



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ 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 творческого мышления обучающихся профессиональной
образовательной организации в процессе профессиональной
подготовки**

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

Проверка на объем заимствований:

74,65 % авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

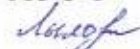
«___» _____ 2025 г.

Зав. кафедрой ПППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):

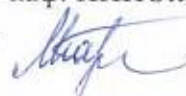
Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1

Лылова Лилия Эдуардовна 

Научный руководитель:

к.п.н., доцент каф. ПППОиПМ

Павлова Л.Н.



СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ КОЛЛЕДЖА	8
1.1 Понятие творческого мышления в психолого-педагогической и методической литературе.....	8
1.2 Особенности развития творческого мышления обучающихся профессиональных образовательных организаций	14
1.3 Технология развития творческого мышления обучающихся в организациях среднего профессионального образования.....	20
ВЫВОД ПО ПЕРВОЙ ГЛАВЕ.....	27
ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ ТВОРЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ КОЛЛЕДЖА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	30
2.1 Организация опытно-экспериментальной работы по развитию творческого мышления обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»	30
2.2 Разработка рабочей тетради для развития творческого мышления обучающихся по профессиональному модулю	36
2.3 Анализ результатов по применению рабочей тетради для развития творческого мышления студентов в ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум»	38
ВЫВОДЫ ПО ВТОРОЙ ГЛАВЕ.....	42
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	44
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	46
Приложение 1	51
Приложение 2	55

ВВЕДЕНИЕ

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

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

самоосуществлению, на настоящий момент приобретает особую актуальность.

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

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

Решение задачи развития творческого мышления личности во многом зависит от того, насколько организация образовательного процесса способствует формированию развития творческого мышления студентов.

Творческое мышление «запускают» механизм саморазвития творческой личности. Но самореализация в образовательном процессе всегда несет в себе противоречия между необходимостью передачи молодому поколению все возрастающего запаса социально-значимого знания и соответствием его индивидуальному потенциалу каждого студента; между массовостью обучения и индивидуальным стилем учения; между усвоением знаний и способов действий и готовностью к творчеству.

Разрешение этих противоречий как переход из сферы возможного в сферу действительного осуществляется в процессе меж субъектных отношений, в которых происходит развитие творческого мышления студента.

Опыт творческой деятельности, рассматриваемый сегодня в качестве составляющего элемента содержания образования, требует поиска адекватных путей его формирования.

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

Важность и актуальность рассматриваемой проблемы, ее недостаточная теоретическая и практическая разработанность в современных условиях послужили необходимым основанием для выбора

темы исследования: «Развитие творческого мышления обучающихся колледжа в процессе профессиональной подготовки.

Цель исследования – теоретически обосновать и экспериментально проверить влияние использования рабочей тетради по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» на уровень развития творческого мышления обучающихся колледжа

Объектом исследования выступает процесс развития творческого мышления студентов.

Предметом исследования рабочая тетрадь по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» как средство развития творческого мышления студентов.

Гипотеза: если при изучении дисциплин профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» преподаватель будет использовать рабочую тетрадь, то уровень развития творческого мышления у обучающихся колледжа повысится.

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

1. Проанализировать психолого-педагогическую литературу по проблеме исследования.
2. Разработать рабочую тетрадь по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
3. Проверить влияние использования рабочей тетради на уровень развития творческого мышления обучающихся.

В ходе экспериментальной работы использовались следующие методы исследования:

- теоретические - анализ философской, психолого-педагогической и методической литературы, а также анализ пособий и других материалов по профессиональному модулю в соответствии с проблемой исследования; сравнение и обобщение полученных результатов.

- эмпирические - педагогическое наблюдение, тестирование, анализ продуктов деятельности; метод экспертных оценок, количественная и качественная обработка результатов.

Практическая значимость результатов исследования определяется тем, что те положения и выводы, которые были получены в процессе исследования и разработанная рабочая тетрадь по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», могут найти применение для развития творческого мышления и познавательной активности студентов, повышения качества их обучения и воспитания в организациях среднего профессионального образования.

База исследования: ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» г. Тюмень.

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка, приложения.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ КОЛЛЕДЖА

1.1 Понятие творческого мышления в психолого-педагогической и методической литературе

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

Творчество - обобщение и опосредованное отражение существенных закономерностей и свойств реальности, процесс постановки и решения проблем.

Творчество является высшим познавательным процессом. Оно представляет собой порождение нового знания, активную форму творческого отражения и преобразования человеком действительности. Творчество порождает такой результат, какого ни в самой действительности, ни у субъекта на данный момент времени не существует.

Мышление является высшим познавательным процессом. Оно представляет собой порождение нового знания, активную форму творческого отражения и преобразования человеком действительности. Мышление порождает такой результат, какого ни в самой действительности, ни у субъекта на данный момент времени не существует. Мышление (в элементарных формах оно имеется и у животных) также можно понимать как получение новых знаний, творческое преобразование имеющихся представлений.

Творческое мышление – это мышление, результатом которого является открытие принципиально нового или усовершенствованного решения той или иной задачи. Творческое мышление направлено на создание новых идей [9].

Главное для творческого мышления – умение охватить действительность во всех ее отношениях, а не только в тех, которые закрепились в привычных понятиях и представлениях. Чтобы полнее обнаружить свойства определенной области действительности, надо знать все факты, относящиеся к ней. Чтобы обнаружить неадекватность охватывающих их понятий и методов мышления, надо владеть этими понятиями и методами. Отсюда огромная роль знаний и умений в творческом мышлении.

Творческое мышление характеризуется высокой степенью новизны получаемого на его основе продукта, его оригинальностью. Это мышление появляется тогда, когда человек, попытавшись решить задачу на основе её формально-логического анализа с прямым использованием ему известных способов, убеждается в бесплодности таких попыток и у него возникает потребность в новых знаниях, которые позволяют решить проблему: эта потребность и обеспечивает высокую активность решающего проблему субъекта. Осознание самой потребности говорит о создании у человека проблемной ситуации.

Творческие способности представляют собой совокупность личностно-значимых и личностно-ценных стремлений, идеалов, убеждений, взглядов, позиций, отношений, верований, деятельности человека, взаимоотношения с окружающими.

В настоящее время существует много подходов к определению творчества, а также смежных с данным определением понятий: креативность, нестандартное мышление, продуктивное мышление, творческий акт, творческая деятельность, творческие способности и другие (В.М. Бехтерев, Н.А. Ветлугина, В.Н. Дружинин, Я.А. Пономарев, А. Ребера и др.).

В зарубежной психологии творческое мышление чаще связывают с термином «креативность». Креативность – способность порождать

необычные идеи, отклонение от традиционных схем мышления, быстро решать проблемные ситуации.

Следовательно креативность и творчество являются синонимами.

Для определения уровня креативности Дж. Гилфорд выделил 16 гипотетических интеллектуальных способностей, характеризующих креативность. Среди них:

- 1) беглость мысли - количество идей, возникающих в единицу времени;
- 2) гибкость мысли — способность переключаться с одной идеи на другую;
- 3) оригинальность - способность производить идеи, отличающиеся от общепринятых взглядов;
- 4) любознательность — чувствительность к проблемам в окружающем мире;
- 5) способность к разработке гипотезы;
- 6) ирреальность - логическая независимость реакции от стимула;
- 7) фантастичность - полная оторванность ответа от реальности при наличии логической связи между стимулом и реакцией;
- 8) способность решать проблемы, т.е. способность к анализу и синтезу;
- 9) способность усовершенствовать объект, добавляя детали; ит. д.

Е. П. Торренс выделяет четыре основных параметра, характеризующих креативность: легкость - быстрота выполнения текстовых заданий; гибкость - число переключений с одного класса объектов на другой в ходе ответов; оригинальность - минимальная частота данного ответа к однородной группе; точность выполнения заданий.

В отечественной психологии так же широко разрабатываются проблемы творческого мышления человека. Она ставится как проблема продуктивного мышления в отличие от репродуктивного. Психологи единодушны в признании того, что в любом мыслительном процессе

сплетены продуктивные и репродуктивные компоненты. Большое внимание уделяется раскрытию сущности творческого мышления, выявлению механизмов творческой деятельности и природы творческого мышления.

И. Я. Лернер характеризует творческое мышление по его продукту: учащиеся в процессе творчества создают субъективно новое, при этом проявляя свою индивидуальность.

По В. Н. Дружинину, творческое мышление – мышление, связанное с преобразованием знаний (сюда он относит воображение, фантазию, порождение гипотез и прочее).

Суть творческого мышления сводится, по мнению Я. А. Пономарева, к интеллектуальной активности и чувственности к побочным продуктам своей деятельности.

Я.А. Пономарев, В.Н. Дружинин, В.Н. Пушкин и другие отечественные психологи считают основным признаком мышления рассогласование цели (замысла, программы) и результата. Творческое мышление возникает в процессе осуществления и связано с порождением «побочного продукта», который и является творческим результатом.

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

Теоретическое образное творчество отличается от понятийного тем, что материалом, которым здесь использует человек для решения задачи, является не понятия, суждения или умозаклучения, а образы. В ходе решения мыслительных задач соответствующие образы мысленно

преобразуются так, чтобы человек в результате манипулирования ими смог непосредственно усмотреть решение интересующей его задачи. Таким творчеством пользуются работники литературы, искусства, вообще люди творческого труда, имеющие дело с образами.

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

Данная форма творчества наиболее полно и развернуто представлена у детей дошкольного и младшего школьного возраста, а у взрослых - среди людей, занятых практической работой. Этот вид творчества достаточно развит у всех людей, кому часто приходится принимать решение о предметах своей деятельности, только наблюдая за ними, но непосредственно их не касаясь.

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

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

Разница между теоретическим и практическим видами творчества, по мнению Матюшкина А. М., состоит лишь в том, что "они по-разному связаны с практикой. Работа практического творчества в основном

направлена на решение частных конкретных задач, тогда как работа теоретического творчества направлена в основном на нахождение общих закономерностей".

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

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

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

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

Выделяют три основных подхода к проблеме творческих и интеллектуальных способностей:

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

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

Творческая способность - креативность - является независимым от интеллекта фактором.

