



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РФ
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

**РАЗВИТИЕ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ СТУДЕНТОВ ПРИ
ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИН 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:
69,84 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
рекомендована/не рекомендована

«07» 09 2021 г.
Зав. кафедрой ПППЮиПМ
к.п.н., доцент


Корнеева Н.Ю.

Выполнила:
студентка группы ЗФ-509-083-5-1
Хайбуллина Алина Айратовна 

Научный руководитель:
к.т.н., доцент кафедры ПППЮиПМ
Ногина Анна Александровна

Челябинск

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ СТУДЕНТОВ СПО В ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЕ.....	7
1.1 Психолого-педагогическая характеристика понятий творчества и творческих способностей.....	7
1.2 Современные подходы и проблемы развития творческих способностей студентов СПО.....	18
1.3 Развитие творческих способностей студентов СПО в процессе изучения профессионального модуля.....	23
Выводы по главе 1.....	30
ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ СТУДЕНТОВ «ЧЕЛЯБИНСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ПРОМЫШЛЕННО-ГУМАНИТАРНОГО ТЕХНИКУМА ИМ. А.В. ЯКОВЛЕВА».....	32
2.1 Исследование уровня развития творческих способностей студентов «Челябинского государственного промышленно-гуманитарного техникума им.А.В Яковлева».....	32
2.2 Разработка комплекса уроков производственного обучения по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».....	36
2.3. Анализ результатов опытно-практической работы.....	62
Выводы по главе 2.....	67
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	69
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	72
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	75

ВВЕДЕНИЕ

Развитие творческих способностей человека является одной из важнейших проблем общества. Потребность понять природу процесса творчества возникла, как следствие необходимости воздействовать на творческую деятельность, чтобы повысить ее эффективность. Еще древнегреческие философы стремились в своих системах обучения применять методы, которые развивали бы в учениках творческое мышление.

Человеческое мышление, способность к творчеству – величайшие из даров природы. Даром этим природа отмечает каждого человека. Но также очевидна мысль о том, что свои дары природа поровну не делит и кого-то награждает больше, а кого-то меньше.

Формирование творчески активной личности, обладающей способностью эффективно и нестандартно решать жизненные проблемы, закладывается в маленьком возрасте и является условием последующего развития личности человека, его успешной творческой деятельности.

В последнее время в России происходят значительные перемены, затрагивающие социально – политические и экономические основы государства. На эти изменения реагирует и система образования. В информационный век система образования должна решать принципиально новую проблему, связанную с подготовкой людей к жизни и деятельности в совершенно новых для них условиях. Речь идет не просто о повышении уровня образованности людей, а о создании новой системы образования, быстро и гибко реагирующей на запросы общества и направленной на формирование творческой и активной личности. Изменившиеся общественные отношения в нашей стране и за рубежом предъявляют к современному человеку ряд требований, такие как: умение самостоятельно добывать необходимый объем знаний, умение активно действовать,

умение выбирать в значительном объеме информацию, необходимую для решения профессиональных задач.

Однако сложившаяся в течение ряда десятилетий система образования существенно отстает от развития самой жизни, что зачастую приводит к невозможности удовлетворения самых разнообразных запросов современного общества. Несмотря на постоянно растущую потребность общества в творчески мыслящих личностях, современная организация СПО с существующими в нем формами и методами обучения недостаточно способствует развитию творческих способностей студентов.

В настоящее время внимание к проблеме развития творческих способностей у студентов СПО усиливается. Задатки творческих способностей присущи каждому студенту. Нужно суметь раскрыть и развить их. Студенты должны не только овладевать материалом учебных программ, но и уметь творчески применять, находить решение любой проблемы. Это возможно только в результате педагогической деятельности, создающей условия для творческого развития обучающихся. Поэтому проблема развития творческих способностей обучающихся является наиболее актуальной.

Анализ методической литературы показал, что большой вклад в решение проблем творческого развития личности, творческого мышления, творческих способностей внесли В.И. Андреев, Д.Б. Богоявленская, Дж. Гилфорд, Е.П. Торренс, Л. Выготский, В. Кан-Калик, А.А. Кирсанов, А.И. Кочетов, Л.Н. Куликова, Д.В. Вилькеев, З.И. Калмыкова, О.И. Кедровский, 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. Подымова, Я.А. Пономарев, П.В. Симонов, М.И. Ситниковой, Е.В. Тонкова.

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 в организации СПО.

Цель работы: изучить проблему развития творческих способностей студентов, выявить уровень творческого потенциала студентов, разработать и внедрить уроки производственного обучения по профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Объект: творческие способности студентов СПО.

Предмет: развитие творческих способностей студентов СПО при изучении профессионального модуля.

В соответствии с целью и базой исследования были поставлены следующие **задачи:**

- 1) дать характеристику понятий творчество и творческие способности;
- 2) выявить проблему творческих способностей в психологической педагогической литературе;
- 3) проанализировать педагогические условия, способствующих формированию творческих способностей;
- 4) разработать комплекс уроков производственного обучения способствующих развитию творческих способностей при изучении профессионального модуля.

Теоретико-методологическая база исследования.

Данная работа основывается на трудах научных работников, исследовавших проблему творчества и творческих способностей, а именно Дж. Гилфорд, Е.П Торренс, Д. Богоявленская, Л. Выготский, В. Кан-Калик и др.

Методы исследования:

1) теоретический анализ литературы по проблеме исследования;
2) эмпирические методы исследования тестирования, наблюдение, проведение уроков, беседа и анализ.

База исследования: ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно – гуманитарный техникум им. А. В. Яковлева». 454000 ул. Гагарина, 56, Челябинск, Челябинская обл. В исследовании приняли 20 человек, 11 девушек, 9 юношей, группа 215, направление подготовки: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Структура квалификационной работы: выпускная квалификационная работа состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка и приложения.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ СТУДЕНТОВ СПО В ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЕ

1.1 Психолого – педагогическая характеристика понятий творчества и творческие способности

В настоящее время актуальна проблема развития творческих способностей студентов в образовательном процессе. Это связано со стремительным развитием научно-технического прогресса и возросшими современными требованиями работодателей. Для развития науки и техники необходимы новые идеи, технологии, поэтому в средних профессиональных учреждениях необходимо развивать интеллект, творческие способности студентов. Проблема творческого развития изучалась в Древней Греции и продолжает волновать многих философов, психологов и педагогов. Античные ученые впервые попытались ответить на вопросы: как проявляется в человеке физическое и духовное, личностное и социокультурное, разумное и иррациональное. Впервые проблема творчества рассматривалась в трудах античных философов Платона и Аристотеля.

Аристотель в трактате «О душе» писал, что внешние явления организм запечатлевает в виде образов, фантазии. Они соединяются по законам ассоциации трех видов – смежности, сходства и контраста. Если ассоциации представляют собой механизмы переработки знаний на низших уровнях познания, то логика – на высших. Логическое мышление завершает сенсуалистический путь познания, в то время как интуитивное мышление помогает актуализации знаний из врожденной, разумной части души. Аристотель писал о необходимости развивать знания о ремесле, навыки к определенной творческой деятельности с детства, например, учить рисовать, лепить, так как дети наиболее восприимчивы к обучению [18].

Анализ проблемы развития творческих способностей во многом будет предопределяться тем содержанием, которое мы будем вкладывать в это понятие. Очень часто в обыденном сознании творческие способности отождествляются со способностями к различным видам художественной деятельности, с умением красиво рисовать, сочинять стихи, писать музыку и т.п. Что такое творческие способности на самом деле?

Очевидно, что рассматриваемое нами понятие тесным образом связано с понятием «творчество», «творческая деятельность». Противоречивы суждения ученых по поводу того, что считать творчеством. В повседневной жизни творчеством обычно называют: во-первых, деятельность в области искусства, во-вторых, конструирование, созидание, реализацию новых проектов, в-третьих, научное познание, созидание разума, в-четвертых, мышление в его высшей форме, выходящее за пределы требуемого для решения возникшей задачи уже известными способами, проявляющееся как воображение, являющееся условием мастерства и инициативы.

Новизна, возникающая в результате творческой деятельности, может иметь как объективный, так и субъективный характер. Объективная ценность признается за такими продуктами творчества, в которых вскрываются ещё неизвестные закономерности окружающей действительности, устанавливаются и объясняются связи между явлениями, считавшимися не связанными между собою. Субъективная ценность продуктов творчества имеет место тогда, когда продукт творчества нов не сам по себе, а нов для человека, его впервые создавшего [6].

Итак, творчество – это деятельность, результатом которой являются новые материальные и духовные ценности; высшая форма психической активности, самостоятельности, способность создавать что-то новое, оригинальное. В результате творческой деятельности формируются и развиваются творческие способности.

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.

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.

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 [19].

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.

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.

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 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 [6]. 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 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» [21].

И хотя творчество не сводится к определенному роду деятельности, представитель творческой профессии может слабо развить собственные творческие задатки. Задача педагога – помнить, что творческий потенциал есть у каждого студента, который необходимо развивать, основываясь на современных методиках.

В педагогической практике известно несколько методов обучения:

- пассивные;
- активные;
- интерактивные.

При пассивном методе обучения студент должен усвоить материал, который передает ему преподаватель. Этот метод применяется в виде лекции, презентации и т.п. На экзамене или зачете происходит контроль усвоенного материала.

Активный метод обучения отличается от пассивного тем, что преподаватель работает в живом диалоге с каждым из студентов. Этот метод применяется в виде самостоятельных и практических работ.

Пассивный и активный методы обучения, считающиеся классическими методами, приводят к подготовке студентов к выполнению задач по заданным алгоритмам. Но как подготовить специалиста способного работать в команде, принимать как самостоятельные решения, так и согласованные с командой? Будущий специалист должен уметь осваивать технологические новшества и находить себя в быстроразвивающейся инфраструктуре современного мира. В связи с этим, появляется новый метод обучения – интерактивный, который направлен на

развитие таких качеств, как самостоятельность, ответственность, мобильность, креативность.

Реальность такова, что зачастую студенты во время обучения теряют мотивацию к учебе. Зачастую от студентов можно услышать слова о том, что полученные знания не пригодятся в работе. Это доказывает необходимость перехода от традиционной формы обучения, к комплексной с использованием интерактивных методов. Возможны варианты проведения уроков в форме учебно-деловой игры, анализа конкретных производственных ситуаций, дискуссии и т.д.

Проблема творчества и творческих способностей изучалась многими научными работниками (Б.Г.Ананьев, А.Н.Леонтьев, Б.М.Теплов, Дж. Гилфорд, Е.П. Торренс, А. Маслоу, Т. Андерсон, В. Андреев, В. Библер, А. Брушлинский, О. Матюшкин, Д. Богоявленская [2], Л. Выготский, В. Кан-Калик, Н. Кириллова, В. Краевский, Ю. Кулюткин, Р. Низамов, А. Петровский, и др.). Труды ученых в психолого – педагогическом исследовании дают нам основание считать, что определяющим качеством творческой личности есть ее творческая активность, которая становится более целенаправленной, мощной, продуктивной, рассматривается как интегративная характеристика личности.

Отмечается, что в творческой деятельности важную роль играют такие факторы, как особенности темперамента, способность быстро усваивать и порождать идеи (не критически относиться к ним); что творческие решения приходят в момент релаксации, рассеивания внимания.

Многие психологи связывают творческие способности, прежде всего с особенностями мышления. В частности, известный американский психолог Дж. Гилфорд [7], занимавшийся проблемами человеческого интеллекта, установил, что творческим личностям свойственно так называемое дивергентное мышление.

Люди, обладающие таким типом мышления, при решении какой-либо проблемы не концентрируют все свои усилия на нахождение единственно правильного решения, а начинают искать решения по всем возможным направлениям с тем, чтобы рассмотреть как можно больше вариантов.[5] Такие люди склонны образовывать новые комбинации из элементов, которые большинство людей знают и используют только определенным образом, или формировать связи между двумя элементами, не имеющими на первый взгляд ничего общего. Дивергентный способ мышления лежит в основе творческого мышления, которое характеризуется следующими основными особенностями:

1. Быстрота – способность высказывать максимальное количество идей (в данном случае важно не их качество, а их количество).
2. Гибкость – способность высказывать широкое многообразие идей.
3. Оригинальность – способность порождать новые нестандартные идеи (это может проявляться в ответах, решениях, несовпадающих с общепринятыми).
4. Законченность – способность совершенствовать свой «продукт» или придавать ему законченный вид [11].

И.В. Львов считает, что творчество – не всплеск эмоций, оно неотделимо от знаний и умений, эмоции сопровождают творчество, одухотворяют деятельность человека, повышают тонус его протекания, работы человека – творца, придают ему силы. Но пробуждают творческий акт лишь строгие, проверенные знания и умения [12].

Философы (особенно А. Спиркин) определяют, что творчество – это умственная и практическая деятельность, результатом которой является создание оригинальных, неповторимых ценностей, выявление новых фактов, особенностей, закономерностей, а также методов исследования и превращения материального мира или духовной культуры; если же он новый только для его автора, то новизна субъективна и не имеет общественного значения.

Известный отечественный исследователь проблемы творчества А.Н. Лук, опираясь на биографии выдающихся ученых, изобретателей, художников и музыкантов выделяет следующие творческие способности:

1. Способность видеть проблему там, где её не видят другие.
2. Способность сворачивать мыслительные операции, заменяя несколько понятий одним и используя всё более ёмкие в информационном отношении символы.
3. Способность применить навыки, приобретённые при решении одной задачи к решению другой.
4. Способность воспринимать действительность целиком, не дробя её на части.
5. Способность легко ассоциировать отдалённые понятия.
6. Способность памяти выдавать нужную информацию в нужную минуту.
7. Гибкость мышления.
8. Способность выбирать одну из альтернатив решения проблемы до её проверки.
9. Способность включать вновь воспринятые сведения в уже имеющиеся системы знаний.
10. Способность видеть вещи такими, какие они есть, выделить наблюдаемое из того, что привносится интерпретацией. Лёгкость генерирования идей. Творческое воображение.
11. Способность доработки деталей, к совершенствованию первоначального замысла.

