

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ М. П. ДРАГОМАНОВА

Кваліфікаційна наукова
праця на правах рукопису

Желтова Марина Олексіївна

УДК 37.091.12: 664: 378.9 (043.5)

ДИСЕРТАЦІЯ
ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ РОЗВИТКУ ТВОРЧОГО
ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ
ГАЛУЗІ

19.00.07 – педагогічна та вікова психологія

Подається на здобуття наукового ступеня кандидата психологічних наук

Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

_____ М. О. Желтова

Науковий керівник: Шевченко Наталія Федорівна, доктор психологічних наук, професор

Київ – 2019

АНОТАЦІЯ

Желтова М. О. Психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеню кандидата психологічних наук за спеціальністю 19.00.07 «Педагогічна та вікова психологія». – Запорізький національний університет, Запоріжжя; Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, Київ, 2019.

У дисертаційному дослідженні здійснено теоретичне обґрунтування та експериментальне вивчення психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі в процесі професійної підготовки.

Динамічний розвиток галузі ресторанного господарства, поява інновацій у технологіях виробництва кулінарної продукції пред'являють високі вимоги до професійної підготовки техника-технолога харчового виробництва в умовах навчального закладу. Сьогодні держава та суспільство потребує конкурентоспроможного фахівця, який не тільки уміє досягати кращих результатів, а й реалізує власний творчий потенціал при вирішенні професійних задач. Діяльність фахівця харчової галузі пов'язана з необхідністю реалізації творчих можливостей, однак існує протиріччя між зростаючими вимогами ринку праці до творчого потенціалу фахівців харчової галузі та недостатньою розробленістю теоретичних і прикладних аспектів їх фахової підготовки в умовах вищих навчальних закладів. Сучасний технік-технолог повинен творчо мислити та нестандартно розв'язувати виробничі ситуації, саме тому підготовка майбутніх фахівців харчової галузі вимагає своєчасної діагностики творчого потенціалу та створення особливих психолого-педагогічних умов його розвитку.

Творчий потенціал визначено як інтегративну властивість особистості, що характеризує міру можливостей здійснювати творчу діяльність, готовність до здатність до творчої самореалізації та саморозвитку.

Охарактеризовано виробничі функції професійної діяльності техника-технолога харчової галузі: дослідницька (дослідження та систематизація основних напрямів розвитку сучасної кулінарії); проектувальна (розробка та впровадження нових технологій продуктів, удосконалення виробничої програми); організаційна (формування асортименту продукції); управлінська (визначення ефективних форм організації праці); технологічна (вдосконалення виробничої програми, розширення видів послуг, формування меню та його дизайну); контрольна (контроль за ходом виробництва, визначення ефективності впровадження нових технологій та обладнання); прогностична (забезпечення процесів приготування та оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні технології); технічна (ведення нормативної документації).

Виокремлено психологічні характеристики професійної діяльності техника-технолога харчової галузі: високий рівень розвитку сенсорних процесів, пам'яті, уваги та уяви.

Досліджено структурні компоненти творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі: мотиваційний (професійні мотиви, мотивація досягнення успіху); емоційний (психомоторна емоційність); вольовий (ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність, уважність); когнітивний (дивергентне мислення).

Визначено, що творчий потенціал техника-технолога харчової галузі є інтегративною властивістю особистості, котра включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які характеризуються стійкістю професійної мотивації, емоційним ставленням до праці, вольовим потенціалом та творчим мисленням і обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності фахівця харчової галузі.

В ході дисертаційного дослідження обґрунтовано психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. До психологічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога віднесено: високий рівень розвитку творчої

активності; сформованість інтелектуальної емоційності; розвиненість цілеспрямованості; високий рівень розвитку творчої уяви. Педагогічними умовами розвитку творчого потенціалу визначено: наявність атмосфери творчості, використання ефективних форм та методів навчання.

На підставі теоретичного аналізу наукових джерел обґрунтовано критерії розвитку кожного компонента та їх показники. Критерієм розвитку мотиваційного компонента визначено стійкість професійно-творчої мотивації за показниками: сформованість професійних мотивів та мотивація досягнення успіху. Критерієм розвитку емоційного компонента – значущість професії, яка характеризується показником психомоторної емоційності. Критерієм розвитку вольового компонента визначено ціннісну саморегуляцію, а показниками – ініціативність, рішучість, наполегливість, самостійність, енергійність та уважність. Критерієм розвитку когнітивного компоненту є творче мислення, а показниками – швидкість, гнучкість та оригінальність мислення.

Вибірку досліджуваних склали студенти I, II, III та IV курсів коледжів, які навчалися за спеціальністю 181 – «Харчові технології» та вступили до навчального закладу після 9 класу. Загальна кількість досліджуваних – 300 осіб.

В роботі використано комплекс теоретичних, емпіричних та математико-статистичних методів дослідження.

Емпірично досліджено структурні компоненти (мотиваційний, емоційний, вольовий, когнітивний) та психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі відповідно до визначених критеріїв та показників. Аналіз отриманих результатів дослідження мотиваційного компоненту творчого потенціалу показав, що низький рівень сформованості професійних мотивів виявлено майже у половини студентів молодших курсів навчання, а у третини студентів старших курсів домінує середній рівень сформованості професійних мотивів. Низький рівень мотивації досягнення успіху діагностовано у значної

кількості студентів всіх курсів навчання. Результати дослідження емоційного компонента показали, що у половини студентів виявлено середній рівень розвитку психомоторної емоційності, а у іншій половині досліджуваних – низький рівень розвитку. Діагностика вольового компонента творчого потенціалу виявила середній рівень розвитку таких рис як рішучість, самостійність, енергійність та низький рівень розвитку таких вольових рис як ініціативність, наполегливість та уважність. Аналіз результатів дослідження когнітивного компонента творчого потенціалу студентів I-IV курсів показав, що майже всі показники (швидкість, гнучкість, оригінальність мислення) знаходяться на низькому рівні розвитку.

Констатовано, що досліджувані групи відрізняються за показниками розвитку творчого потенціалу. Ці розбіжності проявляються у стійкості професійно-творчої мотивації, значущості професії, ціннісній саморегуляції та рівні розвитку творчого мислення впродовж фахового навчання.

Виявлено статистично незначуще зростання показників творчого потенціалу впродовж всього періоду навчання у коледжі. За такими показниками творчого потенціалу як сформованість професійних мотивів, психомоторна емоційність, рішучість, уважність та гнучкість мислення виявлено статистично значуще зниження показників на II курсі навчання. Отриманий результат вказує на наявність кризи «Правильності вибору професії», яка підтверджена попередніми дослідженнями криз професійного становлення студентів коледжів.

Результати діагностики психологічних умов показали, що у значній кількості студентів всіх курсів навчання психологічна умова «творча активність» виражена на низькому рівні. Майже у половини студентів всіх курсів навчання зафіксовано середній рівень розвитку інтелектуальної емоційності. Рівень розвитку цілеспрямованості майбутніх фахівців харчової галузі переважно виражений на низькому рівні у студентів молодших курсів, та на середньому – у студентів старших курсів. Виявлено, що у студентів всіх курсів навчання психологічна умова «творча уява» зафіксована на низькому

рівні розвитку. Отримані за всіма показниками результати показали недостатній рівень розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі I-IV курсів.

Кореляційний аналіз виявив прямий взаємозв'язок між психологічними умовами та показниками творчого потенціалу: професійні мотиви та творча активність, психомоторна та інтелектуальна емоційність, творча активність та ініціативність, цілеспрямованість та ініціативність, творча уява та творча активність, творча уява та оригінальність мислення.

Результати оцінки впливу педагогічних умов показали низький рівень забезпеченості атмосфери творчості у навчально-виховному процесі та використання інноваційних форм (конкурси професійної майстерності, фахові тренінги, майстер-класи) та методів навчання (проблемні та інтерактивні методи, моделювання ситуацій, проектні технології навчання).

Визначено рівні розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі: високий, середній, низький та початковий та констатовано незначне його зростання (зі зниженням на II курсі) впродовж навчання у коледжі, що й обумовило розробку та впровадження психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі на другому році навчання з метою подолання кризового періоду професійної підготовки та створення психологічних та педагогічних умов розвитку творчих потенцій техніків-технологів харчової галузі.

Отримані результати констатувального експерименту свідчать про недостатній рівень розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі та необхідність впровадження психолого-педагогічної програми його розвитку.

Теоретичним підґрунтям розробки комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі стали положення системного, особистісно-діяльнісного та гуманістичного підходів.

Обґрунтовано теоретичну модель розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі. Виокремлено її структурні елементи: психологічні та педагогічні умови розвитку творчого потенціалу, змістовні компоненти програми розвитку творчих потенцій техніків-технологів. Прогнозовано очікувані результати впровадження комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу у навчальний процес професійної підготовки фахівців харчової галузі.

Визначено, що мета програми полягає у здійсненні цілеспрямованого психолого-педагогічного впливу на розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Окреслено основні завдання програми розвитку творчого потенціалу: формування у студентів теоретичних уявлень про творчий потенціал та його структурні компоненти; усвідомлення значущості використання творчого потенціалу у професійній діяльності техника-технолога харчової галузі; оволодіння тренінговими технологіями з метою розвитку власних творчих можливостей та оптимального вирішення професійних задач.

Комплексна психолого-педагогічна програма складалася з чотирьох модулів. Мета першого модуля «Розвиток професійних мотивів та творчої активності» полягала у підвищенні рівня сформованості професійних мотивів та розкритті особливостей впливу мотивації досягнення успіху на творчий потенціал фахівців харчової галузі. Другий модуль «Розвиток емоційного ставлення до праці» був спрямований на розкриття особливостей впливу емоцій на творчу діяльність та ознайомлення з основними техніками управління емоціями. Метою третього модуля «Розвиток вольового потенціалу особистості» був розвиток та удосконалення вольових якостей студентів, таких як: ініціативність, рішучість, наполегливість, самостійність, уважність, енергійність тощо. Четвертий модуль «Розвиток когнітивних здібностей» мав за мету навчання прийомам тренування вміння генерувати незвичні та оригінальні ідеї, бачити різні сторони проблемної ситуації та креативно діяти у ситуаціях невизначеності.

Теоретична частина складалася із міні-лекцій, які передбачали усний виклад навчального матеріалу за короткий проміжок часу із використанням засобів візуалізації. Практична частина програми складалася з трьох-п'яти вправ у залежності від обсягів групової та індивідуальної роботи студентів.

Порівняльний аналіз динаміки показників розвитку кожного компонента (мотиваційного, емоційного, вольового, когнітивного) творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі до та після формувального експерименту показав, що в експериментальній групі, порівняно із контрольною, відбулися значні кількісні зміни. Доведено статистичну значущість відмінностей у контрольній та експериментальній групах по завершенню формувального експерименту, що дозволило констатувати підвищення рівня розвитку творчого потенціалу після формувального експерименту.

За результатами формувального експерименту отримано позитивну динаміку показників розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі експериментальної групи, що засвідчило ефективність впровадження комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі в процесі професійної підготовки.

Ключові слова: потенціал, творчий потенціал, компоненти творчого потенціалу, рівні розвитку творчого потенціалу, технік-технолог харчової галузі, комплексна психолого-педагогічна програма розвитку.

ANNOTATION

Zheltova M.O. Psychological-and pedagogical conditions of the creative potential development of future technicians-technologists in the food industry. – Qualifying scientific work published as a manuscript.

Dissertation for a Candidate degree in Psychological sciences, speciality 19.00.07 – «Pedagogical and developmental psychology».–Zaporizhzhya National

University, Zaporizhzhya; M. P. Dragomanov National Pedagogical University, Kyiv, 2019.

The dissertation research is devoted to the theoretical substantiation and experimental study of psychological-and-pedagogical conditions of the creative potential development of future technicians-technologists in the food industry in the process of professional education.

Dynamic development of the restaurant industry, emergence of innovations in technologies of production of culinary products impose high requirements for a technology-technician professional training of food production in terms of the educational institution. Today, the country and society need a competitive specialist, who is not only able to achieve better results, but also realizes his own creative potential in solving professional problems. Professional activity of the food industry specialist is related to the necessary realization of the creative abilities, but there is a contradiction between the growing demands of the labor market towards the creative potential of the food industry specialists and the lack of exploration degree of the theoretical and applied aspects of their professional training in higher education institutions. A nowadays technician-technologist needs to think creatively and solve production situations unconventionally, that's why the training of the food industry future specialists requires a timely diagnostics of the creative potential and elaboration of the special psychological-and-pedagogical conditions for its development.

Creative potential has been defined as an integrative personality property characterizing a measure of capacity for committing creative activity, readiness for a creative self-realization and self-development.

Production functions of the professional activity of a technician-technologist in the food industry have been characterized: research (research and systematization of the main directions of development of the modern cookery); designing (development and introduction of new product technologies, improvement of the production program); organizational (formation of the products assortment); managerial (qualification of effective forms of the work

organization); technological (improvement of the production program, expansion of services, menu formation and its design); control (control over the production process, determination of the effectiveness of the new technologies and equipment implementation); prognostic (providing of the cooking and designing processes of culinary products using low-waste technologies); technical (management of normative documentation).

Psychological characteristics of the professional activity of the technician-technologist in the food industry have been highlighted: high level of development of sensory processes, memory, attention and imagination.

Structural components of the creative potential of technology-technician in the food industry have been studied: motivational (professional motives, achievement motivation for success); emotional (psychomotor emotionality); volitional (initiative, determination, selfsufficiency, persistence, vigor, attentiveness); cognitive (divergent thinking).

The creative potential of a technician-technologist has been determined as an integrative property of a personality, which includes motivational, emotional, volitional and cognitive components, which are characterized by persistence of professional motivation, emotional attitude to work, volitional potential and creative thinking, and conditioned by the goals and psychological peculiarities of the professional activity of a specialist in the food industry.

In the context of the dissertation research there have been substantiated psychological-and-pedagogical conditions of development of the creative potential of future technicians-technologists in the food industry. The psychological conditions of the creative potential development of a technician-technologist include: a high level of development of the creative activity; the formed intellectual emotionality; the advanced purposefulness; high level of the creative imagination development. Pedagogical conditions of the creative potential development have been defined: presence of the atmosphere of creativity, using of the effective forms and methods of training.

On the basis of the theoretical analysis of scientific sources, criteria and indicators of development of the each component have been grounded. The criterion of the motivational component development has been defined by the stability of professional and creative motivation by indicators: formedness of professional motives and motivation of success achievement. The criterion of the emotional component development – significance of the profession, which is characterized by an indicator of psychomotor's emotionality. The criterion of the volitional component development has been defined by the value-based self-regulation, and indicators – initiative, determination, persistence, selfsufficiency, vigor and attentiveness. The criterion of the cognitive component development – creative thinking, and indicators – rapidity, flexibility and originality of thinking.

A research sample has been made of college students of the I, II, III and IV courses, studying under the specialty 181 – «Food Technologies» and which have entered the educational institution after the 9th form. Total number of respondents – 300 persons.

A complex of theoretical, empirical, mathematical and statistical methods of research have been used in the work.

Structural components of the creative potential (motivational, emotional, volitional, cognitive) and psychological-and-pedagogical conditions of the creative potential development of future technicians-technologists in the food industry have been empirically investigated according to the defined criteria and indicators.

Analysis of the received data of the motivational component study has shown prevalence of a low level of professional motivation in almost half of the students of junior courses, and dominance of an average level of professional motives in one third of senior students. A low level of the achievement motivation has been diagnosed in a significant number of students of all training courses. Results of the study of the emotional component have shown an average level of psychomotor emotional development in half of the students, and a low level of development in the other half of the respondents. Diagnostics of the volitional component of the creative potential has revealed an average level of development

of such features as determination, selfsufficiency, vigor and low level of development of such volitional features as initiative, perseverance and attentiveness. Analysis of the obtained results of the cognitive component of the creative potential of I-IV courses students has shown that almost all indicators (rapidity, flexibility, originality of thinking) lie within the low level of development.

It has been stated that the studied groups differ in rates of development of the creative potential. These differences are manifested in the stability of professional and creative motivation, in importance of the profession, in value self-regulation and in the level of the creative thinking development throughout the professional training.

Statistically insignificant growth of indicators of the creative potential throughout the whole period of college tuition has been revealed. By such indicators of the creative potential as formedness of the professional motives, psychomotor emotionality, determination, attentiveness and flexibility of thinking there have been revealed a statistically significant decrease in the rates of a second-course students. The obtained result points out the existence of the crisis of «Correctness choice of the profession», which is confirmed by previous studies of the crisis of professional formation of college students.

Results of diagnostics of the psychological conditions have shown that the condition «creative activity» has been marked at a low level in a large number of students of all courses. Almost half of all students of all courses have registered an average level of development of intellectual emotionality. A level of development of the purposefulness of future specialists in the food industry has mostly been marked in a low level among junior students, and in average –among senior students. It has been found that a psychological condition «creative imagination» has been fixed at a low level of development among students of all courses. The obtained results according to all indicators have shown a deficient level of development of the creative potential of future technicians-technologists in the food industry of the I-IV courses.

Correlation analysis has revealed a direct correlation between the psychological conditions and indicators of the creative potential: professional motives and creative activity, psychomotor and intellectual emotionality, creative activity and initiative, purposefulness and initiative, creative imagination and creative activity, creative imagination and originality of thinking.

Assessment results of the influence of pedagogical conditions has shown a low level of ensuring the atmosphere of creativity in the educational process and deficient level of using some innovative forms (competitions of professional skills, professional trainings, master classes) and teaching methods (problem and interactive methods, situation modeling, design training technologies).

Levels of development of the creative potential of future technicians-technologists in the food industry have been determined: high, average, low and initial. It has been verified an insignificant increase (with a decline in the 2nd course) during the studies in college, which caused the elaboration and implementation of a psychological-and-pedagogical program of the creative potential development of future food industry specialists in the second year of professional training in order to overcome the crisis period and in order to create psychological and pedagogical conditions for the development of the creative potentials of technicians-technologists in the food industry.

The obtained results of the confirmatory experiment proclaim a deficient level of development of the creative potential of future specialists in the food industry and the need to implement a psychological-and-pedagogical program for its development.

A theoretical basis for elaboration of a complex psychological-and-pedagogical program of the creative potential development of future technicians-technologists in the food industry has become a framework of systematic, personal-activity and humanistic approaches.

A theoretical model of the creative potential development of future specialists in the food industry has been grounded. Its structural elements have been distinguished: psychological and pedagogical conditions of the creative

potential development, content components of the program of the creative potentials development of technicians-technologists. Expected results of the implementation of the complex psychological-and-pedagogical program of the creative potential development into the educational process of professional training of the food industry specialists have been predicted.

It has been determined that the aim of the program is realization of purposeful psychological-and pedagogical influence on development of the creative potential of future technicians-technologists in the food industry. The main tasks of the program of the creative potential development have been outlined: formation of students' theoretical notions about the creative potential and its structural components; awareness of the significance of using the creative potential in a professional work of a technician-technologist in the food industry; mastering of training technologies in order to develop their own creativity and optimal solution of professional tasks.

A complex psychological-and-pedagogical program has consisted of four modules. The purpose of the first module «Development of the professional motives and creative activity» – to increase the level of formedness of professional motives and to reveal peculiarities of the achievement motivation influence on the creative potential of the food industry specialists. The second module «Development of the emotional attitude to work» has been aimed at revealing features of emotions influence on the creative activity and introduction to the basic techniques of emotions managing. The purpose of the third module «Development of the personality volitional potential» – development and improvement of students' volitional skills, such as: initiative, determination, persistence, selfsufficiency, attentiveness, vigor, etc. The fourth module «Development of the cognitive abilities» has been aimed at teaching some methods to workout an ability in generating unusual and original ideas, viewing different aspects of a problem situation and acting creatively in situations of uncertainty.

A theoretical part has consisted of mini-lectures, which included a verbal presentation of the material in a short period of time using visualization tools.

Apractical part of the program has consisted of three to five exercises, depending on the volume of the group and individual work of students.

A comparative analysis of the dynamics of the development indicators of each component (motivational, emotional, volitional, cognitive) of the creative potential of future technicians-technologists in the food industry before and after the formative experiment has shown the occurring significant rate changes in the experimental group compared with the control. A statistical significance of differences in the control and in the experimental groups has been proven, which has allowed to ascertain increasing of the level of development of the creative potential after the formative experiment completion.

According to results of the formative experiment, there has been obtained a positive dynamics of indicators of the creative potential development of the experimental group respondents, which has witnessed the effectiveness of implementation of the complex psychological-and-pedagogical program of development of the creative potential of future technicians-technologists in the food industry in the process of professional training.

The key words: potential, creative potential, components of the creative potential, levels of development of the creative potential, technician-technologist in the food industry, complex psychological-and-pedagogical development program.

СПИСОК ПУБЛІКАЦІЙ ЗДОБУВАЧА

Праці, в яких опубліковані основні наукові результати дисертації

Статті у вітчизняних фахових виданнях, затверджених МОН України

1. Желтова М. О. Теоретичний аналіз проблеми творчого потенціалу особистості / М. О. Желтова // Проблеми сучасної психології: зб.наук.пр.ін-ту психології ім. Г. С. Костюка НАПН України / За ред. С. Д. Максименка, Н. Ф. Шевченко, М. Г. Ткалич. – Запоріжжя: ЗНУ, 2015. – № 2 (8) – С. 80-86

2. Желтова М. О. Творчий потенціал техника-технолога харчової галузі: визначення та структура / 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, 2016. – № 2 (10) – С. 49-54

3. Желтова М. О. Аналіз психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі / М. О. Желтова // Науковий вісник ХДУ. Серія: Психологічні науки, Вип.1. – Херсон.: ХДУ, 2017. – С. 62-67

4. 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. 29-342.

5. Желтова М. О. Емпіричне дослідження педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі / М. О. Желтова // Науковий вісник ХДУ. Серія: Психологічні науки, Вип.5. – Херсон.: ХДУ, 2017 – С. 17-21

6. Желтова М. О. Апробація програми розвитку творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі / М. О. Желтова // Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського. Психологічні науки :збірник наукових праць / за ред. Ірини Савенкової. – (19), квітень 2018. – Миколаїв : МНУ імені В. О. Сухомлинського, 2018 – С. 52-59.

Статті у зарубіжних виданнях та збірниках, включених до міжнародних наукометричних баз:

7. Шевченко Н. Ф., Желтова М. О. Психологічний аналіз креативності як важливої професій про якості майбутнього технолога громадського харчування / Н. Ф. Шевченко, М. О. Желтова // Вісник ХНПУ імені Г. С. Сковороди. Психологія, Вип. 51. – Х.: ХНПУ, 2015. – С. 285-297

8. Желтова М. О. Експериментальне вивчення психологічних умов розвитку 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. – № 2 (12) – С. 34-39.

9. Желтова М. О. Експериментальне дослідження психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі / М. О. Желтова // Science and Education a News Dimention. Pedagogy and Psychology, VI (63), Issue: 153, 2018.- С.85-88

10. Желтова М. О. Результати впровадження програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців 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, 2018. – № 1 (13) – С. 54-60

Праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації

Статті у інших наукових виданнях та матеріали наукових конференцій:

11. Желтова М. О. Теоретичний аналіз проблеми креативності фахівця харчової галузі / М. О. Желтова // Науковий журнал «Молодий вчений». Видавничий дім «Гельветика», № 7 (22) липень, 2015 р. Частина 2. С. 111-115

12. Желтова М. О. Проблема творчого потенціалу особистості / М. О. Желтова // «Актуальні проблеми сучасної психології: перспективні та пріоритетні напрями наукових досліджень молодих науковців» : матеріали І міжнар. наук.-практ. конф., 17 лист. 2015 р. – Кам'янець-Подільський : Медобори-2006, 2015. – С. 58-60

13. Желтова М. О. Категорія творчого потенціалу особистості: сучасний погляд на проблему / М. О. Желтова // «Молода наука-2016» : ІХ університетська наук.-практ. конф. студ., аспір. і молодих учених. – Запоріжжя : ЗНУ, 2016. – Т. 2. – С. 170-171

14. Желтова М. О. Формування творчого потенціалу як важливої професійної якості майбутніх техніків-технологів / М. О. Желтова // «Генеza

буття особистості» : III міжнар. наук.-практ. конф., 20 грудня 2016 р. – К.: ДП «Інформаційно-аналітичне агентство», 2017. – С. 167-168

15. Желтова М. О. Розвиток творчого потенціалу майбутнього техника-технолога / М. О. Желтова // «Молода наука-2017» : X університетська наук.-практ. конф. студ., аспір. і молодих учених. – Запоріжжя : ЗНУ, 2017. – С. 264-266

16. Желтова М. О. Дослідження умов розвитку творчого потенціалу у закладах освіти / М. О. Желтова // «Технології роботи психолога в організації» : IV Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених, 19-20 жовтня 2017 р. – Запоріжжя : ЗНУ, 2017. – С. 19-20

17. Желтова М. О. Обґрунтування методичного інструментарію дослідження розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі / М. О. Желтова // «Актуальні проблеми сучасної психології особистості та міжособистісних взаємин: матеріали IX міжнар. наук.-практ. конф., 23 квітня. 2017 р. – Кам'янець-Подільський : 2017. – С. 188-191

18. Желтова М. О. Проблема розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі / М. О. Желтова // Актуальні проблеми психології особистості та міжособистісних взаємин, 23 квітня 2018 р. : Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції / За ред. С. Д. Максименка, Л. А. Онуфрієвої. – Кам'янець-Подільський : Аксіома, 2018. – С. 149-151

19. Желтова М. О. Результати формувального експерименту з розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі / М. О. Желтова // Збірник наукових праць студентів, аспірантів і молодих вчених «Молода наука-2018» : у 4 т. / Запорізький національний університет. – Запоріжжя : ЗНУ, 2018. – Т.2. – С. 301-303

Науково-практичний посібник

20. Шевченко Н. Ф. Творчий потенціал фахівців харчової галузі: теоретичні та практичні аспекти розвитку / Н. Ф. Шевченко, М. О. Желтова // ТОВ «ІМА-прес», 2018. – 126 с.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	21
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ	29
1.1. Філософсько-психологічний аналіз поняття «творчий потенціал особистості»	29
1.2. Психологічні характеристики професійної діяльності та творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі.....	43
1.3 Теоретичне обґрунтування психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі	62
Висновки до першого розділу	74
РОЗДІЛ 2. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВ РОЗВИТКУ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ.....	77
2.1. Організаційно-методичний інструментарій вивчення психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.....	77
2.2. Емпіричне вивчення структурних компонентів творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.....	85
2.3. Дослідження впливу психологічних умов на розвиток творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі	106
2.4. Оцінка впливу педагогічних умов на розвиток творчого потенціалу	116
2.5. Вивчення рівнів розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі	125
Висновки до розділу 2.....	132
РОЗДІЛ 3. ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВ РОЗВИТКУ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ.....	136

3.1. Теоретичне обґрунтування комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.....	136
3.2. Змістові та процесуальні аспекти програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.....	142
3.3. Результати впливу психолого-педагогічних умов на розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі	175
Висновки до розділу 3.....	187
ВИСНОВКИ	189
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	192
ДОДАТКИ	219

ВСТУП

Актуальність дослідження. Сьогодні в Україні відбуваються кардинальні зміни, які стосуються усіх сфер людської діяльності. Суттєвих перетворень, в умовах фінансово-економічної кризи, зазнала галузь ресторанного господарства, – високий рівень конкуренції, дефіцит певних продуктів, непроста демографічна ситуація та спад інтересу у споживачів. Значною мірою вирішення означених проблем та конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства залежить від творчого підходу техніків-технологів харчової галузі. До їх компетенцій входить широкий спектр завдань: дослідження та систематизація напрямків розвитку сучасної кулінарії; впровадження нових, науково обґрунтованих технологій приготування кулінарних страв; вдосконалення виробничої програми; розширення видів послуг; розробка інноваційних продуктів та страв; формування меню та його дизайну. Діяльність фахівця 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. За таких умов розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі стає невід'ємною складовою їх фахової підготовки та умовою конкурентоспроможності.

В зв'язку з цим підготовка майбутніх фахівців харчової галузі вимагає створення особливих психолого-педагогічних умов розвитку їх творчого потенціалу.

Науковим підґрунтям для розгляду означеної проблеми є праці зарубіжних та вітчизняних науковців. Значну цінність мають праці Д. Б. Богоявленської (компоненти інтелектуальної активності), Дж. Гілфорда (психологія креативності), Л. О. Даринської (компоненти творчого потенціалу), А. Б. Коваленко (проблема емпіричних досліджень у психології творчості), І. В. Львової (риски творчого потенціалу), Т. М. Лисянської

(проблема творчого мислення), О. М. Матюшкіна (структура обдарованості), В. О. Моляки (структура творчого потенціалу), О. О. Попеля (творчий потенціал як системна характеристика особистості), Дж. Рензулі (характеристики творчого потенціалу), В. А. Роменця (природа та механізми творчості людини). В. М. Чернобровкіна (динаміка творчого процесу).

Сутність поняття «потенціал» розкрито у роботах Б. Г. Ананьєва, Я. Є. Кальби, В. Ж. Келле, С. Д. Максименка, В. Г. Риндака, М. А. Садової, О. І. Савенкова, О. К. Чаплигіна, і в узагальненому вигляді може бути представлено як інтегративна властивість особистості, що характеризує міру можливостей здійснювати творчу діяльність.

Класифікація видів потенціалу представлено у наукових працях А. О. Деркача та В. Г. Зазикіна (біологічний, психічний та особистісний потенціал), М. С. Кагана (гносеологічний, аксіологічний, творчий та художній потенціал), В. О. Разумного (пізнавальний, творчий, ціннісно-орієнтаційний та комунікативний потенціал), Т. М. Лисянської та Г. В. Суходольського (інтелектуальний, характерологічний, особистісний, когнітивний, емоційний, вольовий, креативний та виконавський потенціал).

Творчий потенціал особистості вивчався в рамках таких наукових підходів: аксіологічний (В. А. Кан-Калик, М. Д. Нікандров); особистісно-діяльнісний (В. І. Андрєєв, М. С. Каган, В. М. Чернобровкін); здібнісний (Д. Б. Богоявленська, Л. Б. Єрмолаєва-Томіна); розвивальний (Г. С. Альтшуллер, В. В. Давидов); енергетичний (В. Ф. Вишнякова, Л. Н. Столович); ресурсний (Ю. В. Синягин, Н. І. Тимакова); інтегративний (Л. К. Веретеннікова, О. М. Матюшкін); системний (Л. О. Даринська, Я. О. Понамарьов).

Особливості розвитку творчого потенціалу фахівців різних галузей досліджено у роботах Ю. Ю. Дзекун (розвиток творчого потенціалу майбутніх менеджерів), О. М. Дунаєвої (формування креативності майбутніх вчителів), М. Д. Дяченко (творчий потенціал майбутніх журналістів),

А. М. Машталір (творча складова майбутніх курсантів), Н. І. Недвиги (творчість майбутніх інженерів),

Різні аспекти творчості фахівців харчової галузі досліджені у роботах А. Ф. Амельченко, О. С. Благий, Н. В. Божко, Л. В. Гусечко, Л. В. Козловської, М. С. Лобура, О. Ф. Мельника, Н. С. Сичевської, Т. М. Стахмич та інших. Водночас поза увагою дослідників залишилося вивчення умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Таким чином, протиріччя між вимогами ринку праці до творчого потенціалу фахівців харчової галузі та недостатня розробленість теоретичних та прикладних аспектів його розвитку в умовах вищих навчальних закладів обумовили вибір теми нашого дослідження: **«Психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі»**

Мета дослідження полягає у теоретичному обґрунтуванні та емпіричному вивченні психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі, а також розробці та впровадженні на цій основі психолого-педагогічної програми його розвитку у процесі фахової підготовки.

Відповідно до поставленої мети сформульовано наступні **завдання** дослідження:

1. Визначити теоретичні підходи до вивчення проблеми творчого потенціалу, структуру творчого потенціалу фахівця харчової галузі та обґрунтувати психолого-педагогічні умови його розвитку.

2. Емпірично дослідити особливості розвитку структурних компонентів творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

3. Виявити рівні, динаміку та вплив психолого-педагогічних умов на структурні компоненти творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі у процесі фахової підготовки.

4. Обґрунтувати модель, розробити і апробувати комплексну психолого-педагогічну програму розвитку творчого потенціалу в процесі фахової підготовки майбутніх фахівців харчової галузі.

Об'єкт дослідження – творчий потенціал фахівця харчової галузі.

Предмет дослідження – психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі.

В основу дослідження покладено **припущення** про те, що: творчий потенціал техника-технолога харчової галузі як інтегративна властивість обумовлюється гармонійним розвитком мотиваційного, емоційного, вольового та когнітивного компонентів та за традиційною організацією навчального процесу формується недостатньо, а його становлення буде більш ефективним при створенні комплексу психолого-педагогічних умов, спрямованих на гармонійний розвиток складових творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Методологічним та теоретичним підґрунтям дослідження є: загальнопсихологічні та методологічні засади потенціалу особистості (Б. Г. Ананьєв, Я. Є. Кальба, В. Ж. Келле, С. Д. Максименко, В. Г. Риндак, М. А. Садова, О. І. Савенков, О. К. Чаплигін та інші.); дослідження підходів до вивчення творчого потенціалу особистості (Г. С. Альтшуллер, В. І. Андрєєв, Д. Б. Богоявленська, В. Ф. Вишнякова, М. С. Каган, В. А. Кан-Калик, О. М. Матюшкін, Я. О. Понамарьов, Ю. В. Синягин); структура творчого потенціалу (С. Доллінгер, Р. Стернберг, Є. П. Ільїн, О. М. Матюшкін, О. О. Попель, В. О. Моляко, І. В. Форостюк) основні положення розвитку творчого потенціалу (Д. Б. Богоявленська, Дж. Гілфорд, Є. П. Ільїн, Т. М. Лисянська, Е. Торренс); психолого-педагогічні засади професійної підготовки майбутніх фахівців (А. Ф. Амельченко, Н. В. Божко, І. С. Булах, Л. В. Долинська, М. С. Лобур, Л. Я. Старовойт, Т. М. Стахмич, Н. Ф. Шевченко, В. М. Чернобровкін тощо).є:

Методи дослідження – *теоретичні*: теоретико-методологічний аналіз та систематизація літературних наукових джерел, порівняння й узагальнення результатів теоретичних та емпіричних досліджень; *емпіричні*: спостереження, психологічний експеримент (констатувальний і формувальний), тестування за допомогою стандартизованих методик: для діагностики сформованості професійних мотивів та психологічної умови «творча активність» – методика «Діагностика мотиваційної структури» (В. Е. Мільман); методика «Мотивація досягнення» (модифікація теста-опитувальника А. Мехрабіана запропонована М. Ш. Магомед-Еміновим) для діагностики двох узагальнених стійких мотивів особистості: мотиву прагнення до успіху та мотиву уникнення невдач; методика діагностики емоційності (В. М. Русалов) для діагностики психомоторної емоційності та психологічної умови «інтелектуальна емоційність»; опитувальник вольових якостей особистості (М. В. Чумаков) – дослідження ініціативності, рішучості, самостійності, наполегливості, енергійності, уважності та психологічної умови «цілеспрямованість»; діагностика особистісної креативності (О. Є. Тунік), шкала Уява (У) для визначення рівня розвитку творчої уяви; діагностика невербальної креативності (короткий варіант тесту Е. Торренса в адаптації О. Вороніна) – дослідження показників швидкості, гнучкості та оригінальності мислення особистості; *статистичні методи*: кореляційний аналіз (коефіцієнт кореляції Пірсона), метод перевірки статистичних гіпотез t-критерій Стьюдента, однофакторний дисперсійний аналіз; опрацювання статистичних даних проводилося на базі пакету прикладних програм Microsoft Excel-2013.

Експериментальна база дослідження. Дослідницько-експериментальна робота виконувалася на базі Дніпровського технологіко-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.

Наукова новизна та теоретичне значення дисертаційного дослідження полягають у тому, що:

- вперше визначено сутність поняття «творчий потенціал техника-технолога харчової галузі» як інтегративну властивість особистості, котра включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які характеризуються стійкістю професійної мотивації, емоційним ставленням до праці, вольовим потенціалом та творчим мисленням і обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності фахівця харчової галузі; обґрунтовано критерії розвитку кожного структурного компонента творчого потенціалу (стійкість професійно-творчої мотивації, значущість професії, ціннісна саморегуляція, творче мислення) та їх показники; досліджено розвиток структурних компонентів творчого потенціалу, рівні його сформованості (високий, середній, низький та початковий) та динаміку впродовж фахової підготовки в закладі освіти; обґрунтовано психологічні (високий рівень розвитку творчої активності, сформованість інтелектуальної емоційності, розвиток цілеспрямованості, високий рівень розвитку творчої уяви) та педагогічні (атмосфера творчості у навчальному процесі та форми і методи навчання) умови розвитку творчого потенціалу фахівця харчової галузі; розроблено модель і психолого-педагогічну програму розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі, шляхом забезпечення вказаних психологічних та педагогічних умов;

- розширено та доповнено наукові уявлення про особливості розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців у процесі їх підготовки;

- набула подальшого розвитку система знань про структуру творчого потенціалу; здійснено подальший розвиток теорії творчого потенціалу.

Практичне значення одержаних результатів теоретичного та експериментального дослідження зумовлене можливістю їх застосування у навчальному процесі професійної підготовки студентів економіко-

технологічних спеціальностей, зокрема спеціальності «Харчові технології»; для вдосконалення системи підвищення кваліфікації практикуючих фахівців харчової галузі. Розроблена комплексна психолого-педагогічна програма розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі може бути використана викладачами вищих навчальних закладів, психологами, фахівцями харчової галузі та ресторанного господарства як психологічний засіб розвивального характеру. Отримані теоретичні та експериментальні результати дослідження можуть бути використані в процесі викладання навчальних курсів «Вступ до спеціальності», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва закладів ресторанного господарства», «Організація обслуговування закладів ресторанного господарства», «Психологія та етика ділових відносин (для фахівців харчової галузі)» та інших спецкурсів.

Особистий внесок автора. У науково-практичному посібнику «Творчий потенціал фахівців харчової галузі: теоретичні та практичні аспекти розвитку», підготовленому спільно з Н. Ф. Шевченко, авторським є: аналіз результатів теоретичного та емпіричного дослідження, обґрунтування та розробка комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Апробація та впровадження результатів дисертації. Основні теоретичні та практичні положення дисертаційного дослідження обговорювалися й отримали схвалення на 4 Міжнародних, 1 всеукраїнській, 3 університетських науково-практичних конференціях та на засіданнях кафедри практичної психології Запорізького національного університету (з 2015 по 2018 рр.)

Результати дослідження впроваджено в навчальний процес Запорізького національного університету (довідка № 01.01-13/50 від 14.06.2018 р.); Київського коледжу ресторанного господарства Національного університету харчових технологій (довідка № 107 від 13.06.2018 р.); Миколаївського державного коледжу економіки та харчових

технологій (довідка № 01-06/149 від 12.06.2018 р.); Торгового коледжу Запорізького національного університету (довідка № 01-37/126 від 07.06.2018 р.).

Публікації. Матеріали дослідження висвітлено в 20 публікаціях, серед яких 1 науково-практичний посібник; 6 статей – у фахових виданнях України, 4 – у зарубіжному періодичному виданні та збірниках включених до міжнародних наукометричних баз; 9 – матеріали наукових конференцій та інших наукових видань.

Структура та обсяг дисертації. Структура та обсяг дисертації. Дисертація складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, висновків, 1 додатку та списку використаних джерел, що налічує 250 найменувань (8 з яких іноземною мовою). Основний зміст дисертації викладений на 192 сторінках та містить 35 таблиць та 30 рисунків на 27 сторінках. Загальний обсяг дисертації – 220 сторінок.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

В першому розділі представлено результати теоретичного аналізу вивчення розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Здійснено філософсько-психологічний аналіз поняття «творчий потенціал особистості». Визначено структуру та теоретичну модель творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі. Обґрунтовано психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

1.1. Філософсько-психологічний аналіз поняття «творчий потенціал особистості»

Проблема дослідження творчого потенціалу особистості належить до складних і постійно актуальних проблем психології та цілого ряду наукових дисциплін, так чи інакше пов'язаних з людиною: філософії, біології, антропології, педагогіки, соціології, історії та ін. Швидкий темп науково-технічного прогресу, економічні зрушення в суспільстві, інформатизація та глобалізація, динамічні зміни в усіх сферах життя людини, – характерні ознаки сучасного світу. Реалії сьогодення потребують від людини реконструкції «відносин зі світом», вміння швидко орієнтуватися у ситуації та бути готовим не тільки до інноваційних змін, а й ініціювати їх. У зв'язку з цим, актуальним є активізація та використання людиною власних ресурсів та їх розвиток. Реалізація творчого потенціалу особистості є пріоритетним напрямком суспільства, що потребує від людини вирішення нестандартних завдань, що висуває життя.

В психолого-педагогічній літературі існує велика кількість визначень творчого потенціалу, що є свідченням його складності та багатогранності. Проте, незважаючи на широку представленість досліджень заявленої

проблеми, у фаховій літературі й досі не існує єдиного визначення цього феномена.