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

1.2 Особенности развития творческого мышления обучающихся профессиональных образовательных организаций

Лютова Е.К. выделяет роль общения в развитии творческой личности. Для формирования креативности необходим определенный уровень социализированности, предполагающий овладение элементарными навыками коммуникации. Одним из факторов, определяющих развитие творческой активности личности, является

мотивация. Ряд исследователей полагают, что для творчества необходима мотивация достижений, другие считают, что мотивация социального одобрения блокирует творческий процесс, затрудняет проявление творческих возможностей личности. Большинство авторов убеждены в том, что наличие всякой мотивации и личностной увлеченности является главным признаком творческой личности.

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

Выпускник среднего профессионального учебного заведения, кроме профессиональных знаний, умений и навыков, предусмотренных требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности, должен обладать и такими, как компетентность, профессиональная мобильность, владение навыками самообразования и повышения квалификации, инициативность, самодисциплина, способность к самоанализу и принятию ответственных решений. Но наряду с этим набором качеств немаловажную роль играет и профессиональное творческое мышление. Оно позволяет находить нестандартные решения, казалось бы, в обычных ситуациях. И эти решения, как правило, расширяют известные границы, принося в производство что-то новое. Именно благодаря хорошей профессиональной подготовке и творческому подходу возможно развитие производственной сферы.

В нынешней социокультурной ситуации трудовая деятельность представляет собой важнейшую сферу самореализации и самовыражения личности, обеспечивает раскрытие потенциальных возможностей и способностей индивида.

Социологические исследования последних лет показывают, что для большинства молодежи работа не становится главным делом в жизни, а факторы, повлиявшие на выбор профессии, носят социальный характер и не имеют выраженного профессионального мотива. Поэтому на первый план должны выступать ценностные ориентации, направленные не только на мотивы экономического характера (доходы, прибыль, уровень собственного благополучия и т.д.), но и учитывающие в качестве приоритетных мотивы гуманистического характера (моральные установки, профессиональные ценности, творческая самореализация и т.д.). В настоящее время предприятия трудоустраивают молодежь осторожно, и часто молодые люди оказываются невостребованными на рынке труда, поскольку развитие производства, новых технологий предъявляет особые требования к современному специалисту. Работодатели все больше заинтересованы в гибких высококвалифицированных кадрах, для которых характерна трудовая мобильность, профессиональная самостоятельность и высокий уровень владения ключевыми профессиональными компетенциями.

Соответствие человека требованиям профессии является гарантией эффективности и успешности производительности труда, одновременно это залог профессионального и личностного благополучия.

Одна из основных задач - помочь студентам в полной мере проявить свои способности, развить инициативу, самостоятельность, творческий потенциал. Успешная реализация этой задачи во многом зависит от использования методов и приёмов активизации творческой деятельности студентов. Они очень разнообразны и имеют широкое применение в учебном процессе.

Социальные факторы могут тормозить, блокировать творческое начало, а могут способствовать его проявлению. Ограниченность сенсорного опыта является своеобразным тормозом в развитии творческого потенциала и порождает привычку следовать стереотипам.

Среда, в которой креативность могла бы актуализироваться, обладает высокой степенью неопределенности, не регламентированностью и потенциальной многовариантностью (богатством возможностей). Среда, благоприятная для развития креативности, должна подкреплять креативное поведение. Для того чтобы подросток развивался как творческая личность, необходим позитивный образец творческого поведения, необходимо, чтобы среди близких ему людей был творческий человек, с которым бы подросток себя идентифицировал. Тяга к творчеству, новаторству возникает там, где появляется группа людей – потенциальных или действительных единомышленников. Как это ни парадоксально, новаторство требует коллективности, сближений и даже признания, хотя бы в небольшом кружке людей.

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

Креативность предполагает способность идти на разумный риск, преодолевать препятствия, готовность противостоять мнению окружающих. Особое место в блокаде творчества и индивидуальности занимает традиционная форма обучения. Во-первых, в отличие от других видов деятельности, учебный процесс не имеет для подростка индивидуальной значимости и ясной конечной цели. Во-вторых, часто креативы испытывают дискриминацию в школе из-за ориентации обучения на "средние оценки", унификации программ, преобладания жесткой регламентации поведения, отношения учителей. Учителя, как правило, оценивают креативов как "выскочек", демонстративных, упрямых и т.д. Сопротивление креативов репродуктивным работам, их большая

чувствительность к монотоннее расценивается как лень, упрямство, глупость.

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

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

Исследования психологов показывают, что уровень самооценки коррелирует с характером творческой деятельности подростков. С общей самооценкой подростков коррелирует уровень выраженности различных составляющих креативности. Общая тенденция здесь заключается в наличии прямой связи: чем выше показатели креативности, тем выше

уровень самооценки. Такая взаимосвязь характерна для таких составляющих креативности как склонность к риску, беглость, сложность. Для подростков, не проявляющих креативность, более характерной тенденцией является распространенность средней по уровню самооценки. Изучая себя, подростки представляют, что и другие постоянно оценивают их. Когда образ Я поддерживается, человек испытывает интерес и радость, когда он подвергается агрессии – страх. Это позволяет сделать предположение о том, что позиция, занимаемая взрослыми по отношению к ребенку, является важным фактором, определяющим развитие креативности. Творческий потенциал является переменной функцией. Еще в отроческие годы, начав думать, что круг возможностей ограничен, в дальнейшем человек произносит хорошо известные слова: "Я этого не могу" или "Это не для меня". В большинстве случаев это следствие пережитых разочарований. По данным психологов неодобрительных замечаний, которые дети слышат в свой адрес, за день набирается в шесть раз больше, чем поощрений и похвал. Порой число замечаний достигает несколько сотен в день. Это убивает творчество, креативность на корню.

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

1.3 Технология развития творческого мышления обучающихся в организациях среднего профессионального образования

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

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

Для формирования креативности необходим определенный уровень социализированности, предполагающий овладение элементарными навыками коммуникации. Одним из факторов, определяющих развитие творческой активности личности, является мотивация. Ряд исследователей полагают, что для творчества необходима мотивация достижений, другие считают, что мотивация социального одобрения блокирует творческий процесс, затрудняет проявление творческих возможностей личности. Большинство авторов убеждены в том, что наличие всякой мотивации и личностной увлеченности является главным признаком творческой личности.

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

Методика развития творческого мышления должна опираться на следующие принципы:

деятельности - любое развитие происходит в процессе какой-либо деятельности;

индивидуальности - необходимо учитывать, что индивидуальные особенности каждого ребёнка позволяют тренировать его способности лишь в определённых пределах;

последовательности - предлагать упражнения надо начиная с самых простых, постепенно усложняя их по мере овладения;

поэтапности - включать в учебную деятельность упражнения для развития способностей, приступая к очередному этапу, нельзя миновать предыдущий;

цикличности - включать развивающие упражнения необходимо определёнными циклами, повторять эти циклы в течение учебного года целесообразно несколько раз;

психологической комфортности - ребёнок не должен чувствовать свои неудачи;

сотрудничества педагога с родителями.

Для развития творческого мышления необходимо выполнение следующих условий:

избегать в стиле преподавания традиционности, будничности, монотонности;

не допускать переутомления и учебных перегрузок;

использовать стимуляцию познавательных интересов.

Таким образом, у студентов необходимо формировать положительную мотивацию к учению, предполагающую проявление волевых усилий в процессе овладения знаниями, что и является, по сути, развитием познавательной активности ребёнка.

Продуктивные технологии в производственном обучении

На сегодняшний день задача формирования готовности студентов к развитию творческих способностей является актуальной для преподавателей и мастеров производственного обучения и осознается значимым компонентом их профессиональной компетентности. Приоритетным направлением работы преподавателей и мастеров производственного обучения является создание условий для саморазвития и самореализации студентов, раскрытия их творческого потенциала, обеспечивающего способность принимать нестандартные решения, созидательную деятельность, успешное продвижение в профессиональной и иной сфере деятельности.

Организация производственного обучения базируется на основных принципах обучения:

- обучение на уровне требований передовой техники производства;
- обучение на основе производительного труда;
- наглядность обучения;
- систематичность и последовательность в обучении;
- доступность и посильность обучения, учет возрастных и индивидуальных особенностей обучаемых;
- прочность усвоения знаний и навыков.

В условиях рыночной экономики производству необходимы специалисты, мобильно реагирующие на освоение новых технологий, быстро адаптирующиеся в условиях производства, способные проявлять инициативу. В связи с этим возрастает значение использования в производственном обучении форм и методов деятельности студентов, позволяющих формировать творческое, профессиональное мышление,

возможность самостоятельного применения знаний. Перед каждым занятием производственного обучения предусматривается объёмная подготовительная работа, это объясняется приобретением опыта в работе со студентами, анализом преподавательской деятельности.

Личностно ориентированное обучение призвано обеспечить необходимые условия для развития индивидуальных способностей обучаемого. Личностно ориентированное обучение предполагает использование разнообразных форм и методов организации учебной деятельности, позволяющих раскрывать субъектный опыт студентов.

При этом перед мастером встают новые задачи:

- создание атмосферы заинтересованности каждого студента в работе группы;

- стимулирование студентов к высказываниям, использованию различных способов выполнения заданий без боязни ошибиться, получить неправильный ответ;

- использование в ходе урока дидактического материала, позволяющего студентам выбирать наиболее значимые для него вид и форму учебного содержания;

- оценка деятельности студента не только по конечному результату (правильно-неправильно), но и по процессу его достижения;

- поощрение стремления обучающегося находить свой способ решения задачи, анализировать способы работы других студентов в ходе обучения, выбирать и осваивать наиболее рациональные;

- создание педагогических ситуаций общения на занятиях производственного обучения, позволяющих каждому студенту проявлять инициативу, самостоятельность, избирательность в способах работы; создание обстановки для естественного самовыражения обучающегося.

Игровая форма занятий создается при помощи игровых приемов и ситуаций, которые позволяют активизировать познавательную деятельность студентов.

При планировании игры дидактическая цель превращается в игровую задачу, производственное обучение подчиняется правилам игры, учебный материал используется как средство для игры.

Метод проектов – это метод обучения, позволяющий строить учебный процесс исходя из интересов студентов, дающий возможность студентам проявить самостоятельность в планировании, организации и контроле своей учебно-познавательной деятельности. В основе метода проектов лежит развитие познавательных, творческих интересов студентов, умений самостоятельно конструировать свои знания, умений ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического мышления.

