

Експериментальне дослідження психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі

М. О. Желтова

аспірантка кафедри психології Запорізького національного університету, м. Запоріжжя, Україна
Corresponding author. E-mail: dg19maryna@gmail.com

Paper received 22.12.17; Revised 02.01.18; Accepted for publication 05.01.18.

<https://doi.org/10.31174/SEND-PP2018-153VI63-19>

Анотація. У статті обгрунтовано актуальність вивчення творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі. Визначено психологічні та педагогічні умови розвитку творчого потенціалу фахівців харчової галузі. Описано методичний інструментарій дослідження психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу. Представлено результати експериментального дослідження психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Розкрито сучасний стан розробленості означеної проблеми та перспективи її вирішення.

Ключові слова: творчий потенціал, технік-технолог харчової галузі, професійні мотиви, вольові риси, дивергентне мислення, педагогічні умови.

Вступ. Сьогодні в Україні відбуваються суттєві зміни, що стосуються усіх сфер людської діяльності. Значних перетворень зазнала галузь ресторанного господарства, – високий рівень конкурентності, дефіцит певних продуктів, та спад інтересу у споживачів. Значною мірою вирішення окреслених проблем та конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства залежить від творчого підходу техніків-технологів у професійній діяльності. Діяльність техніків-технологів харчової галузі пов'язана з необхідністю реалізації творчого потенціалу, адже галузь ресторанного господарства дуже складно піддається коригуванню, маючи в арсеналі лише чотири основні смаки та стандартний продуктовий набір. З огляду на вищезазначене, розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів є невід'ємною складовою їх фахової підготовки та потребує створення особливих психолого-педагогічних умов його прояву.

Короткий огляд публікацій з теми. Психологічні умови розвитку творчого потенціалу досліджувались у роботах Т. І. Гери, Л. В. Гусечко, В. О. Моляко, С. О. Сисоєвої, Н. С. Сичевської. Педагогічні умови розвитку творчого потенціалу фахівців висвітлені у наукових працях таких дослідників: Л. В. Козловська, С. В. Куценко, І. О. Носова та В. І. Чепок. Водночас, вивченню психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі не приділяється належної наукової уваги. Перспективною тенденцією є розробка комплексної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців ресторанного господарства з урахуванням психолого-педагогічних умов його розвитку.

Мета статті полягає у висвітленні результатів емпіричного дослідження психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Матеріали і методи дослідження. Спираючись на дослідження науковців, що присвячені проблемі розвитку творчого потенціалу особистості, ми визначили цю дефініцію як інтегративну властивість особистості, що включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності техніків-технологів харчової галузі.

До мотиваційного компоненту творчого потенціалу ми віднесли: наявність професійних мотивів, творчу

активність та мотивацію досягнення успіху. Емоційний компонент включає психомоторну та інтелектуальну емоційність. Вольовий компонент характеризується такими показниками: ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність, уважність та цілеспрямованість. До параметрів когнітивного компоненту включили: швидкість, гнучкість та оригінальність мислення, а також творчу уяву.

Для дослідження творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі було обрано надійний та валідний психодіагностичний інструментарій. Мотиваційний компонент творчого потенціалу ми досліджували за допомогою методики діагностики мотиваційної структури В. Е. Мільмана (варіант для тих, хто навчається) та тесту-опитувальника А. Мехрабіана (модифікація М. Ш. Магамед-Емінова) [2, с. 29-34]. Емоційний компонент діагностували за допомогою методики діагностики емоційності В. М. Русалова, яка визначає загальний рівень емоційності та показує з якими життєвими сферами вона пов'язана [1, с. 88-101]. З метою дослідження вольового компоненту творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі, було обрано методику «Вольові риси особистості» М. В. Чумакова [3, с. 169-178]. Когнітивний компонент творчого потенціалу вивчали за допомогою образної батареї тесту Е. П. Торренса, а саме «Заверши малюнок» та методики «Вивчення особистісних креативних здібностей» О. І. Тунік, яка діагностує рівень розвитку уяви фахівця харчової галузі [4].

Задля оцінки впливу педагогічних умов на розвиток творчого потенціалу, нами була спеціально розроблена анкета, яка дозволяє вивчити особливості навчально-виховного процесу у коледжі. Анкета містить 30 питань за трьома шкалами: «Атмосфера творчості», «Форми навчання», «Методи навчання».