Что же такое «творческие способности», или «креативность»? Так, П. Торренс под креативностью понимал способность к обостренному восприятию недостатков, пробелов в знаниях, дисгармонии. В структуре творческой деятельности он выделял:

- восприятие проблемы;
- поиск решения;

- возникновение и формулировку гипотез;
- проверку гипотез; их модификацию;
- нахождение результатов [11].

Он выделяет четыре основных параметра, характеризующих креативность (таблица 1).

Таблица 1 – Основные параметры креативности по П. Торренсу

Параметр креативности	Характеристика
Легкость	Быстрота выполнения текстовых заданий
Гибкость	Число переключений с одного класса объектов на другой в ходе ответов
Оригинальность	Минимальная частота данного ответа к однородной группе
Точность	Выполненных заданий

Поясняя свою позицию по вопросам творчества, известный психолог Л. Выготский, определял, что «творческой мы называем каждую деятельность, которая создает что-то новое. Утверждая, что творчество необходимое условие существования, и все вокруг обязано своим происхождением творческому процессу человека» [9].

Психолог Я. Пономарев, широко трактуя понятие «творчество» определял это понятие как «механизм продуктивного развития» и не считал «новизну» решающим критерием творчества [16].

Заслуживает внимания взгляд на творчество передовых учителей – практиков (В. Сухомлинский, В. Шаталов, Ш. Амонашвили и др.). Например, В. Сухомлинский определял творчество как своеобразную сферу духовной жизни, самоутверждения, когда развивается самобытность и индивидуальность каждого ребенка [3].

Творческая личность, как считает В.Андреев, – это такой тип личности, для которой характерна стойкость, высокий уровень направленности, на творчество, мотивационно-творческая активность, которая проявляется в органическом единении с высоким уровнем творческих способностей, позволяющие ей достигнуть прогрессивных,

социальных и личностно значимых результатов в одной или нескольких видах деятельности.

«Творческая личность – это личность способная проникать в суть идеи и внедрять их вопреки всем преградам до получения практического результата». Именно это имел в виду Т. Эдиссон [22].

Определению понятия творческой личности в философской, педагогической и психологической литературе уделяется большое внимание (В.И. Андреев, Д.Б. Богоявленская, В.Я. Кан-Калик и другие).

Большинство авторов соглашаются с тем, что творческая личность – это индивид, который владеет высоким уровнем знаний, имеет стремление к новому, оригинальному. Для творческой личности творческая деятельность является жизненной потребностью, а творческий стиль поведения – наиболее характерный. Главным показателем творческой личности, ее наиболее главным признаком считают наличие творческих способностей, которые рассматриваются как индивидуально – психологические способности человека, отвечающие требованиям творческой деятельности и являются условием ее успешного выполнения. Творческие способности связаны с созданием нового, оригинального продукта, с поиском новых средств деятельности.

Следует обратить внимание на то, что в психолого-педагогической литературе рядом с термином «творческая личность» находится термин «креативная личность».

Наиболее удачный подход к этому определению предложила С.О. Сысоева [26]. Под креативной личностью следует понимать такую, которая имеет внутренние предусловия (личностные задатки, нейрофизиологические задатки), которые обеспечивают ее творческую активность, то есть не стимулированную внешне поисковую активность не всегда является продуктивной. Продуктивную творческую активность называем творческой деятельностью, то есть таким творческим процессом, вследствие которого возникает новое движение.

Творческая личность – это креативная личность, которая впоследствии влияния внешних факторов приобрела необходимых для актуализации творческого потенциала человека дополнительных мотивов, личностных задатков, способностей, которые влияют достижению творческих результатов в одном или нескольких видах творческой деятельности.

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.

Большое влияние на развитие творческих способностей оказывает мотивация человека. В учебном процессе необходимо, прежде всего, заинтересовать студентов преподаваемой дисциплиной. Поэтому информация должна отвечать целому ряду требований: быть научной, связанной с жизнью, систематичной и последовательной. Для решения этой задачи в педагогике существуют специальные приемы: создание ситуации новизны, использование самых важных открытий в науке, технике, достижений современной культуры и искусства [20].

Основным фактором, обуславливающим успешность учебной и творческой деятельности, является структура личности, в которой ведущую роль играют волевые качества. Механизмом волевого действия является восполнение дефицита реализационной мотивации за счет намеренного усиления данного действия и ослабления других. Исследования показали, что высокая самооценка, связанная с ней уверенность в своих силах и высокий уровень притязаний являются положительными факторами успешного обучения, творческого развития студентов. Неуверенный в своих силах юноша часто даже не пытается

решить трудные задачи, заранее признает свое поражение. Но, как отмечает К. Двэк, для того, чтобы «высокая самооценка была адекватной и побуждала к дальнейшему развитию, хвалить студента следует не только за хороший результат, а за степень усилий, которые ему пришлось использовать, за преодоление препятствий».

Большинством психологов принимается так называемая «пороговая теория», согласно которой для успешной деятельности, в том числе учебной, творческой, предпочтительно иметь высокий уровень креативности и коэффициент интеллекта не ниже 120. Более низкий коэффициент интеллекта не позволяет осуществлять творческую деятельность, а более высокий уровень – не намного увеличивает возможности человека. К. Двэк писала в своих научных работах о том, что необходимо формировать у обучающихся устойчивую «ориентацию на овладение мастерством», которая предполагает любовь к обучению, постоянную готовность ответить на вызов жизни, настойчивость в преодолении препятствий и высокую ценность субъективных усилий при оценке себя или других людей.

Таким образом, общий вид определения творческих способностей выглядит следующим образом. Творческие способности - это индивидуальные особенности качества человека, которые определяют успешность выполнения им творческой деятельности различного рода

1.2 Современные подходы и проблемы развития творческих способностей студентов СПО

Сегодня чрезвычайно актуальна проблема выявления и развития талантов у студентов. Одной из важных задач образования становится формирование творчески мыслящего человека, способного свободно и смело встречать любые препятствия и сложности на своем пути,

обладающего широкими и глубокими, постоянно обновляющимися и развивающимися знаниями. Особенно это важно для студентов среднего профессионального образования, которые должны быть конкурентоспособны на рынке труда. Их конкурентоспособность сегодня зависит не только от степени соответствия профессионально-квалификационных характеристик требованиям современного производства, но и от способности к дальнейшему самообразованию и саморазвитию, а также от проявления ими определенного уровня креативности, необходимого для успешного реагирования на непредсказуемые вызовы современной высокотехнологичной среды.

В современных условиях главной целью среднего профессионального образования становится создание условий для формирования творчески активной, социально адаптированной, конкурентоспособной личности. Развитие системы профессионального образования сегодня ориентировано на создание такой обучающей среды, в которой личность студента, его познавательная, творческая деятельность была бы ведущей [18].

Опираясь на то, что личностное лежит в основе профессионального, можно построить родовую цепочку: саморазвитие → творческое саморазвитие личности → профессионально-творческое саморазвитие личности [10]. Таким образом, рассматривая профессионально-творческое саморазвитие студента как основную задачу в подготовке высокопрофессионального, конкурентоспособного специалиста, особое внимание при организации процесса его обучения следует направить на создание условий для выявления и развития творческих способностей личности.

Творческие способности означают созидание нового, под которым могут подразумеваться как преобразования в сознании и поведении человека, так и порождаемые им продукты, которые он отдаёт другим. Согласно такому пониманию, не только созданные изделия, но и все факты

личностного роста человека могут рассматриваться как творческие. Креативность – творческие способности индивида, характеризующиеся готовностью к принятию и созданию принципиально новых идей, отклоняющихся от традиционных или принятых схем мышления, а также способность решать проблемы, возникающие внутри статичных систем [8].

Процесс творческого саморазвития, основанный на решении личностью постоянно усложняющихся творческих задач, имеет ряд существенных черт, главными из которых, по мнению исследователей данной проблемы, являются:

– изменения в личностной сфере детерминируются не извне, а под целенаправленным воздействием личности на самое себя;

– изменения происходят не только в мотивационной, познавательной и интеллектуальной сферах личности, но и в процессах «самости»: самопознании, самоопределении, самосовершенствовании, саморегуляции, самореализации [1].

В рамках выделенных подходов творческое саморазвитие следует рассматривать, как многоаспектное явление, отражающее:

1) процесс, в ходе которого личность познаёт, творчески преобразует, развивает и совершенствует себя;

2) особый вид деятельности, имеющий ярко выраженный творческий характер;

3) интегративное образование, включающее в себя развитие личности как целостности;

4) определённую линию поведения студентов колледжа в процессе их деятельности и общения, направленную на становление жизненной позиции и ценностных ориентаций.

Творческое саморазвитие охватывает все сферы личности: мотивационную, интеллектуальную, эмоциональную, волевою; этот процесс поднимает на новый уровень функционирования самопознание, самоопределение, самоуправление, самореализацию и

самосовершенствование личности. В структуре творческого саморазвития выделяются следующие компоненты [4], которые отражены в таблице 2.

Таблица 2 – Компоненты творческого саморазвития

Компонент	Характеристика
Ценностный	Охватывает систему ценностных установок, убеждений, взглядов, принципов, определяющих отношение к себе как к развивающейся личности, что обуславливает процесс саморазвития и творческого подхода к нему.
Мотивационный	Включает в себя формирование потребностей, мотивов, принимаемых личностью и определяющих отношение личности к творческому процессу саморазвития, а также развитие потребностей личности в творческой самореализации.
Когнитивный	Включает совокупность знаний, умений, навыков усвоения знаний о себе, углубление представлений об образе «Я», об отношениях между людьми, о творчестве и его связи с деятельностью, о процессах самосовершенствования и саморазвития.
Деятельно-творческий	Охватывает способность к продуктивному самоизменению, создание качественно нового, оригинального в деятельности и проявлении активности в восприятии нового.
Аналитический	Включает в себя правильное восприятие себя и других в деятельности, оценивание себя и других, спокойное восприятие ошибок в фактах и логике рассуждений.

Каждый компонент творческого саморазвития предполагает развитие определённых умений личности. Несформированность умений одного из компонентов приводит к замедлению, к рассогласованности в творческом саморазвитии.

Современные условия развития обучающейся молодежи требуют мобилизации внутренних ресурсов личности, активности и самостоятельности человека. Это может быть обеспечено социально-культурными условиями жизни человека, содержанием и качеством того образовательного пространства и той образовательной среды, в которой происходит становление личности [17].

Таким образом, развитие творческих способностей у студентов происходит не само по себе, а при целенаправленной и систематической работе.

В связи с изменениями, происходящими в России, пересматриваются и педагогические задачи современного образования. Создан прогрессивный закон Российской Федерации «Об образовании» [23], внедряется в жизнь россиян «Федеральная программа развития образования», разработана и апробируется «Концепция модернизации российского образования». Все это позволяет создавать гуманистические реформаторские тенденции в образовании, направленные на создание условий развития и самореализации личности. Здесь же обозначаются и актуализируются характеристики современной личности: гуманной, духовной, свободной, творческой и адаптивной. В указанных законодательно – нормативных документах реформирование образования поддерживается комплексом мер государственной политики, обеспечиваемых финансово-экономическими, административными, информационными и другими методами.

В ходе реформирования образования были определены принципы вариативности, альтернативности образования. Это способствовало открытию различных типов государственных и негосударственных образовательных учреждений, и соответственно, созданию различных авторских программ, учитывающих интересы и творческие способности обучающихся.

Новое тысячелетие требует от нас максимально полного использования интеллектуального и творческого потенциала личности, не только для сохранения цивилизации, но и для обеспечения ее процветания. Вследствие чего правительство Российской Федерации акцентирует внимание на необходимости формирования и развития творческих способностей обучающихся и молодежи, как одного из основополагающих принципов реформирования, модернизации и демократизации отечественного образования на современном этапе развития общества.

Национальная доктрина образования Российской Федерации – официальный документ, определяющий статус образования, как одного из приоритетов государственной политики, стратегию и основные направления его развития, цели и задачи, характер управления системой образования и его обеспечения. Национальная доктрина развития образования Российской Федерации на период до 2025 года четко указывает на необходимость выявления творческого потенциала личности, развития ее творческих способностей и формирования умений ее самореализации [15].

1.3 Развитие творческих способностей студентов СПО в процессе изучения профессионального модуля

Государственный образовательный стандарт предъявляет высокие требования к подготовке специалистов среднего профессионального образования. Большие объемы информации и жесткие требования к знаниям, умениям и навыкам студента – вот современные условия образовательного процесса. Высокие запросы невозможно удовлетворять, основываясь только на традиционных методах и средствах педагогических технологий.

Главная цель состоит в грамотном использовании дидактических возможностей применения представления различных видов информации (текста, звука, видео, анимации, графики и т. д.) в ходе учебного процесса.

Только творческий подход к построению урока, его неповторимость, насыщенность многообразием приемов, методов и форм могут обеспечить эффективность. Использование мультимедийных и интерактивных технологий при подготовке и проведении уроков дают возможность:

- 1) развивать творческие способности студентов на учебных занятиях;
- 2) индивидуализировать учебный процесс (приспособить его к индивидуальным особенностям студентов);
- 3) организовать учебный процесс с учетом различных способов деятельности;
- 4) компактно представить большой объем учебной информации, четко структурированной и последовательно организованной;
- 5) усилить визуальное восприятие и облегчить усвоение учебного материала;
- 6) активизировать познавательную деятельность студентов [24].

Одна из основных задач преподавателя – развитие творческих способностей обучающихся на основе системы заданий, требующих от студента творческого подхода. Задания должны быть посильны для основной массы обучающихся, чтобы воспитывать в них уверенность в своих возможностях. Очень важно, чтобы каждый студент работал активно и увлеченно в процессе изучения профессионального модуля.

Поставив перед собой цель – развить творческие способности студентов, можно выделить ряд задач:

- 1) поддерживать и развивать интерес к предмету;
- 2) формировать приемы продуктивной деятельности;
- 3) прививать навыки исследовательской и проектной работы;
- 4) развивать логическое мышление, воображение обучающихся;

5) учить основам самообразования, работе со справочной и научной литературой, с современными источниками информации (интернет);

6) показывать практическую направленность знаний;

7) учить мыслить широко, перспективно, видеть роль и место физики в общечеловеческой культуре, ее связь с другими науками.

