



лиева // Вестник психосоциальной и коррекционно-реабилитационной работы. – 2001. – № 1. – С. 72-86.

8. Развитие психологической культуры учнівської молоді в системі неперервної професійної освіти: Навчально-методичний посібник [за ред. В.В. Рибалки]. – К. : ІПППО України, 2005. – 298 с.

9. Роджерс К.Р. Взгляд на психотерапию. Становление человека / К.Р. Роджерс. – М. : Издательская группа «Прогресс», 1998. – 480 с.

10. Семигіна Т., Брижовата О. Міжнародне визначення соціальної роботи / Т. Семигіна, О. Брижовата //

Соціальна політика і соціальна робота. – 2002. – № 3, 4. – С. 144-145.

11. Холостова Е. И. Профессионализм в социальной работе: [Учебное пособие] / Е. И. Холостова. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. – 236 с.

12. Шмелева Н.Б. Формирование и развитие личности социального работника как профессионала / Н.Б. Шмелева. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004. – 196 с.

УДК 159.923

АНАЛІЗ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВ РОЗВИТКУ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ ТЕХНІКА-ТЕХНОЛОГА ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Желтова М.О., аспірант
кафедри психології

Запорізький національний університет

У статті висвітлено результати теоретичного аналізу психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі. Обґрунтовано важливість розвитку творчого потенціалу для фахівця харчової галузі. Здійснено аналіз вітчизняних досліджень психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога. Представлено тлумачення поняття «умова»: це сукупність явищ зовнішнього та внутрішнього середовища, що вірогідно впливають на розвиток конкретного явища, яке опосередковується активністю особистості чи групи людей. Розглянуто психологічні умови розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі. Здійснено аналіз педагогічних умов розвитку творчого потенціалу фахівця харчової галузі. Розкрито сучасний стан розробленості означеної проблеми та перспективи її вирішення.

Ключові слова: творчий потенціал, техник-технолог харчової галузі, професійні мотиви, мотивація досягнення успіху, емоційне ставлення до праці, вольові риси особистості, дивергентне мислення, творча уява.

В статье представлены результаты теоретического анализа психолого-педагогических условий развития творческого потенциала техника-технолога пищевой отрасли. Обоснована необходимость развития творческого потенциала техника-технолога пищевой отрасли. Проведен анализ отечественных исследований психолого-педагогических условий развития творческого потенциала техника-технолога. Представлена интерпретация понятия «условие» как совокупность явлений внешней и внутренней среды, которые влияют на развитие конкретного явления, и опосредуются активностью личности или группы людей. Рассмотрены психологические условия развития творческого потенциала техника-технолога пищевой отрасли. Проведен анализ педагогических условий развития творческого потенциала техника-технолога пищевой отрасли. Показано современное состояние разработанности этой проблемы и перспективы ее решения.

Ключевые слова: творческий потенциал, техник-технолог пищевой отрасли, профессиональные мотивы, мотивация достижения успеха, эмоциональное отношение к труду, волевые качества личности, дивергентное мышление, творческое воображение.

Zhelтова M.O. THE ANALYSIS OF PSYCHO-PEDAGOGICAL CONDITIONS OF FOOD INDUSTRY TECHNOLOGIST'S CREATIVE POTENTIAL DEVELOPMENT

This article highlights the theoretical analysis' results of psychological and pedagogical conditions of a technologist creative potential development in food industry. The importance of creative potential development for a food industry specialist has been substantiated. The domestic research analysis of psychological and pedagogical conditions of a technologist' creative potential development has been carried out. There has been presented the interpretation of a "conditions" term as a complex of external and internal environmental phenomena that significantly influence the development of a particular phenomenon which is mediated by the activity of either individual or group activity. The psychological conditions of a food industry technologist' creative potential development have been considered. The pedagogical conditions analysis of a food industry specialist's creative potential development has been made. The current state of elaborating the above mentioned problem and prospects for its solution have been revealed.

Key words: creative potential, food industry technologist, professional motivation, motivation to succeed, emotional attitude to work, strong-willed personality traits, divergent thinking, creative imagination.

Постановка проблеми в загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями.

