

Волкова Людмила Васильевна

мастер производственного обучения

ГАПОУ Чувашской Республики «Шумерлинский политехнический

техникум Минобразования Чувашии»

г. Шумерля, Чувашская Республика

РАЗВИТИЕ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

***Аннотация:** в статье рассматривается проблема развития творческой личности в условиях профессионального образования. Раскрывается психолого-педагогические условия и методы развития творческих способностей обучающихся на занятиях учебной практики. Среди ключевых условий – создание атмосферы доброжелательности и раскованности, стимулирование эмоционального отношения к занятиям, оптимальное сочетание педагогических принципов и технологий. В работе представлены три группы методов: методы учебного познания (сравнения, эвристических вопросов, образного видения), креативные методы (придумывания, вживания) и оргдеятельностные методы (ученического планирования, самоорганизации обучения, взаимообучения, рецензии или анализа). Показано, как применение этих методов способствует раскрытию индивидуальности, развитию навыков анализа и командной работы, высвобождению творческой энергии обучающихся. Цель педагогической работы – пробудить творческое начало в каждом студенте и помочь ему найти себя.*

***Ключевые слова:** развитие творческой личности, учебная практика, творческие методы обучения, социальная значимость профессии, психолого-педагогические условия, самоорганизация обучения, саморазвитие студентов.*

Проблема развития творческой личности актуальна в период реформирования профессионального образования. Согласно новым ФГОС, начальное профессиональное образование должно обеспечивать социализацию подростков и помогать им осознать социальную значимость профессии. В трудовой деятельно-

сти развиваются стороны индивидуальности: работа должна быть не только грамотной, но и оригинальной, эстетичной. В процессе труда развивается воображение, углубляется познание действительности, формируются эмоционально волевые и морально эстетические качества.

По моему мнению, важным средством развития творческих способностей – приобщение к свободной импровизации, умение находить новые аналогии в обычных блюдах и кондитерских изделиях. Для творческих занятий учебной практики нужна атмосфера раскованности: ни одна идея не должна критиковаться. Однако для творческого роста нужна база знаний: умение анализировать, комбинировать, находить несвойственные признаки в объектах и выделять аналогичные в других. Чтобы студенты с удовольствием ходили на занятия и выполняли задачи, нужно их заинтересовать.

На уроках учебной практики у студентов много возможностей проявить творчество, выбирая предпочтительные виды деятельности.

В своей деятельности я выбираю различные пути для развития творчества. Изучив литературу по теме, для себя я определила психолого-педагогические условия развития творческих способностей студентов.

Создание атмосферы доброжелательности. С первых дней нужно создавать обстановку, где дети могут свободно выражать мысли. На каждом занятии должны звучать вопросы «почему?», «для чего?». Надо давать задания, которые учат оценивать и обосновывать оценку. В дружеской обстановке эмоции студентов направлены на творчество – работы становятся аккуратнее и оригинальнее.

Стимулирование эмоционального отношения студентов через содержание занятий. Заинтересованность вызывает эмоциональное выражение отношения к окружающему. Например, перед изучением темы предлагаю просмотреть сайты с креативным исполнением и оценить сложность изготовления. Наблюдая мастерство, студенты стремятся подражать, фантазируют, выражают мысли.

Оптимальное сочетание принципов и технологий. Для каждого занятия выбираю доступные и развивающие творческие способности принципы и техноло-

гии. В основе разработанных занятий – речь, наглядность, творчество, анализ готовых блюд, элементы моделирования. Разнообразие работ и многократное опробование сил выявляют индивидуальные способности.

В своей практике я использую творческие методы.

Методы учебного познания (когнитивные).

Метод сравнения. Сравниваются любые объекты, понятия, эпохи. Например, при изучении блюд из круп обучающиеся сравнивают ассортимент блюд в эпоху царей и сейчас, рассматривают старинные названия и технологии приготовления.

