



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

«РАЗВИТИЕ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ СТУДЕНТОВ
ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ» В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»

Выпускная квалификационная работа
По направлению 44.03.04 Профессиональное обучение
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»

Выполнил (а):
Студент (ка) группы ЗФ-409/083
Харенко Галина Игоревна
Научный руководитель:
к.п.н., доцент кафедры ППОиП
Корнеева Н.Ю.

Проверка на объем заимствований:
58 % авторского текста
Работа рецензирована к защите
«14» 01 2018 г.
зав. кафедрой ППО и ПМ
Корнеева Н.Ю.

Челябинск
2018

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Психолого-педагогические основы проблемы развития творческих способностей студентов при изучении дисциплины «Основы технологии» в профессиональной образовательной организации.....	6
1.1 Понятие и сущность развития творческих способностей студентов в профессиональной образовательной организации.....	6
1.2 Условия развития творческих способностей.....	20
1.3 Особенности применения методов развития творческих способностей будущих технологов.....	33
Выводы по первой главе.....	43
Глава 2. Развитие творческих способностей студентов в процессе изучения дисциплины «Основы технологии» в КГКП «Денисовском профессионально-техническом колледже»	45
2.1 Исследование педагогических методов обучения в условиях КГКП «Денисовский профессионально-технический колледж»	45
2.2 Разработка и использование педагогических методов для развития творческих способностей студентов.....	52
2.3 Анализ результатов по применению педагогических методов для развития творческих способностей студентов в КГКП «Денисовском профессионально-техническом колледже».....	60
Выводы по второй главе.....	64
Заключение.....	65
Библиографический список.....	67
Приложение	

Введение

Современная система образования ориентируется на подготовку молодого поколения к реальной жизни. В настоящее время, для того чтобы быть востребованным специалистом на рынке труда, выпускнику профессиональной образовательной организации необходимо обладать творческими способностями, самостоятельностью и оригинальностью мышления, уметь самостоятельно получать и анализировать знания в ходе творческой деятельности.

Развитие творческих способностей – одна из актуальных задач системы образования, поскольку они проявляются в умении адекватно реагировать на происходящее в общественной, научной и культурной жизни, готовности использовать новые возможности, предоставляемые постоянно обновляющейся жизнью, отношении к возникающим жизненным ситуациям без оценочных критериев, как к проблемным, стремлении избежать традиционных решений, выдвижении нестандартных идей; удовлетворении одной из основных человеческих потребностей – потребности в самореализации.

Вопрос о развитии способностей в теории и практике обучения пока недостаточно разработан, не сформулирован целостный комплекс показателей, отражающих многообразие понятия «творческие способности». Между тем, у каждого студента есть свои способности и таланты, поэтому задачей педагога является систематическое целенаправленное развитие у студентов подвижности и гибкости мышления, воображения, интуиции. Способности рисковать и высказывать оригинальные идеи.

Развитие творческих способностей студентов, их самостоятельности, инициативы, стремления к самореализации и самоопределению реализуются не только школой, но и профессиональными образовательными организациями. Среднее профессиональное образование является средством мотивации развития личности к познанию и творчеству через широкое разнообразие видов деятельности.

Новые социально-экономические условия жизни вызывают необходимость теоретических исследований по определению условий, содержания и методов работы со студентами в системе среднего профессионального образования.

Таким образом, развитие творческой активности студентов в процессе обучения, является не только педагогической, но и широкой социальной проблемой, практическое решение которой позволит во многом снизить влияние негативных факторов воспитания.

Цель исследования: выявить педагогические условия развития творческих способностей студентов при изучении дисциплины «Основы технологии» в профессиональной образовательной организации.

Объектом исследования данной дипломной работы выступают творческие способности студентов.

Предметом исследования является процесс развития творческих способностей студентов при изучении дисциплины «Основы технологии» в профессиональной образовательной организации.

Гипотеза исследования - процесс развития творческих способностей студентов при изучении дисциплины «Основы технологии» будет эффективным, если:

- будут раскрыты психолого-педагогические основы развития творческих способностей студентов;
- будет разработана методический продукт для занятий по дисциплине «Основы технологии», направленный на развитие творческих способностей.

Для достижения поставленной цели необходимо выполнение следующих задач:

1. Проанализировать психолого-педагогическую литературу по проблеме исследования и выявить сущность понятия «творческие способности».
2. Изучить особенности, методы, способы и формы развития творческих способностей студентов при изучении дисциплины «Основы технологии» и отобрать наиболее предпочтительную форму проведения занятий, изучить виды деятельности в ней.

3. Выявить педагогические условия, наличие которых обеспечивает развитие творческих способностей в процессе обучения в профессиональной образовательной организации.

4. Разработать методический продукт для занятий по дисциплине «Основы технологии», направленную на развитие творческих способностей.

5. Экспериментально проверить эффективность разработанного методического продукта в группе студентов профессиональной образовательной организации.

Для достижения цели, решения задач исследования и проверки гипотезы использовались следующие **методы исследования**: общетеоретические методы, познания (анализ, синтез, аналогия, сравнение, сопоставление, обобщение, классификация, систематизация, типизация, моделирование и др.); эмпирические методы (анкетирование, беседа, тестирование, опрос, педагогический эксперимент и др.); диагностические: методы (тестирование, обобщение независимых характеристик, экспертных оценок); праксиметрические методы (анализ документов и литературных источников, анализ результатов деятельности); экспериментальные методы; методы статистической обработки данных.

База исследования: КГКП «Денисовский профессионально-технический колледж» Управления образования акимата Костанайской области.

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, основной части (двух глав), заключения, библиографического списка и приложения.

Глава 1 Психолого-педагогические основы проблемы развития творческих способностей студентов при изучении дисциплины «Основы технологии» в профессиональной образовательной организации

1.1 Понятие и сущность развития творческих способностей студентов в профессиональной образовательной организации

Проблема познания сути творчества сложна и многогранна. Над основными аспектами теоретического анализа творческого процесса работали философы, психологи, педагоги. Процесс формирования и развития творческих способностей рассматривался такими философами, как Н.А. Бердяев, В. Гумбольдт, Э. Кассирер, М.К. Мамардашвили, Э. Фромм и др. Психологические аспекты творческого процесса освещены в трудах отечественных и зарубежных ученых: Б.Г. Ананьева, Д.Б. Богоявленской, Л.С. Выготского, В.Н. Дружинина, А.Н. Леонтьева, С.Л. Рубинштейна, Д. Гилфорда, Э.П. Торранса и др.

В педагогике и педагогической психологии существует целый ряд научных направлений, разрабатывающих проблему формирования творческих способностей: это развивающее обучение (В.В. Давыдов, Л.В. Занков, Д.Б. Эльконин), проблемное обучение (А.М. Матюшкин, М.И. Махмутов), творческая педагогика на основе теории решения изобретательских задач и теории развития (Г.С. Альтшуллер, И.М. Верткин), теории воспитания творческих способностей учителя (С.А. Архангельский, М.Ф. Гоноболин, Н.В. Кузьмина, В.А. Сластенин и др.) [14,с. 53].

Наибольшее влияние на исследования проблемы способностей оказали труды ученых Р.С. Немова, С.Л. Рубинштейна и Б.М. Теплова, В.Д. Шадрикова, И.Ф. Харламов, В.А. Крутецкий, И.А. Зимняя, В. Н. Дружинин [14,с. 67].

Б.М. Теплов рассматривает способности, прежде всего, как индивидуально-психологические различия между людьми. Давая определение способностей, ученый считает, что оно должно включать в себя три признака [20,с. 26]:

во-первых, под способностями подразумеваются индивидуально-психологические особенности, отличающие одного человека от другого; никто не станет говорить о способностях там, где дело идет о свойствах, в отношении которых все-люди равны;

во-вторых, способностями называют не вообще индивидуальные особенности, а лишь такие, которые имеют отношение к успешности выполнения какой-либо деятельности или многих деятельностей;

в-третьих, понятие «способность» не сводится к тем знаниям, навыкам или умениям, которые уже выработаны у данного человека.

Понимая под способностями такие индивидуально-психологические особенности, которые имеют отношение к успешности выполнения той или иной деятельности, Б.М. Теплов ставит вопрос о том, что успешное выполнение какого-либо вида человеческой деятельности может быть обеспечено не отдельной способностью, а лишь тем своеобразным их сочетанием, которое характеризует данную личность. Причем эти отдельные способности, по мнению Б.М. Теплова, не просто расположены и независимы друг от друга, а каждая из них может изменяться, приобретать качественно другой характер, что зависит от наличия и уровня развития других способностей. [20,с. 44]

Б.М. Теплов в своей работе «Проблемы индивидуальных различий» выдвигает положение о том, что успешное творческое выполнение деятельности может быть достигнуто психологически различными путями. [21,с. 101] Он подчеркивает, что нет ничего нежизненнее и схоластичнее идеи о том, что существует только один способ успешного выполнения всякой деятельности. Ученый считает, что эти способы бесконечно разнообразны, так же разнообразны, как разнообразны человеческие способности.

По мнению Б.М. Теплова, способности создаются в деятельности. Эта мысль идет от общего тезиса о том, что психические свойства проявляются и формируются в деятельности. В этой связи он пишет: «Не в том дело, что способности проявляются в деятельности, а в том, что они создаются в этой

деятельности». [21,с. 123] Способности существуют в развитии, они - это не неизменное свойство человека, их развитие возможно только в деятельности.

Фундаментальную теоретическую и практическую разработку проблема способностей получила в трудах С.Л. Рубинштейна, прежде всего, в плане развития, формирования способностей, а позднее — в плане выявления их психологической структуры.

В своих работах, таких как «Основы общей психологии», «Бытие и сознание», «Принципы и пути развития психологии» С.Л. Рубинштейн понимал под способностями пригодность к определенной деятельности. Он считал, что главными показателями, которые позволяют судить о способностях, являются легкость усвоения новой деятельности, а также широта переноса выработанных индивидом способов восприятия и действия с одной деятельности на другую.

Способность, по мнению С.Л. Рубинштейна, представляет сложное синтетическое образование личности. [15,с. 98]

Большое внимание и Б.М. Теплов и С.Л. Рубинштейн уделяли вопросу о роли задатков в развитии способностей. В частности Б.М. Теплов, выступал против признания врожденности способностей и считал, что врожденными могут быть известные природные предпосылки, к которым относил задатки. По этому поводу он писал: «Врожденными могут быть лишь анатомо-физиологические особенности, т. е. задатки, которые лежат в основе развития способностей, сами же способности всегда являются результатом развития». [21,с. 133]

В работах Б.М. Теплова остается неясной роль задатков в развитии способностей. К задаткам он относил в основном свойства высшей нервной деятельности. «Типологические свойства нервной системы входят в состав природных основ развития способностей, в состав так называемых «задатков».

Вероятно, они даже занимают важнейшее место в структуре этих природных предпосылок способностей». [21,с. 140] Этим положением в некоторой степени снимается та противоречивость, которая имеет место в его высказываниях по поводу задатков. С одной стороны, считая задатки анатомо-физиологической основой, которая не может превращаться в психические образования, каковыми

являются способности. А с другой — утверждая положение о том, что способности являются результатом развития, которое происходит в ходе воспитания и обучения, Б.М. Теплов пишет, что «одним из характерных признаков хороших задатков к развитию какой-нибудь способности является раннее, и притом самостоятельное, т.е. не требующее специальных педагогических мероприятий, проявление этой способности». [21,с. 156]

С.Л. Рубинштейн, как и Б.М. Теплов, считает, что способности не сводятся к знаниям, умениям, навыкам. Разбирая их взаимоотношение, ученые делают вывод о взаимной обусловленности этих понятий: с одной стороны, способности — предпосылка овладения знаниями и умениями, с другой — в процессе этого овладения происходит формирование способностей.

Для всей проблемы способностей особый интерес и значимость имеет положение автора о том, что «по мере того, как человек на материале определенной системы знания по-настоящему осваивает приемы обобщения, умозаключения и т. д., у него не только накапливаются определенные умения, но формируются определенные способности». [16,с. 74]

Способности развиваются на основе различных психофизических функций и психических процессов. С.Л. Рубинштейн уже говорит о роли психофизических функций. Позднее, развивая подходы Б.М. Теплова и С.Л. Рубинштейна, В.Д. Шадриков [35,с. 63] использовал понятие «функциональная система» для определения понятий «способности» и «одарённость» с позиции психофизических функций.

С.Л. Рубинштейн несколько раз определяет способности в различном свете. Определяя способность в плане развития, С.Л. Рубинштейн намечает двойственность подхода в определении способностей. По его мнению, способность — это сложное синтетическое образование, включающее ряд качеств, без которых, человек не был способен к какой-либо деятельности, и свойств, которые лишь в процессе определённым образом организованной деятельности вырабатываются. [16,с. 82]

Из этого определения видно, что качества личности в составе способностей, присущие личности как таковой, должны присутствовать для возможности какой-либо конкретной деятельности. В результате такой деятельности развиваются определённые свойства личности. А для того, чтобы происходило развитие определённых свойств, деятельность эта должна обладать некоторыми характеристиками, одна из которых – определённый образ организации процесса деятельности. Данные свойства, в свою очередь, синтезируются с существующими качествами личности, и включаются в структуру способности личности к данной деятельности.

Таким образом, в отличие от Теплова Б.М., Рубиншейн С.Л. наряду с деятельностным, обращается и к личностному подходу в определении способностей, когда личность рассматривается не только как формирующаяся в процессе деятельности, но и предопределяющая характер данной деятельности.