Их решение позволит сделать процесс обучения захватывающим, интересным и для студента, и для преподавателя.

Этим задачам преподаватель должен подчинить каждый урок, какая бы тема на нем не рассматривалась, учитывать специфику группы, характер учебного материала, возрастные особенности обучающихся. При этом использовать различные методы обучения (таблица 3).

Таблица 3 – Методы обучения

Методы обучения		
Словесный	Наглядный	Практический
Дают возможность задать высокий уровень теоретических знаний	Демонстрации, иллюстрации, просмотр видеоматериалов, позволяющие анализировать ребят с наглядно-образным мышлением	Лабораторные работы, исследовательские задачи, которые формируют практические навыки, создавая одновременно широкий простор для творчества

Этим же задачам подчинять и различные формы работы на уроке: коллективная, индивидуальная, групповая

Творческую деятельность рассматривать как деятельность, способствующую развитию целого комплекса качеств творческой личности: умственной активности, смекалки и изобретательности, стремления добывать знания, необходимые для выполнения конкретной практической работы, самостоятельность в выборе и решении задачи,

трудолюбие, способность видеть главное. Значит, творческая личность – это человек, овладевший подобной деятельностью.

Так же можно привести примеры педагогической деятельности, благодаря которым можно поспособствовать развитию творческих способностей у студентов СПО в процессе изучения профессионального модуля:

1. Сообщения, кроссворды.

Одним из видов заданий, задаваемых на дом, является написание небольших сообщений, куда необходимо «вплести» главную информацию об изучаемом объекте или явлении. При сочинении сообщения происходит развитие творческого воображения, образного видения электрических, магнитных явлениях. Получив задание, обучающиеся анализируют и синтезируют знания по физике, накопленные ими ранее, и в результате возникают образы, отображающие электрические явления.

Для того чтобы кроссворды стали учебно – дидактическим средством, способствующим повышению эффективности обучения, нужно составлять их на базе основного программного материала, а зашифрованы в них физические понятия, явления, законы, названия приборов, фамилии ученых, практические применения научных знаний. На уроках кроссворды применяются для проверки лишь усвоения фактического материала обучающимися, а не общей эрудиции. Загадывание различных терминов проводится так, чтобы ответ требовал не только знаний определений понятий, но и понимания физического смысла, а также знаний практических применений в быту; это позволит шире и глубже охватить изучаемый материал.

Разумеется, не стоит ограничиваться кроссвордами, заимствованными из литературы или составленными преподавателями. Полезно привлекать к их придумыванию студентов. Кроссворды из 10-20 слов обучающимися составляются дома после прохождения темы.

2. Внеклассная деятельность.

Развитию творческих способностей обучающихся, умению самостоятельно добывать знания, применять их в незнакомых или нестандартных ситуациях подчинена и внеклассная работа по предмету. Это разовые мероприятия, проводимые в рамках предметного дня или недели: викторины, конкурсы, различные игры. В подготовке к этим мероприятиям принимают участие как «сильные», так и слабоуспевающие ученики. Здесь в полной мере проявляются их способности, развиваются смекалка, логическое мышление.

3. Олимпиады.

Особое место во внеклассной работе по предметам профессионального модуля занимает подготовка к олимпиаде и ее проведение. Ей предшествует длительная и кропотливая работа. Участие в олимпиаде требует от студента знания не только основной программы, но и дополнительной информации. Эти знания студент может получить как на уроках, так и на индивидуальных консультациях, а также при самостоятельном изучении специальной литературы, рекомендованной преподавателем. Ежегодно в стенах каждого колледжа проводятся олимпиады как по предметам общеобразовательной программы, так и по предметам профессиональных модулей.

4. Задачи.

Самую большую роль в развитии творческих способностей обучающихся в процессе изучения профессионального модуля отводится решению задач. При этом подбирается для каждой изучаемой темы система задач таким образом, чтобы ребята имели широкий простор для творчества. Это могут быть, например, задачи с продолжением, с усложнением условия; очень эффективно решение одной и той же задачи различными способами, выбор наиболее рационального из них. Нужно стараться придерживаться принципа: на каждый урок – интересную задачу. Для развития творческих способностей должна предлагаться система качественных задач исследовательского типа. Суть каждой задачи

заключается в том, что необходимо предсказать, как будет протекать то или иное явление и ответить на вопрос: почему так произошло?

В процессе решения задач прививается навык наблюдательности.

Уроки творческого развития проводятся после изучения очередного профессионального модуля. Задачи и их количество выбираются преподавателям в зависимости от уровня подготовленности группы и времени, отводимого для данного типа урока.

Для повышения мотивации задачи выбираются разнотипные: качественные, практико – ориентированные, изобретательские, экспериментальные и т.д., но не типичные (часто нелюбимые студентами). Главное требование к задачам – быть привлекательными для обучающихся, творческими, позволяющими применить знания в новых условиях. На таком уроке студенты работают на высоком эмоциональном подъёме, с азартом, увлечением, нет равнодушных, нет принуждения. Атмосфера творчества, групповая деятельность создают комфортную психологическую обстановку для каждого обучающегося.

5. Доклады.

В ходе подготовки доклада студенты получают возможность самореализации через исследовательскую деятельность, приобретают знания об особенностях работы с различными источниками информации, о структуре творческой, реферативной и исследовательской работы, умение анализировать различную информацию и создавать собственную работу, включая постановку целей и задач, их реализацию, редактирование, рецензирование и защиту.

6. Нестандартные (интерактивные) уроки.

Они, с одной стороны, позволяют вовлечь студентов в творческую деятельность, а с другой – лучше узнать и понять их, оценить индивидуальные особенности каждого. Используются различные формы нетрадиционных уроков. Это урок – соревнование, устный журнал, ученый совет, урок – путешествие (заочная экскурсия, прогулки в прошлое) и т.д.

Урок должен повышать любознательность и интерес к предмету, стимулировать работоспособность студентов.

Для обучающихся нестандартный урок – переход в иное психологическое состояние, это другой стиль общения, положительные эмоции, ощущение себя в новом качестве. Это возможность каждому проявить себя, развить свои творческие способности и личные качества.

Студенты, как правило, бывают поставлены в ситуацию успеха, что способствует пробуждению их активности и в работе на уроке, и в подготовке творческих домашних заданий.

Нестандартный урок не только обучает, но и активно воспитывает человека. При подборе заданий для нестандартного урока преподаватель должен стараться, чтобы они отвечали следующим требованиям:

- задания должны развивать логику, сообразительность, смекалку;
- иметь практическую направленность, быть поучительными, расширять кругозор учащихся;
- быть занимательными по форме, содержанию, сюжету или по способу решения;
- задачи должны быть по возможности просты, доступны для большей части обучающихся.

Нестандартное (интерактивное) обучение предполагает систему способов организации взаимодействия педагога и студента в форме игр, гарантирующую педагогически эффективное познавательное общение, в результате которого создаются условия для переживания студентами ситуации успеха в учебной деятельности и взаимообогащения их мотивационной, интеллектуальной, эмоциональной и других сфер.

Здесь представлены только лишь некоторые методы, используемые в педагогической работе для развития творческих способностей обучающихся.

Если преподаватель ставит своей целью развивать творческие способности студента, он и сам должен работать творчески, постоянно повышая свой научно-методический уровень, совершенствуя формы и методы работы. Преподаватель должен быть личностью, интересной для студентов, тонким психологом, способным понять каждого студента. У каждого обучающегося есть способности и таланты, которые педагоги должны увидеть, раскрыть и развивать [25].

Процесс развития творческих способностей студентов сложен и многогранен. Необходимо развивать творческие способности обучающихся, организуя педагогический процесс так, чтобы поставить студента в положение первооткрывателя того, что известно преподавателю, но является новым для студента. Преподаватель постоянно должен искать пути и средства, а также формы организации творческой деятельности студентов в процессе обучения [14].

Таким образом, можно сделать вывод о том, что необходимо создавать благоприятную среду на занятиях по производственному обучению, чтобы студенты чувствовали себя комфортнее. Также необходимо замотивировать обучающихся, чтобы интерес к занятиям был у каждого студента.

Выводы по главе 1

Проведенный психолого-педагогический анализ литературы позволяет сделать вывод о том, что единого мнения в вопросе определения понятий «творчество» и «творческие способности» не существует на данный момент. Однако чаще всего под творческими способностями принято понимать совокупность свойств и качеств личности, необходимых для успешного выполнения творческой деятельности, позволяющие в процессе ее выполнения искать и принимать оригинальные нестандартные решения, открывать для себя что-то новое. Многие ученые сходятся во мнении, что склонностью к творческой деятельности обладает каждый человек и задача современного общества и образования создать такие условия и возможности, при которых будет обеспечено развитие творческого потенциала

Творчество – это деятельность, результатом которой являются новые материальные и духовные ценности; высшая форма психической активности, самостоятельности, способность создавать что-то новое, оригинальное.

Творческие способности – это умение творчески мыслить; гибкость, точность, быстрота, оригинальность мышления (дивергентное мышление); нестандартность, неординарность в решении проблем; возможность прогнозирования, предвосхищения; способность к созданию нового, идеального; желание проводить исследовательскую деятельность; положительная познавательная мотивация, активность, интерес, увлеченность творческим делом. Выделенные компоненты наиболее полно отражают особенности творческой личности.

Как говорил Л. Выготский «Творческой мы называем каждую деятельность, которое создает что - то новое». Утверждая, что творчество необходимое условие существования и все вокруг обязано своим происхождением творческому процессу человека.

Большое влияние на развитие творческих способностей оказывает мотивация человека. В учебном процессе необходимо, прежде всего, заинтересовать студентов преподаваемой дисциплиной. Поэтому информация должна отвечать целому ряду требований: быть научной, связанной с жизнью, систематичной и последовательной. Для решения этой задачи в педагогике существуют специальные приемы: создание ситуации новизны, использование самых важных открытий в науке, технике, достижений современной культуры и искусства. Основным фактором, обуславливающим успешность учебной и творческой деятельности, является структура личности, в которой ведущую роль играют волевые качества. Исследования показали, что высокая самооценка, связанная с ней уверенность в своих силах и высокий уровень притязаний являются положительными факторами успешного обучения, творческого развития студентов.

Таким образом, задатки творческих способностей присущи каждому студенту. Нужно суметь их раскрыть и развить. Студент должен не только овладевать материалами учебных программ, но и уметь творчески применять, находить решение любой проблемы. Это возможно только в результате педагогической деятельности, создающей условия для творческого развития обучающегося.

ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ СТУДЕНТОВ «ЧЕЛЯБИНСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ПРОМЫШЛЕННО- ГУМАНИТАРНОГО ТЕХНИКУМА ИМ. А.В. ЯКОВЛЕВА»

2.1 Исследование уровня развития творческих способностей студентов «Челябинского государственного промышленно-гуманитарного техникума им.А.В Яковлева».

В исследовании принимали студенты «Челябинского государственного промышленно-гуманитарного техникума им.А.В Яковлева», группа 215 направление подготовки: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Принимало участие 20 человек, 11 девушек и 9 юношей возрасте 17-18 лет. Студенты очень активные, доброжелательные, отзывчивые, исполнительные, имеют 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.

Для проведения исследования нами был предложен тест «Ваш творческий потенциал» (Приложение 1), позволяющий определить уровень творческого потенциала.

Тест включает в себя 18 вопросов с выбором варианта ответа.

- 1) ответ «а» – 3 балла;
- 2) ответ «б» – 1 балл;
- 3) ответ «в» – 2 балла.

Вопросы 1, 6, 7, 8 определяют границы вашей любознательности; вопросы 2, 3, 4, 5 — веру в себя; вопросы 9 и 15 — постоянство; вопрос 10 – амбициозность; вопросы 12 и 13 – «слуховую» память; вопрос 11 – зрительную память; вопрос 14 – ваше стремление быть независимым;

вопросы 16, 17 – способность абстрагироваться; вопрос 18 – степень сосредоточенности.

Общая сумма набранных баллов покажет уровень вашего творческого потенциала.

– 49 и более баллов. В вас заложен значительный творческий потенциал, который представляет вам богатый выбор возможностей. Если вы на деле сможете применить ваши способности, то вам доступны самые разнообразные формы творчества.

– От 24 до 48 баллов. У вас вполне нормальный творческий потенциал. Вы обладаете теми качествами, которые позволяют вам творить, но у вас есть и проблемы, которые тормозят процесс творчества. Во всяком случае, ваш потенциал позволит вам творчески проявить себя, если вы, конечно, этого пожелаете.

– 23 и менее баллов. Ваш творческий потенциал, увы, невелик. Но, быть может, вы просто недооценили себя, свои способности? Отсутствие веры в свои силы может привести вас к мысли, что вы вообще не способны к творчеству. Избавьтесь от этого и таким образом решите проблему.

Результаты тестирования каждого студента мы представили в таблице 4.

Таблица 4 – Результат тестирования

ФИО студента	Уровень творческого развития		
	Низкий	Средний	Высокий
Борис А	23		
Диана А		45	
Вадим Б	22		
Анатолий В	23		
Анна В	21		
Максим Г	21		
Дарья Г	20		
Кирилл Е	18		

Продолжение таблицы 4

Оксана З		46	
Лев З	23		
Роман И	17		
Ирина К	23		
Рим К	21		
Данил М	19		
Мария М			54
Винер М		36	
Жанна П	21		
Дарина С			53
Григорий У	20		
Оксана Я		48	

Таким образом, результаты тестирования группы позволили с помощью подсчета данных определить процентный уровень творческого потенциала обучающихся, представленный на рисунке 1.