Метод эвристических вопросов. Задаются 7 вопросов: «Что?», «Кто?», «Зачем?», «Где?», «Как?», «Чем?», «Когда?». Ответы на эти вопросы и предполагают рождение творческих работ, а именно: для применения этого метода каждому обучающемуся задается задание для изучения отдельного блюда, а вопросы являются планом ответа: что представляет собой это блюдо; кто его впервые приготовил; как, зачем и где применяется; чем интересно.

Метод образного видения. Результат выражается графически (эскиз проекта). Студентам предлагаю создать в Microsoft Office PowerPoint презентацию: например, пошаговую технологию приготовления, ассортимент или варианты оформления блюда.

Креативные методы.

Метод придумывания (метод эскиза). Это способ создания неизвестного ранее блюда: его технологии, варианта оформления, правил и норм отпуски. Студент может предлагать блюда, которые готовят в его семье по особым рецептам. Но обязательным условием является эскиз блюда, так как это составная часть любого творческого проекта.

Метод вживания. Позволяет прочувствовать другую эпоху, вкус и аромат блюд времён Пушкина, Петра Первого, Екатерины Великой.

Оргдеятельностные методы.

Метод ученического планирования. Планирование образовательной деятельности для творческого проекта: составление технологических карт, меню для мероприятий, калькуляции. Студенты учатся анализировать ситуацию, контролировать и оценивать работу, нести ответственность за результаты.

Метод самоорганизации обучения. Организация деятельности по цели и способам её достижения, заданным преподавателем. Обучение идёт через работу с первоисточниками, технологическими картами, приготовление блюд – основу творчества.

Метод взаимообучения. Работа в парах и группах, функции мастера (студенты консультанты). Принцип микрогрупп: «Научился сам, научи друга», «Мы вместе», «Мы – команда». В группу подбираются студенты с разным уровнем обученности.

Метод рецензии или анализа. Анализ творческого проекта, блюд и кондитерских изделий модуля программы. Студенты дают органолептическую оценку, находят недостатки и способы их устранения, проводят аналогии, сравнивают, дают объективную оценку.

Используемые мной приемы и методы обучения углубляют знания студентов. Занятия проходят в эмоциональном и интеллектуальном подъеме, что дает выход творческой энергией.

По словам Л.С. Выготского, творчество есть там, где человек воображает, комбинирует, изменяет, создаёт новое. Василий Белов писал: «Каждый ребёнок хочет играть, то есть жить творчески. Почему же с годами творчество исчезает из нашей жизни, почему творческое начало сохраняется не в каждом?»

Пробудить заложенные в каждом студенте творческое начало, научить «творить», помочь найти себя и сделать первые шаги в творчестве для счастливой жизни. Эту задачу сложно решить одному мастеру, но если каждый педагог будет к этому стремиться, выиграют обучающиеся и будущее общества.

Список литературы

1. Андреев В.И. Диалектика воспитания и самовоспитания творческой личности: основы педагогического творчества / В.И. Андреев. – Казань: Изд-во КГУ, 1988. – 238 с.
2. Астахов А.И. Воспитание творчеством: кн. для учителя / А.И. Астахов. – М.: Просвещение, 1986. – 157 с.
3. Выготский Л.С. Воображение и творчество в детском возрасте / Л.С. Выготский. – СПб.: СОЮЗ, 1997. – 96 с.
4. Белов В.И. Лад. Очерки народной эстетики / В.И. Белов; предисл. С.Н. Семанова; отв. ред. О.А. Платонов. – М.: Институт русской цивилизации, 2013. – 512 с.
5. Репкина Н.В. Что такое развивающее обучение: научно-популярный очерк / Н.В. Репкина. – Томск: Пеленг, 1993. – 64 с.
6. Колипарова И.А. Развитие творческих способностей будущих специалистов по профессии «Повар» / И.А. Колипарова // Инфоурок. – URL: <https://infourok.ru/razvitie-tvorcheskih-sposobnostey-buduschih-specialistov-po-professii-povar-894889.html> (дата обращения: 09.09.2026).