Более детальное и последовательное развитие проблема способностей получила в работе С.Л. Рубинштейна «Бытие и сознание». [15,с. 107]

Большое значение имеют высказывания С.Л. Рубинштейна о связи способностей с общечеловеческими качествами, которые присущи всем людям, т.е. с родовыми свойствами. С.Л. Рубинштейном был поставлен вопрос о связи общественного и природного в способностях человека. [15,с. 110] В своей постоянной практической и теоретической деятельности человечество вырабатывает новые знания, новые способы действия, которые носят общественный характер. Чтобы индивид мог освоить эти знания, эти способы, необходимо общение в широком смысле — и как обучение, и как воспитание.

Большой интерес представляет работа С.Л. Рубинштейна «Проблемы общей психологии», в которой он рассматривал вопрос о способностях в его связи с вопросом о развитии. Он отмечает, что «развитие человека, в отличие от накопления «опыта», овладения знаниями, умениями, навыками, — это и есть развитие его способностей, а развитие способностей человека — это и есть то, что представляет собой развитие как таковое, в отличие от накопления знаний и умений». [18,с. 97] Кроме того, в своих трудах С.Л. Рубинштейн формулирует

основное правило развития способностей человека. «Развитие способностей совершается по спирали: реализация возможности, которая представляет способность одного уровня, открывает новые возможности для дальнейшего развития, для развития способностей более высокого уровня. Одаренность человека определяется диапазоном новых возможностей, которые открывает реализация наличных возможностей». [18,с. 127]

В продолжение исследований Б.М. Теплова и С.Л. Рубинштейна ученый Немов Р.С. выдвигает свое мнение по поводу определения способностей и путей их развития. Немов Р.С. выделяет несколько этапов в процессе развития способностей [11,с. 46]:

на первом этапе происходит подготовка анатомо-физиологической основы способностей;

на втором - идёт становление задатков небιологического плана;

на третьем - складывается и достигает соответствующего уровня нужная способность.

Становление специальных способностей активно начинается уже в детском возрасте и успешными темпами продолжается в школе, особенно в средних классах. На первых этапах значительное влияние на развитие специальных способностей детей оказывают игры. «В играх детей первоначальный толчок к развитию получают многие двигательные, конструкторские, организаторские, художественно-изобразительные, иные творческие способности». [11,с. 63] Затем существенное влияние на них начинает оказывать учебная и трудовая деятельность. Важным моментом в развитии способностей у детей, по мнению Р.С. Немова, выступает комплексность, т.е. одновременное совершенствование нескольких взаимодополняющих друг друга способностей, при этом «многоплановость и разнообразие» видов деятельности, в которые одновременно включается ребёнок, выступает как одно из важнейших условий комплексного и разностороннего развития его способностей. [11; стр. 69]

Р.С. Немов, определяя сущность процесса развития способностей в целом, выдвинул ряд требований к деятельности, развивающей способности, которые и являются условиями их развития. [11,с. 79]

Особо среди таких условий Немов Р.С. выделял творческий характер деятельности. Она должна быть связана с открытием нового, приобретением новых знаний, что обеспечивает интерес к деятельности.

Второе условие к развивающей деятельности, выдвинутое Немовым Р.С., заключается в том, что деятельность должна быть максимально трудной, но выполнимой, или, иными словами, деятельность должна находиться в зоне потенциального развития ребёнка. Немов Р.С. подчеркивал, что при соблюдении этого условия необходимо от раза к разу при постановке творческих задач увеличивать их сложность. Такая деятельность становится достаточно привлекательной, т.к. может выступать «как средство проверки и развития способностей». [11,с. 85] Такого рода деятельность к тому же укрепляет положительную самооценку, повышает уровень притязаний, порождает уверенность в себе и чувство удовлетворённости от достигнутых успехов.

Применительно к подростковому возрасту наилучшей является «особым образом организованная творческая деятельность в процессе общения» [11,с. 87], которая субъективно, с точки зрения подростка, выглядит как деятельность по практическому достижению общественно значимого результата.

Для этого важно, чтобы студенту было, что сказать участникам общения, чтобы он действительно выступал информантом, для этого необходимо найти реципиента общения. В нашем случае реципиентом является коллектив группы и педагог.

Традиционные же объективные условия возникновения в процессе обучения творческой деятельности студентов обеспечиваются при реализации принципа проблемности в процессе обучения в профессиональной образовательной организации.

Широкое применение в практике обучения получили проблемные ситуации, возникающие в результате побуждения студентов к выдвижению гипотез,

предварительных выводов, обобщений. Являясь сложным приемом умственной деятельности, обобщение предполагает наличие умения анализировать явления, выделять главное, абстрагировать, сравнивать, оценивать, определять понятия.

Применение проблемных ситуаций в учебном процессе дает возможность формировать у студентов определенную познавательную потребность, но и обеспечивают необходимую направленность мысли на самостоятельное решение возникшей проблемы.

Таким образом, создание проблемных ситуаций в процессе обучения обеспечивает постоянное включение студентов в самостоятельную поисковую деятельность, направленную на разрешение возникающих проблем, что неизбежно ведет к развитию стремления к познанию и творческой активности студентов.

Ответ на проблемный вопрос или решение проблемной ситуации требует от студентов выведения такого знания, на основе имеющегося, которым он еще не обладал, т.е. решения творческой задачи.

Помимо этого, важным условием развития творческих способностей у студентов выступает личность самого педагога. На это указывал А.Н. Лук [9,с. 65], говоря о том, что «если учитель обладает высшими творческими возможностями, то одаренные ученики добиваются блистательных успехов. Если же преподаватель сам находится внизу шкалы «творческие способности», успехи менее способных студентов оказываются более высокими. В этом случае ярко одаренные студенты не раскрываются, не реализуют своих возможностей». [9,с. 68]

Дело в том, что педагог, обладающий низким уровнем развития творческих способностей, не может организовать действительно творческую деятельность, в процессе которой, как мы выяснили при теоретическом анализе работ С.Л. Рубинштейна, Б.М. Теплова и Р.С. Немова, развиваются творческие способности. Если педагог не обладает таким свойством личности как направленность на творчество, то и от своих студентов он будет требовать только знаний репродуктивного уровня. Если же педагог сам человек творческий, то он стремится и умеет организовать творческую деятельность студентов.

На современном этапе изучением понятия «творческих способностей» и анализом путей их развития занимаются такие ученые как И.Ф. Харламов, В.А. Крутецкий, И.А. Зимняя и многие другие.

Так, например, ученый В.А. Крутецкий особое внимание уделял изучению понятия творческих способностей, исследовал процесс их появления и развития. В своей работе «Психология», [8,с. 68] В.А. Крутецкий отмечает, что «...каждая деятельность (педагогическая, музыкальная, конструктивная, математическая, литературная и т. д.) предъявляет человеку определенные требования к его психическим процессам, работе анализаторов, скорости реакций, к свойствам личности. Одни люди могут обладать соответствующими качествами, у других они могут быть слабо развиты. Если люди обладают такими индивидуально-психологическими особенностями, которые в наибольшей степени отвечают требованиям соответствующей деятельности, то это и значит, что они способны к этой деятельности».

В.А. Крутецкий понимает под «способностями» индивидуально-психологические особенности человека, отвечающие требованиям данной деятельности и являющиеся условием успешного ее выполнения. Кроме того, он обращает внимание на то, что способности формируются, а, следовательно, и обнаруживаются только в процессе соответствующей деятельности. Не наблюдая человека в деятельности, нельзя судить о наличии или отсутствии у него способностей. «Человек не рождается способным к той или иной деятельности, его способности формируются, складываются, развиваются в правильно организованной соответствующей деятельности, в течение его жизни, под влиянием обучения и воспитания. Иными словами, способности — прижизненное, а не врожденное образование». [8,с. 69]

В.А. Крутецкий подчеркивает тесную и неразрывную связь способностей со знаниями, умениями, навыками. С одной стороны, способности зависят от знаний, умений, навыков — в процессе приобретения знаний, умений и навыков развиваются способности. С другой стороны, знания, умения и навыки зависят от способностей — процесс приобретения знаний, умений и навыков зависит наряду с

другими условиями (например, качество обучения) и от индивидуальных психологических особенностей учащегося. Способности позволяют быстрее, легче, прочнее и глубже овладеть соответствующими знаниями, умениями и навыками. Кроме того, ученый отмечал, что обучение и воспитание, условия жизни и деятельности человека активно формируют его способности. [8,с. 75]

В.А. Крутецкий различает способности разного уровня — учебные и творческие. Учебные способности связаны с усвоением уже известных способов выполнения деятельности, приобретением знаний, умений и навыков. Творческие способности связаны с созданием нового, оригинального продукта, с нахождением новых способов выполнения деятельности. Еще одно деление способностей, по мнению В.А. Крутецкого, состоит в их разделении на общие умственные способности и специальные способности. «Общие умственные способности — это способности, которые необходимы для выполнения не какой-то одной, а многих видов деятельности; эти способности отвечают требованиям, которые предъявляют не одна, а целый ряд, широкий круг относительно родственных деятельностей. К общим умственным способностям относят, например, такие качества ума, как умственная активность, критичность, систематичность, быстрота умственной ориентировки, высокий уровень аналитико-синтетической деятельности, сосредоточенное внимание. Специальные способности — это способности, которые необходимы для успешного выполнения какой-нибудь одной определенной деятельности — музыкальной, художественно-изобразительной, математической, литературной, конструктивно-технической и т.д. Эти способности также представляют собой единство отдельных частных способностей». [8,с. 81]

Вместе с тем, В.А. Крутецкий признает известную роль природных, биологических факторов как природных предпосылок развития способностей. Такие природные предпосылки развития способностей он называет задатками. «Задатки — некоторые врожденные анатомо-физиологические особенности мозга, нервной системы, анализаторов, которые обуславливают природные индивидуальные различия между людьми. Задатки влияют на процесс формирования и развития способностей. При всех прочих равных условиях наличие

благоприятных для данной деятельности задатков способствует успешному формированию способностей, облегчает их развитие». Ученый отмечал, что задатки не заключают в себе способностей и не гарантируют их развития. «Задатки — это только одна из условий формирования способностей». [8,с. 88]

Другой педагог и ученый, занимающийся изучением творческих способностей и их развитием, И.Ф. Харламов. Он рассматривал творческие способности с педагогической точки зрения. Его взгляды близки взглядам В.А. Крутецкого.

В своей работе «Психология» И.Ф. Харламов, так же как и В.А. Крутецкий, тесно связывает понятия «знание», «умение», «навык», «способности». Рассматривая понятия: «знание», «умение», «навык», «способности», а также, исследуя их связь с процессом обучения, И.Ф. Харламов приводит определения данных понятий.[24,с. 68]

Под «обучением» И.Ф. Харламов понимает «...целенаправленный педагогический процесс организации и стимулирования активной учебно-познавательной деятельности студентов по овладению научными знаниями, умениями и навыками, развитию творческих способностей, мировоззрения и нравственно - эстетических взглядов и убеждений». Таким образом, он отмечает, что обучение направлено на овладение студентами знаниями, умениями и навыками, а также на развитие их мыслительных и творческих способностей. В этой связи И.Ф. Харламов раскрывает сущность понятий «знание», «умение», «навык», «способности». [24,с. 81]

Говоря о сущности знания, И.Ф. Харламов подразумевает два его смысловых значения. В одном случае оно обозначает результат научного познания, в другом — выступает как предмет усвоения. И.Ф. Харламов отмечает, что в тесной связи со знаниями выступают умения и навыки. Умение — это владение способами (приемами, действиями) применения усваиваемых знаний на практике. А навыки И.Ф. Харламов рассматривается как составной элемент умения, как автоматизированное действие, доведенное до высокой степени совершенства. Ученый приводит определение «способностей». «Под способностями принято

понимать такие развивающиеся в процессе обучения психические свойства личности, которые, с одной стороны, выступают как результат ее активной учебно-познавательной деятельности, а с другой – обуславливают высокую степень умелости и успешности этой деятельности. Способности – это условие успеха личности в той или иной области труда или познавательной деятельности». И.Ф. Харламов, по аналогии с В.А. Крутецким, считает, что способности формируются только в процессе соответствующей деятельности. [24,с. 98]

И.Ф. Харламов, как и В.А. Крутецкий, подразделяет способности на общие и специальные. К общим способностям, помогающим добиваться успехов в учении, он относит такие индивидуально-психологические особенности детей, как трудолюбие, настойчивость, целенаправленность. К общим способностям, по мнению ученого, относятся также внимательность, умение поддерживать произвольную память, сообразительность, упорство в преодолении трудностей и т.д.

Специальные же способности проявляются только в отдельных видах деятельности и основаны на природных задатках, которые также развиваются в процессе обучения. «Хотя общие и специальные способности имеют свою специфику, развиваются они в тесной взаимосвязи и единстве. Такие психологические способности студента, как трудолюбие, настойчивость в работе, произвольное внимание, содействуют развитию памяти и помогают успешнее заниматься по всем предметам». [24,с. 115]

Результаты анализа психолого-педагогической литературы по исследуемой проблеме представлены в таблице 1.1.