Метод проектов всегда ориентирован на самостоятельную деятельность студентов– индивидуальную, парную, групповую, которую студенты выполняют в течение определенного отрезка времени. Этот метод органично сочетается с методом обучения в сотрудничестве, проблемным и исследовательским методом обучения. Работа над проектом побуждает студента к глубокому изучению какой-либо темы курса и освоению новых программ и программных продуктов, использованию новейших информационных и коммуникационных технологий. Несомненно, что здесь решаются многие задачи личностно-ориентированного обучения.

Информационные технологии являются средством активизации познавательной деятельности и творческого потенциала студентов. Разнообразный иллюстративный материал, мультимедийные и интерактивные модели поднимают процесс производственного обучения на качественно новый уровень. Нельзя сбрасывать со счетов и психологический фактор: современному студенту намного интереснее воспринимать информацию именно в такой форме, нежели при помощи устаревших схем и таблиц. При использовании компьютера на уроке информация представляется не статичной не озвученной картинкой, а

динамичными видео- и звуко-рядом, что значительно повышает эффективность усвоения материала.

Рабочая тетрадь – это учебное пособие, имеющее особый дидактический аппарат, способствующий самостоятельной работе студента по освоению учебной дисциплины в аудитории и дома, может быть использована студентами в самостоятельном освоении теоретического материала и формировании практических умений и навыков, при подготовке к промежуточной аттестации по дисциплинам.

– Различают три вида рабочих тетрадей: информационный, контролирующий, смешанный. К наиболее часто рассматриваемым типам рабочих тетрадей относят: тетради для упражнений, или тренинговые тетради; тетради по графическому моделированию; тетради-хрестоматии; семиотико-сематические тетради; тетради, по структуре и содержанию следующие за действующим учебником.

– Рабочая тетрадь может использоваться как в рамках аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Задания тетради могут применяться на любом этапе занятия, наиболее традиционно их включают на этапе изучения нового материала, закрепления новых знаний, обобщения и повторения уже изученного, в рамках организации самостоятельных работ. В зависимости от этапа занятия, цели использования осуществляется выбор заданий. Проверка правильности выполнения заданий может осуществляться преподавателем, может в форме взаимопроверки и взаимоконтроля.

Мультимедийные презентации используются на разных этапах урока: при объяснении нового материала урока, закреплении материалов урока и проверке домашнего задания

Технология обучения в сотрудничестве в значительной мере может быть реализована при групповой работе с использованием компьютера и других технических средств. Обучающие программы и компьютерные модели, виртуальные лабораторные работы, создание мультимедийных

презентаций как нельзя лучше подходят для совместной работы пар или групп студентов. При этом участники работы могут выполнять как однотипные задания, взаимно контролируя или заменяя друг друга, так и отдельные этапы общей работы.

Применяю такие методические приёмы реализации развития творческого мышления, как постановка творческих задач; решение развивающих задач; решение проблем творческого характера; выполнение комплексных заданий; использование наглядных пособий; обращение к жизненному опыту учащихся; постановка вопросов и поиск ответов на уроках.

ВЫВОД ПО ПЕРВОЙ ГЛАВЕ

В первой главе мы рассмотрели: понятие творческого мышления в психолого-педагогической и методической литературе, особенности развития творческого мышления обучающихся профессиональных образовательных организаций, технологии развития творческого мышления обучающихся в организациях среднего профессионального образования, понятие рабочей тетради и ее виды.

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

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

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

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

На ранних возрастных этапах высокий уровень креативности может сочетаться с низким уровнем развития интеллекта. И без интенсивной

работы по развитию последнего способность к творчеству в дальнейшем быстро снижается.

Креативное воображение является необходимым условием для любой деятельности человека. Особенно важное значение приобретает этот психический процесс для детей при обучении.

Рабочая тетрадь может использоваться как в рамках аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Задания тетради могут применяться на любом этапе занятия, наиболее традиционно их включают на этапе изучения нового материала, закрепления новых знаний, обобщения и повторения уже изученного, в рамках организации самостоятельных работ. В зависимости от этапа занятия, цели использования осуществляется выбор заданий. Проверка правильности выполнения заданий может осуществляться преподавателем, может в форме взаимопроверки и взаимоконтроля с использованием эталонов, на примере более легких или уже рассмотренных ранее заданий – без эталонов.

Формированию творческого мышления способствуют:

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

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

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

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

акцентирование внимания на изображении создаваемых объектов в динамике.

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

предоставление учащимся свободы в выборе материалов для изготовления объектов.

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

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

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

ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ ТВОРЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ КОЛЛЕДЖА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

2.1 Организация опытно-экспериментальной работы по развитию творческого мышления обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Исследование проходило на базе ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».

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.

В ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» 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 спец-дисциплин специальности «Технология продукции общественного питания»,

кабинет спец-дисциплин 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 творческого мышления и апробацию методических материалов, было решено проводить именно на лабораторно-практических занятиях.

Исследуемая группа состояла 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 творческое мышление базируются на потенциале личности, являясь внутренним источником творчества, умением принимать нестандартные решения.

Тест включает в себя 18 вопросов с выбором варианта ответа (приложение 1).

Исследование включало следующие этапы:

- 1) Тестирование испытуемых
- 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 развития творческого потенциала студентов.



Рисунок 1 –Результаты тестирования на выявление творческого мышления

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

1-4 балла – творческое мышление на низком уровне;

5-7 баллов – творческое мышление на среднем уровне;

8-10 баллов – творческое мышление на высоком уровне.

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

Таблица 3 - Характеристика показателей и критериев уровней сформированности творческого мышления

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 творческого мышления представлены в таблице 4:

Таблица 4 Оценка уровня сформированности творческого мышления по критериям

Критерии творческого мышления	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:

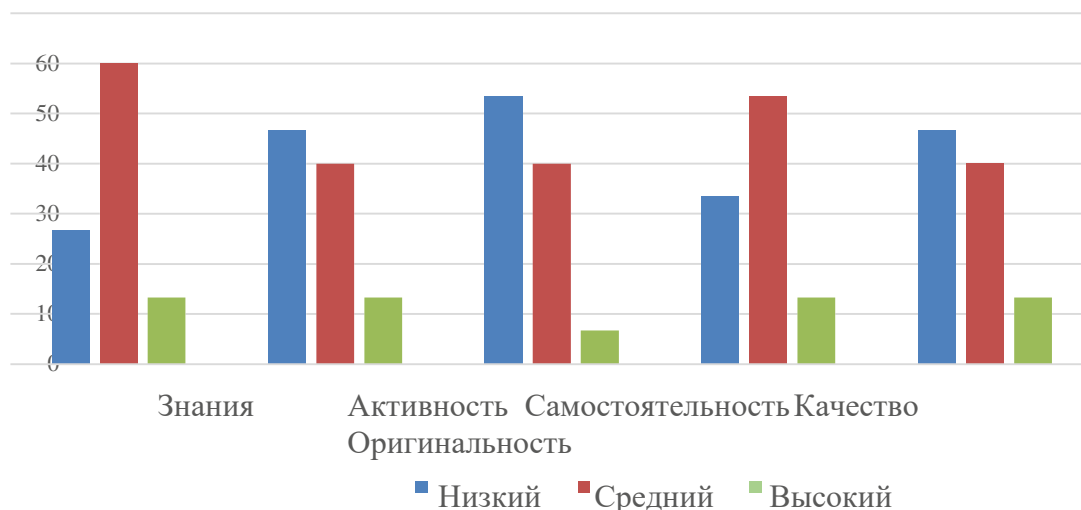


Рисунок 2 – Оценка уровня сформированности творческого мышления на исходном уровне

Таким образом, результаты оценки по критериям показали о невысоком уровне сформированности творческого мышления 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 творческого мышления у студентов, вызывать интерес к выполнению заданий, развивать творческую активность, применять свой собственный подход, проявлять самостоятельность, инициативность и т.д.

2.2 Разработка рабочей тетради для развития творческого мышления обучающихся по профессиональному модулю

При разработке рабочей тетради учитывались требования к современным образовательным средствам: ориентация на требования стандарта, фиксирующего содержательное наполнение формируемых компетенций; наличие контекста ведущих жизненно важных задач

(предметно-познавательных, личностных и др.); взаимосвязь образовательных средств с открытой информационной образовательной средой; развитие самостоятельности и инициативы обучаемых; ориентация на диагностику достижений и поддержку обучающихся. Рабочая тетрадь представлена в приложении 2.

Таким образом, в процессе работы над тетрадью учитывались: особенности дисциплины и ее содержания, требования ФГОС, тенденции современного рынка труда, требования практики; закономерности и особенности формирования практических и интеллектуальных умений, закономерности организации и управления педагогическим процессом, особенности развития студентов, уровень их знаний и умений.

В процессе разработки тетради мы опирались на следующие требования:

1. задания тетради должны иметь тесную связь с ключевыми темами теоретического курса;
2. задания должны быть понятны каждому студенту, инструкция должна быть сформулирована максимально просто, кратко и доступно;
3. тетрадь должна сочетать различные типы заданий и упражнений.

Нами был выбран контролирующий вид рабочей тетради. Этот вид рабочей тетради используется после изучения темы, при этом проводится контроль знаний и умений, а также выявляется уровень сформированности знаний и умений.

Процесс разработки рабочей тетради включал в себя три этапа: моделирование, проектирование и конструирование.

На этапе моделирования были четко обозначены и конкретизированы цели и задачи, ставящиеся в рамках пособия. При проектировании тетради мы опирались на стандарт по профессии и по учебному модулю, на учебную программу. При этом была разработана структура тетради, обозначенные ее разделы, проработаны аннотация, предисловие. На этапе конструирования осуществлялись подбор и

разработка заданий и упражнений, разрабатывалось оформление тетради в целом.

Разработанная нами рабочая тетрадь предназначена для обучающихся среднего профессионального образования при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Уровень предлагаемого материала соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по ПМ «Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

В тетради представлены контрольные вопросы, тестовые задания, а также задания по дополнению технологических схем и таблиц, задания на развитие технического и логического мышления. Помимо прочего, представлены практические задания, которые можно выполнять с помощью действующего Сборника рецептур, а также задания, носящие творческий характер, которые требуют работы с дополнительной литературой, по технологии приготовления пищи, что позволит обучающимся в большей степени пополнить и закрепить знания по основам теории модуля «Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

2.3 Анализ результатов по применению рабочей тетради для развития творческого мышления студентов в ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум»

После проведения формирующего этапа эксперимента мы использовали ту же диагностику определения уровня развития творческого мышления и получили следующие результаты.