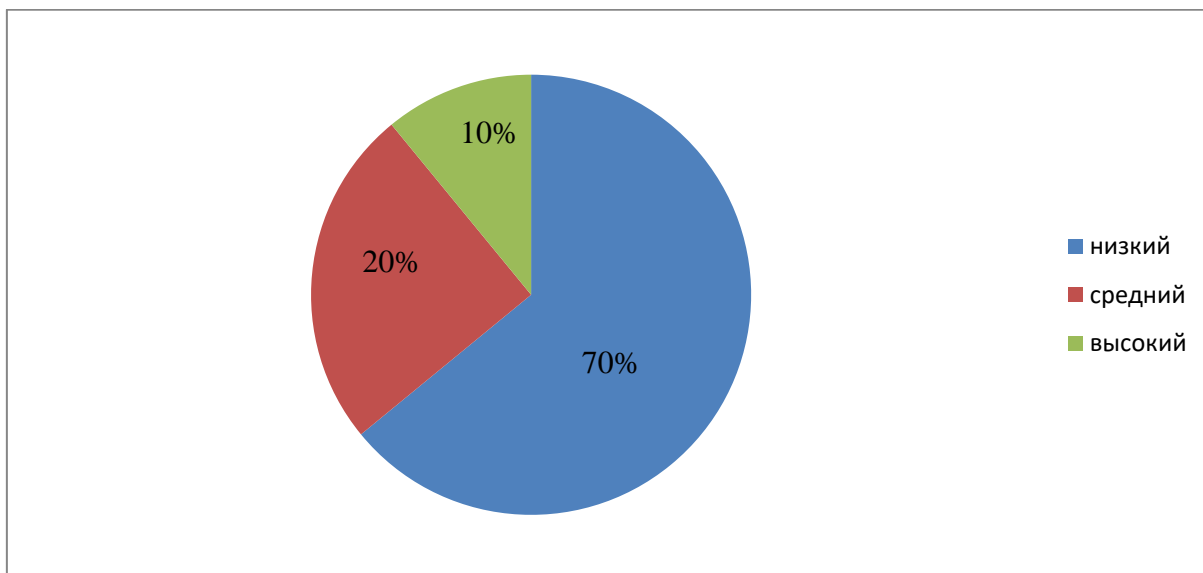


Рисунок 1 - Уровень творческого потенциала студентов

Из результатов проведенного тестирования мы видим, что 70% студентов набрали 23 и менее баллов, 30% студентов набрали до 48 баллов

и только 20% студентов набрали более 49 баллов. Как и следовало ожидать, высокие баллы набрали студентки, успеваемость которых выше, чем у остальных студентов, это Мария М. и Дарина С.

Анализ результатов проведенного теста показал о невысоком уровне развития творческого потенциала студентов группы 215.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что большинство студентов группы 215 по направлению 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». ГБПОУ «Челябинского государственного промышленно-гуманитарного техникума им.А.В Яковлева» имеют низкий уровень развития творческих способностей.

Развитие творческих способностей, обучающихся является одной из важнейших задач системы среднего профессионального образования.

Обществу необходимы люди, умеющие неординарно, креативно мыслить. Развитие творческих способностей будет проходить успешно, если будет выполняться ряд условий.

При развитии творческого потенциала студентов особое внимание уделяется формированию умений самостоятельно добывать знания, раскрывать свои индивидуальные способности, что обеспечивает устойчивую мотивацию к обучению. Развитие творческих способностей в течение периода обучения поможет студентам прочно усваивать те области знаний, которые могут пригодиться в самостоятельной профессиональной деятельности. Главное в воспитании и развитии интуиции и фантазии – практическая работа, т.к. главный инструмент этого воспитания – творческое воздействие.

Высокий уровень развития тесно связан с умением концентрироваться и переключать внимание на различные потоки информации. Недостатки в управлении вниманием отрицательно влияют на процесс мышления. Без умения управлять своим вниманием не может быть успешной работы нашего сознания, нашего мышления. Внимание проявляется в определенных конкретных психических ситуациях,

имеющих для личности определенную значимость. Это проявление зависит от личностных качеств человека: силы воли, мотивов, привычек и так далее, внимание можно тренировать и совершенствовать. Только творческая личность может выходить за пределы нормативного, устоявшегося положения дел и принимать ответственность за выполняемую деятельность.

В настоящее время очень многое определяется уровнем интеллектуальных способностей, умением применять полученные знания в решении повседневных и профессиональных задач.

На основе выявленных результатов было принято решение разработать комплекс уроков производственного обучения, которые будут способствовать развитию творческих способностей студентов, вызывать интерес к выполнению заданий, развивать творческую активность, применять свой собственный подход, проявлять самостоятельность, инициативность и т.д.

2.2 Разработка комплекса уроков производственного обучения по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Проблема развития творческих способностей личности всегда вызывала интерес и притягивала умы ученых, философов соответственно и педагогов. На сегодняшний день эта проблема также актуальна, потому как профессиональное образование находится в процессе реформирования. Согласно ФГОС профессиональное образование призвано обеспечивать условия успешной социализации подростков в процессе обучения, которые, в свою очередь, все должны понимать сущность и социальную значимость своей профессии.

В трудовой деятельности развиваются все стороны индивидуальности обучающихся. Поскольку работа должна быть выполнена не только грамотно и аккуратно, но и оригинально, эстетично, в ней должен прослеживаться характер её автора. В ходе работы развивается воображение, происходит более глубокое познание действительности. Формируются эмоционально-волевые и морально-эстетические качества.

Следовательно, важным средством развития творческих способностей обучающихся является приобщение их к свободной импровизации, умению находить в обычных блюдах и в сложной горячей кулинарной продукции новые аналогии. Для того чтобы лабораторные работы и практические занятия были творческими, следует придерживаться определенных условий:

- создать атмосферу раскованности;
- никакая идея, даже самая плохая, не должна критиковаться.

Но не только создание этих условий будет способствовать благоприятному творческому росту, так как для его развития необходима некоторая база знаний:

- анализировать;
- умение комбинировать;
- находить в предмете или объекте несвойственные ему признаки;
- выделять аналогичные в других объектах или предметах и т. д.

Сформировать и развивать эти умения, заинтересовать, сделать так, чтобы обучающимся нравилось то, что они делают: только тогда они с удовольствием пойдут на занятия и с радостью выполнят поставленную задачу.

Труд на уроке производственного обучения развивает познавательную деятельность и творческие способности обучающихся. Он способствует формированию и усвоению специальных знаний, умений и навыков, расширению жизненного опыта обучающихся и положительно влияет на усвоение учебного материала по специальной технологии.

Развитие творческих способностей подростков должны быть подтверждены педагогическими требованиями, воспитывать чувство коллективизма, направлять к сознательному творческому труду, способствовать формированию таких личных качеств как точность, выдержка, настойчивость, дисциплинированность и ответственность.

Творчество обучающегося начинается там, где он стремится внести в процесс работы что-то свое, направленное на повышение качества, производительности труда, облегчения в работе, применения оригинального способа.

В связи с этим нами были разработано 5 уроков производственного обучения, по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Уроки с 1 по 5 представлены в Приложении 2, которые мы со студентами применили на учебной практике.

Студенты самостоятельно оценивали друг друга по листу экспертной оценки (Таблица 5).

Таблица 5 – Лист экспертной оценки

№	Критерии оценки готового блюда	Баллы	Оценка
1	Качество блюда.		
2	Внешний вид блюда.		
3	Стиль и креативность блюда.		
4	Текстура всех компонентов блюда.		
5	Вкус всех компонентов блюда.		
6	Общая гармоничность блюда.		

Оценки выставлялись по шкале от 1 до 3:

- 1) отлично – 3 балла;
- 2) хорошо – 2 балла;
- 3) удовлетворительно – 1 балл.

Критерии оценки и их характеристика:

1. Качество блюда – оценивается, вкус, внешний вид, запах, цвет, консистенция, готовность, доброкачественность блюда.

2. Внешний вид блюда – характеризует общее зрительное впечатление от блюда, соблюдение цветовой комбинации, баланс и пропорции, аппетитность.

3. Стиль и креативность блюда – креативный подход, наличие стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов.

4. Текстура всех компонентов блюда – соответствие отдельных компонентов и блюда основным требованиям к данному блюду, разнообразие сочетаемой текстуры.

5. Вкус всех компонентов блюда – сочетание вкуса и разнообразия всех отдельных компонентов.

6. Общая гармоничность блюда – сочетание компонентов блюда, гармония цвета, вкуса и элементов.

2.3. Анализ результатов опытно-практической работы

Уроки производственного обучения использовались на занятиях по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции». Студенты изучали представленный материал на практических занятиях: анализировали различные технологии приготовления, варианты оформления и отделки сложной горячей кулинарной продукции. Со студентами было пройдено 5 уроков производственного обучения, в ходе которых они выполняли задания различной сложности. Данные уроки позволили студентам восстановить в памяти ранее усвоенные знания, проявить индивидуальность, создать новое в сложной горячей кулинарной продукции, проявить творческий подход при оформлении и декорировании

блюдо. Все это помогло сконцентрировать внимание студентов на изучаемом уроке и повысить интерес к изучаемой теме. Уроки производственного обучения проходили как в кабинетах, где мы проводили вводные уроки и что-то конспектировали, так и в учебных лабораториях, где готовили блюда.

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. Студенты сотрудничали и помогали друг другу.

Цель нашей выпускной квалификационной работы – выявить творческие способности студентов. Следовательно нами были предложены уроки производственного обучения, в ходе которой студент самостоятельно воспроизводил и презентовал блюдо по изученной теме, но с учетом внесения нового в приготовление блюда.

Студенты самостоятельно оценивали друг друга по листу экспертной оценки, в котором прописаны критерии: качество оформления, внешний вид блюда, стиль и креатив, текстура всех компонентов блюда и тд.

По итогу проведенных уроков, мы сравнили творческие способности студентов до разработки листа экспертной оценки с творческими способностями после разработки листа экспертной оценки. Результаты оценок до разработки листа экспертной оценки мы отобразили в таблице 6.

Таблица 6 – Оценка по урокам до разработки листа экспертной оценки

Студент	Урок № 1	Урок № 2	Урок № 3	Урок № 4	Урок № 5
Борис А	Удовл.	Удовл.	Хорошо	Удовл.	Хорошо
Диана А	Отлично	Хорошо	Хорошо	Хорошо	Отлично
Вадим Б	Хорошо	Удовл.	Удовл.	Удовл.	Хорошо
Анатолий В	Хорошо	Хорошо	Отлично	Хорошо	Отлично

Продолжение таблицы 6

Студент	Урок № 1	Урок № 2	Урок № 3	Урок № 4	Урок №5
Анна В	Хорошо	Удовл.	Отлично	Отлично	Удовл.
Максим Г	Хорошо	Отлично	Хорошо	Хорошо	Хорошо
Дарья Г	Отлично	Хорошо	Отлично	Хорошо	Отлично
Кирилл Е	Удовл.	Хорошо	Хорошо	Хорошо	Хорошо
Оксана З	Отлично	Отлично	Хорошо	Отлично	Хорошо
Лев З	Хорошо	Удовл.	Хорошо	Хорошо	Отлично
Роман И	Хорошо	Хорошо	Хорошо	Хорошо	Хорошо
Ирина К	Хорошо	Удовл.	Хорошо	Удовл.	Хорошо
Рим К	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо	Хорошо
Данил М	Отлично	Удовл.	Хорошо	Хорошо	Хорошо
Мария М	Отлично	Хорошо	Хорошо	Отлично	Отлично
Винер М	Хорошо	Хорошо	Хорошо	Отлично	Отлично
Жанна П	Удовл.	Хорошо	Хорошо	Отлично	Хорошо
Дарина С	Отлично	Отлично	Хорошо	Хорошо	Хорошо
Григорий У	Хорошо	Хорошо	Хорошо	Хорошо	Отлично
Оксана Я	Отлично	Хорошо	Отлично	Отлично	Хорошо

Ниже в диаграмме (Рисунок 2), мы отобразили графическое представление полученных оценок, до разработки листа экспертной оценки на уроках производственного обучения.

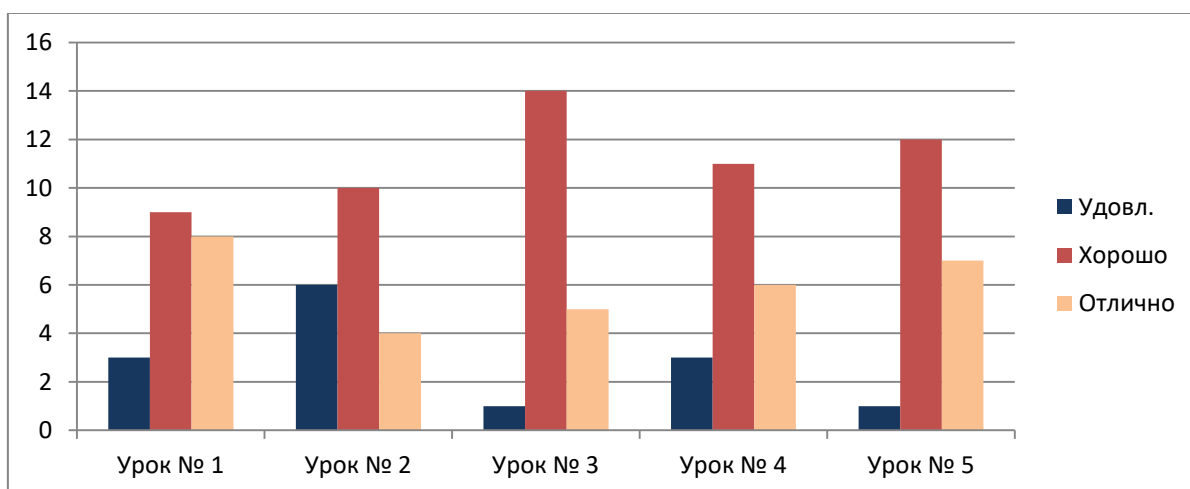


Рисунок 2 – Результаты оценок до разработки листа экспертной оценки

Из диаграммы мы видим, что до разработки листа экспертной оценки на уроках производственного обучения, большинство студентов получили оценки за уроки «хорошо».

Далее в таблице 7, мы отобразили оценки за уроки, после разработки листа экспертной оценки, где студенты самостоятельно готовили блюда по заданным темам, самостоятельно друг друга оценивали.