Таблица 1.1. Характеристика основных положений концепций по развитию способностей

Основные положения концепции	Б.М. Теплов	С. Л. Рубинштейн	Р.С. Немов	В.А. Крутецкий	И.Ф. Харламов
------------------------------	-------------	------------------	------------	----------------	---------------

<p>1. Определение понятия «Способности»</p>	<p>Индивидуальные психологические особенности, которые имеют отношение к успешности выполнения той или иной деятельности.</p>	<p>Сложное синтетическое образование, включающее ряд качеств, без которых, человек не был способен к какой-либо деятельности, и свойств, которые лишь в процессе определённым образом организованной деятельности вырабатываются.</p>	<p>Индивидуально-психологические особенности человека, отвечающие требованиям данной деятельности и являющиеся условием успешного ее выполнения</p>	<p>Развивающиеся в процессе обучения психические свойства личности, которые, с одной стороны, выступают как результат ее активной учебно-познавательной деятельности, а с другой – обуславливают высокую степень умелости и успешности этой деятельности.</p>
<p>2. Отличие способностей от знаний, умений, навыков</p>	<p>Способности не сводятся к знаниям, умениям, навыкам. С одной стороны, способности — предпосылка овладения знаниями и умениями, с другой — в процессе этого овладения происходит формирование способностей.</p>			
<p>3. Процесс создания и развития способностей</p>	<p>Способности создаются в деятельности.</p>	<p>Способности развиваются на основе различных психофизических функций и психических процессов. Развитие способностей совершается по спирали.</p>	<p>В процессе развития способностей происходит подготовка анатомо-физиологической основы, идёт становление задатков небиологического плана,</p>	<p>Способности формируются, а, следовательно, и обнаруживаются только в процессе соответствующей деятельности.</p>

			складывается и достигает соответствующего уровня нужная способность	
4. Личностный подход к определению способностей	Отсутствует	Личность рассматривается не только как формирующаяся в процессе деятельности, но и предопределяющая характер деятельности.	Отсутствует	
5. Роль задатков в развитии способностей	Врожденные анатомо-физиологические особенности мозга, нервной системы, обуславливающие природные индивидуальные различия между людьми. Задатки влияют на процесс формирования и развития способностей.			

Таким образом, практически все концепции, представленные в данной работе обладают сходными положениями. Некоторое отличие присутствует в концепции С. Л. Рубинштейна, где он рассматривает и изучает помимо всего прочего и личностный подход к развитию способностей. Но, не смотря на это, за основу в данной дипломной работе принимается концепция современного ученого И.Ф. Харламова. Такой выбор обусловлен тем, что И.Ф. Харламова в своих исследованиях особое внимание уделяет вопросу активной учебной деятельности студентов (познавательной, учебно-исследовательской и научно-исследовательской), которая проводится как в форме теоретических занятий, так

и в форме практической деятельности, в результате чего и происходит развитие способностей.

1.2 Условия развития творческих способностей

Задача формирования творческой личности приобретает сегодня не только теоретический, но и практический смысл. Развитие творческой личности школьника было и остается одной из важнейших задач обучения и воспитания. Размышляя сегодня над этой проблемой, правомерно поставить вопрос: в чем же причины той исключительной остроты, с которой формулируется эта задача сейчас? Разве она не была поставлена и решена в свое время в теории и на практике выдающимися советскими педагогами Н.К. Крупской, А.С. Макаренко, С.Т. Шацким, В.А. Сухомлинским и другими.

Эффективность работы профессиональной образовательной организации в настоящее время определяется тем, в какой мере учебно-воспитательный процесс обеспечивает развитие творческих способностей каждого студента, формирует творческую личность студента, готовит его к творческой познавательной и общественно-трудовой деятельности.

Задача развития творческих возможностей студентов, воспитания в них новаторского отношения к труду все больше и больше овладевает педагогическим сознанием ученых и педагогов.

Большинство исследователей, затрагивающих проблему развития творческих способностей студентов, считает, что важнейшее средство развития таковых - самостоятельное решение студентами системы постепенно усложняющихся проблемных задач. Сущность данных задач заключается в том, «что на основе некоторых данных в условии задачи, предъявленных явно или предполагаемых известными студенту, и требований задачи решающий должен решить проблему, найти искомое, осуществив при этом, т. е. по ходу решения, одну или несколько процедур творческой деятельности».

Особая роль в формировании творческой личности, способной в будущем к высокопроизводительному труду, технически насыщенной производственной деятельности, отводится дисциплине «Основы технологии».

Активизация творческой познавательной деятельности студентов зависит в большой степени от методов обучения, которые использует преподаватель при изучении данной дисциплины.

Метод (от греч. слова *metodos* — буквально путь к чему-либо) означает способ достижения цели, определенным образом упорядоченную деятельность. Методом обучения называют способ упорядоченной взаимосвязанной деятельности преподавателя и обучаемых, деятельности, направленной на решение задач образования, воспитания и развития в процессе обучения. Методы обучения являются одним из важнейших компонентов учебного процесса. Без соответствующих методов деятельности невозможно реализовать цели и задачи обучения, достичь усвоения учащимися определенного содержания учебного материала.

Методы подразделяют по источникам передачи и характеру восприятия информации на словесные, наглядные и практические (С. И. Перовский, Е. Я. Голант). В зависимости от основных дидактических задач, реализуемых на данном этапе обучения, методы подразделяют на методы приобретения знаний, формирования умений и навыков, применения знаний, творческой деятельности, закрепления, проверки знаний, умений, навыков (М. А. Данилов, Б. П. Есипов).

При целостном подходе необходимо выделить три большие группы методов обучения:

1) методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности;

2) методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности;

3) методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности.

В каждой из трех групп методов отражается взаимодействие педагогов и учащихся. Организаторские влияния учителя сочетаются здесь с осуществлением и самоорганизацией деятельности студентов. Стимулирующие влияния педагога ведут к развитию мотивации учения у студентов, т.е. внутреннего стимулирования учения. Контролирующие действия учителей сочетаются с самоконтролем. Каждая из основных групп методов в свою очередь может быть подразделена на подгруппы и входящие в них отдельные методы. Поскольку организация и сам процесс осуществления учебно-познавательной деятельности предполагают передачу, восприятие, осмысливание, запоминание учебной информации и практическое применение получаемых при этом знаний и умений, то в первую группу методов обучения необходимо включить:

- методы словесной передачи и слухового восприятия информации (словесные методы: рассказ, лекция, беседа и др.);
- методы наглядной передачи и зрительного восприятия учебной информации (наглядные методы: иллюстрация, демонстрация и др.)
- методы передачи учебной информации посредством практических, трудовых действий и тактильного, кинестезического ее восприятия (практические методы: упражнения, лабораторные опыты, трудовые действия и др.)

Выделение словесных, наглядных и практических методов нельзя считать обоснованным только во внешнем плане с точки зрения источников информации. Оно имеет определенное основание и во внутреннем плане через характеристику форм мышления.

Творческий процесс представляет собой особую форму качественного перехода от известного к неизвестному, что осуществляется через различные формы поисковой деятельности.

В качестве условий, способствующих развитию творческого мышления и креативности личности, Е.П. Торренсом было выделено следующее: наличие творческих способностей, творческих умений и творческой мотивации. При этом высокий уровень проявления творческих способностей может наблюдаться только при совпадении всех трех факторов.

Так, например, при отсутствии творческой мотивации высокий уровень творческих способностей не может гарантировать творческих достижений ни в науке, ни в искусстве, ни в других видах деятельности даже при полном овладении новейшими технологиями. И наоборот, наличие соответствующей мотивации необходимыми знаниями и умениями при отсутствии творческих возможностей не может привести к творческому результату, обеспечивая лишь исполнительское мастерство.

Существует распространенное мнение о том, что творческий потенциал человека не может быть развит, возможно лишь его освобождение. Однако опыт обучения некоторым аспектам и способам креативного поведения и самовыражения, моделирования творческих действий и способностей в различных сферах деятельности демонстрирует существенный рост показателей креативного мышления, а также появление и усиление таких качеств личности, как независимость, открытость новому опыту, чувствительность к проблемам, высокая потребность в творчестве.

Психологами был выделен ряд условий, стимулирующих и способствующих развитию творческих способностей:

- ситуации незавершенности или открытости, в отличие от жестко заданных и строго контролируемых;
- создание, разработка приемов и стратегий, предметов и инструментов для последующей деятельности;
- стимулирование ответственности и независимости;
- акцент на самостоятельных разработках, наблюдениях, чувствах, обобщениях.

В процессе обучения в профессиональной образовательной организации практически отсутствуют задачи, которые способствовали бы развитию всех мыслительных операций и характеристик мышления. В основном преобладают задания, имеющие решение алгоритмического типа и однозначный ответ. И студент, даже имея необходимые знания, критичность, гибкость и глубину мышления, не всегда способен решать задачи, поскольку присутствует

определенного рода стереотип – все задачи решаются с помощью определенно заданных схем и любое решение, выходящее за рамки данной схемы, считается неверным.

Развивать творческие способности – значит формировать и совершенствовать мыслительные операции: анализ, синтез, сравнение и обобщение, классификацию, планирование, абстрагирование, и обладать такими характеристиками мышления, как критичность, глубина, гибкость, широта, быстрота, вариативность, а также развивать воображение и обладать знаниями разного содержания.

Для студентов технических специальностей, будущих технологов, наибольшую актуальность приобретает развитие таких качеств, как гибкость и быстрота. Именно наличие данных качеств позволяет студентам более легко осваивать основы дисциплин, а также является необходимой составляющей их будущей профессиональной деятельности. Развитие творческих способностей дает возможность вырабатывать у студентов такие качества, как компетентность, эмпатию, умение устанавливать контакты и без потерь разрешать возможные конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, умение быстро реагировать на изменяющиеся условия и находить адекватные пути выхода из тех или иных профессиональных или жизненных ситуаций.

В этом случае раскрытию творческого потенциала способствует внеучебная деятельность, которая реализуется посредством привлечения студентов к участию в спортивных соревнованиях, фестивалях, концертах, в выставках, различного рода кружках и помогает студенту адаптироваться в тех или иных условиях, раскрыть свои скрытые ресурсы. Внеучебная деятельность помогает студентам бороться со своим комплексами, недостатками. Именно такой вид деятельности позволяет студенту заниматься и получать знания именно в той области, которая, по его мнению, кажется наиболее интересной, а, следовательно, совершенствовать свои знания умения и навыки, совершенствовать свои способности и стремиться к первенству.

Развитие творческих способностей студентов часто сдерживается тем, что их память не в состоянии усвоить огромного количества фактов, которые нужны сегодня, но окажутся бесполезными завтра. Необходимо преодолевать взгляд на обучение как на процесс, в основе которого лежит запоминание и воспроизведение, пересмотреть содержание учебных занятий, выделить в учебных программах опорные пункты, в которых указать, что подано в ознакомительном, информационном плане и что подлежит заучиванию.

Одним из механизмов, стимулирующих творческое мышление студентов, являются интеллектуальные задачи. Они вскрывают и приводят в движение познавательные ресурсы, формируют исследовательский стиль умственной деятельности. Возникая на базе затруднительных ситуаций, при решении значимых для человека проблем, интеллектуальная задача своеобразно моделирует процесс творческого мышления, служит действенным средством его формирования и развития у студентов. Особенно перспективными в этом отношении являются задания, при выполнении которых происходит глубокое преобразование исходного состава их требований, а также задачи со скрытым составом исходных данных, т.к. они не имеют определенного законченного ответа, поскольку студент может по мере своих склонностей и способностей неограниченно углубляться в изучение поставленного вопроса. К сожалению, студенты часто оказываются не в состоянии не только «неограниченно углубляться в изучение поставленного вопроса, но даже мысленно отступить от предъявленной им первоначальной формулировки, тогда как именно в этом умении и таится наиболее правильное решение проблемы. Творческая реконструкция основных структурных компонентов задания, включение их в новые системы связей активно содействуют формированию самостоятельности мышления, развивают оригинальность и находчивость ума.

Интеллектуальные задачи характеризуются большим разнообразием и различаются по условиям возникновения проблемы и характеру самостоятельной работы студентов:

- 1) оценочный выбор способа действия;

2) наличие фактов, содержащих действительные или кажущиеся противоречия;

3) различные оценки одного и того же явления;

4) обоснование или опровержение какой-то оценки явления;

5) возможность сделать противоположные оценочные выводы о явлении;

6) проблема, возникающая на «межпредметном уровне»

Одной из решающих предпосылок к развитию творческих способностей является максимальная ориентация учебного задания на личность студента, что возможно лишь при учете индивидуально-типологических различий.

В опыте СПО наибольшее распространение получили следующие формы индивидуализации обучения:

- использование разных вариантов однотипных заданий;

- применение заданий разной степени трудности;

- дифференцированное инструктирование студентов при выполнении самостоятельной работы;

- разное количество заданий по одной теме для студентов различного уровня обучаемости.

Огромными возможностями для формирования творческо-поисковой позиции личности располагает научно-исследовательская работа студентов, организуемая в рамках учебного процесса. При ее выполнении студент может проявить инициативу, наблюдательность, интерес к близкой ему проблеме, способность и умение поставить научный и практический эксперимент. Научно-исследовательская работа студентов становится оптимальной, если удастся придать ей коллективный, групповой характер. В одиночку становится все труднее решать быстро усложняющиеся задачи, резко снижается результативность поиска. Индивидуальная научная работа приобретает новую направленность, вовлекает студентов в систему взаимной зависимости и обоюдной ответственности. В условиях групповой работы преподаватель имеет наибольшую возможность выявлять творческие дарования студентов, формировать научные коллективы.

Раскрытие творческой индивидуальности студента должно привести к формированию у него потребности в самообразовании как свойства личности. Закономерный результат педагогического процесса – готовность к самообразованию – включает в себя не только устойчивый интерес к научному знанию, но и надежные способы его приобретения.

Психолого-педагогические условия, влияющие на формирование опыта творческого мышления, можно разделить на две группы: объективные (ситуативные) и субъективные (личностные).

Субъективные условия – это устойчивые черты характера человека, способные влиять на состояния, вызванные той или иной ситуацией. К объективным относятся такие условия среды, такая организация образовательного процесса, когда не подавляется инициатива учащихся, формируется в них уверенность в своих силах и возможностях, стимулируется самостоятельность, развивается воображение.

I. Субъективные (личностные) условия – совокупность характеристик личности, воздействуя на которые (посредством педагогических приемов, методов, средств) формируется опыт творческих способностей будущих специалистов. Данная совокупность включает в себя:

1) Личностные качества обучающихся (черты творческой личности): самостоятельность мышления; склонность к риску; развитое воображение, фантазирование; уверенность в себе; личностная активность; богатое подсознание; стремление к самосовершенствованию; профессиональное честолюбие, адекватная самооценка; задатки и способности т.д.