Результаты оценки уровня сформированности творческого мышления по критериям (контрольный срез) представлены в таблице 5:

Таблица 5 Оценка уровня сформированности творческого мышления 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 творческого мышления (контрольный срез):

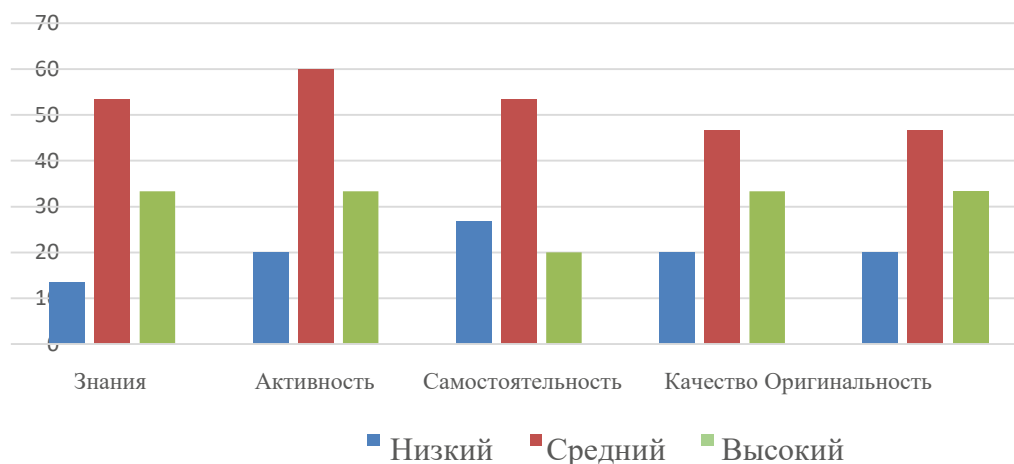


Рисунок 3 – Оценка уровня сформированности творческого мышления (контрольный срез)

При повторном оценивании по критериям творческого мышления, можно увидеть изменения:

Таблица 6 Сравнительные данные показателей сформированности творческого мышления 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:

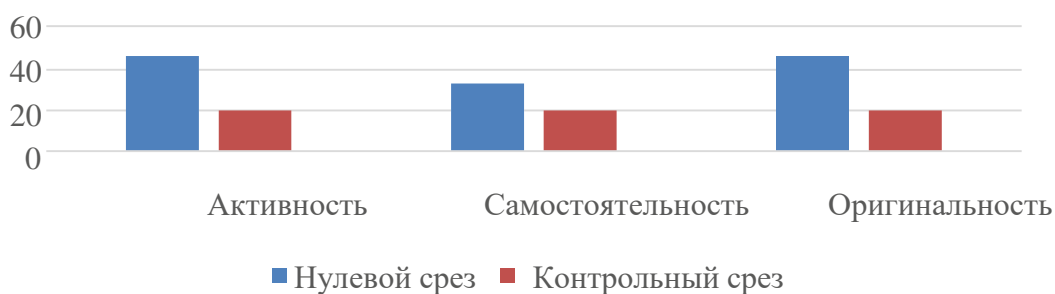


Рисунок 4 – Соотношение результатов нулевого и контрольного среза на низком уровне

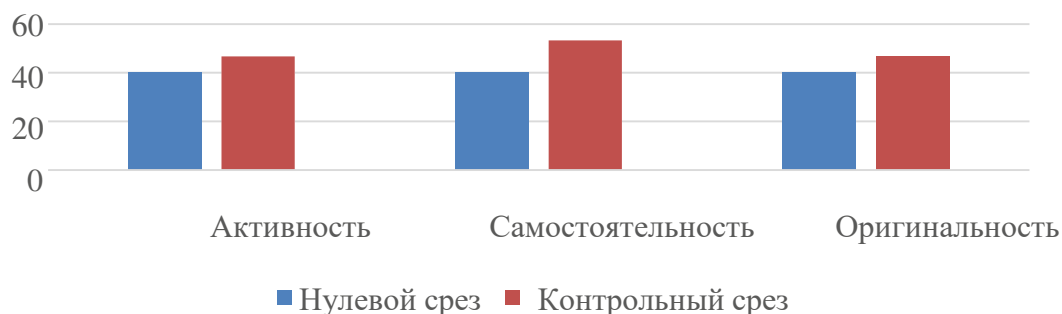


Рисунок 5 – Соотношение результатов нулевого и контрольного среза на среднем уровне

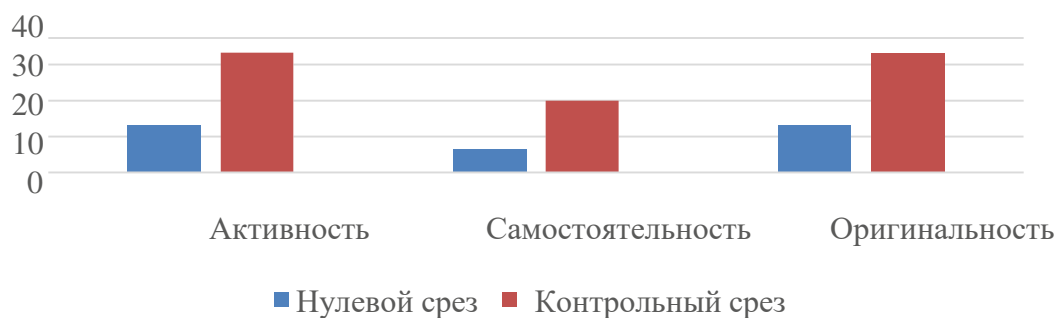


Рисунок 6 – Соотношение результатов нулевого и контрольного среза на высоком уровне

Таким образом, на основании полученных результатов, можно сделать вывод о том, что на низком уровне показатели критериев сформированности творческого мышления 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 разработанная рабочая тетрадь служат средством для формирования творческого мышления студентов.

ВЫВОДЫ ПО ВТОРОЙ ГЛАВЕ

Наша работа проходила на базе ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий». В ходе работы была проанализирована база исследования: характеристика студентов, принимающих участие в исследовании, рабочая программа профессионального модуля; материально-техническая база кабинета.

Так как творческое мышление 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 творческого мышления (знания, активность, самостоятельность, качество и оригинальность), мы определили оценку исходного уровня сформированности творческого мышления, в результате чего выявили, что у студентов менее всего развиты активность, самостоятельность и оригинальность процесса деятельности. На основании этого было принято решение разработать рабочую тетрадь для лабораторно-практических занятий, которые будут способствовать формированию творческого мышления у студентов, вызывать интерес к выполнению заданий, развивать творческую активность, самостоятельность, инициативность, позволят применять свой собственный подход при выполнении заданий.

После внедрения разработанной рабочей тетради, были проанализированы результаты оценки уровня сформированности творческого мышления по критериям (контрольный срез), в результате чего пришли к выводу о том, что при использовании разработанной рабочей тетради—произошел существенный сдвиг в уровне сформированности творческого мышления: на низком уровне показатели критериев сформированности творческого мышления [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 творческого мышления 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 творческого мышления. 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 «творческое мышление». Проанализировав научную литературу, нами определено понятие «творческое мышление» 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 творческого мышления у студентов, выделили основные средства формирования творческого мышления. Таким образом, изучив широкое разнообразие средств развития творческого мышления, нами использовано в образовательном процессе такое средство, как лабораторно-практические занятия. Все лабораторно-практические занятия выполняются в соответствии с рабочей тетрадью.

Одной из задач выпускной квалификационной работы являлась разработка методического продукта, как средства формирования творческого мышления, и нами была выбрана такая форма, как рабочая тетрадь для проведения практических занятий студентов в ходе изучения профессионального модуля.

Рабочая тетрадь использовалась на занятиях по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных, хлебобулочных кондитерских изделий». 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 рабочей тетради, можно увидеть, что студент может работать в индивидуальном темпе, он видит весь объем изучаемого материала, лучше ориентируется в нем.

Таким образом, цель исследования достигнута, задачи решены, а гипотеза нашла свое подтверждение на основании проанализированного результата, можно сделать вывод о том, что на низком уровне показатели критериев сформированности творческого мышления 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 разработанная рабочая тетрадь служат средством для формирования творческого мышления студентов.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Амренова, М.М. Повар: практические основы профессиональной деятельности [текст]: Учебное пособие/ М.М. Амренова. – М.: Академкнига/учебник, 2019.
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», 2020.
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», 2020.
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», 2019.
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», 2021.
6. Архангельский, С.И. О моделировании и методике обработки данных педагогического эксперимента [текст] / С.И. Архангельский, В.И. Михеев, С.А. Машников. - М.: Знание, 2019.
7. Гонеев, А.Д. Основы коррекционной педагогики [текст] / Под ред. В.А. Сластенина, А.Д. Гонеев. – М.: Академия, 2020.

8. Джуринский, А.Н. История образования и педагогической мысли [текст]: Учеб. пособ. для студентов педвузов / А.Н. Джуринский. – М.: Гуманит. изд.центр ВЛАДОС, 2020.
9. Жуков, Г.Н. Основы общей и профессиональной педагогики [текст]: / Г.Н. Жуков, П.Г. Матросов, С.Л. Каплан – М.: ГАРДАРИКИ, 2019. – 382 с.
10. Зотов, Ю. Б. Организация современного урока [текст]: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед./Ю.Б. Зотов - М., 2019.
11. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
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», 2019.
13. Коджаспирова, Г.М. Педагогика [текст] / Г.М. Коджаспирова. - М., 2022
14. Константинова И.Г. Мясные и рыбные блюда для здоровья [текст] – М.: РИПОЛ классик, 2019.
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", 2021.
16. Краевский В.В. Общие основы педагогики [текст]: Учеб.для студ.высш. пед. учеб. заведений/ В.В. Краевский. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 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, 2021.