На етапі входження України у європейське освітнє та наукове поле проблема творчого потенціалу фахівця є особливо актуальною. Творчий потенціал майбутніх фахівців усіх сфер життєдіяльності відіграє ключову роль у становленні конкурентоспроможності та високого соціокультурного розвитку держави. Стрімкий розвиток індустрії харчування, поява інновацій у галузі технологій виробництва кулінарної продукції висувають високі вимоги до професійної підготовки техніків-технологів харчового виробництва в умовах навчального закладу. Сучасний фахівець має бути обізнаним у новітніх технологіях, творчо мислити, нестандартно розв'язувати виробничі ситуації та технологічні питання. Забезпечує розвиток творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі використання у навчальному процесі певних психолого-педагогічних умов.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, у яких започатковано розв'язання проблеми. Психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу фахівців досліджувались у наукових працях таких дослідників, як Л.В. Козловська (мотивація інтересу до конкретного виду професійної діяльності, варіативний компонент змісту навчання, наявність професійних якостей, інноваційні форми і методи навчання), С.В. Куценко (орієнтація на освітні принципи, віра в себе та власні творчі можливості, усвідомлення та формування цілі; свобода у педагогічному процесі), С.О. Сисоєва (сприяння самовизначенню студента, атмосфера творчості, демократичний стиль спілкування викладачів та студентів, доброзичливість та своєчасна оцінка творчої діяльності), Т.В. Хріненко (актуалізація творчого потенціалу у процесі вивчення фахових дисциплін, організація креативно-діалогового навчання, насичення інноваційними технологіями, стимулювання активності та виявлення навичок творчої роботи) [8; 9; 14; 16].

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми, яким присвячується означена стаття. В останні роки відзначається поява нового погляду на проблему психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу (Т.І. Гера, Н.І. Недвига, І.О. Носова, О.М. Побірченко В.І. Чепок). Водночас вивченню психолого-педагогічних умов творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі не приділяється належної наукової уваги. Перспективною тенденцією є розроблення психолого-педагогічної програми, що спрямована на

формування та розвиток творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

Метою статті є висвітлення результатів теоретичного аналізу проблеми психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих результатів. Досліджуючи проблему психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу фахівця харчової галузі, вважаємо за необхідне висвітлення поняття «умова» у філософській та психологічній науці. У «Великому тлумачному словнику української мови» цей термін має декілька значень: 1) умова є необхідною обставиною, яка уможливорює здійснення, створення чого-небудь або сприяє чомусь; 2) умова є особливістю реальної дійсності, за якої відбувається або здійснюється що-небудь; 3) умова є правилом, яке існує або запроваджено в тій чи іншій галузі життя, яке забезпечує нормальну роботу чого-небудь; 4) умова є сукупністю даних, положень, що лежать в основі чого-небудь [4, с. 694]

У філософії умова є категорією, що виражає відношення предмета до навколишніх явищ, без яких він існувати не може. Умова становить те середовище, у якому виникають, існують та розвиваються причини [13, с. 115].

У психологічній науці умову розглядають як сукупність явищ зовнішнього та внутрішнього середовища, що вірогідно впливають на розвиток конкретного явища, яке опосередковується активністю особистості чи групи людей [10, с. 13].

Отже, умова є тією необхідною обставиною або фактором, що впливає на розвиток конкретного явища.

Перейдемо до обґрунтування психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. На думку науковців, професійно важливі якості особистості впливають на успішність фахівця у професійній діяльності, сприяють розвитку творчого потенціалу. Саме тому аналіз умов необхідно сконцентрувати навколо структурних компонентів творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі, спираючись на освітньо-кваліфікаційну характеристику техніків-технологів, та професіограми.

Беручи за основу структуру творчого потенціалу В.О. Моляка та дослідження зарубіжних і вітчизняних науковців, ми виокремили такі компоненти творчого потенціалу техніків-технологів: мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний.



Почнемо з аналізу мотиваційного компонента діяльності техника-технолога, що містить наявність професійних мотивів, мотивацію досягнення успіху та творчу активність.

На думку Н.С. Сичевської, однією з важливих індивідуально-психологічних якостей техника-технолога є наявність професійних мотивів [10, с. 232-234].

Професійна позиція майбутнього фахівця харчової галузі передбачає розуміння важливості власної праці. Усвідомлення необхідності та значущості створення інноваційних продуктів, страв, оригінальної подачі та їх оформлення.

