими, учатся искать пути преодоления препятствий. [41, с. 27]

### **1.3 Технологии развития творческих способностей студентов в организациях среднего профессионального образования**

Своеобразные подходы к изучению творческих способностей содержатся в работах таких отечественных ученых, как В.С. Библер, Д.Б. Богоявленская, А.Я. Пономарев и др. Известным российским психологом А.И. Луку предложена классификация творческих способностей.

1. Зоркость в поисках. В потоке внешних раздражителей человек обычно воспринимает лишь то, что укладывается в его «координационную сетку» уже имеющихся знаний и представлений, остальное бессознательно отбрасывает. На это влияют привычные структурные «клише», установки, чувства, конформность. Способность увидеть то, что не укладывается в рамки ранее усвоенного, - нечто большее, чем просто наблюдательность.

2. Способ кодирования информации нервной системой. Мозг облакает любую мысль в ту или иную форму; разные люди обладают неодинаковой способностью пользоваться кодами. Врожденные особенности мозга и условия развития в первые годы жизни определяют преимущественную склонность к испытанию тех или иных кодов информации. Способ кодирования накладывает печать на форму внешнего выражения результатов, а если, смотреть шире - на выбор содержательной области мышления.

3. Способность к свертыванию мыслительных операций заключается в том, что длинная цепь рассуждений, понятий заменяется одной обобщающей операцией, тем самым мышление переходит на более высокий уровень абстрагирования, использования все более емких---в информационном отношении символов.

4. Способность к переносу. Это способность применить навык, приобретенный при решении одной задачи, к решению другой, способность к выработке обобщенных стратегий.

5. «Боковое» мышление. Способность увидеть путь к решению, используя постороннюю информацию и собственное мнение.

6. Цельность восприятия. Способность воспринимать действительность целиком, не дробя ее. В процессе творческой работы необходимо оторваться от логического рассмотрения фактов, чтобы попытаться вписать их в более широкие картины.

7. Готовность памяти. Способность вспомнить о свойствах объекта и соотнести эти знания с задачей. Имеется в виду скоростной момент извлечения информации из памяти.

8. Сближение понятий. Легкость ассоциирования и отдаленность ассоциируемых понятий, «смысловые расстояния» между ними.

9. Гибкость мышления. Быстрый и легкий переход от одного класса явлений к другому, далекому от первого по содержанию. «Смысловые расстояния» - переменная величина, на которую влияет функциональная фиксированность человека; способность к преодолению фиксированности одно из проявлений гибкости мышления.

10. Гибкость интеллекта. Способность вовремя отказаться от скомпрометированной гипотезы.

11. Способность к оценочным действиям. Способность к оценке, выбору одной из многих альтернатив до ее проверки.

12. Способность к «сцеплению». Объединение воспринимаемых раздражителей, быстрое соотнесение новых сведений с прежним личным опытом.

13. Легкость генерирования идей. Чем больше идей порождает человек, тем больше шансов, что среди них будут идеи хорошие.

14. Беглость речи. Легкость формулирования необходима, чтобы облечь новую идею в слова. При этом важна осмысленность.

15. Способность к доведению до конца. Это не просто настойчивость, собранность и волевой настрой, а способность к доработке деталей, к совершенствованию первоначального замысла.

Способность к творческой деятельности вызывает успех, который в свою очередь, поддерживает интерес к процессу профессиональной и учебной деятельности.

Нами предпринята попытка систематизировать творческие способности по основным критериям:

- Когнитивные и мыслительные;
- Способности рефлексивные;
- Волевые усилия.

Критерии нами определены на основе видов одаренностей.

Виды творческих способностей (одаренности)

- Интеллектуальный тип одаренности.

Вплоть до середины XX века одаренность определяли исключительно по специальным тестам интеллекта (intellegens quotient, сокращенно IQ). Эта практика вызывала много споров. Об этом много писали и продолжают писать в профессиональной литературе, подчеркивая, что "коэффициент интеллекта" (IQ) - это вовсе не то, что "природный ум". Не будем касаться этих сложных профессиональных вопросов, рассмотрим лишь главную проблему, которая и привела к дискредитации эту теорию и порожденную ей практику.

Вычисленный на основе результатов ответов по специальным тестам коэффициент интеллекта оказался мало полезным в педагогической практике и в особенности как основание для прогнозирования будущих достижений. Как свидетельствовали многолетние долговременные исследования, высокий коэффициент интеллекта, проявленный в детстве, мало что говорит о том, станет ли ребенок выдающимся ученым, художником, руководителем (лидером) и др. А ведь сам показатель - коэффициент интеллекта - претендовал ни больше ни меньше, чем на роль универсальной личностной характеристики, свидетельствующей об общем уровне одаренности.

Причину этого явления выявила теоретическая психология. Анализ тестовых заданий, использующихся традиционно в тестах интеллекта, начиная с первых вариантов, созданных в начале XX века, и до комплектов аналогичных методик второй половины XX века, показал, что практически все эти задания активизируют и выявляют лишь один вид мышления, называемый логическим (или, как говорят профессионалы, конвергентным). А для достижения успехов в

науке, искусстве, практической сфере нужно не столько умение выявлять закономерности, следовать заданному алгоритму и т. п., сколько умение нестандартно, оригинально мыслить, умение находить новые проблемы и необычные решения этих проблем.

Именно этих учеников учителя называют «умными», «толковыми», сообразительными. Именно их называют «светлыми головами» и «надеждой школы». Эти школьники, как правило, обладают весьма значительными, глубокими знаниями, очень часто они умеют самостоятельно их получать — сами читают сложную литературу, могут даже критически отнестись к тем или иным источникам. Ученики этого типа одаренности точно и глубоко анализируют учебный и внеучебный материал, нередко склонны к философскому осмыслению материала. Высокий интеллект, развитый ум позволяют этим учащимся с легкостью усваивать разные предметы, однако их различное отношение к школьным предметам и, соответственно, учителям приводит к тому, что по одним предметам эти учащиеся учатся блестяще, а по другим — нет.

Выделяется два основных подтипа интеллектуальной одаренности: когда проявляется, прежде всего, общие умственные способности и нет какой-либо специализации и когда, напротив, высокие способности проявляются, прежде всего в одной какой-либо специальной области знания. Очень часто различия между этими подтипами всего лишь вопрос времени — сначала высокие способности проявляются как бы «по всему фронту», а со временем обнаруживается специализация способностей и, соответственно, интересов.

Познавательная потребность, являющаяся неременной характеристикой любого типа одаренности, именно у этих учащихся проявляется наиболее отчетливым и очевидным образом. Как правило, при этом типе одаренности отмечается устойчивая система познавательных интересов. Довольно часто именно этот тип одаренности представлен у умственных акселератов, или, как их еще принято называть, «вундеркиндов».

Успеваемость интеллектуально одаренных учащихся не всегда совпадает с уровнем их способностей: среди интеллектуалов есть и блестящие ученики, а

есть и троечники, и даже двоечники. Здесь все определяется не самим по себе интеллектом, а отношением к учению и вообще к школе.

- Академический тип одаренности

В лексиконе педагогов и психологов есть такое слово - "обучаемость". Они давно заметили такую особенность: ребенок может быть и творческим и умненьким, но обучается тяжело. Потом, один ребенок "все схватывает на лету", а другому требуются долгие часы для освоения учебного материала. Естественно, что особенно внимательны к этой характеристике ребенка учителя, именно они склонны утверждать, что одаренные дети - "это те дети, которые хорошо учатся". Вряд ли стоит говорить, что это большое заблуждение. Каждый из нас по собственному опыту знает, что учителя "делают отличниками" далеко не всегда тех, кто умнее или более развит творчески, значительно чаще это те, кто послушен, прилежен, исполнительен и т. п. Поэтому их основные оппоненты в данном вопросе - психологи - не устают повторять: одаренный ребенок далеко не всегда отличник. Более того, по результатам многочисленных исследований, проведенных во многих странах мира, одаренные дети крайне редко бывают отличниками или даже просто хорошими учениками. Увы, но чаще всего одаренные в традиционной школе - троечники.

Хотя мы не можем не отметить, что успешность в учении свойственна далеко не всем, и действительно одаренный человек обычно более способен к усвоению нового опыта. Но реальные успехи в учебе, обозначенные школьными отметками, далеко не всегда однозначно характеризуют эту способность.

Академический тип одаренности несколько отличается от интеллектуального. При этом типе одаренности достаточно высокий интеллект тоже имеет место, однако на первый план выходят особые способности именно к обучению. Учащиеся этого типа одаренности, прежде всего, умеют блестяще усваивать, то есть учиться. Особенности их познавательной сферы (мышления, памяти, внимания), некоторые особенности их мотивации таковы, что делают учение для них достаточно легким, а в ряде случаев даже приятным. Медалисты, те ученики, которых принято называть гордостью школы, чаще всего

принадлежат именно к этому типу одаренности, который нельзя недооценивать. Именно из этих учащихся получают впоследствии замечательные профессионалы, настоящие мастера своего дела.

Академический тип одаренности, также имеет свои подтипы: есть учащиеся с широкой способностью к обучению (они легко осваивают любую деятельность, проявляют заметные успехи во всех школьных науках), а есть учащиеся, у которых повышенные способности к усвоению проявляются лишь в одной или нескольких близких областях деятельности (дети с академическими способностями, скажем, к точным наукам или к гуманитарным).

В некоторых случаях учителю бывает трудно различить интеллектуальный и академический тип одаренности — и те и другие могут блестяще учиться, у тех и других есть познавательная потребность. Разница, пожалуй, заключается в особой умственной самостоятельности интеллектуалов, в их повышенной критичности мышления, способности самостоятельно выходить на глобальное, философское осмысление сложных интеллектуальных проблем. А академически одаренные школьники — это всегда гении именно учения, это своего рода блестящие профессионалы школьного (а потом и студенческого) труда, великолепные мастера быстрого, прочного и качественного усвоения.

Талантливые дети - особая категория одаренных. Разговор о них - это, по сути, разговор о плюсах и минусах ранней специализации.

Сконцентрировав усилия одаренного ребенка на каком-то одном виде деятельности (музыка, изобразительное искусство, шахматы и др.) часто можно добиться выдающихся результатов, значительно превосходящих обычные представления. История человечества свидетельствует о том, что в редких случаях это оказывалось полезным для развития ребенка в будущем и позволяло ему реализоваться в дальнейшем как выдающемуся специалисту (В.-А. Моцарт, К. Гаусс и др.). Значительно чаще встречались ситуации, когда ранняя специализация приводила к негативным последствиям.

Поэтому педагоги и родители, не стремящиеся утвердиться как "выдающиеся" воспитатели за счет своих одаренных воспитанников,

ориентируются не на узкую специализацию одаренного ребенка, а, наоборот, - на максимальное расширение круга его интересов.

Лишившись в результате "выдающегося юного поэта (музыканта, математика, шахматиста, художника и др.)", а вместе с ним и воплощения собственных честолюбивых педагогических надежд, мы обычно приобретаем несравненно больше - всесторонне развитого одаренного ребенка, который, попробовав многое в раннем возрасте, делает осознанный выбор приложения определенного вида своей одаренности к чему-то в более старшем возрасте.

- Креативный (творческий) тип одаренности

Одним из первых практиков, обнаруживших это несоответствие, был американский учитель и психолог Е. П. Торранс. Наблюдая за своими учениками, он пришел к выводу, что успешны в творческой деятельности не те дети, которые хорошо учатся, и не те, кто имеет очень высокий коэффициент интеллекта (IQ). Точнее, эти показатели (учебная успешность и высокий интеллект) могут присутствовать, но они не являются обязательными гарантами будущих и настоящих успехов в жизни. Для творчества, а именно это требуется от талантливого человека в любой сфере, необходимо нечто другое.

Е. П. Торранс одним из первых разработал методики для выявления творческих способностей детей. Испытания продемонстрировавших высокий коэффициент интеллекта после появления его работ стали дополнять специальными испытаниями уровня творческих способностей.

Они получили наименование тестов креативности. В ходе дальнейших исследований выяснилось, что для реализации личности в творчестве необходимо особое сочетание уровней развития логического (или конвергентного мышления, выявляемого обычно по тестам интеллекта) и творческого мышления.

Главная особенность этого типа одаренности выражается в нестандартности мышления, в особом, часто непохожем на других взгляде на мир, в том, что поэт назвал «лица необщим выраженьем». Этот тип одаренности с большим трудом обнаруживается в школьной практике, так как стандартные школьные программы не дают возможности этим детям выразить себя.

Более того, учителя, несмотря на все усиливающиеся призывы к творчеству, не понимают, а в ряде случаев и недолюбливают этих учеников, так как они почти всегда очень трудны в школьной жизни: их повышенная независимость в суждениях, полное пренебрежение условностями (в том числе и в быту) и авторитетами создают у учителей при работе с такими учениками большие проблемы.

Тот факт, что практически у всех творческих детей-подростков отмечаются заметные поведенческие проблемы, не случаен — именно так называемая не комфортность этих учащихся, то есть их нежелание, а подчас просто неумение идти «в ногу» со всеми остальными, и является личностной основой их одаренности, той базой, на которой и строится их нестандартное видение мира.