Дослідити особливості творчого потенціалу особистості та на практиці забезпечити умови для його розвитку неможливо, не проаналізувавши поняття «потенціал», не зрозумівши сутності творчого потенціалу та його структурних компонентів.

Слово «потенціал» походить від французького слова «potentiel», що в перекладі означає «бути могутнім». Свого часу Аристотель визначив потенціал як здатність речі бути не тим, чим вона є у категорії субстанції, якості, кількості та місця [218, с. 17]

В енциклопедичних та тлумачних словниках знаходимо такі визначення потенціалу: 1) наявні засоби та запаси, які можуть бути мобілізовані та використані для досягнення певної мети [28, с. 428]; 2) сукупність засобів та умов, необхідних для підтримки та збереження чогонебудь [214]; 3) сила, можливість, засіб та запас, який може бути використаний для досягнення конкретної мети [29]; 4) можливості особистості, суспільства та держави у певній галузі [152].

Термін «потенціал» використовується у різних науках та має специфічний ракурс вивчення: як фізична величина, що характеризує силове поле у даній точці [153, с. 561]. З точки зору соціології, потенціал – це соціальне явище, що характеризується висуванням споживчих благ у якості найвищих цінностей, що переважають над іншими цінностями життя людини [203]. Суспільствознавство визначає потенціал як «можливість та засіб, що може бути використаний для вирішення будь-якої задачі» [55].

У широкому колі філософських наукових робіт, термін «потенціал» використовують як синонім терміна «ресурси» [21, с. 392-397; 213] або «можливості» [1; 217, с. 144;].

В. Г. Риндак стверджує, що категорія «потенціал» у філософії тлумачиться як джерело, можливість, засіб, запас, який може бути актуалізований для вирішення задачі або досягнення певної мети [188, с. 19].

На думку О. І. Савенкова, потенціал особистості є синтезом інтелектуально-творчих та мотиваційних характеристик особистості, що визначають можливість високих досягнень у соціальній та професійній сферах [189, с. 107].

О. К. Чаплигін під «потенціалом» розуміє сукупність наявних можливостей, способів у певній сфері діяльності, що охоплює як об'єктивно існуючі матеріальні цінності, так і суб'єктивні сили і здібності людини, рівень її свідомості, підготовленості до того чи іншого виду діяльності [230, с. 34].

У науковій літературі виокремлено декілька близьких за змістом понять до потенціалу: «потенціал особистості», «особистісний потенціал» та «людський потенціал». Термін «потенціал особистості» є системним інтегративним утворенням, яке включає ряд складових, що визначають здатність особистості виходити зі стійких внутрішніх критеріїв, орієнтуватися у власній життєдіяльності та зберігати стабільність діяльності на фоні тиску зовнішніх умов (Д. О. Леонтьєв); формувати систему відносин людини до зовнішнього світу і до самої себе (В. М. М'ясищев); досягати успіху людини в різних видах діяльності (М. С. Каган); визначати ступінь розвиненості здібностей особистості (Г. М. Зараковський); впливати на успішність адаптації (Н. Л. Коновалова) [231].

Д. О. Леонтьєв особистісний потенціал характеризує як динамічну психологічну систему з тенденцією до сталого досягнення цілей, що дозволяє перевищувати діяльнісні показники за рахунок накопиченого особистісного ресурсу можливостей на шляху до досягнення високих результатів у творчості [112, с. 56-65].

І. В. Мурашко під «особистісним потенціалом» розуміє здатність до творчості, прагнення до самовдосконалення, саморозвитку [147, с. 196-205].

Термін «людський потенціал» трактують як сукупність можливостей людини і суспільства, які можна використати для досягнення індивідуальних

та суспільних цілей. Основу людського потенціалу складає демографічний потенціал, обумовлений чисельністю і віково-статевим складом населення. Людський потенціал залежить від якісних характеристик людей, від їх соматичного та психічного здоров'я; соціальних потенцій; розвиненості матеріальних і духовних потреб та можливостей їх задоволення у трудовій та інших видах діяльності [231].

Отже, співвідносячи поняття «потенціал особистості», «особистісний потенціал» та «людський потенціал», можна виділити наступні відмінності: потенціал особистості є найбільш широким поняттям, що охоплює і відношення людини до самої себе та навколишнього світу; особистісний потенціал пов'язаний із здатністю людини до саморозвитку, творчості та самовдосконалення; людський потенціал є сукупністю можливостей як окремої особистості, так і суспільства в цілому, його основу складає демографічний потенціал.

Термін «потенціал» був введений в науковий обіг у 90-ті рр. ХХ століття, однак дослідження у галузі вказаної проблематики свідчать про те, що й досі не має єдиного визначення поняття. У західній психології термін «потенціал» найчастіше використовується при вивченні мотивації особистості та динамічних характеристик мотиву. Загальноживаними у зарубіжній психології є поняття: «поведінковий потенціал» (теорія соціального научіння Дж. Роттера), «потенціал активації» (Д. Е. Берлайн); «потенціал реакції» (К. Л. Халл) [113, с. 53-57].

У соціальній теорії К. Левіна поняття «потенція» використовується для позначення психологічної сили, що діє на суб'єкта в напрямку до цільової області [111].

Представники гуманістичної психології під «потенціалом» розуміють особистісне утворення, що має бути актуалізованим та реалізованим в процесі розвитку, що відбувається автоматично [223].

Д. Б. Богоявленська визначає потенціал як стадію виходу людини на новий рівень і ототожнює його з поняттям «творча особистість» та з розвиненими творчими здібностями [23].

Г. М. Зараковський запропонував концепцію «психологічного потенціалу». На думку автора, психологічний потенціал індивіда є системою психологічних властивостей особистості, що зумовлює можливість успішної життєдіяльності індивіда в різних сферах життя. Дослідник виокремив наступні властивості особистості, за допомогою яких формується психологічний потенціал: загальна активність, мотиваційна установка на досягнення; спрямованість; здібності; регуляторні якості [72, с. 50-59].

На думку В. Ж. Келле, потенціал є можливістю, яка реалізується у діяльності, вдосконалюється та залишається ймовірною можливістю [92, с 13].

Л. В. Мардахаєв «потенціал» трактує як сукупність можливостей, які можуть бути використаними для досягнення певної мети, вирішення задачі; це можливості окремої особистості та держави в певній сфері життєдіяльності [130].

На думку Б. М. Теплова, потенціал є внутрішньою силою людини в її творчій діяльності. Науковець ототожнює поняття «потенціал» з поняттям «енергія людини» [209, с. 88-91].

В українській психологічній науці у дослідженнях феномену потенціалу використовують такі терміни як: «енергопотенціал людини» (С. Д. Максименко), «потенціал індивідуального буття» (І. П. Маноха), «потенціал самореалізації» (М. А. Садова), «вчинковий потенціал» (Я. Є. Кальба).

С. Д. Максименко, під енергопотенціалом людини розуміє показник її здатності до пізнавальної, чуттєвої, моральної та творчої дії. Науковець зазначає, що однією з необхідних умов розвитку особистості та її переходу від можливості до дії є енергія. До структури енергопотенціалу С. Д. Максименко відносить базовий енергопотенціал, що зумовлений

здатками та оперативний енергопотенціал – та енергія, яку можна використовувати практично [126].

І. П. Маноха вводить поняття «потенціал індивідуального буття людини» та розглядає це явище як здатність особистості актуалізувати власні інтенції протягом життя, організовуючи таким чином «простір» і «час» буттєвої активності [129].

М. А. Садова запропонувала визначення потенціал самореалізації, що збігається з визначенням потенціалу особистості за В. І. Подшивалкіною – це динамічне інтегральне утворення, що визначає ресурсні можливості розвитку людини та її здатність до оволодіння та продуктивного здійснення різновидів діяльності [190].

«Вчинковий потенціал» за Я. Є Кальбою є структурним і динамічним утворення, що об'єднує ситуаційний («Я перебуваю у ситуації»), мотиваційний («Я хочу вчиняти»), дієвий («Я можу вчиняти») та післядієвий («Я рефлексую») компоненти конкретного вчинку [86, с. 148-163].

Інші вітчизняні науковці термін «потенціал» визначали як: динамічне інтегративне утворення, що забезпечує успішність процесів індивідуалізації (набуття індивідом специфічних властивостей, що забезпечують прояв власної індивідуальності), соціалізації (засвоєння індивідом соціального досвіду) та професіоналізації (набуття компетентності в будь-якому виді діяльності); синтез інтелектуально-творчих та мотиваційних характеристик особистості, що визначають можливість високих досягнень у соціальній та професійній сферах [10; 141, с. 405-415; 149, с. 483; 189, с. 107].

Отже, аналітичний огляд наукових джерел (Д. Б. Богоявленська, Л. О. Даринська, О. М. Матюшкін, В. О. Моляко, Л. П. Овсянецька, В. Г. Риндак, В. А. Роменець) дає можливість розуміти поняття «потенціал» як інтегративну властивість особистості, що характеризує міру можливостей здійснювати творчу діяльність.

В залежності від форм життєдіяльності, дослідники філософської думки виокремили різновиди потенціалу: гносеологічний (пізнавальний),

аксіологічний (ціннісний), творчий, художній (комунікативний та естетичний) [147]; пізнавальний, ціннісно-орієнтаційний, комунікативний [179].

У психологічній науці було виокремлено такі види потенціалу: інтелектуальний, характерологічний, особистісний, когнітивний, емоційний та вольовий, креативний та виконавський потенціал стійкості до монотонних дій та до екстремальної роботи [116, с. 113-118; 207, с. 145]; пізнавальний, морально-етичний, комунікативний, естетичний та творчий потенціали [4, с. 23];

Т. М. Лисянська також виділяє інтелектуальний потенціал як один із видів потенціалу, а також розглядає інтелектуальний ресурс домінуючим фактором професійної якості майбутніх фахівців [126, с. 113-118].

В рамках нашого дисертаційного дослідження вивчається проблематика творчого потенціалу особистості, яка тісно переплітається з такими поняттями як «творчість», «творчі здібності», «обдарованість» та «креативність».

Словник С. І. Ожегова визначає творчість як «створення нових культурних та матеріальних цінностей», а науковці під творчістю розуміють «універсальну функцію особистості, що має на меті самовираження» [125; 144; 145; 236, с. 28-62].

На думку В. М. Чернобровкіна, творчість є динамічним процесом та характеризується послідовністю стадій [236, с. 28-62].

Л. Б. Єрмолаєва-Томіна визначала творчі здібності як процес і як автоматизовану навичку, а це означає, що вони можуть або включатися у певний вид діяльності, або не включатися [69].

Б. М. Теплов інтерпретував «обдарованість» як якісно своєрідне поєднання здібностей, від якого залежить можливість досягнення успіху у виконанні тієї чи іншої діяльності» [209, с. 136].

Вчені-психологи інтерпретували креативність як «здатність творити, здатність до творчих актів [202]; «здібність до творчості», перетворення

інформації [83]; вміння знаходити рішення в нестандартних ситуаціях, націленість на відкриття нового і здатність до глибокого усвідомлення власного досвіду [157].

Творчий потенціал є найбільш широким тлумаченням креативності та включає різновиди обдарованості, однак є лише передумовою розвитку і можливістю реалізації творчої діяльності [226].

Отже, складність вивчення означеної проблеми полягає у тому, що однозначних та чітких визначень творчого потенціалу у літературних джерелах дуже мало.

Творчий потенціал – це саме та система, яка прихована від будь-якого зовнішнього спостереження; більше того, іноді й сам носій творчого потенціалу мало або й зовсім нічого не знає про свої творчі можливості. Про справжні творчі можливості конкретної людини ми можемо доказово, а не гіпотетично, говорити лише на основі здійсненої діяльності, отриманих оригінальних творів. Творчий потенціал стає не уявною, а реальною, прогнозованою цінністю лише тоді, коли реалізується у винаходах, конструкціях, книгах, картинах, фільмах та ін.

Творчий потенціал у широкому значенні визначають як фонд, сукупність можливостей реалізації нових напрямів діяльності суб'єкта творчості. Творчий потенціал індивіда є інтегрованою якістю особистості, що характеризує міру її можливостей ставити і вирішувати нові завдання у сфері її діяльності, яка має суспільне значення [206, с. 6].

У філософській літературі поняття «творчий потенціал» інтерпретують як сукупність можливостей цілеспрямованої перетворювальної діяльності [114].

Філософи античності вважали, що людина від народження має творчі здібності, які будуть використані в її діяльності лише тоді, коли людина особисто забажає творчо працювати [164]; лише через досвід людина може досягти високого рівня творчої діяльності [140, с. 479].

Сучасні філософи зробили такі акценти на творчих можливостях особистості: 1) творчий потенціал є інтегральною якістю особистості, що характеризує певний рівень зрілості її сил як суб'єкта діяльності і як індивідуальну цінність, що сприяє розширенню суспільних відносин і власного саморозвитку [231]; 2) творча особистість саме себе творить, і перш ніж зробити новаторське перетворення в об'єктивному світі, має змінити власний суб'єктивний світ [104]; 3) творчий потенціал є системоутворювальною якістю особистості, в якій відображаються особливості взаємозв'язку всіх здібностей людини [102].

Для визначення позиції сучасної вітчизняної та зарубіжної психологічної науки необхідно виділити підходи до вивчення проблеми творчого потенціалу особистості, до основних з яких можна віднести наступні:

1. Аксиологічний (В. А. Кан-Калик, М. Д. Нікандров, В. О. Сластьонін) – підхід, в рамках якого творчий потенціал визнавали як цінність, життєву необхідність, за допомогою якої людина створює себе та власну життєдіяльність [88, с. 13].

2. Особистісно-діяльнісний підхід (В. І. Андреев, М. С. Каган, В. Г. Риндак) визначав, що творчий потенціал пов'язаний з такими характеристиками особистості як суб'єктність, самобутність, вміння створити принципово нове, оригінальне [9, с. 427].

3. Здібнісний підхід (Д. Б. Богоявленська, Л. Б. Ермолаєва-Томіна, Я. О. Пономарьов) досліджував творчий потенціал, роблячи акцент на творчих здібностях особистості [23; 69; 170].

4. В рамках розвивального підходу (Г. С. Альтшуллер, В. В. Давидов) творчий потенціал вивчали крізь призму вияву та розвитку творчих здібностей, а також включенням у творчу діяльність [97, с. 103-108].

5. Енергетичний підхід (В. Ф. Вишнякова, Л. Н. Столович), який розглядав творчий потенціал як психоенергетичний ресурс особистості, що

взаємопов'язаний з емоціями та почуттями людини, а також з інтенсивністю її духовного життя [39, с. 22].

6. У ресурсному підході (Ю. В. Синягін, Н. І. Тимакова) науковці тлумачили творчий потенціал як певний ресурс особистості, що знаходиться у постійній динаміці [210, с. 248].

7. В рамках інтегративного підходу (Л. К. Веретеннікова, О. М. Матюшкін) творчий потенціал розуміли як інтегративну єдність особистісних характеристик, таких як: творча установка, спрямованість особистості, творча позиція, актуалізація творчих здібностей у реальній практиці [36, с. 7].

8. Ще один підхід – системний (Л. О. Даринська, Я. О. Пономарьов), у рамках якого при описі феномену творчого потенціалу використовували його основну характеристику: системну цілісність, розвиток та реалізацію внутрішніх сил як системи, компоненти якої є взаємопов'язаними [56, с. 10-12].

У дисертаційному дослідженні ми спирались на теоретичні положення інтегративного підходу, оскільки саме він розглядає творчий потенціал особистості як інтегративну єдність особистісних характеристик.

Дотепер в психології не існує єдиного визначення поняття «творчий потенціал» та його структурної будови. У західній психології, одним із перших дослідників творчого потенціалу є Ф. Гальтон. У другій половині XIX століття вчений прийшов до висновку, що на прояв творчого потенціалу особистості впливають не соціальні чинники, а біологічні. Ф. Гальтон першим висунув гіпотезу про те, що творчий потенціал людини – результат дії спадкових чинників [123].

Х. Уарте та Х. Вольф сформулювали теоретико-методологічні передумови формування психології обдарованості [65, с. 149-163].

У XX столітті починається новий етап у дослідженні творчого потенціалу особистості і цьому сприяли наступні чинники: накопичені дані про природу творчості та стрімке зростання технологій. Однією з важливих

робіт є монографія А Біне «Експериментальне дослідження інтелекту». На думку А. Біне, здібності – це сформовані пізнавальні функції та засвоєний соціальний досвід [123].

В середині ХХ століття більшість науковців прийшли до висновку, що в основі творчого потенціалу особистості не коефіцієнт інтелекту, а принципово інша характеристика психіки – креативність [115, с. 58-62].

Однією з популярних концепцій визначення творчого потенціалу в середині ХХ століття стала теорія американського психолога Дж. Гілфорда. Саме завдяки роботам Дж. Гілфорда з'явилась психологія креативності. Вчений зі своїми співробітниками виокремив гіпотетичні інтелектуальні здібності, що характеризують креативність: швидкість (кількість ідей за одиницю часу), гнучкість (швидке переключення від однієї ідеї до іншої), оригінальність (ідеї, що відрізняються новизною), допитливість (підвищена чутливість до проблеми, що не викликає зацікавленості у інших), та іррелевантність (незалежність реакції від стимулу). Дж. Гілфорд виділив два базові типи мислення: конвергентне та дивергентне. Конвергентний тип мислення спрямований на аналіз наявних способів вирішення задачі, проте людина може вибрати лише один спосіб розв'язання. Дивергентний тип мислення – це багатогранне мислення, яке реалізується у декількох напрямках. Наприклад, якщо перед людиною поставити проблемне завдання, то вона може вирішити це завдання багатьма способами, тобто знайти безліч варіантів рішення [157].

Корифеєм психології креативності є Е. Торренс, який визначає креативність як творчі здібності індивіда, що входять у структуру обдарованості як незалежний чинник. Креативні люди характеризуються здатністю створювати новаторські, незвичайні ідеї, розв'язувати проблемні ситуації незвичними способами. Для Е. Торренса, креативність – це здатність до загостреного сприймання недоліків у знаннях, елементів яких не вистачає. Його модель креативності включає наступні елементи креативності: швидкість, гнучкість та оригінальність [83].

У 70-ті рр. з'являється теорія творчої особистості А. Маслоу, яка внесла нові корективи у розуміння креативності. Сам же А. Маслоу наголошував на тому, що суспільство переживає особливий історичний момент, що породжує потребу у новому типі людини – креативній особистості. Креативна особистість – це людина, яку зміни надихають, яка здатна до імпровізації, впевнена у собі та сильна духом. Саме в межах гуманістичного підходу більшої актуальності набувають питання про особистісні фактори креативності, а центральним поняттям у визначенні обдарованості та творчості постає поняття творчого потенціалу особистості [68, с. 286-292; 133].

Однією з популярних моделей творчості в сучасній психології є теорія розроблена американським вченим Дж. Рензулі. Науковець вважав, що – творчий потенціал особистості – це поєднання трьох основних характеристик: інтелектуальних здібностей, креативності і наполегливості [157].

У радянській психології творчий потенціал особистості розглядали як:

- 1) інтелектуальну активність, до основних компонентів якої відносять загальні розумові здібності та мотиваційні фактори розумової діяльності [23; 118, с. 158-161];
- 2) конструкт, що включає світоглядні, ціннісні, інтелектуальні та вольові якості [124, с. 45-46];
- 3) систему особистісних рис, які дозволяють оптимально змінювати прийоми дій у зв'язку з новими умовами [192];
- 4) утворення, що визначає ефективність діяльності людини у світі та характеризується не лише понятійним апаратом мислення, ціннісно-смысловими структурами, а й психологічною базою (мотиваційні, інтелектуальні та психофізіологічні резерви) [106];
- 5) системна характеристика особистості, що дає можливість діяти оригінально та нестандартно у нових ситуаціях [172, с. 34-35];
- 6) складне інтегральне поняття, що включає природно-генетичний, соціально-особистісний та логічний компоненти, які у сукупності представляють базис знань, умінь, здібностей та прагнень особистості до перетворень у різноманітних сферах

діяльності [56, с. 10-12].

Серед сучасних українських вчених, які займаються проблемами творчого потенціалу особистості, слід насамперед назвати В. О. Моляка. Науковець запропонував власну концепцію формування творчої особистості та реалізації її творчого потенціалу. На думку В. О. Моляки, творчий потенціал – це інтегративна властивість особистості, що характеризує міру можливостей здійснювати творчу діяльність, готовність та здатність до творчої самореалізації та саморозвитку [144].

На думку Н. В. Кузьміної, різниця у розвитку кожної особистості зумовлена творчим потенціалом особистості. В рамках акмеологічного дослідження, автор виокремила елементи творчого потенціалу особистості: індивідуальні якості (стать, вік, стан здоров'я, структура сім'ї); рівень продуктивності діяльності; інтегративні схеми рольової взаємодії; здібності; пізнавальні та емоційно-вольові якості особистості; структура вмінь; вплив сімейного та професійного оточення; соціальний вплив; готовність до реконструкції діяльності; способи врахування системи обмежень творчих можливостей; способи врахування системи вимог, що обмежені морально-етичними принципами [105, с. 46].

Л. П. Овсянецька вважає, що актуальний стан творчого потенціалу залежить від культивування у собі творчої сили. У випадку, коли зусилля людини перевищують наявні ресурси, то можна говорити про те, що особистість подвоює свої творчі можливості. [151, с. 140-145].

Вагомий внесок у вивчення творчості привніс вітчизняний вчений В. А. Роменець. Дослідник розуміє творчість як механізм розвитку особистості. У роботах дослідника розкривається вчення про природу і механізми творчості людини. В. А. Роменець виступає проти інтелектуальної творчості та її ототожнення з мисленням. Науковець вирішує питання про психологічний механізм творчості, яким, на його думку, є трансдукція – перехід від суб'єктивно-психічної системи (від задуму) до матеріально-мовної (втілення задуму у певному предметі) [186].

Незважаючи на відсутність єдності поглядів на проблему творчого потенціалу особистості, аналіз підходів дає можливість зробити ряд узагальнень:

- переважна більшість дослідників визначає творчий потенціал як інтегративне утворення, що має свою структуру;

- творчий потенціал є динамічним утворенням, що може змінюватись, актуалізуватись та вдосконалюватись в залежності від умов життєдіяльності [229, с. 131-135].

Таким чином, філософсько-психологічний аналіз творчого потенціалу особистості показав, що проблема дослідження є складною та актуальною на сьогоднішній день. Подано визначення потенціалу у філософських та психологічних наукових джерелах. Виділено такі види потенціалу у філософії як: гносеологічний, творчий, аксіологічний, а у психології – інтелектуальний, особистісний, когнітивний, емоційний та творчий потенціали. Показано різницю між такими дефініціями як: творчість, творчі здібності, обдарованість та креативність. Визначено, що на думку філософів, творчий потенціал – це сукупність можливостей цілеспрямованої перетворювальної діяльності. Виокремлено психологічні підходи до розуміння творчого потенціалу: аксіологічний, особистісно-діяльнісний, здібнісний, розвивальний, енергетичний, ресурсний та системний. Показано різницю вивчення творчого потенціалу у західній (в основі творчого потенціалу – креативність), вітчизняній (інтегративна властивість, що характеризує міру можливостей здійснювати творчу діяльність) та радянській психології (система особистісних рис, яка дозволяє оптимально змінювати прийоми дій у зв'язку з новими умовами).

1.2. Психологічні характеристики професійної діяльності та творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі

Харчова промисловість є однією з найбільших та найважливіших галузей промисловості України. Від рівня її розвитку та функціонування залежить стан економіки держави, розвиток внутрішнього та зовнішнього ринків, а також рівень життя населення. Процеси приватизації та роздержавлення практично усунули «громадське харчування», на зміну якому прийшли підприємства різних форм власності [40].

П. О. Заремба зазначав, що численні дослідження показали швидкі темпи зростання обігу ресторанного господарства, приблизно 121, 5% на рік. Це свідчить про те, що галузь є перспективною для розвитку [73, с. 220-223].

Сьогодні в харчовій галузі спостерігаються суттєві зміни, що пов'язані із розширенням асортименту та появою нових продуктів, впровадженням новітніх технологій та сучасного обладнання. А наявність висококваліфікованих та творчих фахівців забезпечить не лише прибуток закладу ресторанного господарства, а й стане фундаментом успішного економічного та соціального розвитку будь-якої держави [14; 70].

Однак, як свідчить історія кулінарного мистецтва, вимоги та ставлення до фахівців, що створювали їжу різнилися від епохи до епохи. Батьківщиною кулінарного мистецтва вважається Азія, звідти через Грецію воно прийшло в Рим, а пізніше центр кулінарного мистецтва перемістився до Франції [128; 212, с. 3-24].

Доля української кухні історично розпочалась у монастирях та мала сумний вплив французької кухні. Вже у перші роки Радянської влади відбувався бурхливий розвиток мережі підприємств громадського харчування: з'являються кулінарні школи, технікуми тощо. Справжнім проривом стала поява Українського науково-дослідного інституту торгівлі та громадського харчування, якому вдалося відновити втрачені рецепти приготування страв національної кухні. Поява широкого спектру

підприємств харчування призвела до підвищеного попиту на висококваліфіковані кадри та висунула специфічні вимоги до їх підготовки [6, с. 64; 27, с. 44-58].

Отже, щоб стати майстром кулінарної справи, необхідна ґрунтовна фахова підготовка у вищих професійних закладах освіти. Сьогодні, професія техніка-технолога харчової галузі допомагає реалізувати знання та уміння, розкрити творчий потенціал особистості.

Є. О. Клімов відніс професію до типу «людина – техніка», адже фахівець повинен знати виробництво та контролювати технічні процеси, робити точні розрахунки, працювати з обладнанням. У нього має бути розвиненим зорове, слухове сприйняття та практичне мислення. Творчість техніка-технолога харчової галузі буде пов'язана із розробкою нових продуктів, технологій приготування страв та обладнання [93].

Згідно з класифікацією типів професій Є. О. Клімова, професію техніка-технолога харчової галузі можна віднести і до типу «людина – природа». Фахівець безпосередньо працює з харчовими продуктами, вимірює їх на око, оглядає, визначає якість та свіжість, перевіряє на смак. Враховуючи те, що технік-технолог має право на розробку інноваційних продуктів та продуктів функціонального призначення, йому необхідні знання з хімії та біології. Однією, з важливих вимог готових страв є їх безпечність для життя та здоров'я людини, а тому фахівець повинен володіти знаннями з фізіології харчування [90; 93].

Професію техніка-технолога харчової галузі, кулінара віднесли до типу «людина – художній образ». Основними видами діяльності фахівця є виготовлення кулінарної продукції, її художнє оздоблення та створення нових образів. Техніку-технологу необхідно володіти образною, смаковою та нюховою пам'яттю, наочно-образним та просторовим мисленням, творчою уявою та художнім смаком. Майстер кулінарної справи має сприймати форми, пропорції та кольорові співвідношення. Навіть на виконавському

рівні, творчий потенціал фахівця харчової галузі має складатись не з окремих компонентів, а зі структури [90].

Науковці віднесли професію техника-технолога і до типу «людина – людина». Фахівець харчової галузі виконує функції організатора виробництва, саме тому йому необхідно вміти управляти колективом та знати норми відносин у робочому колективі.

Діяльність техника-технолога харчової галузі пов'язана також із обслуговуванням відвідувачів. На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства популярним є дегустація страви відвідувачем у присутності шеф-кухаря [90; 93].

Залежно від мети професійної діяльності, професія техника-технолога (кухаря) відноситься до: перетворюючих (кулінар в процесі приготування страви перетворює властивості та стан продуктів); пошукових (майстер кулінарної справи є дослідником та винахідником, який розробляє нові продукти та страви, творчо підходить до їх оформлення) [93].

Перейдемо до розгляду проблем підготовки фахівців різних галузей, які відображені у наукових працях В. Є. Зубкова, А. В. Усова, Н. Ф. Шевченко, І. А. Юрченка, В. А. Яценка [15, с. 28-35; 241].

Починаючи з середини 90-х років ХХ століття, питання професійної підготовки фахівців сфери ресторанного господарства входить до кола важливих наукових проблем. Особливості підготовки професіоналів кулінарної справи вивчали А. Ф. Амельченко, Н. В. Божко, Л. Є. Висоцька, М. С. Лобур, Л. Я. Старовойт, Т. М. Стахмич та інші [98, с. 112-118].

Підготовка техніків-технологів харчової галузі здійснюється на підставі стандартів вищої освіти, варіативних частин освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ), освітньо-професійної програми (ОПП), навчального плану, програм навчальних дисциплін. ОКХ техника-технолога виробництва харчової продукції передбачає займання ним наступних посад: технік-технолог із технології харчування, завідувач виробництва в закладах

харчування, шеф-кухар, кухар 5-го та 6-го розряду, адміністратор залу, кондитер, бармен, офіціант [155].

Основними функціями діяльності фахівця харчової галузі є: дослідницька (проведення різноманітних досліджень, в тому числі аналіз та систематизація основних напрямів розвитку сучасної кулінарії); проектувальна (розрахунок потреби у матеріалах та сировині, розробка та впровадження нових технологій продуктів, удосконалення виробничої програми); організаційна (організація виконання поточних виробничих процесів, формування асортименту продукції, організація роботи з кадрами, збутової діяльності підприємства та ін.); управлінська (визначення ефективних форм організації праці); технологічна (вдосконалення виробничої програми, розширення видів послуг, формування меню та його дизайну); контрольна (контроль за ходом виробництва згідно виробничої програми, контроль діяльності підрозділу, визначення ефективності впровадження нових технологій та обладнання); прогностична (прогнозування кількісного та якісного показника випуску готової продукції та її реалізації, забезпечення процесів приготування та оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні технології); технічна (ведення нормативної документації, розрахунок продажних цін та ін.).

Отже, розглядаючи психологічні характеристики основних функцій та типових задач техника-технолога харчової галузі, можна зробити висновок, що фахівець галузі ресторанного господарства має бути обізнаним у сучасних напрямках розвитку кулінарного мистецтва, проектувати нові технології приготування кулінарних виробів, організовувати та контролювати виробництво продукції на всіх його етапах, вдосконалювати існуючі технології, керувати харчовим підприємством та вести відповідну документацію. Фахівець харчової галузі не тільки контролює процес приготування страв та відповідність його технології, а й впроваджує нові технології, беручи до уваги кращий світовий кулінарний досвід.

В межах нашого дисертаційного дослідження, нас зацікавив аспект соціально-особистісних компетенцій фахівця, а саме психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу у професійній діяльності техника-технолога харчової галузі.

Аналізуючи психологічні характеристики професійної діяльності техника-технолога харчової галузі, варто зазначити, що діяльність фахівця відбувається у специфічних умовах: кухар працює у закритому приміщенні, однак є необхідність переходів з гарячих у холодні цехи, роботі біля плит з інфрачервоним випромінюванням, а також із впливом інтенсивного шуму. Висока якість підготовки техника-технолога вимагає комплексного підходу, поєднання таких аспектів, як професійна підготовка та формування важливих психологічних властивостей особистості.

Розглядаючи професійну діяльність кулінарного майстра, необхідною характеристикою є рівень розвитку відчуттів: зорових, смакових, нюхових та дотикових. Органолептичні відчуття дають змогу технику-технологу харчової галузі оцінити якість, свіжість та консистенцію продуктів. Окрім цього, у кухаря має бути добре розвинений окомір, це дає можливість чітко визначити масу інгредієнтів при приготуванні страв [27, с. 44-58; 48; 184; 205].

А. І. Титюнник зазначав, що у композитора для запису мелодії є сім основних нот, у художника для створення картини – сім основних кольорів, а у кухаря для приготування страви чотири основні смаки – солодкий, кислий, солоний та гіркий. Використовуючи лише чотири смаки, кухар створює справжній кулінарний шедевр [211].

Специфічні вимоги висунуті і до пам'яті фахівця харчової галузі. Технік-технолог має пам'ятати смак та аромат страв, їх зовнішній вигляд, адже це є умовою його успішної професійної діяльності [27, с. 44-58; 205].

Ще однією характеристикою професійної діяльності фахівця харчової галузі є робота в умовах, коли на нього діє безліч додаткових факторів. Технік-технолог має готувати декілька страв одночасно, саме тому від

фахівця вимагають стійкості та концентрації уваги, а також можливості переключати її [184; 205].

Професійна діяльність фахівця харчової галузі неможлива без творчої уяви. Це дає можливість кулінарному майстру використати нові інгредієнти у рецептурі страви та творчо підійти до її оформлення [184; 205].

Професійна освіта та володіння фаховими компетенціями забезпечить успіх техніку-технологу у професійній діяльності, але відсутність мотивації може звести всі здібності нанівець. Кулінарний майстер без мотивації діяльності накопичує знання без конкретної мети, а виконання обов'язків перетворюється на рутину [137, с. 232-236].

Не менш важливою психологічною характеристикою професійної діяльності є нервово-емоційне напруження у роботі техника-технолога харчової галузі. Фахівцю необхідно проводити постійні розрахунки кількості сировини та продуктів для приготування страв, а також працювати із відвідувачами [215].

Професійна діяльність фахівця харчової галузі пов'язана з великою відповідальністю за життя та здоров'я відвідувачів. Від того, як фахівець оцінить свіжість продуктів, як будуть дотримані всі санітарно-гігієнічні норми, як буде приготовлена страв, буде залежати здоров'я відвідувачів [54, с. 134-139; 137, с. 232-236].

Суттєвою особливістю громадського харчування є те, що ця система дуже складно піддається коригуванню та не є гнучкою до змін. По-перше, є традиційний продуктовий набір та звичні способи теплової обробки, по-друге, існують певні етнічні та релігійні харчові заборони, а по-третє, основним критерієм є відповідність основам здорового харчування. Однак, незважаючи на певні складнощі, використання творчих підходів та нестандартних рішень є можливим та необхідним у професійній діяльності фахівця харчової галузі.

Ще однією психологічною характеристикою професійної діяльності техника-технолога харчової галузі є необхідність прояву творчого потенціалу.

Ця особливість зазначена в освітньо-кваліфікаційній характеристиці фахівця. У збірниках професіограм технік-технолог харчової галузі має бути оригінальним, винахідливим, володіти творчим потенціалом та мати творчий початок [48; 184].

На думку науковців, фахівець харчової галузі повинен мати творчий потенціал, творчі здібності, вміти знаходити нові функції об'єкту, креативно ставитись до власної професійної діяльності та творчо вдосконалювати харчові продукти, технології приготування і обладнання [27, с. 44-58; 35, с. 28-37; 54, с. 134-138; 109, с. 150-160; 204, с. 42-50].

Важливість та необхідність застосування творчого потенціалу у професійній діяльності техника-технолога пов'язана із тим, що: існує лише чотири основні смаки, але поєднуючи їх, можна створити безліч кулінарних шедеврів з оригінальними смаками; техник-технолог використовує стандартний набір продуктів і лише наявність творчої потенції здатна із звичайних продуктів створити кулінарний витвір мистецтва; готувати швидко та смачно може кожен, однак не кожен здатен створити оригінальну страву, для цього потрібні і творчий потенціал, і високий рівень натренованості нюхового та смакового аналізаторів; для створення кулінарного шедевр за мало поєднати компоненти у єдину страву, необхідні знання з технології виробництва кулінарної продукції, хімії, фізіології та ін.

Отже, важливими психологічними характеристиками професійної діяльності техника-технолога харчової галузі є такі: високий рівень розвитку органолептичних відчуттів, психічних пізнавальних процесів, мотивації професійної діяльності, емоційної стійкості та відповідальності за життя та здоров'я відвідувачів. Професійна діяльність фахівця харчової галузі неможлива без прояву творчого потенціалу.

Проблема формування творчої особистості та розкриття її творчого потенціалу не є суто психологічною і належить до універсальних проблем науки в цілому. Основним завданням освітньої політики нашої держави є формування та розвиток творчого потенціалу фахівця будь-якої галузі.

Враховуючи вимоги підприємств харчування, основна мета професійної освіти – це підготовка фахівця, який спроможний творчо вдосконалювати харчову продукцію, технології та обладнання [67, с. 321-327; 108, с. 97-105].

Перейдемо до розгляду проблем підготовки творчих фахівців, що представлені у наукових працях Е. Ф. Зеєра, М. М. Зіновкіної, О. М. Іванова, М. М. Кашапова та ін. [76; 77; 81; 91]. Окремі питання розробки конкурентоспроможної продукції та технології висвітлені у працях Ю. Ю. Зуєва, В. О. Моляка, О. І. Половінкіна та ін. [79; 144; 169].

Різним аспектам творчого потенціалу присвячені роботи вітчизняних та зарубіжних науковців, зокрема Ю. Ю. Дзекун (розвиток творчого потенціалу майбутніх менеджерів), О. М. Дунаєвої (формування креативності майбутніх вчителів), М. Д. Дяченко (творчий потенціал майбутніх журналістів), О. М. Лободи (творчий потенціал майбутніх практичних психологів), А. М. Машталір (творча складова майбутніх курсантів), Н. І. Недвиги (творчість майбутніх інженерів) [59; 64; 66; 120; 136; 148].

На думку В. О. Моляки, професійна підготовка фахівців – це підготовка до їх творчої діяльності. Вчений вважає, що творчість займає наскрізне положення у процесі підготовки молодшого спеціаліста, а вузловим періодом для розвитку творчих компетенцій є етап професіоналізації, тобто період становлення молодого фахівця. Таким чином, творчість має стати нормою професійної діяльності [145, с. 1-4].

А. В. Долуда виокремила декілька суперечностей професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі, однією з яких є непропорційність між необхідністю застосування творчого підходу для вирішення професійних завдань та репродуктивний рівень навчання у ВНЗ [61, с. 219-225.].

О. Ф. Мельник зазначив, що професія техника-технолога є безумовно творчою. Рівень професійної майстерності фахівця буде залежати від рівня розвитку професійної творчої діяльності [137, с. 232-236].

На думку В. Р. Яригіної, кухар є носієм творчих здібностей і навичок. Фахівець може організувати і підготувати вечір або урочисту подію. Він знає товарну характеристику продуктів та особливості їх обробки. Вільно володіє технологією приготування страв, як бенкетних, так і фірмових. Кухар є творцем прекрасного, смачного та привабливого, а також винахідником, який все життя перебуває в пошуку для того, щоб творити [242, с. 241-244].

Змістовний аналіз проблем підготовки творчих фахівців дав можливість констатувати, що наявність творчих резервів особистості є нормою людського життя та забезпечує успішність професійної діяльності. Професія техника-технолога харчової галузі потребує використання особистістю власного творчого потенціалу, адже зміни у демографічній ситуації, дефіцит певних продуктів, високий рівень конкуренції та спад інтересу відвідувачів вимагають творчого підходу та нестандартних рішень на шляху до досягнення цілей. На сучасному етапі при підборі кадрового персоналу для будь-якого типу закладу харчування, важливою вимогою стала наявність креативності [220].

Специфічними рисами творчого потенціалу фахівця харчової галузі є своєрідне поєднання його елементів у єдину структуру. Структурні компоненти творчого потенціалу фахівців досліджувались у роботах зарубіжних (Т. Девітт, С. Доллінгер, А. Кроплі, Е. Рікельне, Р. Стернберг, Д. Тегано, С. Ван Хук), російських (Є. П. Ільїн, І. В. Львова, О. М. Матюшкін, О. О. Попель, В. Г. Риндак, І. В. Смолярчук,) та українських дослідників (Н. В. Кузьміна, В. О. Моляко, Л. П. Овсянецька, О. П. Попова, І. В. Форостюк А. А. Хорошун) [19; 75; 135; 172; 245; 246].

У наукових працях зарубіжних дослідників у структурі творчого потенціалу виокремили: 1) готовність особистості до ризику [245, р. 27-45]; 2) потребу у творчій унікальності [246, р. 99-116]; 3) здатність до конвергентного та дивергентного мислення [244, р. 391-404]; 4) уяву [249, р. 105-116]; 5) набір розв'язків типових проблем [250, р. 60-64]; 6) некомформність [247, р. 1-16].

Так, Т. Девітт наголошує, що схильність до ризику є індивідуальною відмінністю, яка віддзеркалює готовність особистості ризикувати у діяльності та позиціонується як важливий фактор впливу на творчу поведінку [245, Р. 27-45].

Експериментальні дослідження Е. Рікельме підтвердили, що особистості із творчою уявою швидші у своїх відкриттях у порівнянні з людьми, що не володіють творчою уявою [249, Р. 105-116].

Ч. Ван Хук та Д. Тегано дослідили зв'язок між творчістю й конформністю та підтвердили, що високі показники творчого потенціалу спостерігаються у тих, хто суворо не дотримується моделей конформності або неконформності [247, Р. 1-16].

Російський дослідник Є. П. Ільїн у структурі творчого потенціалу виокремив творчі здібності та властивості особистості. До творчих здібностей науковець відніс інтелект, уяву та дивергентне мислення, а до властивостей особистості – мотиви, рівень компетентності, емоційність та вольові якості особистості [83].