Важливим у професійній діяльності техника-технолога є мотивація досягнення успіху, яка простежується у процесі пошуку інгредієнтів, методів та способів створення інноваційних продуктів та страв [2, с. 9–13].

Л.В. Гусечко вважала, що в техника-технолога має бути творче ставлення до власної праці, а це є однією з важливих вимог роботодавців до професійно важливих якостей фахівця [6, с. 134-138].

Мотиваційний компонент творчого потенціалу техника-технолога безпосередньо пов'язаний із процесом створення інноваційного продукту. Перед тим як розробити новий продукт або приготувати нову страву, у фахівця харчової галузі з'являється творча потреба. Саме наявність творчих потреб допомагає приготувати технику-технологу не просто страву за рецептом, а створити кулінарний шедевр.

Отже, певний рівень сформованості професійних мотивів обумовлює розвиток творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі. Зазначене дає підстави обумовити сформованість професійних мотивів, мотиву досягнення успіху та творчу активність психологічними умовами розвитку творчого потенціалу фахівця.

Не менш важливим компонентом творчого потенціалу техника-технолога є емоційний, який містить емоційне ставлення до праці. Саме емоції фахівця ресторанного господарства визначають шлях до досягнення мети.

На думку О.С. Благий, процес розробки страви та її оформлення надихає, хвилює, бадьорить, збуджує. Такі емоції ефективно впливають на працездатність та загальне задоволення від життя та професійної діяльності [2, с. 9–13].

Емоційні переживання знаходять свій вияв у новому кулінарному витворі, а якщо ця страву є не тільки оригінальною, а й естетично оформлена, то це викликає неабиякий апетит у гостя, а також робить його постійним клієнтом закладу. Отже,

наявність емоційного ставлення до праці є необхідною та важливою психологічною умовою розвитку творчого потенціалу майбутнього техника-технолога харчової галузі.

На нашу думку, одним із важливих компонентів творчого потенціалу техника-технолога є вольовий компонент, який містить такі риси: цілеспрямованість, наполегливість, рішучість, активність, самостійність, ініціативність та уважність.

Технік-технолог під час розроблення нового продукту має чітко розуміти, що він має розробити, для чого і яким чином досягти кінцевої мети. Творчий процес, хоча і є вільним та спонтанним, проте без розуміння мети діяльності, не може бути успішним. Будучи наполегливим, фахівець харчової галузі створить кулінарний шедевр, долаючи всі перешкоди та труднощі на шляху до досягнення мети. Технік-технолог має швидко приймати впевнені рішення у різних умовах, адекватно оцінювати власні можливості та потенціал інших людей. Нерішучому майстру кулінарної справи не має місця на кухні. У процесі створення інноваційного продукту технику-технологу важливо виявляти самостійність, не діяти за шаблонами, дотримуватись власної мети, не зважаючи на тих, хто буде дотримуватись протилежної думки щодо вашої розробки.

Неможлива професійна діяльність техника-технолога і без ініціативності, вольової якості, завдяки якій професіонал діє творчо. Напружуючи фізичні та духовні сили, технолог подає нову ідею.

Фахівцю харчової галузі в процесі створення кулінарного шедевра та його оформлення необхідно бути уважним. Ця властивість йому допоможе бути зосередженим при вивченні властивостей харчових продуктів, їх комбінування між собою, швидкості переключення від теорії до практичної реалізації задуму.

Отже, перераховані вище вольові якості творчого фахівця харчової галузі є важливими психологічними умовами для розвитку творчого потенціалу техника-технолога.

Ми вважаємо, що неабияке значення має когнітивний компонент творчого потенціалу у роботі техника-технолога. У професійній діяльності кулінарного майстра важливою якістю є наявність високого рівня розвитку дивергентного мислення та його характеристик, таких як швидкість, гнучкість та оригінальність мислення. Технік-технолог повинен швидко визначитися як оформити страву, як її подати, для того щоб гість залишився задоволеним. Якщо технік-технолог продукує велику кількість ідей, то може виникнути ситуація, коли важко з декількох варіантів обрати один. Саме тому фахівцю

необхідна гнучкість мислення, тобто здатність переключатися з однієї ідеї на іншу. Важливою складовою частиною дивергентного мислення техніка-технолога є оригінальність. Ця характеристика мислення виявляється не тільки в смакових властивостях страви, її зовнішньому оформленні, подачі, а й у можливості зробити заклад ресторанного господарства популярним серед відвідувачів.