18. Кругликов, Г.И. Методика профессионального обучения с практикумом / Г.И. Кругликов. – М.: Академия, 2022. – 286 с.
19. Крючков, В.И. Словарь основных терминов производственного обучения/ В. .И. Крючков Челябинск, 2022.
20. Кукушкин, В.С. Теория и методика обучения/ В.С. Кукушкин. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 474, [1] с. – (Высшее образование) Лихачев, Б. Т. Педагогика. - М., 2021.
21. Мальчикова, И.Г. Кулинария [текст]: Учебное пособие/ И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова и др.– М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2021.
22. Мижериков, В.А. Введение в педагогическую деятельность /В.А. Мижериков, Т. А. Юзефовичус. – М.: Роспедагентство, 2023.
23. Никитина, Н.Н. Введение в педагогическую деятельность: Теория и практика. / Н.Н. Никитина, Н.В. Кислинская.- М.: «Академия», 2021.- 224с.
24. 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, 2019.
25. Пидкосистый, П.И. Педагогика [текст]: Учеб. для студентов высших пед.учеб. заведений/ под редакцией П.И. Пидкосистого – М.: Просвящение: Гуманит. Изд. Центр – ВЛАДОС, 2019. – 432с.
26. Питюков, В.Ю. Основы педагогической технологии [текст]: Учебно-методическое пособие/ В.Ю. Питюков – М.: Изд-во «Гном и Д», 2020.
27. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов [текст]: Учеб.пособие для студ. вузов/ И.П. Подласый - М.: ВЛАДОС-Пресс, 2020.
28. Потапова, И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания [текст]: учеб. пособие/ И.И. Потапов – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

29. Пряженцев, Я.П. Справочник шеф-повара. Профессиональная кулинария/ Я.П. Пряженцева – Ростов н/Д: «Феникс», 2023.
30. Роботова, А.С. Введение в педагогическую деятельность/ Роботова А.С., Леонтьева Т.В., Шапошникова И.Г. и др. – М.: Академия, 2024. – 208 с.
31. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии / Г.К. Селевко. – М., 2024.
32. 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., 2024. - 255 с.
33. Сластенин, В.А. Педагогика [текст]: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – М.: Академия, 2024.
34. Смирнов, В.И. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / В.И. Смирнов. - М.: Логос, 2019.- 304с.
35. Столяренко. А.М. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / А.М. Столяренко. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.- 479с.
36. 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», 2023.
37. Теплов, В.И., Бояев В.Е и др. Функциональные продукты питания [текст]: Учебное пособие/ В.И. Теплов, В.Е. Бояев – М.: А-Приор, 2023.
38. Харламов, И.Ф. Педагогика [текст]: учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и допол. / И.Ф. Харламов – М.: Высш.шк., 2022. – 576 сф
39. <http://azps.ru> Технология общественного питания
40. <http://nsportal.ru>. Рабочая программа на тему: программа по дисциплине "Технология продукции общественного питания"

41. <http://window.edu.ru> Технология продукции общественного питания. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (базовый уровень)

42. Виды методической продукции. Справочник. - Ярославль: Областной центр работы с детьми и юношеством, 2024.

43. <http://ru.wikipedia.org>

44. <http://kzdocs.docdat.com>

45. http://translate.google.ru/translate_t?

46. <http://nova.rambler.ru/search?query>

47. [http://www. Iprspo.homepage.com](http://www.Iprspo.homepage.com).

48. [http:// yandex.ru/ yandsearch? Text](http://yandex.ru/yandsearch?Text)

49. [http:// yandex.ru/ yandsearch? Text](http://yandex.ru/yandsearch?Text)

Приложение 1

Тест «Каков ваш творческий потенциал?»

(Потемкина О.Ф., Потемкина Е.В. Тесты для подростков. — М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. — 320 с. С. 92-96.)

Инструкция. Выберите один из предложенных вариантов ответов на следующие вопросы и утверждения.

1. Считаете ли вы, что окружающий вас мир может быть улучшен?
 - а) да;
 - б) нет, он и так достаточно хорош;
 - в) да, но только кое в чем.

2. Думаете ли вы, что сами можете участвовать в значительных изменениях окружающего мира?
 - а) да, в большинстве случаев;
 - б) нет;
 - в) да, в некоторых случаях.

3. Считаете ли вы, что некоторые из ваших идей принесли бы значительный прогресс в той сфере деятельности, в которой вы собираетесь работать?
 - а) да;
 - б) да, при благоприятных обстоятельствах;
 - в) лишь в некоторой степени.

4. Считаете ли вы, что в будущем будете играть столь важную роль, что сможете что-то принципиально изменить в своей жизни и в жизни других людей?
 - а) да, наверняка;
 - б) это маловероятно;
 - в) возможно.

5. Когда вы решаете предпринять какое-то действие, думаете ли вы, что осуществите свое начинание?
 - а) да;
 - б) часто думаете, что не сумеете;
 - в) да, часто.

6. Испытываете ли вы желание заняться делом, которого абсолютно не знаете?
 - а) да, неизвестное вас привлекает;
 - б) неизвестное вас не интересует;
 - в) все зависит от характера этого дела.

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

- а) да;
- б) удовлетворяетесь тем, чего успели добиться;
- в) да, но только если вам это нравится.

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

- а) да;
- б) нет, вы хотите научиться только самому основному;
- в) нет, вы хотите только удовлетворить ваше любопытство.

9. Когда вы терпите неудачу, то:

- а) какое-то время упорствуете вопреки здравому смыслу;
- б) махнете рукой на эту затею, так как понимаете, что она нереальна;
- в) продолжаете делать ваше дело, даже когда становится, очевидно, что препятствия непреодолимы.

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

- а) своих возможностей, должных перспектив для себя;
- б) стабильности, значимости, нужности профессии, потребности в ней;
- в) преимуществ, которые она обеспечит.

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

- а) да;
- б) нет, боитесь сбиться с пути;
- в) да, но только там, где местность вам понравилась и запомнилась.

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

- а) да, без труда;
- б) всего вспомнить не сможете;
- в) запоминаете только то, что вас интересует.

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

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

14. В свободное время вы предпочитаете:

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

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

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

16. Когда вы один:

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

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

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

18. Когда вы отстаиваете какую-то идею:

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

Обработка и интерпретация результатов.

Подсчитайте очки, которые вы набрали, следующим образом:

за ответ «а» — 3 очка; за ответ «б» — 1 очко; за ответ «в» — 2 очка.

Вопросы 1, 6, 7, 8 определяют границы вашей любознательности; вопросы 2, 3, 4, 5 — веру в себя; вопросы 9 и 15 — постоянство; вопрос 10 — амбициозность; вопросы 12 и 13 — слуховую память; вопрос 11 — зрительную память; вопрос 14 — ваше стремление быть независимым; вопросы 16, 17 — способность абстрагироваться; вопрос 18 — степень сосредоточенности.

Эти способности и составляют качества творческого потенциала. Общая сумма набранных очков покажет уровень вашего творческого потенциала.

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

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

23 и менее очков. Ваш творческий потенциал, увы, еще не обрел силу, и его необходимо развивать. Но быть может, вы просто недооцениваете себя, свои способности? Отсутствие веры в свои силы может привести вас к мысли, что вы

вообще не способны к творчеству. Избавьтесь от этих мыслей и таким образом решите проблему.

Приложение 2

ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»



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

Студента группы №__ ФИО_____

Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.

1.1. Дайте определения и ответы на вопросы:

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

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

2. Дайте определение: МУКА – это

3. КЛЕЙКОВИНА МУКИ – это

4. Перечислите виды сахаристых продуктов:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____

5. МЕЛАНЖ – это

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

7. Для чего используют растительное масло?

8. ДРОЖЖИ – это

9. Перечислите натуральные:

а) вкусовые вещества

б) ароматические вещества

10. Охарактеризуйте пищевые красители и приведите пример:

а) натуральные

б) синтетические

11. Какие желирующие вещества относятся к продуктам?

а) растительного происхождения

б) животного происхождения



12. Выберите, каких видов яичных продуктов не существует?

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



13. Укажите вес яиц первой категории?

а) 40 гр.; б) не менее 47 гр; в) 38 гр

14. Укажите соотношение сухого молока и воды?

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

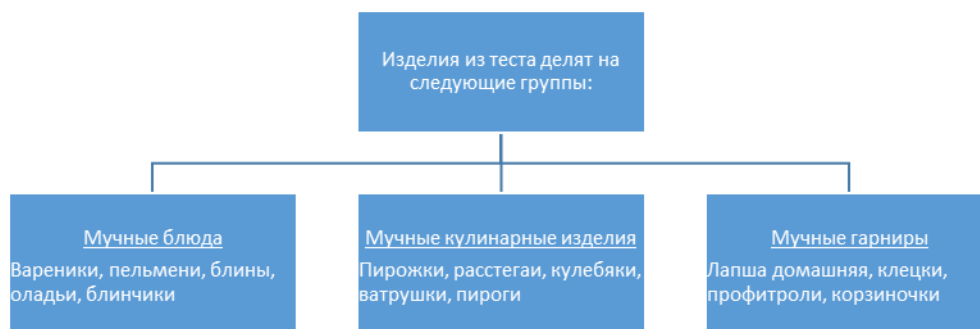
15. Укажите процент влажности муки по стандарту:

а) 12,5; б) 14,5; в) 10,5?

1.2. Выполните задание:

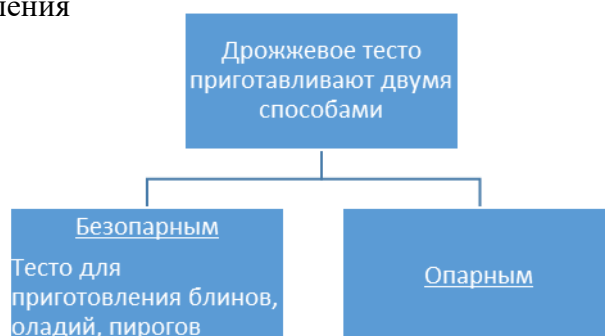
Заполните таблицу 1.1, укажите условия хранения, использование данного сырья:

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



От чего зависит пищевая ценность изделий из теста?