Таблица 7 – Оценка после разработки листа экспертной оценки

Студент	Урок № 1	Урок № 2	Урок № 3	Урок № 4	Урок № 5
Борис А	Хорошо	Хорошо	Отлично	Отлично	Отлично
Диана А	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо	Отлично
Вадим Б	Отлично	Хорошо	Удовл.	Хорошо	Отлично
Анатолий В	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо	Отлично
Анна В	Отлично	Хорошо	Отлично	Отлично	Удовл.
Максим Г	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо
Дарья Г	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо	Отлично
Кирилл Е	Хорошо	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо
Оксана З	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо
Лев З	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо	Отлично
Роман И	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо	Хорошо
Кабирова И	Отлично	Хорошо	Отлично	Отлично	Отлично
Рим К	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо
Данил М	Отлично	Хорошо	Отлично	Отлично	Хорошо
Мария М	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично
Винер М	Отлично	Отлично	Хорошо	Отлично	Отлично
Жанна П	Хорошо	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо
Дарина С	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо
Григорий У	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично
Оксана Я	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо

Ниже в диаграмме (Рисунок 3) мы отобразили графическое представление полученных оценок на уроках, после разработки листа экспертной оценки.

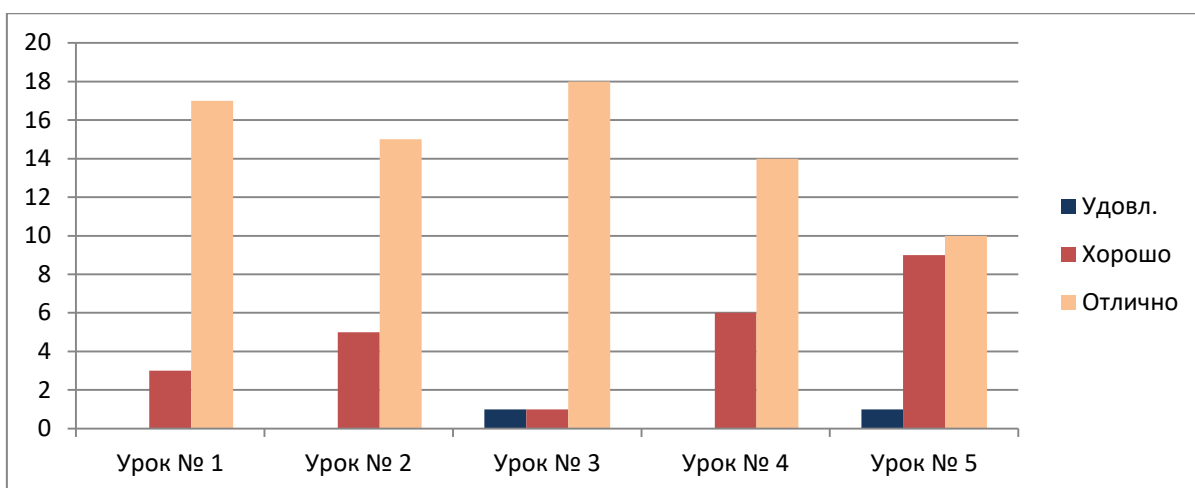


Рисунок 3 – Результаты оценок после разработки листа экспертной оценки

Из диаграммы мы видим, что после разработки листа экспертной оценки, оценки за уроки у студентов стали лучше и наибольшее число студентов получили оценки «отлично».

Следовательно можно сделать вывод, о том что, до разработки листа экспертной оценки, результаты оценок у студентов невысокие. Студенты не заинтересованы уроком, выполняют задание не проявляя свои творческие способности. При внедрении в уроки производственного обучения листа экспертной оценки, мы видим, что оценки у студентов стали выше, т.к студенты заинтересованы ходом проведения урока и конечным результатом.

Отсюда следует, что при разработке уроков производственного обучения, при изучении профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» для развития творческих способностей, преподавателю необходимо заинтересовывать студентов в выполнении заданий различными приемами и способами.

Таким образом, на основе проделанной опытно-практической работы можно сделать вывод о том, что при разработке комплекса уроков производственного обучения с внедрением листа экспертной оценки, уровень развития творческих способностей студентов стал выше.

Выводы по главе 2

Во второй главе выпускной квалификационной работы решалась задача по разработке уроков производственного обучения для развития творческих способностей студентов при изучении профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Исследование проводилось на базе ГБПОУ «Челябинского государственного промышленно-гуманитарного техникума им. А. В. Яковлева». В исследовании принимали участие студенты группы 215 из 20 студентов, по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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 невысокий уровень развития творческого потенциала у студентов. На основании этого было принято решение разработать комплекс уроков производственного обучения для повышения уровня творческого развития у студентов, развивать творческую активность, вызывать интерес к выполнению заданий, инициативность, самостоятельность, позволят применять свой собственный подход при выполнении заданий.

После разработки комплекса уроков производственного обучения, были проанализированы результаты выполнения практических заданий, выставлены оценки по 5 урокам (удовлетворительно, хорошо, отлично) в результате чего пришли к выводу о том, что при использовании разработанных уроков производственного обучения с внедрением в уроки листа экспертной оценки – произошел существенный сдвиг в уровне развития творческих способностей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Одним из важных путей развития творческих способностей и эффективной подготовки является целенаправленное обучение студентов правильному приготовлению сложной кулинарной продукции, их оформлению и подаче. В процессе практического усвоения знаний, умений и навыков студенты техникума учатся видеть окружающую действительность с особенностями их будущей профессии.

Поэтому развитие творческих способностей у обучающихся в настоящее время встаёт на передний план.

Целью нашего исследования было изучить проблему развития творческих способностей, разработать комплекс уроков производственного обучения по развитию творческих способностей.

В ходе изучения теоретических основ развития творческих способностей и анализа психолого-педагогической литературы было выявлено, что понятие творческих способностей трактуется по-разному. Прислушиваясь к определению Л. Выготского, можно считать, что творчество – необходимое условие существования и все вокруг обязано своим происхождением творческому процессу человека.

Творчество – это деятельность, результатом которой являются новые материальные и духовные ценности; высшая форма психической активности, самостоятельности, способность создавать что-то новое, оригинальное. В результате творческой деятельности формируются и развиваются творческие способности.

Творческие способности – это индивидуальные особенности качества человека, которые определяют успешность выполнения им творческой деятельности различного рода.

Развитие творческих способностей – это специально организованный, целенаправленный и системный процесс, результатом которого будут являться основательные сдвиги в показателях уровня

развития составляющих творческого мышления: интеллектуальной сфере творчества (беглость, гибкость, оригинальность и точность мышления) и личностной сфере (комплексность, способность пойти на риск, воображение и любознательность) основанный на механизмах регуляции поисковой деятельности.

Большое влияние на развитие творческих способностей оказывает мотивация человека. В образовательном процессе необходимо, прежде всего, заинтересовать студентов преподаваемой дисциплиной также необходимы условия – отсутствие рамок и оценок; свобода в мыслях и действиях и т. д.

Поэтому информация должна отвечать целому ряду требований: быть научной, связанной с жизнью, систематичной и последовательной.

После теоретического анализа проблемы диагностики творческого потенциала студентов в психологической литературе можно сделать вывод о том, что различные деятели педагогики и психологии считали, что творческие способности могут передаваться не только по наследству, но и были такие кто утверждал, что их могут развить только те люди, кто обладает высоким интеллектом.

Креативная способность, которая во многом носит врожденный характер, выступает как ядро творческой личности, но последняя – продукт социального, культурного развития, влияния социальной среды и творческого климата. Творческая личность характеризуется не просто высоким уровнем креативной способности, но особой жизненной позицией человека, его отношением к миру, к смыслу осуществляемой деятельности. Важное значение имеет духовное богатство внутреннего мира личности, ее постоянная направленность на творческое действие во внешнем мире. Проблема творческой личности – это не только проблема психологическая, но и проблема гуманитарная и социокультурная.

Большое влияние на развитие творческих способностей оказывает определённая организация учебной творческой деятельности. Мы

определили, что эффективному развитию творческих способностей студентов в учебном процессе способствует целесообразная организация учебной деятельности, позволяющая студентам техникума поэтапно осваивать способы осуществления разнообразных видов деятельности.

Преподавателю необходимо обучить будущих специалистов творческому мышлению, формировать у них такие качества, как настойчивость, ответственность, самостоятельность, коллективизм, целеустремленность, решительность и другие, которыми обладают специалисты с опытом творческой деятельности.

Также в ходе работы было проведено тестирование, благодаря которому мы узнали уровень развития творческого потенциала у студентов техникума.

Для повышения уровня развития творческих способностей нами были разработаны уроки производственного обучения с внедрением листа экспертной оценки для проведения лабораторно-практических занятий в ходе изучения профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Данные уроки помогают улучшить процесс развития творческих способностей студентов, благодаря заданиям, которые она в себя включает.

Можно выделить следующие пути развития творческих способностей студентов: стимулирование творчества с помощью системы оценивания, учитывающей специфику творческой деятельности; использование в учебном процессе творческих учебных задач; создание проблемных ситуаций творческого характера; организация преподавателем творческой деятельности, в которой он сама выступает творцом, сотрудничающим со студентами и направляющим их творческую активность; организация самостоятельной творческой работы студентов.

Таким образом, результаты выпускной квалификационной работы свидетельствуют о том, что цель опытно-практической работы достигнута.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Андреев В.А. Педагогика творческого саморазвития / В.А. Андреев. – Казань: Изд-во Казанск. ун-та, 1998. – Кн. 1. – 617 с.
2. Богоявленская Д.Б. О предмете и методе исследования творческих способностей// Психологический журнал 1995. Т. 16. №5. С. 12-16.
- Божович, Л.И. Личность и ее формирование в детском возрасте [Текст]/Л.И. Божович. - М.: Просвещение, 1968. – 224 с.
3. Богоявленская Д. Б., Богоявленская М. Е. Творческая работа — просто устойчивое словосочетание // Педагогика. – 1998. – № 3. – 36-43 с.
4. Боранукова Н.О. Творческое саморазвитие личности в процессе обучения в учреждениях среднего профессионального образования // Молодой ученый. – 2014. – № 12. – 258-259 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник для начального профессионального образования 12-е изд.,стер._М.: Издательский центр «Академия»2012. – 336 с.
6. Величковский, В. М. Современная когнитивная психология [Текст] / В. М. Величковский. – М. : Изд-во Моск. ун-та, 2002. – 336 с.
7. Выготский, Л. С. Развитие высших психических функций (Психология и учение о локализации психических функций) [Текст] / Л. С. Выготский // Нейропсихология. Тексты / под ред. Е. Д. Хомской. – М. : Издво Московского ун-та, 1984. – С. 15-21. 119. Теплов, Б. М. Избранные труды: В 2 т. / Б. М. Теплов.– М.: Педагогика, 1985.– Т. 1.
8. Выготский, Л. С. Развитие высших психических функций (Психология и учение о локализации психических функций) [Текст] / Л. С. Выготский // Нейропсихология. Тексты / под ред. Е. Д. Хомской. – М. : Издво Московского ун-та, 1984. – 15-21 с.
9. Выготский, Л. С. Развитие высших психических функций (Психология и учение о локализации психических функций) [Текст] / Л. С.

Выготский // Нейропсихология. Тексты / под ред. Е. Д. Хомской. – М. : Издво Московского ун-та, 1984. – 10-13 с.

10. Голованова И.И. Творческий потенциал преподавателя как один из факторов внедрения инноваций в образовательной деятельности вуза / И.И. Голованова // Андреевские чтения: современные концепции и технологии творческого саморазвития личности: сб. ст. участников Всерос. науч.-практ. конф. с междунар. участием, 25 марта 2016 г. – Казань: Центр инновационных технологий, 2016. – 328 с.

11. Дружинин В. Н. Психология общих способностей. 3-е изд.. – СПб.: Питер, 2007. – 368 с.

12. Львов М.Р. Школа творческого мышления. – М., 2015. – 101 с.

13. Методические рекомендации по разработке и анализу уроков теоретического/производственного обучения для начинающих педагогов образовательных учреждений среднего профессионального образования. URL:<https://docviewer.yandex.ru/?url=http://collegemg.ru/DswMedia/metodrekprofkonkursa.doc&name=metodrekprofkonkursa.doc&lang=ru&c=5723b841451c> (дата обращения: 10.03.20).

14. Никитина А.В. Развитие творческих способностей учащихся [Текст] // Начальная школа – 2001. – № 10. – 34-37 с.

15. Национальная доктрина образования Российской Федерации. Проект / Под научн. ред. чл.-корр. РАО В.И. Слободчикова. М., 2018. 40 с.

16. Пономарев, Я. А. Психология творчества. – М.: Издательство «Наука», 1976. – 302 с.

17. Раковская О. В. Развитие творческой активности студентов средних профессиональных образовательных учреждений в логике учебного проекта: диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук: 13.00.08 / О. В. Раковская. – Москва, 2008. – 25 с.

18. Сайдамагов Ф.Р. Развитие творческих способностей студентов в процессе профессиональной подготовки // Молодой ученый. – 2012. – № 8. – 374-375 с.

19. Сарычев С.В. История психологии в таблицах и схемах [Текст] / С.В.Сарычев, И.Н. Логвинов. – Р- на -Д.: Феникс, 2010. – 49 с.
20. 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.
21. Теплов Б. М. «Практическое мышление» (Хрестоматия по общей психологии: психология мышления) М., 1981. – 56 с.
22. Туник Е.Е. Диагностика креативности Тест: Торренса Е.[Текст], СПб.: ИМАТОН,1998. – 36-41 с.
23. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».URL:<http://273фз.рф/obuchenie/moduli/professionalnoe-obrazovanie/7-04> (дата обращения: 06.12.19). – 33 с.
24. Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы/ М.Н. Шумилкина,Н.В. Дроздова -. -Ростов н/Д:Феникс,2012. – 190с.: ил.
25. Шумилкина М.Н. Кондитер:учебн.пособие/ М.Н.Шумилкина,В.Н. Дроздова. -Изд.3-е,перераб. Идоп.-Ростов н/Д:Феникс,2012. – 315 с.: ил.
26. Щебланова Е.И. Психологическая диагностика одарённости школьников: проблемы, методы, результаты исследований и практики. М.: Издательство МПСИ; Воронеж: НПО «МОДЭК», 2004. – 64 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Тест «Ваш творческий потенциал»

1. Считаете ли вы, что окружающий вас мир может быть улучшен:
 - а) да;
 - б) нет, он и так достаточно хорош;
 - в) да, но только кое в чем.
2. Думаете ли вы, что сами можете участвовать в значительных изменениях окружающего мира:
 - а) да, в большинстве случаев;
 - б) нет;
 - в) да, в некоторых случаях.
3. Считаете ли вы, что некоторые из ваших идей принесли бы значительный прогресс в той сфере деятельности, в которой вы работаете.
 - а) да;
 - б) да, при благоприятных обстоятельствах;
 - в) лишь в некоторой степени.
4. Считаете ли вы, что в будущем будете играть столь важную роль, что сможете что-то принципиально изменить:
 - а) да, наверняка;
 - б) это мало вероятно;
 - в) возможно.
5. Когда вы решаете предпринять какое-то действие, думаете ли вы, что осуществите свое начинание:
 - а) да;
 - б) часто думаете, что не сумеете;
 - в) да, часто.
6. Испытываете ли вы желание заняться делом, которое абсолютно не знаете:
 - а) да, неизвестное вас привлекает;
 - б) неизвестное вас не интересует;

в) все зависит от характера этого дела.