У этих учеников легко можно увидеть их недостатки, их трудности, а вот увидеть в школьной деятельности их особые творческие способности очень трудно, а порой и невозможно без специальной работы в этом направлении. Очень часто ученики с этим типом одаренности не особенно хорошо учатся, и тому есть много причин: и пониженная мотивация к усвоению (придумать им бывает легче, чем усвоить готовое), и собственный, иногда очень причудливый познавательный мир, в котором не всегда есть место школьным урокам.

Для того чтобы увидеть подлинные творческие способности этих учеников, им нужно предлагать особую деятельность, допускающую и активно предполагающую проявление их самобытности, необычного видения мира, будь то нестандартные темы сочинений, особые творческие задания или исследовательские проекты.

Правда, и учитель, чтобы оценить оригинальность, не шаблонность этих детей должен сам обладать, если не собственной креативностью, то хотя бы достаточной широтой взглядов, отсутствием жестких стереотипов в мышлении и в работе.

У творческой одаренности много различных вариантов: есть ученики, проявляющие незаурядные творческие возможности буквально в любой

деятельности, за которую они берутся, но бывают ученики, у которых такое нестандартное видение проявляется достаточно ярко лишь в одной сфере.

- **Лидерская (социальная) одаренность**

Еще один тип одаренности, который учителю сравнительно легко увидеть, но очень и очень нелегко принять именно как вид одаренности, — это так называемая лидерская, или социальная, одаренность. Синонимом этого является выражение «организаторские способности». Такая одаренность характеризуется способностью понимать других людей, строить с ними конструктивные отношения, руководить ими. Лидерская одаренность, по мнению многих исследователей, предполагает достаточно высокий уровень интеллекта, однако наряду с этим необходима и хорошо развитая интуиция, понимание чувств и потребностей других людей, способность к сопереживанию, во многих случаях у людей с этим типом одаренности наблюдается и яркое чувство юмора, помогающее им нравиться другим людям.

Существует много вариантов лидерской одаренности. Есть эмоциональные лидеры, своего рода «жилетка» для каждого, с ними советуются, их любят, их мнение является во многих случаях решающим. Есть лидеры действия — они умеют принимать решения, которые важны для многих людей, определяют цели и направление движения, ведут за собой.

К сожалению, у многих школьников с выраженными лидерскими способностями интерес к школьному обучению недостаточен, и их незаурядные лидерские возможности реализуются в деятельности не только далекой от школы, но и иногда прямо с ней конкурирующей. Многие ученики с этими способностями не имеют достаточной школьной мотивации и, обладая сильным характером и независимостью, откровенно ничего не делают в школе. Невозможность завоевать статус лидера в школе ведет их на улицу, где они становятся лидерами антисоциальных группировок. Такие ученики часто рассматриваются учителями только как заурядные хулиганы, что вызывает с их стороны ответное негативное отношение. Все это еще больше усиливает проблемы и этих учеников, и в не меньшей степени их учителей. Нужна

специальная, иногда длительная и сложная работа, чтобы повернуть учеников с этим типом одаренности лицом к школе.

### Психомоторная или спортивная одаренность

Сразу следует отметить, что бытующее мнение о пониженных умственных способностях у спортсменов не соответствует действительности. Многочисленные исследования показали, что у выдающихся спортсменов значительно выше среднего оказываются и интеллектуальные возможности — это относится даже к таким, казалось бы, далеким от интеллекта видам спорта, как тяжелая атлетика или футбол. Не случайно, что многие выдающиеся спортсмены, оставив спорт, становятся писателями (Юрий Власов), удачливыми бизнесменами (Пеле) и, уж конечно, талантливыми педагогами (Ирина Роднина). Хотя ученики со спортивной одаренностью далеко не часто хорошо учатся, это связано прежде всего с недостатком времени и должного желания. Если у школьников, увлекающихся спортом, создать соответствующую мотивацию, то есть настрой, то они, как правило, могут превосходно учиться.

Понимание типологии одаренности — это первый, хотя и необходимый шаг учителя на пути конкретной работы с одаренными учениками, действенной помощи в развитии, укреплении и реализации их незаурядных возможностей.

У части детей с заметным опережением развития яркая одаренность остается на всю жизнь, являясь, таким образом, индивидуальной, устойчивой характеристикой развития. Ускоренно развивались и Норберт Винер, и Лев Ландау, и поэт Александр Грибоедов. Предсказать, во что выльется то или иное ускоренное развитие достаточно трудно, хотя определенные возможности для прогноза уже имеются. Учитель должен всегда понимать относительность самого явления яркой одаренности, его условность и во многих случаях только возрастной, временный характер.

Существуют одаренные дети, у которых при высоком умственном развитии нет резкого возрастного опережения. Их одаренность видна только квалифицированным профессионалам-психологам или внимательным учителям,

много и серьезно работающим с ребенком. Видимо, к этому типу принадлежал великий математик Андрей Николаевич Колмогоров.

Существуют и другие виды одаренности, которые мы рассматривать не будем.

Одаренность проявляется как способность к выдающимся достижениям в любой социально значимой сфере человеческой деятельности, а не только в академических областях. Одаренность следует только как возможность достижений. Смысл утверждения в том, что нужно принимать во внимание и те способности, которые уже проявились, и те, которые могут проявиться (т. е. потенциальные).

Одаренность и/или талант являются результатом взаимодействия многих факторов. В первую очередь это означает, что одаренность не равняется высокому коэффициенту интеллектуального развития (IQ), а следовательно, не определяется только исключительным интеллектом.()

Одаренность многообразна, проявляется на разных уровнях и во всех сферах жизнедеятельности. Социально значимые достижения невозможны без высоко развитой способности к творчеству (креативности) и лидерству, вследствие чего встает особая задача выявления и развития, обучающихся с творческой и лидерской одаренностями. Все виды одаренности имеют сложную структуру, в том числе и интеллектуальная одаренность.

Выявление одаренности — это сложная процедура, требующая специальных знаний и умений, участия профессиональных психологов.

Каждый одаренный — индивидуальность, требующая особого подхода. Содействие реализации одаренности чаще всего требует организации особой среды, включающей специальное образование, которое выходит за рамки обучения в обычной школе.

Как видим, одаренность представлена как сложное, многомерное явление. Ее характеристики позволяют понять, как выявлять одаренность и на что ориентироваться, развивая потенциал личности.

Главной целью образования является подготовка специалистов, обладающих высоким уровнем профессиональной квалификации, компетентностью в избранном деле и комплексом личностных качеств, актуальных в современных условиях информатизации профессиональной деятельности, представляющих социальную значимость. Чем выше уровень развития профессионально и личностно важных качеств у студентов, тем эффективней и качественней их подготовка к профессиональной деятельности. Современная компьютеризированная подготовка - это фундаментальная сфера знаний, умений и специфических личностных качеств, без которых не может состояться современный человек. В значительной степени возросла потребность в специалистах, способных к проявлению творчества в решении новых задач. Это предопределило новый интерес к проблеме формирования творческой личности специалиста.

Каждый студент имеет определенный творческий потенциал, его необходимо заметить, выявить, чтобы впоследствии постараться развить. Очень помогает выявлению способностей, в том числе и творческих, личностно-ориентированный подход к обучению. При таком подходе студент не просто принимает готовый образец или инструкцию преподавателя, а сам активно участвует в каждом шаге обучения, в значительной степени пользуется свободой выбора. Так, проводя обобщающие уроки по информатике, я предлагаю обучающимся самим выбрать тип, вид и форму своей итоговой работы – реферат или презентация, программа, слайдовая презентация или макет, исследовательская работа или выступление с докладом и так далее.

Постоянно использовать проблемные творческие задания, поощряю нетрадиционные, разнообразные способы их выполнения. Такие задания позволяют полнее выявить способности обучающихся, которых надо развивать, опираясь на разноуровневый, дифференцированный и индивидуальный способы организации учебной деятельности.

В основе такого подхода лежит возможность оценивать и совершенствовать творческие способности студента, какими бы они ни были «от природы», чтобы у

них появилось желание заниматься творчеством, необходимо сформировать благоприятную среду, и это вторым этапом работы. Формирование благоприятной среды для развития творческих способностей студентов складывается из соответствующего оформления кабинета (тематические стенды, выставки творческих работ обучающихся и т.д.), из создания благоприятной, эмоционально насыщенной атмосферы на занятиях. В этом очень помогает аудио и видеоподдержка лекций, использование дискуссионных форм, работа в группах с применением дифференцированного подхода к распределению заданий.

Очень важно также создавать индивидуальные ситуации успеха с учетом способностей каждого студента и содействовать их самореализации – здесь большую поддержку мне оказывает знание возрастной психологии.

Информационные дисциплины всегда предполагают создание творческих ситуаций на занятиях, позволяющих каждому студенту проявить инициативу, самостоятельность в выражении мыслей, суждений. А это создает благоприятную обстановку для естественного самовыражения, для развития творческих способностей.

Освоение материала на творческом уровне является высшим этапом познавательной активности студентов после эвристического и репродуктивного. Развитие творческой активности студентов – третий, основной этап.

#### Значимость олимпиад, конкурсных заданий

Подготовка «студента-олимпиадника» начинается с подготовки преподавателя. Реализация олимпиадного движения имеет большое будущее, потому что это преобразует не только студента, но и преподавателя, формируя их творческое лицо. Участие в олимпиадах разного уровня как для студента и преподавателя – это один из путей открытия самого себя, необходимое условие самореализации и профессионального самосовершенствования.

Хотелось заметить, что олимпиадное движение носит как образовательный, так и воспитательный характер, оно призвано обеспечить развитие компьютерной грамотности молодежи региона, обеспечить регион высококвалифицированными специалистами, необходимыми для дальнейшего процветания.

Готовясь к олимпиадам по информатике, студенты могут столкнуться с проблемой поиска нужной информации для подготовки к олимпиадам. Им очень сложно подобрать нужные задачи для подготовки и не всегда преподаватель успевает дать студентам методические указания, которые помогут им наилучшим образом подготовиться к олимпиадам.

Олимпиадная задача по информатике должна гармонично покрывать не только теоретические разделы курса информатики, но и давать возможность использовать в процессе ее решения знания и умения, характерные для основных этапов решения задач с помощью компьютеров. В частности, такими этапами являются:

- формализация задачи;
- выбор формального метода и разработка алгоритма решения задачи, включая оценку правильности и сложности алгоритма;
- программирование алгоритма и отладка программы;
- тестирование полученной программы.

Опыт проведения олимпиад и конкурсов по информатике в нашей стране показывает, что содержание и основные знания, умения и навыки, востребованные при решении олимпиадных заданий по информатике, строятся на основе сформированного уровня освоения студентами содержания информатики и информационных технологий, развития профильного уровня освоения стандарта среднего профессионального образования по информатике. Все представленные там дидактические единицы, в той или иной степени, обязательно заложены в олимпиадных задачах конкретного соревнования. Более того, анализ показывает, что все блоки содержания образования профильного уровня стандарта по информатике, а также требуемые компетенции, в полной мере могут проверяться олимпиадными заданиями.

В частности, можно отметить следующие компетенции, которые выявляются в результате участия студентов в олимпиадном движении:

- углубленные знания математических основ информатики;
- развитые умения и навыки в теории алгоритмов;

- устойчивые знания об информационных процессах, типах информации, способах представления и передачи информации;
- устойчивые практические навыки самостоятельного построения компьютерных моделей;
- расширенные представления о составе компьютера, программном принципе работы компьютера и прикладном программном обеспечении;
- свободное владение компьютерным графическим интерфейсом;
- устойчивые навыки работы с периферийным оборудованием и разнообразными носителями информации;
- свободные навыки работы с компьютером: файловой системой, операционной системой, архивирующими средствами, конвертирующими средствами, программными приложениями, поисковой системой;
- устойчивые навыки работы с общими и персональными ресурсами в локальной компьютерной сети;
- устойчивые навыки работы со специализированным ПО (среды программирования, трансляторы, отладчики);
- свободные навыки работы с инструментальными средствами глобальной компьютерной сети (регистрация, передача данных, защита информации);
- развитое чувство самоконтроля и ответственности;
- навыки самостоятельного планирования заданий;
- общекультурные навыки этикета;
- проявление волевых качеств.

Очевидно, что чем выше уровень олимпиады, тем сложнее предлагаемые задачи и больший уровень знаний и умений требуется от участников. Но совершенно не правильно считать, что эта сложность возрастает только за счет программирования.

Подготовка студентов к творчеству в будущей профессиональной деятельности включает в себя воспитание творческого мышления, развитие разнообразных творческих способностей, повышение всего творческого

потенциала. И всему этому может способствовать изучение гуманитарных дисциплин.

Самостоятельный поиск информации, ее анализ, обобщение полученных результатов формируют творческое мышление студентов, так необходимое в их дальнейшей профессиональной, а возможно, и научной деятельности.

## **Вывод по первой главе**

О проблеме формирования и развития творческого потенциала много говорят и пишут. Различные подходы к исследованию проблемы творческих способностей, их психологической сущности, показывают существование различных позиций, мнений, их неоднородность и проблемный характер.