І. В. Львова до групи якостей, що складають творчий потенціал особистості віднесла: світоглядні якості (активна життєва позиція, оптимізм, гармонійність, відданість своїм ідеалам, почуття обов'язку, патріотизм); ціннісні якості (доброзичливість, тактовність, толерантність, милосердя, критичність); інтелектуальні якості (уміння прогнозувати події та вчинки, допитливість, спостережливість, почуття гумору, гнучкість розуму, варіативність мислення, самостійність та незалежність думки, здатність до аналізу та синтезу, ініціативність, оригінальність); вольові якості (цілеспрямованість, наполегливість, сміливість, уміння доводити розпочату справу до кінця) [124, с. 45-46].

На думку О. М. Матюшкіна, до структури обдарованості можна віднести наступні компоненти: внутрішню мотивацію, дослідницьку творчу активність, можливість досягнення оригінальних розв'язків, можливість

прогнозування розв'язку, здатність до створення ідеальних еталонів [135, с. 88-97].

Науковець О.О. Попель до структури творчого потенціалу відніс: мотиваційний, інтелектуальний, емоційний та вольовий компоненти. Мотиваційний компонент пов'язаний із своєрідністю інтересів людини та її орієнтацією на творчу діяльність. До інтелектуального компонента входить швидкість та оперативність мислення, легкість асоціацій, розвинена творча уява, оригінальність. Емоційний компонент впливає на процес творчості, висвітлює емоційно-образні характеристики психіки. До вольового компонента відносять здатність людини до саморегуляції, стійкість та концентрацію уваги, спрямованість особистості на досягнення мети [172, с. 34-35].

В. Г. Риндак запропонував до структури творчого потенціалу включити такі складові: власне потенціальну (задатки, здібності); мотиваційну (потреби, мотиви, переконання, ціннісні орієнтації); когнітивну (знання, уміння та навички, що включені до творчої діяльності) [188].

І. В. Смолярчук та О. О. Дробишева до структури творчого потенціалу віднесли: когнітивний компонент (швидкість, гнучкість, оригінальність мислення у вербальній та образній сферах; винахідливість, дивергентне мислення, візуальна творчість, асоціації); особистісний компонент (творча уява, допитливість, складність та схильність до ризику); самооцінний компонент (самооцінка креативності) [201, с. 97-102].

Корифеєм сучасних вітчизняних досліджень творчого потенціалу є В. О. Моляко. До структури творчого потенціалу вчений відніс: 1) задатки, нахили, що виявляються в підвищеній чутливості, певній вибірковості, наданні переваг чомусь перед чимось, загальній динамічності психічних процесів; 2) інтереси, їх спрямованість, частота й систематичність проявів, домінування пізнавальних інтересів; 3) допитливість, потяг до створення нового, до пошуку й розв'язання проблем; 4) швидкість у засвоєнні нової інформації, створення асоціативних масивів; 5) нахили до постійних

порівнянь, зіставлень, вироблення еталонів для наступних порівнянь, відбору; 6) прояви загального інтелекту – розуміння, швидкість оцінювань та вибору шляхів розв’язку, адекватність дій; 7) емоційне забарвлення окремих процесів, емоційне ставлення, вплив почуттів на суб’єктивне оцінювання, вибір, надання переваг; 8) наполегливість, систематичність у роботі, цілеспрямованість, рішучість, працелюбність, сміливе прийняття рішень; 9) творча спрямованість на пошуки аналогій, комбінування, реконструювання, змін варіантів, економність у рішеннях, використанні часу, засобів та ін.; 10) інтуїтивізм – здатність до прояву неусвідомлюваних швидких (іноді миттєвих) оцінок, прогнозів, рішень; 11) порівняно швидке та якісне оволодіння вміннями, навичками, прийомами, технікою праці, майстерністю виконання відповідних дій; 12) здібності до реалізації власних стратегій і тактик при розв’язанні різних проблем, завдань, пошуку виходу зі складних, нестандартних, екстремальних ситуацій [75].

У структурі творчого потенціалу Л. П. Овсянецька виокремила наступні фактори: задатки (вроджені анатомо-фізіологічні особливості), соціальне середовище (зовнішній вплив) та особистісну активність (життєва позиція особистості) [151, с. 140-145].

На думку О. П. Попової, структурними компонентами творчого потенціалу є: мотиваційно-ціннісний компонент (позитивне ставлення до творчої діяльності, індивідуальна система цінностей та етичних норм, мотивація самоактуалізації); когнітивно-процесуальний компонент (система знань про творчий компонент професійної діяльності інженера та використання у власній професійній діяльності, творча активність); рефлексивний компонент (адекватна самооцінка, саморегуляція діяльності, критичне мислення, асертивність) [173].

І. В. Форостюк у структурі творчого потенціалу студентської молоді виділила: дивергентність мислення (вміння бачити альтернативні рішення, оригінальність мислення, незалежність суджень); уяву, асоціативні здібності, ціннісні орієнтації (можливість творчої діяльності у списку термінальних

цінностей); наявність мотивації до діяльності; інтуїцію та працездатність [222].

У структурі творчого потенціалу, А. А. Хорошун виокремила наступні блоки: мотиваційний (пізнавальна потреба, потреба в досягненні, мотив уникнення невдач); когнітивний блок (оригінальність, розробленість, опір замиканню, швидке пристосування до нових умов); характерологічний блок (творча уява та творче сприймання дійсності, незалежність мислення, соціальна сміливість та соціальна активність) [227].

Незважаючи на відсутність єдиної структури творчого потенціалу особистості, теоретичний аналіз зарубіжних та вітчизняних досліджень дав можливість зробити ряд узагальнень:

- окремі елементи творчого потенціалу особистості (дивергентне мислення, уява, готовність до ризику, некомформність та ін.) вивчають зарубіжні дослідники, але не включають їх у єдину структуру;

- мотиваційний, когнітивний, інтелектуальний, емоційний, вольовий та особистісний компоненти виділені у структурі творчого потенціалу особистості;

- мотиваційний компонент включений майже до всіх структур творчого потенціалу особистості.

Спираючись на дослідження структур творчого потенціалу вчених та науковців (Є. П. Ільїн, В. О. Моляко, Л. П. Овсянецька, В. Г. Риндак, Р. Стернберг) та беручи до уваги особливості професійної діяльності техніків-технологів харчової галузі, нами були визначені такі компоненти творчого потенціалу фахівця: мотиваційний (сформованість професійних мотивів, мотивація досягнення успіху); емоційний компонент (психомоторна емоційність); вольовий компонент (ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність, уважність); когнітивний компонент (швидкість, гнучкість, оригінальність мислення).

Мотиваційний компонент творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі безпосередньо пов'язаний із процесом створення

інноваційного продукту. Перед тим як розробити новий продукт або приготувати нову страву, у фахівця ресторанного господарства з'являється творча потреба. Саме наявність творчих потреб, дозволяє приготувати фахівцю не просто страву за рецептом, а створити кулінарний шедевр. Окрім творчих потреб, у техника-технолога має бути мотивація на створення нової страви. Відсутність мотивації унеможливорює творчу діяльність у кулінарній справі. Якщо фахівець ресторанного господарства не має внутрішнього прагнення створити інноваційний продукт або нову страву, то процес приготування страв перетвориться на рутинне слідування вже складеним рецептам та не буде мати ознак творчості.

Не менш важливим компонентом творчого потенціалу техника-технолога є емоційний. Емоційні переживання знаходять свій вияв у новому кулінарному витворі, а якщо ця страва є не тільки оригінальною, а й естетично оформлена, то це викликає неабиякий апетит у гостя, а також робить його постійним клієнтом закладу. Сьогодні, унікальність страви, її екзотичність та вишуканий смак, оригінальність подачі та оформлення допоможуть закладу ресторанного господарства вистояти у жорсткій конкурентній боротьбі.

На нашу думку, одним із важливих компонентів творчого потенціалу фахівця харчової галузі є вольовий компонент. Яка б не була потреба у створенні нового продукту або страви, яке б емоційне задоволення не приносила професія, без вольового зусилля неможливо побачити продукти творчої праці фахівця.

Однією, з важливих вольових рис техника-технолога є цілеспрямованість, тобто здатність ставити цілі, визначати шляхи та способи досягнення цілей. Фахівець харчової галузі при розробці 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.

Важливою рисою фахівця ресторанного господарства є наполегливість, – це волюва здатність, завдяки якій людина мобілізує власні ресурси на боротьбу з перешкодами та труднощами. На перший погляд, процес створення кулінарного витвору є таким, що вимагає лише слідуванню технології приготування. Насправді ж, у процесі приготування будь-якої страви, а особливо нової, фахівець може зіткнутися з труднощами. Будучи наполегливим та долаючи перешкоди, технік-технолог створює кулінарний шедевр.

Нерішучому майстру кулінарної справи не має місця на кухні. Технік-технолог має швидко приймати впевнені рішення у різних умовах, адекватно оцінювати власні можливості та потенціал інших людей. Фахівець, що вагається у необхідності створення нової страви та не може прийняти чіткого рішення, навряд чи буде успішним у професійній діяльності. Саме тому, рішучість є невід’ємним компонентом кулінарного мистецтва.

У професійній діяльності кулінарного майстра важливою рисою є самостійність, тобто здатність особистості не піддаватися чужим впливам, що можуть відвернути його від досягнення поставленої мети. У процесі створення інноваційного продукту, важливо виявляти самостійність, не діяти за шаблонами, дотримуватись власної мети, незважаючи на тих, хто буде дотримуватись протилежної думки щодо вашої розробки.

Технік-технолог має бути активним у власній діяльності: вивчати нові кулінарні напрямки, знайомитись з кухнями народів світу, розробляти нові продукти та технології приготування страв. Без енергійності у власній діяльності, технік-технолог не зможе бути успішним та не досягне професійного саморозвитку та самовдосконалення.

Неможлива професійна діяльність фахівця харчової галузі і без ініціативності, волювої якості, завдяки якій професіонал діє творчо. Напружуючи фізичні та духовні сили, технік-технолог подає ідею. Це може бути будь-що: інноваційний продукт, новий напрямок кулінарії, раціональна технологія приготування страви, новий смак страви, дивовижний овочевий

карвінг та навіть художнє оздоблення меню закладу ресторанного господарства.

Значна кількість ідей кулінарів, зумовлює складність концентрації уваги на створенні мистецького витвору. Фахівець харчової галузі має зосереджувати увагу на створенні нового продукту, технології приготування страви, оформленні готової страви, оздобленні меню закладу. Використовуючи карвінг, як спосіб оформлення страви або святкового столу, уважність фахівця допоможе уникнути помилки та не зіпсувати зовнішній вигляд овочевої страви.

Ми вважаємо, що неабияке значення має когнітивний компонент творчого потенціалу у роботі техника-технолога. Швидкість мислення у роботі фахівця пов'язана із продукуванням великої кількості ідей за невеликий проміжок часу. Фахівець харчової галузі повинен швидко визначитися як оформити страву, як її подати, для того, щоб гість залишився задоволеним. У майстра кулінарного ремесла не має часу на те, щоб довго думати над оздобленням страви.

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. 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.

Важливою складовою дивергентного мислення техника-технолога є оригінальність. Ця якість дозволяє приготувати не просто страву, а шедевр, що відрізняється від усіх попередніх. Оригінальність мислення виявляється не тільки в смакових властивостях страви, її зовнішньому оформленні, подачі, а й у можливості зробити заклад ресторанного господарства популярним серед відвідувачів. Відомо, що гостя приваблюють незвичайні страви у меню, їх різноманітність та вишуканий смак. Потреби сучасного

відвідувача досить багатогранні, а тому у закладі мають бути страви, що задовольнять найвибагливішого гостя. Оригінальність техніка-технолога допомагає закладу вистояти у конкурентній боротьбі та бути гідно оціненим серед відвідувачів.

Перейдемо до аналізу можливостей та способів використання творчого потенціалу техніком-технологом харчової галузі.

У сфері харчової промисловості, зокрема у громадському харчуванні відбувається розподіл на два сегменти діяльності: ресторанне господарство та соціальне харчування. Обидва сегменти потребують використання нестандартних та креативних підходів, однак у закладах ресторанного господарства основною метою є створення нових потреб та збільшення попиту, а у закладах соціального харчування – мінімізація витрат та дотримання принципів раціонального харчування [243, р. 439-476].

Л. М. Рождественська та Л. Є. Чередниченко виділили наступні способи впровадження творчого потенціалу у ресторанне господарство: створення принципово нових продуктів; використання нетрадиційних для певної кухні продуктів; молекулярна гастрономія; максимальне задоволення незвичайних потреб клієнтів (крейзі-сервіс); альтернативні форми реклами та PR-компаній; технології, що збільшують строки придатності продуктів; технології, що знижують втрату продукту при тепловій обробці; технології з використанням СВЧ; сублимаційна сушка; тренінги та спеціальна підготовка персоналу з метою розвитку творчого потенціалу особистості [183, с. 136-144].

Специфічною особливістю професійної діяльності техніка-технолога харчової галузі є не тільки чітке дотримання технології приготування страв, а й розробка цих технологій та інноваційних продуктів.

На сьогодні в харчовій галузі відмічається тенденція щодо створення нових продуктів, які будуть враховувати медико-біологічні, технологічні, соціальні та економічні фактори [108, с. 97-105].

Окрім цього науковці України та зарубіжних країн визначили шляхи щодо створення індустрії здорового харчування, основою якої є розробка продуктів функціонального призначення [195].

Ще однією сферою застосування творчих компетенцій техника-технолога харчової галузі є молекулярна кулінарія. Принцип приготування полягає в утворенні нових молекулярних зв'язків за рахунок дії певних температур, які і впливають на незвичайні комбінації смаків [101, с. 98-103]. До основних рис молекулярної гастрономії відносять: незвичайні способи подачі страв, а також креативність поєднання харчових продуктів, наприклад ікра з шоколадом та гостре морозиво або сардини на тості із фруктовим морозивом [12, с. 13-14].

Одним із напрямів молекулярної кухні є фудпеїрінг – це джерело натхнення, яке дозволяє створювати нові смакові комбінації продуктів. Застосування фудпеїрінга у закладах ресторанного господарства надає можливість розширити асортиментний мінімум страв та бути конкурентоспроможними на тлі розвитку ресторанного бізнесу [26, с. 7-8].

Ще одним різновидом вияву творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі є оформлення готових страв. По-перше, якісно та творчо оформлені страви приносять естетичну насолоду відвідувачу, а по-друге збуджують апетит та поліпшують засвоєння їжі. Сьогодні презентація і декорування кулінарних виробів є невід'ємною складовою маркетингу, від якого залежить конкурентоздатність закладу та його прибуток. Оформлення страв має бути простим і виразним. Найчастіше для оздоблення використовують овочі, які мають соковиті, яскраві або ніжні барви, приємний смак та аромат [160, с. 35-42].

Кулінарний карвінг – це особливий вид мистецтва, який об'єднує любителів різання по овочах, дереву, льоду. Сьогодні овочевий карвінг став невід'ємною частиною кулінарних змагань, як серед українських, так і серед зарубіжних кухарів [198].

Однією з типових задач техника-технолога виробництва харчової продукції є формування меню та його дизайну, що також вимагає прояву творчих компетенцій фахівця. У будь-якому закладі харчування, меню не тільки виконує інформаційну функцію, знайомить клієнта зі стравами, а й є «обличчям» закладу, частиною маркетингової політики [156].

Отже, кінцевим результатом професійно-творчої діяльності техника-технолога є: розробка інноваційних продуктів з безліччю нових смаків; створення страв молекулярної кухні; приготування холодних та гарячих закусок, перших та других страв, гарнірів, десертів, напоїв та кондитерських виробів; оригінальне оформлення страв та їх подача.

Таким чином, вивчення психологічних характеристик професійної діяльності та творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі показало, що харчова галузь є однією з найбільших та найважливіших галузей промисловості, яка сьогодні відчуває на собі вплив значних інновацій. Визначено тип професії техника-технолога в залежності від діяльності та мети. Виділено функції діяльності фахівця: дослідницька, проектувальна, організаційна, управлінська, технологічна, контрольна, прогностична, технічна. Обґрунтовано важливість розвитку творчого потенціалу для техника-технолога харчової галузі. Висвітлено зарубіжні та вітчизняні підходи до розуміння структури творчого потенціалу. Подано структурну модель творчого потенціалу техника-технолога та обґрунтовано важливість її компонентів у професійній діяльності. Визначено специфічні види діяльності фахівця, де застосування творчого потенціалу є виробничою необхідністю.

Аналізуючи в науковій літературі дефініції поняття творчий потенціал та беручи до уваги дослідження з філософії, педагогіки, психології, творчий потенціал техника-технолога харчової галузі можна визначити як інтегративну властивість особистості, котра включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які характеризуються стійкістю професійної мотивації, емоційним ставленням до праці, вольовим

потенціалом та творчим мисленням і обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності фахівця харчової галузі.

1.3 Теоретичне обґрунтування психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі

Стрімкий розвиток індустрії харчування, поява інновацій у галузі технологій виробництва кулінарної продукції пред'являють високі вимоги до професійної підготовки техніків-технологів харчової галузі в умовах навчального закладу. Держава та суспільство потребує конкурентоспроможного фахівця, який є професіоналом та уміє досягати кращих результатів [185, с. 1]. Творчий потенціал майбутніх фахівців усіх сфер життєдіяльності – займає ключову роль у становленні конкурентоспроможності та високого соціокультурного розвитку держави [45, с. 18-24].

Сучасний технік-технолог харчової галузі має бути обізнаним не тільки у новітніх технологіях, а й творчо мислити, нестандартно розв'язувати виробничі ситуації та технологічні питання [96, с. 53-57].

Важливе значення у формуванні майбутніх фахівців харчової галузі належить професійним закладам освіти. Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» до вищих професійних закладів освіти належать коледжі, що здійснюють підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст [71, с. 28]. Саме тому, під час професійної підготовки у коледжі, техніки-технологи харчової галузі мають зрощувати власний творчий потенціал, реалізувати його при вирішенні нестандартних виробничих ситуацій та у майбутньому бути конкурентоспроможними фахівцями.

На думку В. О. Моляки, творчий потенціал є системою, що прихована від зовнішнього споглядання, а носій творчих можливостей іноді мало або й зовсім нічого не знає про власні творчі ресурси. Про творчий потенціал фахівця харчової галузі ми можемо говорити лише на основі здійсненої ним

діяльності: розробка інноваційних продуктів, оригінальної страви, оформлення готового кулінарного шедевр тощо [75].

Рушійними факторами розвитку творчого потенціалу є: здатність до рефлексії та емпатії; система навчальних умінь при вирішенні професійних проблем; дослідницький підхід, спрямований на навчальне середовище; критичне, творче та ініціативне мислення; фантазія; естетичні та інтелектуальні чинники при проведенні навчальних занять; створення ситуацій щодо відтворення професійної діяльності [41; 148, с. 163-167].

Отже, розвиток творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі, потребує визначення, врахування та дотримання певних психолого-педагогічних умов у навчально-виховному процесі.

Перейдемо до виокремлення і характеристики психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

У «Великому тлумачному словнику української мови» цей термін має декілька значень: 1) умова як необхідна обставина, яка уможливорює здійснення, створення чого-небудь або сприяє чомусь; 2) умова є особливістю реальної дійсності, за якої відбувається або здійснюється щонебудь; 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 [34, с. 694].

У філософії, умова є категорією, що виражає відношення предмета до оточуючих його явищ, без яких він існувати не може [174, с. 115].

У педагогіці умови розглядають як: сукупність об'єктивних можливостей вирішення поставлених освітніх завдань; сукупність заходів, необхідних для педагогічного процесу [119, с. 13].

На відміну від педагогіки, у психології умову інтерпретують як сукупність явищ зовнішнього та внутрішнього середовища, що вірогідно впливають на розвиток конкретного явища, яке опосередковується активністю особистості чи групи людей [119, с. 13].

Психолого-педагогічні умови виступають у декількох якостях: як обставини, як вимоги до організації процесу, як сукупність факторів, компонентів навчального процесу, які забезпечують успішність навчання і розвиток особистості студентів [225, с. 104]. Під психолого-педагогічними умовами розуміють також «значущі продуктивні причини, які впливають на протікання і результат дидактичного процесу» [167, с. 25].

У нашому дисертаційному дослідженні ми відокремлюємо психологічні та педагогічні умови розвитку творчого потенціалу. Психологічні умови впливають на розвиток творчих можливостей, а педагогічні спрямовані на підтримку необхідного середовища, у якому буде здійснюватись гармонійний розвиток творчих потенцій особистості.

Так, наприклад, Т. І. Гера виділила три групи умов та чинники, що актуалізують творчий потенціал майбутнього фахівця. До першої групи увійшли умови, що спрямовують вектор становлення та актуалізації творчого потенціалу. У групу внутрішніх чинників увійшли духовні та інтелектуально-змістові ресурси, а до зовнішніх – культурне, освітнє та релігійне середовище. До другої групи увійшли умови, що формують динаміку розвитку і реалізації творчого потенціалу фахівця. Внутрішні чинники включають інтелектуально-процесуальні, емоційно-вольові та фізично-енергетичні ресурси, а зовнішні – стратегії та технології навчання розвитку творчого потенціалу. Третя група умов визначає кінцеві результати розвитку творчого потенціалу, до внутрішньоособистісних чинників відносимо навички саморегуляції, а до зовнішніх безпосереднє виконання творчого проекту студентом [43, с. 149-154].

Л. В. Козловська виділила наступні педагогічні умови розвитку творчого потенціалу фахівця харчового виробництва: мотивація інтересу до конкретного виду професійної діяльності; варіативний компонент змісту навчання; формування професійних якостей (самостійності, готовності до ризику, ініціативності, прагнення до професійного зростання); розробка форм, методів і методичного забезпечення навчання [98, с. 112-118].

На думку С. В. Куценка, до умов розвитку творчого потенціалу можна віднести наступні: орієнтація на освітні принципи (постійної мотивації, доцільності та послідовності, наочності, зв'язку теорії з практикою, проблемності, індивідуалізації, самовираження, виховання, гуманізації виховання, результативності, міжпредметності); віра в себе та власні творчі можливості; усвідомлення та формування цілі; свобода у педагогічному процесі [107, с. 154-161].

І. О. Носова та В. І. Чепок вважали, що висококваліфікований фахівець повинен мати знання та навички, а також творчий підхід до діяльності. Науковці виокремили педагогічні умови розвитку творчого потенціалу фахівців сфери обслуговування: 1) виконання завдань, що включають елементи професійного спілкування (участь у конференціях, публічних виступах, дискусіях); 2) участь у різноманітних тренінгах, майстер-класах, професійних конкурсах та ін. [150, с. 115-119].

О. М. Побірченко виділила педагогічні умови, що впливають на розвиток творчого потенціалу майбутнього фахівця, серед яких: стимулювання розвитку творчого потенціалу шляхом створення необхідного освітнього середовища; застосування ефективних методів і форм організації творчої діяльності (проблемне навчання, ділові ігри, науково-дослідна робота); високий рівень розвитку творчого потенціалу викладача; діагностика творчого потенціалу майбутніх фахівців [166, с. 221-227]

С. О. Сисоєва виокремила психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців: забезпечення реалізації можливостей розвитку та реалізації творчого потенціалу; сприяння самовизначення студента; залучення до громадської діяльності; створення творчої атмосфери, здорового клімату у колективі; демократичний стиль спілкування викладачів та студентів; розвиток корпоративної культури; забезпечення вільного часу, з метою самореалізації студентів; підвищення загального культурного рівня; доброзичлива та своєчасна оцінка творчої діяльності; уміння бачити та цінувати індивідуальність кожного студента;

сучасна матеріально-технічна база; соціальний захист студентів [186, с. 216-234].

І. С. Булах та Л. В. Долинська також вважають демократичний стиль спілкування викладачів та студентів ефективною умовою організації учбового процесу та розвитку творчих потенцій [31; 60].

Т. В. Хріненко до педагогічних умов формування та розвитку творчого потенціалу віднесла: актуалізація творчого потенціалу у процесі вивчення фахових дисциплін; організація креативно-діалогового навчання; насичення інноваційними технологіями; стимулювання активності та виявлення навичок творчої роботи [228].

Отже, беручи до уваги різноманіття психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців, можна виділити найбільш загальні: мотивація до конкретного виду професійної діяльності; формування професійно-важливих якостей; творча атмосфера освітнього середовища, вміння бачити та цінувати індивідуальність кожного студента; участь у професійних конкурсах, майстер-класах та конференціях; свобода у педагогічному процесі.

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 [195; 240]. Саме тому аналіз умов необхідно сконцентрувати довкола структурних компонентів творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі, ґрунтуючись на освітньо-кваліфікаційній характеристиці фахівця, професіограмі та психолого-педагогічних умовах розвитку творчого потенціалу фахівців різних сфер діяльності.

До важливих індивідуально-психологічних якостей техника-технолога науковці відносять: сформованість професійних мотивів, а також творче ставлення до власної праці [54, с. 134-138; 137, с. 232-236].

В освітньо-кваліфікаційній характеристиці техника-технолога харчової галузі висунуто вимоги до прояву творчої активності фахівця [14].

Творча активність є необхідною у професійній діяльності фахівця харчової галузі. Вона виявляється у процесі пошуку інгредієнтів, методів та способів створення інноваційних продуктів та страв. Творча активність формується завдяки усвідомленню майбутнім фахівцем необхідності вивчення нової професійної літератури, можливості компоновання різних продуктів, впливу хімічної обробки на склад продукту [22, с. 9-13].

До структури творчої активності відносять: професійно-пізнавальний (створення інноваційних продуктів та страв), соціальний (бажання нестандартно та оригінально вирішити виробниче завдання), духовний (гуманне відношенні до людства) та матеріальний компоненти [110, с. 27-31; 146; 181].

Творча активність майбутніх техніків-технологів харчової галузі безпосередньо пов'язана з 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 дозволяє приготувати технику-технологу не просто страву за рецептом, а створити кулінарний шедевр. Окрім творчих потреб, у фахівця повинна бути мотивація на створення нової страви. Відсутність мотивації унеможливорює творчу діяльність у кулінарній справі. Якщо фахівець ресторанного господарства не має внутрішнього прагнення створити інноваційний продукт або нову страву, то процес її приготування страв перетвориться на рутинне слідування вже складеним рецептам та не буде мати ознак творчості.

Отже, високий рівень сформованості творчої активності обумовлює розвиток творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі. Зазначене дає підстави визначити творчу активність психологічною умовою розвитку творчого потенціалу фахівця.

Не менш важливою умовою розвитку творчого потенціалу техника-технолога є сформованість інтелектуальної емоційності, яка означає генерацію значної кількості творчих ідей у процесі створення кулінарної страви. Саме інтелектуальна емоційність фахівця ресторанного господарства визначає 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 [22, с. 9-13].

Інтелектуальна емоційність знаходить свій вияв у новому кулінарному витворі, а якщо ця страва є не тільки оригінальною, а й естетично оформлена, то це викликає неабиякий апетит у гостя, а також робить його постійним клієнтом закладу. Сьогодні унікальність страви, її екзотичність та вишуканий смак, оригінальність подачі та оформлення допоможуть закладу ресторанного господарства вистояти у жорсткій конкурентній боротьбі.

Отже, сформованість інтелектуальної емоційності є необхідною та важливою психологічною умовою розвитку творчого потенціалу майбутнього техника-технолога харчової галузі.

На нашу думку, не менш важливою психологічною умовою розвитку творчого потенціалу фахівця харчової галузі є розвиненість цілеспрямованості. Яка б не була потреба у створенні нового продукту або страви, яке б емоційне задоволення не приносила професія, без вольового зусилля неможливо побачити продукти творчої праці техника-технолога.

До важливих вольових рис техника-технолога харчової галузі дослідники віднесли: наполегливість [156]; цілеспрямованість, ініціативність, сміливість у висловлюванні незвичних ідей [99; 181]; професійну самостійність [54, с. 134-138].

Фахівець харчової галузі при розробці 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 [22, с. 9-13].

На думку науковців (Є. П. Ільїн, С. Д. Максименко, Л. В. Помиткіна та Л. Е. Помиткіна) цілеспрямованість є однією з найголовніших вольових якостей особистості, що виявляється в чіткому розумінні людиною поставлених перед нею завдань та необхідності їх вирішення, а також у здатності особистості спиратися у своїй діяльності на стійкі переконання та принципи, що є запорукою її сильної волі. Цілеспрямованість трактують як позитивну вольову якість особистості, що виражається у наявності певної мети, прагненні до неї, пошуку альтернативних шляхів вирішення проблем у разі неможливості їх рішення звичними способами для досягнення поставленої цілі і, як результат, втілення запланованого в життя [171, с. 25-29].

У професійній діяльності кулінарного майстра важливою якістю є високий рівень розвитку творчої уяви [117].

Науковці виділили творчу уяву як необхідну професійну якість техника-технолога харчової галузі [48; 184], а також вважали, що створення кулінарних страв з урахуванням харчових, поживних, органолептичних та естетичних властивостей потребує неабиякого рівня розвитку творчої уяви [137, с. 232-236].

Фахівцю харчової галузі необхідно постійно моделювати в уяві нові образи страв, їх зовнішній вигляд. Знаючи лише основні інгредієнти страви, технік-технолог вже уявляє її смак, оформлення, посуд для подачі. Творча уява необхідна й на етапі розробки нової технології приготування страви, інноваційного продукту, страви молекулярної кухні, оформлення меню тощо.

Отже, в результаті аналізу професіограм техника-технолога харчової галузі, досліджень науковців, така професійна якість, як творча уява є психологічною умовою розвитку творчого потенціалу фахівця харчової галузі.

Серед педагогічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі, перш за все, необхідно виокремити створення атмосфери творчості у навчальному процесі.

Вчений В. О. Моляко довів, що вербальне, залогізоване навчання не сприяє розвитку творчої уяви, формує однобічне та догматичне мислення та не сприяє повноцінному пізнанню навколишньої дійсності [143, с. 86-95].

А. М. Білинський стверджував, що кожна людина потребує умов, що сприяють її інтелектуальному та творчому зростанню. Такою умовою є атмосфера творчості у навчальному процесі, що надає кожному студентові отримувати знання самостійно або у взаємодії з педагогом, але педагог виступає у ролі старшого товариша або порадирика [20, с. 19].

На думку І. С. Войцехівської, створення творчої атмосфери сприятиме активному залученню студентів до навчального процесу. Необхідно дозволити студентам вільно розмірковувати, висувати гіпотези, використовувати лінгвістичні ігри, ребуси, кросворди, тощо [42, с. 42-50].

На думку науковців, атмосфера творчості сприяє розвитку творчого потенціалу фахівця: 1) комфортне освітнє творче середовище актуалізує творчий потенціал всіх учасників освітнього процесу [122]; 2) творче середовище надає можливість для свободи вибору [117]; 3) атмосфера творчості у навчальному процесі допомагає кожному студентові отримувати знання самостійно або у взаємодії з педагогом [21, с. 19; 31]; 4) творча атмосфера сприятиме активному залученню студентів до навчального процесу [41; 60]; 5) у навчальних закладах має бути створений «культ творчості» [84]; 6) творче середовище використовує раніше не задіяні творчі резерви особистості [162]; 7) атмосфера творчості стимулює творчі починання [120; 236, с. 28-62]; 8) творча атмосфера сприяє формуванню внутрішньої мотиваційної готовності до творчості [125, с. 16]; 9) творче освітньо-виховне середовище є фундаментом творчого потенціалу особистості [176, с. 202-209].

Ще однією педагогічною умовою розвитку творчого потенціалу є використання ефективних форм та методів організації творчої діяльності.

І. А. Гриценок з майбутніми фахівцями швейного профілю використовує такі інноваційні форми занять: турніри ерудитів і знавців швейної справи, пізнавальні ігри «Золота голка», конференції «Книга зі швейної справи як джерело знань», подорожі до Будинків моди та музеїв історії одягу, проекти творчих індивідуальних робіт «Кравець року», рейди та акції відповідної професійної тематики та інше [52, с. 34-43].

На думку Л. В. Козловської, ефективним є використання проблемних завдань, лабораторно-практичних робіт, проектів, що відображають професійну діяльність майбутнього кухаря [98, с. 112-118].

Л. В. Козловська виокремила методи, які застосовують у процесі навчальної діяльності з майбутніми техніками-технологами: метод дослідження об'єкта (зміна класичної рецептури страви); метод «зроби по-своєму» (студенти пропонують власний рецепт страви або меню); метод різнонаукового пізнання (одночасний аналіз страви з позицій різних навчальних дисциплін).

Науковець виокремила інноваційні типи навчальних занять: навчальні ігри, усний журнал, заняття-конкурс, заняття-дослідження, прес-конференція, суд над стравою тощо [98, с. 112-118].

До інноваційних форм навчання дослідники віднесли: 1) проблемне навчання [16]; 2) виробничу екскурсію, практику, заняття у навчальній лабораторії закладу [11; 91, с. 13-16]; 3) заняття у формі кулінарного ток-шоу [24]; 4) продуктивне навчання з використанням гри [25, с. 18-19]; 5) вікторини, конкурси професійної майстерності, заняття-дослідження, аукціони [137, с. 239-270; 227]; 6) зустрічі з майстрами своєї справи [175, с. 42-46; 193, с. 98-102]; 8) професійні тренінги та майстер-класи [150, с. 115-119].

Ще однією педагогічною умовою розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі є використання сучасних методів навчання:

О. Я. Сердюкова наголошувала на тому, що специфіка навчання майбутніх фахівців харчового профілю передбачає в процесі виконання курсових робіт розробку технологічного обладнання та технологій, реконструкцію і модернізацію виробництва, підвищення якості продукції, економії сировини, матеріалів та енергії. На думку науковця, ефективним є застосування методу проектів, адже студентам потрібно буде не лише виконати проект, що передбачає індивідуальну та групову форми роботи, а й презентувати методичні рекомендації до його виконання [193, с. 98-102].

На думку В. М. Чернобровкіна ефективними методами розвитку творчих потенціалів є моделювання процесу прийняття рішення у професійних ситуаціях, що забезпечить успіх у майбутній професійній діяльності [233, с. 87-101; 234, с. 338-345].

До інших сучасних та активних методів навчання віднесено: 1) метод проектів, робота в малих групах [180, с. 206-217; 193, с. 98-102]; 2) вправи на прийняття рішень у різних виробничих ситуаціях [32, с. 192-199; 234, с. 338-345]; 3) метод моделювання, рольова гра, акваріум [42, с. 45-50; 233, с. 87-101]; 4) метод дослідження об'єкта (зміна класичної рецептури страви), метод «зроби по-своєму» (студенти пропонують власний рецепт страви або меню), метод різнонаукового пізнання (одночасний аналіз страви з позицій різних навчальних дисциплін) [98, с. 112-118]; 5) мозковий штурм, кейс-метод, дискусія, складання портфоліо творчих робіт [166, с. 175-182]; 6) творчі задачі, досліді, парадоксальні факти [94;197].

На рис. 1.1. ми продемонстрували модель розвитку творчого потенціалу майбутнього техника-технолога харчової галузі.

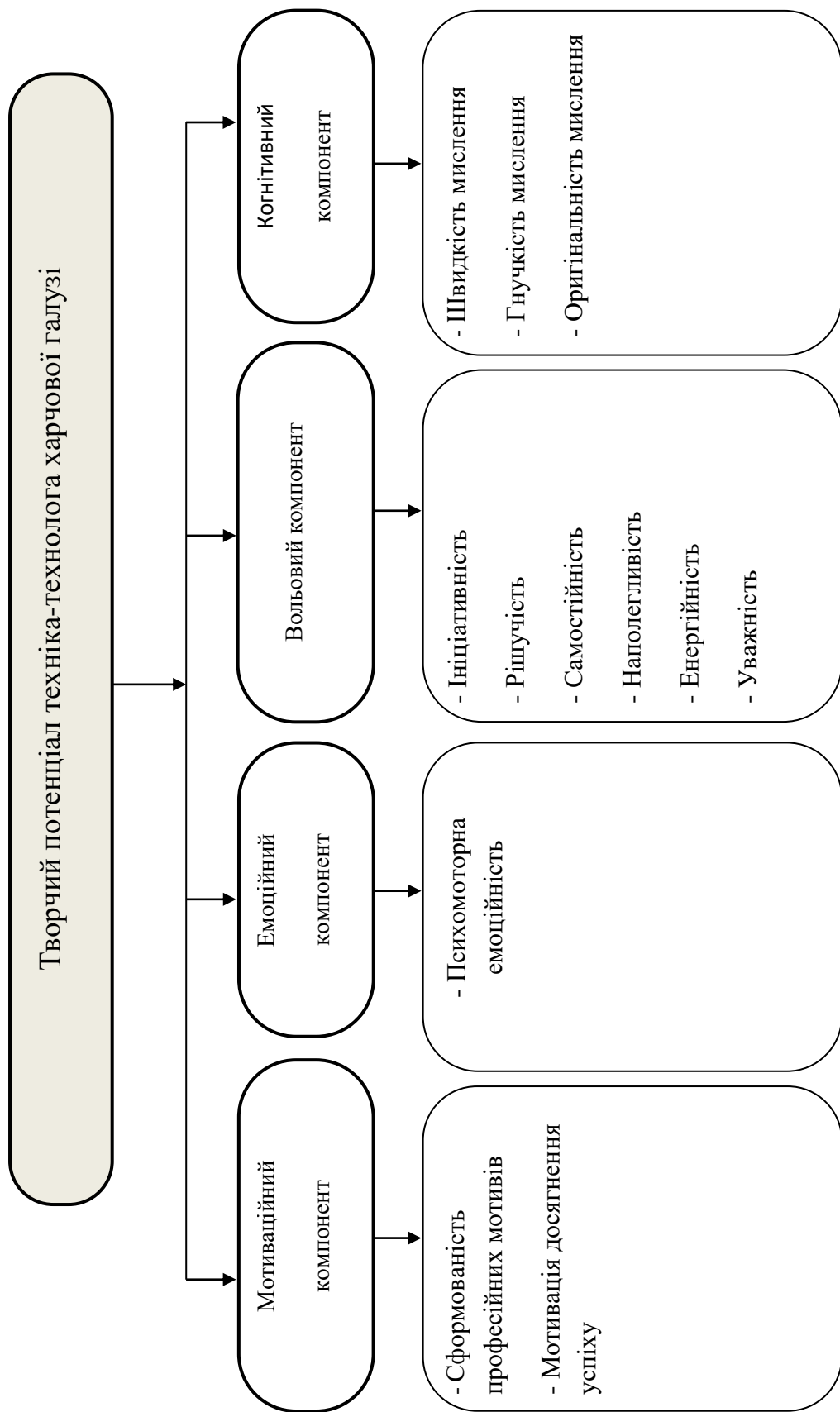


Рис.1.1. Структурна модель розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі

Теоретичне обґрунтування психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі дозволило виокремити психологічні умови цього процесу, серед яких: високий рівень розвитку творчої активності, сформованість інтелектуальної емоційності, розвиненість цілеспрямованості та високий рівень розвитку творчої уяви. До педагогічних умов належать створення атмосфери творчості у навчально-виховному процесі та застосування ефективних форм та методів організації творчої діяльності.

Висновки до першого розділу

Проведений філософсько-психологічний аналіз поняття «творчий потенціал особистості» дозволив простежити розвиток теоретичних уявлень щодо сутності та структурних компонентів творчого потенціалу особистості, а також виокремити різні підходи до розуміння цього феномену: аксіологічний, особистісно-діяльнісний, здібнісний, розвивальний, енергетичний, ресурсний та системний. Узагальнення розглянутих теоретичних підходів дало можливість визначити проблему творчого потенціалу як одну з найбільш актуальних, складних та дискусійних проблем психології та цілого ряду наукових дисциплін, пов'язаних з людиною.

Творчий потенціал розглядають як поєднання інтелектуальних здібностей, креативності і наполегливості (Дж. Рензулі); системну характеристику особистості, що дає можливість діяти оригінально та нестандартно у нових ситуаціях (О. О. Попель); сукупність знань, умінь та переконань, що визначають результати діяльності та спонукають особистість до творчої самореалізації (В. Г. Риндак). Творчий потенціал є системою, що прихована від зовнішнього споглядання, і має вияв лише у результатах діяльності людини. Творчий потенціал визначають як інтегративну властивість особистості, що характеризує міру можливостей здійснювати

творчу діяльність, готовність до здатність до творчої самореалізації та саморозвитку (В. О. Моляко).

Визначено виробничі функції професійної діяльності техника-технолога харчової галузі: дослідницька (дослідження та систематизація основних напрямів розвитку сучасної кулінарії); проектувальна (розробка та впровадження нових технологій продуктів, удосконалення виробничої програми); організаційна (формування асортименту продукції); управлінська (визначення ефективних форм організації праці); технологічна (вдосконалення виробничої програми, розширення видів послуг, формування меню та його дизайну); контрольна (контроль за ходом виробництва, визначення ефективності впровадження нових технологій та обладнання); прогностична (забезпечення процесів приготування та оформлення кулінарної продукції, використовуючи маловідходні технології); технічна (ведення нормативної документації). Вивчення функцій діяльності техника-технолога показало, що реалізація творчого потенціалу фахівцем є виробничою необхідністю та виявом професійної майстерності.