7. Вам приходится заниматься незнакомым делом. Испытываете ли вы желание добиться в нем совершенства:

а) да;

б) удовлетворяетесь тем, чего успели добиться;

в) да, но только если вам это нравится.

8. Если дело, которое вы не знаете, вам нравится, хотите ли вы знать о нем все:

а) да;

б) нет, вы хотите научиться только самому основному;

в) нет, вы хотите только удовлетворить свое любопытство.

9. Когда вы терпите неудачу, то:

а) какое-то время упорствуете, вопреки здравому смыслу;

б) махнете рукой на эту затею, так как понимаете, что, она нереальна;

в) продолжаете делать свое дело, даже когда становится очевидно, что препятствия непреодолимы.

10. По – вашему, профессию надо выбирать, исходя из:

а) своих возможностей, дальнейших перспектив для себя;

б) стабильности, значимости, профессии, потребности в ней;

в) преимуществ, которые она обеспечит.

11. Путешествуя, могли бы вы легко ориентироваться на маршруте, по которому уже прошли?

а) да;

б) нет, боитесь сбиться с пути;

в) да, но только там, где местность вам понравилась и запомнилась.

12. Сразу же после какой-то беседы сможете ли вы вспомнить все, что говорилось:

а) да, без труда;

б) всего вспомнить не можете;

в) запоминаете только то, что вас интересует.

13. Когда вы слышите слово на незнакомом вам языке, то можете повторить его по слогам, без ошибки, даже не зная его значение:

- а) да, без затруднений;
- б) да, если это слово легко запомнить;
- в) повторите, но не совсем правильно.

14. В свободное время предпочитаете:

- а) оставаться наедине, поразмыслить;
- б) находиться в компании;
- в) вам безразлично, будете ли вы один или в компании.

15. Вы занимаетесь каким-то делом. Решаете прекратить это занятие только когда:

- а) дело закончено и кажется вам отлично выполнено;
- б) вы более-менее довольны;
- в) вам еще не все удалось сделать.

16. Когда вы один:

- а) любите мечтать о каких-то, даже, может быть, абстрактных вещах;
- б) любой ценой пытаетесь найти себе конкретное занятие;
- в) иногда любите помечтать, но о вещах, которые связаны с вашей работой.

17. Когда какая-то идея захватывает вас, то вы станете думать о ней:

- а) независимо от того, где и с кем вы находитесь;
- б) вы можете делать это только наедине;
- в) только там, где будет не слишком шумно.

18. Когда вы отстаиваете какую-то идею:

- а) можете отказаться от нее, если выслушаете убедительные аргументы оппонентов;
- б) останетесь при своем мнении, какие бы аргументы ни выслушали;
- в) измените свое мнение, если сопротивление окажется слишком сильным.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

План урока производственного обучения №1

ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Группа:215

Направление подготовки: Технология продукции общественного питания

Мастер: Хайбуллина Алина Айратовна

Тема урока: «Приготовление фаршированной рыбы целиком»

Объект работы: учебная лаборатория техникума.

Цели урока:

Обучающие:

Сформировать знания, а также умения готовить блюдо «Фаршированная рыба целиком».

Развивающие:

Способствовать развитию у обучающихся внимания, наблюдательности, воли, настойчивости в достижении поставленной цели. Содействовать развитию способности использовать теоретические знания на практике, развивать мыслительную деятельность, творческое мышление, самостоятельное выполнение заданий.

Воспитательные:

Воспитание профессиональной компетентности у обучающихся, ответственного отношения к профессиональным обязанностям, уверенности к себе, умения работать в коллективе, уважения к труду, бережного отношения к оборудованию, инструменту, продуктам, прививать интерес к избранной профессии.

Тип урока: Самостоятельная творческая работа обучающихся.

Вид урока: Практическое занятие

Задачи урока:

– научить анализировать, классифицировать, обобщать, делать выводы;

– развить художественно-эстетическое мышление, творческий подход к приготовлению блюда и по оформлению стола;

– развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие.

Материально-техническое оснащение: производственные столы, мясорубка, сковороды, духовой шкаф, посуда, инструменты и приспособления: ложки, прихватки, вилка столовая, ножи производственные; сырье : продукты, согласно сборнику рецептур.

Межпредметные связи: Технология приготовления блюд из мяса, оборудование предприятий общественного питания, физиология питания с основами товароведения, санитария и гигиена.

Ход урока

1.Организационный момент (5минут): Взаимное приветствие, отметка отсутствующих, проверка наличия спецодежды и дневников производственного обучения.

2. Вводный инструктаж

3. Разъяснение темы урока, целей урока, мотивация деятельности обучающихся.

4. Изучение нового материала:

Слово мастера: Доброе утро, уважаемые студенты! Сегодня у нас урок производственного обучения, где мы с вами будем готовить блюдо «Фаршированная рыба целиком», будем составлять технологические карточки и рассчитывать сырье в зависимости от количества порций.

Преподаватель рассказывает о блюде «Фаршированная рыба целиком», важную информацию студенты записывают в тетрадь.

Фаршированная рыба целиком

В фаршированном виде чаще всего приготавливают щуку, карпа, судака. Рыбу фаршированную в целом виде и порционными кусками-

кругляшами. В качестве фарша используют специально приготовленную массу улучшенного качества. Рыбу можно также фаршировать кнельной массой. Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу, а щуку-живую, так как у мороженой рыбы кожа легко разрывается.

Щуку для подготовки к фаршированию в целом виде очищают от чешуи, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы с помощью острого ножа, осторожно отгибают ее и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом. Снятую кожу промывают. Рыбу разделяют на чистое филе. Белый хлеб замачивают в молоке, мякоть рыбы нарезают на кусочки, соединяют с хлебом и пропускают через мясорубку. Затем добавляют пассерованный мелкорубленный лук, соль, перец, сливочное масло и все еще раз пропускают через мясорубку. В полученную массу вводят сырые яйца или белки яиц и хорошо вымешивают до получения пышной однородной массы.

Кожу щуки наполняют приготовленной массой так, чтобы она приняла форму рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову или пришивают иглой со шпагатом. Рыбу завертывают в марлю или пергамент и перевязывают шпагатом, затем укладывают на решетку рыбного котла или глубокий противень.

Если щука поступила в виде потрошенной тушки, то ее пластуют и снимают кожу с обоих филе. Затем из мякоти рыбы приготавливают массу. На смоченную марлю раскладывают кожу от одного филе, на него по всей длине массу, которую закрывают сверху кожей от второго филе. Соединяя концы марли, формируют рыбу в виде валика, концы перевязывают шпагатом, используют для припускания.

Порционными кусками фаршируют не только щуку, но и другие виды рыб. Рыбу разделяют и нарезают на порционные куски-кругляши, из которых вырезают позвоночную и реберные кости вместе с мякотью, оставляя ее на коже тонким слоем до 0.5 см. Мякоть отделяют от костей и приготавливают из нее массу для фарширования, которой наполняют каждый порционный кусок. Толщина кругляшей должна быть не более 5 см. Перед тепловой обработкой рыбу укладывают в лоток или ситейник в один ряд.

Для приготовления судака фаршированного в целом виде обработку рыбы начинают с вырезания спинного плавника, затем осторожно очищают чешую, чтобы не разрезать кожу. Из головы вынимают жабры и глаза. Рыбу промывают и обсушивают, глубоко надрезают мякоть вдоль позвоночника с двух сторон. Отделяют позвоночную кость, подламывая у головы и хвоста. Через образовавшееся отверстие вынимают внутренности; рыбу промывают, срезают с боков реберные кости и мякоть, оставляя ее тонким слоем не более 0,5 см на коже. Плавники отрезают ножницами.

Срезанную мякоть отделяют от костей и приготавливают из нее массу. Подготовленного судака наполняют фаршем через спинное отверстие так, чтобы рыба приняла прежнюю форму и зашивают с помощью шпагата и поварской иглы. Рыбу перевязывают шпагатом или заворачивают в марлю.

5. Инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении комплексных работ.

6. Приготовление блюда «Фаршированная рыба целиком».

Преподаватель объясняет технику приготовления блюда, а студенты следуют алгоритму преподавателя.

Продукты:

- 1) щука – 1,5 кг
- 2) белый хлеб – 400гр

- 3) сливки 18% – 2 ст.л
- 4) лук репчатый – 80 гр.
- 5) яйца – 2 шт
- 6) соль – по вкусу
- 7) перец черный молотый – 0,5 ч.л
- 8) лавровый лист – 10 гр.
- 9) морковь – 80 гр.
- 10) петрушка – 50 гр
- 11) укроп – 50 гр

Алгоритм приготовления:

1. Щуку очистить от чешуи, промыть.
 2. Отрезать кожу вокруг головы, снять кожу целиком от головы до хвоста, позвоночник надломить, удалить голову, разрезать брюшко, удалить внутренности, отделить мякоть.
 3. Хлеб обрезать от корок, нарезать произвольными кусочками.
 4. Хлеб замочить в сливках.
 5. Лук нарезать и обжарить в растительном масле.
 6. Филе щуки измельчают на мясорубке 2 раза вместе с отжатым хлебом.
 7. Отделить желтки от белков.
 8. Желтки соединить с рыбно-луковой массой.
 9. Добавить соль, перец.
 10. Фарш перемешать и выбить.
 11. Белки охладить и добавить в фарш.
 12. Рыбу завернуть в марлю и перевязать шпагатом.
 13. В посуду влить воду, добавить овощи, зелень и рыбу, варить на медленном огне 60-180 мин.
 15. Рыбу охладить, марлю убрать.
- Студенты оформляют блюдо и выполняют сервировку стола.
- Далее проводится дегустация блюд.

Слово мастера: Итак мы с вами рассмотрели и приготовили блюдо «Фаршированная рыба целиком». Предлагаю в течении 4 часов самостоятельно воспроизвести и показать данное блюдо. Каждый студент раскрывает свои творческие способности и вносит что-то свое в приготовление. Работы проверяете по листу экспертной оценки (Приложение3).

7. Закрепление пройденного материала (опрос)

1) Какие продукты входят в состав блюда «Фаршированная рыба целиком»?

2) Какую рыбу в основном фаршируют?

3) Каким способом отделяют щуку от костей?

4) Для чего после того, как набили рыбу фаршем, у хвоста делают прокол?

8. Заключительный инструктаж.

9. Демонстрация работ.

10. Выставление оценок за работы студентам согласно критериям оценки.

11. Уборка рабочих мест.

12. Выдача домашнего задания.

План урока производственного обучения №2

ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Группа: 215

Направление подготовки: Технология продукции общественного питания

Мастер: Хайбуллина Алина Айратовна

Тема урока: Приготовление запеченных блюд из мяса и домашней птицы.

Объект работы: учебная лаборатория техникума

Цели урока:

1. Обучающая: Сформировать знания, а также умения готовить запеченные блюда из мяса и домашней птицы.

2. Развивающая: Способствовать развитию у обучающихся внимания, наблюдательности, воли, настойчивости в достижении поставленной цели. Содействовать развитию способности использовать теоретические знания на практике, развивать мыслительную деятельность, творческое мышление, самостоятельное выполнение заданий.

3. Воспитательная: Воспитание профессиональной компетентности у обучающихся, ответственного отношения к профессиональным обязанностям, уверенности к себе, умения работать в коллективе, уважения к труду, бережного отношения к оборудованию, инструменту, продуктам, прививать интерес к избранной профессии.

Тип урока. Выполнение работ комплексного характера.

Вид урока. Урок производственного обучения.

Методы проведения: Лекция, практическое занятие.

Форма обучения: групповая, индивидуальная.

Материально техническое оснащение урока:

Инструкционно-технологическая карта

1. «Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом»,

2. «Голубцы с мясом и рисом».

Оборудование: Электрическая плита, жарочный шкаф, электронные весы, производственные столы, компьютер.

Инвентарь, инструменты посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ» и «МС», лопатки, поварская вилка, шумовка, противни, сковороды, сотейники, наплитные котлы, мелкие столовые тарелки, соусники, лотки, контейнеры, кастрюли, дуршлаг, порционные блюда.

Сырье: мясо животных (говядина), болгарский перец, кабачки, баклажаны и помидоры, репчатый лук, зелень петрушки, капуста свежая, крупа рисовая, растительное масло, соус сметанный.

Ход урока

1. Организационный момент: Взаимное приветствие, построение проверка внешнего вида студентов, проверка отсутствующих.

2. Вводный инструктаж

3. Сообщение темы и цели урока.

4. Изучение нового материала:

Слово мастера: – Добрый день, уважаемые студенты! Сегодня у нас будет урок производственного обучения, где вы закрепите знания по приготовлению запеченных мясных блюд например кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом.

Преподаватель рассказывает о приготовлении блюда «Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом», важную информацию студенты записывают в тетрадь.

Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом

Фаршируют перцы, кабачки, патиссоны, баклажаны, помидоры, капусту, картофель. Для фарширования овощи подготавливают: обрабатывают, подвергают предварительной тепловой обработке (обжариванию – голубцы, бланшированию – перцы, кабачки).