Таким образом, изучение проблемы творчества в настоящее время приобретает комплексный характер и представляет собой важную область исследований.

Современному обществу нужны образованные, нравственные, творческие люди, которые могут самостоятельно принимать ответственные решения.

Склонность к творчеству присуща ребенку. По утверждению Л.С. Выготского, творчество – норма детского развития. Благодатный детский возраст открыт и восприимчив к чудесам познания, к умению удивляться, богатству и красоте окружающего мира. Проявления фантазии у ребенка более ярки и неожиданны, чем у взрослого, за счет того, что ребенок больше доверяет продуктам своего воображения и меньше их контролирует[11].

На ранних возрастных этапах высокий уровень креативности может сочетаться с низким уровнем развития интеллекта. И без интенсивной работы по развитию последнего способность к творчеству в дальнейшем быстро снижается. Креативное воображение является необходимым условием для любой деятельности человека. Особенно важное значение приобретает этот психический процесс для детей при обучении. Любой школьный предмет (математика, литература, развитие речи, музыка изобразительное искусство и т.д.) требуют эффективной работы этой психической функции. Вот почему важно целенаправленно развивать творческое воображение на уроках изобразительного искусства в начальной школе[22].

Формированию креативного воображения способствуют:

использование на начальном этапе обучения специальных знаний на конструирование, которые выполняются учащимися на предметно-действенном уровне.

использование заданий, моделирующих деятельность воображения на наглядно-образном уровне.

использование на уроках предметно-практического обучения и во внеклассной работе широкого ассортимента природных и синтетических материалов для обобщения чувственного опыта учащихся.

направленность обучения на развитие у учащихся способностей к сюжетному конструированию, включению заданных элементов в простой, а затем в развернутый контекст.

акцентирование внимания на изображении создаваемых объектов в динамике.

выделение деятельности работы с формой, предлагающей создание на основе форм исходных материалов образов различных объектов.

предоставление учащимся свободы в выборе материалов для изготовления объектов.

включение в качестве структурного элемента на уроках предметно-практического обучения режиссерских и сюжетно-ролевых игр.

создание в процессе занятий проблемных ситуаций, неоднозначность решения которых стимулирует деятельность творческого воображения и способствует формированию механизмов комбинаторики данного психического процесса[31].

В условиях лично ориентированной модели обучения каждый ребенок обретает право и реальную возможность для развития своих творческих способностей. Кусочек фантазии есть в каждом ребенке, который, чувствуя, мысля, действуя, вносит в жизнь хотя бы крупицу своего “Я”.

## **Глава 2. Опытнo-практическая работа по развитию творческих способностей студентов по профессиональному модулю в условиях ГБПОУ «Копейский политехнический техникум им. С.В. Хохрякова»**

### **2.1 Исследование методической системы обучения в условиях ГБПОУ «Копейский политехнический техникум им. С.В. Хохрякова»**

Исследование проходило на базе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ГБПОУ «Копейский политехнический техникум им. С.В. Хохрякова».

Образовательное учреждение, реализует основную профессиональную образовательную программу по специальности «Технология продукции общественного питания», обеспечивает планирование, организацию и проведение производственной (профессиональной) практики в соответствии с Положением о производственной (профессиональной) практике студентов, профессиональных образовательных организаций. В период прохождения производственной (профессиональной) практики студенты могут освоить одну или несколько родственных профессий: повар, кондитер, изготовитель пищевых полуфабрикатов, пекарь, кулинар мучных изделий и др.

Среднее профессиональное образование базового уровня по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» присваивает квалификацию – технолог продуктов общественного питания.

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе среднего (полного) общего образования.

На протяжении второго курса обучения студенты изучают обязательную спец., дисциплину «Основы технологии».

Для ознакомления и изучения данной дисциплины отведено:

- Обязательная учебная нагрузка (часов) - 382 часа;

- Всего лабораторных – 126
- практических занятий - 66
- Выполнение курсовых работ (курсовых проектов) – 2,3,4

В ГБПОУ «Копейский политехнический техникум им. С.В. Хохрякова» создана материально-техническая база, обучение ведут квалифицированные преподаватели. Лабораторные занятия, на которых студенты отрабатывают навыки приготовления блюд, проводятся в специально оборудованных лабораториях. Для прохождения производственного обучения колледж располагает различными базами практики.

Информационно-методическое обеспечение образовательной деятельности характеризуется наличием читального зала, библиотеки, имеющей библиотечный фонд 25045 учебной и дополнительной литературы, который ежегодно пополняется, учебно-методических комплексов по дисциплинам: средняя обеспеченность составляет 92,2%; общий фонд учебно-методических разработок составляет более 2 тысяч экземпляров.

Кадровое обеспечение. Обучение студентов осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера, профессионального обучения педагоги дополнительного образования, из них:

- 91,2% имеют квалификационные категории;
- 40% имеют стаж работы более 10 лет;
- 25% имеют отраслевые и государственные награды.

Обучение по специальности «Технология продукции общественного питания» осуществляется в трех учебных кабинетах:

- кабинет спецдисциплин специальности «Технология продукции общественного питания»,
- кабинет спецдисциплин специальности «Технология продукции общественного питания»,
- лаборатория специальности «Технология продукции общественного питания».

В исследовании принимали участие студенты 215 группы, которые обучаются по специальности 19.02.10 – технология продукции общественного питания – очная, на базе среднего (полного) общего образования, нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

Основная дисциплина, на которой проводилось исследование – «Основы технологии».

Данная дисциплина связана с творческой деятельностью, а именно, студенты в ходе лабораторных работ должны оформлять готовые блюда и изделия, декорировать посуду, сервировать стол в соответствии с тематикой занятия. Поэтому исследование творческих способностей и апробацию методических материалов, было решено проводить именно на лабораторно-практических занятиях.

Исследуемая группа состоит из 15 человек в возрасте – семнадцать-восемнадцать лет. Студенты очень добрые, отзывчивые, исполнительные, активные, преобладают положительные духовные запросы, стремление к учебе, при выполнении заданий проявляют старание. Все члены группы стремятся сотрудничать и помогать друг другу. Вместе с тем, у некоторых наблюдается потребность в самоутверждении и самореализации, стремление выделиться.

В исследовании был использован тест «Ваш творческий потенциал» (Автор Потемкина Е.В., Потемкина О.Ф.), позволяющий определить уровень творческого потенциала, так как творческие способности базируются на потенциале личности, являясь внутренним источником творчества, умением принимать нестандартные решения.

Тест включает в себя 18 вопросов с выбором варианта ответа.

Исследование включало следующие этапы:

- 1) Тестирование испытуемых с помощью теста: творческий потенциал;
- 2) Подсчет баллов
- 3) Интерпретация полученных данных.

Таким образом, результаты тестирования группы позволили с помощью подсчета данных определить уровень творческого потенциала обучающихся (рис.1). Анализ результатов проведенного теста показал о невысоком уровне развитии творческого потенциала студентов.



Рисунок 1 –Результаты тестирования на выявление творческого потенциала

Для определения уровня сформированности творческих способностей студетнов мы также определили следующие критерии: использование знаний (Z), активность (А), самостоятельность (S), качество выполнения (К), оригинальность (О). За основу была взята и адаптирована характеристика показателей и критериев уровней сформированности творческих способностей И.Г. Самсоновой (таблица 3). Данные критерии соответствуют трем уровням сформированности творческих способностей: низкий, средний и высокий уровень. Способности оценивались от 1 до 10:

- 1-4 балла – творческие способности на низком уровне;
- 5-7 баллов – творческие способности на среднем уровне;
- 8-10 баллов – творческие способности на высоком уровне.

Ниже приведена таблица с характеристикой показателей и критериев уровней сформированности творческих умений:

Таблица 3 Характеристика показателей и критериев уровней сформированности творческих способностей

Критерии	Уровень	Показатели критериев
Знания	Низкий	Обучающийся пассивен, поверхностно усвоил знания, тем самым он недостаточно знает, как выполнять действия и имеет затруднения в ответах.
	Средний	Студент понимает суть содержания знаний, алгоритмов, гибкость и многообразие знаний, умеет объяснять причину выбора способа выполнения действия, но он не переносит знания в новую ситуацию.
	Высокий	Обучающийся выводит новые знания по аналогии; способен к трансформации; умеет систематизировать, переносить знания в новую ситуацию; научно обосновывает свое решение.
Активность	Низкий	Осуществляет простейшие мыслительные операции, проявляет познавательную инертность, пассивен, не проявляет инициативу.
	Средний	Имеет заинтересованность в творческой деятельности, осмысленно ориентирует деятельность, но имеет сложности в решении задач.
	Высокий	Студент проявляет потребность, заинтересованность в преобразовательной деятельности, ищет новые способы решения проблем, комбинирует, генерирует эти способы, способен абстрагировать, сочетать фантазию, воображение и мышление.
Самостоятельность	Низкий	Осуществляет деятельность с помощью преподавателя, под контролем преподавателя, по требованию преподавателя в его присутствии, задает много вопросов, сомневается в выборе решения.
	Средний	Обучающийся пылив, любознателен, умеет добывать знания путем поиска, исследования, организует деятельность с частичной помощью преподавателя.

	Высокий	Проявляет инициативность, самостоятельность, добывает знания путем собственного открытия, умеет использовать знания для самообразования, осознанно организует деятельность, организует деятельность самостоятельно, способен к саморегуляции, самовыражению в творческой деятельности.
--	---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Окончание таблицы 3

Качество	Низкий	Неряшливо, халатно, безответственно относится к заданиям.
	Средний	Добросовестно выполняет задания, но имеется неточность в выполнении.
	Высокий	С должным качеством выполняет задания, аккуратно и тщательно, в соответствии с задуманным эскизом.
Оригинальность	Низкий	Обучающийся заимствует идеи, замыслы с небольшим изменением одного или двух параметров.
	Средний	Видоизменяет первоначальный образец, выполняет известное другим способом, средствами, но предлагает недостаточно оригинальные пути решения.
	Высокий	Выполняет новый образец, применяет собственный подход, способен трансформировать, импровизировать.

В соответствии с данной характеристикой показателей и критериев была определена оценка исходного уровня сформированности творческих способностей. Результаты оценивания по критериям творческих способностей представлены в таблице 4:

Таблица 4

Оценка уровня сформированности творческих способностей по критериям

Критерии творческих способностей	Уровни					
	Низкий (1-4)		Средний (5-7)		Высокий (8-10)	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Использование знаний	4	26,7	9	60,0	2	13,3
Активность	7	46,7	6	40,0	2	13,3
Самостоятельность	8	53,3	6	40,0	1	6,7

Качество выполнения	5	33,4	8	53,3	2	13,3
Оригинальность	7	46,7	6	40,0	2	13,3

Ниже приведено графическое представление полученных результатов:

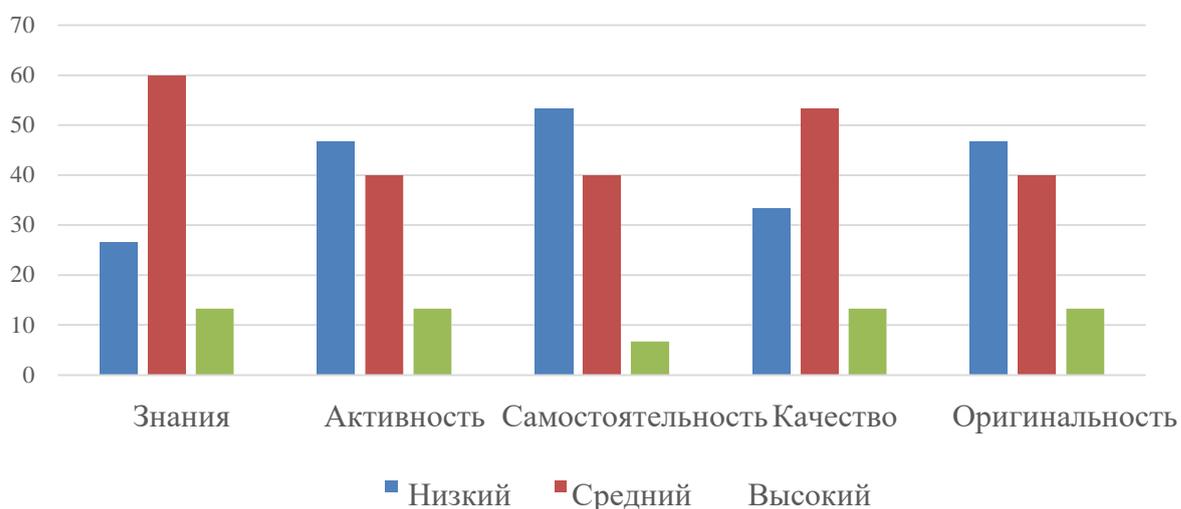


Рисунок 2 – Оценка уровня сформированности творческих способностей на исходном уровне

Таким образом, результаты оценки по критериям показали о невысоком уровне сформированности творческих способностей у студентов. У студентов менее всего развиты активность, самостоятельность и оригинальность процесса деятельности. На основе выявленных результатов было принято решение разработать учебно-практическое пособие, которое будет способствовать формированию творческих способностей у студентов, вызывать интерес к выполнению заданий, развивать творческую активность, применять свой собственный подход, проявлять самостоятельность, инициативность и т.д.