За першою шкалою «Атмосфера творчості» вивчались наявність атмосфери творчості у навчальному закладі та можливість використати власні творчі резерви студенту. Окремо ми виділили показники, що нами вивчались за першою шкалою: атмосфера закладу, підтримка творчих ідей та можливість звернутись до викладача як до старшого порадирика.

За другою шкалою «Форми навчання» вивчався вплив інноваційних форм організації навчання на розвиток творчого потенціалу майбутнього техніків-технологів харчової галузі. Окремо ми виділили показники,

що нами вивчалися за другою шкалою: участь у конкурсах професійної майстерності, зустрічі з майстрами своєї справи (шеф-кухарями), участь у професійних тренінгах.

За третьою шкалою «Методи навчання» вивчали вплив сучасних та інтерактивних методів навчання. Окремо ми виділили показники, що нами вивчалися за третьою шкалою: моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії, технологія роботи над творчим проектом, робота в групах.

Діагностика психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі проводилась на базі Дніпровського технолого-економічного коледжу, Торгового коледжу Запорізького національного університету, Миколаївського державного коледжу економіки та харчових технологій, Київського коледжу ресторанного господарства Національного університету харчових технологій та Київського технікуму готельного господарства.

Вибірку респондентів склали студенти I, II, III та IV курсів, які навчаються за спеціальністю 5.05170101–«Харчові технології».

Загальна кількість досліджуваних – 300 осіб (n=300), з яких 76 досліджуваних (n=76) студенти I курсу, 103 (n=103) – студенти II курсу, 55 (n=55) – студенти III курсу, 66 (n=66) – студенти IV курсу. Дослідження проводилось у середині весняного семестру 2016/2017 навчального року.

Результати дослідження. Аналіз результатів дослідження показав, що низький рівень вияву професійних мотивів є домінуючим у студентів. Найбільше виражений вказаний рівень розвитку професійних мотивів у студентів I курсу (52,6%), на другому шаблі – студенти II курсу (51,4%), третій шабель посіли студенти III курсу (43,6%). Найменше виражений низький рівень розвитку професійних мотивів у студентів IV курсу (39,3%). Отриманий результат пов'язаний із тим, що респонденти I курсу знаходяться на етапі професійної підготовки та не відчувають себе у професійній ролі в повній мірі. Студенти з низьким рівнем вияву професійних мотивів не в змозі створити кулінарні шедеври, адже їм бракує як професійних знань, так і умінь, вони не засвоїли складні технології приготування страв, програмний матеріал вивчають на задовільному рівні, не розуміють важливості та значимості обраної професії.

Показник «Творча активність» демонструє наступні результати: високі показники творчої активності діагностовані у студентів I та IV курсів, та складають приблизно 10%. У студентів II та III курсів показник творча активність переважно виражений на низькому рівні розвитку та складає 40-50% від усіх досліджуваних. Отриманий результат вказує на те, що більшість студентів мають низький рівень вияву творчої активності, їх відрізняє ситуативний пізнавальний інтерес до діяльності, відсутність самостійності у процесі виконання завдань (приготування страви, сервіровка столу, оформлення та подача страви, формування меню).

Показник «Мотивація досягнення успіху» найбільше виражений на низькому рівні розвитку. У студентів I курсу цей показник складає 50%, на другому шаблі – студенти II курсу (47,5%), на третьому шаблі – студенти IV курсу (37,8%). Найменший показник

низького рівня розвитку мотивації досягнення успіху діагностований у студентів III курсу (36,3%). Отриманий результат пов'язаний із тим, що більшість респондентів I та II курсів орієнтовані на уникнення невдачі, а не на досягнення успіху.

Емоційний компонент творчого потенціалу представлений двома показниками: психомоторна емоційність та інтелектуальна емоційність. Низький рівень розвитку психомоторної емоційності є домінуючим серед респондентів. Найбільше виражений зазначений рівень психомоторної емоційності у студентів I курсу (47,3%), на другому шаблі – студенти III курсу (45,4%), третій шабель посіли студенти II курсу (44,6%). Найменше виражений низький рівень психомоторної емоційності у студентів IV курсу (40,9%). Студентів з низьким рівнем вияву психомоторної емоційності характеризує відсутність переживань між задуманим та реальним у процесі приготування страви, спокійність та впевненість при виконанні професійних задач, відсутність переживань у випадку невдачі.