Неможливо працювати фахівцем кулінарної справи без високого рівня розвитку творчої уяви. Е.С. Романова та М.В. Горбунова виділили творчу уяву як необхідну професійну якість техніка-технолога харчової галузі [5]. Спеціалісту харчової галузі необхідно постійно моделювати в уяві нові образи страв, їхній зовнішній вигляд. Знаючи лише основні інгредієнти страви, технолог вже уявляє її смак, оформлення, посуд для подачі.

Отже, до психологічних умов розвитку творчого потенціалу можна віднести наявність професійних мотивів, мотивацію досягнення успіху та творчу активність, емоційне ставлення та до праці, вольові риси особистості та когнітивні здібності (дивергентне мислення та творча уява).

До педагогічних умов розвитку творчого потенціалу, науковці відносять атмосферу творчості у навчальному процесі. Так, Т.Ф. Лошакова визначила комфортне освітнє творче середовище як сукупність умов, які визначають сприятливий психологічний клімат, з метою актуалізації творчого потенціалу всіх учасників освітнього процесу [11]. На думку С.Г. Іващенко, необхідно створити «культ творчості», який передбачає створення науково-дослідних лабораторій, конкурсів професійної майстерності, майстер-класів студентів і викладачів [7]. С.О. Сисоева також вважала, що створення атмосфери невимушеності та свободи під час навчання стимулює творчий потенціал фахівця. Авторитарна система аж ніяк не сприяє розвитку творчої підструктури особистості [14, с. 216-234].

Ще однією педагогічною умовою розвитку творчого потенціалу є використання ефективних форм і методів організації творчої діяльності. О.В. Аніщенко віднесла до ефективних форм організації виробничого навчання такі: виробничу екскурсію, практику, заняття у навчальній лабораторії, майстернях навчального закладу [1]. Н.В. Божко стверджує, що заняття у формі кулінарного ток-шоу сприяє розвитку ерудиції, пізнавальної активності, вдосконаленню професійних вмій та розвитку творчого потенціалу фахівця харчової галузі [3]. На думку Л.В. Козловської, ефективним є використання проблемних завдань, лабо-

раторно-практичних робіт, проектів, що відображають професійну діяльність майбутнього кухаря [8, с. 112–118]. І.О. Носова та В.І. Чепок вважають, що формування професійних умінь та творчий розвиток фахівця харчової галузі реалізується під час участі у професійних тренінгах та майстер-класах [10, с. 115-119]. На думку В.В. Чередніченко, з метою розвитку творчої активності та підвищення рівня професійної підготовки необхідно щорічно проводити конкурси професійної майстерності [17].

Таким чином, до педагогічних умов розвитку творчого потенціалу можна віднести створення атмосфери творчості у навчально-виховному процесі та застосування ефективних форм і методів організації творчої діяльності.

Висновки з цього дослідження і перспективи подальших розвідок у цьому напрямку. Теоретичний аналіз проблеми дав нам змогу виявити, що держава та суспільство потребує фахівців, які спроможні нестандартно мислити та творчо підходити до розв'язання виробничих та технічних завдань. Використання у навчально-виховному процесі визначених психолого-педагогічних умов, забезпечує майбутнього техніка-технолога харчової галузі розвиток його творчих можливостей. Теоретичний аналіз психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі дав можливість виокремити психологічні умови серед яких: наявність професійних мотивів, мотивація досягнення успіху, творча активність, емоційне ставлення до праці, вольові риси особистості та когнітивні здібності. До педагогічних умов ми віднесли: створення атмосфери творчості у навчально-виховному процесі та застосування ефективних форм та методів організації творчої діяльності.

Перспективними напрямами розвитку заявленої проблеми надалі вбачається розробка психолого-педагогічної програми, що спрямована на формування та розвиток творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Аніщенко О.В. Теоретичне і виробниче навчання у професійно-технічних навчальних закладах : короткий термінологічний словник / О.В. Аніщенко, Н.В. Смоляна. – К. ; Ніжин : Видавець ПП Лисенко М.М., 2012. – 103 с.
2. Благий О.С. Формування здоров'язберігаючої компетентності у майбутнього інженера-технолога харчової галузі / О.С. Благий // Вісник НТУУ «КПІ». Філологія. Педагогіка : збірник наукових праць. – 2015. – Вип. 6. – С. 9–13.