Виокремлено психологічні характеристики професійної діяльності техника-технолога харчової галузі, серед яких: високий рівень розвитку сенсорних процесів, пам'яті, уваги та уяви. Діяльність фахівця 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. За таких умов, розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів є невід'ємною складовою їх фахової підготовки та умовою конкурентоспроможності.

Дослідження структур творчого потенціалу вчених та науковців (Є. П. Ільїн, В. О. Моляко, Л. П. Овсянецька, В. Г. Риндак, Р. Стернберг) та особливостей професійної діяльності техника-технолога дозволили визначити компоненти творчого потенціалу фахівця: мотиваційний (професійні мотиви, мотивація досягнення успіху); емоційний (психомоторна емоційність);

вольовий (ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність, уважність); когнітивний (дивергентне мислення).

На основі філософсько-психологічного аналізу творчого потенціалу особистості та характеристик професійної діяльності техника-технолога ми визначили творчий потенціал техника-технолога харчової галузі як інтегративну властивість особистості, котра включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які характеризуються стійкістю професійної мотивації, емоційним ставленням до праці, вольовим потенціалом та творчим мисленням і обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності фахівця харчової галузі. Визначено психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. До психологічних умов віднесено: високий рівень розвитку творчої активності, сформованість інтелектуальної емоційності, розвиненість цілеспрямованості та високий рівень розвитку творчої уяви. До педагогічних умов належать атмосфера творчості у навчальному процесі та форми і методи навчання. Зазначені групи умов є взаємопов'язаними та взаємозалежними, мають вплив на розвиток творчого потенціалу майбутнього техника-технолога харчової галузі.

РОЗДІЛ 2. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВ РОЗВИТКУ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Теоретичний матеріал, представлений у першому розділі, свідчить про недостатність кількості ґрунтовних емпіричних досліджень творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі у психології, що створило теоретичні підстави для проведення експериментального дослідження.

В другому розділі визначено мету, завдання та основні етапи емпіричного дослідження. Обґрунтовано вибір методик, необхідних для експериментального вивчення психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі. Представлено результати емпіричного дослідження.

2.1. Організаційно-методичний інструментарій вивчення психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі

Діагностика творчого потенціалу особистості базується на теоретичних основах і методологічних підходах різних напрямів психології.

Багатогранність поглядів на зміст та структурні компоненти творчого потенціалу особистості, спричинило труднощі у виборі конкретного методологічного підходу та психодіагностичного інструментарію його вивчення.

Розглядаючи дослідження науковців (Є. П. Ільїн, О. М. Матюшкін, В. О. Моляко, О. О. Попова, Р. Стернберг), ми обрали надійний та валідний діагностичний інструментарій, що дозволив визначити рівні розвитку творчого потенціалу особистості за кожним з виділених компонентів (табл. 2.1) [18; 74; 133]

У своєму дослідженні ми визначили творчий потенціал техника-технолога харчової галузі як інтегративну властивість особистості, котра

включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які характеризуються стійкістю професійної мотивації, емоційним ставленням до праці, вольовим потенціалом та творчим мисленням і обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності фахівця харчової галузі.

Спираючись на дослідження структур творчого потенціалу вчених та науковців (Є. П. Ільїн, В. О. Моляко, Л. П. Овсянецька, В. Г. Риндак, Р. Стернберг), ми визначили структурні компоненти творчого потенціалу фахівця: мотиваційний (сформованість професійних мотивів та мотивація досягнення успіху); емоційний компонент (психомоторна емоційність); вольовий компонент (ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність, уважність); когнітивний компонент (швидкість, гнучкість, оригінальність мислення).

Аналіз наукових праць О. С. Благий, М. В. Горбунової, Л. В. Гусечко, О. Ф. Мельника, В. О. Моляка, О. І. Носової дозволили виокремити психологічні (високий рівень розвитку творчої активності, сформованість інтелектуальної емоційності, розвиток цілеспрямованості фахівця, високий рівень розвитку творчої уяви) та педагогічні (атмосфера творчості у навчально-виховному процесі та застосування ефективних форм та методів організації творчої діяльності) умови розвитку творчого потенціалу.

Враховуючи положення наукових робіт дослідників (І. В. Львова, В. О. Моляко, Л. П. Овсянецька, О. О. Попель, Е. Рікельне, І. В. Форостюк), на нашу думку доцільним та необхідним є виокремлення чотирьох рівнів розвитку творчого потенціалу фахівця: високого, середнього, низького та початкового [19; 75; 172; 222].

Емпіричне дослідження складалося з трьох етапів:

Перший етап (2015-2016 рр.) – пошуковий, здійснено теоретичний аналіз літератури за темою дослідження, визначено концепції та погляди вчених щодо змісту проблеми, розроблено програму емпіричного

дослідження, обрано валідний та надійний психодіагностичний інструментарій.

Другий етап (2016-2017 рр.) – дослідницько-експериментальний, проведено емпіричне дослідження творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі за такими компонентами: мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний; виявлено динаміку розвитку структурних компонентів творчого потенціалу впродовж навчального процесу у коледжі; досліджено вплив психологічних та педагогічних умов на творчий потенціал фахівця харчової галузі; визначено рівні сформованості творчого потенціалу фахівців; здійснено кількісний та якісний аналіз отриманих результатів;

Третій етап (2017-2018 рр.) – узагальнюючий, обґрунтовано психолого-педагогічну програму розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі; обрано доцільні засоби його розвитку; здійснено аналіз ефективності розробленої програми.

Метою констатувального експерименту було дослідження рівня розвитку компонентів творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі та визначення впливу психологічних та педагогічних умов на рівень розвитку творчого потенціалу фахівця.

Відповідно до мети емпіричного дослідження було визначено наступні **завдання**:

- 1) емпірично дослідити особливості розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі за такими компонентами: мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний;
- 2) виявити динаміку розвитку структурних компонентів творчого потенціалу впродовж навчального процесу у коледжі;
- 3) визначити вплив психологічних та педагогічних умов на творчий потенціал фахівця харчової галузі;
- 4) на основі узагальненого аналізу отриманих результатів дослідження визначити рівні сформованості творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі.

В основу емпіричного дослідження було покладено припущення про те, що творчий потенціал техника-технолога харчової галузі як інтегративне утворення обумовлюється гармонійним розвитком мотиваційного, емоційного, вольового та когнітивного компонентів та за традиційною організацією навчального процесу формується недостатньо, а його становлення буде більш ефективним при створенні комплексу психолого-педагогічних умов, спрямованих на гармонійний розвиток складових творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Дослідженню психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу передувало виокремлення критеріїв та показників розвитку його компонентів (див. табл. 2.1). Критерієм формування мотиваційного компоненту, ґрунтуючись на концептуальних положеннях Т. А. Лазаревої, Т. Л. Мостенської, В. Г. Риндак, Н. С. Сичевської, визнано *стійкість професійно-творчої мотивації*, тобто розвиненість у майбутніх техніків-технологів харчової галузі професійних мотивів та мотивації досягнення успіху впливає на прояв творчого потенціалу фахівця [104; 137; 178; 189]. Критерієм формування емоційного компонента слід вважати *значущість професії* (О. С. Благий, В. О. Моляко, О. О. Попель), що виявляється в емоційних переживаннях пов'язаних із процесом приготування страви, її оформленні та подачі [21; 135; 162]. Для вольового компоненту критерієм формування, на основі досліджень І. Д. Беха, Л. В. Копець, І. В. Львової, може виступати *ціннісна саморегуляція*, що виявляється у ініціативності, рішучості, самостійності, наполегливості, енергійності, уважності та цілеспрямованості особистості [18; 99; 124]. Критерієм формування когнітивного компоненту, ґрунтуючись на концептуальних положеннях Дж. Гілфорда, Е. П. Торренса, І. В. Форостюк визначено *творче мислення*, тобто вміння знаходити декілька рішень у проблемній ситуації, діяти нестандартно та креативно [83; 222].

Досягнення поставленої мети та реалізація завдань констатувального експерименту можуть бути вирішені завдяки використанню надійного та

валідного психодіагностичного інструментарію. Методики, які були використані в емпіричному дослідженні представлено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Критерії, показники та методики діагностики складових творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі

Компоненти творчого потенціалу	Критерії	Показники	Методики діагностики
Мотиваційний компонент	Стійкість професійно-творчої мотивації	Сформованість професійний мотивів, мотивація досягнення успіху	Діагностика мотиваційної структури (В. Е. Мільман) Діагностика мотивації досягнення А. Мехрабіан (модифікація М. Ш. Магамед-Емінова)
Емоційний компонент	Значущість професії	Психомоторна емоційність	Методика діагностики емоційності (В. М. Русалов)
Вольовий компонент	Ціннісна саморегуляція	Ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність, уважність	Вольові риси особистості (М. В. Чумаков)
Когнітивний компонент	Творче мислення	Дивергентне мислення (швидкість, оригінальність, гнучкість)	Тест Е. П. Торренса(образна батарея, субтест №2 «Незавершені фігури»)

Розглянемо методики, які були використані в емпіричному дослідженні.

З метою вивчення рівня сформованості професійних мотивів, ми використали методику діагностики мотиваційної структури В. Е. Мільмана (варіант для тих, хто навчається). Методика дозволяє визначити особливості мотиваційного профілю особистості. Аналіз результатів здійснюється за такими шкалами: підтримка життєзабезпечення, комфорт, соціальний статус, спілкування, загальна активність, творча активність, громадська корисність. Кожна із семи шкал представлена у чотирьох підшкалах: загальножиттєва, що має відношення до всієї сфери життєдіяльності; робоча (учбова), що відноситься до робочої або учбової сфери; «ідеальний» стан мотиву, тобто рівень устремління; «реальний» стан мотиву, наскільки цей мотив є

задоволеним. За допомогою цих підшкал ми визначали, наскільки у респондентів домінують професійні мотиви. Окремо ми досліджували вплив психологічної умови розвитку творчого потенціалу за шкалою «творча активність» [139, с. 23-43].

Використання тесту-опитувальника А. Мехрабіана (модифікація М. Ш. Магамед-Емінова) спрямовано на вимір мотивації досягнення успіху. Вказана методика має форму А і Б, відповідно для чоловіків та жінок. Методика включає 30 та 32 твердження (в залежності від статі респондента), які досліджуваний оцінює за шкалою від 3 до -3 балів, де 3 – згода досліджуваного із твердженням, -3 – незгода респондента із твердженням. Обробка даних здійснюється шляхом підрахунку кількості балів за ключем, а їх сума вказує на домінування у респондента тенденції до успіху або уникнення невдач [216, с. 98-102].

Для вивчення емоційного компоненту творчого потенціалу, ми використали методику діагностики емоційності В. М. Русалова, яка досліджує рівень психомоторної емоційності. Показники за шкалою «психомоторна емоційність» вказують на те, що джерелом емоційних переживань є рухи тіла, наприклад створення нової страви власними руками. З метою вивчення впливу психологічної умови «сформованість інтелектуальної емоційності» було використано шкалу «інтелектуальна емоційність», яка вказує, що джерелом емоційних переживань є генерація ідей та відкриття нового. Обробка результатів здійснюється шляхом підрахунку набраних балів за відповідним ключем [49, с. 83-88].

Вольовий компонент творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі ми досліджували за допомогою методики «Вольові риси особистості» М. В. Чумакова. Методика дозволяє виявити особливості вольової регуляції особистості за шести шкалами: ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність та уважність. За шкалою «цілеспрямованість» ми дослідили вплив психологічної умови «розвиток цілеспрямованості» на творчий потенціал майбутніх фахівців харчової галузі. Обробка результатів

здійснюється за ключем по кожній із шкал, отримані «сирі» бали переводять у стени [237, с. 169-178].

Дослідження когнітивного компоненту творчого потенціалу, ми проводили за допомогою тесту Е. П. Торренса. Автор методики розробив батарею з дванадцяти тестів, що оцінювали вербальне, образотворче та словесно-звукове творче мислення. Адаптованим є лише образна батарея тестів, яка включає 3 субтести: «Намалюй малюнок», «Незавершені фігури» та «Повторювані лінії», які можна використовувати або всі разом, або окремо. Вказані субтести діагностують рівень розвитку дивергентного мислення за такими характеристиками: швидкість, гнучкість, оригінальність, розробленість, опір замиканню та абстрактність назви. Діагностику дивергентного мислення техніка-технолога харчової галузі ми проводили за допомогою другого субтесту образної батареї «Заверши малюнок». Респондентам були запропоновані 10 незавершених фігур, які потрібно було домалювати та підписати назву. Аналіз результатів тесту здійснювався за такими характеристиками як: швидкість, гнучкість та оригінальність мислення. Швидкість мислення характеризує здатність особистості до генерації великої кількості ідей та визначається кількістю завершених малюнків. Гнучкість – це здатність переходити від одного аспекту проблеми до іншого, використовувати різноманітні стратегії вирішення проблем. Оригінальність – це здатність висувати ідеї, що відрізняються від загальноприйнятих та очевидних. Цей показник оцінюється за спеціальною таблицею, де вказані бали за оригінальність малюнку. Після підрахунку балів за трьома характеристиками, «сирі» бали переводять у стени та визначається рівень розвитку характеристик дивергентного мислення респондента [33, с. 88-101].

Методика «Вивчення особистісних креативних здібностей» О. І. Тунік спрямована на дослідження рівня розвитку творчої уяви фахівця харчової галузі як психологічної умови його зростання та прояву. Зазначена методика дозволяє оцінити креативні здібності респондента за чотирма шкалами:

допитливість, уява, складність та схильність до ризику. Нами була використана шкала «Уява». Аналіз результатів здійснюється шляхом підрахунку балів за відповідним ключем, на основі чого ми зробили висновок щодо рівня розвитку уяви респондента [216, с. 59-64].

З метою 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».

Перша шкала, «Атмосфера творчості», дозволяє оцінити наявність атмосфери творчості у навчальному закладі та можливість використати власні творчі резерви студенту (питання «Чи сприяє атмосфера навчального закладу актуалізації та розкриттю власного творчого потенціалу?», «Чи підтримують викладачі та інші студенти групи Ваші творчі ідеї?» тощо). За другою шкалою «Форми навчання» можна дослідити вплив інноваційних форм організації навчання на розвиток творчого потенціалу майбутнього техника-технолога харчової галузі (питання «Чи проводяться у Вашому навчальному закладі конкурси професійної майстерності?», «Чи організовує Ваш навчальний заклад зустрічі з творчими майстрами (техніки-технологи підприємств, шеф-кухарі та ін.)?»). За третьою шкалою «Методи навчання» проводилась оцінка впливу сучасних та інтерактивних методів навчання (питання «Чи моделюєте Ви на учбових заняттях різноманітні виробничі ситуації, що можуть виникнути у реальній професійній діяльності?», «Чи використовуєте Ви при роботі над творчим проектом певну технологію (наприклад: розробка концепції ресторанного закладу, визначення цехів, підбір обладнання та трудових ресурсів)?» тощо).

Коротко представимо аналіз статистичних методів, що використані для інтерпретації та оцінки результатів дослідження.

У роботі використано метод кореляційного аналізу за К. Пірсоном, який дозволяє дослідити взаємозв'язок двох змінних, що вимірюються в

метричних шкалах на одній і тій самій групі досліджуваних та дозволяє виявити на скільки пропорційна мінливість двох змінних. З метою перевірки гіпотези про рівність середніх значень двох сукупностей та визначення того, на скільки достовірними є відмінності у показниках однієї вибірки від іншої ми використали t-критерій Стюдента. Також нами використано однофакторний дисперсійний аналіз, з метою перевірки гіпотези про рівність дисперсій декількох сукупностей та визначення динаміки, як поступових кількісних змін показників упродовж всього періоду навчання. Результати математично-статистичної обробки отриманих даних та якісний аналіз отриманих показників представлено у наступних підрозділах.

2.2. Емпіричне вивчення структурних компонентів творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі

Емпіричне вивчення творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі передбачало виявлення особливостей його розвитку як чотирьохкомпонентного конструкту в мотиваційному, емоційному, вольовому та когнітивному компонентах.

Дослідження компонентів розвитку творчого потенціалу фахівців харчової галузі проводилось 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 навчались за спеціальністю 181 – «Харчові технології» та вступили до коледжів після 9 класу.

Загальна кількість досліджуваних – 300 осіб ($n=300$), з яких 76 досліджуваних ($n=76$) студенти I курсу (15-16 років), 103 ($n=103$) – студенти II курсу (16-17 років), 55 ($n=55$) – студенти III курсу (17-18 років),

66 (n=66) – студенти IV курсу (18-19 років). Дослідження проводилось у середині осіннього семестру 2016/2017 навчального року.

З метою дослідження мотиваційного компонента було використано такий методичний інструментарій: методика діагностики мотиваційної структури В. Е. Мільмана та методика діагностики мотивації досягнення А. Мехрабіана (модифікація М. Ш. Магамед-Емінова).

За допомогою методики діагностики мотиваційної структури В. Е. Мільмана, ми діагностували рівень розвитку професійних мотивів у досліджуваних різних курсів навчання.

Кількісні показники сформованості професійних мотивів у досліджуваних представлені на рис. 2.1.

Найбільше початковий рівень розвитку професійних мотивів зафіксовано у 10,5% студентів I курсу, а найменше виявлено у студентів IV курсу та складає 6%. Такий результат може бути пов'язаний із тим, що студенти-випускники є більш вмотивованими на отримання знань, які знадобляться у майбутній професійній діяльності, аніж студенти, які щойно вступили на зазначену спеціальність.

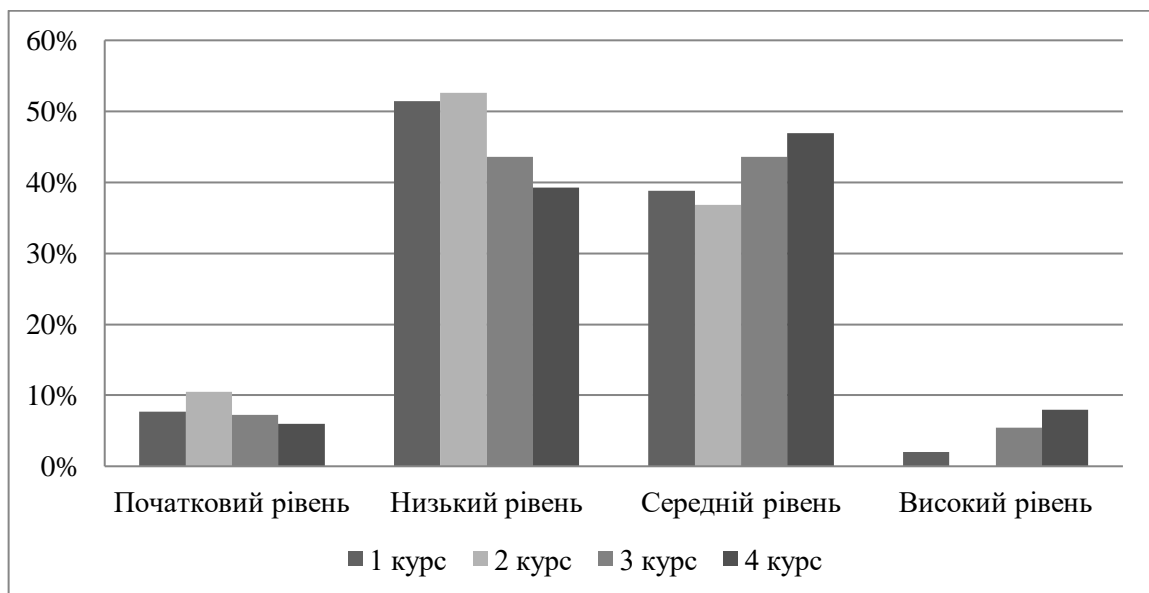


Рис. 2.1 Кількісні показники рівнів сформованості професійних мотивів у досліджуваних (у%)

Низький рівень сформованості професійних мотивів є домінуючим у студентів всіх курсів навчання та складає: 52,6% на I курсі, 51,4% на II курсі, 43,6% на III курсі та 39,3% на IV курсі. Отриманий результат може бути пов'язаний з тим, що досліджувані I курсу знаходяться на етапі адаптації до навчання та не відчують себе у професійній ролі в повній мірі.

Середній рівень сформованості професійних мотивів виявлено у 46,9% студентів IV курсу, у студентів інших курсів навчання цей показник коливається від 37 до 43%. Отриманий результат зумовлений значною кількістю практичного навчання у студентів III-IV курсів, участю у конкурсах професійної майстерності та тематичних тренінгах.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку професійних мотивів діагностовано у 7,5% студентів IV курсу, а у студентів II курсу професійні мотиви не досягли високого рівня розвитку, залишившись в межах середнього.

За результатами діагностики сформованості професійних мотивів, спостерігається наступна динаміка: чим старшими є студенти, тим більше у них виражені професійні мотиви. У студентів I курсу професійні мотиви є несформованими та відповідно не вираженими.

Діагностика мотивації досягнення успіху респондентів здійснювалась за допомогою методики діагностики мотивації досягнення А. Мехрабіана (модифікація М. Ш. Магамед-Емінова) [206, с. 98-102].

Кількісні показники вияву мотивації досягнення успіху у досліджуваних представлені на рис. 2.2.

Найбільше початковий рівень мотивації досягнення успіху зафіксовано у 11,8% студентів I курсу, а у студентів IV курсу цей показник складає 4,5%. Такий результат може бути зумовлений тим, що студенти I курсу не зорієнтовані на досягнення успіху у власній навчальній діяльності та у процесі приготування страв.

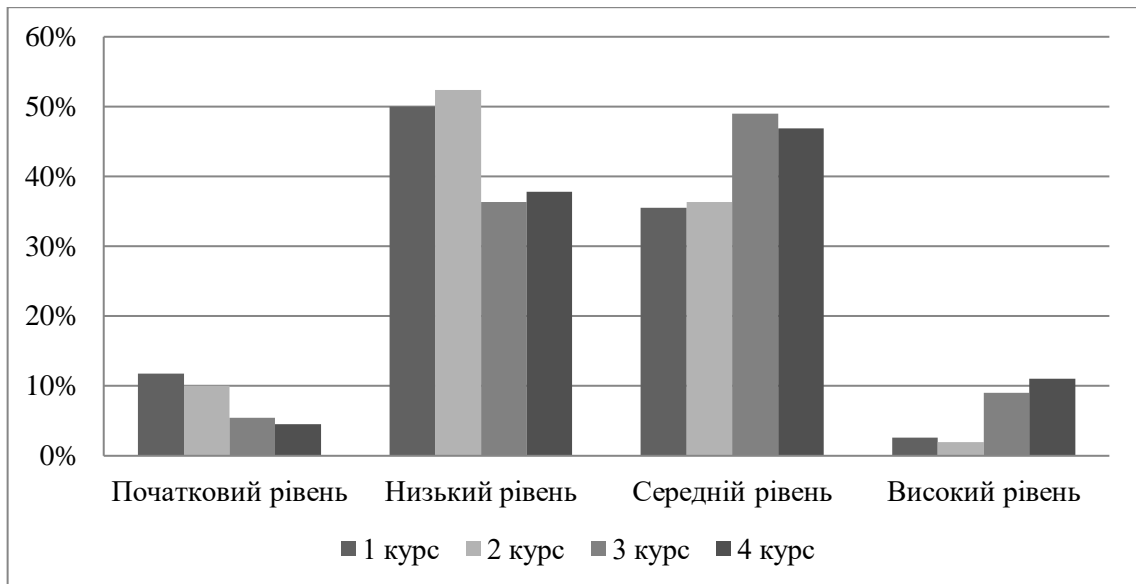


Рис. 2.2 Кількісні показники рівнів розвитку мотивації досягнення успіху у досліджуваних (у %)

Низький рівень розвитку мотивації досягнення успіху виявлено майже у половини студентів (50%) I-II курсів, а у студентів старших курсів цей показник коливається у межах 36-37%. Отриманий результат пов'язаний із тим, що більшість студентів I-II курсів орієнтовані на уникнення невдачі, а не на досягнення успіху.

Середній рівень розвитку мотивації досягнення успіху діагностовано у 49% студентів III курсу, у 46,9%, студентів IV курсу, а у студентів молодших курсів не перевищує 40%. Отриманий результат зумовлений особливостями навчально-виховного процесу, творчим потенціалом викладачів, використанням сучасних форм та методів навчання.

Високий рівень розвитку професійних мотивів виявлено у 10,6% студентів IV курсу, а у студентів I курсу – цей рівень виражений найменше та складає 2,6%. Студенти, які показали високий рівень вияву мотивації досягнення успіху (III-IV курси) відповідають за власні дії, створюють кулінарні страви на високому професійному рівні [103, с. 77-92].

Дослідження мотиваційного компоненту творчого потенціалу показало низький рівень його розвитку, що негативно вплив на загальний рівень розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

Для перевірки того, на скільки досліджувані групи відрізняються за показниками розвитку творчого потенціалу в залежності від курсу навчання, перейдемо до порівняння груп досліджуваних на однорідність за допомогою t-критерію Стьюдента. Результати зведені у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Результати розрахунку t-критерію Стьюдента за мотиваційний компонентом

Курси навчання	I курс	II курс	III курс
	Професійні мотиви		
II курс	2,179	–	–
III курс	2,559	0,455	–
IV курс	2,465	0,382	0,058
	Мотивація досягнення успіху		
II курс	2,122	–	–
III курс	2,530	3,931	–
IV курс	1,047	1,096	2,902

Отримані дані свідчать, що за якісним показником «професійні мотиви» є статистично достовірні відмінності між показниками груп досліджуваних «I-II курсів», «I-III курсів», та «I-IV курсів». Неоднорідними є групи досліджуваних «I-II курсів», «I-III курсів» та «III-IV курсів» за якісним показником «мотивація досягнення успіху». Неоднорідність вказує на різницю між цими групами, що ймовірно обумовлена різним віком (15-19 років) студентів, особливостями навчально-виховного процесу, загальним рівнем спрямованості студентів на професійну самореалізацію, перспективою працевлаштування за обраною спеціальністю та можливостями для професійного саморозвитку.

За допомогою t-критерію Стьюдента ми порівняли кількісні показники груп досліджуваних на однорідність за статевою ознакою (юнаки (188 осіб) та дівчата (112 осіб)). За якісним показником «мотивація досягнення успіху» виявлено статистично достовірну різницю між досліджуваним параметром у юнаків та дівчат, яка ймовірно обумовлена біологічними та гендерними

ролями обох статей. Юнаки більше орієнтовані на досягнення успіху, високі результати у професійній діяльності та лідерство, аніж дівчата.

За якісним показником «професійні мотиви» вибірки є однорідними, тобто не має статистично достовірної різниці між отриманими даними.

З метою виявлення специфіки розвитку показників творчого потенціалу, було використано однофакторний дисперсійний аналіз. Результати обчислень представлено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

**Результати розрахунку однофакторного дисперсійного аналізу за
мотиваційним компонентом**

№ п/п	Показники мотиваційного компоненту	F_{емп}	F_{крит}
1.	Сформованість професійних мотивів	2,71	2,63
2.	Мотивація досягнення успіху	1,37	2,63

Результати обчислення однофакторного дисперсійного аналізу за якісним показником «Сформованість професійних мотивів» виявили негативну динаміку розвитку показників творчого потенціалу на II курсі навчання.

Не менш важливим компонентом творчого потенціалу техника-технолога є емоційний, який включає емоційне ставлення до праці.

Для дослідження емоційного компоненту творчого потенціалу ми використали методику діагностики емоційності В. М. Русалова, метою якої було вивчення рівня психомоторної емоційності [49, с. 83-88]. Кількісні показники вияву психомоторної емоційності у досліджуваних представлені на рис. 2.3.

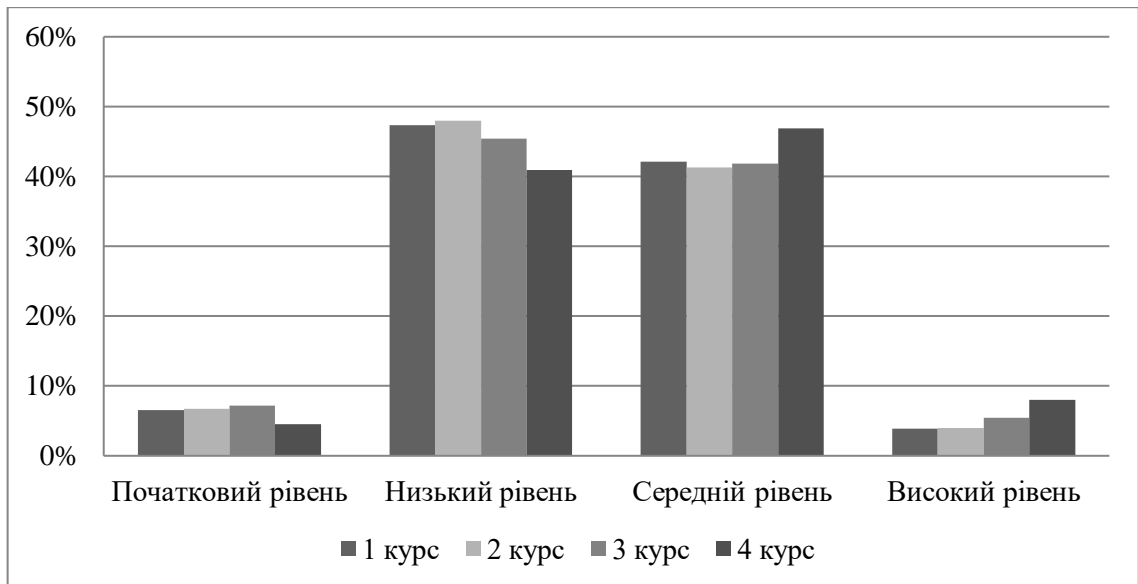


Рис. 2.3 Кількісні показники рівнів розвитку психомоторної емоційності у досліджуваних (у %)

Найбільше початковий рівень психомоторної емоційності зафіксовано у 7,2% студентів III курсу, а у студентів IV курсу, цей показник становить 4,5%. Такий результат може бути пов'язаний із тим, що студенти I-II курсів виявляють байдуже ставлення до процесу приготування страв, що не викликає емоційних переживань.

Низький рівень психомоторної емоційності у студентів складає: 47,3%, на I курсі, 44,6%, на II курсі, 45,4% на III курсі та 40,9% на IV курсі. Отримані результати не можуть не викликати занепокоєння, адже майже 50% студентів не надихає процес створення страв власноруч.

Середній рівень розвитку психомоторної емоційності діагностовано у 44-46% студентів старших курсів, а студентів молодших курсів цей показник складає 41-42%.

Найбільшу вираженість високого рівня вияву психомоторної емоційності діагностовано у 7,5% студентів IV курсу, а найменшу вираженість – у студентів I-II курсів та складає 3,9%. Студенти, які показали високий рівень вияву психомоторної емоційності сильно переживають у випадку розходження між задуманим та реальним, постійно відчувають, що можуть покращити технологію приготування знайомої страви [177].

Продемонструємо результати порівняння груп досліджуваних на однорідність за допомогою t-критерію Стюдента. Результати зведені у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Результати розрахунку t-критерію Стюдента за емоційним компонентом

Курс навчання	I курс	II курс	III курс
	Психомоторна емоційність		
II курс	0,035		
III курс	1,799	1,640	
IV курс	1,001	0,892	0,671

За показником «психомоторна емоційність» групи досліджуваних є однорідними та статистично достовірно не відрізняються одна від одної.

Ми порівняли кількісні показники груп досліджуваних на однорідність за статевою ознакою (юнаки (188 осіб) та дівчата (112 осіб)). За якісним показником «психомоторна емоційність» вибірки є однорідними, тобто не має статистично достовірної різниці між отриманими даними у гендерному аспекті.

За допомогою однофакторного дисперсійного аналізу ми виявили статистично значуще зниження показника психомоторної емоційності на II курсі навчання. Результати обчислень представлено у таблиці 2.5.

Отримані дані за результатами діагностики емоційного компоненту творчого потенціалу продемонстрували низький рівень розвитку цієї структурної складової, що виражається в емоційному ставленні до процесу створення кулінарного витвору.

На нашу думку, одним із важливих компонентів творчого потенціалу техника-технолога є вольовий компонент. Науковці виокремлюють наступні риси характеру, що притаманні творчому фахівцю: ініціативність,

наполегливість, самостійність, сміливість у висловлюванні незвичних ідей [99; 181; 197].

Таблиця 2.5

Результати розрахунку однофакторного дисперсійного аналізу за емоційним компонентом

№ п/п	Показники емоційного компоненту	$F_{\text{емп}}$	$F_{\text{крит}}$
1.	Психомоторна емоційність	3,41	2,63

За допомогою методики діагностики «Вольові риси особистості» М. В. Чумакова ми дослідили рівень розвитку таких вольових якостей як: ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність та уважність [237, с. 169-178].

На рис. 2.4. розглянемо кількісні показники вияву ініціативності у досліджуваних.

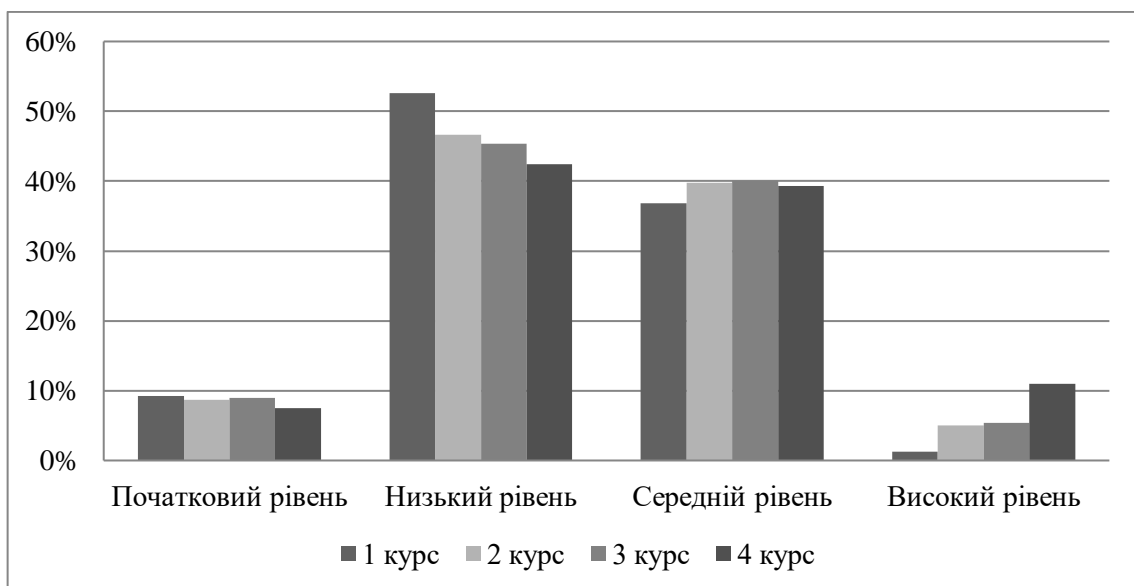


Рис. 2.4 Кількісні показники рівнів розвитку ініціативності у досліджуваних (у %)

Найбільшу вираженість початкового рівня вияву ініціативності діагностовано у 9,2% студентів I курсу, а найменшу вираженість – у студентів IV курсу, що складає 7,5%. Такий результат може бути пов'язаний із тим, що у студентів I курсу відсутня потреба у відкритті нового.

Низький рівень розвитку ініціативності виявлено у 52,6% студентів I курсу, у 46,6% студентів II курсу, у 45,5% студентів III курсу та у 42,4% студентів IV курсу. Отриманий результат ймовірно зумовлений тим, що переважна більшість студентів I-II курсів у процесі створення кулінарної страви діють за шаблонами.

Середній рівень розвитку ініціативності виявлено майже у 40% студентів II, III та IV курсів, а у студентів I курсу цей показник складає 36,8%.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку ініціативності зафіксовано у 10,6% студентів IV курсу, а найменшу вираженість – у студентів I курсу, що складає 1,3%. Студенти, які показали високий рівень вияву ініціативності пропонують яскраві ідеї у процесі створення кулінарного шедевр [30, с. 116-124].

Результати діагностики за другою шкалою «Рішучість» у досліджуваних представлені на рис. 2.5.

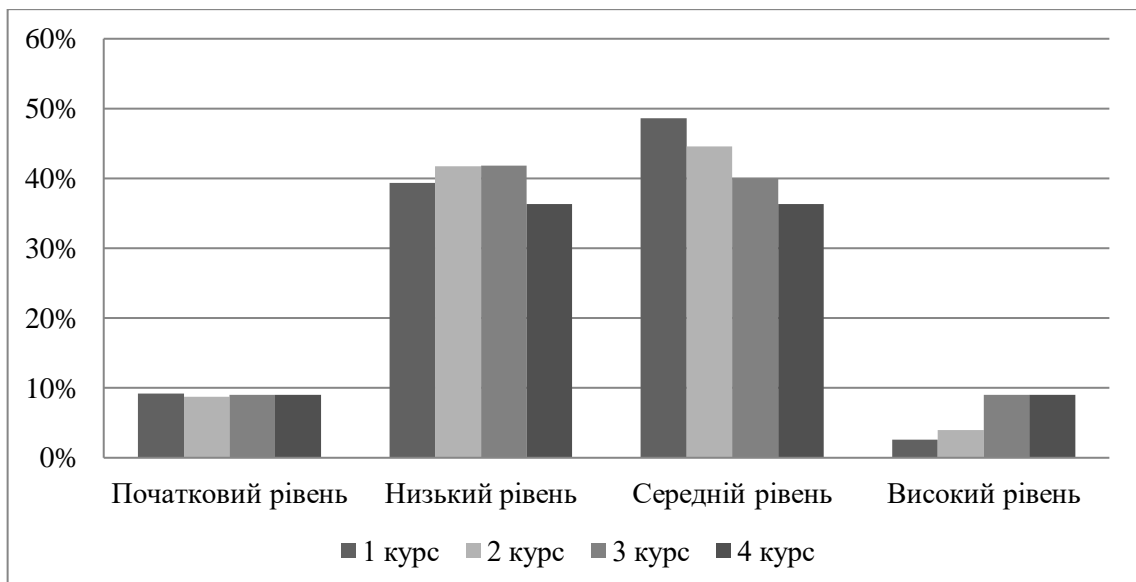


Рис. 2.5 Кількісні показники рівнів розвитку рішучості у досліджуваних (у %)

Рисунок 2.5 наочно демонструє, що найбільше виражений початковий рівень розвитку рішучості у 9,2% студентів I курсу, а найменше виражений – у студентів II курсу, що становить 8,7%. Такий результат може бути

пов'язаний із тим, що у досліджуваних є страх щодо пропозицій власних ідей удосконалення страв.

Низький рівень вияву рішучості у студентів складає: 39,4%, на I курсі, 42% на II та III курсі, 36,3% на IV курсі. Не може не викликати занепокоєння той факт, що майже 40% студентів є нерішучими у власних діях.

Середній рівень розвитку рішучості виявлено у 48,6% студентів I курсу, а у студентів всіх інших курсів цей показник коливається від 40 до 45%.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку рішучості діагностовано у 9% студентів старших курсів, а найменшу – студентів I курсу, що складає 2,6%. Високий рівень прояву рішучості характерний для студентів, які активно втілюють власні ідеї у кулінарній справі.

Кількісні показники вияву самостійності у досліджуваних представлені на рис. 2.6.

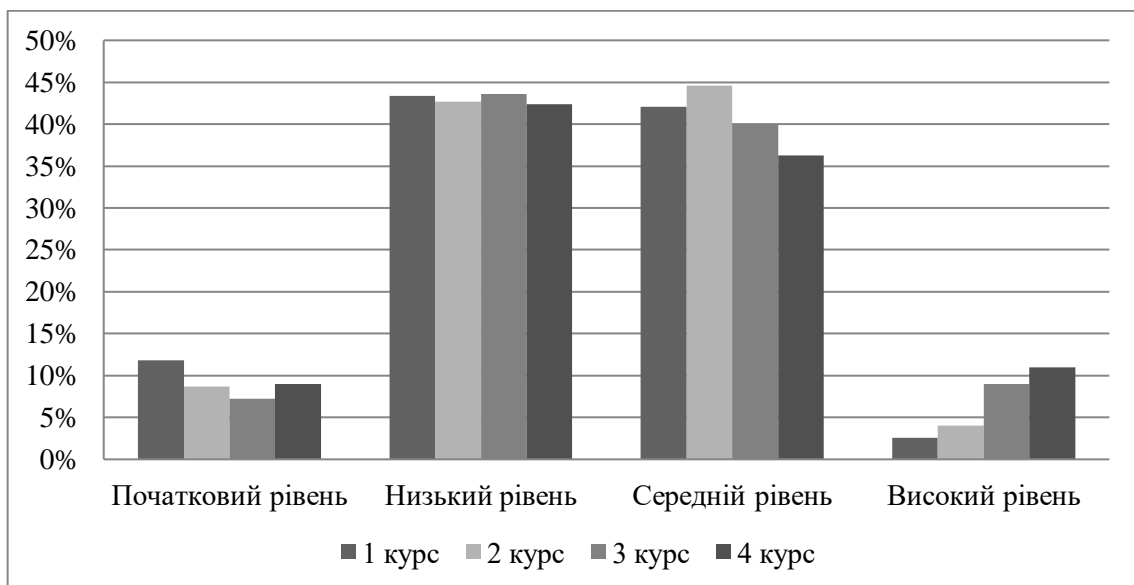


Рис. 2.6 Кількісні показники рівнів розвитку самостійності у досліджуваних (у %)

Діаграма 2.7 демонструє, що найбільшу вираженість початкового рівня розвитку самостійності виявлено у 11,8% студентів I курсу, а найменшу вираженість – у студентів III курсу, що становить 7,2%. Варто зазначити, що

початковий рівень розвитку самостійності майже однаковий у студентів всіх курсів навчання.