Приготовление фаршей для овощей фаршированных

Фарш мясной: рис варят откидным способом, добавляют сырой нарезанный мелким кубиком или пассерованный репчатый лук, мясной фарш, соль, перец и перемешивают.

Фарш овощной: рис варят откидным способом, морковь и лук нарезают соломкой или крошкой и пассеруют, добавляют свежие помидоры или пассерованное томатное пюре и прогревают. Соединяют овощи и рис, доводят до вкуса солью, специями.

Перец фаршированный

Перец подготавливают к фаршированию, удалив плодоножку с семенной коробкой. Перец бланшируют и охлаждают.

Перец заполняют подготовленным фаршем (мясным или овощным)

Зафаршированные перцы обжаривают или запекают в жарочном шкафу до полуготовности, затем сверху поливают соусом (консистенция соуса – средней густоты) сметанным, сметанным с томатом, томатным и запекают до полной готовности.

Если готовят порционно, то форму или противень смазывают маслом, подливают соус, выкладывают подготовленные перцы, поливают соусом и запекают при температуре 250:280°C.

Отпускают в той посуде, в которой запекали (порционная сковородка) или на порционной тарелке. На тарелку перекладывают перцы и поливают соусом, в котором запекали и посыпают рубленой зеленью.

5. Приготовление блюда

Преподаватель объясняет технику приготовления блюда, а студенты следуют алгоритму преподавателя

Ингредиенты:

- 1) кабачки – 3 шт
- 2) баклажаны – 3 шт
- 3) помидоры – 1 шт
- 4) мясной фарш – 300 гр
- 5) рис – 50 гр
- 6) соль, перец – по вкусу

Алгоритм приготовления:

1. Баклажаны и кабачки помыть, срезать хвостики, разделить на куски длиной 5 см.
2. Ложкой выгребсти мякоть.
3. Мясной фарш выложить на разогретую маслом сковороду.
4. Отваренный рис добавить к мясу.

5. На сковороду выложить нарезанную кубиками баклажан и кабачки, добавить помидор.

6. Переложить овощи к мясу и рису, добавить соль, перец.

7. Полученную смесь добавить в стаканчики.

8. Отправить в духовку на 30-40 минут.

Студенты оформляют блюдо и выполняют сервировку стола.

Далее проводится дегустация блюд.

Слово мастера: Итак мы с вами рассмотрели и приготовили блюдо «Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом». Предлагаю в течении 4 часов самостоятельно приготовить блюдо из мяса или мяса птицы. Каждый студент раскрывает свои творческие способности и вносит что-то свое в приготовление. Затем предлагаю вашему вниманию лист экспертной оценки (Приложение 3), по которому студенты оценивают друг друга.

6. Закрепление пройденного материала (опрос)

Какие блюда из запеченного мяса вы знаете?

Ответ студентов: Рулет или запеканка картофельная с мясом и субпродуктами, Солянка сборная на сковороде, Голубцы с мясом и рисом, Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом.

Для запекания мясные продукты подвергают какой тепловой обработке?

Ответ студентов: Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми.

Как подготовить кабачки, баклажаны, сладкий перец, помидоры и капусту для фарширования?

Ответ студентов: Кабачки очищают от кожицы. Разрезают поперек на куски толщиной 3...5 см., удаляют часть мякоти с семенами и отваривают в подсоленной воде до полуготовности.

Помидоры промывают, срезают часть мякоти у плодоножки и вынимают семенное гнездо.

Баклажаны промывают. Разрезают вдоль пополам. Предварительно отрезая плодоножку, и вынимают часть мякоти и семена.

Перец моют, удаляют плодоножку вместе с сердцевинкой, промывают, варят 2-3 мин (до тех пор, пока перец не станет светлее) или бланшируют.

Качаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыжку, варят, периодически снимая с качанов верхние сварившиеся листья.

6. Текущий инструктаж

7. Заключительный инструктаж:

- подводит итоги за день, анализ работы каждого обучающегося;
- сообщает оценки с обоснованием выставленных оценок;
- демонстрирует лучшие работы, отмечает, кто из обучающихся добился отличного качества в работе;
- разбирает и дает анализ наиболее характерным недочетам в работе обучающихся, указывает пути и методы их устранения;
- подведение итогов занятия в целом;
- общая оценка блюда.

8. Выдача домашнего задания.

План урока производственного обучения №3

ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Группа: 215

Направление подготовки: Технология продукции общественного питания

Мастер: Хайбуллина Алина Айратовна

Тема урока: Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов

Объект работы: учебная лаборатория техникума.

Тип урока – Самостоятельная творческая работа студентов.

Методы обучения: лекция, практическое занятие.

Цель урока:

1. Обучающая:

Сформировать у обучающихся знания и умения в приготовлении сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. сочетать продукты, уметь вносить свои коррективы, выполнять задание в авторском исполнении; изучить нормы выхода, правильно оформлять и отпускать блюдо, согласно современным требованиям.

2. Развивающая: Развивать самостоятельность, практическое мышление, внимание, профессиональную честь и гордость, творческое отношение к труду, предприимчивость и деловитость, стремление преодолевать трудности в проблемных ситуациях.

4. Воспитательная: Способствовать воспитанию чувства ответственности за вверенные товарно-материальные ценности, формировать профессиональные качества, четкость в работе, оперативность, организованность, аккуратность.

Материально-дидактическое оснащение урока

Оборудование: компьютер, проектор. Оборудование учебного кулинарного цеха – плита электрическая с жарочным шкафом, производственные столы, моечные ванны, пароконвектомат, электромясорубка, холодильная камера, холодильный шкаф, бледеры, миксеры, весы настольные.

Инструменты, приспособления: кухонная и столовая посуда, инвентарь.

Наглядные пособия: Интернет-ресурсы

Дидактические материалы технологические карты, фотографии, перечень вопросов, критерии оценок.

Ход урока

1. Организационный момент (5 минут): Взаимное приветствие, отметка отсутствующих, проверка наличия спецодежды и дневников производственного обучения.

2. Вводный инструктаж

3. Разъяснение темы урока, целей урока, мотивация деятельности обучающихся.

4. Изучение нового материала:

Слово мастера: Здравствуйте, уважаемые студенты! Сегодня у нас урок производственного обучения, где мы с вами будем готовить сложные горячие блюда из рыбы и морепродуктов.

Преподаватель рассказывает о приготовлении горячих блюд из рыбы и морепродуктов, важную информацию студенты записывают в тетрадь.

Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов

Отварная рыба

Для варки порционными кусками используют филе с кожей и костями, филе с кожей и куски-кругляши. Подготовленную рыбу помещают в глубокие противни или рыбные котлы в один ряд кожей вверх и заливают горячей водой так, чтобы она была на 1-2 см выше уровня рыбы. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Добавляют сырую морковь, петрушку и лук, соль, лавровый лист и перец горошком, доводят до кипения и варят без кипения (температура 90-95 °С) 12-15 мин, с поверхности рыбы снимают свернувшиеся белки. Готовность определяют по внешнему виду, пробуя рыбу на вкус.

Отварную рыбу подают одним порционным куском с костями и кожей, с кожей без костей, а осетровую с кожей без хрящей или без кожи. Рыба должна быть проварена, но полностью сохранить свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям. Отварной картофель, используемый, для гарнира в форме бочонков или подобранный средними целыми клубнями, выкладывают рядом с рыбой, поливают маслом и посыпают зеленью. Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу.

Припущенная рыба

Посуду с рыбой плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и припускают при слабом нагреве в течение 15 мин (порционные куски) или 25-50 мин (целую фаршированную рыбу и звенья). В процессе припускания внутренние слои рыбы должны прогреться до температуры не ниже 80 °С. Припущенную рыбу вынимают из бульона, который процеживают и используют для приготовления соуса.

Целую рыбу выкладывают на большое блюдо, гарнируют и украшают, подают на банкетах в торжественных случаях. Звенья осетровой рыбы охлаждают, нарезают порционными кусками, вновь заливают бульоном и доводят до кипения. Порционные куски отпускают сразу в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более 25-30 мин.

Припущенную рыбу подают одним порционным куском без костей, с кожей или без кожи; осетровую рыбу без хрящей и лучше без кожи; мелкую рыбу в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью сохранить свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир такой же, как и для отварной рыбы, выкладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед отпуском.

Жареная рыба

Выделяют два способа жаренья рыбы: основной с небольшим количеством жира и во фритюре. Рыбу жарят в целом виде (мелкую) и порционными кусками, осетровую рыбу – звеньями или порционными кусками.

Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей; осетровую – без хрящей, с кожей или без кожи; мелкую рыбу – в целом виде с хорошо вычищенной брюшной полостью.

Рыбу кладут на тарелку рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.

Запеченная рыба

Для запекания используют любую речную и морскую рыбу, кроме очень крупных экземпляров. Запеченные блюда готовят на противнях, порционных сковородах, блюдах, в раковинах, в которых и подают. Мелкую рыбу используют для запекания целиком (карасей, леща, карпов, язя, линя). Более крупную рыбу разделяют на порционные куски без костей. Часто для этой цели применяют филе промышленной выработки. Рыбу запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, пока на поверхности не образуется румяная корочка. Время запекания 15-30 мин.

Блюда из морепродуктов

Очищенных кальмаров варят в воде с добавлением соли 2-3 ч при слабом кипении. На 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20 г соли. При варке можно добавить нарезанную петрушку или другие корни (на 1 кг 2-3 г). Если кальмары поступают в виде вареного замороженного полуфабриката, то их после оттаивания в воде и удаления поверхностной пленки проваривают в течение 3-5 мин. Отварные кальмары охлаждают в отваре и нарезают. Для приготовления блюд можно использовать также консервированных кальмаров.

Живых раков промывают и закладывают в кипящую подсоленную воду, в которую добавляют ароматические корни, укроп, перец,

лавровый лист. Варят 15-20 мин. Хранят вареных раков в отваре не более 30 мин. Отпускают в качестве закуски. Если вареные раки поступили в замороженном виде, то их варят в подсоленной воде 4-5 мин. Используют для украшения рыбных, холодных блюд, салатов.

Креветки оттаивают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят 3-5 мин (на 1 л воды 10 г соли). При варке можно добавить коренья и специи. Вареные креветки используют так же, как и раков.

5. Приготовление блюда «Картофельные котлеты с креветками и кукурузой».

Преподаватель объясняет технику приготовления блюда, а студенты следуют алгоритму преподавателя.

Продукты:

- 1) креветки – 200 гр.
- 2) кукуруза – 200гр.
- 3) картофель – 1 кг
- 4) лук зеленый – 50 гр.
- 5) петрушка – 10гр
- 6) мука – 2 ст.л
- 7) сливочное масло – 30 гр.
- 8) соль, перец – по вкусу

Алгоритм приготовления:

1. Картофель вымыть и отварить в мундире. Натереть на крупной терке.

2. Зелень, лук, петрушку вымыть, обсушить и измельчить.

Кукурузные зерна отварить в воде 5 минут.

3. Добавить к картофелю кукурузные зерна, креветки и зелень.

4. Добавить соль, перец.

5. Разделить получившуюся массу на 8 частей и вылепить 8 котлеток.

6. Обжарить котлеты на разогретой сковороде.

Студенты оформляют блюдо и выполняют сервировку стола.

Далее проводится дегустация блюд.

Слово мастера: Итак мы с вами рассмотрели и приготовили блюда «Картофельные котлеты с креветками и кукурузой». Предлагаю вам разработать свое блюдо , а затем в лаборатории приготовить, декорировать и презентовать 1 блюдо из рыбы и морепродуктов с гарниром и соусом. Каждый студент раскрывает свои творческие способности и вносит что-то свое в приготовление. Время отведенное на это задание – 4 часа. Работы будете оценивать самостоятельно по листу экспертной оценки (Приложение 3).

6. Закрепление пройденного материала (опрос)

Сколько хранят отварную рыбу и при какой температуре?

(30-40 мин при температуре 60 градусов)

При какой температуре лучше производить варку рыбы?

(85-90 градусов)

Какой водой заливают при варке рыбы целиком?

(Холодной)

Почему уменьшается объем и масса рыбы?

(Уплотняются белки)

7. Просмотр видео:

– способы декорирования тарелки;

– виды декора для горячих рыбных блюд.

8. Заключительный инструктаж.

9. Демонстрация работ.

10. Выставление оценок за работы студентам согласно критериям оценки.

11. Уборка рабочих мест.

12. Выдача домашнего задания.

План урока производственного обучения №4

ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Группа: 215

Направление подготовки: Технология продукции общественного питания.

Мастер: Хайбуллина Алина Айратовна

Тема урока: Приготовление сложных фирменных супов

Объект работы: учебная лаборатория техникума

Цели:

Образовательная:

- отработать навыки приготовления сложных супов;
- закрепить последовательность выполнения технологического процесса при варке сложных супов;
- совершенствовать практический опыт по приготовлению и оформлению сложных фирменных супов.

Развивающая:

- развивать профессиональный интерес к будущей профессии;
- развивать умение логически мыслить;
- развивать умение выделять главное в проблеме, анализировать, делать обобщение, принимать решения в сложной ситуации;
- содействовать развитию личностных качеств таких как ответственность за выполняемую работу;
- развивать глазомер, творческое мышление при оформлении и подаче блюда;

Воспитательная:

- совершенствовать нравственное и эстетическое мировоззрение;
- формирование понимания значения мобильности профессиональных знаний, умений и навыков;

– воспитывать аккуратность в работе;

Тип урока: самостоятельная творческая работа студентов.

Вид урока: лекция, практическое занятие.

Методы обучения: словесный, наглядный, практический.

Материально – техническое обеспечение:

– записи на доске;

– инструкционно – технологические карты;

– схема;

– рабочий инвентарь, инструменты , приспособления; разделочные доски, сковороды, кастрюли, сита, половники, ножи поварской тройки, подстановочная тарелка, суповая тарелка, суповая миска, станы для проведения бракеража.

Виды используемых на уроке средств:

– мультимедийная презентация;

Ход урока

1. Организационный момент (5 мин): приветствие, выявление отсутствующих, проверка подготовленности классного помещения.