3. Божко Н.В. Нетрадиційні форми організації навчальної діяльності учнів (Методична розробка уроку теоретичного навчання з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства») / Н.В. Божко, Г.А. Бабаєва. – Харків : НМЦ ПТО, 2009. – 20 с.
4. Великий тлумачний словник укр. мови / упоряд. Т.В. Ковальова. – Х. : Фоліо, 2005. – С. 694.
5. Горбунова М.В. 333 современные профессии и специальности: 111 информационных профессиограмм / М.В. Горбунова, Е.В. Кирилук. – Изд. 2-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 443 с.
6. Гусечко Л. Вимоги роботодавців до професійної підготовки кваліфікованих робітників ресторанної справи / Л. Гусечко // Молодь і ринок. – 2012. – № 11. – С. 134-138.
7. Іващенко С.Г. Організаційно-педагогічні умови розвитку готовності до музично-педагогічної творчості у майбутніх вчителів / С.Г. Іващенко // Педагогічний процес: теорія і практика. – 2005. – № 1.
8. Козловська Л. Педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу / Л. Козловська // Педагогіка і психологія професійної освіти. – Львів, 2012. – № 6. – С. 112–118.
9. Куценко С.В. Психолого-педагогічні умови формування творчого потенціалу майбутнього вчителя хореографії засобами народно-сценічного танцю / С.В. Куценко // Проблеми підготовки сучасного вчителя: збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету ім. Павла Тичини / [ред. кол. : Побірченко Н.С. (гол. ред.) та інші]. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2014. – Випуск 9. – Частина 2. – С. 154-161.
10. Литвин А.В. Методологічні засади поняття «педагогічні умови» / : на допомогу здобувачам наукового ступеня / А.В. Литвин. – Львів : СПОЛОМ, 2014. – 76 с.
11. Лошакова Т.Ф. Педагогическое управление процессом создания комфортной среды в образовательном учреждении : [монография] / Т.Ф. Лошакова. – Екатеринбург, 2001. – 416 с.
12. Носова О.І. Проблеми сучасної підготовки фахівців сфери обслуговування / О.І. Носова, В.І. Чепок // Інформаційні технології в освіті, науці та виробництві. – 2012. – № 1 (1). – С. 115-119.
13. Присяжнюк Ю.С. Розвиток методичної компетентності викладачів дисциплін гуманітарного циклу у системі післядипломної освіти : дис. канд. пед. наук : спец. 13.00.04 / Ю.С. Присяжнюк ; Державний вищий навчальний заклад «Університет менеджменту освіти академії педагогічних наук». – К., 2010. – С. 115.
14. Сисоєва С.О. Творчий розвиток фахівців в умовах магістратури: Монографія / С.О. Сисоєва. – К. : ТОВ Видавниче підприємство «ЕДЕЛЬВЕЙС», 2014. – С. 216-234.
15. Сичевська Н.С. Шляхи формування професійної спрямованості студентів у процесі вивчення фізики та основ електротехніки / Н.С. Сичевська. Збірник наукових праць Кам'янець-Подільського національного університету імені І. Огієнка. Серія педагогічна / [редкол.: П.С. Атаманчук (голова, наук. ред.) та ін.]. – Кам'янець-Подільський : Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2010. – Вип. 16: Формування професійних компетентностей майбутніх учителів фізико-технологічного профілю в умовах євроінтеграції. – С. 232-234.
16. Хріненко Т. До проблеми формування творчого потенціалу майбутнього вчителя технологій / Т. Хріненко // Наукові записки. Серія : Педагогічні науки. – Випуск 107. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://archive.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/Nz_p/2012_107_2/statti/34.pdf.
17. Чередніченко В.В. Конкурси професійної майстерності у підготовці майбутніх фахівців сфери послуг / В.В. Чередніченко // Інновації у підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та готельно-ресторанного бізнесу. – Херсон : Видавництво «Айлант», 2014. – 222 с.