Низький рівень розвитку самостійності у студентів всіх курсів навчання складає 42-43%. Отриманий результат може бути пов'язаний із тим, що респонденти дуже сильно піддаються чужим впливам, діють шаблонно.

Середній рівень розвитку самостійності діагностовано у 44,6% студентів II курсу, а у студентів всіх інших курсів навчання цей показник коливається від 36 до 42%.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку самостійності виявлено у 10,6% студентів IV курсу, а найменшу вираженість – у студентів I курсу, що складає 2,6%. Високий рівень прояву самостійності характерний для досліджуваних, які діють впевнено у ситуаціях, що максимально наближені до реальних умов професійної діяльності, не зважаючи на впливи оточуючих [142].

Перейдемо до результатів діагностики за четвертою шкалою «Наполегливість». На рис. 2.7. представлені кількісні показники вияву наполегливості у досліджуваних.

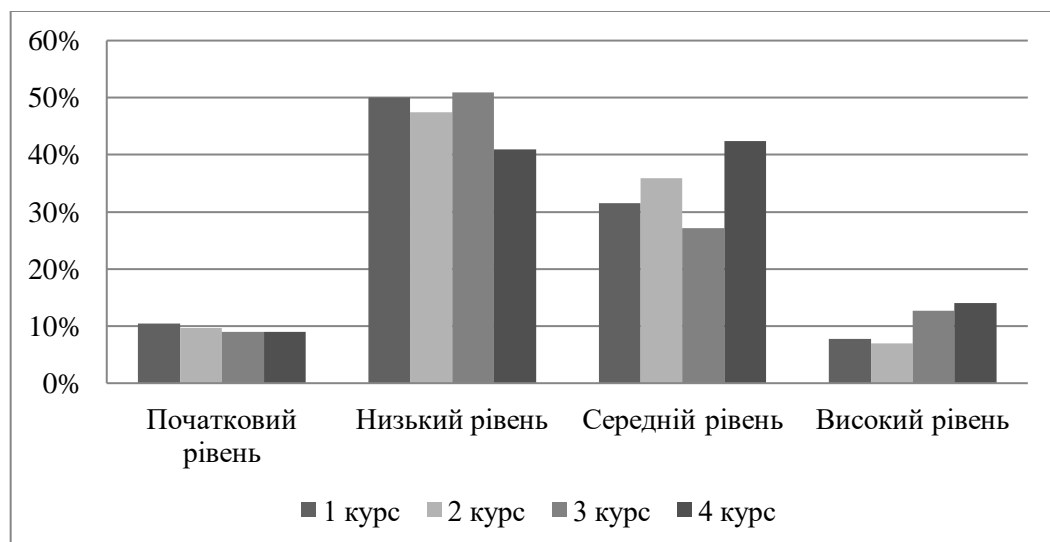


Рис. 2.7 Кількісні показники рівнів розвитку наполегливості у досліджуваних (у %)

Найбільшу вираженість початкового рівня розвитку наполегливості діагностовано у 10,5% студентів I курсу, а найменшу вираженість – у студентів III-IV курсів, що становить 9%.

Низький рівень вияву наполегливості складає: 50% у студентів I та III курсів, 47,5% у студентів II курсу та 40,9% у студентів IV курсу. Отриманий результат викликає занепокоєння, адже 40% студентів не є наполегливими у досягненні власної мети.

Середній рівень розвитку наполегливості виявлено у 42,4% студентів IV курсу виявлено, а у студентів всіх інших курсів навчання цей показник коливається від 27 до 35%.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку наполегливості діагностовано у 14% студентів IV курсу, а найменшу вираженість – у студентів II курсу, що становить 7% .Студенти, які показали високий рівень вияву наполегливості є активними, їх відрізняє позитивний емоційний фон [2].

За п'ятою шкалою «Енергійність», отримані дані представлено на рис. 2.8.

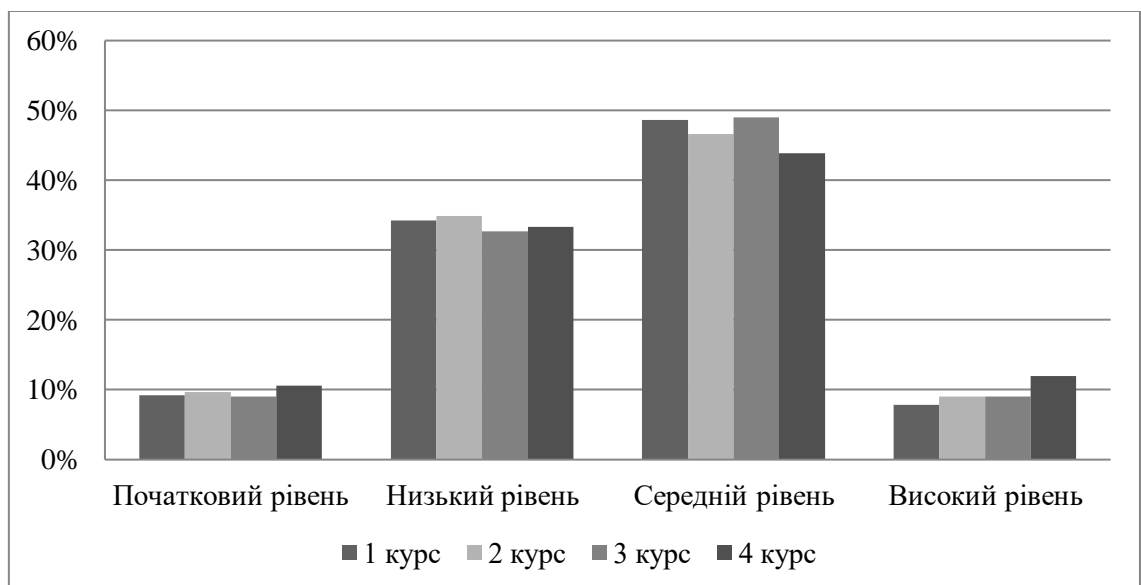


Рис. 2.8 Кількісні показники рівнів розвитку енергійності у досліджуваних (у %)

Найбільшу вираженість початкового рівня розвитку енергійності виявлено у 10,6% студентів IV курсу, а найменшу вираженість – у студентів III курсу, що складає 9%.

Низький рівень розвитку енергійності виявлено у 34% студентів молодших курсів, а у студентів старших курсів цей показник складає 32-33%. Отриманий результат пов'язаний із тим, що респонденти є малорухливими та не активними.

Середній рівень вияву енергійності діагностовано у 48,6% студентів I курсу, у 46,6% студентів II курсу, у 49% студентів III курсу та у 43,9% студентів IV курсу.

Найбільшу вираженість високого рівня вияву енергійності виявлено у 12,1% студентів IV курсу, а найменшу вираженість – у студентів I курсу, що становить 7,8%. Високий рівень прояву енергійності характерний для досліджуваних, які займають активну життєву позицію.

Продемонструємо результати діагностики за шостою шкалою «Уважність». Кількісні показники вияву уважності у досліджуваних представлені на рис. 2.9.

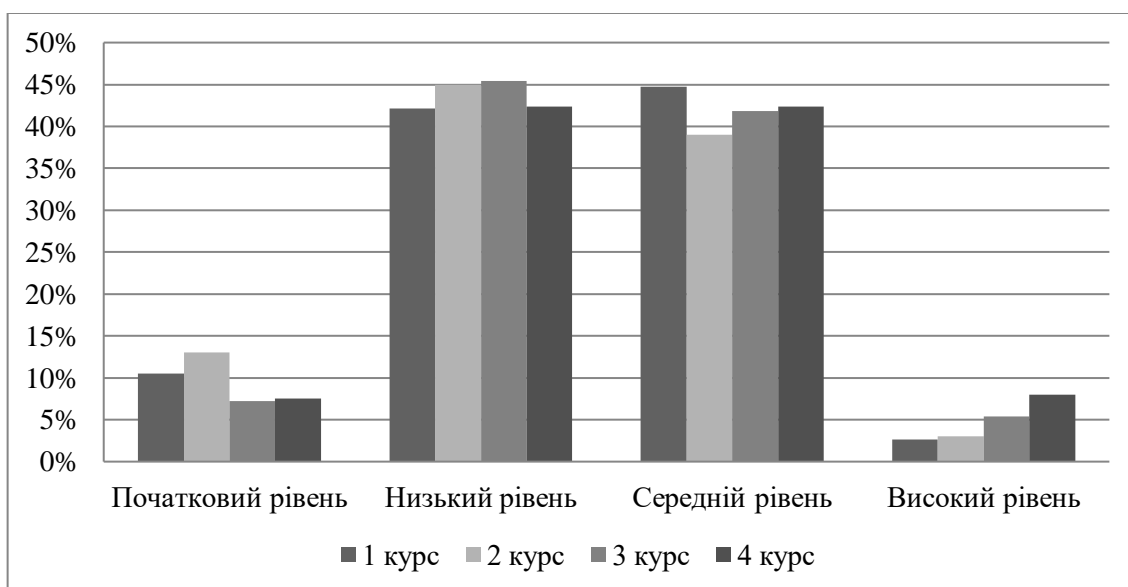


Рис. 2.9 Кількісні показники рівнів розвитку уважності у досліджуваних (у %)

Початковий рівень розвитку уважності діагностовано у 12,6% студентів II курсу, та 7,2% у студентів III курсу. Такий результат може бути пов'язаний із тим, що досліджувані виявляють неуважність у процесі навчальної діяльності та приготування страв.

Низький рівень розвитку уважності складає: 42% у студентів I та IV курсів, 45,4% у студентів III курсу та 42,7% у студентів II курсу.

Середній рівень розвитку уважності виявлено у 44,7% студентів I курсу, а у студентів всіх інших курсів навчання показник уважності коливається від 40 до 42%. На отриманий результат може впливати те, що досліджувані частково виявляють уважність у процесі навчання.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку уважності виявлено у 7,5% студентів IV курсу, а найменшу вираженість – у студентів I курсу, що складає 2,6%. Високий рівень прояву уважності характерний для досліджуваних, які сконцентровані на вирішенні навчальних завдань.

З метою перевірки того, на скільки досліджувані групи відрізняються за показниками розвитку творчого потенціалу в залежності від курсу навчання, перейдемо до порівняння груп досліджуваних на однорідність за допомогою t-критерію Стюдента. Результати зведені у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Результати розрахунку t-критерію Стюдента за вольовим компонентом

Курси навчання	I курс	II курс	III курс	I курс	II курс	III курс
	Ініціативність			Рішучість		
II курс	1,098			0,732		
III курс	1,212	0,099		3,209	2,156	
IV курс	0,82	0,186	0,26	0,076	0,566	2,488
	Самостійність			Наполегливість		
II курс	0,104			1,574		
III курс	2,093	2,133		2,791	1,222	
IV курс	0,59	0,645	1,218	1,37	0,161	1,222
	Енергійність			Уважність		
II курс	1,202			0,516		
III курс	3,159	4,057		1,564	1,84	
IV курс	0,180	0,934	2,822	1,575	1,843	0,010

Отримані дані свідчать, що за якісними показниками «рішучість», «самостійність», «наполегливість» та «енергійність» групи досліджуваних є неоднорідними. Неоднорідність вказує на різницю між цими групами, що може бути обумовлена курсом навчання студентів (I-IV курс), ставленням студентів до навчально-виховного процесу, навичками самоорганізації, впливом родини, тощо.

За якісними показниками «ініціативність» та «уважність» порівняні групи досліджуваних є однорідними і достовірно не відрізняються одна від одної.

За допомогою t-критерію Стьюдента ми порівняли кількісні показники груп досліджуваних на однорідність за статевою ознакою (юнаки (188 осіб) та дівчата (112 осіб)). За якісними показниками «ініціативність», «рішучість», «самостійність», «наполегливість», «енергійність», «уважність» виявлено статистично достовірну різницю між досліджуваними параметрами у юнаків та дівчат, що ймовірно обумовлені біологічними та гендерними ролями.

З метою виявлення специфіки розвитку показників творчого потенціалу, було використано однофакторний дисперсійний аналіз. Результати обчислень представлено у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

**Результати розрахунку однофакторного дисперсійного аналізу за
вольовим компонентом**

№ п/п	Показники вольового компоненту	$F_{\text{емп}}$	$F_{\text{крит}}$
1.	Ініціативність	1,37	2,63
2.	Рішучість	3,57	2,63
3.	Самостійність	1,94	2,63
4.	Наполегливість	0,47	2,63
5.	Енергійність	0,69	2,63
6.	Уважність	4,59	2,63

Результати обчислення однофакторного дисперсійного аналізу показали, що за якісними показниками «рішучість» та «уважність» виявлено негативну динаміку розвитку в залежності від курсу навчання. Як і при

попередніх дослідженнях показників структурних компонентів творчого потенціалу, на II курсі виявлено їх зниження, що не сприяє гармонійному розвитку творчих потенцій майбутніх фахівців харчової галузі.

У професійній діяльності кулінарного майстра важливою якістю є високий рівень розвитку дивергентного мислення та його характеристик, таких як: швидкість, гнучкість та оригінальність.

За допомогою тесту Е. П. Торренса ми визначили рівень розвитку дивергентного мислення за трьома складовими: швидкість, гнучкість та оригінальність мислення.

Кількісні показники вияву швидкості мислення у досліджуваних представлені на рис. 2.10.

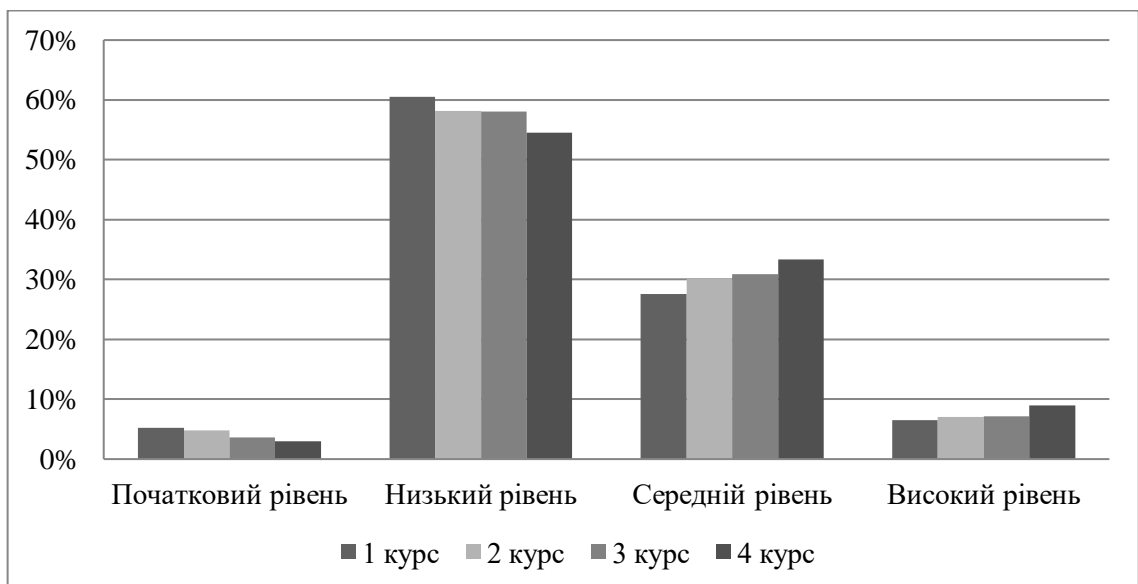


Рис. 2.10 Кількісні показники рівнів розвитку швидкості мислення у досліджуваних (у %)

Найбільший показник початкового рівня розвитку швидкості мислення зафіксовано у 5,2% студентів I курсу, а найменший показник – у студентів IV курсу, що складає 3%. Такий результат може бути пов'язаний із тим, що значна частка досліджуваних не були вмотивовані на процес домальовування фігур.

Низький рівень розвитку швидкості мислення є домінуючим у студентів всіх курсів навчання та складає: 60,5% на I курсі, 58% на II та III

курсів, 54,5% на IV курсі. Отриманий результат можливо пов'язаний із тим, що досліджувані дуже сильно деталізували малюнки, і саме тому не всі є завершеними.

Середній рівень розвитку швидкості мислення виявлено у значної частки студентів (37,8%) IV курсу, а у студентів всіх інших курсів навчання цей показник коливається в межах 27-33%.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку швидкості мислення виявлено у 9% студентів IV курсу, а найменшу вираженість – у студентів I-II курсів, що складає 6,5%. Високий рівень прояву швидкості мислення характерний для тих досліджуваних, які пропонують велику кількість творчих ідей, за невеликий проміжок часу.

На рис. 2.11. представлено результати дослідження за другим показником, гнучкість мислення.

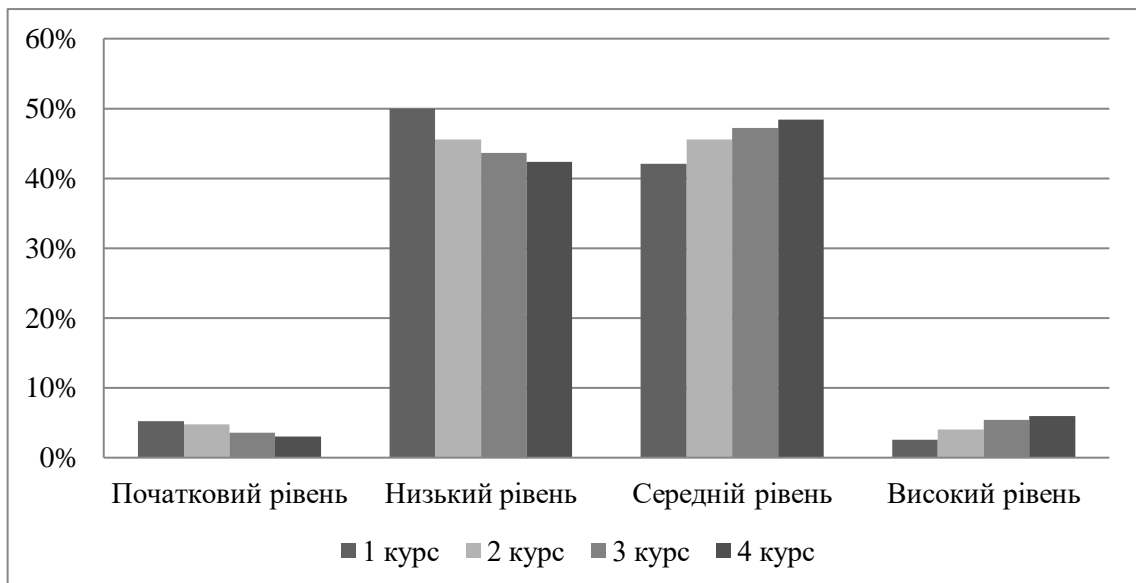


Рис. 2.11 Кількісні показники рівнів розвитку гнучкості мислення у досліджуваних (у %)

Діаграма 2.13 ілюструє, що початковий рівень розвитку гнучкості мислення складає 6% студентів I курсу, та 3% у студентів IV курсу.

Низький рівень розвитку гнучкості мислення діагностовано у 50% студентів I курсу, 45,6% студентів II курсу, 43,6% студентів III курсу та

42,4% студентів IV курсу. Отриманий результат може бути пов'язаний із тим, що у переважної більшості студентів домінує ригідність та інертність мислення, що не дозволяє продукувати велику кількість стратегій вирішення проблеми.

Середній рівень розвитку гнучкості мислення виявлено у 48% студентів старших курсів, а у студентів молодших курсів цей показник склав 42-45%.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку гнучкості мислення діагностовано у 6% студентів IV курсу, а найменшу вираженість – у студентів I курсу, що складає 2,6%.

На рисунку 2.12 показано результати дослідження за третім показником, оригінальність мислення.

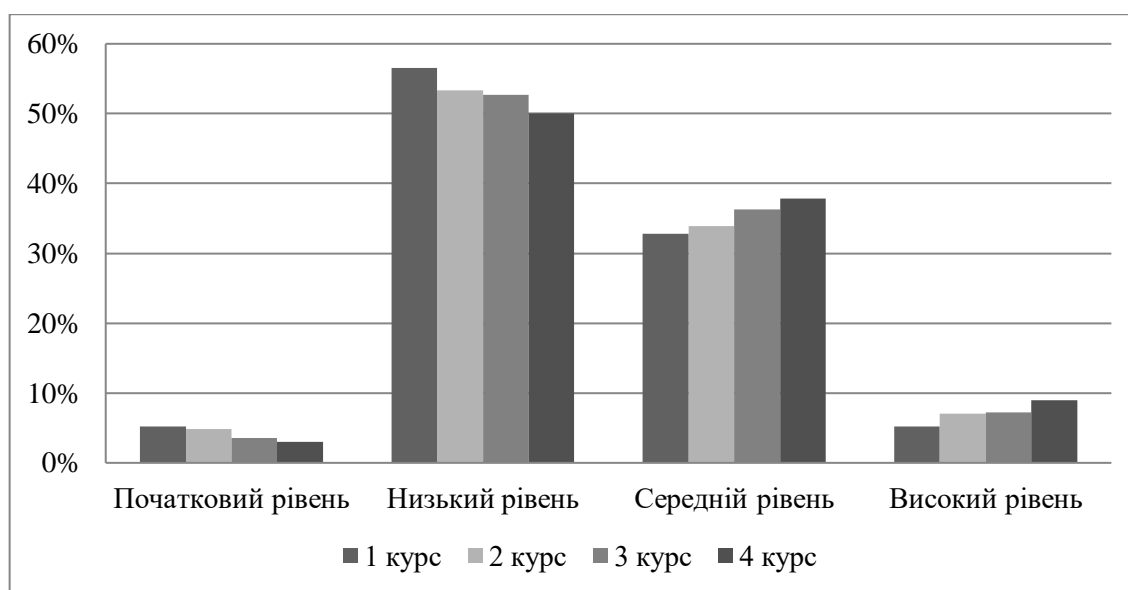


Рис. 2.12 Кількісні показники рівнів розвитку оригінальності мислення у досліджуваних (у %)

Найбільшу вираженість початкового рівня розвитку оригінальності мислення діагностовано у 5,2% студентів I курсу, а найменшу вираженість – у студентів IV курсу, що складає 3%. Такий результат може бути пов'язаний із тим, що респонденти не були вмотивовані на виконання завдання або ж саме завдання було не цікавим для них.

Низький рівень розвитку оригінальності мислення діагностовано у 56,5% досліджуваних I курсу, у 53,3% досліджуваних II курсу, 52,7% досліджуваних III курсу та 50% досліджуваних IV курсу. Отриманий результат викликає занепокоєння, адже у більшій половині студентів домінує низький рівень оригінальності мислення.

Середній рівень вияву оригінальності мислення виявлено у значної частки (36-37%) студентів старших курсів виявлено, а у студентів молодших курсів цей показник склав 32-33%.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку оригінальності мислення виявлено у 9% студентів IV курсу, а найменшу – у студентів I курсу, що становить 5,2%. Високий рівень розвитку оригінальності мислення характерний для студентів, які пропонують нестандартні ідеї, що суттєво відрізняються від загальноприйнятих.

Розглянемо результати порівняння груп досліджуваних на однорідність за допомогою t-критерію Стьюдента зведені у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

**Результати розрахунку t-критерію Стьюдента за когнітивним
компонентом**

Курс навчання	I курс	II курс	III курс	I курс	II курс	III курс
	Швидкість мислення			Гнучкість мислення		
II курс	0,780			0,867		
III курс	0,721	0,010		1,524	0,567	
IV курс	2,090	1,193	1,063	0,694	0,097	0,575
	Оригінальність мислення					
II курс	1,808					
III курс	0,911	2,364				
IV курс	0,499	1,334	1,190			

Отримані дані свідчать, що за якісними показниками «швидкість мислення» та «оригінальність мислення» виявлено статистично достовірні відмінності між групами досліджуваних «I-IV курсів». Неоднорідність вказує на різницю між цими групами, яка може бути обумовлена різним віковим

складом учасників навчально-виховного процесу (15-19 років), особливостями навчально-виховного процесу, творчим потенціалом молоді.

За якісним показником «гнучкість мислення» не виявлено статистично достовірних відмінностей між показниками груп досліджуваних.

За допомогою t-критерію Стьюдента ми порівняли кількісні показники груп досліджуваних на однорідність за статевою ознакою (юнаки (188 осіб) та дівчата (112 осіб)). За всіма якісними показниками «швидкість мислення», «гнучкість мислення» та «оригінальність мислення» вибірки є однорідними, тобто не має статистично достовірної різниці між отриманими даними.

Отримані результати однофакторного дисперсійного аналізу показали специфічні особливості розвитку показників творчого потенціалу. Результати обчислень представлено у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

**Результати розрахунку однофакторного дисперсійного аналізу за
когнітивним компонентом**

№ п/п	Показники когнітивного компоненту	$F_{\text{емп}}$	$F_{\text{крит}}$
1.	Швидкість мислення	1,83	2,63
2.	Гнучкість мислення	2,69	2,63
3.	Оригінальність мислення	0,62	2,63

За якісним показником «гнучкість мислення» виявлено негативну динаміку розвитку на II курсі навчання.

Отримані дані при дослідженні мотиваційного, емоційного та вольового компонентів творчого потенціалу продемонстрували статистично значуще зниження показників структурних компонентів творчого потенціалу саме на II курсі навчання, що ймовірно пов'язано з так званою «кризою правильності вибору професії». Подібне явище було досліджено у наукових працях Л. А. Головей, Н. А. Канаєвої, Є. І. Смирнова, воно зумовлено прийняттям нової соціально-професійної ситуації (поява значної кількості

фахових дисциплін та практичного навчання), що суттєво відрізняється від навчання в школі [45; 86, с. 42-67; 199, с 86-101].

2.3. Дослідження впливу психологічних умов на розвиток творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі

Дослідивши рівень розвитку структурних компонентів творчого потенціалу, перейдемо до діагностики та визначення впливу психологічних умов на розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Діагностика психологічної умови розвитку творчого потенціалу «творча активність» здійснювалась за допомогою методики діагностики мотиваційної структури В. Е. Мільмана, шкала творча активність [139, с. 23-43].

Кількісні показники рівнів творчої активності у досліджуваних представлені на рис. 2.13.

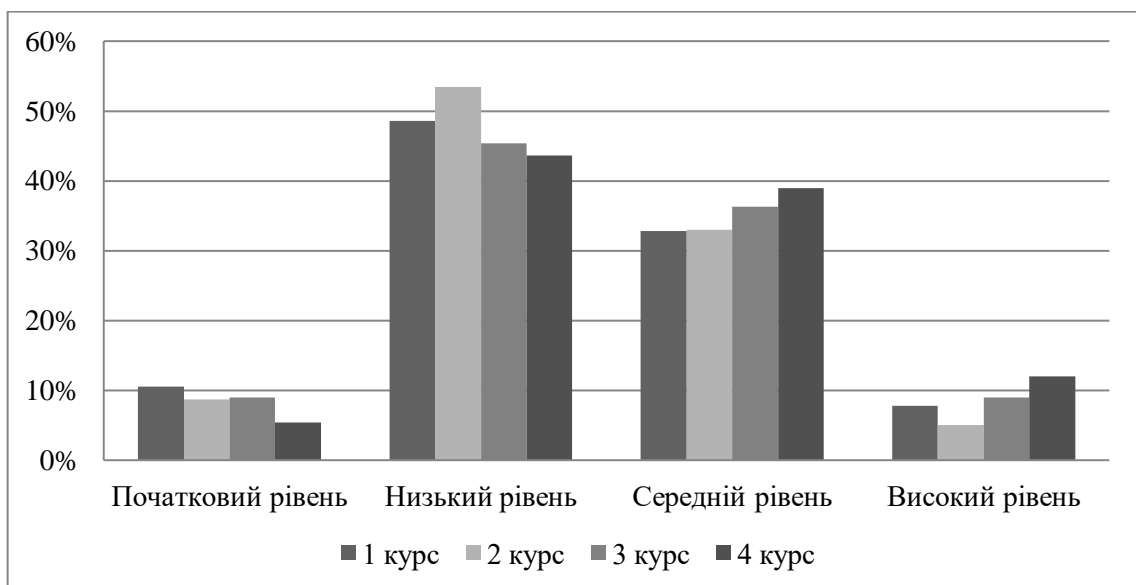


Рис. 2.13 Кількісні показники рівнів розвитку творчої активності у досліджуваних (у %)

За початковим рівнем розвитку творчої активності найвищий показник діагностовано у студентів I курсу, що складає 10,5%, а найнижчий показник –

у студентів IV курсу – 5,4%. Такий результат може бути пояснений тим, що студенти I курсу адаптуються до нових умов навчання та не готові проявити себе творчо у власній професійній діяльності.

Низький рівень розвитку творчої активності виявлено у 48,6% студентів I курсу, 53,4% у респондентів II курсу, 45,4% у досліджуваних III курсу та у 43,6% студентів IV курсу. Ймовірно, це свідчить про те, що студенти, у яких виявлено низький рівень творчої активності, можуть мати у професійній діяльності труднощі щодо генерації та реалізації творчих ідей.

Середній рівень вияву творчої активності діагностовано у 56,3% студентів IV курсу. У студентів всіх інших курсів навчання цей показник складає приблизно 35%. Отриманий результат зумовлений кількістю навчальних дисциплін за професійним спрямуванням та атмосферою творчості у навчально-виховному закладі.

Високий рівень розвитку творчої активності діагностовано у студентів усіх курсів, але їх результати не високі й відповідно складають: 7,8% на I курсі, 5% на II курсі, 9% III курсі та найбільший показник 12% у студентів IV курсу. Студенти, які показали високий рівень вияву творчої активності потребують нових знань, самостійно виконують завдання творчого характеру [225, с. 208-215].

Результати дослідження продемонстрували переважно низький рівень розвитку творчої активності майбутніх фахівців харчової галузі, що не може не викликати занепокоєння.

Для дослідження психологічної умови «інтелектуальна емоційність» ми використали методику діагностики емоційності В. М. Русалова [49, с. 83-88]. Кількісні показники розвитку інтелектуальної емоційності у досліджуваних представлені на рис. 2.14.

Діаграма 2.14 наочно демонструє, що найбільшу вираженість початкового рівня інтелектуальної емоційності зафіксовано у 9,2% студентів II курсу, а найменшу вираженість – у студентів III курсу та складає 7,2%. Такий результат може бути пояснений із тим, що респонденти I та II курсів

не пропонують творчі ідеї, які б стосувались процесу приготування страв, не має бажання до відкриття нового у кулінарній справі.

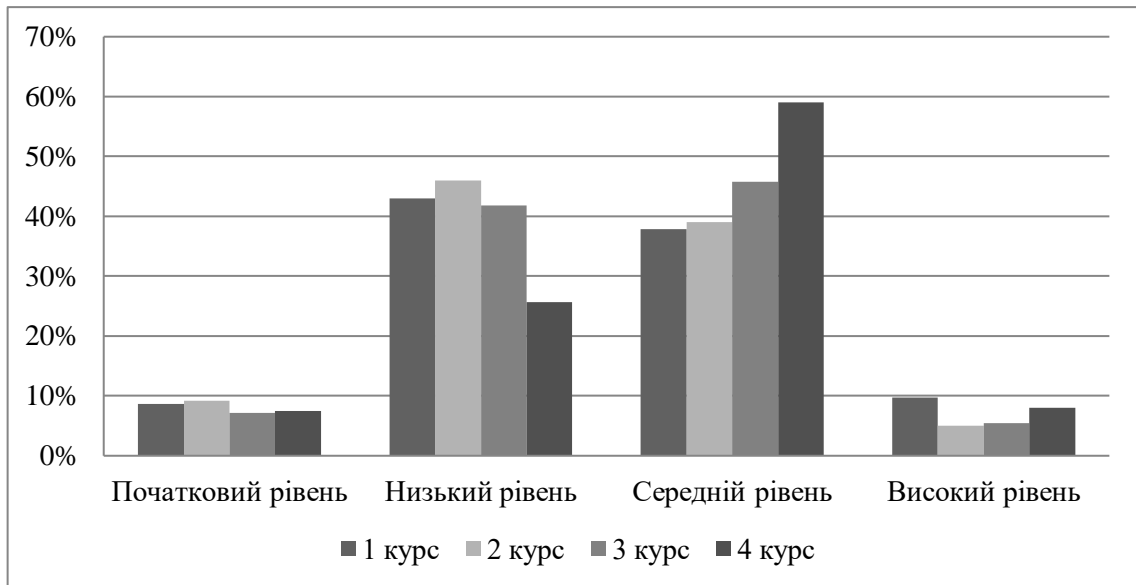


Рис. 2. 14 Кількісні показники розвитку інтелектуальної емоційності у досліджуваних (у %)

Як бачимо, низький рівень інтелектуальної емоційності виявлено у 46% студентів II курсу, у 43,6%, студентів I курсу та 41,8% студентів III курсу. У студентів IV курсу найменше виражений низький рівень інтелектуальної емоційності та складає 25,7%.

Середній рівень розвитку інтелектуальної емоційності діагностовано у 59% студентів IV курсу. У респондентів всіх інших курсів навчання цей показник коливається від 37 до 45%. Отриманий результат може бути пов'язаний із тим, що частка студентів генерує власні ідеї у кулінарній справі, але ця діяльність не є постійною.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку інтелектуальної емоційності діагностовано у 9,7% студентів II курсу, а найменшу вираженість – у студентів I курсу та становить 5,2%. Високий рівень прояву інтелектуальної емоційності виявляється у студентів, які постійно професійно самовдосконалюються, відкривають нові рецепти страв, способи їх приготування.

Отримані дані продемонстрували переважання низького та середнього рівнів розвитку інтелектуальної емоційності як психологічної умови розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

За допомогою методики діагностики «Вольові риси особистості» М. В. Чумакова ми дослідили рівень розвитку цілеспрямованості як психологічної умови розвитку творчого потенціалу та представили кількісні результати досліджуваних на рис. 2.15.

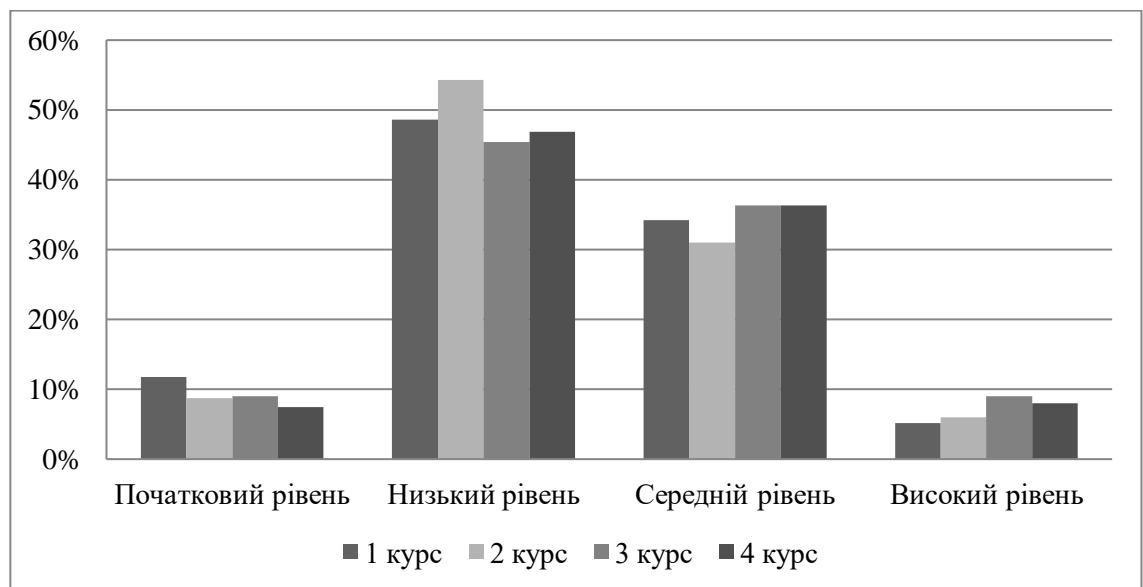


Рис. 2.15 Кількісні показники рівнів розвитку цілеспрямованості у досліджуваних (у %)

Рисунок 2.15 показує, що найбільшу вираженість початкового рівня розвитку цілеспрямованості діагностовано у 11,8% студентів I курсу, а найменшу – у студентів IV курсу, що складає 7,5%. Такий результат може бути пов'язаний із тим, що респонденти I-II курсів не мають чіткого уявлення про власні цілі.

Низький рівень розвитку цілеспрямованості становить 48,6% на I курсі, 54,3% на II курсі, 45,4% на III курсі та 46,9% у студентів IV курсу.

Отриманий результат викликає занепокоєння, адже вказує на те, що у респондентів слабо диференційовані власні цілі.

Середній рівень розвитку цілеспрямованості виявлено у 36% студентів старших курсів, а у студентів молодших курсів цей показник коливається від 31 до 34%.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку цілеспрямованості діагностовано у 9% студентів III курсу, а у 5,2% студентів I курсу – найменшу вираженість. Високий рівень прояву цілеспрямованості виявлено у респондентів, які мають чітко диференційовані цілі.

Отже, результати діагностики цілеспрямованості показали низький рівень забезпечення цієї психологічної умови, що негативно впливає на розвиток творчих потенцій фахівця.

Методика «Вивчення особистісних креативних здібностей» О. І. Тунік діагностувала рівень розвитку уяви фахівця харчової галузі як психологічної умови його зростання та прояву.

Представимо кількісні показники вияву творчої уяви у досліджуваних представлені на рис. 2.16

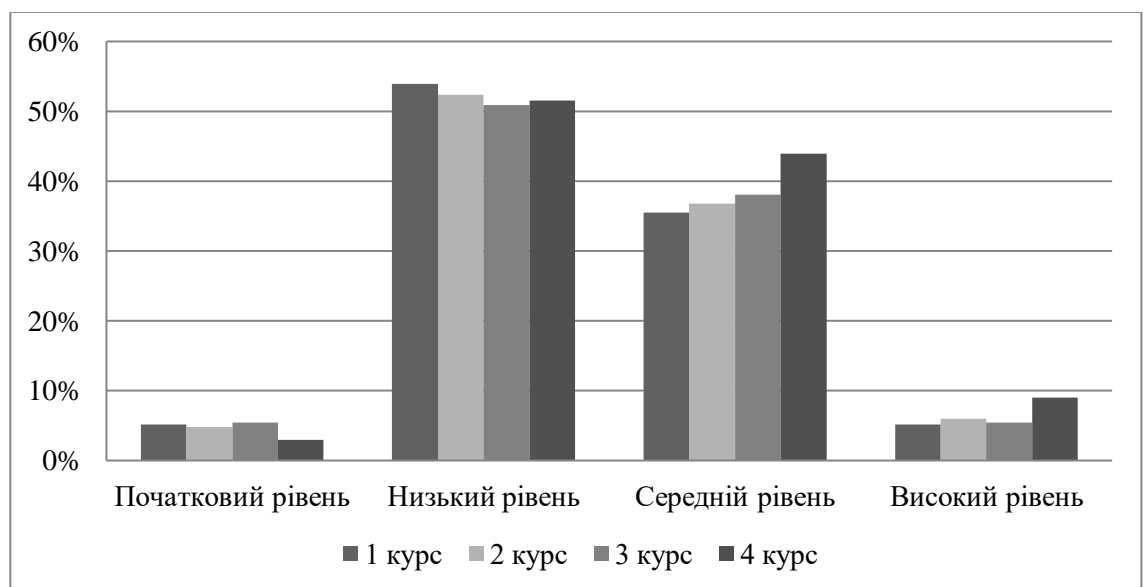


Рис. 2.16 Кількісні показники рівнів розвитку творчої уяви досліджуваних (у %)

Рисунок 2.16 наочно показує, що початковий рівень розвитку творчої уяви складає 5,2% студентів I курсу, а у студентів IV курсу цей показник найменший та складає 3%.

Низький рівень розвитку творчої уяви складає 53,9% у студентів I курсу, 52,4% у студентів II курсу, 50,9% у студентів III курсу та 51,5% у студентів IV курсу. Отриманий результат ймовірно пов'язаний із тим, що у переважної більшості досліджуваних є певні прогалини у знаннях з предметів за спеціальністю, що унеможлиблює творчу діяльність.

Середній рівень розвитку творчої уяви виявлено у 43,9% студентів IV курсу, а у студентів всіх інших курсів навчання цей показник коливається від 35 до 38%.

Найбільшу вираженість високого рівня розвитку творчої уяви діагностовано у 9% студентів IV курсу, а найменшу – у студентів I курсу, що складає 5,2%.

Отримані результати діагностики вказують на низький рівень забезпеченості психологічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі, що, ймовірно, негативно позначається на вияві їх творчих можливостей.