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



Как определить окончание процесса брожения теста? _____

Опарное тесто

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

Опара – это: _____



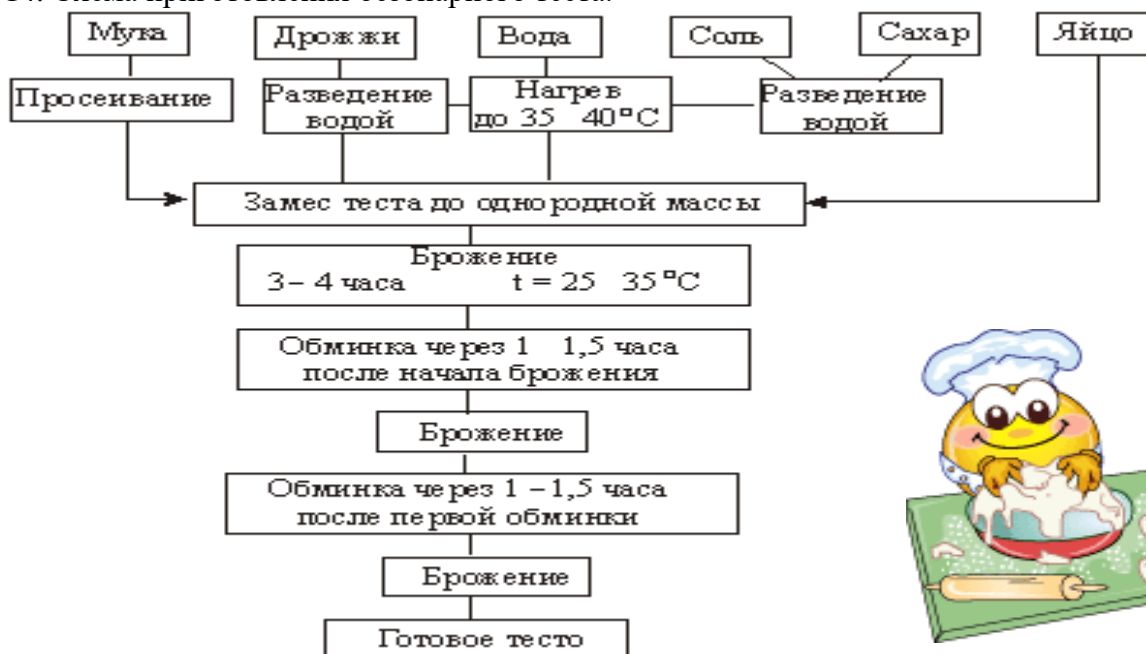
Схема приготовления опарного теста

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



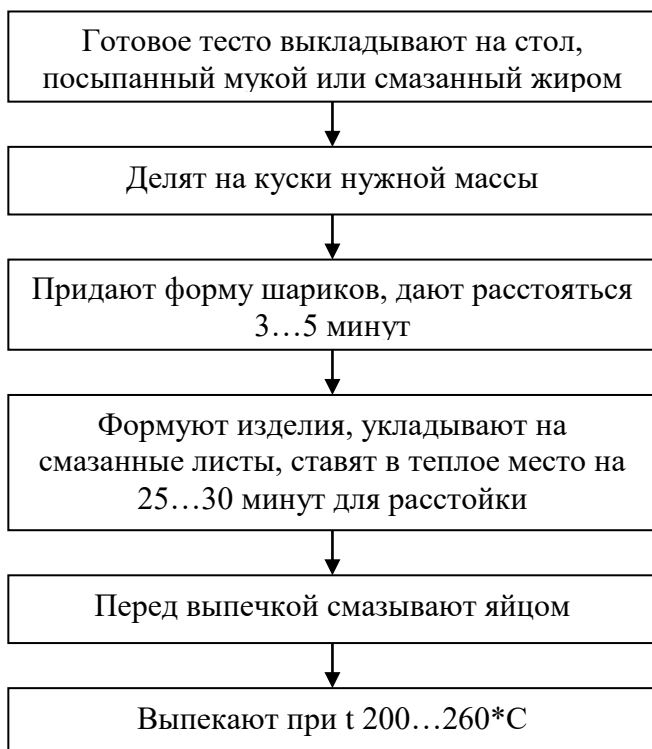
При неправильном ведении процесса брожения в тесте развивается деятельность уксуснокислых, масляно-кислых бактерий, которые придают изделиям неприятные кисло-горькие вкус и запах. Добавление жира и сахара ухудшает качество клейковины, кроме того, жир задерживает развитие дрожжей, а сахар разжижает тесто.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

14. Схема приготовления безопарного теста.



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

Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке изделий



Что происходит с изделиями во время расстойки?

Что происходит с изделиями при выпечке, если они плохо расстоялись?

Что происходит с изделиями при выпечке, если они расстаивались слишком долго?

Для чего перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом?



Как определить готовность выпеченного изделия? _____



Какие изделия готовят из дрожжевого теста?

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



Как приготовить блины «с припеком»?



Какое влияние на тесто оказывает присутствие молочной кислоты?

Чем отличается тесто для блинов от теста для оладьев?

С какой целью в готовое тесто для блинов добавляют взбитые белки?

С какой целью тесто подвергают обминке?

Объясните процессы, происходящие при выпечке изделий.

Перечислите виды без дрожжевого теста.

Без дрожжевое (пресное) тесто



Укажите расход жидкости на 1 кг муки разных видов теста.

Для блинов _____

Оладий _____

Блинчиков _____

Пельменей _____

Лапши домашней _____

Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного фарша разными способами.

1 способ

2 способ

Заполните таблицу.

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

Назовите фарши, которые можно использовать для изделий из теста.



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

1. Сиропы –это

Жженка –это

Помада –это

Перечислите украшения из:

а) помады

б) глазури

в) кандира

2. Желе –

это

фруктовая начинка – это

Марципан –это

Сахарная мастика -это

3. Кремы – это

«Шарлотт» -

«Гляссе»-

«Пражский»-

«Птичье молоко»-

4. Крем белковый (заварной)(приложение2)

Крем «Зефир», заварной –

5. Крем из сливок, на сливках.

6. «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»



Без дрожжевого теста полуфабрикаты и изделия из него

1. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления...

2. *Вафельное тесто. Технология приготовления...*

3. *Технология приготовления пряничного теста...*

4. *Технология приготовления песочного теста...*

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

6. *Заварное тесто...*

7. *Слоеное тесто...*

8. *Воздушное тесто...*

9. *Воздушно-ореховое тесто...*

10. *Миндальное тесто...*



ГЛАВА IV. Приготовление пирожных.

1. Бисквитные пирожные

Технология приготовления пирожных:

Со сливочным кремом.

Фруктово-желейных пирожных.

«Буше».

«Фонарик»

«Валентинки»

2. Песочные пирожные

Технология приготовления пирожного «Песочное кольцо», глазированное помадой.

Технология приготовления пирожных:
«Корзиночка»

«Грибок»

«Песочная полоска»

«Песочно-воздушное»

3. Слоеные пирожные

Технология приготовления пирожных **слоеных**:

«Слойка», обсыпанное сахарной пудрой и отделанное кремом

Заварных:
«Трубочка»

Кольцо заварное «Малютка»

4. Технология приготовления пирожных

«Воздушное» с кремом»

«Миндальное»

5. Кружковые, десертные пирожные

Технология приготовления пирожных:

«Картошка» обсыпная

« Картошка» глазированная

«Десертный набор»



Приготовление тортов.

Бисквитные торты

Технология приготовления классических тортов:

«Сказка»

«Трюфель»

Корзинка с клубникой



Технология приготовления классических тортов:

Прага



Свадебный торт



« Цыплята»

« Юбилейный альбом»

Технология приготовления фруктовых, легких, обезжиренных тортов:
«Для Вас»

«Молочный»

«Торнадо»

«Цитрусовый».

Песочные торты

Технология приготовления и оформление классических тортов:

«Абрикотин»



«Ландыш»

«Листопад».

Технология приготовления тортов:

«Птичье молоко»



«Подмосковный»

«Ленинградский».

Слоеные торты

Технология приготовления тортов:

«Слоеный с кремом»



«Московская слойка»

Воздушные, воздушно-ореховые торты

Технология приготовления тортов:

«Крещатик»



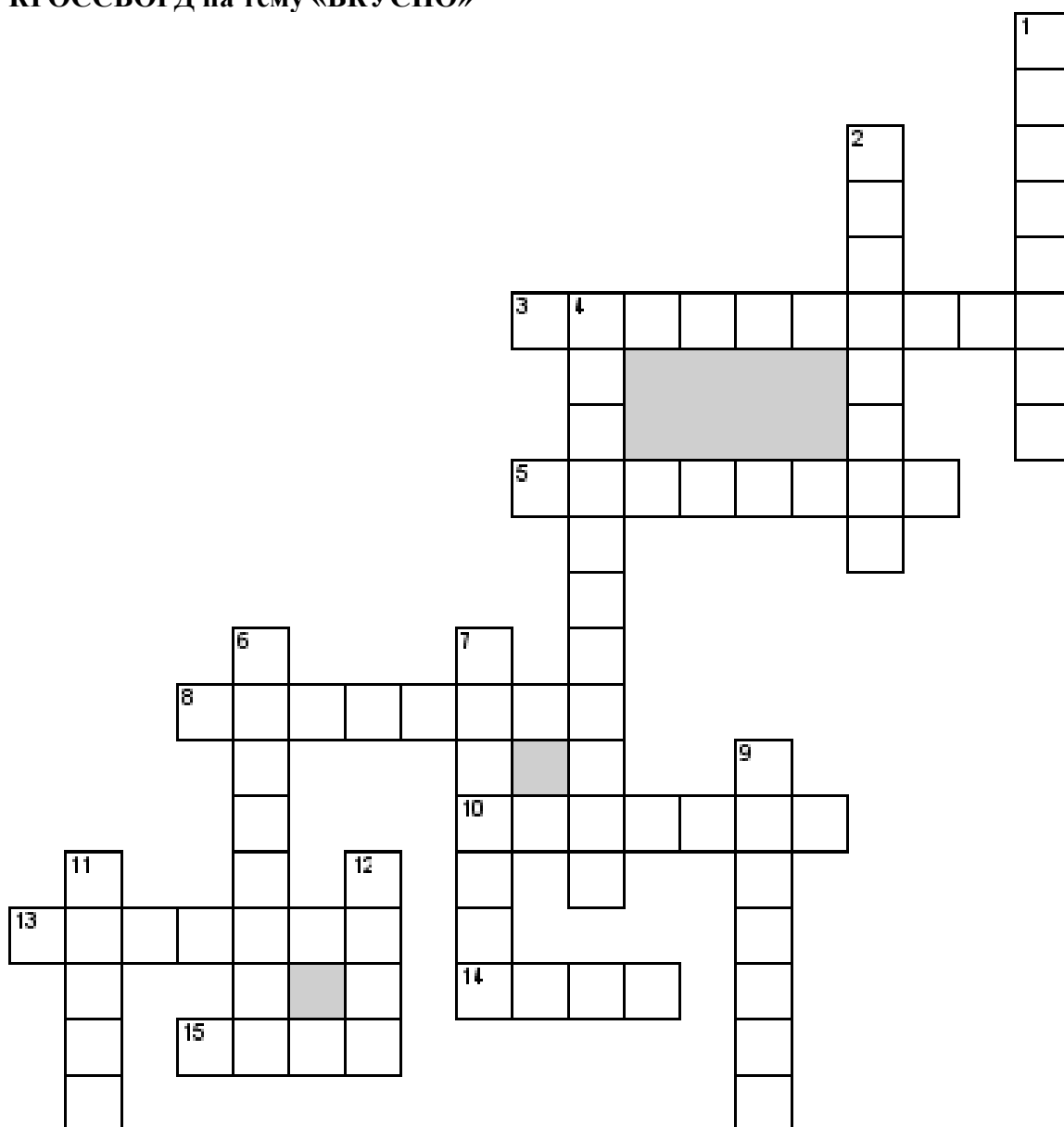
« Полет»