2) Устойчивая положительная мотивация творческой деятельности, мотивация достижения успеха, уровень притязаний личности, потребность в познавательной деятельности, в самореализации.

3) Установка на творчество, включающая систему эмоциональных состояний: настроение (расположенность к предстоящей деятельности); предвосхищение удовлетворенности от предстоящей деятельности и общения с аудиторией; эмоциональное «видение» предстоящей деятельности, ее основных

контуров; вдохновение, возникающее из эмоционального увлечения материалом и предстоящей деятельностью.

4) Необходимый и достаточный уровень общей и специальной теоретической подготовки – как содержательная база для успешного решения профессиональных задач.

5) Профессиональная направленность личности – основа формирования мотивов, установок на профессионально-творческий подход к решению задач.

6) Целеполагание, сформированная «Я-концепция». Данный комплекс качеств личности не является статичным образованием, на него может и должно быть направлено формирующее воздействие на этапе профессионального образования, а далее доминирующая роль принадлежит процессам самовоспитания и саморазвития. Чтобы данные процессы могли успешно осуществляться, необходимо подготовить сознание личности. Личность профессионала – это не только результат, но и процесс; все профессионально значимые качества необходимо целенаправленно развивать и совершенствовать, обеспечив будущему специалисту соответствующие объективные (ситуативные) условия.

II. Объективные (ситуативные) условия – обеспечивают возможность целенаправленного педагогического (формирующего) воздействия, а также ориентируют его в соответствии с поставленными целями:

1) Личность и поведение педагога. Педагог выступает основным действующим лицом технологического процесса, организует его, обеспечивает конкретные практические взаимодействия со студентами, включает их в подлинную систему ценностей, усиливает мотивационную поддержку студентам, активизирует их творческий потенциал (А.К.Маркова, Г.Е. Муравьева и др.). Творческая активность студентов повышается, когда преподаватель проявляет собственную креативность. Кроме того, в процессе обучения педагог должен создавать такой психологический микроклимат в коллективе, в котором студенты чувствовали бы себя свободно, не боялись проявлять инициативу, чувствовали справедливое и доброжелательное отношение к себе.

Педагог должен быть способен создавать условия и осуществлять воздействия с тем, чтобы вызвать у студентов нужные, запланированные изменения в сознании, мышлении, поведении и отношениях; в его функции входит осуществление подкрепления деятельности студентов, поскольку поощрения и наказания формируют и закрепляют привычку; он должен быть тем образцом, примером творчески мыслящей личности, на который могут и желают ориентироваться студенты в своей деятельности.

2) Морально-психологический климат в коллективе, направленный на создание творческой атмосферы, устранение творческоподавляющих факторов и поддержку инициативы студентов. Подобная психологическая атмосфера характеризуется вовлеченностью всех учащихся в творческий процесс, свободой от стереотипов, неконформностью суждений, инициативностью и самостоятельностью студентов, их интересом и готовностью к творческой профессиональной деятельности. Для этого педагог должен обеспечить взаимоуважение, опору на сильные стороны студентов, учитывать их индивидуальные особенности, организовать учебный процесс в духе сотворчества и неравнодушного отношения к успеху всех и каждого. Для создания творческой атмосферы необходимо обеспечивать дух соревнования, подчеркивать безусловную ценность каждого студента, а также ценность их творческих идей.

3) Материально-техническая база. В основе любых профессионально значимых качеств, любых умений и навыков лежат знания. Усвоение необходимых знаний студентами – важнейшая задача образовательного процесса. Для приобретения достаточного объема знаний, студенты должны не только иметь интерес к учебному труду и навыки самостоятельной учебно-исследовательской деятельности, но и иметь соответствующие возможности. Это и литературный фонд, и компьютерное обеспечение, возможность пользоваться информационными базами данных сети Интернет, и доступ к культурным ценностям общества.

4) Организация учебного процесса. Организация образовательного процесса, направленного на формирование опыта профессионально-творческого мышления, должна характеризоваться проблемностью и, в целом, отвечать андрагогическим принципам (С.И. Змеев):

1. Приоритет самостоятельного обучения. Поскольку становление опыта профессионально-творческого мышления как глубинного личностного качества возможно только в процессе самостоятельной творческой деятельности, то при организации образовательного процесса основной упор должен делаться на самостоятельную работу учащихся (как на аудиторных занятиях, так и во внеаудиторное время), направленную на выполнение заданий, адекватных целям и задачам конкретного этапа.

2. Принцип совместной деятельности педагога и учащихся. Для эффективного развития креативности и реализации творческого потенциала учащихся необходима соответствующая психологическая атмосфера в коллективе, созданию которой способствует сотворчество педагога и обучающихся.

3. Принцип опоры на опыт обучающихся, согласно которому жизненный опыт учащихся должен использоваться окружающими в качестве источника обучения и самообучения. Студент приходит в вуз с определенным социальным и бытовым опытом, опытом обучения (учения) и, отчасти, профессиональным опытом, который может быть как положительным, так и отрицательным. Поэтому, с одной стороны, следует учитывать все позитивные его моменты, а с другой, нейтрализовать негативные проявления. Отсюда вытекает следующий принцип:

4. Индивидуализация обучения предполагает разработку образовательных программ в соответствии с конкретными профессиональными требованиями при учете личностных особенностей, опыта и уровня подготовленности учащегося. Данный принцип нашел свое отражение, в частности, при определении уровня сформированности опыта профессионально-творческого мышления каждого обучающегося и дифференцированном построении дальнейшего процесса (в виде

выбора методов, форм, механизмов педагогического воздействия и содержания заданий).

5. Принцип контекстности обучения (по А.А. Вербицкому), в соответствии с которым должно осуществляться профессиональная направленность образовательного процесса, отраженная, прежде всего, в его содержании.

6. Принцип элективности обучения предполагает реализацию студентами предусмотренных академических свобод. Он, в частности, может быть реализован как предоставление студентам определенной свободы в выборе направления учебно-познавательной и научно-практической деятельности (задания для самостоятельной работы на выбор); средств и методов выполнения заданий; источников необходимой дополнительной информации и т.п.

7. Принцип развития познавательных потребностей, согласно которому

а) результаты обучения оцениваются по реальному уровню сформированности тех или иных качеств личности, ее знаний, умений и навыков;

б) образовательный процесс направлен на формирование у учащихся адекватной познавательной мотивации учебной деятельности. Процесс формирования творческого мышления должен строиться в форме проблемного обучения, предусматривающего постоянную постановку и разрешение учебных, научных и профессиональных проблем, что обуславливает включение таких механизмов, как: вопрос и самовопрос, обеспечивающие критическую оценку собственных знаний, умений, навыков; рефлексии как результат анализа собственных знаний, умений и возможностей.

Необходимость разрешения противоречия между наличием проблемы и невозможностью ее разрешения при данных конкретных условиях рождает потребность в дополнительной информации и, следовательно, воздействует на мотивационную сферу личности учащихся, формируя познавательные потребности.

Задаче развития творческих способностей студентов возможно подчинить все организационные формы обучения. Лекции, практические и семинарские

занятия, самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время должны строиться по принципу проблемности.

Проблемная лекция пробуждает у студентов интерес к изучаемым вопросам, стимулирует активность и самостоятельность в поиске дополнительной информации, моделирует противоречия реальной профессиональной деятельности; знания слушателями приобретаются как бы самостоятельно в процессе разрешения проблемы.

Разновидностями проблемной лекции являются: лекция – пресс конференция, лекция - провокация, лекция - диалог.

Практические и семинарские занятия проблемного характера могут проводиться:

- в форме дискуссий по отдельным вопросам темы,
- «профессиональных боев», что требует изучения дополнительного материала;
- в форме защиты рефератов, что активизирует внимание всех студентов и способствует развитию доказательности мышления;
- как решение конкретных профессиональных ситуационных задач (научных проблем), в ходе которого развиваются умения формулировать и разрешать проблемы, применять на практике теоретические знания;
- в форме деловых игр. Деловые игры являются своеобразным активным методом подготовки кадров, так как эта подготовка включает в себя в определенной форме исследование, тренинг и обучение. При этом осуществляется воздействие на потребностно-мотивационную сферу личности учащихся, развиваются рефлексивные способности, формируется целостное профессиональное сознание, повышается уровень уверенности в себе.

1.3 Особенности применения методов развития творческих способностей будущих технологов

Одной из важных специальностей, требуемых на рынке труда, является технолог общественного питания. Технолог – это специалист с обширными профессионально-важными знаниями, который контролирует не только весь процесс приготовления пищи, но и способен выполнять различные функции. Как товаровед, он должен оценить качество поступающего сырья и продуктов и принять их на склад, вести учет товаров и других материальных ценностей с использованием компьютерной техники. Как бухгалтер должен уметь просчитать стоимость блюда, кулинарного или кондитерского изделия и осуществить правильное оформление отчетной документации на всех этапах технологического процесса, разрабатывать новые фирменные блюда, оценивать качество готовой продукции [22, с.128].

Любое предприятие общественного питания, которое рассчитывает существовать долгое время, ведет борьбу за своего потребителя.

Система образования отказывается от традиционного представления результатов обучения в виде знаний, умений и навыков. Требования к результатам обучения сформулированы в виде профессиональных компетенций, междисциплинарных и дисциплинарных результатов. Новые формулировки стандарта указывают реальные виды деятельности, которыми студент должен овладеть [28, с.154].

Задача технологов творчески развивать и совершенствовать традиции общественного питания применительно к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и особенностям массового производства кулинарной продукции.

Именно поэтому развитие творческих способностей у будущих технологов общественного питания является одной из главных задач образовательного процесса в целом.

Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм. [42, с.54]

Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов на базе основного общего образования реализуют основную образовательную программу среднего (полного) общего образования с учетом профиля получаемого среднего профессионального образования.

Основные виды деятельности технолога:

- производственно-технологическая - оперативное планирование работы производства, разработка производственных программ и заданий; материально-техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов; разработка, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества; обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов; выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов; обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды; составление планов размещения оборудования, технического оснащения, организации рабочих мест производственного персонала; разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания; обеспечение техники безопасности на производственных участках;

- организационно-управленческая - соблюдение действующего законодательства; учет, анализ и оценка хозяйственных результатов производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания; планирование и организация работы по предоставлению услуг общественного питания; анализ производственных ситуаций, конъюнктуры

рынка, динамики и прогнозирования спроса на продукцию и услуги общественного питания; формирование ассортимента продукции и услуг общественного питания с учетом реального и прогнозируемого спроса; участие в разработке стратегии предприятия; принятие и осуществление управленческих и организационных решений, направленных на обеспечение рациональной организации рабочих мест и всего технологического процесса производства продукции; организация работы коллектива исполнителей; выбор оптимальных решений при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций; управление ассортиментом и качеством продукции и услуг общественного питания; документальное и информационное обеспечение управления на предприятии; использование компьютерной техники в профессиональной деятельности; соблюдение этических норм поведения при обслуживании потребителей и в коллективе;

- контрольно-технологическая - осуществление контроля за качеством продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания; осуществление контроля за соблюдением действующего законодательства, установленных требований нормативных и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда; применение простейших методов контроля в условиях предприятий общественного питания, а также испытательных лабораторий; проведение контроля за соблюдением условий и сроков хранения и транспортировки продовольственного сырья и готовой продукции; проведение контрольных испытаний качества кулинарной продукции на соответствие требованиям нормативных документов; идентификация и выявление фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработка мер предупреждения;

- опытно-экспериментальная - проведение экспериментальных испытаний по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки; разработка новых видов кулинарной продукции, технологических процессов; проведение экспериментальных испытаний (проработок) по освоению новых

технологий и внедрению в производство новых видов продукции; разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.[42, с.78]

Выпускник должен уметь:

применять действующее законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности; осуществлять планирование работы производства, составлять меню суточных рационов питания различных категорий потребителей; обеспечить рациональную и эффективную организацию технологического процесса производства и реализации готовой продукции, владеть практическими навыками приготовления кулинарной и кондитерской продукции; прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки, сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы; контролировать соблюдение норм закладки сырья, последовательность операций технологического процесса; производить необходимые технологические расчеты; разрабатывать новые виды продукции, нормативную и технологическую документацию на нее; обеспечивать оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей; внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания; осуществлять контроль качества сырья, готовой продукции, оказываемых услуг; выявлять дефектную продукцию, устанавливать и предотвращать причины ее возникновения; контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации продукции; обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; идентифицировать продовольственное сырье, готовую продукцию, услуги; проводить анализ и оценку показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия и его структурных подразделений; составлять и оформлять документы по товарным, денежным, расчетным и другим операциям; проводить маркетинговые исследования, разрабатывать и применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта выпускаемой продукции; пользоваться профессиональными компьютерными программами; руководить трудовым

коллективом, принимать рациональные управленческие решения; предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; разрабатывать и осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.

Выпускник должен знать:

Действующее законодательство и нормативную базу профессиональной деятельности; организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания; организацию материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру, планирование и организацию производства, организацию труда персонала; порядок составления меню; классификацию, ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству и правила реализации кулинарной и кондитерской продукции; процессы, формирующие качество продукции; классификацию, требования к качеству, особенности, формы, средства и методы оказания услуг; особенности сертификации услуг общественного питания; виды, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; технологические и потребительские свойства пищевых продуктов; основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; виды учета, бухгалтерский баланс, систему и взаимосвязь счетов, документацию хозяйственных операций, механизм ценообразования; маркетинговые подходы к разработке новой продукции, ценовую и сбытовую политику предприятий, методы изучения рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта; функции, принципы, организацию, методы и стили управления, организацию принятия управленческих решений, документационное обеспечение управления; психологию личности и профессиональной деятельности; способы регулирования конфликтов; программное обеспечение профессиональной деятельности.