З метою дослідження впливу психологічних умов на розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі нами був використаний коефіцієнт кореляції Пірсона. Характер взаємозв'язків може вказувати на пряму або обернену залежність психологічних умов та показників творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі. Результати кореляційного аналізу творчої активності та показників мотиваційного компоненту творчого потенціалу наведені у таблиці 2.10.

В результаті кореляційного аналізу творчої активності та показників мотиваційного компоненту творчого потенціалу встановлено, що психологічна умова «творча активність» корелює з якісним показником «професійні мотиви» ($r_{xy}=0,21$; $p\leq 0,01$) і це показує, що, чим вище рівень творчої активності, тим вище професійні мотиви техника-технолога харчової

галузі. Також творча активність корелює з показником «мотивація досягнення успіху» ($r_{xy}=0,33$; $p \leq 0,01$) – чим вище рівень творчої активності, тим вище мотивація досягнення успіху фахівця харчової галузі.

Таблиця 2.10

Результати кореляційного аналізу зв'язку творчої активності та показників мотиваційного компоненту творчого потенціалу

Психологічна умова/ Показники мотиваційного компоненту	Професійні мотиви	Мотивація досягнення успіху
Творча активність	0,2	0,3

Ми виявили також кореляційний зв'язок творчої активності та показників вольового компоненту творчого потенціалу, результати зведені у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Результати кореляційного аналізу зв'язку творчої активності та показників вольового компоненту творчого потенціалу

Психологічна умова/ Показники вольового компоненту/	Ініціативність	Рішучість	Самостійність	Енергійність	Наполегливість	Уважність
Творча активність	0,34	0,09	-0,01	0,23	0,14	0,15

Кореляційний аналіз творчої активності та показників вольового компоненту творчого потенціалу показав, що всі вони є взаємозалежними. Із збільшенням рівня розвитку однієї складової, буде збільшуватись і інша. Якісний показник «самостійність» має негативну кореляцію, що означає наступне: із збільшенням творчої активності рівень самостійності не буде підвищуватись, хоча виявлений факт підлягає перевірці.

Ми виявили кореляційний зв'язок між творчою активністю та когнітивним компонентом творчого потенціалу, що показано у таблиці 2.12.

Найбільше корелюють між собою творча активність та гнучкість мислення ($r_{xy}=0,37$; $p\leq 0,01$), це означає, – чим вищий рівень творчої активності, тим вище рівень гнучкості мислення. Між іншими показниками когнітивного компоненту та творчою активністю виявлено слабкий кореляційний зв'язок.

Таблиця 2.12

Результати кореляційного аналізу зв'язку творчої активності та показників когнітивного компоненту творчого потенціалу

Психологічна умова/ показники когнітивного компоненту	Швидкість мислення	Гнучкість мислення	Оригінальність мислення
Творча активність	0,17	0,37	0,2

Результати кореляційного аналізу виявили прямі взаємозв'язки між інтелектуальної емоційністю та показником емоційного компоненту творчого потенціалу, що наведені у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Результати кореляційного аналізу зв'язку інтелектуальної емоційності та показників емоційного компоненту творчого потенціалу

Психологічна умова/ Показник емоційного компоненту	Психомоторна емоційність
Інтелектуальна емоційність	0,68

Психологічна умова «інтелектуальна емоційність» корелює з показником «інтелектуальна емоційність» ($r_{xy}=0,68$; $p\leq 0,01$), а це демонструє

наступне: чим вище рівень інтелектуальної емоційності, тим вища психомоторна емоційність майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Отримані дані можна враховувати при розробці моделі та побудови програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Покажемо результати кореляційного аналізу цілеспрямованості та показників вольового компоненту творчого потенціалу у таблиці 2.14.

В результаті кореляційного аналізу показників вольового компоненту творчого потенціалу встановлено, що всі вони є взаємозалежними. Це означає, що розвиток творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі залежить від створених та забезпечених психологічних умов.

Таблиця 2.14

Результати кореляційного аналізу зв'язку цілеспрямованості та показників вольового компоненту творчого потенціалу

Психологічна умова/ Показники вольового компоненту	Ініціативність	Рішучість	Самостійність	Енергійність	Наполегливість	Уважність
Цілеспрямованість	0,35	0,30	0,17	0,43	0,35	0,44

Продемонструємо результати взаємозв'язків творчої уяви та показників когнітивного компоненту творчого потенціалу у таблиці 2.15.

Таблиця 2.15

Результати кореляційного аналізу зв'язку творчої уяви та показників когнітивного компоненту творчого потенціалу

Психологічна умова/ Показники когнітивного компоненту	Швидкість мислення	Гнучкість мислення	Оригінальність мислення
Творча уява	0,14	0,27	0,51

В результаті кореляційного аналізу творчої уяви та показників когнітивного компоненту творчого потенціалу встановлено, що творча уява корелює з показником «гнучкість мислення» ($r_{xy}=0,2$; $p \leq 0,01$), а це демонструє, що, чим вищий рівень творчої уяви, тим вище гнучкість мислення майбутнього фахівця харчової галузі. Також творча уява корелює з показником «оригінальність мислення» ($r_{xy}=0,5$; $p \leq 0,01$), що доводить, – чим вищий рівень творчої уяви, тим вища оригінальність мислення.

Когнітивний та вольовий компоненти творчого потенціалу також взаємопов'язані між собою. Зведені дані представлено у таблиці 2.16.

Таблиця 2.16

Результати кореляційного аналізу творчої уяви та показників вольового компоненту творчого потенціалу

Психологічна умова/ Показники вольового компоненту	Ініціативність	Рішучість	Самостійність	Енергійність	Наполегливість	Уважність
Творча уява	0,33	0,14	-0,06	0,26	0,18	0,32

Найбільше корелюють між собою творча уява та ініціативність ($r_{xy}=0,33$; $p \leq 0,01$), а це доводить, що, чим вищий рівень творчої уяви, тим вище рівень ініціативності. Також є кореляційний зв'язок між творчою уявою та якісним показником «уважність» ($r_{xy}=0,32$; $p \leq 0,01$) – чим вищий рівень творчої уяви, тим вище рівень уважності. Між іншими якісними показниками вольового компоненту та творчою уявою виявлено дуже слабку кореляцію або ж негативний кореляційний зв'язок.

Таким чином, кореляційний аналіз продемонстрував характер взаємозв'язку психологічних умов та показників розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Врахування та забезпечення визначених психологічних умов (високий рівень творчої

активності, сформованість інтелектуальної емоційності, розвиток цілеспрямованості, високий рівень розвитку творчої уяви) сприятимуть розвитку творчих можливостей майбутніх фахівців харчової галузі. Отримані результати кореляційних взаємозв'язків ми будемо враховувати при побудові моделі та комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу, а також виборі тренінгових вправ.

2.4. Оцінка впливу педагогічних умов на розвиток творчого потенціалу

Дослідивши рівень розвитку показників творчого потенціалу та забезпеченості психологічних умов у майбутніх техніків-технологів харчової галузі, згідно з метою дослідження переходимо до дослідження педагогічних умов.

Оцінка впливу педагогічних умов на розвиток творчого потенціалу, була досліджена за допомогою анкети, яка дозволила вивчити особливості навчально-виховного процесу у коледжі. Анкета містить 30 питань за трьома шкалами: «Атмосфера творчості», «Форми навчання», «Методи навчання».

Отримані дані за першою шкалою, якісним показником «Атмосфера закладу» подано в табл. 2.17.

Таблиця 2. 17

Кількісні показники вияву атмосфери творчості у навчально-виховному процесі

Показник	Студенти I курс	Студенти II курс	Студенти III курс	Студенти IV курс
Атмосфера закладу	30,2%	31%	30,9%	31,8%

Отже, вираженість атмосфери творчості у навчальних закладах незалежно від курсу навчання є приблизно однаковою та складає 30%.

Зазначена педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає наявність сприятливого психологічного клімату, комфортного освітньо-

творчого середовища, де студенти мають можливість розкрити власні творчі резерви, вільно розмірковувати, висувати гіпотези та робити власні відкриття.

За якісним показником «Підтримка творчих ідей» отримано такі результати: найбільшу вираженість підтримки творчих ідей виявлено у студентів IV курсу (40,9%), а найменшу – у студентів I курсу (27,6%), що показано у таблиці 2.18.

Таблиця 2. 18

Кількісні показники вияву підтримки творчих ідей у навчально-виховному процесі

Показник	Студенти I курс	Студенти II курс	Студенти III курс	Студенти IV курс
Підтримка творчих ідей	27,6%	39,8	40%	40,9

Вказана педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає можливість вільного висловлення власних творчих напрацювань, підтримка їх як одногрупниками, так і викладачами, а також успішна реалізація.

Розглянемо результати дослідження за першою шкалою, якісним показником «Підтримка викладачів у навчально-виховному процесі».

Таблиця 2. 19

Кількісні показники вияву підтримки викладачів у навчально-виховному процесі

Показник	Студенти I курс	Студенти II курс	Студенти III курс	Студенти IV курс
Викладач як старший радник	40,7	37,8	45,4	43,9

Студенти III курсу (43,9%) частіше за інших звертаються до викладача як до старшого радника. Найменший показник вираженості підтримки викладачів зафіксовано у студентів II курсу та складає 37,8%, що узагальнено у таблиці 2.19.

За другою шкалою, якісним показником «Конкурси професійної майстерності» виявлено, що студенти III курсу (53,9%) найбільше беруть участь у конкурсах професійної майстерності. Серед респондентів I курсу цей показник склав (36,3%), що показано у таблиці 2.20.

Отриманий результат ймовірно пов'язаний із тим, що студенти-першокурсники щойно ступили на професійний шлях, не мають достатньої кількості знань і тому беруть участь у конкурсах професійної майстерності значно менше.

Таблиця 2. 20

**Кількісні показники проведення конкурсів професійної майстерності
серед студентів різних вікових груп**

Показник	Студенти I курс	Студенти II курс	Студенти III курс	Студенти IV курс
Конкурси професійної майстерності	36,3	39,8	53,9	42,4

За другою шкалою, якісним показником «Зустрічі з творчими майстрами» виявлено, що студенти IV курсу (27,1%) найбільше беруть участь у зустрічах з творчими майстрами, а найменший показник участі у зустрічах з творчими майстрами зафіксовано у студентів I курсу (21,8%), що показано у таблиці 2.21.

Розглянута педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає зустрічі студентів з техніками-технологами харчових виробництв, завідуючими харчових підприємств, шеф-кухарями, які діляться власним досвідом роботи у сфері кулінарії

Таблиця 2. 21

Кількісні показники проведення зустрічей з творчими майстрами серед студентів різних вікових груп

Показник	Студенти I курс	Студенти II курс	Студенти III курс	Студенти IV курс
Зустріч з творчими майстрами	21,8	22,7	23,6	27,1

Результати аналізу за другою шкалою, якісним показником «Участь у професійних тренінгах» показали, що 34,5% студентів IV курсу беруть участь у професійних тренінгах, а на I курсі цей показник склав лише 22,7%, що представлено у таблиці 2.22.

Таблиця 2. 22

Кількісні показники участі у професійних тренінгах серед студентів різних вікових груп

Показник	Студенти I курс	Студенти II курс	Студенти III курс	Студенти IV курс
Участь у професійних тренінгах	22,7%	23,6%	28,1%	34,5%

Ця педагогічна умова розвитку творчого потенціалу передбачає участь студентів у професійних тренінгах, які спрямовані на розвиток професійних умінь, а також на розвиток креативного потенціалу.

Перейдемо до аналізу результатів за третьою шкалою, якісним показником «Моделювання ситуацій до реальних умов професії».

Як бачимо у таблиці 2.23, показник участі студентів всіх курсів навчання у моделюванні ситуацій, що наближені до реальних умов професії, коливається від 32 до 39%.

Таблиця 2. 23

Кількісні показники використання моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії у навчальному закладі

Показник	Студенти I курс	Студенти II курс	Студенти III курс	Студенти IV курс
Моделювання ситуацій до реальних умов професії	32%	36,3%	39,3%	39,4%

Результати аналізу відповідей студентів за третьою шкалою, якісним показником «Технологія роботи над проектом» показали, що приблизно

третина (33-34%) студентів старших курсів використовують технології роботи над проектом, а на молодших курсах цей показник складає не більше 29%, що показано у таблиці 2.24.

Отриманий результат пов'язаний із тим, що вказану технологію використовують на старших курсах, а особливо при підготовці курсового проекту.

Таблиця 2.24

Кількісні показники використання технологій роботи над проектом у навчальному закладі

Показник	Студенти I курс	Студенти II курс	Студенти III курс	Студенти IV курс
Технологія роботи над проектом	24,2%	29%	33,9%	34,2%

Як видно з таблиці 2.25, робота в групах використовується на кожному курсі: 32% на I курсі, 34,5% на II курсі, 36,8% на III курсі та 37,8% на IV курсі.

Таблиця 2. 25

Кількісні показники використання роботи в групах у навчальному закладі

Показник	Студенти I курс	Студенти II курс	Студенти III курс	Студенти IV курс
Робота в групах	32%	34,5%	36,8%	37,8%

Отримані результати анкетування показали, що у навчальних закладах недостатньо створені педагогічні умови, які б сприяли розкриттю та розвитку творчого потенціалу студентства.

Розглянемо взаємозв'язки показників структурних компонентів творчого потенціалу та педагогічних умов розвитку творчого потенціалу фахівця харчової галузі. Результати наведені у таблиці 2.26.

Кореляційний аналіз показників мотиваційного компоненту та педагогічних умов розвитку творчого потенціалу продемонстрував, що

найбільше якісні показники мотиваційного компоненту творчого потенціалу корелюють з такими педагогічними умовами як: «Атмосфера творчості» ($r_{xy}=0,2$; $p\leq 0,01$), «Підтримка викладачів у навчально-виховному процесі» ($r_{xy}=0,4$; $p\leq 0,01$), «Конкурси професійної майстерності» ($r_{xy}=0,5$; $p\leq 0,01$), «Професійні тренінги» ($r_{xy}=0,5$; $p\leq 0,01$), «Моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії» ($r_{xy}=0,3$; $p\leq 0,01$) та «Технологія роботи над проектом» ($r_{xy}=0,4$; $p\leq 0,01$).

Таблиця 2.26

Результати кореляційного аналізу показників мотиваційного компоненту та педагогічних умов розвитку творчого потенціалу

Педагогічні умови / показники мотиваційного компоненту	Професійні мотиви	Мотивація досягнення успіху
Атмосфера творчості навчального закладу	0,23	
Підтримка творчих ідей	0,24	
Підтримка викладачів у навчально-виховному процесі	0,2	0,43
Конкурси професійної майстерності	0,51	0,4
Зустрічі з творчими майстрами		0,31
Професійні тренінги	0,47	0,25
Моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії	0,26	0,37
Технологія роботи над проектом	0,15	0,25
Робота в групах	0,19	0,27

Одержаний результат показує, що чим більше студенти беруть участь у конкурсах професійної майстерності та професійних тренінгах, тим більше це впливає на рівень сформованості професійних мотивів та мотивацію досягнення успіху.

Нами також був виявлений кореляційний зв'язок показника емоційного компоненту та педагогічних умов розвитку творчого потенціалу, результати кореляційного зв'язку наведені у таблиці 2.27.

В результаті кореляційного аналізу зв'язку показників емоційного компоненту та педагогічних умов розвитку творчого потенціалу встановлено, що якісний показник «психомоторна емоційність» корелює з такими педагогічними умовами як: «Атмосфера творчості» ($r_{xy}=0,4$; $p\leq 0,01$), «Підтримка викладачів у навчально-виховному процесі» ($r_{xy}=0,3$; $p\leq 0,01$), «Зустрічі з творчими майстрами» ($r_{xy}=0,3$; $p\leq 0,01$), «Моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії» ($r_{xy}=0,4$; $p\leq 0,01$).

Таблиця 2.27

Результати кореляційного аналізу показників емоційного компоненту та педагогічних умов розвитку творчого потенціалу

Педагогічні умови / показник емоційного компоненту	Психомоторна емоційність
Атмосфера творчості навчального закладу	0,44
Підтримка творчих ідей	0,31
Підтримка викладачів у навчально-виховному процесі	0,38
Конкурси професійної майстерності	0,21
Зустрічі з творчими майстрами	0,36
Професійні тренінги	0,29
Моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії	0,46
Технологія роботи над проектом	0,19
Робота в групах	0,27

Отримані результати означають, що чим більше студенти беруть участь у зустрічах з творчими майстрами, моделюють ситуації, що наближені до реальних умов професії, мають можливість звернутись до викладача як до

старшого радника, тим вище рівень психомоторної та інтелектуальної емоційності.

Кореляційний аналіз показав зв'язок показників вольового компоненту та педагогічних умов розвитку творчого потенціалу, результати кореляційного зв'язку наведені у таблиці 2.28.

Найбільше якісні показники вольового компоненту корелюють з такими педагогічними умовами розвитку творчого потенціалу як: «Атмосфера творчості» ($r_{xy}=0,5$; $p\leq 0,01$), «Підтримка творчих ідей» ($r_{xy}=0,4$; $p\leq 0,01$), «Підтримка викладачів у навчально-виховному процесі» ($r_{xy}=0,5$; $p\leq 0,01$), «конкурси професійної майстерності» ($r_{xy}=0,5$; $p\leq 0,01$), «Моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії» ($r_{xy}=0,6$; $p\leq 0,01$) та «технологія роботи над проектом» ($r_{xy}=0,3$; $p\leq 0,01$).

Таблиця 2.28

Результати кореляційного аналізу показників вольового компоненту та педагогічними умовами розвитку творчого потенціалу

Педагогічні умови / показники вольового компоненту	Ініціативність	Рішучість	Самостійність	Наполегливість	Енергійність	Уважність
Атмосфера творчості	0,5	0,45	0,47	0,38	0,27	0,18
Підтримка творчих ідей	0,46	0,3	0,43	0,34	0,4	0,4
Підтримка викладачів у навчально-виховному процесі	0,41	0,5	0,2	0,22	0,5	0,5
Конкурси професійної майстерності	0,39	0,39	0,44	0,5	0,37	0,26
Зустрічі з творчими майстрами	0,27	0,27	0,15	0,23	0,1	0,15
Професійні тренінги	0,28	0,27	0,19	0,19	0,23	0,14
Моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії	0,15	0,22	0,16	0,4	0,29	0,6
Технологія роботи над проектом	0,17	0,1	0,18	0,15	0,37	0,18
Робота в групах	0,2	0,19	0,23	0,19	0,29	0,21

Показники когнітивного компоненту творчого потенціалу та педагогічні умови також корелюють між собою. Результати кореляційного зв'язку показників когнітивного компоненту та педагогічних умов розвитку творчого потенціалу, представлені і у таблиці 2.29.

Якісні показники когнітивного компоненту творчого потенціалу найбільше корелюють з такими педагогічними умовами: «Атмосфера творчості» ($r_{xy}=0,5$; $p\leq 0,01$), «Підтримка творчих ідей» ($r_{xy}=0,6$; $p\leq 0,01$), «Підтримка викладачів у навчально-виховному процесі» ($r_{xy}=0,5$; $p\leq 0,01$), «Конкурси професійної майстерності» ($r_{xy}=0,6$; $p\leq 0,01$) «Зустрічі з творчими майстрами» ($r_{xy}=0,4$; $p\leq 0,01$), «Професійні тренінги» ($r_{xy}=0,6$; $p\leq 0,01$) та «робота в групах» ($r_{xy}=0,4$; $p\leq 0,01$).

Таблиця 2.29

Результати кореляційного аналізу показників когнітивного компоненту та педагогічними умовами розвитку творчого потенціалу

Педагогічні умови / показники когнітивного компоненту	Швидкість мислення	Гнучкість мислення	Оригінальність мислення
Атмосфера творчості	0,31	0,3	0,5
Підтримка творчих ідей	0,5	0,22	0,6
Підтримка викладачів у навчально-виховному процесі	0,46	0,5	0,45
Конкурси професійної майстерності	0,26	0,3	0,6
Зустрічі з творчими майстрами	0,49	0,29	0,23
Професійні тренінги	0,17	0,47	0,16
Моделювання ситуацій, що наближені до реальних умов професії	0,24	0,19	0,19
Технологія роботи над проектом	0,1	0,14	0,21
Робота в групах	0,2	0,45	0,1

Отримані результати вказують на те, що атмосфера творчості у навчальному закладі, підтримка викладачів та використання інноваційних форм навчання сприяє зростанню творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

2.5. Вивчення рівнів розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі

Результати, які отримано на етапі констатувального експерименту потребують узагальнення з метою визначення рівнів розвитку творчого потенціалу студентів I-IV курсів спеціальності «Харчові технології» та обґрунтування підстав для розробки психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу.

Для того, щоб одержати статистично достовірні результати, які будуть відображати особливості розвитку творчого потенціалу фахівця харчової галузі, виникла необхідність визначити стандартні показники рівнів його розвитку. Результати за вищенаведеними критеріями було переведено в єдину систему оцінювання за допомогою шкали нормативів.

Для цього було визначено стандартні показники для кожного з досліджуваних критеріїв – середні значення (\bar{x}) та стандартне відхилення (σ), які відповідають наступним рівням розвитку творчого потенціалу: початковому, низькому, середньому та високому.

Встановлені межі рівнів розвитку творчого потенціалу за першим критерієм – стійкість професійно-творчої мотивації, що виражається у значенні за сукупністю показників: наявність професійних мотивів (X_m) та мотивації досягнення успіху ($X_{мд}$). Результати представлені в таблиці 2.30.

У студентів I курсу, якісний показник «сформованість професійних мотивів» виражений на низькому рівні розвитку. Дуже невелика частка, не

більше 3% займає високий рівень розвитку професійних мотивів. Якісний показник «мотивація досягнення успіху» знаходиться на низькому рівні.

Результати респондентів II курсу показали, що всі якісні показники мотиваційного компоненту творчого потенціалу, «сформованість професійних мотивів» та «мотивація досягнення успіху» знаходяться на низькому рівні і він є домінуючим.

У студентів III та IV курсів навчання, якісні показники «сформованість професійних мотивів» та «мотивація досягнення успіху» найбільше виражені на середньому рівні розвитку.

Таблиця 2.30

Розподіл рівнів розвитку творчого потенціалу техніків-технологів за першим критерієм

Рівень	Початковий	Низький	Середній	Високий
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x} - \sigma$	від $\bar{x} - \sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x} + \sigma$	від $\bar{x} + \sigma$ до X_{\max}
Станд. показники X_m	-69 – (-40,34)	-40,34 – (-24,61)	-24,61 – (-8,88)	-8,88 – 34
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x} - \sigma$	від $\bar{x} - \sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x} + \sigma$	від $\bar{x} + \sigma$ до X_{\max}
Станд. показники $X_{\text{мд}}$	0 – 109,8	109,8 – 128,7	128,7 – 147,5	147,5 – 188

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за першим показником «сформованість професійних мотивів»: високий – 3,3%; середній – 41%; низький – 47,6%; початковий – 8%.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за другим показником «мотивація досягнення успіху»: високий – 6,3%; середній – 42%; низький – 44%; початковий – 7,6%.

Перейдемо до аналізу результатів за другим критерієм «Значущість професії», що виражається у значенні показника психомоторна емоційність (X_p). Розподіл рівнів розвитку представлено в таблиці 2.31.

Таблиця 2.31

Розподіл рівнів розвитку творчого потенціалу техніків-технологів за другим критерієм

Рівень	Початковий	Низький	Середній	Високий
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x} - \sigma$	від $\bar{x} - \sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x} + \sigma$	від $\bar{x} + \sigma$ до x_{\max}
Станд. показники X_{Π}	0 – 18,80	18,80 – 25,05	25,05 – 31,30	31,30 – 47

У студентів I курсу якісний показник «психомоторна емоційність» найбільше виражений на низькому рівні розвитку.

Результати респондентів II курсу показали, що якісний показник «психомоторна емоційність» знаходиться на середньому рівні розвитку. У студентів III-IV курсу, якісний показник «психомоторна емоційність» знаходяться на середньому рівні розвитку.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за показником «психомоторна емоційність»: високий – 5%; середній – 44%; низький – 44,6%; початковий – 6,3%.

Перейдемо до аналізу результатів за третім критерієм «Ціннісна саморегуляція», що виражається у значенні за сукупністю складових: ініціативність (X_{in}), рішучість ($X_{рiш}$), самостійність ($X_{сам}$), наполегливість, ($X_{нап}$) енергійність ($X_{ен}$) та уважність ($X_{ув}$). Розподіл рівнів розвитку представлено в таблиці 2.32.

У студентів I курсу якісні показники «ініціативність», «самостійність», «наполегливість», «енергійність» та «уважність» найбільше виражені на низькому рівні розвитку. Якісний показник «рішучість» знаходиться на середньому рівні розвитку.

Результати респондентів II курсу показали, що досліджувані якісні показники «ініціативність», «рішучість», «наполегливість», енергійність» та «уважність» знаходяться на низькому рівні. Якісний показник «самостійність» виражений на середньому рівні розвитку.

Студенти III курсу продемонстрували такі результати: якісні показники «ініціативність», «рішучість», «самостійність», «наполегливість» та «уважність» домінують на низькому рівні. Якісний показник «енергійність» знаходиться на середньому рівні розвитку.

Результати досліджуваних IV курсу проілюстрували, що досліджуваний якісний показник «самостійність» найбільше виражений на низькому рівні розвитку. Якісні показники «ініціативність», «рішучість», «наполегливість» та «уважність» виражені на середньому рівні розвитку.

Таблиця 2.32

Розподіл рівнів розвитку творчого потенціалу техніків-технологів за третім критерієм

Рівень	Початковий	Низький	Середній	Високий
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x}-\sigma$	від $\bar{x}-\sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x}+\sigma$	від $\bar{x}+\sigma$ до X_{\max}
Станд. показники $X_{ін}$	0 – 3,6	3,6 – 5,17	5,17 – 6,74	6,74 – 10
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x}-\sigma$	від $\bar{x}-\sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x}+\sigma$	від $\bar{x}+\sigma$ до X_{\max}
Станд. показники $X_{ріш}$	0 – 3,94	3,94 – 5,58	5,58 – 7,21	7,21 – 10
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x}-\sigma$	від $\bar{x}-\sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x}+\sigma$	від $\bar{x}+\sigma$ до X_{\max}
Станд. показники $X_{сам}$	0 – 3,93	3,93 – 5,46	5,46 – 6,98	6,98 – 10
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x}-\sigma$	від $\bar{x}-\sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x}+\sigma$	від $\bar{x}+\sigma$ до X_{\max}
Станд. показники $X_{нап}$	0 – 3,86	3,86 – 5,53	5,53 – 7,20	7,20 – 10
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x}-\sigma$	від $\bar{x}-\sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x}+\sigma$	від $\bar{x}+\sigma$ до X_{\max}
Станд. показники $X_{ен}$	0 – 3,82	3,82 – 5,53	5,53 – 7,24	7,24 – 10
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x}-\sigma$	від $\bar{x}-\sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x}+\sigma$	від $\bar{x}+\sigma$ до X_{\max}
Станд. показники $X_{ув}$	0 – 3,87	3,87 – 5,53	5,53 – 7,24	7,24 – 10

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за першим показником «ініціативність»: високий – 5,3%; середній – 39%; низький – 47%; початковий – 8,6%.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за другим показником «рішучість»: високий – 6%; середній – 23,6%; низький – 40%; початковий – 9%.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за третім показником «самостійність»: високий – 6%; середній – 41,3%; низький – 43%; початковий – 9,3%.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за четвертим показником «наполегливість»: високий – 9,6%; середній – 33,3%; низький – 47,3%; початковий – 9,6%.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за п'ятим показником «енергійність»: високий – 9,6%; середній – 47%; низький – 43%; початковий – 10%.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за шостим показником «уважність»: високий – 4,6%; середній – 42,3%; низький – 43%; початковий – 10,6%.

Перейдемо до аналізу результатів за четвертим критерієм «Творче мислення», що виражається у значенні за сукупністю складових: швидкість мислення ($X_{шв}$), гнучкість мислення ($X_{гн}$) та оригінальність мислення ($X_{ориг}$). Розподіл рівнів розвитку представлено в таблиці 2.33.

Таблиця 2.33

Розподіл рівнів розвитку творчого потенціалу техніків-технологів за четвертим критерієм

Рівень	Початковий	Низький	Середній	Високий
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x} - \sigma$	від $\bar{x} - \sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x} + \sigma$	від $\bar{x} + \sigma$ до X_{max}
Станд. показники $X_{шв}$	0 – 3,91	3,91 – 5,47	5,47 – 7,04	7,04 – 10
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x} - \sigma$	від $\bar{x} - \sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x} + \sigma$	від $\bar{x} + \sigma$ до X_{max}
Станд. показники $X_{гн}$	0 – 4,13	4,13 – 5,66	5,66 – 7,20	7,20 – 10
Межі рівнів	від 0 до $\bar{x} - \sigma$	від $\bar{x} - \sigma$ до \bar{x}	від \bar{x} до $\bar{x} + \sigma$	від $\bar{x} + \sigma$ до X_{max}
Станд. показники $X_{ориг}$	0 – 33,34	33,34 – 44,26	44,26 – 55,19	55,19 – 74,89

У студентів I курсу, якісні показники «швидкість мислення», «гнучкість мислення» та «оригінальність мислення» виражені на низькому рівні розвитку.

Результати респондентів II курсу показали, що досліджувані якісні показники «швидкість мислення» та «оригінальність мислення» найбільше виражені на низькому рівні розвитку. Якісний показник «гнучкість мислення» знаходиться на середньому рівні розвитку.

У студентів III-IV курсів навчання, якісні показники «швидкість мислення», «гнучкість мислення» та «оригінальність мислення» домінують на низькому рівні розвитку.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за першим показником «швидкість мислення»: високий – 7,3%; середній – 30,3%; низький – 58%; початковий – 4,3%.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за другим показником «гнучкість мислення»: високий – 4,3%; середній – 45,6%; низький – 45,6%; початковий – 4,3%.

Загальний розподіл рівнів розвитку (у %) за третім показником «оригінальність мислення»: високий – 7%; середній – 35%; низький – 53,6%; початковий – 4,3%.

Не можна не помітити, що за всіма критеріями кількісні показники студентів I та II курсів є досить низькими. Отриманий результат свідчить про те, що студенти зазначених курсів дуже мало або взагалі не використовують творчий потенціал. Цей факт може пояснюватися тим, що у студентів молодших курсів ще не досить чітко сформоване уявлення про майбутню професійну діяльність, а також дуже мало дисциплін за професійним спрямуванням.

Проаналізувавши результати за визначеними критеріями, можна стверджувати, що у досліджуваних I та II курсів переважна кількість результатів знаходиться в межах низького рівня розвитку, однак деякі показники все ж таки сягають меж середнього рівня. У студентів III та IV

курсів більшість показників розміщується в діапазоні середнього рівня розвитку. Однак, не можна не помітити, що кількісні показники когнітивного компоненту творчого потенціалу у студентів всіх курсів знаходяться на низькому рівні розвитку. Кількісні показники, які б відповідали початковому та високому рівнях розвитку було зафіксовано на кожному курсі, але їх частка не перевищує 10%.

Сумарні числові дані розподілу рівнів розвитку творчого потенціалу студентів I – IV курсів представлено у Додатку А.

У процесі дослідження виникла необхідність дати розгорнуту характеристику рівнів розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Результати наведено в табл. 2.34

Таблиця 2.34

Рівні та показники розвитку творчого потенціалу майбутнього техника-технолога харчової галузі

Рівні	Показники розвитку творчого потенціалу
Високій	Сформованість професійних мотивів, бажання ставити перед собою нові цілі, переносити отримані знання у нову ситуацію, домінування мотивації прагнення до успіху, потреба досягати високих показників у діяльності, бажання реалізовувати власні можливості; отримують емоційне задоволення від процесу створення страви власноруч; діють рішуче та самостійно, у процесі створення кулінарних страв виявляють високу концентрацію уваги та ефективно протидіють перешкодам на шляху до досягнення мети; виявляють інтерес до всього нового, завжди мають декілька стратегій для розв'язання проблемних завдань, продукують значну кількість нових ідей, відрізняються нестандартним підходом до власної діяльності.
Середній	Притаманна сформованість професійних мотивів, домінує мотивація досягнення успіху, потреба досягати цілей та реалізовувати власний потенціал; виявляють емоційні переживання у процесі приготування страв; властива помірна енергійність, наполегливі, діють самостійно та впевнено, сконцентровані на процесі приготування та оформлення страв; виявляють частковий інтерес до нового, схильні до нестандартних рішень проблемних ситуацій, пропонують нові ідеї, але не завжди готові їх реалізувати, демонструють помірний рівень ініціативності.
Низький	Низька сформованість професійних мотивів, неможливість переносити знання у нову ситуацію, власна діяльність не є творчою та не відрізняється новаторськими підходами, домінує мотивація уникнення невдач; процес створення кулінарних страв не приносить емоційної насолоди; пасивні, діють шаблонно, при виконанні завдання розраховують на підтримку оточуючих; вибірково виявляють інтерес до нового, найбільше цікавить те, що співпадає з особистими мотивами та інтересами, рідко пропонують ідеї, у процесі розв'язання проблемних завдань діють стереотипно.

Початковий	Не виражені професійні мотиви, відсутня потреба у створенні кулінарних страв, притаманна мотивація уникнення невдачі; емоційні переживання відсутні, навіть у випадку невдачі; нерішучі у досягненні власної мети, пасивні, допускають чималу кількість помилок через власну неухважність, не можуть діяти самостійно; відсутні нові ідеї, діють шаблонно при вирішенні проблемних задач, рівень дивергентного мислення не дозволяє створити нову страву або технологію приготування страви.
-------------------	--

При обґрунтуванні рівнів розвитку творчого потенціалу, ми спиралися на вказані критерії та їх якісні показники, а також на матеріали інтерпретацій психодіагностичних методик (М. Ш. Магомед-Емінова, В. Е. Мільмана, В. М. Русалова, Е. П. Торренса, М. В. Чумакова).

Таким чином, результати констатувального експерименту вказують на необхідність розробки та впровадження психолого-педагогічної програми, спрямованої на розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Висновки до розділу 2

В результаті теоретичного аналізу наукових джерел виокремлено критерії розвитку творчого потенціалу, визначено комплекс психодіагностичних методик дослідження творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі та обґрунтовано методичний інструментарій виявлення рівнів розвитку кожного його компоненту: мотиваційного, емоційного, вольового та когнітивного. Визначено математично-статистичні методи обробки емпіричних даних.

Аналіз отриманих результатів дослідження мотиваційного компоненту творчого потенціалу показав, що низький рівень сформованості професійних мотивів виявлено у 51-52% студентів I-II курсів навчання, а у 43-46% студентів III-IV курсів домінує середній рівень сформованості професійних мотивів. Низький рівень мотивації досягнення успіху діагностовано у 47-50%

студентів молодших курсів, а у 46-49% досліджуваних старших курсів цей показник виражений на середньому рівні розвитку.

Результати дослідження емоційного компоненту показали, що середній рівень розвитку психомоторної емоційності виявлено у 50% студентів I-IV курсів, а у 50% низький.

Діагностика вольового компоненту творчого потенціалу виявила середній рівень розвитку таких рис як рішучість, самостійність, та енергійність майже у 50% студентів I-IV курсів. Низький рівень розвитку таких вольових якостей як ініціативність, наполегливість та уважність діагностовано у 50% досліджуваних всіх курсів навчання.

Аналіз результатів дослідження когнітивного компоненту творчого потенціалу студентів I-IV курсів показав, що майже всі показники (швидкість, гнучкість, оригінальність мислення) знаходяться на низькому рівні розвитку. Такі результати свідчать про те, що студенти I-IV курсів мають складнощі у генеруванні творчих ідей.

Результати розрахунку t-критерію Стьюдента констатували, що досліджувані групи відрізняються за показниками розвитку творчого потенціалу (в межах 3-15%). Це означає, що показники розвитку творчого потенціалу мають свої відмінності впродовж навчання студентів (сформованість професійних мотивів, емоційне ставлення до праці, розвиненість вольового потенціалу, рівень розвитку дивергентного мислення).

Однофакторний дисперсійний аналіз виявив незначне зростання показників творчого потенціалу в межах 2-5% (що є статистично незначущим) впродовж всього періоду навчання у коледжі. За такими показниками творчого потенціалу як: сформованість професійних мотивів, психомоторна емоційність, рішучість, уважність та гнучкість мислення виявлено статистично значуще зниження показників на II курсі навчання респондентів (в межах 7-13%). Отриманий результат вказує на наявність

«кризи правильності вибору професії», що підтверджено попередніми дослідженнями криз професійного становлення студентів коледжів.

Результати діагностики психологічних умов показали, що у 43% студентів всіх курсів навчання психологічна умова «творча активність» виражена на низькому рівні. Визначено, що у половини студентів всіх курсів навчання (45-50%) зафіксовано середній рівень розвитку інтелектуальної емоційності, а у 41-43% всіх студентів – низький рівень. Рівень розвитку цілеспрямованості майбутніх фахівців харчової галузі переважно виражений на низькому рівні та складає 54% на I-II курсах навчання, а у 36% студентів старших курсів виражений на середньому рівні розвитку. Діагностовано, що у 54% студентів всіх курсів навчання психологічна умова «творча уява» зафіксована на низькому рівні, у а 43% досліджуваних всіх курсів навчання – на середньому рівні розвитку.

Кореляційний аналіз виявив прямий взаємозв'язок між психологічними умовами та показниками творчого потенціалу: професійні мотиви та творча активність ($r_{xy}=0,2$; $p\leq 0,01$), психомоторна та інтелектуальна емоційність ($r_{xy}=0,7$; $p\leq 0,01$), творча активність та ініціативність ($r_{xy}=0,3$; $p\leq 0,01$), цілеспрямованість та ініціативність ($r_{xy}=0,3$; $p\leq 0,01$), творча уява та творча активність ($r_{xy}=0,4$; $p\leq 0,01$), творча уява та оригінальність мислення ($r_{xy}=0,5$; $p\leq 0,01$).

Результати анкетування, метою якого була оцінка впливу педагогічних умов, показали, що за першою шкалою «атмосфера творчості» студенти відчували психологічний комфорт лише на 30% незалежно від курсу навчання. За другою та третьою шкалами «форми навчання» і «методи навчання» задоволеність студентами участю у різноманітних заходах не перевищувала 35% .

На підставі інтерпретацій психодіагностичних методик (В. Е. Мільмана, М. Ш. Магомед-Емінова, В. М. Русалова, М. В. Чумакова, О. Є. Тунік, Е. Торренса) виокремлено чотири рівні розвитку творчого потенціалу техніків технологів харчової галузі (високий, середній, низький та

початковий) та представлено їх розгорнуту характеристику, яка включає показники мотиваційного, емоційного, вольового та когнітивного компонентів.

Отримані результати констатувального експерименту свідчать про недостатній рівень розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі та необхідність впровадження психолого-педагогічної програми його розвитку.

РОЗДІЛ 3. ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВ РОЗВИТКУ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

3.1. Теоретичне обґрунтування комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі

Аналіз результатів дослідження на етапі констатувального експерименту показав недостатній рівень розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі. Це зумовило необхідність:

- розробки моделі розвитку творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі у процесі фахової підготовки;

- обґрунтування комплексної програми, яка б забезпечувала створення й реалізацію психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу, визначених на основі теоретичного аналізу;

- впровадження комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу в процес професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі.

Теоретичним підґрунтям розробки комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі стали положення системного, особистісно-діяльнісного та гуманістичного підходів.

Різноманітні аспекти системного підходу досліджували такі науковці, як С. І. Архангельський [13], В. В. Білоус, М. З. Згуровський, Б. Ф. Ломов [121], С. Д. Максименко [126], В. Д. Шадріков [163, с. 147-150; 239, с. 26-33]

Системний підхід у розумінні сутності творчого потенціалу особистості дозволяє вийти за загальноприйняті рамки формування творчого потенціалу фахівця та розглядає зазначену проблему у зв'язку з особливостями навчально-виховного середовища.

Ми визначаємо творчий потенціал техника-технолога харчової галузі як інтегративну властивість особистості, котра включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які характеризуються стійкістю професійної мотивації, емоційним ставленням до праці, вольовим потенціалом та творчим мисленням і обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності фахівця харчової галузі. Таке визначення дає підстави стверджувати, що окреслити структуру творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі можна керуючись положеннями системного підходу.

На засадах цього підходу було розроблено комплексну психолого-педагогічну програму розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі як цілісної системи, яка створює оптимальні психолого-педагогічні умови її реалізації в процесі професійної підготовки.

У розробці комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі ми спирались на теоретичні положення особистісно-діяльнісного підходу, що знайшов своє відображення у наукових працях Б. Г. Ананьєва [7], І. О. Зимньої [78], С. Л. Рубінштейна [187], С. Д. Максименко [126] та інших.