2. Вводный инструктаж (20 мин)

3. Подготовка обучающихся к уроку

– сообщение темы урока;

– постановка целей урока;

4. Мотивационный блок

Слово мастера: Добрый день, уважаемые студенты! Сегодня у нас урок производственного обучения, где мы с вами будем готовить сложные фирменные супы.

Преподаватель рассказывает о приготовлении сложных горячих супов, важную информацию студенты записывают в тетрадь.

Приготовление сложных фирменных супов

Супы состоят из жидкой основы и разнообразных продуктов или гарнира. Заправочные – это такие супы, которые заправляют пассированными овощами. Продукты, используемые для этих супов, закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают необыкновенный аромат и вкус. Их готовят костном, вегетарианскими, мясокостном, рыбном бульонах, бульонах из птицы, грибных отварах.

Все продукты закладывают в бульон или воду после их закипания. Необходимо строго придерживаться сроков варки продуктов, закладывать их в определенной последовательности, так как при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые свойства супов, а картофель, овощи и другие продукты перевариваются, теряют форму. Варят их при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются и с парами улетучиваются ароматические вещества.

Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут прогретые в бульоне кусочки мяса, птицы, рыбы, наливают суп, посыпают мелко нарезанной зеленью (2-3 г на порцию). Если супы отпускают со сметаной, то её кладут в тарелку с супом или подают в соуснике отдельно. Норма отпуска супа может быть 500, 400, 300 или 250 г в зависимости от спроса потребителей.

Борщи – это заправочные супы. Рецептов самого правильного борща существует примерно столько же, сколько и мнений о нем. Свой насыщенный цвет имеют борщи, сваренные из обычной свеклы с добавлением кислоты.

Для приготовления борщей шинкованную свеклу перед закладкой в бульон тушат с небольшим количеством жидкости. Если свекла слабо окрашена, то для того, чтобы сохранить окраску, ее варят целиком или запекают, а затем уже очищают, нарезают и закладывают в бульон. При таком способе подготовки свеклы пигмент имеет более высокую концентрацию и лучше сохраняется при тепловой обработке.

Щи веганские – жидкое блюдо русской кухни. Готовят их из свежей и квашеной белокочанной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината. Их варят отварах, отпускают с зеленью.

Для приготовления щей из свежей капусты ее нарезают шашками. Морковь и лук нарезают дольками и пассеруют. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, быстро доводят до кипения, добавляют пассерованные коренья и лук. После закипания варят при слабом кипении 20- 30 мин. За 5- 10 мин до конца варки можно положить свежие помидоры или пассерованный томат. Если варят щи с картофелем, то его нарезают дольками и кладут в кипящий бульон после капусты. Щи без картофеля заправляют мучной пассеровкой.

Суп рассольник в своем нынешнем виде – прямой потомок «росольных» блюд старой русской кухни. Разнообразных рецептов этих блюд в настоящее время достаточно много, но в каждом из них обязательной составной частью являются соленые огурцы. Их нарезают соломкой или ромбиками и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин. Предварительно очищают грубую кожу и удаляют крупные семена. Рассольники готовят на костном, мясокостном, курином, рыбном бульонах, на грибном отваре, «вегетарианскими».

Отпускают с мясом, птицей, субпродуктами птицы (потрохами), почками, грибами, рыбой. Для большинства рассольника используют много белых кореньев. Картофель для рассольника нарезают брусочками или дольками; коренья, лук, капусту - соломкой.

Для придания рассольнику более острого вкуса добавляют, за 5-10 мин до окончания варки процеженный и прокипяченный рассол. Рассольники, за исключением рассольника на рыбном бульоне, подают со сметаной.

Солянки являются одним из традиционных супов русской кухни. Эти супы готовят на концентрированных бульонах, богатых экстрактивными веществами, так как все предусмотренные рецептурой продукты (мясо,

сосиски, ветчину, птицу, рыбу) проваривают в том же бульоне. По составу гарнира супы этой группы отличаются от других не только солеными огурцами, томатным пюре, репчатым луком, но и острым специфическим вкусом, который придают каперсы, маслины, оливки и лимон.

Супы молочные готовят на цельном молоке, на смеси молока с водой, можно использовать молоко сгущенное стерилизованное без сахара, молоко коровье цельное сухое. Супы готовят с макаронными изделиями, крупами, овощами (рис. 8). Макароны, крупа из цельных зерен, овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке. Суповую засыпку варят непосредственно в молоке.

Молочные супы готовят небольшими порциями, так как при продолжительном хранении их цвет, запах, консистенция и вкус ухудшаются. Готовый суп заправляют маслом сливочным или маргарином столовым. При изготовлении молочных супов с овощами тыкву, морковь нарезают кубиком, картофель - кубиком или дольками. Цветную капусту разбирают на соцветья.

Супы-пюре отличаются тем, что для их приготовления продукты после тепловой обработки протирают, поэтому они имеют однородную и нежную консистенцию.

В группу пюреобразных супов входят:

- супы-пюре, заправленные белым соусом;
- супы-кремы, заправленные молочным соусом;
- супы-биски, приготовленные из ракообразных.

Протертые супы готовят из овощей, круп, бобовых, из птицы, дичи, говядины, грибов. Продукты, предназначенные для этих супов, подвергают различным видам тепловой обработки (в зависимости от вида продукта) – варке, припускании, жарке (печень), тушению, затем их измельчают в протирочной машине (миксере, процессоре и др.).

5. Приготовление блюда «Борщ мясной».

Преподаватель объясняет технику приготовления «Борща мясного», а студенты следуют алгоритму преподавателя.

Продукты:

- 1) мясо – 500 гр.
- 2) свекла – 300гр.
- 3) репчатый лук – 200гр.
- 4) белокочанная капуста – 200 гр.
- 5) коренья – по вкусу
- 6) томатное пюре – 2 ст.л
- 7) морковь – 1 шт.
- 8) сахар – 1 ст.ложка
- 9) уксус – 1 ст.ложка
- 10) соль – по вкусу

Алгоритм приготовления:

1. Сварить мясной бульон.
 2. Овощи нарезать соломкой, положить в суповую кастрюлю, добавить помидоры или томат-пюре, уксус, сахар и немного бульона с жиром, закрыть крышкой и поставить овощи тушить.
 3. Добавить нашинкованную капусту.
 4. Залить овощи мясным бульоном, добавить соль, перец.
- Студенты оформляют блюдо и выполняют сервировку стола.
- Далее проводится дегустация блюд.

Слово мастера: Итак мы с вами рассмотрели и приготовили блюдо «Борщ мясной». Предлагаю вам приготовить и презентовать свой фирменный суп, рассказать о своем фирменном супе. В чем заключается изюминка вашего фирменного супа? В чем отличие приготовления от классического рецепта? Каждый студент раскрывает свои творческие способности и вносит что-то свое в приготовление. Время отведенное на это задание – 4 часа. Работы будете оценивать самостоятельно по листу экспертной оценки (Приложение 3).

6. Закрепление пройденного материала (опрос)
 1. Бульон – это...
 2. При приготовлении бульонов добавляют соль –
 - а) вообще не солят; б) в начале варки; в) в конце варки.
 3. Температура подачи горячих супов –
 - а) 50-60°C ; б) 60-65°C; в) не ниже 75°C.
 4. Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа –
 - а) охлажденные; б) комнатной температуры; в) прогретые в подсоленном бульоне.
 5. Пассерованные овощи закладывают в суп
 - а) за 5-7 мин. до готовности; б) за 10-15 мин.; в) за 15-25 мин.
 7. Заключительный инструктаж.
 8. Демонстрация работ.
 9. Выставление оценок за работы студентам согласно критериям оценки.
 10. Уборка рабочих мест.
 11. Выдача домашнего задания.

План урока производственного обучения №5

ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Группа: 215

Направление подготовки: Технология продукции общественного питания

Объект работы: учебная лаборатория техникума.

Мастер: Хайбуллина Алина Айратовна

Тема урока: «Подготовка п\ф и приготовление блюд из тушеного мяса мясо тушеное по-осеннему».

Цель урока: Научить правильной технологии приготовления блюда: «Мясо тушеное по-осеннему».

Задачи урока:

1. Обучающая:

- анализировать и корректировать правильность и последовательность технологических операций по приготовлению блюд из тушеного мяса: мясо тушеное по-осеннему;
- приготавливать из массы говядины блюдо мясо тушеное по-осеннему;
- работать с рецептурой блюда.

2. Развивающая:

- развить познавательную деятельность обучающихся, развить творческое мышление, навыки применения теоретических знаний на уроках производственного обучения.

3. Воспитательная:

- прививать интерес к избранной профессии;
- формировать коммуникативные качества обучающихся;
- воспитывать ответственность, аккуратность при выполнении учебно-производственных заданий.

Тип урока: Комбинированный

Форма проведения урока: Коллективная – обучающихся и мастера производственного обучения, индивидуальная работа мастера со слабыми студентами.

Материально – техническое оснащение урока:

Оборудование: весы, производственный стол, электроплита, посуда и инвентарь, поварские ножи (МС),(ОС).

Продукты: мясо говядины, сливочное масло, яблоки, лук, морковь, специи, картофель, молоко.

Раздаточный материал: информационные листы, технологические карты, технологические схемы, карточки – задания, решение проблемных ситуаций, возможные дефекты при приготовлении блюда.

Наглядные пособия: фото блюда, натуральные образцы продуктов.

Учебные задания: карточки – задания.

Межпредметные связи: Охрана труда «Техника безопасности при работе на электроплите», Технология приготовления пищи «Технология приготовления мясных тушёных блюд».

Ход урока

1. Организационный момент (5 мин): проверка явки обучающихся на уроке, осмотр внешнего вида, проверка наличия учебной документации, назначение дежурных.

2. Вводный инструктаж: (60 мин)

3. Сообщить тему урока её цель.

Слово мастера: Добрый день, уважаемые студенты! Сегодня у нас урок производственного обучения, где мы с вами будем готовить блюдо «Мясо по-осеннему». Предлагаю вашему вниманию видеофильм о приготовлении и подаче данного блюда.

После просмотра фильма, преподаватель рассказывает о приготовлении блюд из тушеного мяса, важную информацию студенты записывают в тетрадь.

Подготовка п\ф и приготовление блюд из тушеного мяса

Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

Тушеные мясные блюда приготавливают двумя способами:

– мясо тушат и отпускают вместе с гарниром;

– мясо тушат без гарнира, который приготавливают отдельно.

Для придания особого вкуса и аромата кулинарным изделиям, а также для размягчения жестких продуктов их предварительно обжаривают, а затем припускают. Во время обжаривания на продуктах образуется румяная корочка, продукты приобретают определенный вкус и аппетитный

аромат, при этом остаются почти сырыми. Обжаренные продукты перекладывают в посуду, заливают соусом, бульоном или другой жидкостью и тушат при слабом кипении с добавлением приправ и специй до полного размягчения продукта.

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку от туш первой категории и подлопаточную часть), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида), а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками.

Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют пряности (чаще всего кладут перец горошком и лавровый лист, иногда – гвоздику, кориандр, бадьян, майоран, тмин и др.), а также ароматические корни и репчатый лук. Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок, добавляют за 15-20 мин. до окончания тушения.

Иногда в процессе тушения мяса кладут пассированное томатное пюре. Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение вызывает потерю аромата и сильное выкипание. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Его процеживают, соединяют с пассированной без жира мукой, кипятят 25-30 мин., протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляют жидкость в размере 15-20% с учетом выкипания.

4. Приготовление блюда «Мясо по-осеннему».

Преподаватель объясняет технику приготовления блюда «Мясо по-осеннему», а студенты следуют алгоритму преподавателя.

Продукты:

- 1) говядина – 1 кг.

- 2) картофель – 1 кг.
- 3) морковь – 3 шт.
- 4) говяжий бульон – 200 мг.
- 5) репчатый лук – 1 шт.
- 6) соль – 1 ч.ложка
- 7) перец черный молотый – 1/4 ч.ложка
- 8) тимьян – 1/2 ч.ложка
- 9) розмарин – 1/2 ч.ложка
- 10) чеснок – 2-3 зубчика
- 11) оливковое масло – 2 ст.ложки
- 12) петрушка – 2 веточки

Алгоритм приготовления:

1. Обжарить мясо на оливковом масле.
2. Добавить лук, чеснок обжарить.
3. Влить говяжий бульон, добавить тимьян и розмарин.
4. Выложить овощи поверх мяса и лука.
5. Залить водой и добавить соль, перец.

Студенты оформляют блюдо и выполняют сервировку стола.

Далее проводится дегустация блюд.

Слово мастера: Итак мы с вами рассмотрели и приготовили блюдо «Мясо по-осеннему». Предлагаю вам приготовить и презентовать свое блюдо из тушеного мяса, рассказать о своем блюде. В чем заключается изюминка вашего блюда? В чем отличие приготовления от классического рецепта? Каждый студент раскрывает свои творческие способности и вносит что-то свое в приготовление. Время отведенное на это задание – 4 часа. Работы будете оценивать самостоятельно по листу экспертной оценки (Приложение 3).

6. Закрепление пройденного материала (опрос)

6.1 Какие виды тепловой обработки применяют при тушении мяса?

(все виды тепловой обработки)

6.2. Для чего обжаривают и припускают мясо?

(Для придания вкуса, аромата, для размягчения)

6.3. Мясные блюда делятся на:

(Отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные)

6.4. Какие продукты входят в состав блюда «Мясо по-осеннему»?

6.5. Какова продолжительность приготовления тушеных блюд?

(1,5-2 часа.)

6.6 Что такое обвалка?

(Это отделение мякоти от костей).

7. Заключительный инструктаж.

8. Демонстрация работ.

9. Выставление оценок за работы студентам согласно критериям оценки.

10. Уборка рабочих мест.

11. Выдача домашнего задания.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Лист экспертной оценки

№	Критерии оценки готового блюда	Баллы	Оценка
1	Качество блюда.		
2	Внешний вид блюда.		
3	Стиль и креативность блюда.		
4	Текстура всех компонентов блюда.		
5	Вкус всех компонентов блюда.		
6	Общая гармоничность блюда.		