Требования к уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Общие требования к образованности выпускника

Выпускник должен:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- иметь представление о современном мире как духовной, культурной, интеллектуальной и экологической целостности; осознавать себя и свое место в современном обществе;
- знать основы Конституции Российской Федерации, этические и правовые нормы, регулирующие отношения человека к человеку, обществу и природе; уметь учитывать их при решении профессиональных задач;
- обладать экологической, правовой, информационной и коммуникативной культурой, элементарными умениями общения на иностранном языке;
- обладать широким кругозором; быть способным к осмыслению жизненных явлений, к самостоятельному поиску истины, к критическому восприятию противоречивых идей;
- быть способным к системному действию в профессиональной ситуации; к анализу и проектированию своей деятельности, самостоятельным действиям в условиях неопределенности;
- быть готовым к проявлению ответственности за выполняемую работу, способным самостоятельно и эффективно решать проблемы в области профессиональной деятельности;
- быть способным к практической деятельности по решению профессиональных задач в организациях различных организационно-правовых форм; владеть профессиональной лексикой;
- быть способным научно организовать свой труд, готовым к применению компьютерной техники в сфере профессиональной деятельности;
- быть готовым к позитивному взаимодействию и сотрудничеству с коллегами;
- быть готовым к постоянному профессиональному росту, приобретению новых знаний;

- обладать устойчивым стремлением к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморегуляции и саморазвитию); стремиться к творческой самореализации;

- знать основы предпринимательской деятельности и особенности предпринимательства в профессиональной сфере;

- иметь научное представление о здоровом образе жизни, владеть умениями и навыками физического совершенствования.

Таким образом, на основе анализа стандарта образования можно констатировать, что специальность технолога требует значительного числа компетенций, среди которых важны означенные творческие способности в профессиональной деятельности.

Поэтому процесс формирования творческих способностей при изучении специальных дисциплин мы считаем целесообразным.

Процесс развития творческих способностей студентов заключается в целенаправленном взаимодействии, сотворчестве педагога и учащихся в адекватных специально организованных условиях с применением необходимых механизмов, форм и методов организации занятий.

Формы и методы организации занятий используются в комплексе и зависят от задач конкретного этапа формирования.

Можно выделить следующие группы методов, направленных на развитие творческих способностей студентов:

1. По способу организации учебной деятельности:

а) Структурно-логические (задачные) методы. Они характеризуются поэтапной организацией постановки дидактических задач, выбора способов их решения, диагностики и оценки полученных результатов (от простого – к сложному, от теории – к практике) (Г.А. Балл, И.П. Калошина).

б) Тренинговые методы. Они представляют собой систему деятельности по отработке определенных алгоритмов учебно-познавательных действий и способов решения типовых задач в ходе обучения (тесты и практические задания,

в содержание которых на нормативном этапе следует добавлять элементы творчества).

в) Игровые методы. Данная группа методов характеризуется игровой формой взаимодействия субъектов образовательного процесса; образовательные задачи включены в содержание игры (деловые игры, профессиональные бои, дискуссии).

2. По формирующей направленности:

а) Методы развития опыта творческой деятельности:

- методы с применением затрудняющих условий: метод временных ограничений, метод внезапных запрещений, метод новых вариантов, метод информационной недостаточности, метод абсурда;

– методы группового решения творческих задач: метод Дельфи, метод «черного ящика», метод дневников;

– методы коллективного стимулирования творческих поисков: метод мозгового штурма, синектики. «Обобщенная мысль людей, направленная в единое русло, неизбежно сталкивается, переплетает десятки разномастных идей, рождая при этом оригинальные жизнеспособные решения. Один предлагает, другой развивает, третий формирует. Но каждый включается в творческий процесс придумывания. Кроме чисто практического результата – решения предложенной задачи, достигаются побочные эффекты, например, ломка стереотипов мышления. Кроме того, при принятии коллегиального решения, а именно такое подразумевает мозговой штурм, никто в будущем не откажется от него, так как в этом решении присутствует и его творчество».

– перечисление атрибутов и ассоциативные приемы, которые заключаются в побуждении к созданию новых словесных ассоциаций; метафорический синтез, предполагающий использование метафор и сравнений для возбуждения творческой мысли и направленный на то, чтобы «делать знакомое странным» (Л. Мун, Д.В. Ушаков).

б) Методы эмоционального воздействия (формируют опыт через переживание собственной профессионально-творческой и учебно-познавательной

деятельности и создают установку на позитивное эмоциональное отношение к ней): поощрение, учебно-эмоциональная игра, создание ситуации успеха, стимулирующее оценивание, свободный выбор творческих заданий, побуждение к выбору альтернативных решений, подчеркивание личностной значимости учащихся (Е.Я.Яковлева).

в) Методы формирования готовности памяти. Профессиональные компоненты проявляются в умственной деятельности как направленность личности на решение профессиональных задач и оперирование профессиональными знаниями и умениями. Следовательно, их развитию способствует профессиональное содержание деятельности в целом и конкретных заданий в частности. На данном содержании и будут развиваться операциональные и качественные компоненты творческих способностей.

С.Д. Смирнов факторы, отрицательно влияющие на проявление и развитие творческих способностей разделяет на ситуативные и личностные. В числе ситуативных отрицательных факторов он называет:

- лимит времени – творческое мышление, творческая деятельность не терпит ни смысловых, ни временных ограничений. Следовательно, при организации учебного процесса необходимо тщательно подходить как к распределению времени, предназначенного на выполнение заданий, так и содержанию, объему заданий.

- состояние стресса, состояние повышенной тревожности, слишком сильная или слишком слабая мотивация, страх и повышенная самоцензура;

- желание быстро найти решение – зачастую скорость достигается за счет качества, когда возникает искушение решить хоть как-нибудь, главное - быстро;

- наличие фиксированной установки на конкретный способ решения – можно назвать это «пространственным ограничением», что недопустимо, поскольку творческое мышление рассматривается и с точки зрения новизны продукта, и с точки зрения новизны процесса мыслительной деятельности;

- способ предъявления условий задачи, провоцирующий неверный путь решения;

- неуверенность в своих силах, вызванная предыдущими неудачами.

Исходя из сказанного, С.Д. Смирнов предлагает принципы снижения творческо-подавляющего эффекта:

1. Не подавлять интуицию учащихся, развивать воображение, склонность к фантазированию – фантазирование освобождает мышление, снимает психологические ограничения.

2. Формировать у учащихся уверенность в своих силах. Для этого существует множество педагогических приемов, в частности – приемы поощрения: похвала, демонстративно уважительное отношение к мнению учащихся, подчеркивание их заслуг в решении задачи и т.п.

3. Стимулировать самостоятельный выбор целей, задач и средств их решения, т.е., во-первых, активизировать самостоятельность мышления, во-вторых, усиливать мотивацию активной деятельности путем предоставления большей свободы учащимся.

4. Не допускать формирования конформности мышления. Всячески подчеркивать, значимость оригинального решения по сравнению с традиционным, обычным в группе.

5. Формировать чувствительность к противоречиям, поскольку они лежат в основе всякого развития.

6. Использовать задачи открытого типа – задачи, которые предполагают несколько вариантов решения, не только создают возможность, но и обуславливают необходимость творческого подхода к решению.

7. Применять проблемные методы обучения, обучать эвристическим методам решения задач, привлекать учащихся к совместной исследовательской деятельности.

8. Опирается на положительные эмоции и поощряет склонность к риску и стремление быть самим собой, поскольку только свободный человек может творить.

Выводы по первой главе

В результате выполнения данной главы были изучены нормативные документы, определены цели работы. Проводя анализ психолого-педагогической литературы мы сделали вывод, что способности - это:

во-первых, под способностями подразумеваются индивидуально-психологические особенности, отличающие одного человека от другого; никто не станет говорить о способностях там, где дело идет о свойствах, в отношении которых все-люди равны;

во-вторых, способностями называют не вообще индивидуальные особенности, а лишь такие, которые имеют отношение к успешности выполнения какой-либо деятельности или многих деятельностей;

в-третьих, понятие «способность» не сводится к тем знаниям, навыкам или умениям, которые уже выработаны у данного человека.

С одной стороны, способности зависят от знаний, умений, навыков — в процессе приобретения знаний, умений и навыков развиваются способности. С другой стороны, знания, умения и навыки зависят от способностей — процесс приобретения знаний, умений и навыков зависит наряду с другими условиями (например, качество обучения) и от индивидуальных психологических особенностей учащегося.

Важнейшее средство развития творческих способностей - самостоятельное решение студентами системы постепенно усложняющихся проблемных задач.

В процессе анализа стандарта образования можно констатировать, что специальность технолога требует значительного числа компетенций, среди которых важны означенные творческие способности в профессиональной деятельности.

Особая роль в формировании творческой личности, способной в будущем к высокопроизводительному труду, технически насыщенной производственной деятельности, отводится дисциплине «Основы технологии».

Поэтому процесс формирования творческих способностей при изучении специальных дисциплин мы считаем целесообразным.

Глава 2 Развитие творческих способностей студентов в процессе изучения дисциплины «Основы технологии» в КГКП «Денисовском профессионально-техническом колледже»

2.1 Исследование педагогических методов обучения в условиях КГКП «Денисовский профессионально-технический колледж»

Исследование проходило на базе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения КГКП «Денисовский профессионально-технический колледж».

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

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

Форма обучения – очная

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

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

Для ознакомления и изучения данной дисциплины отведено:

- Обязательная учебная нагрузка (часов) - 382 часа;
- Всего лабораторных – 126

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

В КГКП «Денисовский профессионально-технический колледж» создана материально-техническая база, обучение ведут квалифицированные преподаватели. Лабораторные занятия, на которых студенты отрабатывают навыки приготовления блюд, проводятся в специально оборудованных лабораториях. Для прохождения производственного обучения колледж располагает различными базами практики.

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

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

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

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

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

В исследовании принимали участие студенты 215 группы, которые обучаются по специальности 19.02.10 – технология продукции общественного питания – очная,

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

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

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

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

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

Тест включает в себя 18 вопросов с выбором варианта ответа.

Исследование включало следующие этапы:

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

Таким образом, результаты тестирования группы позволили с помощью подсчета данных определить уровень творческого потенциала обучающихся (рис.1).

Анализ результатов проведенного теста показал о невысоком уровне развитии творческого потенциала студентов.



Рисунок 1 –Результаты тестирования на выявление творческого потенциала

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

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

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

Характеристика показателей и критериев уровней сформированности
творческих способностей

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

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

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

Таблица 4

Оценка уровня сформированности творческих способностей по критериям

Критерии творческих способностей	Уровни					
	Низкий (1-4)		Средний (5-7)		Высокий (8-10)	
	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Использование знаний	4	26,7	9	60,0	2	13,3
Активность	7	46,7	6	40,0	2	13,3
Самостоятельность	8	53,3	6	40,0	1	6,7
Качество выполнения	5	33,4	8	53,3	2	13,3
Оригинальность	7	46,7	6	40,0	2	13,3

Ниже приведено графическое представление полученных результатов:

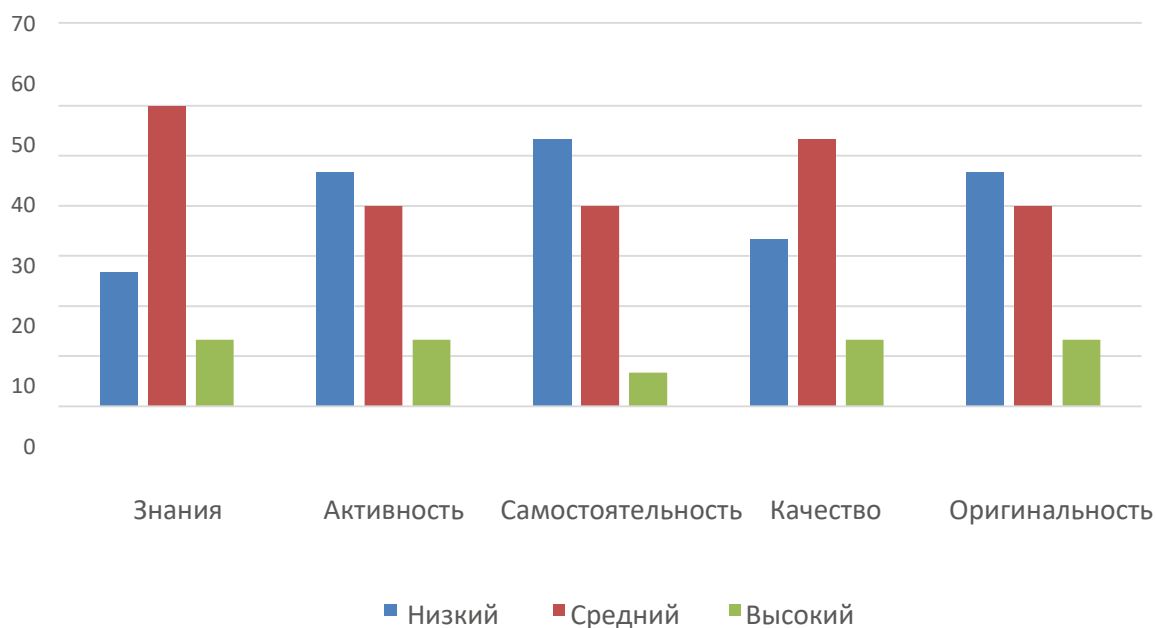


Рисунок 2 – Оценка уровня сформированности творческих способностей на исходном уровне

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

2.2 Разработка и использование педагогических методов для развития творческих способностей студентов