## **2.2 Разработка рабочей тетради для развития творческих способностей студентов по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в учреждениях среднего профессионального образования**

В XXI веке образование становится объективной необходимостью. Настоящий этап развития общества отличается интенсивным внедрением во все сферы человеческой деятельности новых, наукоемких и высоких технологий, обеспечивающих более полную реализацию потенциальных творческих способностей личности. Такая тенденция нашей действительности настоятельно требует подготовки высококвалифицированных специалистов, владеющих технологической культурой, готовых к преобразовательной деятельности и имеющих необходимые для этого научные знания. Технологическая культура – это новое отношение к окружающему миру, основанное на преобразовании, улучшении и совершенствовании среды обитания человека. Среднее профессиональное образование должно обеспечить человеку возможность более гармонично развиваться и жить в современном технологическом мире.

Образовательный процесс включает в себя информационно-познавательный и деятельностный компоненты.

Информационный компонент (технико-технологическая компетентность) отражает технологические знания и умения.

Деятельностный компонент – это практическое овладение студентами алгоритмами созидательной, преобразующей, творческой деятельности, направленной, в частности, на развитие технологического мышления. При этом основными критериями успешности обучения становятся самостоятельность и качество выполняемой работы, а также умения открывать знания, пользоваться различными источниками информации для решения насущных проблем.

Обучение по специальности «Технология продукции общественного питания» осуществляется в ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

Огромную роль в развитии технических и творческих способностей играют лабораторно-практические занятия.

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях.

Продолжительность - не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т.п.). Продолжительность занятия не менее двух академических часов.

Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Выполнению лабораторных работ и практических занятий предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

По каждой лабораторной работе и практическому занятию образовательным учреждением должны быть разработаны и утверждены методические указания по их проведению.

Лабораторные работы и практические занятия могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер. Работы, носящие репродуктивный характер, отличаются тем, что при их проведении студенты пользуются подробными инструкциями, в которых указаны: цель работы, пояснения (теория, основные характеристики), оборудование, аппаратура, материалы и их характеристики, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), контрольные вопросы, учебная и специальная литература.

Работы, носящие частично-поисковый характер, отличаются тем, что при их проведении студенты не пользуются подробными инструкциями, им не дан порядок выполнения необходимых действий, и требуют от студентов самостоятельного подбора оборудования, выбора способов выполнения работы в инструктивной и справочной литературе и др.

Работы, носящие поисковый характер, характеризуются тем, что студенты должны решить новую для них проблему, опираясь на имеющиеся у них теоретические знания.

При планировании лабораторных работ и практических занятий необходимо находить оптимальное соотношение репродуктивных, частично-поисковых и поисковых работ, чтобы обеспечить высокий уровень интеллектуальной деятельности.

Формы организации студентов на лабораторных работах и практических занятиях: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме организации занятий все студенты выполняют одновременно одну и ту же работу.

При групповой форме организации занятий одна и та же работа выполняется бригадами по 2 - 5 человек.

При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ и практических занятий рекомендуется:

- разработка сборников задач, заданий и упражнений, сопровождающихся методическими указаниями, применительно к конкретным специальностям;

- разработка заданий для автоматизированного тестового контроля за подготовленностью студентов к лабораторным работам или практическим занятиям;

- подчинение методики проведения лабораторных работ и практических занятий ведущим дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;

- использование в практике преподавания поисковых лабораторных работ, построенных на проблемной основе;

- применение коллективных и групповых форм работы, максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение полного объема работ;

- проведение лабораторных работ и практических занятий на повышенном уровне трудности с включением в них заданий, связанных с выбором студентами условий выполнения работы, конкретизацией целей, самостоятельным отбором необходимого оборудования;

- подбор дополнительных задач и заданий для студентов, работающих в более быстром темпе, для эффективного использования времени, отводимого на лабораторные работы и практические занятия.

#### Оформление лабораторных работ и практических занятий

Структура оформления лабораторных работ и практических занятий по дисциплине определяется предметными (цикловыми) комиссиями.

Оценки за выполнение лабораторных работ и практических занятий могут выставляться по пятибалльной системе или в форме зачета и учитываться как показатели текущей успеваемости студентов.

Все лабораторно-практические занятия выполняются в соответствии с методическими рекомендациями.

Методические рекомендации - вид методической продукции, раскрывающий порядок, логику и акценты изучения какой-либо темы, проведения занятия, мероприятия. В методических рекомендациях акцент делается не столько на последовательность осуществляемых действий (как в методической разработке), сколько на раскрытие одной или нескольких частных методик, выработанных на основе положительного опыта. Задача методических рекомендаций - пропагандировать наиболее эффективные, рациональные варианты, образцы

действий применительно к определенному виду деятельности (в том числе - мероприятию). В методических рекомендациях обязательно содержится указание по организации и проведению одного или нескольких конкретных дел, иллюстрирующих описываемую методику на практике [41, с 145].

Методические рекомендации - это один из видов методической продукции (наряду с методической разработкой, дидактическим материалом, методическим пособием).

Методические рекомендации представляют собой особым образом структурированную информацию, определяющую порядок, логику и акценты изучения какой-либо темы, проведения занятия, мероприятия.

Методические рекомендации содержат в себе раскрытие одной или нескольких частных методик, выработанных на основе положительного опыта. Их задача - рекомендовать наиболее эффективные, рациональные варианты, образцы действий применительно к определенному виду деятельности (в том числе - мероприятию) [18, с.126].

В методических рекомендациях обязательно содержится указание по организации и проведению одного или нескольких конкретных дел, иллюстрирующих методику на практике.

Методические рекомендации должны иметь точный адрес (указание на то, кому они адресованы: педагогам, родителям, методистам, педагогам-организаторам, классным руководителям и т.д.). Соответственно этому регламентируется терминология, стиль, объем методических рекомендаций [15, с. 89].

Методическая записка дает пояснения к методическим материалам, изложенным более сжато (планам, графикам, таблицам, схемам). Методическая записка должна дать ответ на следующие вопросы: какие задачи решаются данной методической работой; кому она адресована; на основании каких документов, фактов, составлена методическая работа; какова система изложения материала.

Методическая памятка содержит краткие, самые важные сведения о выполнении каких-либо операций или осуществлении каких-либо функций. Наиболее распространенный вид методической продукции, позволяющий в сжатой форме дать алгоритм действий, круг обязанностей, перечень советов. Памятка невелика по объему, обычно не более 1 листа, имеет точного адресата в виде краткого обращения или просто названия. Изложение материала лаконично, без повторений, как правило, по пунктам [6, с.57].

Методические рекомендации - методическое издание, содержащее комплекс кратких и четко сформулированных предложений и указаний, способствующих внедрению в практику наиболее эффективных методов и форм обучения и воспитания. Методические рекомендации разрабатываются на основе изучения или обобщения опыта учителей школ или проведенного исследования. Создаются для оказания помощи педагогическому коллективу, педагогу в выработке решений, основанных на достижении науки и результативного педагогического опыта с учетом конкретных условий и особенностей деятельности данного педагогического коллектива, педагога. Раскрывают одну или несколько частных методик, выработанных на основе результативного педагогического опыта. Их задача – рекомендовать наиболее эффективные, рациональные варианты, образцы действий, применительно к определенной группе лиц или мероприятий (воспитательных дел, деятельности). В методических рекомендациях обязательно содержится указание по организации и проведению одного или нескольких конкретных дел, иллюстрирующих методику на практике. Рекомендации имеют точный адрес [17, с.98].

*Примерная схема написания рекомендации:*

Вступительная часть – пояснительная записка, где обосновывается актуальность, необходимость данных рекомендаций, дается краткий анализ положения дел по данному вопросу, указывается адрес, разъясняется, какую помощь призвана оказать настоящая работа.

Изложение главного тезиса, что именно рекомендуется сделать по улучшению существующего положения.

Методические указания по решению организационных вопросов. Примерные варианты проведения с советами как лучше сделать, на какие трудные моменты обратить внимание, какие технические и др. средства использовать и т.д. Описание перспективы результатов рекомендованного, какие задачи поможет решить, какое конкретное действие окажет на участников, чему научит. Здесь же дается краткое перечисление других форм работы, способных закрепить образовательный эффект, развить приобретенные навыки.

Методические рекомендации содержат список рекомендованной литературы по данной теме, список использованной литературы при подготовке данной работы, а также Ф. И. О. автора, год написания, внутреннюю рецензию [37, с.123].

Методическая разработка – комплексная форма, включающая в себя рекомендации по планированию, организации и проведению отдельных массовых мероприятий, методические советы, сценарии, планы выступлений, выставок и т.д. Помогает лучше понять теоретические идеи и практические возможности рекомендованного материала. Примерная схема методической разработки: название разработки; название и форма проведения мероприятия; пояснительная записка, в которой указываются цели и задачи, предлагаемые методы, возраст студентов, на которых рассчитано мероприятие, условия для его проведения; оборудование, оформление (технические средства, варианты текстов, плакатов); методические советы на подготовительный период; сценарный план, ход проведения; сценарий, где соблюдаются все композиционные, сюжетные части; методические советы организаторам и постановщикам (на какие особо важные моменты следует обратить внимание, каких ошибок необходимо остерегаться, где лучше проводить и т.д.); методические советы на период ближайшего последствия (как подвести итоги, какие дела провести для закрепления полученного результата и т.д.); список использованной литературы: Ф. И. О. автора разработки, должность, место работы [32, с.213].

Одной из задач выпускной квалификационной работы являлась разработка методического продукта, как средства формирования творческих способностей, и

нами была выбрана такая форма, как методические рекомендации для проведения практических занятий студентов в ходе изучения дисциплины «Основы технологии».

Структура методических рекомендаций:

1. Перечень лабораторных работ по дисциплине: «Основы технологии».
2. Перечень практических занятий по дисциплине: «Основы технологии».
3. Самостоятельная работа по дисциплине: «Основы технологии».
4. Информационное обеспечение для актуализации профессиональных знаний и умений студентов.
5. Система практических заданий на каждое практическое занятие
6. Задания для самостоятельной работы дома.

Методические рекомендации для проведения практических занятий студентов в ходе изучения дисциплины «Основы технологии» представлены в приложении.

### **2.3 Анализ результатов по применению рабочей тетради для развития творческих способностей студентов в ГБПОУ ГБПОУ «Копейский политехнический техникум им. С.В. Хохрякова»**

Методические рекомендации использовались на занятиях по дисциплине «Основы технологии». Студенты изучали представленный материал на лабораторно-практических занятиях: анализировали различные технологии приготовления, варианты оформления блюд. После изучения материала, студенты приступали к решению вопросов для самопроверки. Данные вопросы позволили студентам восстановить в памяти ранее усвоенные знания, которые необходимы им для понимания, осмысления и лучшего запоминания нового материала. Все это помогло сконцентрировать внимание студентов на изучаемом вопросе и повысить интерес к изучаемой теме.

Студенты при выполнении заданий проявляли активность, интерес, старались выполнять самостоятельно, без помощи преподавателя, применяли собственный подход, предлагали оригинальные, новые пути решения творческих заданий, с должным качеством, добросовестностью стремились выполнить предлагаемые задания. Все члены группы стремились сотрудничать и помогать друг другу.

После внедрения методических рекомендаций, можно увидеть, что студент может работать в индивидуальном темпе, он видит весь объем изучаемого материала, лучше ориентируется в нем.