В рамках зазначеного підходу, особистість є активним суб'єктом діяльності, яка самостійно визначає свій особистісний розвиток через діяльність. Особистісно-діяльнісний підхід передбачає партнерську взаємодію викладача та студента при виконанні різноманітних завдань на основі діалогу. Цей підхід дає можливість студенту відчувати атмосферу психологічного комфорту у взаємодії, створює умови для самоактуалізації та розвитку творчого потенціалу та інших [31; 37; 60].

Таким чином, сутність особистісно-діяльнісного підходу полягає в забезпеченні формування і розвитку особистісних та професійних якостей студента.

Методологічну основу програми розвитку складають положення гуманістичного підходу (Б. Б. Косов [100], А. Маслоу [131], К. Роджерс [182], А. В. Сущенко [208, с. 32-39]).

Сутність гуманістичного підходу в тому, що людина є активним суб'єктом, метою якої є реалізація власного потенціалу, використання здібностей та талантів, а також бажання досягти вершини у власному особистісному становленні.

Гуманістичний підхід у професійній підготовці полягає у створенні сприятливих умов для розвитку творчого потенціалу кожного студента, тобто створення атмосфери творчості у навчально-виховному процесі, використання інноваційних форм та методів розвитку творчих можливостей.

Під час розробки та впровадження комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу ми спиралися на принципи, які, на наш погляд, забезпечують її ефективність та результативність: гуманізму, науковості, системності та послідовності, доступності, активності та творчої самостійності і оптимізації навчально-виховного процесу.

1. Принцип гуманізму (І. В. Дубровіна [63, с. 142-144], В. О. Кан-Калік [89], В. Г. Панок [161, с. 3-11], В. М. Чернобровкін [235] та інші) є одним із базових принципів практичної психології. Впровадження цього принципу в навчальному процесі передбачає реалізацію суб'єкт-суб'єктних відносин (навчальний процес – студент), а також віру в позитивний потенціал студента [57, С. 253-256].

Принцип науковості передбачає включення у комплексну психолого-педагогічну програму розвитку творчого потенціалу техніків-технологів ретельно відібраного матеріалу, який є достовірним, логічним, враховує досягнення сучасної науки.

Принцип науковості реалізується в змісті навчального матеріалу комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі [16].

Принцип систематичності та послідовності є похідним від принципу науковості, оскільки кожна наука має свою систему і послідовність викладання в навчальному процесі. Цей принцип передбачає системність у викладанні (опора на раніше вивчений матеріал, розгляд нового матеріалу частинами, забезпечення інтегрованого зв'язку з іншими дисциплінами), а також системність у роботі студентів (повторення вивченого матеріалу, виконання самостійної роботи та домашнього завдання), що і було враховано при розробці комплексної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі [16].

Принцип доступності також був врахований нами при розробці комплексної програми розвитку творчого потенціалу, адже він вимагає врахування індивідуальних та вікових особливостей студентів [16].

Принцип активності і творчої самостійності передбачає опору на активність студентів. Задачею викладача є стимулювання діяльності студента та створення такого навчально-виховного середовища, де студент зможе реалізувати власний творчий потенціал. Саме тому, майбутніх техніків-технологів харчової галузі необхідно залучати до участі у конкурсах професійної майстерності, розробці творчих проектів та ін.[44].

Принцип оптимізації та раціональності полягає в оптимальному поєднанні різноманітних форм роботи та доцільного застосування інноваційних методів і засобів навчання з реалізації комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі [16].

У процесі теоретичного обґрунтування комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі, ми враховували сучасні принципи дидактики вищої школи:

- орієнтованість вищої освіти на творчий розвиток особистості майбутнього фахівця;
- відповідність змісту вищої освіти сучасним тенденціям розвитку науки і виробництва;

- забезпечення конкурентоздатності випускників українських навчальних закладів на світовому ринку праці [74].

При розробці та організації формувального експерименту ми також спираємося на основні положення психологічних теорій творчого потенціалу (Г. С. Альтшуллер [5], Дж. Гілфорд [83], А. Маслоу [132], С. Меднік [62], Я. О. Пономарьов [170], Р. Стернберг [250], Е. П. Торренс [83]); традиції вітчизняних та зарубіжних вчених щодо дослідження творчого потенціалу, його структури та розвитку (Д. Б. Богоявленська [23], Л. О. Даринська [56], Т. Девітт [245], А. Кроплі [244], Ю. М. Кулюткин [106], І. В. Львова [124], В. О. Моляко [75], Л. П. Овсянецька [151, с. 140-145], В. А. Роменець [186], І. В. Форостюк [222]).

На підставі вищезазначених теоретичних засад та результатів констатувального експерименту ми розробили модель розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі, яка наочно представлена на рис. 3.1.

Основою комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів є створення необхідних психолого-педагогічних умов, які забезпечать розвиток структурних компонентів творчого потенціалу у процесі фахової підготовки.

На основі теоретичного аналізу, представленого в параграфі 1.3., до психологічних умов можна віднести високий рівень розвитку творчої активності, сформованість інтелектуальної емоційності, розвиненість цілеспрямованості та високий рівень розвитку творчої уяви. До педагогічних умов належать атмосфера творчості у навчальному процесі та форми і методи навчання.

Визначені психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу, на нашу думку, створюють необхідну атмосферу творчості, яка дає можливість кожному студенту розвивати компоненти творчого потенціалу (мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний) та стати конкурентоздатним та затребуваним фахівцем на ринку праці [162].

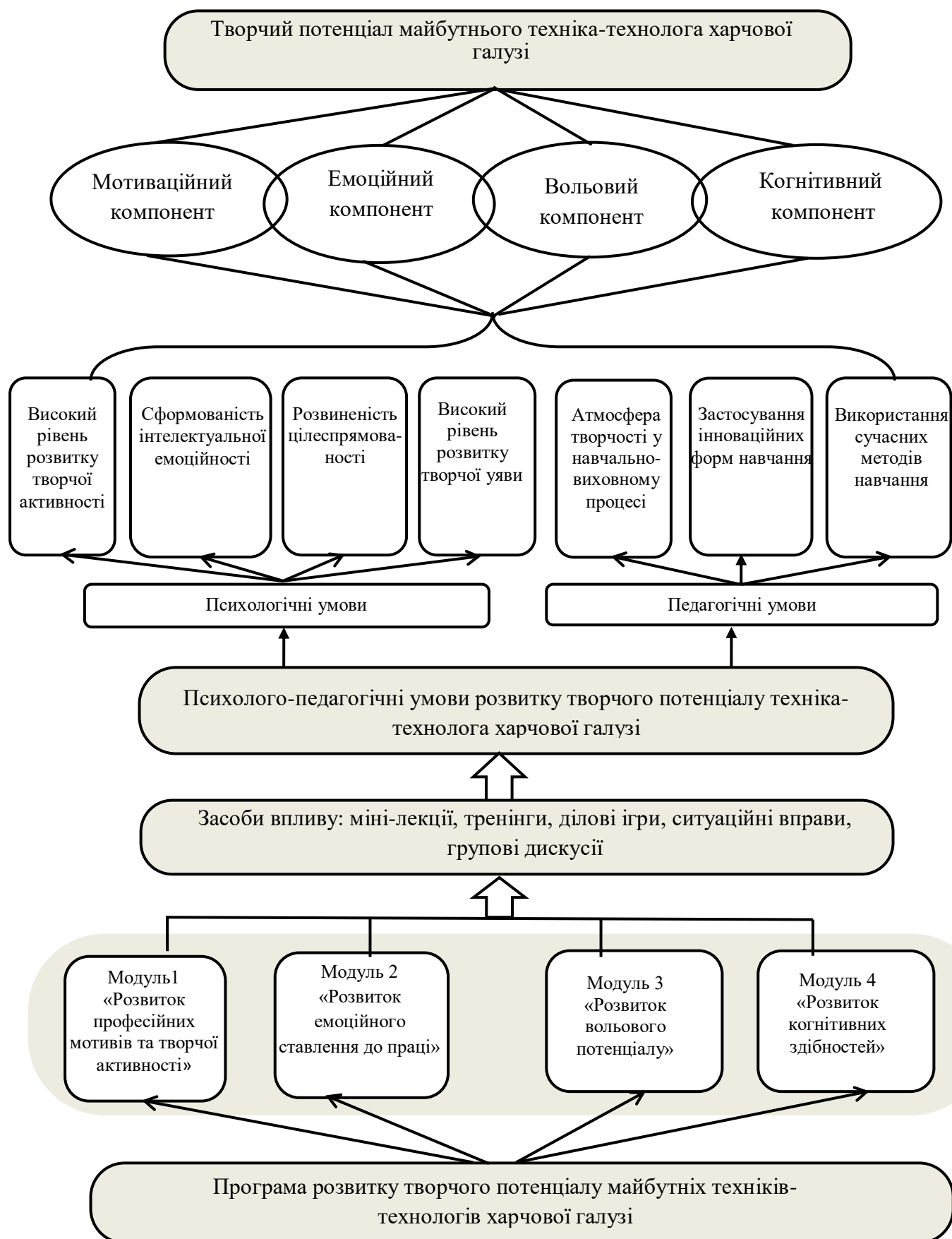


Рис. 2 Модель розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі

Структура програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі складається із теоретичного та практичного блоків.

У теоретичній частині, яка представлена в міні-лекціях, розкривається сутність поняття творчий потенціал, його структурні компоненти та пояснюються особливості його розвитку.

Практичний блок програми спрямований на розвиток професійних мотивів, мотивації досягнення успіху, психомоторної та інтелектуальної емоційності, вольових рис особистості, дивергентного мислення та творчої уяви, які є важливими у професійній діяльності майбутніх фахівців харчової галузі.

3.2. Змістові та процесуальні аспекти програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі

Змістовою стороною формувального експерименту є організація цілеспрямованого психолого-педагогічного впливу на розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі шляхом впровадження комплексної психолого-педагогічної програми. Розробка та реалізація програми здійснювалися на засадах гуманістичного, особистісно-діяльнісного та системного підходів.

Зміст комплексної психолого-педагогічної програми, спрямованої на розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі, містить два основні компоненти:

1) теоретичний, який включає систему наукових знань з теорії розвитку структурних компонентів творчого потенціалу (мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний), що створюють передумови творчої діяльності та сприяють розвитку творчих можливостей техника-технолога харчової галузі;

2) практичний, який сприяє формуванню та розвитку професійних мотивів та творчої активності; позитивному емоційному ставленню до

власної праці; впливає на розвиток вольового потенціалу особистості, когнітивних здібностей майбутніх фахівців харчової галузі.

Засвоєння теоретичного матеріалу здійснюється за допомогою міні-лекцій, які передбачають усний виклад навчального матеріалу із використанням засобів візуалізації. Головною метою кожної міні-лекції є не тільки розкриття теоретичних положень з визначеної теми, а й акцентування уваги на їх практичному значенні у професійній діяльності майбутнього техника-технолога харчової галузі.

Практичний блок програми передбачає використання різноманітних методів активізації та стимулювання пізнавальної діяльності, серед яких: метод мозкового штурму, моделювання професійних ситуацій, вирішення проблемних задач, розробка навчальних проектів та використання настільних психологічних ігор.

Реалізація комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі передбачає використання групових дискусій, метою яких є не тільки закріплення та відтворення отриманих знань, а й формування вміння висловлювати власну думку, аргументувати відповідь.

Одним з ефективних методів розвитку навичок творчого виконання професійної діяльності та перспективного бачення власного професійного розвитку є розробка творчих проектів. Творчі міні-проекти виконувались студентами по групах та сприяли не тільки закріпленню отриманих знань, а й розвитку творчого потенціалу, адже розробка проекту це завжди генерація нових ідей та їх творче втілення.

Практичний блок комплексної психолого-педагогічної програми включає значну кількість тренінгових вправ. Зарубіжний досвід показав високу ефективність застосування технологій психологічного тренінгу, який є методологічним ядром формування професійної компетентності студентів [248].

До практичної частини комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі включено настільну психологічну гру. Настільна гра «Dixit» є ефективним засобом для розвитку аналітичного і асоціативного мислення, інтуїції, фантазії, кмітливості та інших якостей [53, с. 16-19].

Усі перелічені засоби психолого-педагогічного впливу комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі спрямовані на розширення знань студентів про творчий потенціал та особливості творчого процесу у власній професійній діяльності, оволодіння прийомами застосування на практиці творчих технологій.

Необхідність впровадження в професійну підготовку майбутніх техніків-технологів харчової галузі знань про особливості розвитку, прояву та застосування творчого потенціалу обумовлено специфікою та вимогами до цієї професійної діяльності. Фахівець галузі ресторанного господарства має проектувати нові технології приготування кулінарних виробів, вдосконалювати існуючі технології. Однак, технік-технолог не тільки контролює процес приготування страв та відповідність його технології, а й впроваджує нові технології, використовуючи кращий світовий кулінарний досвід.

Беручи до уваги положення теоретичного аналізу психолого-педагогічних джерел та отримані результати констатувального експерименту, було розроблено комплексну психолого-педагогічну програму розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

Мета програми полягає у здійсненні цілеспрямованого психолого-педагогічного впливу на розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Основними завданнями програми розвитку творчого потенціалу фахівців харчової галузі є такі:

– формування у студентів теоретичних уявлень про творчий потенціал та його структурні компоненти;

– усвідомлення значущості використання творчого потенціалу у професійній діяльності техника-технолога харчової галузі;

– оволодіння тренінговими технологіями з метою розвитку власних творчих можливостей та оптимального вирішення професійних задач.

Програма з розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі включає 16 занять один раз на тиждень, тривалістю по 4 академічні години кожне (загальний обсяг – 58 годин).

Програма складається з 4 модулів: 1) «Розвиток професійних мотивів та творчої активності», 2) «Розвиток емоційного ставлення до праці», 3) «Розвиток вольового потенціалу особистості», 4) «Розвиток когнітивних здібностей». Кожен модуль містить мету, завдання, змістовий аспект: теоретичну та практичну частини і складається із 4 занять.

Кожне заняття є логічним продовженням попереднього та створює підґрунтя для наступного. При цьому кожне заняття спрямоване на вирішення окремих специфічних задач, зумовлених загальною метою та завданнями програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі, для досягнення яких застосовуються різноманітні методичні прийоми та техніки.

На результативність кожного заняття впливає врахування такої педагогічної умови розвитку творчого потенціалу, як створення атмосфери творчості у процесі роботи.

Структура кожного заняття комплексної психолого-педагогічної програми складається з початкового, основного та завершального етапів.

Так, початковий етап заняття передбачає створення атмосфери творчості та довіри у групі, формування готовності до заняття. За допомогою початкового етапу, ми активізуємо учасників на плідну та ефективну роботу, використовуючи вправи-розминки.

Основний етап заняття передбачає використання різноманітних форм та методів активності: наприклад, засвоєння теоретичного матеріалу з конкретної теми (міні-лекція з візуальним супроводом), участь групових дискусіях, аналіз навчально-професійних ситуацій, моделювання ситуацій, виконання творчих завдань тощо.

На завершальному етапі роботи важливим є зворотній зв'язок від всіх учасників тренінгу та підбиття підсумків. На цьому етапі ми використовували різноманітні вправи, що спрямовані на отримання шерінгу та рефлексії учасників.

Коротко представимо хід заняття кожного модуля комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Перший модуль

«Розвиток професійних мотивів та творчої активності» (16 год.)

Мета модуля: сформувати у студентів уявлення про мотиваційну сферу особистості та вплив професійних мотивів на творчу діяльність техника-технолога харчової галузі; розкрити вплив мотивації досягнення успіху на результати професійної діяльності фахівця; розвивати прагнення до досягнення професійних цілей, творчу активність майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

Теоретична частина цього модуля розкриває поняття мотивації та професійних мотивів як важливих складових, які забезпечують не лише успіх у професійній діяльності фахівця, а й впливають на розвиток його творчого потенціалу; вплив мотивації досягнення успіху на ефективність та оригінальність діяльності техника-технолога харчової галузі.

Вправи практичної частини першого модуля націлені на актуалізацію професійного досвіду, самодослідження власних професійних якостей, роботу з негативними висловлюваннями та пошук контраргументів, формування мотивації досягнення успіху, творчого ставлення до професії та

уміння вирішувати професійні завдання з опорою на творчі можливості майбутніх фахівців харчової галузі.

Зміст першого модуля: міні-лекція, тренінгові та творчі вправи, дискусія.

Заняття 1.

«Моє професійне Я» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа «Візьми серветки»

Мета вправи: знайомство учасників, створення позитивної атмосфери.

Завдання:

1. Тренер передає по колу пачку паперових серветок зі словами: «На випадок, якщо буде потрібно, візьміть, будь ласка, собі трохи серветок». Після того як всі учасники взяли серветки, тренер просить кожного представитися і повідомити про себе стільки фактів, скільки серветок він взяв [221].

3. Міні-лекція: мотивація – важлива складова творчого потенціалу фахівця харчової галузі, яка забезпечує успіх у діяльності. Необхідність використання мотивації у професійній діяльності техника-технолога харчової галузі. Поняття мотивації досягнення успіху та уникнення невдач, їх вплив на професійну діяльність фахівця. Характеристика та результати діяльності фахівців з мотивацією досягнення успіху й мотивацією уникнення невдач. Складові успіху.

4. Вправа «Мій професійний герб та професійне кредо»

Мета вправи: актуалізація власного професійного та особистісного досвіду.

Завдання: учасникам роздаються бланки «Герб та кредо». Їм пропонується заповнити поля герба відповідними символами, що найточніше передає зміст кожного поля: перше – «Я як майбутній техник-технолог»; друге – «Мої клієнти, гості, відвідувачі»; третє – «Я очима моїх колег»; четверте – «Моя професійна мрія». На смужці необхідно написати фразу, яка

б могла слугувати особистим професійним девізом (професійним кредо) [38, с. 38-44].

5. Вправа «Моє професійне середовище»

Мета вправи: самодослідження власних якостей, формування творчого ставлення до майбутньої професійної діяльності.

Завдання: учасники мають виконати серію малюнків «Я професіонал» (риси, що мені притаманні), «Моя візитна картка» (як молодий фахівець зможе проявити себе у соціумі), «Я і моє професійне оточення» (відносини з людьми у професійному просторі) [38, с. 38-44].

6. Вправа «Шведський стіл»

Мета вправи: усвідомлення особистісних рис, які необхідні у майбутній професійній діяльності, розвиток творчого ставлення до професійної діяльності.

Завдання: учасникам пропонується взяти участь в підготовці «шведського столу», на якому в якості страв розкладені різні якості особистості, і в обіді за цим столом. Спочатку, на стадії «приготування їжі», кожен учасник повинен придумати п'ять якостей особистості, які, з його точки зору, будуть корисними для його професійного майбутнього (5-7 хв.). Коли назви якостей придумані, учасників просять намалювати «страви», на яких вони будуть представлені. Наступна стадія – «сервіровка». Кожен учасник демонструє свої малюнки, називає відображені на них професійні риси особистості (2-4 хв. на одного учасника). Завершальна стадія – «обід». Учасникам дається декілька хвилин, щоб вони, вільно переміщаючись навколо «шведського столу», уважно розглянули представлені на ньому «страви» і зробили власний вибір [50, с. 181-182].

7. Вправа «Доповни речення»

Мета вправи: отримати зворотній зв'язок від учасників по завершенню заняття.

Завдання: кожний учасник продовжує речення «Я дізнався...», «Мене здивувало...», «Було б краще якби...» [221].

Заняття 2.

«Помилка – стимул до успіху» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа «Рецепт гарного дня»

Мета вправи: активізувати учасників до плідної та ефективної роботи на занятті, розвиток творчого потенціалу та вміння працювати у команді.

Завдання: учасники об'єднуються у підгрупи по 3-4 учасника, кожна підгрупа методом жеребкування отримує один з рецептів страви. Завдання учасників – зберігши структуру рецепта і співвідношення обсягів / маси інгредієнтів, скласти рецепт гарного тренінгового заняття [3, с. 54].

2. Вправа «Згадування приємних подій»

Мета вправи: актуалізація позитивних емоцій, що пов'язані із власними успіхами у минулому, спонукання до нових успіхів.

Завдання: згадайте моменти свого життя, коли ви були впевнені, що досягли успіху Актуалізуйте власні почуття і перенесіть їх на труднощі, що можуть виникнути у майбутній професійній діяльності.

3. Вправа «Внутрішній критик»

Мета вправи: вміти розпізнавати та боротись із внутрішнім критиком. Робота з негативними висловлюваннями та пошук контраргументів.

Завдання: згадайте Вашу професійну мрію, а тепер уважно прислухайтесь до свого внутрішнього критика, що він Вам каже: цього неможливо досягнути; ти ще занадто молодий; не поспішай, ще є час. Група записує всі негативні висловлювання, та на кожне висловлювання шукає контраргумент [221].

4. Вправа «Карта перешкод»

Мета вправи: розвиток вміння вирішувати проблеми з опорою на творчий потенціал; переформулювання проблеми у мету.

Завдання: для виконання цієї вправи пропонується подумати про ту сферу власного життя, якою ви не задоволені. Потім кожен учасник отримує аркуш паперу, повертає його горизонтально і ділить на три рівні частини. У

правій записується бажаний результат – то, чого хотілося б досягти у професійній сфері. В лівій частині аркуша описується поточний стан справ. Його потрібно виконати в такому ж стилі, як і опис бажаного результату. Після цього в середині аркуша описуються перешкоди – те, що, з точки зору учасника, заважає перетворенню поточного стану справ в бажаний результат. Завдання наступне: переформулювати опис перешкод в питання таким чином, щоб кожна з них починалась зі слів «Як?» Бажано сформулювати не менше трьох питань з приводу кожної із зазначених перешкод [50, с. 168-169].

5. Вправа на завершення заняття

Мета вправи: отримання зворотнього зв'язку від всіх учасників.

Завдання: давайте проаналізуємо, який із гарних рецептів на початку заняття виявився схожим на те, що реально відбувалось у групі? Приготуйте страву, яка точно опише те, що відбувалось у процесі тренінгової роботи [3, с. 54].

Заняття 3.

«Мотивація досягнення успіху» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа «Застільна бесіда»

Мета вправи: подальше знайомство учасників групи, активізація учасників до роботи на занятті, створення позитивного емоційного фону.

Завдання: ведучий занурює групу в атмосферу гарного ресторану або кафе, з використанням слухового та нюхового каналів сприйняття (фонова інструментальна музика, ароматизація приміщення). Група у вільному режимі пересувається по аудиторії. За командою ведучого: «Столик на двох!» Учасники об'єднуються в пари, представляються один одному і кілька хвилин спілкуються на певну тему заняття: Що таке успіх? Яку людину можна назвати успішною, а яку неуспішною? Наступна команда: «Столик на чотирьох!» – і пари об'єднуються по дві пари, представляються один одному, і їм дається наступна тема для обговорення: Що означає бути успішним

техніком-технологом харчової галузі?, Як я можу досягти успіху у майбутній професійній діяльності? На заключному етапі група повертається на свої місця [3, с. 15-16].

3. Дискусія «Шлях до професійного успіху»

Мета дискусії: сформувати знання про успіх та його складові у професійній діяльності техника-технолога харчової галузі, показати взаємозв'язок між досягненням успіху та творчими можливостями студентів; розвивати дивергентне та критичне мислення, навички взаємодії у групі, стимулювати пізнавальну активність.

Хід дискусії:

1. Позначення проблеми.

– Чому одні люди досягають успіху, а інші не можуть стати такими ж успішними? Успіх генетично закладений або залежить від певних умов? Чи пов'язаний успіх з Вашим творчим потенціалом?

2. «Мозковий штурм»

– Що таке успіх? З якими поняттями у Вас асоціюється слово успіх? (записуємо у таблицю та виокремлюємо найбільш суттєві ознаки успіху).

Виступи студентів з аргументуванням своїх позицій.

4. Вправа «Тема успіху»

Мета вправи: формування мотивації досягнення успіху, розвиток позитивного мислення.

Завдання: використовуючи запропоновані висловлювання, напишіть текст (щось на зразок тексту самонавіювання), який можна перечитувати і підтримувати мотивацію досягнення успіху.

Висловлювання:

- Людина повинна все життя йти вперед.
- Упевнені в собі люди стають щасливими.
- Я обов'язково досягну успіху в своїй справі.
- Готовність до успіху – майже половина секрету його досягнення.
- Я зроблю все, що задумав [38].

5. Вправа «Дай пораду іншим людям»

Мета вправи: розвиток мотивації досягнення успіху шляхом мотивування інших (складання порад).

Завдання: Ви повинні переконати іншого учасника групи, що із завданням можна легко впоратися. Складіть декілька порад, які б вселили впевненість у власному успіху [51].

6. Вправа «Валіза, кошик, м'ясорубка»

Мета вправи: отримання зворотнього зв'язку по завершенню заняття.

Завдання: ведучий пропонує кожному учаснику висловити свої враження від заняття на стікерах та наклеїти на ватман, де намальовано валізу, кошик та м'ясорубку. Найважливіший момент, який кожен учасник особисто виніс із тренінгу розміщує на «валізі». Все, що виявилось цікавим для учасника, але поки що він не готовий застосовувати його в своїй роботі, наклеюють на зображення «м'ясорубки». Те, що було не потрібним, необхідно наклеїти на зображення «кошик для сміття» [50].

7. Домашнє завдання: ознайомитись з біографією відомих кулінарів.

Заняття 4.

«Творчі та активні» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа «Прогноз погоди»

Мета вправи: визначити емоційний стан кожного з учасників групи.

Завдання: візьміть аркуш паперу і олівці та намалуйте малюнок тієї погоди, яка буде відповідати вашому настрою [221].

3. Вправа «Архітектор»

Мета вправи: виховання творчої установки, прагнення до гармонії та вдосконалення.

Завдання: уявіть, що ви архітектор, створіть неймовірний будинок, справжній витвір мистецтва. Тепер уявіть, що ви модельєр і виконайте ті ж завдання. Уявіть, що Ви відомий шеф-кухар і виконайте ті ж завдання. Які професійні образи Вам легше було уявити? Чому? [221].

4. Вправа «Ідентифікація з генієм»

Мета вправи: спонукання до творчої діяльності та активності. Вправа виконується після детального ознайомлення з біографією відомих кулінарів (домашнє завдання).

Завдання: уявіть, що ви відомий кулінар (кожен учасник заздалегідь підготував біографію відомого кулінара). Спробуйте себе ідентифікувати з видатним кулінаром, побудьте їм певний час. Відчуйте творчу енергію, яка заповнила ваш мозок і спонукає створювати так сміливо і самовіддано, як це робив відомий шеф-кухар.

5. Вправа «Творче життя»

Мета вправи: узагальнити уявлення учасників про свої творчі можливості і знайти своє творче начало.

Завдання: учасники об'єднуються у групи по 5-6 чоловік та отримують завдання: сформулюйте перелік рекомендацій, які дозволять «зробити більш творчим власне життя» і запишіть їх [50, с. 185-186].

6. Вправа «Прогноз погоди»

Мета вправи: визначити емоційний стан кожного з учасників групи після заняття.

Завдання: візьміть аркуш паперу і олівці та намалуйте малюнок, який буде відповідати вашому настрою [221].

Другий модуль

«Розвиток емоційного ставлення до праці» (16 год.)

Мета модуля: сформувати у студентів уявлення про емоційну сферу особистості та вплив емоцій на творчий потенціал майбутніх техніків-технологів харчової галузі; ознайомити з поняттям «емоційна компетентність» та ефективними техніками управління емоціями; долати стереотипи творчості, що виражені у професії фахівця харчової галузі; розвивати емоційність та експресію.

Теоретична частина цього модуля розкриває поняття емоцій, функції емоцій та їх види. Учасники виявляють джерела емоцій та знаходять

взаємозв'язки між позитивними емоціями та виявом творчих можливостей у професійній діяльності фахівця харчової галузі. Майбутні техніки-технологи ознайомляться з техніками, які допоможуть зберігати емоційну стійкість у напружених та складних професійних ситуаціях.

Вправи практичної частини другого модуля націлені на уміння розпізнавати емоції, знаходити позитивні та негативні сторони будь-яких емоцій; бути готовим до емоційно розумної поведінки у напружених професійних ситуаціях; ефективно застосовувати техніки боротьби з негативними емоціями.

Зміст другого модуля : міні-лекція, тренінгові та творчі вправи, робота з висловлюваннями, моделювання ситуацій.

Заняття 1.

«Емоції у нашому житті» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа-розминка «Якби ти був кольором»

Мета вправи: активізувати учасників до роботи на занятті.

Завдання: учасникам пропонується по колу розповісти свою фантазію відносно учасника, що сидить поруч на тему: «Якби ти був кольором, то ти був би ..., тому що ...». Свою думку потрібно обґрунтувати [221].

3. Міні-лекція: емоції – елементарне переживання людиною свого відношення до навколишньої дійсності, що пов'язано із задоволенням базових потреб. Функції емоцій. Джерела емоцій. Вплив емоцій на організм людини. Види емоцій. Взаємозв'язок між емоціями та творчим потенціалом фахівця харчової галузі.

4. Вправа «Незавершені речення»

Мета вправи: допомогти учасникам зрозуміти, що у кожної людини різні життєві події є джерелом радості, суму, тривоги, спокою та ін.

Завдання: учасникам пропонується завершити фрази «Я радію коли...», «Мені сумно коли...», «Я нервую коли...», «Я пишаюсь коли...», «Мені тривожно, коли...» [221].

5. Вправа «Позитивні та негативні сторони емоцій»

Мета вправи: розвивати вміння знаходити позитивні та негативні сторони будь-яких емоцій.

Завдання: учасники об'єднуються у групи, кожна група отримує картку, на якій записана емоція. Вам необхідно записати, яку користь та шкоду завдає зазначена емоція.

6. Вправа «Творча візуалізація»

Мета вправи: сформувати вміння поєднувати власні відчуття з емоціями, з метою знаходження оригінальних рішень проблеми та розвитку творчого потенціалу майбутнього фахівця.

Завдання: спробуйте поєднати свої органи чуття з тим, що ви намагаєтесь створити. Наприклад, ви хочете створити смачну, поживну та оригінальну страву. Уявіть, як повинна вона виглядати, її зовнішній вигляд [50].

7. Вправа на завершення «Крок – раз!»

Мета вправи: створення позитивної атмосфери.

Завдання: учасники групи стають у широке коло, тримаючись за руки. Кожен по колу говорить: «Сьогодні я...(навчився, відчув, зрозумів тощо)», і вся група робить крок уперед [221].

Заняття 2.

«Емоційна компетентність як умова професійного успіху» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа-розминка «Улюблені страви»

Мета вправи: створення атмосфери психологічного комфорту, розвиток емпатійних здібностей.

Завдання: кожен учасник повинен на своїй картці написати спочатку своє ім'я, потім назви трьох своїх найулюбленіших страв. Після цього ведучий збирає картки та перемішує їх. Дістає одну і зачитує вголос. Учасники повинні вгадати, хто є автором цієї картки.

3. Вправа «Вгадай емоцію».

Мета вправи: сформувати вміння розпізнавати емоції інших людей, показати невідповідність між тим, яку емоцію ти показуєш та як її розуміє інша людина; розвивати експресивність.

Завдання: кожен учасник отримує картку із зображенням емоції. Його завдання полягає в тому, щоб зобразити емоцію за допомогою жестів, міміки, мовних інтонацій. Задача інших учасників групи – вгадати емоцію, яку буде показано.

4. Вправа «Портрет емоційно компетентної людини»

Мета вправи: створення спільно з учасниками образу емоційно компетентної людини і поступове його уточнення та збагачення; усвідомлення впливу емоційної компетентності на професійну діяльність та творчість.

Завдання: кожному учаснику пропонується вибрати одну чи декілька карток з написаними на них афоризмами та висловами, прочитати й дати короткий коментар в контексті обговорюваної теми [134, с. 15-19].

Афоризми та вислови	Емоційні якості та вміння
Слухай, що говорять люди, але розумій, що вони відчувають.	Усвідомлювати і розуміти власні емоції й почуття та емоційні прояви інших людей
Те, що починається у гніві, завершується соромом.	Уміння керувати емоціями у спілкуванні, тактовно висловлювати претензії та невдоволення
Інтонація голосу, очі і весь образ співрозмовника містять не менше красномовства, ніж слова.	Володіння засобами невербальної комунікації

5. Вправа «Сила емоцій та почуттів»

Мета вправи: формування готовності до емоційно розумної поведінки у напружених життєвих ситуаціях; ознайомлення з техніками управління інтенсивними емоціями, розвиток гнучкості в процесі сприйняття реальності.

Завдання: учасникам пропонують ефективні техніки, які допоможуть у напружених та стресових ситуаціях демонструвати емоційно розумну поведінку.

Техніка відокремлення «Я» від емоцій передбачає застосування мовних конструкцій, наприклад: «Я відчуваю страх, роздратування...» замість «Я ляклива, невпевнена...». Учасники пропонують будь-яку ситуацію (конфліктну або стресову), яка може виникнути у професійній діяльності та висловлюють власні емоції, а потім їх перефразують.

Техніка роботи з емоціями «7-П» використовується для формування психологічної готовності до емоційно розумної поведінки в стресових ситуаціях. Необхідно подумки дати відповіді на запитання: «Що зараз відбувається, «Як вчиню наступного разу в аналогічній ситуації?»») [134, с. 47-49].

6. Вправа «Як використовувати»

Мета вправи: підвести підсумки і задуматися над тим, як вони збираються застосувати отримані знання в своєму повсякденному житті та у майбутній професійній діяльності.

Завдання: всі учасники об'єднуються у міні-групи та приймають рішення про те, яким чином будуть використовувати здобуті знання на тренінгу у майбутньому [221].

Заняття 3.

«Вчимося знімати емоційне напруження» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа-розминка «Передай предмет»

Мета вправи: налаштувати учасників на групову роботу, підвищити концентрацію уваги, розвивати дивергентне мислення.

Завдання: учасники повинні по колу передавати будь-який предмет, наприклад маркер або м'ячик. Але спосіб передачі кожен раз, для кожного учасника повинен бути новим [221].

3. Вправа «Аукціон»

Мета вправи: запропонувати якомога більше способів боротьби з поганим настроєм; розвивати оригінальність мислення, стимулювати пізнавальну активність.

Завдання: учасникам пропонується надати якомога більше способів, які допомагають подолати поганий настрій. Всі названі способи записуємо на дошці, а пізніше аналізуємо їх практичну цінність та ефективність [221].

4. Вправа «Управління емоціями»

Мета вправи: звернення до досвіду групи стосовно питання управління негативними емоціями, активізація творчого ставлення до життя.

Завдання: учасники об'єднуються у малі групи, їх завдання: написати десять слів, які спадають на думку. Потім, використовуючи ці слова, придумати конструктивні та деструктивні способи управління негативними емоціями (наприклад: журнал – порвати і викинути у смітник; олівець – зробити масаж рук; фарби – малюнок емоції, мітла – прибрати в квартирі, склянка – налити і випити води та ін.). Пропозиції стосовно управління емоціями записати на окремих картках.

У цій вправі заохочуються застосування власного досвіду учасників щодо управління негативними емоціями, гумор, творчість. Потім лідери груп по черзі презентують результати, наклеюють картки на фліпчарт. Ведучий структурує досвід групи, акцентуючи увагу на техніках управління емоціями [134].

5. Техніка вербалізації емоцій та почуттів

Мета вправи: ознайомлення з технікою вербалізації власних почуттів і партнера, набуття навичок адекватного і толерантного вираження емоційного стану.

Завдання: учасники сідають у коло. По черзі висловлюють припущення сусідам ліворуч про їхній стан. Почувши інформацію про свій стан, слухачі надають зворотний зв'язок, тобто уточнюють її. Після того, як коло замкнеться, ведучий організовує обговорення [134, с. 40-43].

6. Техніка «Я-повідомлення»

Мета вправи: навчитися застосовувати комунікативну техніку «Я-повідомлення» при висловленні своїх бажань.

Завдання: учасникам необхідно перетворити запропоновані «Ти-висловлювання» в «Я-повідомлення» за схемою:

Я відчуваю... (емоція);

коли... (поведінка);

і я хочу... (бажаний результат) [134, с. 40-43].

«Ти-повідомлення»	«Я-висловлювання»
Ти завжди мене перебиваєш	
Ти завжди спізнюєшся	
Ти постійно залишаєш папери на моєму столі	

7. Вправа «Алмази – діаманти»

Мета вправи: отримання зворотнього зв'язку від учасників, створення психологічно безпечної атмосфери та поліпшення настрою.

Завдання: учасники сидять у колі. Ведучий роздає учасникам листочки із зображенням діаманта. Підпишіть кожен свій листочок і пустіть його по колу. Нехай кожен напише в одній з граней комплімент чи добре побажання» [221].

Заняття 4.

«Позитивні емоції – основа творчого процесу» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа-розминка «Кенгуру»

Мета вправи: активізувати учасників до роботи на занятті, зняти емоційну напругу, створити атмосферу творчості та свободи.

Завдання: ведучий пропонує одному учаснику, вийти за двері і там дає йому інструкцію: учасник повинен перед групою зображати кенгуру до тих пір, поки хто-небудь не здогадається, кого він зображує. Групі ж ведучий говорить, що зараз учасник буде показувати кенгуру, а їм потрібно

протягом п'яти хвилин робити вигляд, що намагаються відгадати, кого він зображує, але при цьому називати будь-яких тварин, крім кенгуру [3, с. 28-29].

3. Вправа «Емоційне насичення»

Мета вправи: сформувати позитивне відношення до власної професійної діяльності.

Завдання: учасники об'єднуються у міні-групи, кожна група записує двадцять слів, які найбільше подобаються, які викликають позитивні емоції. Далі група записує 15-20 прикметників. Потім записуємо десять компонентів Вашої майбутньої професійної діяльності. Кожен компонент вашої діяльності насичуйте позитивними епітетами [134].

4. Вправа «Лише для кулінарів»

Мета вправи: демонстрація стереотипів, що існують у нас по відношенню до професії техника-технолога харчової галузі; розвиток навичок експресії.

Завдання: учасники об'єднуються у групи та отримують таку інструкцію: «Уявіть собі, що ви приїхали в інше місто і вам необхідно поселитися в готелі. Місця у готелі лише для майстрів кулінарної справи. Доведіть, що Ви є дійсно відомим кулінаром [51, с. 111-112].

5. Вправа «Порожня кімната»

Мета вправи: пошук комфортних форм і способів праці, зниження емоційної напруги, рефлексія існуючих потреб.

Завдання: ведучий пропонує учасникам згадати свій досвід практики або роботи у будь-якому закладі ресторанного господарства. Далі ведучий пропонує учасникам розслабитися і говорить наступне: «уявіть собі порожню кімнату, в цій кімнаті уявіть такі меблі та атмосферу, яка б допомагала працювати і створювала комфортні умови для праці. Озирніться уважно і зрозумійте – хто ви? Чим займаєтеся в цій кімнаті? Який порядок вашої роботи? Чи творча у вас праця?»

6. Вправа «Малюнки з продовженням»

Мета вправи: отримати зворотній зв'язок, продемонструвати, наскільки по-різному люди уявляють в образній формі одну і ту ж подію (в даному випадку, тренінг).

Завдання: учасники сидять у колі. Кожен з них отримує аркуш паперу, задумує будь-який цілісний малюнок на тему «Наше заняття» і зображує його – але не повністю, а тільки якусь одну головну деталь, по якій можна було б здогадатися, що за малюнок планується (2-3 хвилини) [50, с. 189-190].

Третій модуль

«Розвиток вольового потенціалу особистості» (12 год.)

Мета модуля: сформувати у студентів уявлення про вольову сферу особистості та вплив вольових якостей особистості на творчий потенціал майбутніх техніків-технологів харчової галузі; ознайомити з поняттям «воля», «вольові якості»; сформувати вміння складати алгоритм досягнення власних цілей, доводити розпочату справу до кінця; розвивати цілеспрямованість, рішучість, наполегливість, самостійність та уважність.

Теоретична частина цього модуля розкриває поняття воля, функції волі структуру вольового акту. Учасники розглядають вольові якості особистості, – ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, активність, уважність та їх безпосередній вплив на професійну діяльність фахівців харчової галузі.

Вправи практичної частини третього модуля націлені на формування уявлень про вольові якості техніків-технологів, вміння формувати власні цілі та складати алгоритм досягнення мети; розвивати вміння концентрувати увагу у напружених та стресових ситуаціях професійної діяльності фахівця харчової галузі; вирішувати проблемні ситуації, що можуть виникнути у професійній діяльності з опорою на творчий потенціал.

Зміст третього модуля: міні-лекція, тренінгові та творчі вправи, вирішення проблемних задач, робота з кросвордом, розробка проекту закладу ресторанного господарства, створення колажу.

Заняття 1.

«Вольові якості особистості – запорука успіху» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа «Фраза по колу»

Мета вправи: активізувати учасників до роботи на занятті; розвиток уважності, комунікативної компетентності.

Завдання: оберемо будь-яку фразу, наприклад: «Я вольова особистість». А зараз, починаючи з першого учасника, починаємо вимовляти цю фразу всі по черзі з новою інтонацією (запитання, здивування, байдужість, захоплення і т.д.) [221].