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

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

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

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

Обучение по специальности «Технология продукции общественного питания» осуществляется в КГКП «Денисовском профессионально-техническом колледже» Управления образования акимата Костанайской области.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ и практических занятий рекомендуется:

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

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

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

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

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

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

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

Оформление лабораторных работ и практических занятий

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Примерная схема написания рекомендации:

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

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

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

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

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

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

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

Структура методических рекомендаций:

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

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

2.3 Анализ результатов по применению педагогических методов для развития творческих способностей студентов в КГКП «Денисовском профессионально-техническом колледже»

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

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

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

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

Таблица 5

Оценка уровня сформированности творческих способностей по критериям

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

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

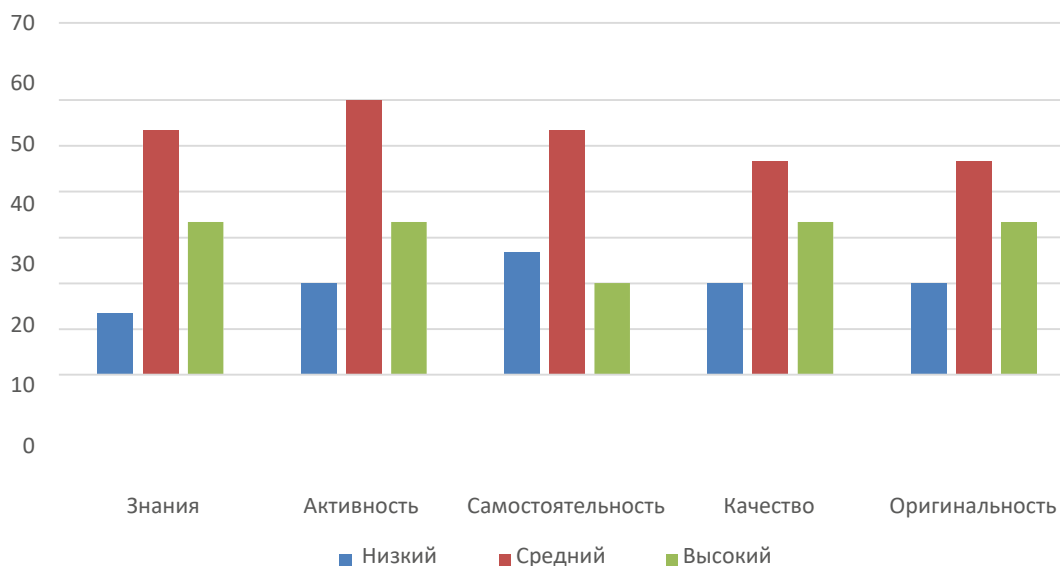


Рисунок 3 – Оценка уровня сформированности творческих способностей (контрольный срез)

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

Таблица 6

Сравнительные данные показателей сформированности творческих способностей студентов

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

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

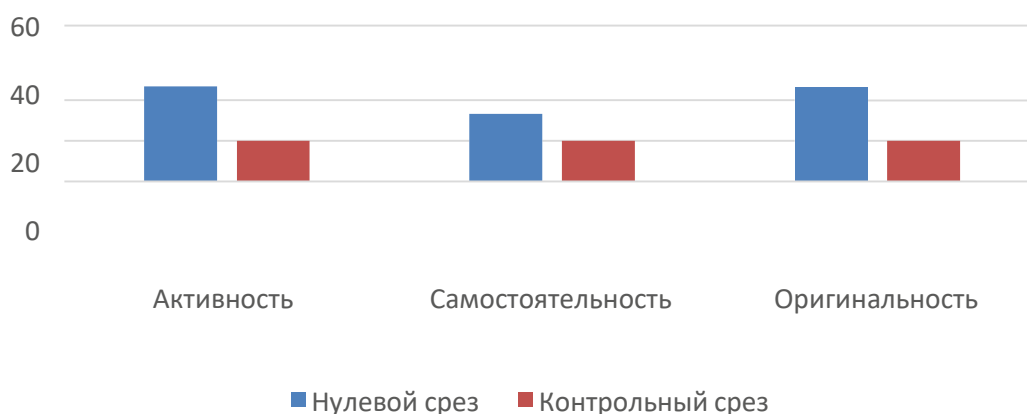


Рисунок 4 –Соотношение результатов нулевого и контрольного среза на низком уровне

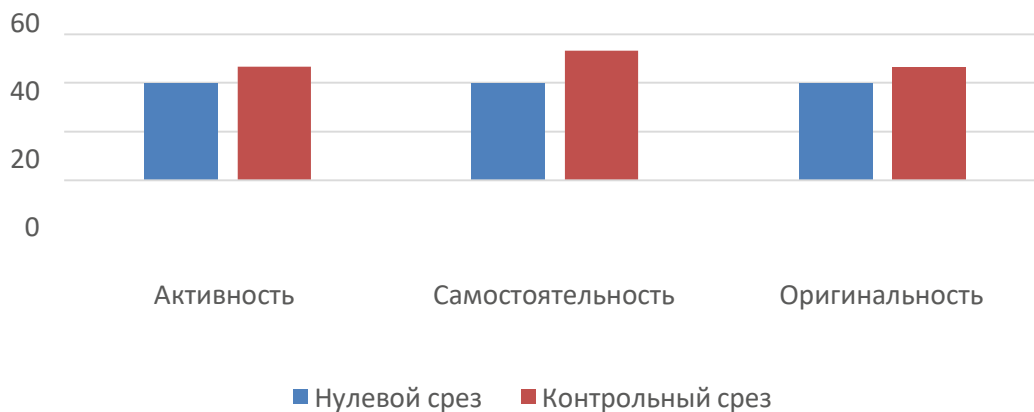


Рисунок 5 –Соотношение результатов нулевого и контрольного среза на среднем уровне

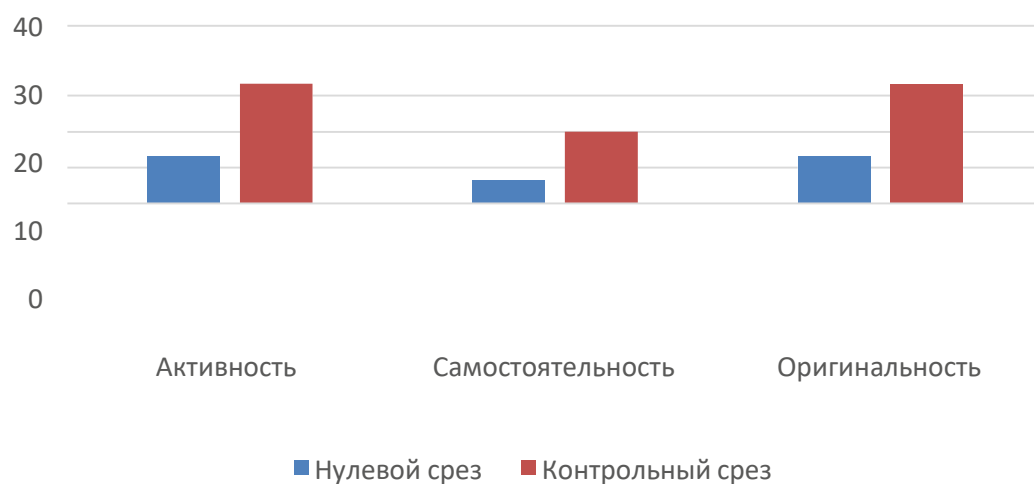


Рисунок 6 –Соотношение результатов нулевого и контрольного среза на высоком уровне

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

Выводы по второй главе

В ходе работы была проанализирована база исследования: характеристика студентов, принимающих участие в исследовании, рабочая программа по дисциплине «Основы технологии»; материально-техническая база кабинета.

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

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

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

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

Методические рекомендации использовались на занятиях по дисциплине

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

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

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

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

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Амренова, М.М. Повар: практические основы профессиональной деятельности [текст]: Учебное пособие/ М.М. Амренова. – М.: Академкнига/учебник, 2008.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2007.
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [текст]: учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2007.
5. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2009.
6. Архангельский, С.И. О моделировании и методике обработки данных педагогического эксперимента [текст] / С.И. Архангельский, В.И. Михеев, С.А. Машников. - М.: Знание, 2007.
7. Гонеев, А.Д. Основы коррекционной педагогики [текст] / Под ред. В.А. Сластенина, А.Д. Гонеев. – М.: Академия, 2007.

8. Джуринский, А.Н. История образования и педагогической мысли [текст]: Учеб. пособ. для студентов педвузов / А.Н. Джуринский. – М.: Гуманит. изд.центр ВЛАДОС, 2008.
9. Жуков, Г.Н. Основы общей и профессиональной педагогики [текст]: / Г.Н. Жуков, П.Г. Матросов, С.Л. Каплан – М.: ГАРДАРИКИ, 2009. – 382 с.
10. Зотов, Ю. Б. Организация современного урока [текст]: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед./Ю.Б. Зотов - М., 2007.
11. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
12. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [текст]: Под ред. Доктора технических наук профессора Николаевой М.А. Учебник для средних специальных учебных заведений/ М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский Дом «Деловая литература», Издательство «омега - Л», 2008.
13. Коджаспирова, Г.М. Педагогика [текст] / Г.М. Коджаспирова. - М., 2009
14. Константинова И.Г. Мясные и рыбные блюда для здоровья [текст] – М.: РИПОЛ классик, 2008.
15. Корлякова, С.В. Рекомендации по разработке и требования к утверждению учебных программ дополнительного образования детей [текст]: Методическое пособие/ С.В. Корлякова, О.В. Деникаева. - Екатеринбург: Объединение "Дворец молодежи", 2007.
16. Краевский В.В. Общие основы педагогики [текст]: Учеб.для студ.высш. пед. учеб. заведений/ В.В. Краевский. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 256 с.
17. Краевский В.В. Методология педагогики: новый этап [текст]: Учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / В.В. Краевский, Е.В. Бережнова. – М.: Академия, 2009.
18. Кругликов, Г.И. Методика профессионального обучения с практикумом / Г.И. Кругликов. – М.: Академия, 2007. – 286 с.

19. Крючков, В.И. Словарь основных терминов производственного обучения/ В. .И. Крючков Челябинск, 2008.
20. Кукушкин, В.С. Теория и методика обучения/ В.С. Кукушкин. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005. – 474, [1] с. – (Высшее образование)
21. Лихачев, Б. Т. Педагогика. - М., 2008.
22. Мальчикова, И.Г. Кулинария [текст]: Учебное пособие/ И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова и др.– М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2007.
23. Мижериков, В.А. Введение в педагогическую деятельность /В.А. Мижериков, Т. А. Юзефовичус.– М.: Роспедагентство, 2009.
24. Никитина, Н.Н. Введение в педагогическую деятельность: Теория и практика. / Н.Н. Никитина, Н.В. Кислинская.- М.: «Академия», 2009.- 224с.
25. Орлов, А.А. Введение в педагогическую деятельность: Практикум [текст]: Учеб.-метод. пос./ А.А. Орлов, А.С. Агафонова. Под ред. А.А. Орлова. - М.: Академия, 2007.
26. Пидкосистый, П.И. Педагогика [текст]: Учеб. для студентов высших пед.учеб. заведений/ под редакцией П.И. Пидкосистого – М.: Просвещение: Гуманит. Изд. Центр – ВЛАДОС, 2007. – 432с.
27. Питюков, В.Ю. Основы педагогической технологии [текст]: Учебно-методическое пособие/ В.Ю. Питюков – М.: Изд-во «Гном и Д», 2007.
28. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов [текст]: Учеб.пособие для студ.вузов/ И.П. Подласый - М.: ВЛАДОС-Пресс, 2009.
29. Потапова, И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания [текст]: учеб. пособие/ И.И. Потапов – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
30. Пряженцев, Я.П. Справочник шеф-повара. Профессиональная кулинария/ Я.П. Пряженцева – Ростов н/Д: «Феникс», 2008.
31. Роботова, А.С. Введение в педагогическую деятельность/ Роботова А.С., Леонтьева Т.В., Шапошникова И.Г. и др. – М.: Академия, 2009. – 208 с.
32. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии / Г.К. Селевко. – М., 2007.

33. Сериков, В.В. Обучение как вид педагогической деятельности [текст]: учеб. пособие для студ. высш. Учеб. заведений, обучающихся по спец. «Педагогика», «Педагогика и психология» / В.В. Сериков; под ред. В.А. Сластенина, И.А. Колесниковой. - М., 2008. - 255 с.
34. Сластенин, В.А. Педагогика [текст]: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – М.: Академия, 2009.
35. Смирнов, В.И. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / В.И. Смирнов.- М.: Логос, 2010.- 304с.
36. Столяренко. А.М. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / А.М. Столяренко.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.- 479с.
37. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [текст]: Учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
38. Теплов, В.И., Бояев В.Е и др. Функциональные продукты питания [текст]: Учебное пособие/ В.И. Теплов, В.Е. Бояев – М.: А-Приор, 2008.
39. Харламов, И.Ф. Педагогика [текст]: учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и допол./ И.Ф. Харламов – М.: Высш.шк., 2008. – 576 сф
40. <http://azps.ru> Технология общественного питания
41. <http://nsportal.ru>. Рабочая программа на тему: программа по дисциплине "Технология продукции общественного питания"
42. <http://window.edu.ru> Технология продукции общественного питания. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (базовый уровень)
43. Виды методической продукции. Справочник. - Ярославль: Областной центр работы с детьми и юношеством, 2007.
44. <http://ru.wikipedia.org>
45. <http://kzdocs.docdat.com>
46. http://translate.google.ru/translate_t?
47. <http://nova.rambler.ru/search?query>

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

**Методические рекомендации по лабораторно-
практическим занятиям**

19.02.10 технология продукции общественного питания

Дисциплина: «Основы технологии»

Методические рекомендации по лабораторно-практическим занятиям по дисциплине: «Основы технологии» разработаны на основе ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: КГКП «Денисовский профессионально-технический колледж»

Разработчики:

Петрова Наталья Анатольевна, методист

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Харенко Галина Игоревна, преподаватель спецдисциплин

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Егорова Наталья Владимировна, преподаватель спецдисциплин

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Пояснительная записка

Повышение качества подготовки специалистов, выпускаемых КГКП «Денисовский профессионально-технический колледж», обеспечение конкурентоспособности выпускника колледжа, требует совершенствования всех форм учебного процесса и в том числе лабораторно-практических работ. Происходят объективные изменения в организации всего учебного процесса и в том числе в выполнении студентами лабораторно-практических работ, которые необходимо учитывать и направлять.