За другим показником, найбільше виражений низький рівень розвитку інтелектуальної емоційності у студентів I курсу (46%), на другому шаблі – студенти II курсу (43,6%), третій шабель посіли студенти III курсу (41,8%). Найменше виражений низький рівень інтелектуальної емоційності у студентів IV курсу (25,7%). Студентів з низьким рівнем вияву інтелектуальної емоційності відрізняє слабка емоційна реакція при невдачах, що пов'язані з інтелектуальною працею, відсутність страху невдачі, якщо власна ідея не принесла бажаного результату.

Діагностика вольового компоненту творчого потенціалу включає сім показників: ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність, уважність та цілеспрямованість. За показником «Ініціативність» домінуючим є низький рівень розвитку у респондентів. На I курсі цей показник складає 52,6%, на II курсі – 46,6%, на III курсі – 45,4%. Найменший показник вираженості низького рівня ініціативності діагностований у студентів IV курсу та складає 42,4%. Отриманий результат пов'язаний із тим, що переважна більшість студентів віком від 15 до 17 років у процесі створення кулінарної страви діють за шаблонами, проявляючи бідність ідей, щодо її вдосконалення.

Найбільша вираженість низького рівня вияву рішучості виявлена у студентів II та III курсів та складає 42%. На другому шаблі – студенти I курсу (39,4%), третій шабель посіли студенти IV курсу (36,3%). Студентів з низьким рівнем вияву рішучості відрізняє потреба діяти за зразком, з метою подолання страху осуду з боку оточуючих. Такі респонденти не готові діяти самостійно, а нові ситуації (наприклад приготування оригінальної страви) їх бентежить.

У роботі технолога важливою рисою є самостійність, тобто здатність особистості не піддаватися чужим впливам, що можуть відвернути його від досягнення поставленої мети. Низький рівень розвитку самостійності також є домінуючим у респондентів: у студентів I та III курсів складає 43%, а у студентів II та IV курсу – 42,7%. Студенти з низьким рівнем вияву самостійності діють за зразком, можуть успішно виконувати завдання репродуктивного характеру. Показник «Наполегливість» також переважно виражений на

низькому рівні розвитку. Найбільша вираженість низького рівня вияву наполегливості виявлена у студентів I та III курсів та складає 50%, на другому шаблі – студенти II курсу (47,5%), третій шабель посіли студенти IV курсу (40,9%). Студенти з низьким рівнем вияву наполегливості рідко проявляють активність, неуспішні у досягненні учбово-професійних цілей.

Низький рівень розвитку діагностований за показником «Енергійність», який не тільки пов'язаний із загальною активністю студентів, а й з бажанням творчо підходити до власної професійної діяльності. Найбільша вираженість низького рівня вияву енергійності спостерігається у студентів I та II курсів (34%), на другому шаблі – студенти III курсу (32,7%), третій шабель посіли студенти IV курсу (33,3%). За показником «Уважність», значну частку середнього рівня її розвитку займають студенти I курсу (44,7%), на другому шаблі – студенти IV курсу (42,4%), третій шабель посіли студенти III курсу (41,8%). Найменший показник середнього рівня розвитку уважності діагностований у студентів II курсу (40,7%). Студенти з середнім рівнем вияву уважності можуть успішно досягати власних цілей, але іноді їх увага є розсіяною, що впливає і на результати діяльності.

Найбільша вираженість низького рівня розвитку цілеспрямованості виявлена у студентів II курсу (54,3%), на другому шаблі – студенти I курсу (48,6%), третій шабель посіли студенти IV курсу (46,9%). Найменший показник вираженості низького рівня цілеспрямованості діагностований у студентів III курсу (45,4%). Студенти з низьким рівнем вияву цілеспрямованості мають цілі, однак вони слабо виражені, і це не сприяє успішності у власній діяльності.

Перейдемо до аналізу результатів розвитку когнітивного компоненту, який включає такі показники: швидкість мислення, гнучкість мислення, оригінальність мислення та творчу уяву.