Результаты оценки уровня сформированности творческих способностей по критериям (контрольный срез) представлены в таблице 5:

Таблица 5

Оценка уровня сформированности творческих способностей по критериям

Критерии творческих умений	Уровни					
	Низкий (1-4)		Средний (5-7)		Высокий (8-10)	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Использование знаний	2	13,4	8	53,3	5	33,3
Активность	3	20,0	7	46,7	5	33,3
Самостоятельность	4	26,7	8	53,3	3	20,0
Качество выполнения	3	20,0	7	46,7	5	33,3
Оригинальность	3	20,0	7	46,7	5	33,3

Ниже представлена в виде диаграммы оценка уровня сформированности творческих способностей (контрольный срез):

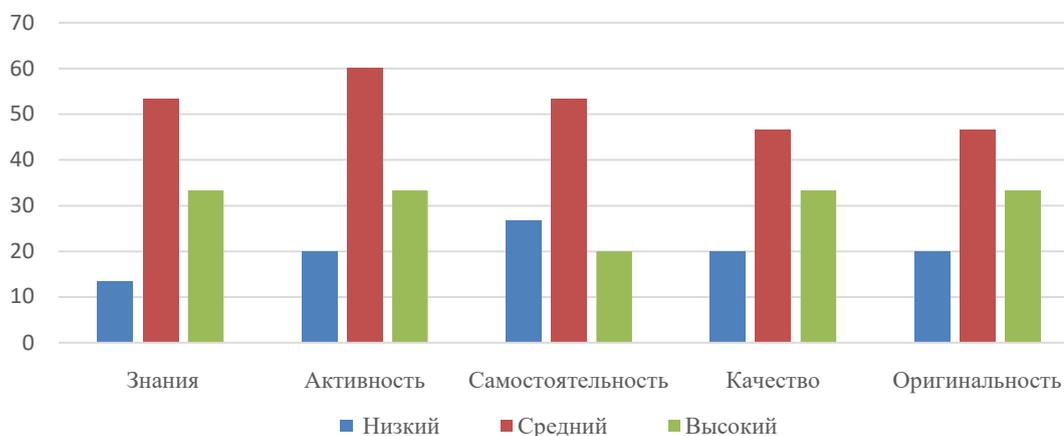


Рисунок 3 – Оценка уровня сформированности творческих способностей (контрольный срез)

При повторном оценивании по критериям творческих способностей, можно увидеть изменения:

Таблица 6

Сравнительные данные показателей сформированности творческих способностей студентов

	Диапазон баллов																
	Низкий (%)						Средний (%)						Высокий (%)				
	Z	A	S	K	O		Z	A	S	K	O		Z	A	S	K	O
Нулевой срез	26,6	46,7	53,3	33,3	46,6		60,0	40,0	40,0	53,3	40,0		13,3	13,3	6,6	13,3	13,3
Контрольный срез	13,4	20,0	26,7	20,0	20,0		53,3	46,7	53,3	46,7	46,7		33,3	33,3	20,0	33,3	33,3

Так как основной упор был направлен на самостоятельность, активность и оригинальность, то соотношение исходного и контрольного срезов зависимости от уровня [низкий, средний, высокий] можно представить в виде диаграмм:

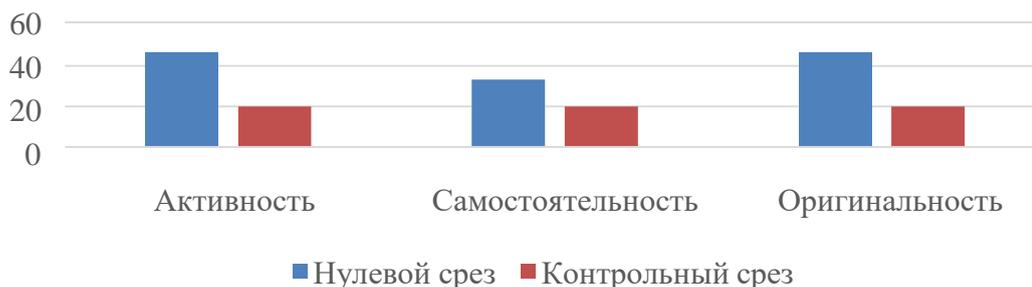


Рисунок 4 –Соотношение результатов нулевого и контрольного среза на низком уровне

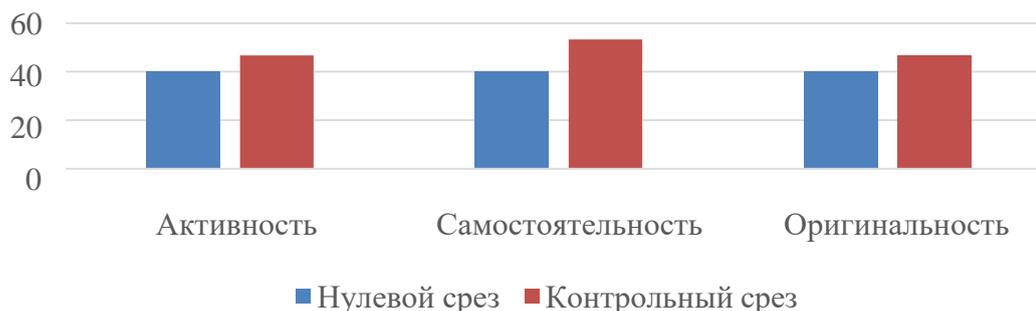


Рисунок 5 –Соотношение результатов нулевого и контрольного среза на среднем уровне

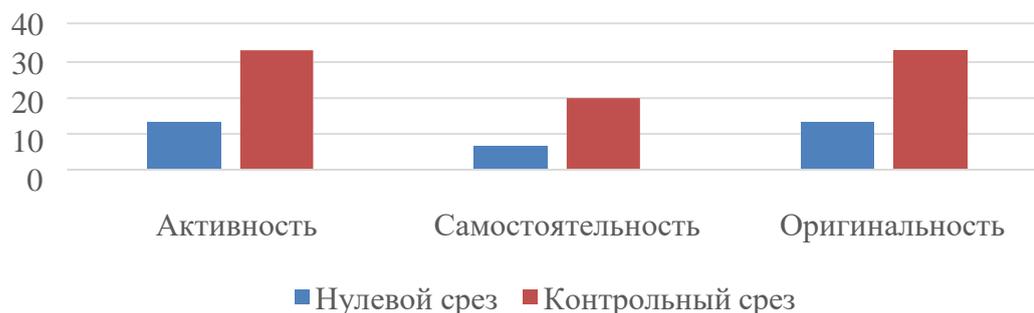


Рисунок 6 –Соотношение результатов нулевого и контрольного среза на высоком уровне

Таким образом, на основании проанализированного результата, можно сделать вывод о том, что на низком уровне показатели критериев сформированности творческих способностей снизились: активность, самостоятельность и оригинальность на 26,7%, а на среднем и высоком уровне повысились: на среднем – активность и оригинальность на 6,7%, самостоятельность на 13,3%, на высоком уровне активность и оригинальность повысились на 20%, самостоятельность на 13,3%. На основе этого можно сделать вывод, что разработанные методические рекомендации служат средством для формирования творческих способностей студентов.

## Выводы по второй главе

В ходе работы была проанализирована база исследования: характеристика студентов, принимающих участие в исследовании, рабочая программа профессионального модуля; материально-техническая база кабинета.

Так как творческие способности базируются на творческом потенциале, нами был использован тест «Ваш творческий потенциал», который позволил выявить уровень творческого потенциала студентов. Результаты проведенного теста показали не высокий уровень развития творческого потенциала у студентов. Также, рассмотрев основные критерии уровня сформированности творческих способностей (знания, активность, самостоятельность, качество и оригинальность), мы определили оценку исходного уровня сформированности творческих способностей, в результате чего выявили, что у студентов менее всего развиты активность, самостоятельность и оригинальность процесса деятельности. На основании этого было принято решение разработать методические рекомендации для лабораторно-практических занятий, которые будут способствовать формированию творческих способностей у студентов, вызывать интерес к выполнению заданий, развивать творческую активность, самостоятельность, инициативность, позволят применять свой собственный подход при выполнении заданий.

После внедрения методических рекомендаций, были проанализированы результаты оценки уровня сформированности творческих способностей по критериям (контрольный срез), в результате чего пришли к выводу о том, что при использовании разработанных методических рекомендаций – произошел существенный сдвиг в уровне сформированности творческих способностей: на низком уровне показатели критериев сформированности творческих способностей [активность, самостоятельность и оригинальность] снизились: на 26,7%, а на среднем и высоком уровне повысились: активность и оригинальность на 6,7%, самостоятельность на 13,3%, на высоком уровне активность и оригинальность повысились на 20%, самостоятельность на 13,3%.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проблема формирования творческих способностей широко обсуждается в научной литературе и практике. Как уже указывалось во введении выпускной квалификационной работы, данная проблема отражена в исследованиях Е.В. Абрамова, В.И. Андреева, В.В. Давыдова, В.И. Звягинцева, В.В. Краевского, И.Я. Лернера, М.Н. Скаткина и др. Несмотря на достаточную проработку данной проблемы, она остается по-прежнему актуальной, в силу слабого практического применения средств формирования творческих способностей. Менее обосновано, на наш взгляд, использование такой формы урока, как лабораторно-практические занятия. Поэтому в нашем исследовании мы сделали упор на использовании данного средства в образовательном процессе.

В связи с этим нами были поставлены задачи, одной из которых является определение понятия «творческие способности». Проанализировав научную литературу, нами определено понятие «творческие способности» как индивидуально-психологические особенности, которые имеют отношение к успешности выполнения той или иной деятельности. Для решения следующей задачи мы охарактеризовали основные методы и средства, которые содействуют формированию творческих способностей у студентов, выделили основные средства формирования творческих способностей. Таким образом, изучив широкое разнообразие средств развития творческих способностей, нами использовано в образовательном процессе такое средство, как лабораторно-практические занятия. Все лабораторно-практические занятия выполняются в соответствии с методическими рекомендациями.

Одной из задач выпускной квалификационной работы являлась разработка методического продукта, как средства формирования творческих способностей, и нами была выбрана такая форма, как методические рекомендации для проведения практических занятий студентов в ходе изучения дисциплины «Основы технологии».

Методические рекомендации использовались на занятиях по дисциплине

«Основы технологии». Студенты изучали представленный материал на лабораторно-практических занятиях: анализировали различные технологии приготовления, варианты оформления блюд. После изучения материала, студенты приступали к решению вопросов для самопроверки. Данные вопросы позволили студентам восстановить в памяти ранее усвоенные знания, которые необходимы им для понимания, осмысления и лучшего запоминания нового материала. Все это помогло сконцентрировать внимание студентов на изучаемом вопросе и повысить интерес к изучаемой теме.

Студенты при выполнении заданий проявляли активность, интерес, старались выполнять самостоятельно, без помощи преподавателя, применяли собственный подход, предлагали оригинальные, новые пути решения творческих заданий, с должным качеством, добросовестностью стремились выполнить предлагаемые задания. Все члены группы стремились сотрудничать и помогать друг другу.

После внедрения методических рекомендаций, можно увидеть, что студент может работать в индивидуальном темпе, он видит весь объем изучаемого материала, лучше ориентируется в нем.

Таким образом, на основании проанализированного результата, можно сделать вывод о том, что на низком уровне показатели критериев сформированности творческих способностей снизились: активность, самостоятельность и оригинальность на 26,7%, а на среднем и высоком уровне повысились: на среднем – активность и оригинальность на 6,7%, самостоятельность на 13,3%, на высоком уровне активность и оригинальность повысились на 20%, самостоятельность на 13,3%. На основе этого можно сделать вывод, что разработанные методические рекомендации служат средством для формирования творческих способностей студентов.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Амренова, М.М. Повар: практические основы профессиональной деятельности [текст]: Учебное пособие/ М.М. Амренова. – М.: Академкнига/учебник, 2014.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2013.
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [текст]: учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2011.
6. Архангельский, С.И. О моделировании и методике обработки данных педагогического эксперимента [текст] / С.И. Архангельский, В.И. Михеев, С.А. Машников. - М.: Знание, 2016.
7. Гонеев, А.Д. Основы коррекционной педагогики [текст] / Под ред. В.А. Слостенина, А.Д. Гонеев. – М.: Академия, 2014.
8. Джурицкий, А.Н. История образования и педагогической мысли [текст]: Учеб. пособ. для студентов педвузов / А.Н. Джурицкий. – М.: Гуманит. изд.центр ВЛАДОС, 2016.

9. Жуков, Г.Н. Основы общей и профессиональной педагогики [текст]: / Г.Н. Жуков, П.Г. Матросов, С.Л. Каплан – М.: ГАРДАРИКИ, 2015. – 382 с.
10. Зотов, Ю. Б. Организация современного урока [текст]: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед./Ю.Б. Зотов - М., 2016.
11. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
12. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [текст]: Под ред. Доктора технических наук профессора Николаевой М.А. Учебник для средних специальных учебных заведений/ М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский Дом «Деловая литература», Издательство «омега - Л», 2017.
13. Коджаспирова, Г.М. Педагогика [текст] / Г.М. Коджаспирова. - М., 2013
14. Константинова И.Г. Мясные и рыбные блюда для здоровья [текст] – М.: РИПОЛ классик, 2016.
15. Корлякова, С.В. Рекомендации по разработке и требования к утверждению учебных программ дополнительного образования детей [текст]: Методическое пособие/ С.В. Корлякова, О.В. Деникаева. - Екатеринбург: Объединение "Дворец молодежи", 2018.
16. Краевский В.В. Общие основы педагогики [текст]: Учеб.для студ.высш. пед. учеб. заведений/ В.В. Краевский. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256 с.
17. Краевский В.В. Методология педагогики: новый этап [текст]: Учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / В.В. Краевский, Е.В. Бережнова. – М.: Академия, 2017.
18. Кругликов, Г.И. Методика профессионального обучения с практикумом / Г.И. Кругликов. – М.: Академия, 2017. – 286 с.
19. Крючков, В.И. Словарь основных терминов производственного обучения/ В. .И. Крючков Челябинск, 2017.