Настоящие рекомендации предназначены для студентов очной формы обучения в качестве руководства для выполнения лабораторно-практических работ, а также для преподавателя с целью формирования единых требований при разработке и оценке. Рекомендации освещают структуру, объем, содержание и оформление работ, сроки выполнения.

Лабораторно-практические работы выполняются под руководством преподавателя.

Методические рекомендации дадут возможность студенту правильно и квалифицированно выполнять лабораторно-практические работы.

1. Перечень лабораторных работ по дисциплине: Основы технологии

№ п/п	Название лабораторной работы	Количество часов
1	Заправочные супы	6
2	Заправочные супы	6
3	Прозрачные супы	6
4	Супы-пюре и сладкие супы	4
5	Национальные и холодные супы	4
6	Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушёных овощей	4
7	Блюда из жареных и запечённых овощей и грибов	4
8	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4
9	Блюда из отварной и припущенной рыбы	4
10	Блюда из рыбы жареной и запеченной	4
11	Блюда из отварного мяса	4
12	Блюда из мяса жаренного натуральными и мелкими кусками	4
13	Блюда из мяса, жаренного крупными, порционными панированными кусками	4
14	Блюда из мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками	4
15	Блюда из запеченного и рубленого мяса	4
16	Блюда из рубленого мяса	4
17	Приготовление новых видов кулинарной продукции из мяса	4
18	Блюда из птицы, дичи, кролика	4
19	Блюда из яиц и творога	4
20	Холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья	4
21	Заказные и банкетные холодные блюда и закуски	4
22	Заказные и банкетные блюда и закуски	4
23	Холодные блюда и закуски из яиц, бутерброды, горячие закуски	4

24	Желированные сладкие блюда	4
25	Горячие сладкие блюда	4
26	Приготовление новых видов кулинарной продукции (сладкие блюда)	4
27	Мучные изделия из дрожжевого теста, фарши	6
28	Мучные изделия из бисквитного, слоёного, песочного теста, отделочные полуфабрикаты	6
29	Блюда лечебного питания	4

2. Перечень практических занятий по дисциплине: Основы технологии

№ п/п	Название практического занятия	Количество часов
1	Решение ситуационных задач по теме «Процессы, формирующие качество продукции»	2
2	<p><i>Обработка овощей, плодов, грибов.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов. 2. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов. Изготавливаемых из данного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, плодов, грибов с учетом взаимозаменяемости сырья. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов 	2
3,4	<p><i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья. 2. 	4
5,6	<p><i>Обработка мяса.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции. Расчет выхода полуфабрикатов. Массы брутто, нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке мяса. 2. 	4
7	<p><i>Обработка птицы, пернатой дичи, кролика.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида, кондиции. Расчет массы пищевых обработанных отходов. 2. 	2
8,9	<p><i>Супы.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учётом сезона, вида, кондиции. Совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур и нормативных документов. 2. Составление технологических карт на супы. 3. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции. 	4

	4.	
10,11	<p>Соусы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчёт количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции. Совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов. 2. Составление технологических и технико-технологических карт на соусы. 3. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции. 	4
12,13	<p>Блюда и гарниры из овощей и грибов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учётом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур и нормативных документов. 2. Составление технологических и технико-технологических карт из овощей и грибов, а также соусы для их отпуска. 3. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции. 	4
14,15	<p>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров с учётом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов. 2. Составление технологических карт на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, а также соусы для их отпуска. 3. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции. 	4
16,17	<p>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур, нормативных документов. 2. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции. 	4
18,19	<p>Блюда из мяса</p>	4

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества блюд из мяса для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. 2. Разработка новых видов кулинарной продукции (фирменных блюд из мяса). Подбор рецептуры, технологических режимов, последовательности приготовления. Установление показателей качества и правил отпуска. 3. Составление технико-технологических карт. 	
20,21	<p><i>Блюда из птицы, пернатой дичи и кролика</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья и гарниров, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика с учётом типа предприятия, сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур и нормативных документов. 2. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации. 	4
22,23	<p><i>Блюда из яиц и творога</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц, творога с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур и нормативных документов. 2. Разработка новых видов продукции. Подбор рецептуры, технологических режимов. Установление показателей качества и правил отпуска. 3. Составление технико-технологических карт. 	4
24,25	<p><i>Холодные блюда и закуски</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных блюд и закусок, горячих закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур, нормативных документов. 2. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации. 	4
26,27	<p><i>Сладкие блюда</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций сладких блюд с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур, нормативных документов. 2. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации 	4

28,29	<p><i>Горячие и холодные безалкогольные напитки</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, продуктов, определение количества порций напитков с учётом вида сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. 2. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации. 	4
30,31	<p><i>Технология приготовления блюд и изделий из муки</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. решение ситуационных задач. Расчёт необходимого количества муки (с учетом её влажности), другого сырья; определение количества мучных изделий с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур, нормативных документов. 2. Разработка новых видов блюд и изделий из муки (в т.ч. национальных); подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации. 	4
32,33	<p><i>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Меню диетического питания. Составление меню полного суточного рациона диет 1,2,5,7,9,10 с учётом режима питания, химического состава продуктов. Калорийности рациона. Анализ составленного меню, оценка соответствия требованиям диет. 2. Меню школьного питания. Составление меню школьных завтраков с указанием химического состава продуктов и калорийности с учётом возрастных групп учащихся. 3. Составление меню школьных обедов с указанием химического состава продуктов и калорийности с учётом возрастных групп учащихся. Анализ составленного меню, оценка соответствия научным рекомендациям о рациональном питании школьников и современным требованиям. 	4
	<i>Итого</i>	66

3. Самостоятельная работа по дисциплине: Технология продуктов питания

Тема	Содержание самостоятельной работы	Количество часов
1.1	1. Составить таблицу «Классификация способов тепловой обработки»	2
1.2	1. Составить сообщение по теме «Способы фигурной нарезки»	2
2.1	1. Составление таблиц: «Формы нарезки корнеплодов и картофеля, их назначение». 2. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией. 3. Составление таблицы: «Требования к качеству овощных полуфабрикатов». 4. Составление алгоритма подготовки овощей к фаршированию.	4
2.2	1. Составление таблицы: «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации». 2. Подготовка докладов по теме: «Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья». 3. Работа со сборником рецептов и другой нормативной документацией. 4. Составление инструкционной карты обработки рыбы	4
2.3	1. Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины». 2. Составление таблиц: «Требования к качеству полуфабрикатов». 3. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией. 4. Подготовка сообщений по теме: «Обработка и использование мяса диких животных».	4
2.4	1. Составление таблицы: «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы, кролика, пернатой дичи».	4

	2. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	
3.1	<p>1. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов.</p> <p>2. Составление технологических карт.</p> <p>3. Составление таблиц: «Требования к качеству супов, сроки реализации».</p> <p>4. Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативной документацией.</p> <p>5. Разработка новых видов продукции</p>	4
3.2	<p>1. Составление таблиц: «Требования к качеству соусов, сроки хранения».</p> <p>2. Составление технологических и технико-технологических карт.</p> <p>3. Работа со сборником рецептур, справочной литературой.</p> <p>4. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов.</p> <p>5. Разработка новых видов продукции</p>	4
3.3	<p>1. Составление таблиц: «Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации».</p> <p>2. Составление технологических и технико-технологических карт.</p> <p>3. Работа со Сборником рецептур, справочной литературой, нормативно-технической документацией.</p> <p>4. Составление алгоритмов по приготовлению отпуску блюд и использование гарниров.</p> <p>5. Разработка новых видов продукции.</p> <p>6. Составление презентации: Виды гарниров и способы подачи»</p>	4
3.4	<p>1. Составление таблиц «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий».</p> <p>2. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из круп, макаронных изделий.</p> <p>3. Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией.</p> <p>4. Разработка новых видов продукции.</p> <p>5. Составление технологических и технико-технологических карт.</p>	4

3.5	<p>1. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы».</p> <p>2. Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>3. Подготовка докладов «блюда из нерыбного водного сырья».</p> <p>4. Составление технологических карт на блюда из рыбы.</p> <p>5. Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативно-технической документацией.</p> <p>6. Разработка новых видов продукции.</p> <p>7. Выполнить сообщение: «Варианты оформления блюд из рыбы»</p>	4
3.6	<p>1. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса».</p> <p>2. Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных».</p> <p>3. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску блюд из мяса.</p> <p>4. Составление технологических и технико-технологических карт на мясные блюда.</p> <p>5. Работа со сборником рецептов, справочником технолога, нормативной документацией.</p> <p>6. Разработка новых фирменных блюд из мяса.</p> <p>7. Разработать варианты оформления блюд из мяса различными вспомогательными продуктами»</p>	4
3.7	<p>1. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из птицы, пернатой дичи и кролика».</p> <p>2. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд.</p> <p>3. Работа со Сборником рецептов, справочником технолога.</p> <p>4. Разработка новых блюд из птицы, дичи, кролика.</p>	4
3.8	<p>1. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из яиц и творога».</p> <p>2. Составление технологических и технико-технологических карт.</p> <p>3. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску горячих блюд из творога.</p> <p>4. Работа со Сборником рецептов, нормативной документацией.</p> <p>5. Разработка новых видов продукции.</p>	4

	6. Разработка способов подачи блюд из яиц и творога	
3.9	<p>1. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок».</p> <p>2. Самостоятельное изучение материала по темам: «Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей». «Технологический процесс приготовления винегретов», пользуясь основной и дополнительной литературой.</p> <p>3. Подготовка сообщений: «Банкетные блюда», «Бутерброды», «Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья».</p> <p>4. Разработка новых видов продукции, технологических процессов.</p> <p>5. Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски.</p>	4
3.10	<p>1. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд».</p> <p>2. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сладких блюд.</p> <p>3. Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативной документацией.</p> <p>4. Разработка новых видов продукции и технических режимов.</p> <p>5. Составление технологических и технико-технологических карт.</p> <p>6. Разработать три варианта оформления сладких блюд разными способами.</p>	4
3.11	<p>1. Подготовка докладов по теме.</p> <p>2. Работа со сборником рецептов, справочником технолога.</p> <p>3. разработка новых видов напитков, технологической документации.</p>	4
4	<p>1. Составление алгоритмов по приготовлению различных видов теста.</p> <p>2. Составление таблиц «Требования к качеству».</p> <p>3. Работа со сборником рецептов и нормативно-технической документацией.</p> <p>4. Разработка новых видов продукции и технической документации на неё.</p>	4
5	<p>1. Составление таблиц «Требования к качеству».</p> <p>2. Подготовка сообщений: «Оформление пирогов»</p> <p>3. Работа со Сборником рецептов, нормативной документацией</p>	4

4. Информационное обеспечение для актуализации профессиональных знаний и умений студентов.

4.1. Список литературы

Основная:

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [текст]: Под ред. Доктора технических наук профессора Николаевой М.А. Учебник для средних специальных учебных заведений/ М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский Дом «Деловая литература», Издательство «омега - Л», 2008.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

3. Лекции преподавателя.

Специальная:

1. Амренова, М.М. Повар: практические основы профессиональной деятельности [текст]: Учебное пособие/ М.М. Амренова. – М.: Академкнига/учебник, 2008.

2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2007.

3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [текст]: учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2007.

5. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда

лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [текст]: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, В.П. Пыжова и др. – М: Издательский центр «Академия», 2009.

6. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

7. Мальчикова, И.Г. Кулинария [текст]: Учебное пособие/ И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова и др.– М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2007.

8. Потапова, И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания [текст]: учеб. пособие/ И.И. Потапов – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

9. Пряженцев, Я.П. Справочник шеф-повара. Профессиональная кулинария/ Я.П. Пряженцева – Ростов н/Д: «Феникс», 2008.

10. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров [текст]: Учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

11. Теплов, В.И., Функциональные продукты питания [текст]: Учебное пособие/ В.И. Теплов, В.Е. Бояев – М.: А-Приор, 2008.

Дополнительная:

1. Константинова, И.Г. Мясные и рыбные блюда для здоровья – М.: РИПОЛ классик, 2008.

5. Система практических заданий на каждое практическое занятие.

Основные формулы, используемые при решении задач.

$$m_H = \frac{m_{бр} \times (100\% - N_{отх})}{100\%}$$

$$m_{бр} = \frac{m_H \times 100\%}{100\% - N_{отх}}$$

$$K_{отх} = \frac{(m_{бр} - m_H) \times 100\%}{m_{бр}}$$

$m_{бр}$, где

m_H – масса нетто, г

$m_{бр}$ – масса брутто, г

$N_{отх}$ - отходы при механической обработке, в процентах к массе сырья

брутто (определяем по таблицам сборника рецептур)%.