Низький рівень вираженості швидкості мислення є домінуючим у студентів. Найбільша вираженість низького рівня розвитку швидкості мислення діагностована у студентів I курсу (60,5%), на другому шаблі – студенти II та III курсів (58%), третій шабель посіли студенти IV курсу (54,5%). Студентів з низьким рівнем вияву швидкості мислення характеризує знижена продуктивність ідей, деталізованість мислення, інертність.

У професійній діяльності кулінарного майстра важливо знаходити різні шляхи та методи приготування страви, одна і та ж страву, може бути приготовлена різноманітними способами, один з яких буде більш швидким та економічним. Саме тому, фахівцю необхідна гнучкість мислення, тобто здатність переключатися з однієї ідеї на іншу. Найбільша вираженість низького рівня розвитку гнучкості мислення діагностована у студентів I курсу (50%), на другому шаблі – студенти II курсу (45,6%), на третьому шаблі – студенти III курсу (43,6%). Найменший показник вираженості гнучкості мислення діагностований у студентів IV курсу (42,4%). Як бачимо, отримані результати вказують на те, що низький рівень розвитку гнучкості мислення діагностований у більшості респондентів.

Важливою складовою дивергентного мислення техника-технолога є оригінальність. Ця якість дозволяє приготувати не просто страву, а кулінарний шедевр,

що відрізняється від усіх попередніх. Найбільша вираженість низького рівня розвитку оригінальності мислення діагностована у студентів I курсу (56,5%), на другому шаблі – студенти II курсу (53,3%), на третьому шаблі – студенти III курсу (52,7%). Найменший показник низького рівня вияву оригінальності мислення діагностований у студентів IV курсу (50%). Студентів з низьким рівнем вияву оригінальності мислення відрізняє репродуктивність ідей.

За показником «Творча уява», ми отримали результати, що вказують на домінування низького рівня розвитку творчої уяви у респондентів. Найбільша вираженість низького рівня розвитку творчої уяви діагностована у студентів I курсу (53,9%), на другому шаблі – студенти II курсу (52,4%), на третьому шаблі – студенти IV курсу (51,5%). Найменший показник низького рівня розвитку творчої уяви діагностований у студентів III курсу (50,9%). Студентів з низьким рівнем вияву творчої уяви відрізняє шаблонність мислення.

Перейдемо до результатів дослідження педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Творча атмосфера закладу передбачає наявність сприятливого психологічного клімату, де студенти мають можливість розкрити власні творчі можливості, висувати гіпотези та робити відкриття. На 30% забезпеченою є атмосфера творчості у навчальних закладах незалежно від курсу навчання. Показники «Підтримка творчих ідей» та «Викладач як старший радник» найбільше виражені у досліджуваних III та IV курсів (40,9%), а найменше, – у досліджуваних I курсу та складає 27,6%. Отриманий результат пов'язаний із тим, що студенти-першокурсники не мають великої кількості ідей, які б могли запропонувати з метою вдосконалення власної професійної діяльності, приготування оригінальних страв тощо.

Результати аналізу відповідей студентів за другою шкалою «Форми навчання», показали, що студенти III та IV курсів найбільше беруть участь у конкурсах професійної майстерності, зустрічах з творчими майстрами та професійних тренінгах. Такий результат є цілком закономірним, адже студенти старших курсів вивчають більшу кількість навчальних дисциплін за професійним спрямуванням, передбачено проходження практики, де вони отримують корисні вміння та навички, а пізніше їх демонструють у конкурсах професійної майстерності та інших формах роботи.

Результати аналізу відповідей досліджуваних за третьою шкалою «Методи навчання», знову таки показали, що найбільша кількість досліджуваних, які беруть участь і у моделюванні ситуацій, і у розробці проєктів – це студенти старших курсів. Така ситуація є природною, тому що, специфічне наповнення дисциплін та їх тематика передбачає використання моделювання ситуацій, задля кращого засвоєння знань та подальшого їх використання. Написання різноманітних творчих проєктів найчастіше відбувається на випусковому курсі, де студенти презентують власний заклад ресторанного господарства.