20. Кукушкин, В.С. Теория и методика обучения/ В.С. Кукушкин. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005. – 474, [1] с. – (Высшее образование)
21. Лихачев, Б. Т. Педагогика. - М., 2017.
22. Мальчикова, И.Г. Кулинария [текст]: Учебное пособие/ И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова и др.– М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2017.
23. Мижериков, В.А. Введение в педагогическую деятельность /В.А. Мижериков, Т. А. Юзефовичус.– М.: Роспедагентство, 2015.
24. Никитина, Н.Н. Введение в педагогическую деятельность: Теория и практика. / Н.Н. Никитина, Н.В. Кислинская.- М.: «Академия», 2015.- 224с.
25. Орлов, А.А. Введение в педагогическую деятельность: Практикум [текст]: Учеб.-метод. пос./ А.А. Орлов, А.С. Агафонова. Под ред. А.А. Орлова. - М.: Академия, 2014.
26. Пидкосистый, П.И. Педагогика [текст]: Учеб. для студентов высших пед.учеб. заведений/ под редакцией П.И. Пидкосистого – М.: Просвещение: Гуманит. Изд. Центр – ВЛАДОС, 2016. – 432с.
27. Питюков, В.Ю. Основы педагогической технологии [текст]: Учебно-методическое пособие/ В.Ю. Питюков – М.: Изд-во «Гном и Д», 2017.
28. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов [текст]: Учеб.пособие для студ.вузов/ И.П. Подласый - М.: ВЛАДОС-Пресс, 2013.
29. Потапова, И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания [текст]: учеб. пособие/ И.И. Потапов – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
30. Пряженцев, Я.П. Справочник шеф-повара. Профессиональная кулинария/ Я.П. Пряженцева – Ростов н/Д: «Феникс», 2013.
31. Роботова, А.С. Введение в педагогическую деятельность/ Роботова А.С., Леонтьева Т.В., Шапошникова И.Г. и др. – М.: Академия, 2014. – 208 с.
32. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии / Г.К. Селевко. – М., 2014.

33. Сериков, В.В. Обучение как вид педагогической деятельности [текст]: учеб. пособие для студ. высш. Учеб. заведений, обучающихся по спец. «Педагогика», «Педагогика и психология» / В.В. Сериков; под ред. В.А. Сластенина, И.А. Колесниковой. - М., 2014. - 255 с.
34. Сластенин, В.А. Педагогика [текст]: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – М.: Академия, 2014.
35. Смирнов, В.И. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / В.И. Смирнов.- М.: Логос, 2015.- 304с.
36. Столяренко. А.М. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / А.М. Столяренко.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013.- 479с.
37. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [текст]: Учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
38. Теплов, В.И., Бояев В.Е и др. Функциональные продукты питания [текст]: Учебное пособие/ В.И. Теплов, В.Е. Бояев – М.: А-Приор, 2013.
39. Харламов, И.Ф. Педагогика [текст]: учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и допол./ И.Ф. Харламов – М.: Высш.шк., 2013. – 576 сф
40. <http://azps.ru> Технология общественного питания
41. <http://nsportal.ru>. Рабочая программа на тему: программа по дисциплине "Технология продукции общественного питания"
42. <http://window.edu.ru> Технология продукции общественного питания. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (базовый уровень)
43. Виды методической продукции. Справочник. - Ярославль: Областной центр работы с детьми и юношеством, 2014.
44. <http://ru.wikipedia.org>
45. <http://kzdocs.docdat.com>
46. [http://translate.google.ru/translate\\_t?](http://translate.google.ru/translate_t?)
47. <http://nova.rambler.ru/search?query>

48. <http://www.Iprspo.homepage.com>.
49. [http:// yandex.ru/ yandsearch?](http://yandex.ru/yandsearch?Text) Text
50. [http:// yandex.ru/ yandsearch?](http://yandex.ru/yandsearch?Text) Text

**ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»**



**Рабочая тетрадь по профессиональному модулю  
«Организация процесса приготовления и приготовления  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

## Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.

### 1.1. Дайте определения и ответы на вопросы:

1. Перечислите основные виды сырья, используемые в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

- а) .....
- б) .....
- в) .....
- г) .....



2. Дайте определение: МУКА – это .....

.....  
.....

3. КЛЕЙКОВИНА МУКИ – это .....



4. Перечислите виды сахаристых продуктов:

- а) .....
- б) .....
- в) .....
- г) .....
- д) .....



5. МЕЛАНЖ – это

.....  
.....

6. Укажите соотношение воды и молочного порошка для приготовления молочного продукта.

.....



7. Для чего используют растительное масло?



8. ДРОЖЖИ – это

9. Перечислите натуральные:

а) вкусовые вещества

б) ароматические вещества

10. Охарактеризуйте пищевые красители и приведите пример:

а) натуральные

б) синтетические

11. Какие желирующие вещества относятся к продуктам?

а) растительного происхождения

б) животного происхождения



12. Выберите, каких видов яичных продуктов не существует?

а) яйца; б) меланж; в) коллаж; г) яичный порошок



13. Укажите вес яиц первой категории?

а) 40 гр; б) не менее 47 гр; в) 38 гр

14. Укажите соотношение сухого молока и воды?

а) 1 : 8–9; б) 1 : 3–4; в) 1 : 1; г) 1 :

15. Укажите процент влажности муки по стандарту:

а) 12,5; б) 14,5; в) 10,5?

1.2. Выполните задание:

Заполните таблицу 1.1, укажите условия хранения, использование данного сырья:

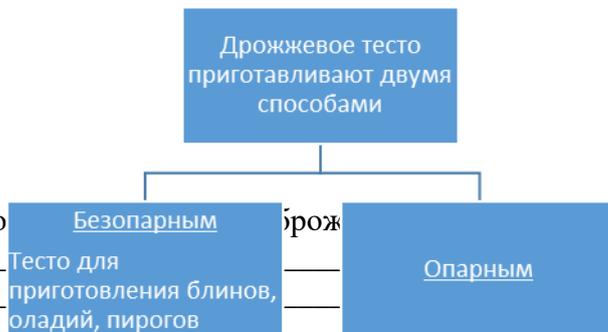
Наименование сырья	Виды данного сырья	Условия хранения		Использование
		температура	влажность	
Мука				
Сахар				
Яйца				
Молоко				
Жиры				



Основным показателем качества теста является пористость и рассыпчатость. Пористость теста имеет большое значение для улучшения его усвоения и вкусовых качеств. Для придания изделиям пористой и рассыпчатой структуры применяют способы разрыхления



как определить о



### Опарное тесто

Опарным способом приготавливают тесто с большим содержанием сдобы. Этот способ состоит из двух стадий: приготовления опары и замеса теста.

Опара – это: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



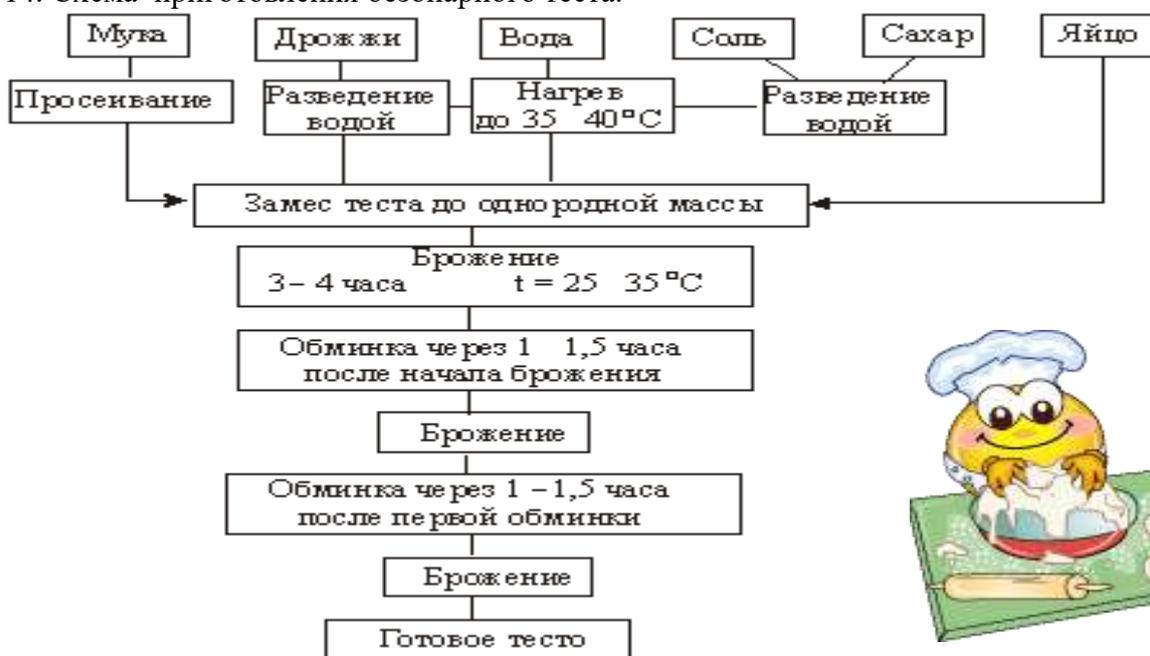
## Схема приготовления опарного теста

При приготовлении теста с повышенным содержанием сдобы в тесто после первой обминки кладут вторую порцию растопленного до консистенции сметаны сливочного масла, перемешанного с сахаром и яйцами (отсдобка), тщательно вымешивают тесто и ставят в теплое место для брожения, через 25–30 мин делают вторую обминку.



При неправильном ведении процесса брожения в тесте развивается деятельность уксуснокислых, масляно-кислых бактерий, которые придают изделиям неприятные кисло-горькие вкус и запах. Добавление жира и сахара ухудшает качество клейковины, кроме того, жир задерживает развитие дрожжей, а сахар разжижает тесто. Поэтому очень сдобное тесто не следует разрыхлять дрожжами.

### 14. Схема приготовления безопарного теста.



### 15. Какое влияние оказывает избыток сахара и жира на процесс брожения в тесте?

.....  
 .....

## Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке изделий

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой или смазанный жиром



Делят на куски нужной массы

Придают форму шариков, дают расстояться 3...5 минут



Формуют изделия, укладывают на смазанные листы, ставят в теплое место на 25...30 минут для расстойки

и?



они плохо

Перед выпечкой смазывают яйцом

Выпекают при  $t$  200...260\*С

они расстаивались слишком долго?

Для чего перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом?

Как определить готовность выпеченного изделия? \_\_\_\_\_



Какие изделия готовят из дрожжевого теста?



Что вводят в готовое тесто для блинов, что бы готовые изделия получились более легкие, пористые, пышные? \_\_\_\_\_

Как приготовить блины «с припеком»?



16. Какое влияние на тесто оказывает присутствие молочной кислоты?  
 .....  
 17. Чем отличается тесто для блинов от теста для оладьев?  
 .....  
 18. С какой целью в готовое тесто для блинов добавляют взбитые белки?  
 .....  
 19. С какой целью тесто подвергают обминке?  
 .....  
 20. Объясните процессы происходящие при выпечке изделий.  
 .....  
 21. Перечислите виды бездрожжевого теста.  
 .....  
 .....

### Бездрожжевое (пресное) тесто



22. Укажите расход жидкости на 1 кг муки разных видов теста.  
 Для блинов .....  
 Оладий .....  
 Блинчиков .....  
 Пельменей .....  
 Лапши домашней .....  
 23. Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного фарша разными способами.  
 1 способ .....  
 .....  
 2 способ .....  
 .....



24. Заполните таблицу.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Выпеченные изделия				
Блины				
Оладьи				
Блинчики				
Пельмени и вареники				

25. Назовите фарши, которые можно использовать для изделий из теста.



**Глава II. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий, отделочные полуфабрикаты и способы отделки.**

**1. Сиропы – это** .....

**Жженка – это** .....

**Помада – это** .....

Перечислите украшения из:

а) помады .....

б) глазури .....

в) кандира .....

**2. Желе – это** .....

**фруктовая начинка – это** .....

**Марципан – это** .....

**Сахарная мастика – это** .....

**3. Кремы - это** .....

**«Шарлотт» -**

**«Гляссе»-**

**«Пражский»-**

.....  
.....  
**«Птичье молоко»-**  
.....  
.....  
.....  
.....

.....  
**4. Крем белковый**  
**(заварной)(приложение2)**.....  
.....  
.....  
.....  
.....

.....  
**Крем «Зефир», заварной –**  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**5. Крем из сливок, на сливках.**  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**6. «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»**.....  
.....  
.....  
.....  
.....



**Глава III. Бездрожжевое тесто полуфабрикаты и изделия из него**

**1. Сдобное пресное тесто. Технология**

**приготовления.....**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**2. Вафельное тесто. Технология**

**приготовления.....**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**3. Технология приготовления пряничного теста.....**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**4. Технология приготовления песочного теста.....**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**5. Бисквитное тесто и изделия из него. Заполните (приложение1).....**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....





.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

«Валентинки»

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**2. Песочные пирожные**

Технология приготовления пирожного «Песочное кольцо», глазированное помадой.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Технология приготовления пирожных:

«Корзиночка»

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

«Грибок»

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

«Песочная полоска»

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

«Песочно-воздушное»

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**3. Слоеные пирожные**

Технология приготовления пирожных **слоеных**:

«Слойка», обсыпанное сахарной пудрой и отделанное кремом

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Заварных:**

«Трубочка»

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Кольцо заварное



«Малютка»

.....  
.....  
.....  
.....