«Киевский»



КРОССВОРД на тему «ВКУСНО»



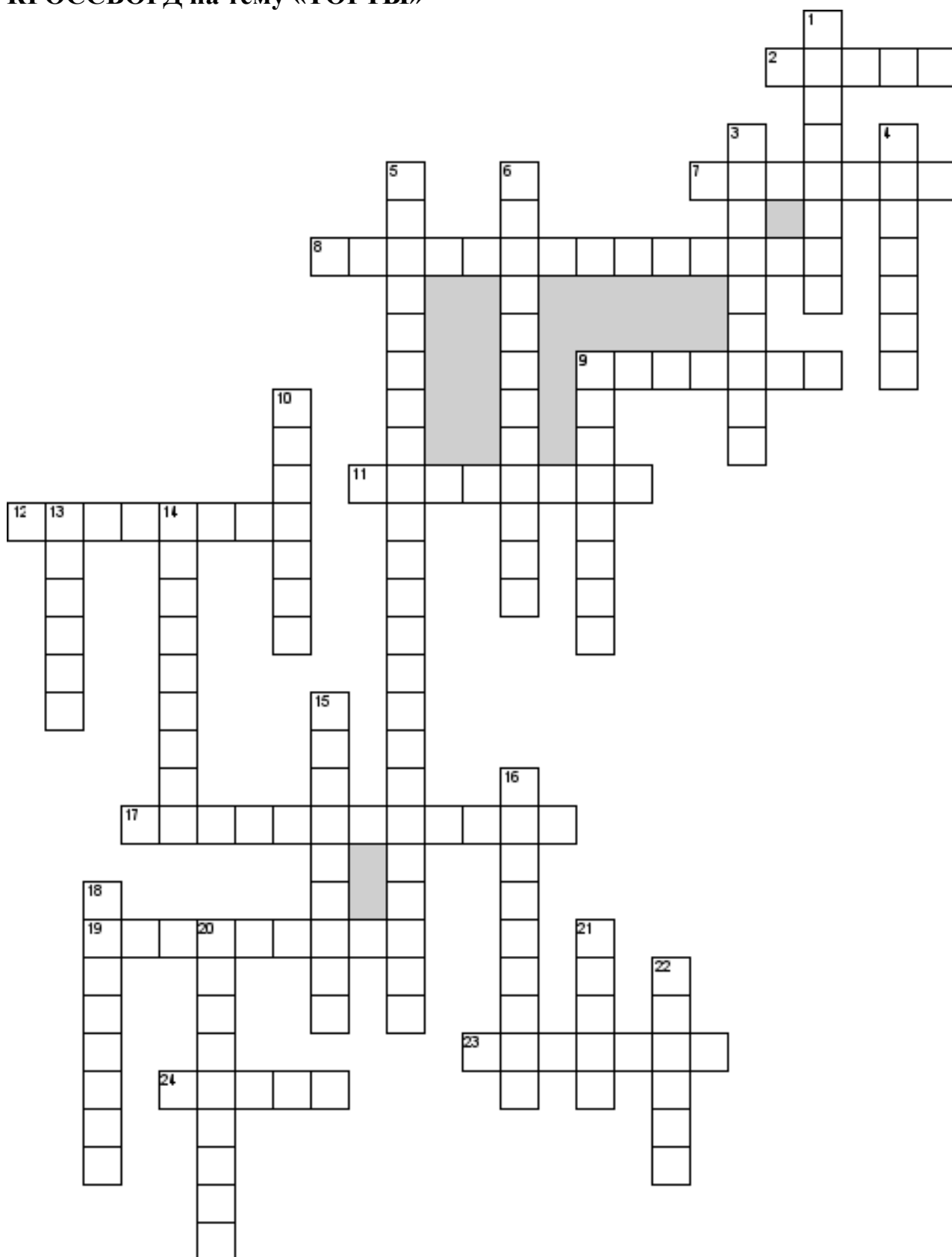
По горизонтали

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

По вертикали

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

КРОССВОРД на тему «ТОРТЫ»



По горизонтали

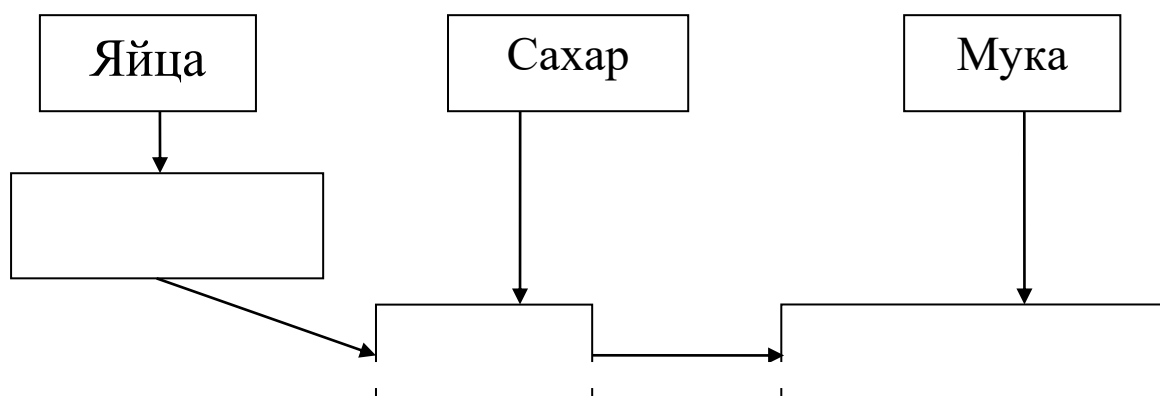
2. Пропитка торта
7. Продукты
8. Сахар размолотый до пылеобразного состояния
9. Чем заполняют торт
11. Название воздушного торта
12. Как называются торты с художественной отделкой
17. Изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке,
19. Узор на торте
23. Процесс прогревания теста до превращения его в готовое кондитерское изделие
24. Название заварного пирожного

По вертикали

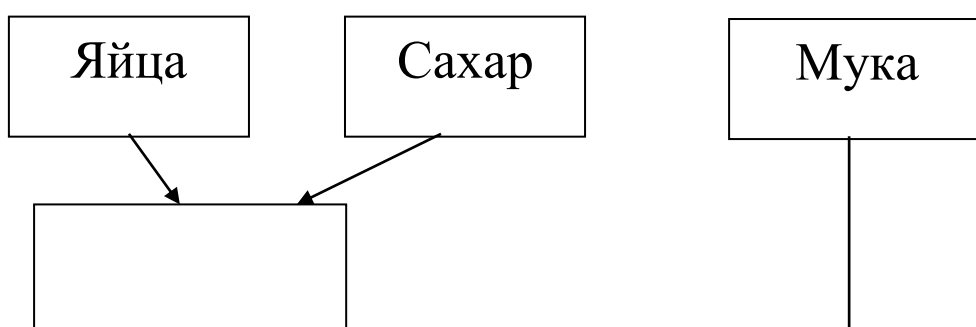
1. В какой песочный торт кладут како-порошок
3. Торт Полет
4. Вид крема
5. Упорядоченная последовательных действий, с момента возникновения исходных данных до получения требуемого результата
6. Название слоеного торта
9. Чем заполняют торт
10. Вид торта
13. Название песочного торта
14. Название бисквитного пирожного
15. Узор на торте
16. Вид торта
18. Слоеное пирожное
20. В какой торт добавляют ликер Абrikотин
21. Название воздушного торта
22. Состовная часть торта Ярославна

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Бисквитное тесто.

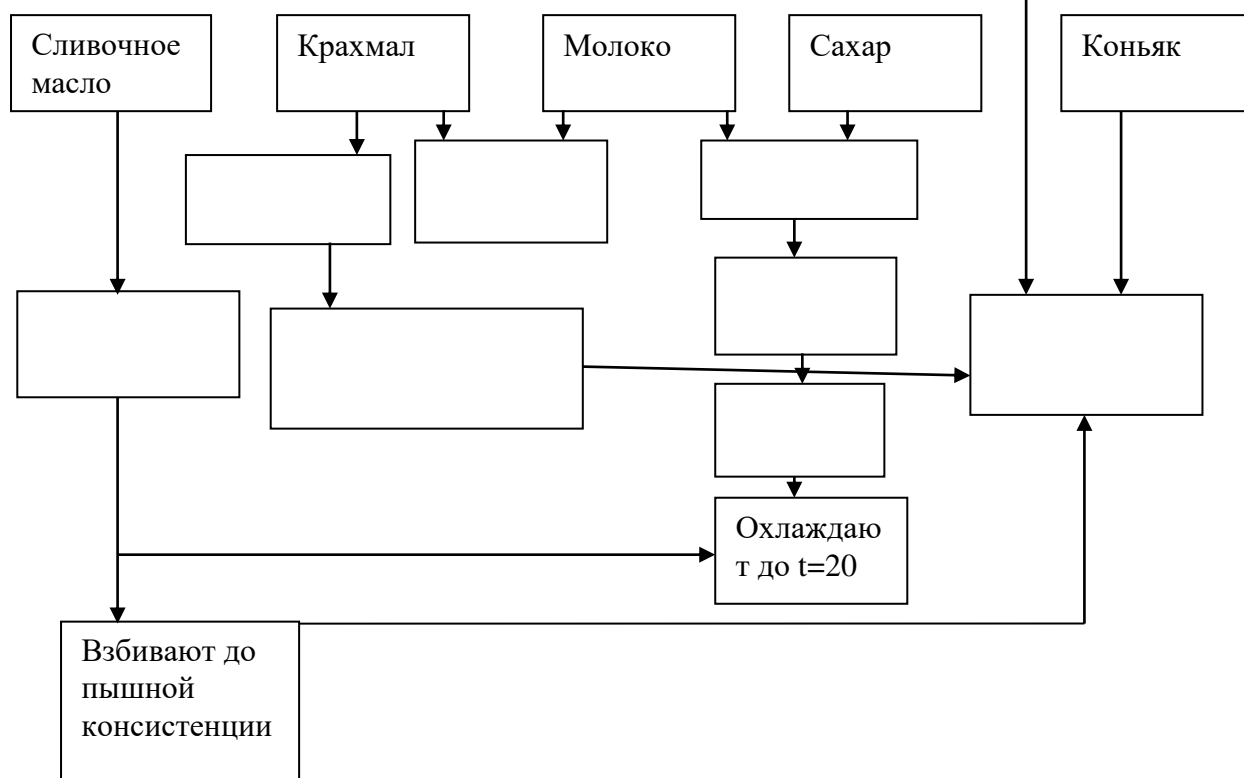
Холодный способ



Теплый способ



ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Крем белковый заварной.