Отже, отримані результати експериментального дослідження психолого-педагогічних умов вказують на те, що структурні компоненти творчого потенціалу майбутнього техника-технолога харчової галузі

переважно виражені на низькому та середньому рівнях розвитку. Також дослідження показало, що у навчальних закладах недостатньо створені педагогічні умови, які б сприяли розвитку творчого потенціалу студентства. Перспективним напрямом розвитку наукової проблематики надалі вбачається розробка та впровадження комплексної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

Висновки. Теоретичний аналіз проблеми показав актуальність дослідження психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі. Використання у навчально-

виховному процесі визначених психолого-педагогічних умов, забезпечує майбутнього техніку-технологу харчової галузі розвиток його творчих можливостей. Дослідження показало, що студенти I-III курсів мають переважно низький рівень розвитку показників за мотиваційний, емоційний, волевим та когнітивним компонентами. Середній рівень розвитку зазначених компонентів творчого потенціалу діагностований у студентів IV курсу. Перспективним напрямом розвитку наукової проблематики надалі вбачається розробка та впровадження комплексної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

ЛІТЕРАТУРА

1. Васильева И. В. Практикум по психодиагностике : учебное пособие / И. В. Васильева. – Тюмень: Издательство Тюменского государственного университета, 2014. – С. 88-101.
2. Желтова М. О. Методичний інструментарій діагностики творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі / М. О. Желтова // Проблеми сучасної психології: зб. наук. пр. ін-ту психології ім. Г. С. Костюка / За ред. С. Д. Максименка, Н. Ф. Шевченко, М. Г. Ткалич. – Запоріжжя: ЗНУ, 2017. – № 1 (11) – С. 29-34.
3. Чумаков М. В. Диагностика волевых особенностей личности / М. В. Чумаков // Вопросы психологии. – 2006. – № 1. – С. 169-178.
4. Фетискин Н. П. Социально-психологическая диагностика развития личности и малых групп: учебное пособие / Н. П. Фетискин, В. В. Козлов, Г. М. Мануйлов – М. – Изд-во Института Психотерапии. – 2002. – 339 с.

REFERENCES

1. Vasilieva I. V Practical work on psychodiagnostics: a textbook / I. V. Vasil'eva. - Tyumen: Tyumen State University Publishing House, 2014. - P. 88-101.
2. Zheltova M. O. Methodical toolkit for diagnosing the creative potential of future technicians-technologists in the food industry / M. O. Zheltova // Problems of modern psychology: Sb. sciences etc., the other psychology of them. G. S Kostyuk / Ed. S. D. Maksimenko, N. F. Shevchenko, M. G. Tkalych. - Zaporozhye: ZNU, 2017. - No. 1 (11) - P. 29-34.
3. Chumakov M. V Diagnostics of strong-willed personality features / M. V Chumakov // Questions of psychology. - 2006. - No. 1. - P 169-178.
4. Fetiskin N. P Socio-psychological diagnostics of personality development and small groups: textbook / N. P Fetiskin, V. V Kozlov, G. M Manuilov-M. - Publishing house of the Institute of Psychotherapy. - 2002. - 339 p.

Experimental study of psychological-and-pedagogical conditions of the creative potential development of future technicians-technologists in the food industry

M. O. Zheltova

Abstract. Relevance of the study of the creative potential development of future technicians-technologists in the food industry has been grounded in the article. Psychological-and-pedagogical conditions of the creative potential development of future technicians-technologists in the food industry have been ascertained. Methodological tools of the study of the psychological-and-pedagogical conditions of the creative potential development have been described. The author presents results of the experimental study of psychological-and-pedagogical conditions of the creative potential development of future technicians-technologists in the food industry. The current state of elaboration of the noted problem and the perspectives for its solution have been defined.

Keywords: *creative potential, technician-technologist in the food industry, professional motives, volitional qualities, divergent thinking, pedagogical conditions.*

Экспериментальное исследование психолого-педагогических условий развития творческого потенциала будущих техников-технологов пищевой отрасли

М. А. Желтова

Аннотация. В статье обосновано актуальность изучения творческого потенциала техников-технологов пищевой отрасли. Определены психологические и педагогические условия развития творческого потенциала специалистов пищевой отрасли. Описан методический инструментальный исследования психолого-педагогических условий развития творческого потенциала. Представлены результаты экспериментального исследования психолого-педагогических условий развития творческого потенциала будущих техников-технологов пищевой отрасли. Определено современное состояние разработанности этой проблемы и перспективы ее решения.

Ключевые слова: *творческий потенциал, техник-технолог пищевой отрасли, профессиональные мотивы, волевые качества, дивергентное мышление, педагогические условия.*