**4. Технология приготовления пирожных**

«Воздушное» с кремом»

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

«Миндальное».

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**5. Крошковые, десертные пирожные**

Теннология приготовления пирожных:

«Картошка» обсыпная

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

« Картошка» глазированная

.....  
.....  
.....

«Десертный набор».

.....  
.....

.....  
.....  
.....  
.....



## ГлаваV. Приготовление тортов.

### 1. Бисквитные торты

#### **Технология приготовления классических тортов:**

«Сказка»

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

«Трюфель»

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Корзинка с клубникой

.....  
.....



Прага

**Технология приготовления классических тортов:**



Свадебный торт

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

« Цыплята»

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

« Юбилейный альбом»

.....  
.....





«Ландыш»

«Листопад».

**Технология приготовления тортов:**  
«Птичье молоко»



«Подмосковный»

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

«Ленинградский».

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Слоеные торты**  
**Технология приготовления тортов:**  
«Слоеный с кремом»



«Московская слойка»

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Воздушные, воздушно-ореховые торты

Технология приготовления тортов:

«Крещатик»



«

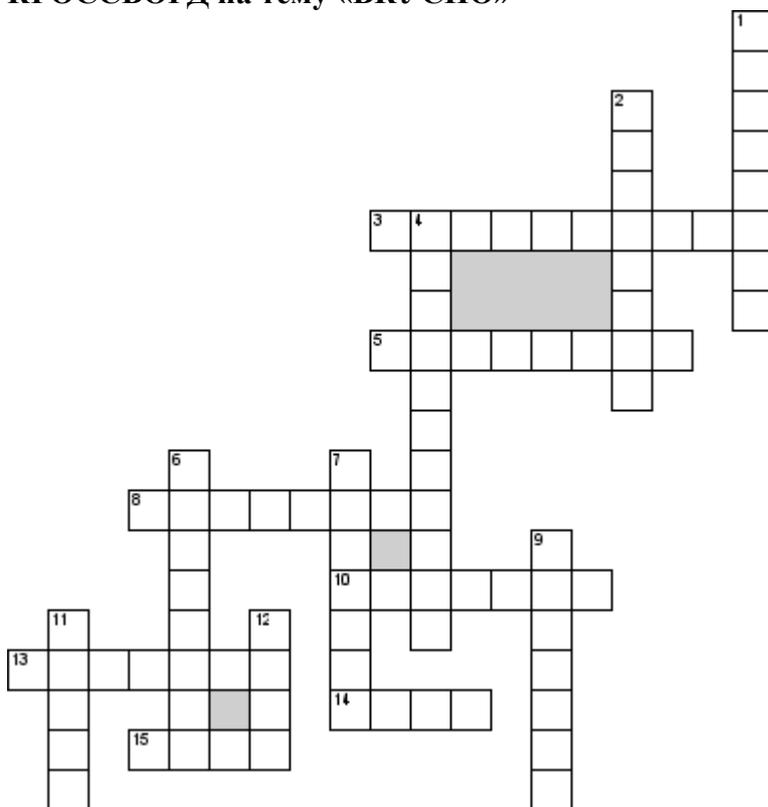


«Полет»

«Киевский»



## КРОССВОРД на тему «ВКУСНО»



### По горизонтали

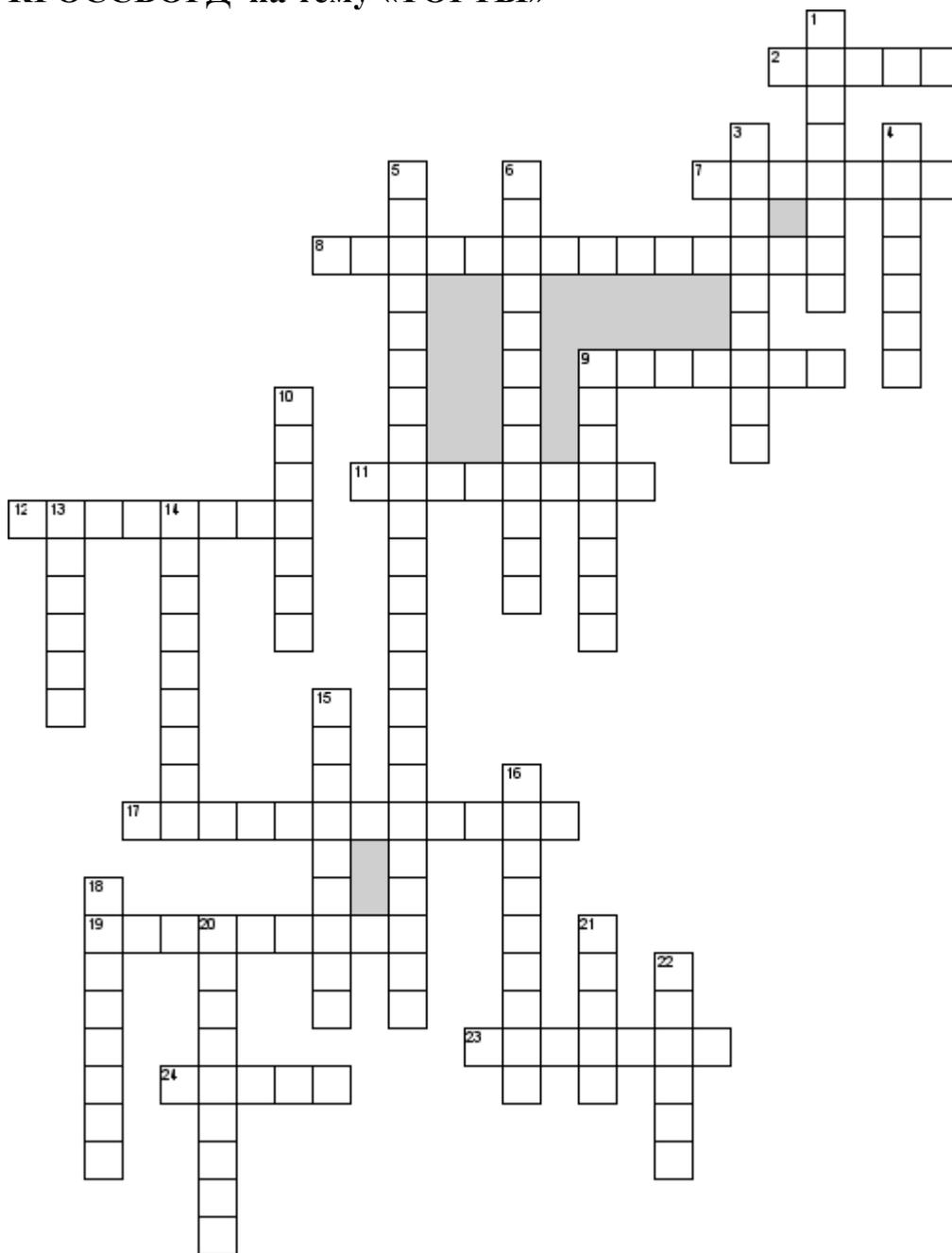
3. Десерт из заварного крема
5. Сладкий пирог из яблок
8. Итальянский многослойный десерт
10. Хлебо-булочное изделие, любимое французами
13. Выпечка из теста
14. Сладкое кондитерское изделие
15. Французский десерт из взбитых белков

### По вертикали

1. Слоеный торт с кремом
2. Мучное изделие русской и украинской кухни с творогом
4. Сладость из сахара или муки
6. Кондитерское изделие из теста с кремом
7. Блюдо европейской и американской кухни
9. Сладкое блюдо русской кухни
11. Сахаристое изделие

12. Пищевой коллоидный раствор

**КРОССВОРД на тему «ТОРТЫ»**



**По горизонтали**

2. Пропитка торта

7. Продукты

8. Сахар размолотый до пылеобразного состояния

9. Чем заполняют торт

11. Название воздушного торта

12. Как называются торты с художественной отделкой

17. Изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке,

19. Узор на торте

23. Процесс прогревания теста до превращения его в готовое кондитерское изделие

24. Название заварного пирожного

**По вертикали**

1. В какой песочный торт кладут како-порошок

3. Торт Полет

4. Вид крема

5. Упорядоченная последовательных действий, с момента возникновения исходных данных до получения требуемого результата

6. Название слоеного торта

9. Чем заполняют торт

10. Вид торта

13. Название песочного торта

14. Название бисквитного пирожного

15. Узор на торте

16. Вид торта

18. Слоеное пирожное

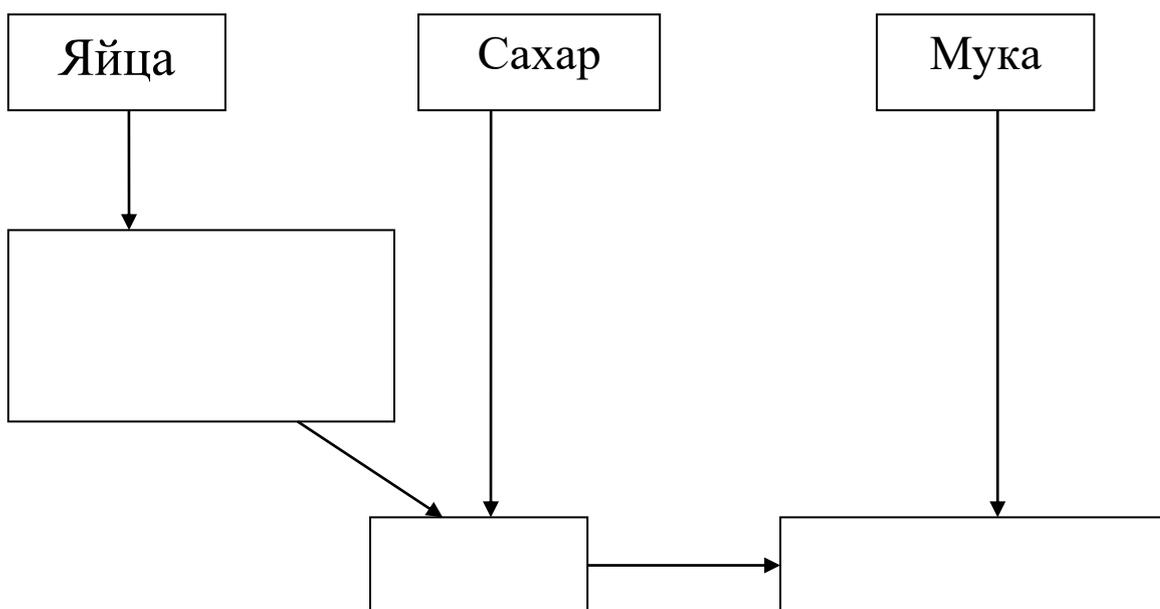
20. В какой торт добавляют ликер Абрикотин

21. Название воздушного торта

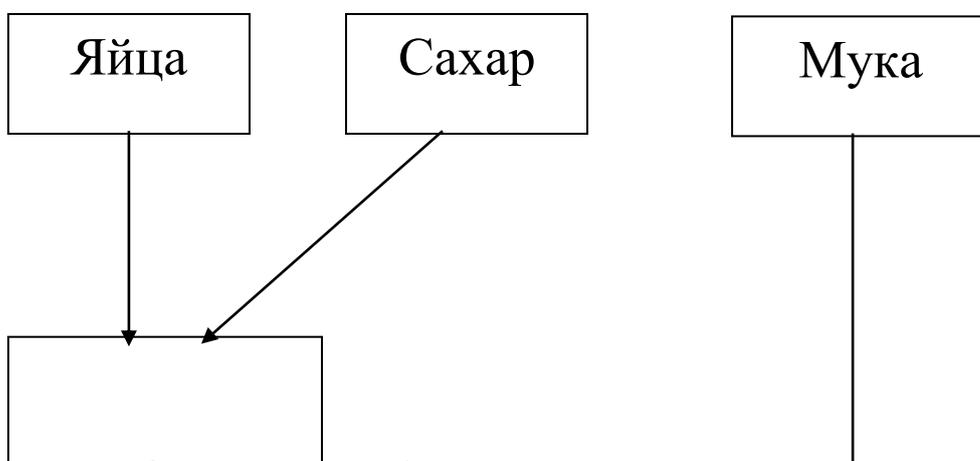
22. Состовная часть торта Ярославна

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Бисквитное тесто.**

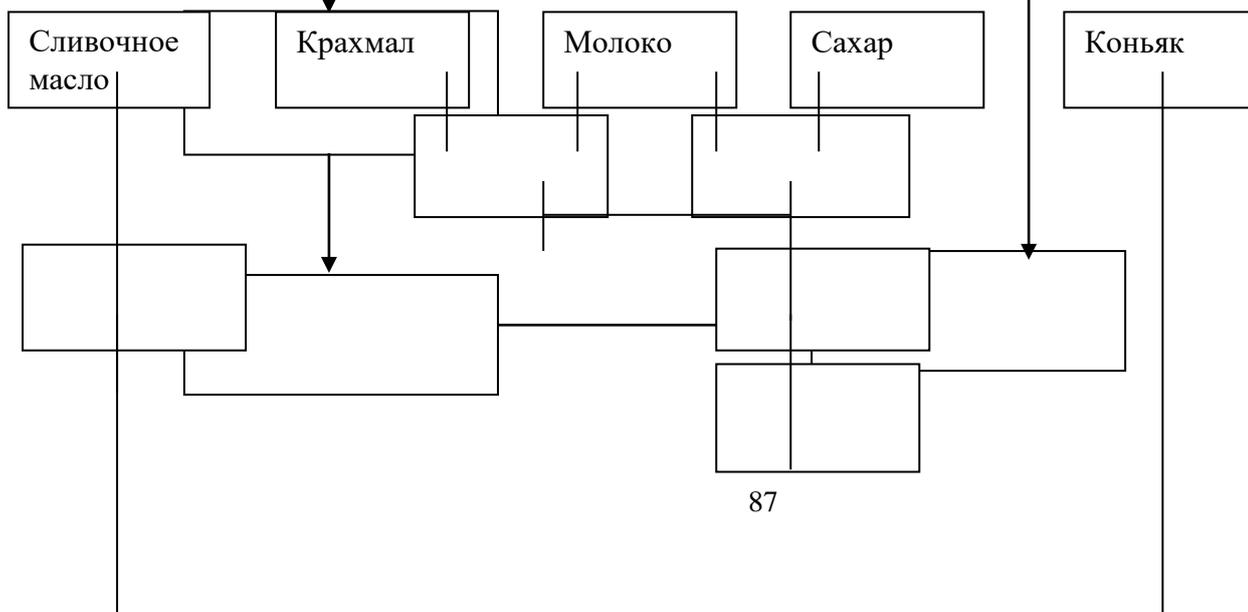
Холодный способ



Теплый способ



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Крем белковый заварной.**



Охлаждаю  
т до t=20

Взбивают до  
пышной  
консистенции

**ГЛАВА VI.**

1. Опишите  
оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении изделий из теста. ....