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

2. Как организовать работу кондитерского цеха.

3. Как осуществить санитарный контроль качества готовой продукции?

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

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



Задачи для самостоятельного решения.

1. Рассчитайте, используя рецептуру Сборника рецептов, количество муки влажностью 13,5% необходимое для приготовления 450 пончиков.
2. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5% для приготовления 6 кг теста для пельменей.
3. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 400 закусочных расстегаев в выход 1 расстегая массой 50 г.
4. Рассчитайте, используя рецептуру, количество печенных пирожков с морковью, которое можно приготовить в марте при наличии моркови массой брутто 20 кг.
5. Рассчитайте сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного теста можно приготовить по рецептуре массой 75 г при наличии 15 кг яблок.
6. Рассчитайте, используя рецептуру, сколько жареных пирожков из дрожжевого теста массой 75 г. С картофельным фаршем с луком можно приготовить в ноябре при наличии картофеля массой брутто 20 кг.
7. Рассчитайте количество воды, необходимое для приготовления 150 чебуреков, если на предприятие поступила мука влажностью 16,5%. Свежее молоко замените цельным сухим.
8. Рассчитайте какое количество муки необходимо для приготовления 30 беляшей. Репчатый лук заменить свежим зеленым. Мука поступила влажностью 16,5%.
9. Рассчитайте какое количество муки влажностью 12,5% необходимо для приготовления 30 кг теста для оладий. Можно ли в данной рецептуре яйца заменить яичным порошком? Если можно, то, в каком количестве?
10. Для приготовления 1000 г дрожжевого сдобного теста необходимо 28 г дрожжей прессованных. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста?
11. Рассчитайте сколько муки влажностью 12,5% необходимо для приготовления 20 кг слоеного пресного теста для мучных изделий.
12. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16,5% для приготовления 280 ватрушек «Венгерские».
13. Рассчитайте количество печеных сдобных пирожков с фаршем из морковки с рисом массой 100 г, которое можно приготовить по рецептуре в октябре при наличии 30 кг моркови.
14. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 250 волованов по 40 г.

15. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 16,5% для приготовления 360 чебуреков.
16. Рассчитайте количество жареных пирожков из дрожжевого теста с картофельным фаршем с луком (пирожки простые с фаршем массой 75 г), которое можно приготовить по рецептуре в феврале при наличии картофеля массой брутто 5 кг.
17. Рассчитайте какое количество муки влажностью 12,5% для приготовления 15 кг теста для оладий. Яйца свежие замените меланжем.
18. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16,5% для приготовления 20 кг дрожжевого теста для простых, жареных и сдобных печеных пирожков.
19. Рассчитайте количество муки влажностью 13,5% для приготовления 24 кг теста для пельменей. Свежие яйца замените яичным порошком.
20. Определите потери в массе в кг. и упек в % к массе теста при выпечке 100шт. булочек массой 50 г.
21. $\frac{\text{масса выпеченного теста} - \text{масса взятой для теста муки}}{\text{масса муки}} \times 100$
22. Масса муки
23. Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек по 50г.
24. $\frac{\text{масса изделия до выпекания} - \text{потери в массе при выпекании}}{\text{масса изделия до выпекания}} \times 100$
25. Масса изделия до выпекания
26. (Расход =14,5%. При использовании муки с вл-ю ниже ее расход уменьшается на 1% на каждый процент снижения вл-ти. При этом увеличился расход жидких компонентов)
27. Сколько понадобится арахиса для приготовления 8 кг. воздушно-орехового полуфабриката, если на 10 кг по рецептуре необходимо 2983 г жареного миндаля?
28. Какое количество фундука необходимо взять для приготовления 10 тортов «подарочных» массой 0,5 кг, если для приготовления 10 кг. торта по рецептуре 1240 г. Фундука жареного.
29. Для приготовления 100 шт. «булочек домашних» расход муки должен составлять 6755,0 г. Поступившая мука имеет вл. 13%. Сколько должно быть израсходовано муки и как изменится количество воды.
30. Для приготовления 20 шт. пирога «лакомка» (массой 1 кг.) необходимо 7380,0 кг. муки вл-ю 14,5%. Поступила мука вл-ю 15,5%. Сколько муки израсходуют муки и какое количество воды.
31. Масса сырья для заварного теста составляет 4555 г., масса сырья в сухих веществах -3894 г. Влажность теста должна быть 52 -56%. Сколько воды необходимо для замеса теста.



Тесты

1. Дрожжи относят.....
 - а) к химическим разрыхлителям
 - б) к биологическим разрыхлителям
 - в) к механическим разрыхлителям

2. Как называют красный пищевой краситель?
 - а) кармин
 - б) тартразин
 - в) индигокармин

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
 - а) 1:3
 - б) 1:2
 - в) 1:1

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
 - а) дрожжевое опарное тесто
 - б) дрожжевое безопарное тесто
 - в) дрожжевое слоёное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:
изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
 - а) в тесто положено мало соли
 - б) тесто перекисло
 - в) в тесто положено много сахара

6. Для крема «Шарлотт» приготавливают
 - а) яично-молочный сироп
 - б) яично-сахарную массу
 - в) молочно-сахарную смесь

7. Торт «Прага» приготавливают
 - а) из бисквитного теста
 - б) из песочного теста
 - в) из слоёного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используют

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

9. Заварной крем используют:

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

10. Нонпарель приготавливают.....

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

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

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

12. Температура хранения столовых яиц?

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

13. Какой крем используют для торта «Сказка»?

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

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

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

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

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

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

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

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

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

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

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

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

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

20. Перед использованием в производстве патоку:

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

21. Солод — это

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

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

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

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

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

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

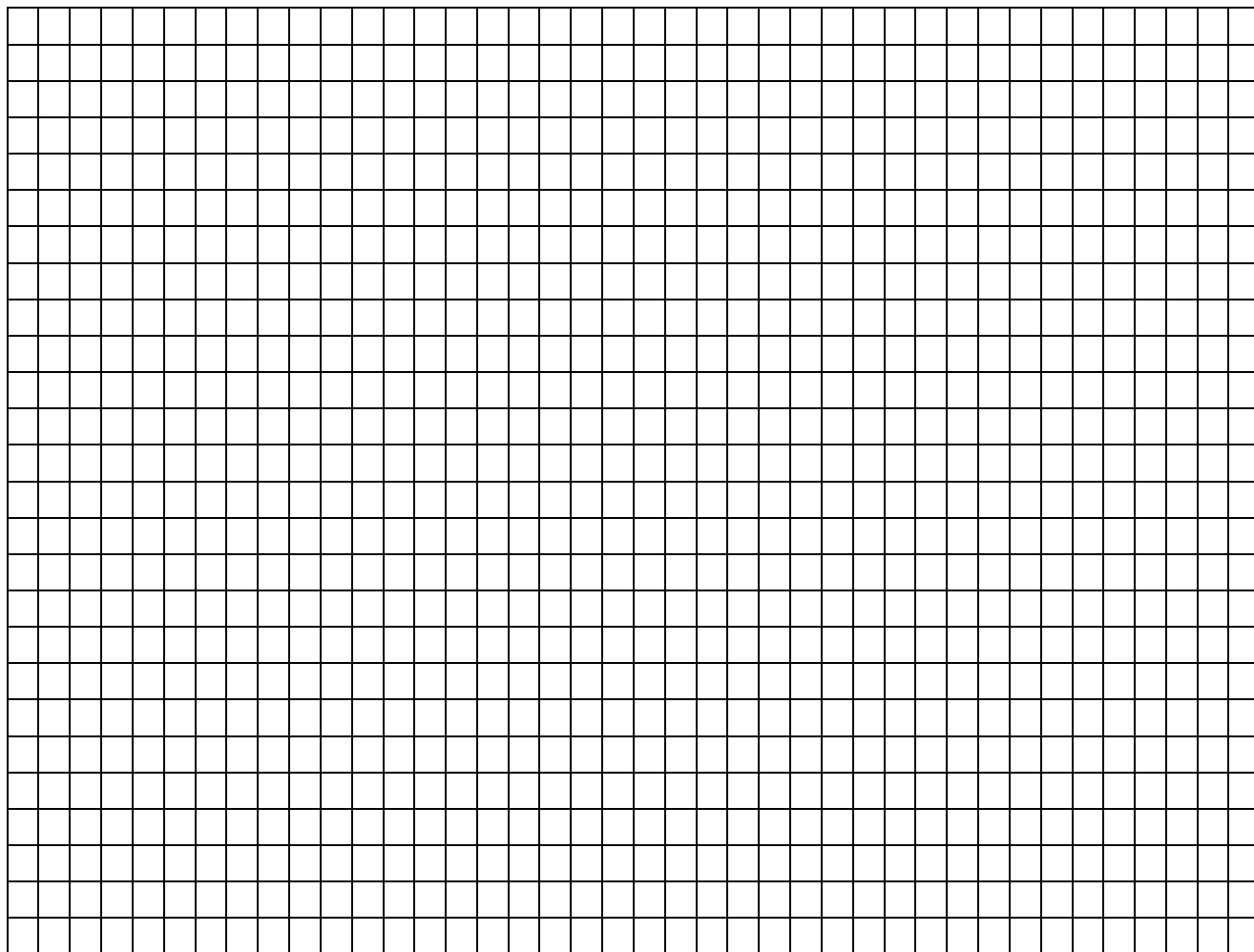
- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

25. Заполните таблицу

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



***Составить кроссворд:



По горизонтали:

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

По вертикали:

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