$K_{отх}$ – отходы при механической обработке продуктов, в процентах

к

массе сырья брутто, %.

$$m_{гпр} = \frac{m_H \times (100\% - N_{пот})}{100\%}$$

$$m_H = \frac{m_{гпр} \times 100\%}{100\% - N_{пот}}$$

$$K_{пот} = \frac{(m_H - m_{гпр}) \times 100\%}{m_H}$$

m_H , где

$m_{гпр}$ – масса готового продукта, г.

m_H - масса нетто, г.

$N_{пот}$ – потери при тепловой обработке сырья, в% к массе нетто продукта (определяем по сборнику рецептур), %.

$K_{пот}$ – фактические потери при тепловой обработке продуктов в процентах к массе нетто, %.

Название таблиц с указанием страниц в Сборнике рецептур
используемых при решении задач.

Таблица №4 на стр. 149 (№8 стр. 179)

«Количество крупы, жидкости, соли расходуемое на приготовление каш».

Таблица №6 стр. 406 (№11 стр. 502)

«Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье».

Таблица (№12 стр. 502)¹

«Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания работающих на сырье».

Таблица №21 на стр. 452 (№27 стр. 542)

«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом при использовании сырья и рыбы специальной разделки»

Таблица №24 стр. 558 (32 стр. 651)

«Расчет расхода сырья, выхода полуфабриката и готовых изделий»

Таблица №26 стр. 602 (№36 стр. 678)

«Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Таблица №28 стр. 602

«Расход соли и специй при приготовлении блюд и специй»

1. Механическая кулинарная обработка сырья

1.1 Механическая обработка овощей и грибов

Примеры решения задач.

1. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Дано: Решение:

$$m_{\text{бр}} = 300 \text{ кг} \quad m_{\text{н}} = m_{\text{бр}} \times (100\% - N_{\text{отх}})$$

$$N_{\text{от}} = 40\% \quad 100\%$$

$$m_{\text{н}} = 300 \text{ кг} \times (100\% - 40\%) = 300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$$

$$m_{\text{н}} = ? \quad 100\% \quad 100\%$$

Ответ: $m_{\text{н}} = 180 \text{ кг}$.

2. Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Дано: Решение:

При решении задачи воспользуемся таблицей №24

стр. 558 – (№32 стр. 651)¹ «Расчет расхода сырья,

$m_{\text{г пр}} = 38,64 \text{ кг}$. выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

$$N_{\text{пот}} - ? \quad N_{\text{пот}} = 31\%$$

$$N_{\text{отх}} - ? \quad N_{\text{отх}} = 30\%$$

$$m_{\text{бр}} - ?$$

$$m_{\text{н}} = m_{\text{г пр}} \times 100\% = 38,64 \times 100\% = 56 \text{ кг}$$

$$100\% - N_{\text{пот}} \quad 100\% - 31\%$$

$$m_{\text{бр}} = m_{\text{н}} \times 100\% = 56 \text{ кг} \times 100\% = 80 \text{ кг}$$

$$100\% - N_{\text{отх}} \quad 100\% - 30\%$$

Ответ: 1) потери при тепловой обработке 31%

2) отходы при механической обработке 30%

3) масса брутто составляет 80 кг.

3. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.

Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).

Решение:

$$m_{\text{бр}} = 50 \text{ кг} \quad K_{\text{отх}} = (m_{\text{отх}} - m_{\text{н}}) \times 100\% =$$

$$m_{\text{н}} = 43 \text{ кг} \quad m_{\text{бр}}$$

$$K_{\text{отх}} - ? = (50 \text{ кг} - 43 \text{ кг}) \times 100\% = 15\%$$

50 кг

$$N_{\text{отк}} = 16\%$$

Ответ: Процент отходов лука меньше нормативного на 1%.

4. Масса очищенной моркови 35 кг.

Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Решение:

$m_{\text{н}} = 35 \text{ кг}$ Норма отходов определена по таблице №24 на

$N_{\text{отх}} = 20\%$ стр. 558 (№36 стр. 651) Сборника рецептов.

$$m_{\text{бр}} - ? \quad m_{\text{бр}} = m_{\text{н}} \times 100\% = 35 \text{ кг} \times 100\% = 43,2 \text{ кг}$$

$$100\% - N_{\text{отх}} \quad 80\%$$

Ответ: Масса брутто моркови 43,2 кг.

1.2 Механическая обработка рыбы. Примеры решения задач

1. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с костей без костей получится при разделке.

Решение:

$$m_{\text{бр}} = 50 \text{ кг}$$

При решении задачи воспользуемся таблицей №21 (27).

$m_{\text{филе}} - ?$ Рыба специальной разделки соответствует рыбе

непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей).

Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39%, а при разделке на филе с кожей без костей – 54%.

Дополнительные отходы составляют $54\% - 39\% = 15\%$.

Выход рыбы непластованной $100\% - 39\% = 61\%$.

т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе составят:

$$61 - 100\%$$

$$15\text{-х х} = \frac{15 \times 100}{61} = 23,4\%$$

$$61$$

таким образом, масса филе

$$50 \text{ кг} - 100\%$$

$$x_2 - 23,4\% \quad x_2 = \frac{50 \times 23,4}{100} = 11,7 \text{ кг}$$

$$100$$

$$m_{\text{филе}} = 50 - 11,7 = 38,3 \text{ кг}$$

Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.

6. *Задания для самостоятельной работы дома (закрепление темы).*

1.1 Механическая обработка овощей и грибов

Задачи для самостоятельного решения

1. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.

2. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.

3. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.

4. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке.

5. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

6. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

7. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после мойки, удаления плодоножки, верхушки, пятен от ожогов и порционирования.

8. Масса очищенного лука 17 кг 320 г. Какое количество лука пассированного до готовности будет получено.

9. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.

10. Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

11. В столовой II категории 21 мая было очищено 60 кг. картофеля получится при этом. Сколько порций отварного картофеля получится из этого картофеля.

12. В столовой III категории 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится. Сколько порций котлет морковных получится из этого количества.

1.2 Механическая обработка рыбы. Примеры решения задач

Задачи для самостоятельного решения

1. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для

а) Горбуши средней мороженой непластованной кусками.

б) Горбуши потрошенной с головой мороженой при разделке на филе без кожи и костей.

в) Камбалы дальневосточной неразделанной мороженой при разделке на кругляши.

г) Карась океанический потрошенный обезглавленный мороженный при разделке на филе с кожей без костей.

д) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головы.

е) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головой мороженая в брикетах.

2. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

3. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?

4. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.

5. Найдите массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.

6. Найдите массу брутто терпуга для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 125 г.), если поступил терпуг неразделанный.

7. Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.

8. Определить размер отходов в % при обработке трески непластованной на филе с кожей без костей.

9. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки.

10. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.

План урока производственного обучения (Практическое занятие)

Раздел: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема программы: Приготовление сдобного теста на опаре

Тема урока: Приготовление сдобного теста на опаре

Количество часов – 4

Цели урока:

1. Обучающая – закрепление и углубление ранее сформированных занятий и умений по приготовлению теста дрожжевого, формовки и выпечки изделия.
2. Развивающая – дальнейшая обработка умений зрительных и тактильного самоконтроля трудовых движений кондитера.
3. Воспитательные – укрепления стремления к развитию профессиональных способностей и мастерства.

Задачи:

1. Повторить изученный на уроке теоретического обучения материал по приготовлению теста дрожжевого
2. Реализовать индивидуально-коллективные процессы по приготовлению теста дрожжевого, формовки и выпечки и оформление.
3. Осуществить пошаговую индивидуальную корректировку недочетов в работе студентов.
4. Провести инструктаж по правилам техники безопасности.

Тип урока - Лабораторная работа.

Формы учебной деятельности – индивидуально-коллективная.

Методы проведения урока: беседа, опрос, показ трудовых технологических операций, воспроизведение действий по образцу, контроль и корректировка действий, самооценка результатов труда.

Необходимое оборудование: производственные столы, измерительные весы, духовой шкаф.

Посуда: миски, ложка столовая, вилка столовая.

Инструменты и приспособления: кондитерские листы, противни, ножи, веселки, лопатки, скалка.

Сырье: 30 г Дрожжи свежие, 150 г Масло сливочное, 500 г Мука пшеничная, 20 г Сахар ванильный, 3 шт. Яйца куриные, 1 ст. л. Масло подсолнечное рафинированное, 200 мл Молоко, 7 ст. л. Сахар, 5 г Соль.

Дидактическое оснащение урока

- схемы плакаты по теме: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- карточки-задания для углубления и развития знаний по теме;
- инструкционно-технологические карты по приготовлению приготовления сдобного теста на опаре
- инструкционные карты по техники безопасности при использовании оборудования кондитерского цеха;
- карты дефектов при приготовлении приготовления сдобного теста на опаре, их причин и способов предупреждения;
- карточки самоконтроля при приготовлении приготовления сдобного теста на опаре
- карточки с органолептическими требованиями к качеству приготовления сдобного теста на опаре

Ход практического занятия

1. Организационный этап.

Преподаватель встречает студентов, назначает дежурного.

Дежурный выстраивает студентов в линейку, осматривает внешний вид, личную гигиену; докладывает преподавателю о готовности группы к уроку, о присутствующих и отсутствующих студентах.

2. Вводный инструктаж.

2.1 Мотивационный момент.

Преподаватель уточняет изучаемую тему программы, делает акцент на важных аспектах плана урока, органично переходя к характеристике темы урока.

Преподаватель формулирует тему урока, знакомит студентов с планом урока, предлагает студентам на основе данного плана самостоятельно сформулировать цели и задачи урока.

Студенты слушают преподавателя, записывают в рабочую тетрадь тему урока, переносят в тетрадь опорные моменты его плана, предлагают свои варианты постановки целей и задач урока.

Преподаватель вносит коррективы в предложения студентов.

Студенты записывают скорректированные формулировки целей и задач.

2.2 Актуализация знаний студентов.

Преподаватель предлагает студентам оживить в памяти пройденный материал по рецептуре и технологии приготовления сдобного теста на опаре

Для этого проводится устный опрос студентов.

2.3 Инструктирование по основным вопросам предстоящей и лабораторной работы.

Технология приготовления

Шаг 1

Для приготовления сдобного дрожжевого опарного теста нам понадобится мука, масло сливочное, дрожжи свежие, сахар, молоко, яйца, соль, ванильный сахар.

Шаг 2

Дрожжи соединить с 3 столовыми ложками сахара, 70 мл тёплого молока и 4 столовыми ложками муки.

Шаг 3

Размешать всё и поставить в тёплое место на 45 минут.

Шаг 4

Тем временем остальное молоко соединить с сахаром и ванильным сахаром, солью и маслом. Нагреть до того момента, когда масло растает. Охладить до температуры 37 °С.

Шаг 5

Готовая опара.

Шаг 6

Яйца взбить, добавить в опару.

Шаг 7

Добавить в опару тёплое молоко с маслом. Постепенно вводить муку.

Шаг 8

Замесить тесто. Тесто вымешивать надо не меньше 20 минут.

Шаг 9

Положить тесто в посуду, смазанную растительным маслом. Накрыть полотенцем и поставить в тёплое место на 1,5 часа.

Шаг 10

Готовое тесто — эластичное, не прилипает к рукам!

2.3.1. Тренировочный момент по организации рабочего места перед приготовлением сдобного теста на опаре.

Преподаватель предлагает одному из студентов организовать рабочее место в горячем цехе для приготовления сдобного теста на опаре (ранее студенты уже организовывали рабочие места для приготовления первых кондитерских изделий).

Студенты организует рабочее место: а) включает духовой шкаф; б) на столе размещают продукты; в) на расстоянии 2 см от края стола размещает инвентарь и посуду для отпуска блюда.

Преподаватель предлагает прокомментировать трудовые действия студента.

Студенты анализируют действия, исправляют, дополняют работу товарища.

2.3.2 . Уточнение рецептуры блюда и качество подготовки продуктов к его приготовлению.

Преподаватель еще раз обращает внимание студентов на рецептуру сдобного теста на опаре и демонстрирует группе эталоны заранее приготовленных полуфабрикатов: молоко, яйца, мука, дрожжи, растительное масло, сахар ванильный, масло сливочное, соль.

Студенты только смотрят и слушают.

Преподаватель проводит технологический процесс приготовления сдобного теста на опаре

Студенты наблюдают за осуществлением техпроцесса.

3. Текущий инструктаж.

3.1 Организационный момент.

Преподаватель предлагает студентам самостоятельно выполнить комплексную работу по приготовлению блюда.

3.2 Этап реализации технологического процесса силами студентов.

В процессе выполнения студентами лабораторной работы преподаватель осуществляет их целевые обходы с целью проверки;

- своевременности начала работы и правильности организации рабочего места;

- соблюдения правил техпроцесса;

- соблюдения правил санитарии и техники безопасности.

Студенты выполняют комплексную работу:

- 1) производят подготовку продуктов ;

- 2) заводят тесто;

- 3) формуют изделия;

- 4) выпекают;

- 5) оформляют готовое изделие;

- 6) производят санитарную обработку рабочих мест, сдают дежурному.

В процессе текущего инструктажа педагог наблюдает за действиями студентов, корректирует по необходимости их действия.

4. Заключительный инструктаж.

4.1 Подведение итогов работы.

Преподаватель предлагает студентам произвести порционирование приготовленных, ими блюд, продегустировать их, сравнить с требованиями к качеству и задает каждому вопросы для оценки полноты и правильности выполненной работы.

4.2 Анализ и оценивание преподавателем деятельности студентов.

Преподаватель производит, пользуясь заполненными студентами тетрадями для лабораторных работ.

4.3 Выдача домашнего задания.

Дома преподаватель предлагает студентам повторить изученный на уроке теоретического обучения материал по приготовлению Пахлава сдобная и оформить технологическую карту приготовления Пахлава сдобная

Студенты записывают домашнее задание в тетради для лабораторных работ.