.....  
.....  
.....  
.....

2. Как  
организовать работу кондитерского цеха. ....

.....  
.....  
.....  
.....

3. Как осуществить санитарный контроль качества готовой продукции?

.....  
.....  
.....  
.....

4. В чем заключаются санитарные требования к реализации мучных изделий? .....

.....  
.....

5. В чем состоят санитарные требования к транспортировке и хранению изделий из теста? .....

.....  
.....  
.....  
.....



## ГЛАВА VII. Задачи для самостоятельного решения.

3. Рассчитайте, используя рецептуру Сборника рецептур, количество муки влажностью 13,5% необходимое для приготовления 450 пончиков.
4. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5% для приготовления 6 кг теста для пельменей.
5. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 400 закусочных расстегаев в выходом 1 расстегая массой 50 г.
6. Рассчитайте, используя рецептуру, количество печенных пирожков с морковью, которое можно приготовить в марте при наличии моркови массой брутто 20 кг.
7. Рассчитайте сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного теста можно приготовить по рецептуре массой 75 г при наличии 15 кг яблок.
8. Рассчитайте используя рецептуру, сколько жареных пирожков из дрожжевого теста массой 75 г. С картофельным фаршем с луком можно приготовить в ноябре при наличии картофеля массой брутто 20 кг.
9. Рассчитайте количество воды, необходимое для приготовления 150 чебуреков, если на предприятие поступила мука влажностью 16,5%. Свежее молоко замените цельным сухим.
10. Рассчитайте какое количество муки необходимо для приготовления 30 беляшей. Репчатый лук заменить свежим зеленым. Мука поступила влажностью 16,5%.

11. Рассчитайте какое количество муки влажностью 12,5% необходимо для приготовления 30 кг теста для оладий. Можно ли в данной рецептуре яйца заменить яичным порошком? Если можно, то, в каком количестве?
12. Для приготовления 1000 г дрожжевого сдобного теста необходимо 28 г дрожжей прессованных. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста?
13. Рассчитайте сколько муки влажностью 12,5% необходимо для приготовления 20 кг слоеного пресного теста для мучных изделий.
14. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16,5% для приготовления 280 ватрушек «Венгерские».
15. Рассчитайте количество печеных сдобных пирожков с фаршем из морковки с рисом массой 100 г, которое можно приготовить по рецептуре в октябре при наличии 30 кг моркови.
16. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 250 волованов по 40 г.
17. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 16,5% для приготовления 360 чебуреков.
18. Рассчитайте количество жареных пирожков из дрожжевого теста с картофельным фаршем с луком (пирожки простые с фаршем массой 75 г), которое можно приготовить по рецептуре в феврале при наличии картофеля массой брутто 5 кг.
19. Рассчитайте какое количество муки влажностью 12,5% для приготовления 15 кг теста для оладий. Яйца свежие замените меланжем.
20. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16,5% для приготовления 20 кг дрожжевого теста для простых, жареных и сдобных печеных пирожков.
21. Рассчитайте количество муки влажностью 13,5% для приготовления 24 кг теста для пельменей. Свежие яйца замените яичным порошком.
22. Определите потери в массе в кг. и упек в % к массе теста при выпечке 100шт. булочек массой 50 г.
23. **( масса выпеченного теста – масса взятой для теста муки ) X 100**
- 24. Масса муки**
25. Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек по 50г.
26. **( масса изделия до выпекания – потери в массе при выпекании) X 100**
- 27. Масса изделия до выпекания**

28. *(Расход =14,5%. При использовании муки с вл-ю ниже ее расход уменьшается на 1% на каждый процент снижения вл-ти. При этом увел-ся расход жидких компонентов)*
29. Сколько понадобится арахиса для приготовления 8 кг. воздушно-орехового полуфабриката, если на 10 кг по рецептуре необходимо 2983 г жареного миндаля?
30. Какое количество фундука необходимо взять для приготовления 10 тортов «подарочных» массой 0,5 кг, если для приготовления 10 кг. торта по рецептуре 1240 г. Фундука жареного.
31. Для приготовления 100 шт. «булочек домашних» расход муки должен составлять 6755,0 г. Поступившая мука имеет вл. 13%. . Сколько должно быть израсходовано муки и как изменится количество воды.
32. Для приготовления 20 шт. пирога «лакомка» (массой 1 кг.) необходимо 7380,0 кг. муки вл-ю 14,5%. Поступила мука вл-ю 15,5%. Сколько муки израсходуют муки и какое количество воды.
33. Масса сырья для заварного теста составляет 4555 г., масса сырья в сухих веществах -3894 г. Влажность теста должна быть 52 -56%. Сколько воды необходимо для замеса теста..



## Тесты

1. Дрожжи относят.....
  - а) к химическим разрыхлителям
  - б) к биологическим разрыхлителям
  - в) к механическим разрыхлителям
  
2. Как называют красный пищевой краситель?
  - а) кармин
  - б) тартразин
  - в) индигокармин
  
3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
  - а) 1:3
  - б) 1:2
  - в) 1:1
  
4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
  - а) дрожжевое опарное тесто
  - б) дрожжевое безопарное тесто
  - в) дрожжевое слоёное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:  
изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
  - а) в тесто положено мало соли
  - б) тесто перекисло
  - в) в тесто положено много сахара
  
6. Для крема «Шарлотт» приготавливают
  - а) яично-молочный сироп
  - б) яично-сахарную массу
  - в) молочно-сахарную смесь
  
7. Торт «Прага» приготавливают
  - а) из бисквитного теста
  - б) из песочного теста
  - в) из слоёного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

9. Заварной крем используют :

- а) для украшения изделий
- б) для склеивания и смазывания пластов
- в) для заполнения заварных изделий

10. Нонпарель приготавливают.....

- а) из сахарной посыпки
- б) из готовой помады
- в) из песочной крошки

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

- а) основной бисквитный п/ф.
- б) масляный бисквитный п/ф.
- в) бисквит «буше»

12. Температура хранения столовых яиц?

- а) от 0 до 20 градусов
- б) не выше 20 градусов
- в) от 0 до – 2 градусов

13. Какой крем используют для торта «Сказка»?

- а) «шарлот» шоколадный
- б) «глясе»
- в) сливочный основной

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

- а) 36 часов
- б) 72 часа
- в) 6 часов

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим
- б) химическим
- в) биологическим

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
- б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

- а) сахар-рафинад;
- б) жидкий сахар;
- в) инвертный сахар.

19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

- а) мед;
- б) инвертный сахар;
- в) патока;
- г) солод.

20. Перед использованием в производстве патоку:

- а) пропускают через сито;
- б) разводят в воде;
- в). подогревают

21. Солод - это

- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
- б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
- в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
- г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

- а) саломас;
- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

- а) красители;
- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

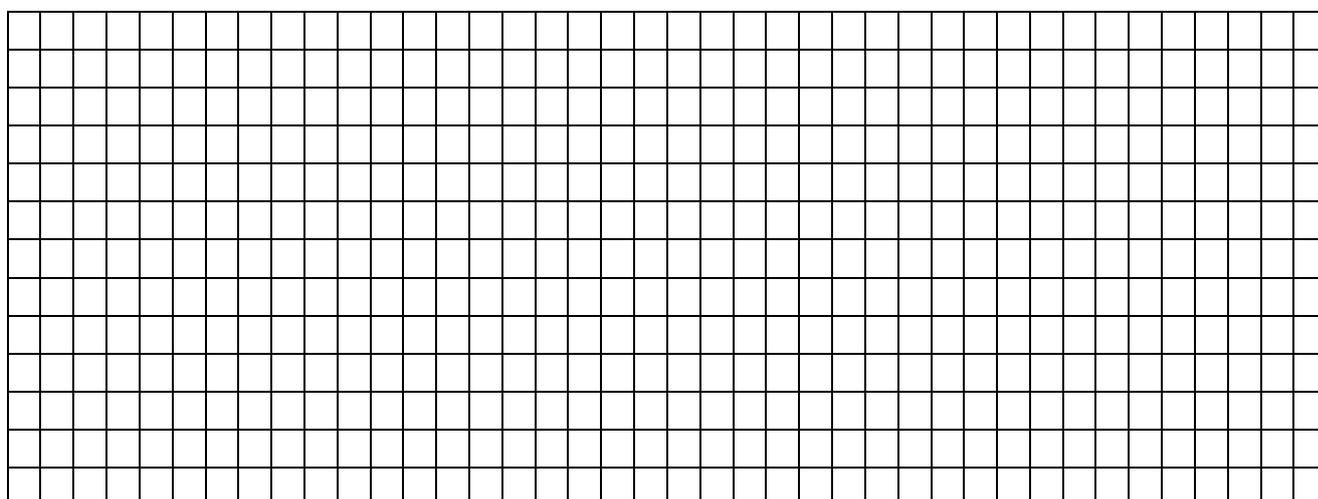
- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

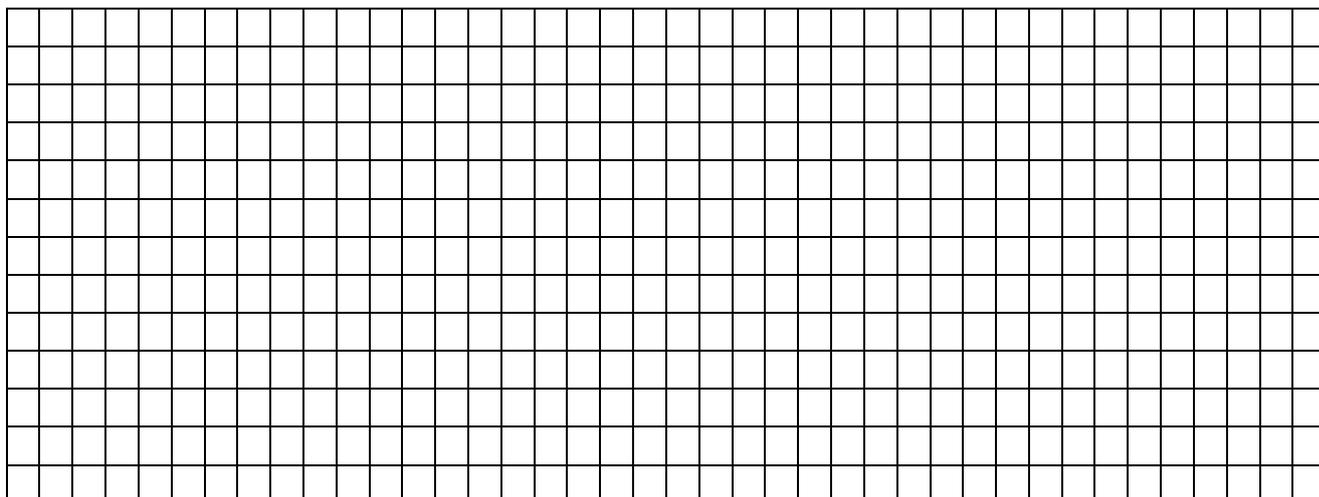
25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из блинчатого теста	Причина
1. Комковатость	<i>А)</i>
2. Не пропек	<i>Б)</i>
3. Изделия жесткие, резинистые	<i>В)</i>



\*\*\*Составить кроссворд:





По горизонтали:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_

По вертикали:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_