3. Міні-лекція: воля – це свідоме регулювання людиною своєї поведінки і діяльності, виражене в умінні долати внутрішні і зовнішні труднощі при здійсненні цілеспрямованих дій і вчинків. Функції волі. Поняття вольових дій. Структура вольового акту. Вольові якості особистості (ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, уважність, сміливість, активність, дисциплінованість). Вплив вольових якостей на процес та результати роботи техника-технолога харчової галузі.

4. Вправа «Якості кухаря»

Мета вправи: формування уявлень про вольові якості у професії фахівця харчової галузі.

Завдання: учасники виконують завдання у три послідовні етапи. На першому етапі кожен учасник складає список із семи важливих вольових якостей, якими повинен володіти фахівець харчової галузі. На другому етапі учасники колегіально обирають п'ять найважливіших вольових якостей у професії та обґрунтовують свій вибір. На третьому етапі учасники за 5-бальною шкалою оцінюють рівень розвитку цих якостей у себе [221].

5. Вправа «Придумай девіз»

Мета вправи: сформувати вміння цілеспрямовано та самостійно формувати власні принципи та переконання, які будуть стимулювати до

досягненні поставлених цілей; розвивати позитивне мислення, відповідно до нових внутрішніх та зовнішніх принципів.

Завдання: уявіть, що ви людина, яка прагне досягти значних успіхів у власній професійній діяльності. Придумайте чотири варіанти девізів: на формування наполегливості, на формування цілеспрямованості, на формування самостійності, на розвиток ініціативності [51].

6. Вправа «Доведи справу до кінця»

Мета вправи: усвідомлення важливості доводити розпочату справу до логічного завершення.

Завдання: кожний учасник розповідає про справу, яку він не закінчив. Інші учасники задають уточнюючі запитання. Потім група вирішує, як би вона завершила б цю справу.

7. Вправа на завершення «Дві правди і одна неправда»

Мета вправи: підведення підсумків заняття, систематизація отриманих знань.

Завдання: учасникам необхідно написати на трьох аркушах будь-яке твердження або факт за тематикою тренінгу. При цьому на двох аркушах інформація повинна бути правдивою, а на одному – помилковою. Аркуші із твердженнями зачитуються автором у вільному порядку, а група повинна вгадати, яке з тверджень є помилковим [221].

Заняття 2.

«Мій вольовий потенціал» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа-розминка «Кольоровий літак»

Мета вправи: створення в групі доброзичливої атмосфери на початку заняття.

Завдання: у процесі підготовки до заняття ведучий виготовляє «кольоровий літак», необхідно запускати один одному цей «кольоровий літак». Той, хто запустив літак, тому, хто зловив, дає побажання. Необхідно, щоб в цьому побажанні було рівно сім слів [221].

3. Вправа «Інтерв'ю».

Мета вправи: сформувати вміння складати алгоритм досягнення мети; розвиток цілеспрямованості, наполегливості, рішучості.

Завдання: кожен з учасників записує на аркуші паперу власну професійну мету. Ведучий пропонує учасникам скласти алгоритм досягнення мети і провести опитування на цю тему в групі. Для проведення інтерв'ю він пропонує учасникам оформити «лист опитування»:

Які кроки потрібно робити для здійснення поставленої мети?	Ім'я консультанта	Порада консультанта	Підпис консультанта
--	-------------------	---------------------	---------------------

За командою ведучого кожен учасник обирає серед інших власного «консультанта», підходить до нього і пропонує відповісти на питання, яким він цікавиться. Учасник-консультант дає пораду, зміст якої коротко записується в графі «Порада консультанта». Після цього учасник, що дав пораду, ставить свій підпис у відповідній графі. Кожний повинен побувати в ролі інтерв'юера і реципієнта.

На наступному етапі «опитувальні листи» зачитуються, а найбільш вдалі поради обговорюються у наступному порядку:

1. Аналіз мети. В чому суть Вашої мети? Як вона сформульована в загальному вигляді? Що значить для мене досягти цієї мети?
2. Оцінка реальності. Де ви знаходитеся зараз стосовно власної мети? Оцініть і запишіть, що ви вже знаєте, вмієте, можете.
3. Оцінка можливостей. Які внутрішні та зовнішні умови допоможуть Вам досягти мети?
4. Реальні дії. Що потрібно зробити, щоб досягти мети? Дії повинні бути доступними для перевірки і контролю (як жоду перевірити це?).
5. Конкретизація дій. Точно визначте тривалість кожної дії за часом.

6. Здійснення плану.

7. Перевірка і контроль результатів. Найкраще намалювати таблицю (по горизонталі — дії, по вертикалі — короточасні відрізки, за якими ви себе перевіряєте) [238, с. 48].

4. Вправа «Проблемні задачі»

Мета вправи: сформувати вміння вирішувати проблемні задачі, що виникають у роботі фахівця харчової галузі з опорою на творчість та оригінальність; розвиток ініціативності, рішучості, наполегливості, самостійності, творчого потенціалу та вміння приймати спільні рішення.

Завдання: учасникам пропонується декілька проблемних задач, що можуть виникнути у професійній діяльності фахівця харчової галузі. Задача учасників – розв’язати ці задачі, використовуючи набути знання та вміння, а також намагатись оригінально вирішити зазначену ситуацію.

Наприклад: уявіть ситуацію, що Вам, як найвідповідальнішому шеф-кухарю доручили обслуговувати банкет. Ви успішно справлялись на банкеті і найочікуванішою подією цього заходу мав стати двох’ярусний святковий торт. Але, Ваш виріб випадково (не з Вашої вини) впав на підлогу. Що робити у такій ситуації? Як знайти винного? Що Ви скажете гостям?

5. Вправа «Презентація закладу ресторанного господарства»

Мета вправи: презентувати власний заклад ресторанного господарства, його специфіку та особливості; розвивати вміння працювати у команді, вольові якості та творчі можливості учасників.

Завдання: учасники об’єднуються у міні-групи та пропонують концепцію власного закладу ресторанного господарства за такими параметрами: клас та тип закладу ресторанного господарства; назва закладу; інтер’єр закладу; меню закладу; креативний елемент закладу («фішка», «родзинка»).

6. Вправа на завершення «Лист самому собі»

Мета вправи: підбиття підсумків заняття, дозволяє задуматись кожному учаснику над тим, як він використає отримані знання.

Завдання: зараз вам потрібно написати лист самому собі, який ви отримаєте через 1 рік, причому необхідно написати тій людині, яка отримала певні знання та навички на занятті, а також досягла певних успіхів у професійній діяльності [3, с. 48].

Заняття 3.

«Розвиток уважності техніка-технолога харчової галузі» (2 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа-розминка «Пророцтва збуваються»

Мета вправи: налаштування учасників на активну індивідуальну та групову роботу; передача позитивного емоційного фону.

Завдання: учасники по черзі наосліп витягують картки, на яких записані позитивні твердження-афірмації або у вигляді афоризмів [3, с. 49].

3. Вправа «Не називай число».

Мета вправи: розвиток уважності учасників.

Завдання: учасники групи по черзі рахують від 1 до 100 і не називають кожне п'яте число. Замість нього необхідно говорити фразу «я уважний» [51].

4. Вправа «Концентрація уваги»

Мета вправи: оцінка здатності концентрувати власну увагу.

Завдання: ведучий зачитує учасникам три прості арифметичні задачі і пропонує вирішити їх, не записуючи. Отримані в результаті рішення задач цифри також не оголошуються. Результати обчислень дозволяється записувати за командою «Пишемо!». Наприклад: дано два числа 82 (пауза) і 68. До першої цифри другого числа додайте 2, помножьте її на першу цифру першого числа і від отриманого віднімаємо другу цифру першого числа. Пишемо! [51].

5. Вправа «Угорський кросворд»

Мета вправи: розвиток уважності, наполегливості у досягненні мети.

Завдання: учасники об'єднуються у міні-групи та розгадують угорський кросворд (з багатьох літер необхідно скласти слова, які

стосуються професійної діяльності фахівця харчової галузі). Учасники повинні знайти якомога більше слів за визначений проміжок часу. Час виконання завдання 5 хв.

6. Вправа «Моя суперувага»

Мета вправи: сформувати вміння зосереджуватись в напружених та стресових ситуаціях.

Завдання: учасники об'єднуються у дві групи. Одна група грає роль «відволікаючих», інша – «уважних». «Уважні» отримують інструкцію: увійти в роль людини, яка повністю зосереджена на внутрішній роботі і не помічає нічого навколо. «Відволікаючі» отримують завдання організувати серію провокаційних дій, для того, щоб відволікти «уважних» [51].

7. Вправа на завершення заняття «Дош»

Мета вправи: концентрація уваги учасників, створення атмосфери групової згуртованості, активної участі.

Завдання: вправа складається з декількох дій. Один з учасників починає дію і, в той час як він продовжує робити її сам, він також передає її іншому. Дії передаються в такому порядку: тертя долонь, клацання пальцями, ляскання по стегнах, тупотіння ногами тощо [238, с. 188].

Заняття 4.

«Мої професійні цілі – створення колажу» (2 год).

Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

Створення колажу «Мої професійні цілі»

Мета вправи: візуалізувати власні професійні цілі, розвивати цілеспрямованість, самостійність, наполегливість.

Завдання: ведучий пропонує учасникам скласти власний колаж на тему «Мої професійні цілі», а після завершення роботи його презентувати.

Четвертий модуль

«Розвиток когнітивних здібностей» (14 год.)

Мета модуля: сформувати у студентів уявлення про когнітивну сферу особистості та вплив дивергентного мислення та творчої уяви особистості на

творчий потенціал майбутніх техніків-технологів харчової галузі; ознайомити з поняттям «творчість», «обдарованість», «талант», «геніальність», «креативність», «творчий потенціал»; тренувати вміння генерувати незвичні та оригінальні ідеї, бачити різні сторони проблемної ситуації; розвивати швидкість, гнучкість, оригінальність мислення та творчу уяву.

Теоретична частина цього модуля розкриває поняття творчість, творчі здібності, обдарованість, талант, геніальність, креативність та творчий потенціал. Учасники розглядають структурні компоненти творчого потенціалу, – мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний, а також їх вплив на професійну діяльність техника-технолога харчової галузі. Теоретична частина модуля включає знайомство учасників з можливостями застосування творчих потенцій у галузі ресторанного господарства.

Вправи практичної частини четвертого модуля націлені на стимулювання незвичних та оригінальних ідей, відпрацювання навичок роботи на всіх етапах творчого процесу; розвиток умінь бачити декілька сторін однієї і тієї ж проблеми, тренування вмінь генерувати творчі ідеї у ситуаціях невизначеності; розвиток дивергентного мислення та творчої уяви.

Зміст четвертого модуля: міні-лекція, тренінгові та творчі вправи, дискусія, мозковий штурм, настільна психологічна гра.

Заняття 1.

«Розвиток швидкості та гнучкості мислення» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа «Андрій, Апельсин, Амстердам»

Мета вправи: активізувати учасників до роботи на занятті; створити атмосферу психологічної безпеки та комфорту; розвиток творчого мислення та уважності.

Завдання: кожен з учасників по черзі представляє себе групі за допомогою трьох слів: перше слово – власне ім'я, друге – страва, яку ви

любите, третє – назва міста. Особливість вправи в тому, що всі три слова повинні починатись з тієї ж літери, що і ім'я учасника [50].

3. Міні-лекція: творчий потенціал – інтегративна властивість особистості, котра включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які характеризуються стійкістю професійної мотивації, емоційним ставленням до праці, вольовим потенціалом та творчим мисленням і обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності фахівця харчової галузі. Види творчості: наукова, учбова, технічна, літературна, музична, соціальна тощо. Визначення понять: творчість, творчі здібності, обдарованість, талант, геніальність, креативність. Творчий потенціал у харчовій галузі. Зміст та характеристика компонентів творчого потенціалу у професійній діяльності фахівця харчової галузі. Можливості використання творчого потенціалу у галузі ресторанного господарства.

4. Вправа «Апельсин»

Мета вправи: розвиток швидкості мислення, пам'яті, здатності усвідомлювати перехід на інші змістові категорії.

Завдання: учасники сидять по колу. У ведучого в руках м'яч. Уявіть, що це апельсин. Потрібно звернутися до того, кому ви будете кидати апельсин та сказати, який апельсин викидаєте. Наприклад: Світлана, помаранчевий. Не повторюватись [50].

5. Вправа «Неймовірні ситуації»

Мета вправи: тренування вміння генерувати незвичайні ідеї, розвиток здатності бачити різні сторони однієї ж і тієї проблеми.

Завдання: учасникам пропонується подумати над незвичайною ситуацією та запропонувати якомога більше наслідків, до яких вона може призвести. Вправа виконується у підгрупах по 3-5 учасників [50, с. 56-58].

6. Вправа «М'ячик»

Мета вправи: тренування швидкості мислення, розвиток вміння оперативно реагувати на несподівані питання.

Завдання: учасники стоять у колі та кидають один одному м'яч. Той, хто його кидає, говорить якесь слово або задає питання, а той, кому адресований м'яч, відповідає на нього відповідно до заданих правил. Правила відповідей: назвати три способи використання предмета тощо [50, с. 67].

7. Вправа «Логотип»

Мета вправи: демонстрація специфіки роботи на різних етапах творчого процесу, відпрацювання навичок командної взаємодії на кожному з цих етапів.

Завдання: учасники об'єднуються у команди по 4-5 чоловік, необхідно придумати та зобразити логотип закладу ресторанного господарства [50, с. 128-129].

8. Вправа на завершення «Коли я буду згадувати про сьогоднішній день, то згадаю в першу чергу ...»

Мета вправи: отримання зворотнього зв'язку від групи; створення атмосфери психологічного комфорту та емоційного підйому.

Завдання: нехай кожен учасник закінчить фразу: «Коли я буду згадувати про сьогоднішній день, то згадаю в першу чергу ...» Для цієї вправи можна взятися за руки [221].

Заняття 2.

«Розвиток оригінальності мислення» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа-розминка «Невербальний подарунок»

Мета вправи: створення в групі доброзичливої атмосфери на початку заняття, стимулювання до пізнавальної активності; розвиток творчого мислення.

Завдання: кожен учасник групи повинен за допомогою жестів та міміки показати іншим, який подарунок він їм дарує [3, с. 50-51].

3. Дискусія «Як я розумію творчість?».

Мета дискусії: сформулювати знання про сутність поняття «творчість», складові творчого процесу; визначити особливості творчості у професійній

діяльності фахівця харчової галузі; розвивати дивергентне та критичне мислення, навички взаємодії у групі, стимулювати пізнавальну активність.

Хід дискусії:

1. Позначення проблеми.

«Що таке творчість?»

2. «Мозковий штурм»

– Що означає слово «творчість»? Назвіть дії, які не можна назвати творчими? Як Ви б іншим пояснили слово «творчість»? Як ви гадаєте, чи можна вже зараз говорити про творчість у Вашій допрофесійній діяльності, якщо ви ще навчаєтесь у коледжі? Назвіть Ваші власні творчі досягнення.

4. Вправа «Вішалка»

Мета вправи: стимулювання учасників до генерування ідей, які на перший погляд виходять за межі здорового глузду; демонстрація відносності понять «можливо» і «неможливо», в залежності від ряду умов і припущень.

Завдання: учасники об'єднуються у міні-групи та складають два списки:

- 1) те, що можливо зробити з вішалкою;
- 2) те, чого з вішалкою зробити неможливо [51, с. 93-94].

5. Вправа «Клякса»

Мета вправи: тренування швидкості та оригінальності мислення учасників; розвиток творчої уяви.

Завдання: кожний учасник капає на аркуш паперу гуаш або густо розведену акварельний фарбу. Аркуш складається в тому місці, куди потрапила крапля, притискається на декілька секунд, а потім знову випрямляється. В результаті на ньому виходить пляма, що має складну форму. Учасники по черзі демонструють плями і швидко називають трьох тварин, яких вони нагадують [51, с. 118-119].

6. Вправа «Мозковий штурм навпаки»

Мета вправи: сформувати вміння генерувати ідеї, які на перший погляд здаються нереальними для втілення; розвиток латерального та оригінального мислення, навичок роботи у команді.

Завдання: учасники об'єднуються у міні-групи. Завдання полягає в тому, що група або придумує проблемну ситуацію або бере реальну ситуацію та пропонує «найбезглуздіші» ідеї її вирішення. Всі ідеї «розумні» не приймаються [221].

7. Вправа на завершення «6 капелюхів мислення»

Мета вправи: зворотній зв'язок за результатами заняття, рефлексія.

Завдання: учасники об'єднуються у міні-групи, кожній групі ведучий видає капелюх певного кольору. Задача міні-груп: виконати завдання у відповідності із кольором капелюха.

Білий капелюх: факти, статистика, дані, які стосуються самого заняття.

Червоний капелюх: почуття. Що я відчуваю після заняття?

Чорний капелюх: конструктивна критика, що не було враховано на занятті.

Жовтий капелюх: тільки позитивні моменти та враження на занятті.

Зелений капелюх: оригінальність, креативність та нестандартність заняття.

Синій капелюх: з якою метою проводилось заняття? Як у майбутньому я використаю ці знання? [58].

Заняття 3.

«Розвиток творчої уяви» (4 год).

1. Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

2. Вправа-розминка «Реклама – двигун прогресу»

Мета вправи: активізація пізнавального інтересу, створення атмосфери психологічного комфорту та безпеки.

Завдання: кожен з учасників протягом 3-5 хвилин повинен придумати рекламний ролик, який представляє його самого як «найкращий у світі продукт» [3, с. 17-18].

3. Вправа «Чорний ящик».

Мета вправи: розвиток асоціативного мислення та творчої уяви.

Завдання: ведучий заздалегідь складає в чорний ящик кілька предметів, Одному з учасників зав'язують очі, він дістає з ящику один з предметів і на дотик визначає, що це за річ і для чого вона призначена [51].

4. Вправа «Кола»

Мета вправи: розвиток творчої уяви, швидкості, гнучкості та оригінальності мислення.

Завдання: кожному учаснику роздається бланк, на якому намальовано 20 кіл. Ваше завдання полягає в тому, щоб намалювати предмети і явища, використовуючи кола як основу [83, с. 316].

5. Вправа «Інопланетянин»

Мета вправи: тренування вміння висувати ідеї у ситуаціях невизначеності і втілювати їх в різних формах (словесних, опису, малюнків); демонстрація того, що творчість представляє собою не стільки створення чогось принципово нового, скільки поєднаннях вже відомих елементів.

Завдання: на першому етапі роботи учасники, об'єднані у міні-групи протягом 10-12 хв. створюють опис планети, яка не входить до складу Сонячної системи, але на якій могло б існувати життя. Форма цього опису довільна.

На другому етапі роботи учасників просять протягом 8-10 хв. намалювати одну або декілька живих істот – «інопланетян», які могли б жити на тій планеті, опис якої створено, їх командою. Малюнки виконуються індивідуально.

Після цього учасники знову об'єднуються в команди, демонструють один одному виконані малюнки і коротко розповідають про зображених на них істот (3-4 хв). Далі представник від кожної міні-групи озвучує та демонструє опис мешканців планети [50, с. 120-121].

6. Вправа на завершення «П'ять фраз»

Мета вправи: отримання у творчій формі зворотній зв'язок за результатами заняття.

Завдання: учасники складають вірш за темою заняття.

Перший рядок: одне слово, зазвичай іменник, тема вірша.

Другий рядок: два прикметники, які характеризують тему заняття.

Третій рядок: три дієслова, що описують дії учасників у рамках теми.

Четвертий рядок: фраза з будь-яких чотирьох слів, що виражає відношення учасника до теми заняття.

П'ятий рядок: ще одне слово, що відбиває загальну суть теми вірша.

Головне в даному випадку – не підбір слів за звучанням, а вираження головної теми заняття.

На написання віршу учасникам дається 4-6 хвилини, потім вони по черзі озвучують результати своєї творчості [50, с. 190].

Заняття 4.

«Настільна психологічна гра Dixit » (2 год).

Вступне слово. Повідомлення теми та мети заняття.

Мета гри: розвиток творчого мислення та уяви.

Хід гри: один з учасників стає оповідачем. Оповідач обирає один з шести карток, які перебувають у нього в руці, і, не показуючи обрану їм карту іншим гравцям, говорить вголос асоціацію, яка пов'язана з цим малюнком. Фраза може бути будь-якою, вона може складатися з одного або декількох слів, це навіть може бути просто звук. Решта гравців обирають серед своїх шести карт ту, зображення якого найкращим чином відповідає асоціації, сказаній оповідачем. Кожен гравець передає обрану карту оповідачеві, не показуючи її іншим учасникам.

Оповідач додає свою карту до переданих йому картками інших гравців, перемішує їх і викладає на стіл у випадковому порядку малюнком вгору. Далі в грі карта, що лежить зліва, вважається картою номер 1, наступна – карта номер 2 і так далі.

Гравці вибирають картку оповідача шляхом голосування.

Мета гравців – здогадатися, яка з викладених на столі карток надихнула оповідача. Кожен гравець таємним чином обирає карту, яка, на його думку, належала оповідачеві (сам оповідач не голосує). Для цього, він кладе перед собою обличчям вниз жетон для голосування з номером обраної ним карти. Після того, як всі проголосували, гравці перевертають жетони і поміщають їх на відповідні малюнки.

Якщо малюнок оповідача вгадали всі гравці, або, навпаки, ніхто, оповідач отримує 0 балів, а решта гравців – по 2 бали.

У будь-якому іншому випадку по 3 бали отримують оповідач і всі гравці, які голосували за його малюнок.

Всі гравці, крім оповідача, отримують по одному балу за кожного гравця, який поклав свій жетон на їх карту.

Гравці пересувають своїх кроликів по полю на відстань, що відповідає кількості виграних очок.

Далі кожен гравець добирає карти з колоди до 6 в руці. Оповідачем стає гравець, що сидить зліва від попереднього оповідача (гра триває за годинниковою стрілкою аж до закінчення).

Гра закінчується тоді, коли з колоди взята остання карта. Перемагає гравець, що фінішував на ігровому полі.

3.3. Результати впливу психолого-педагогічних умов на розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі

З метою перевірки ефективності комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу було проведено формувальний експеримент, в якому взяли участь майбутні фахівці харчової галузі, студенти II курсу спеціальності «Харчові технології». Для одержання надійних та валідних результатів формувального експерименту нами були сформовані експериментальна (40 осіб) та контрольна (37 осіб) групи.

Рівні розвитку творчого потенціалу фахівців ми вивчали за допомогою методичного інструментарію, який був використаний нами на етапі констатувального експерименту. Для дослідження мотиваційного компоненту, ми обрали методику діагностики мотиваційної структури В. Е. Мільмана (варіант для тих, хто навчається) і тест-опитувальник А. Мехрабіана (модифікація М. Ш. Магамед-Емінова). Діагностика емоційного компоненту здійснювалося за методикою «Діагностики емоційності В. М. Русалова». Для дослідження вольового компоненту творчого потенціалу нами було використано методику «Вольові риси особистості» М. В. Чумакова. Когнітивний компонент ми вивчали за допомогою тесту Е. П. Торренса («Заверши малюнок»).

З метою перевірки статистичної значущості результатів дослідження кожного компоненту творчого потенціалу до та після формуального експерименту у контрольній та експериментальній групах було обчислено значення t-критерію Стюдента.

За допомогою методики діагностики мотиваційної структури В. Е. Мільмана ми визначили рівні сформованості професійних мотивів у студентів. Результати констатувального і формуального експерименту представлено на рис. 3.2.

Аналіз якісного показника «сформованість професійних мотивів» показав, що до проведення формуального експерименту в експериментальній та контрольній групах не виявлено суттєвих відмінностей. Після проведення формуального експерименту в результаті порівняння, можна спостерігати суттєві зміни за показниками сформованості професійних мотивів в експериментальній групі. Так, зросли показники високого рівня з 5% до 7,5%, та середнього рівня з 40% до 47,5%. Результати дослідження свідчать, що під впливом формуального експерименту змінилось ставлення студентів до обраного фаху, вони усвідомлюють важливість та необхідність обраної професії.

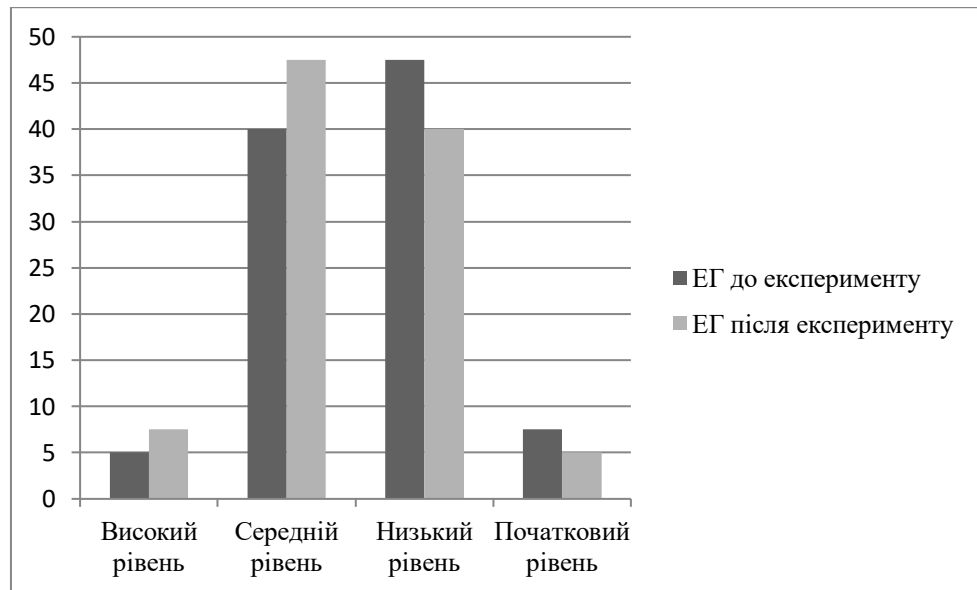


Рис. 3.2 Розподіл показників професійних мотивів в експериментальній групі (у %)

Діагностовано зниження показників низького рівня з 47,5% до 40% та початкового рівня з 7,5% до 5%, що вказує на ефективність застосування комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

Значних змін у показниках сформованості професійних мотивів серед досліджуваних контрольної групи не виявлено.

За допомогою тесту-опитувальника А. Мехрабіана (модифікація М. Ш. Магамед-Емінова) ми визначили рівень мотивації досягнення успіху у студентів. Рисунок 3.3. показав результати констатувального і формувального експерименту.

З огляду на отримані результати можна стверджувати, що в експериментальній групі зросли показники високого рівня з 5% до 7,5%, та середнього рівня з 42,5% до 57,5%. Також діагностовано зниження показників низького рівня з 47,3% до 32,5% та початкового рівня з 5% до 2,5%, що доводить ефективність психолого-педагогічного впливу на розвиток творчого потенціалу техніків-технологів харчової галузі.

Суттєвих змін у показниках мотивації досягнення успіху серед досліджуваних контрольної групи не виявлено.

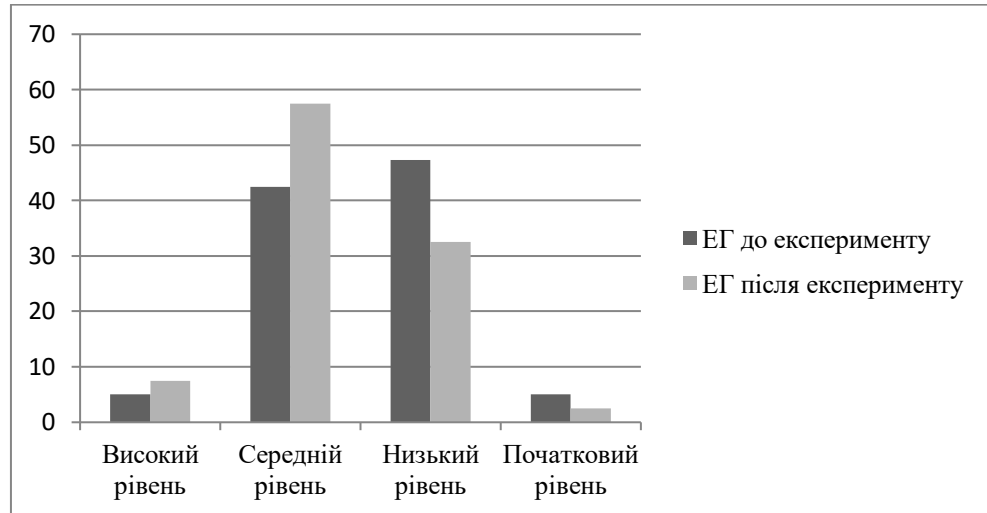


Рис. 3.3 Розподіл показників мотивації досягнення успіху в експериментальній групі (у %)

За допомогою методики діагностики емоційності В. М. Русалова ми визначили рівень психомоторної емоційності у досліджуваних. Результати констатувального і формувального експерименту представлено на рис.3.4

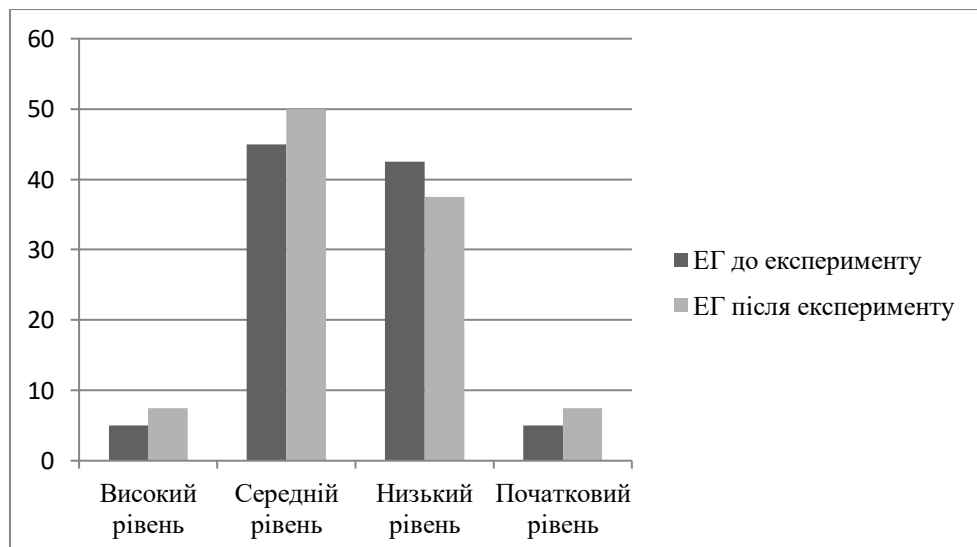


Рис. 3.4 Розподіл показників психомоторної емоційності в експериментальній групі (у %)

Так зросли показники високого рівня з 5% до 7,5%, та середнього рівня з 45% до 50%. Спираючись на літературні джерела та інтерпретаційні матеріали до методики, можна стверджувати, що високий рівень розвитку психомоторної емоційності забезпечує відповідальне ставлення до процесу

приготування та створення нових страв. Виявлено зниження показників низького рівня з 42,5% до 37,5% та початкового рівня з 7,5% до 5%.

Не виявлено значних змін у показниках психомоторної емоційності серед респондентів контрольної групи.

За допомогою методики діагностики «Вольові риси особистості» М. В. Чумакова, ми виявили рівень розвитку вольових якостей майбутнього фахівця харчової галузі за сьома параметрами: ініціативність, рішучість, самостійність, наполегливість, енергійність, уважність та цілеспрямованість.

Представимо кількісні показники ініціативності в контрольній та експериментальній групах до та після формувального експерименту на рис. 3.5.

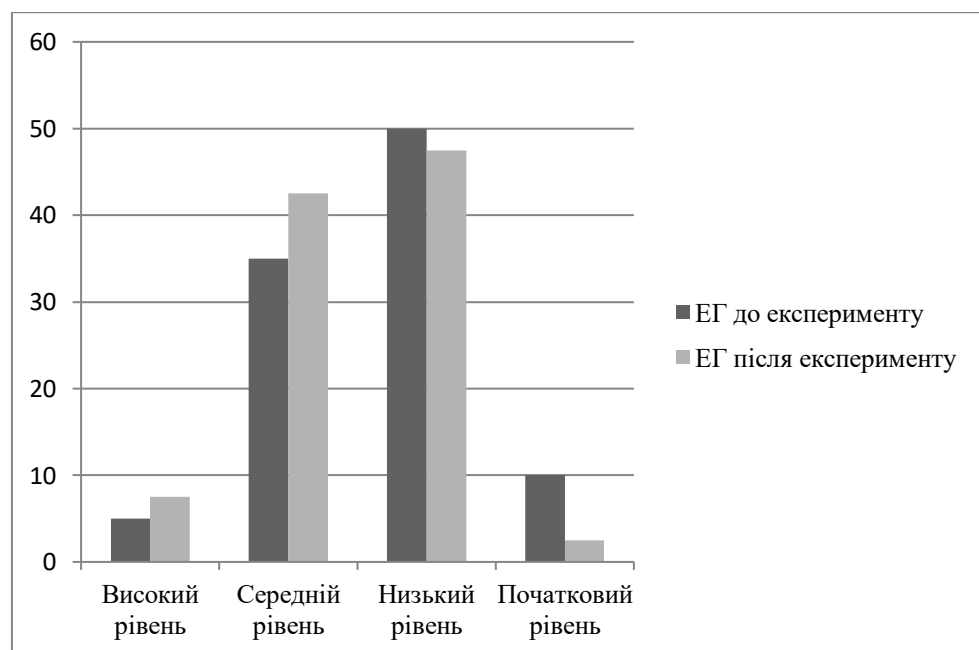


Рис. 3.5 Розподіл показників ініціативності в експериментальній групі (у %)

В результаті формувального експерименту зросли показники високого рівня з 5% до 7,5%, та середнього рівня з 35% до 42,5%. На підставі таких результатів можна підсумувати, що рівень розвитку ініціативності у студентів експериментальної групи виріс, що позитивно вплине на швидкість та легкість вирішення виробничих проблем.

Виявлено зниження показників низького рівня з 50% до 47,5% та початкового рівня з 10% до 2,5%.

Суттєвих змін у показниках ініціативності серед респондентів контрольної групи не виявлено.

Кількісні показники рішучості на етапі констатувального і формувального експерименту представлені на рис.3.6.

Зазначимо, що в експериментальній групі зросли показники високого рівня з 5% до 7,5%, та середнього рівня з 40% до 45%. Це свідчить про те, що за результатами формувального експерименту збільшилась кількість студентів, які прагнуть вільно висловлювати власні думки та бути рішучими у їх відстоюванні. Досліджено зниження показників низького рівня з 47,5% до 42,5% та початкового рівня з 7,5% до 5%. У респондентів контрольної групи не виявлено змін у показниках рішучості.

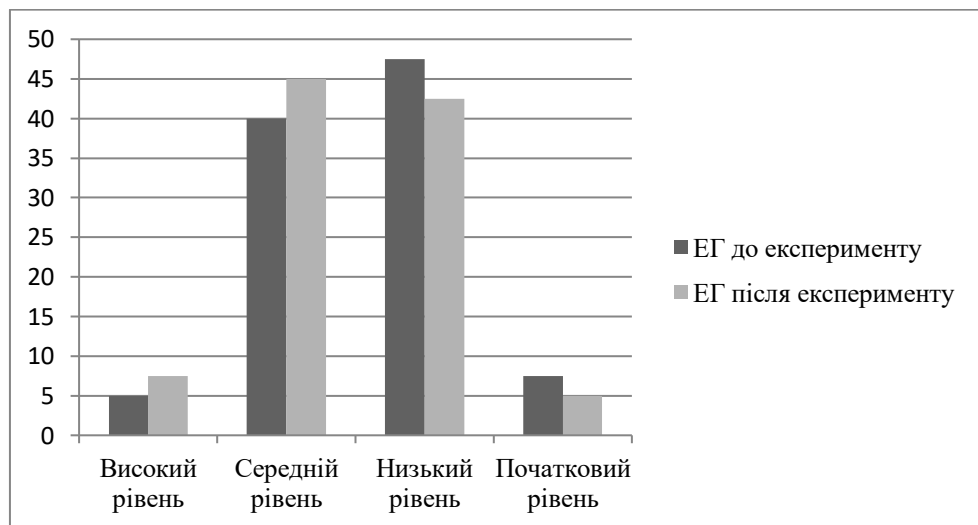


Рис. 3.6 Розподіл показників рішучості в експериментальній групі (у %)

Кількісні показники самостійності в контрольній та експериментальній групах до та після формувального експерименту покажемо на рис. 3.7.

В результаті впровадження комплексної психолого-педагогічної програми зросли показники високого рівня з 5% до 7,5%, та середнього рівня з 37,5% до 40%. Досліджено зниження показників низького рівня з 50% до 47,5% та початкового рівня з 7,5% до 5%.

Змін у показниках самостійності серед респондентів контрольної групи не виявлено.

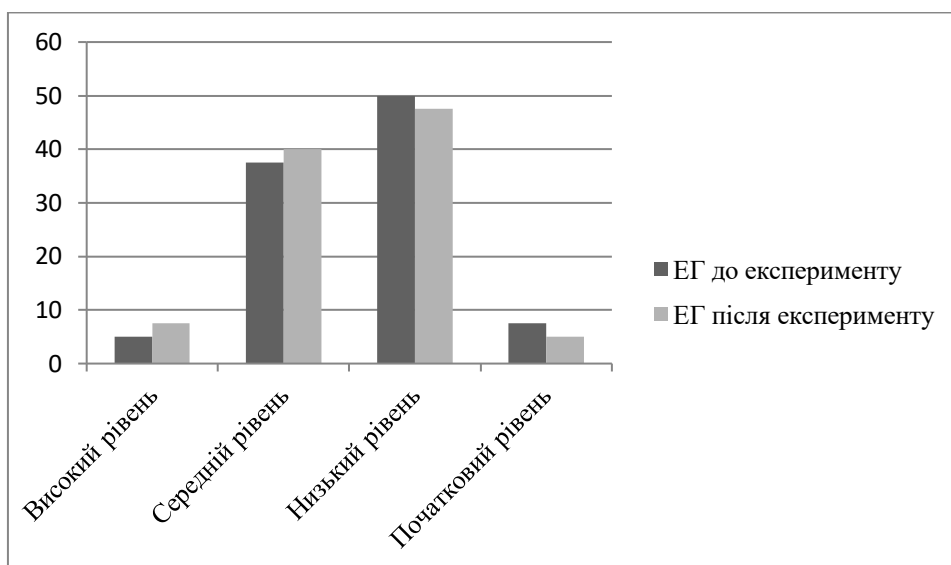


Рис. 3.7 Розподіл показників самостійності в експериментальній групі (у %)

Результати дослідження наполегливості представлено на рис. 3.8.

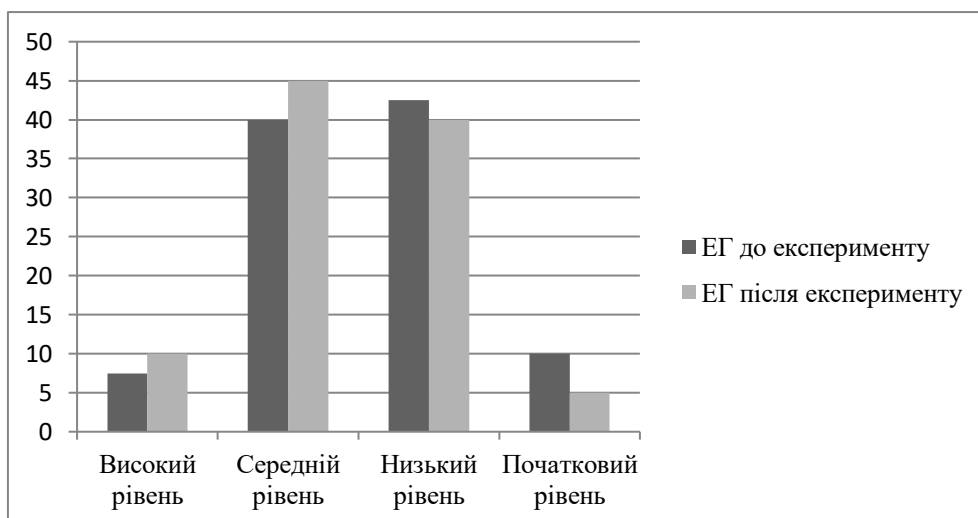


Рис. 3.8 Розподіл показників наполегливості в експериментальній групі (у %)

На рисунку 3.10 бачимо значні зміни у розвитку наполегливості в експериментальній групі. Так, зріс високий рівень з 7,5% до 10%, та середній рівень з 40% до 45%. Діагностовано зниження показників низького рівня з 42,5% до 40% та початкового рівня з 10% до 5%. Результати дослідження вказують, що під впливом розвивальної програми респонденти

експериментальної групи готові мобілізувати власні ресурси на боротьбу з перешкодами та труднощами на професійному шляху.

У показниках наполегливості змін серед респондентів контрольної групи не виявлено.

На рис. 3.9 ми представили показники енергійності в контрольній та експериментальній групах до та після формувального експерименту.

Так, високий рівень зріс з 5% до 7,5%, а це означає, що після впровадження комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу респонденти готові до розроблення нових технологій приготування страв тощо.

Показники середнього рівня енергійності знизились з 57,5% до 55%, а низького та початкового рівнів не змінилися.

У показниках енергійності змін серед респондентів контрольної групи не виявлено.

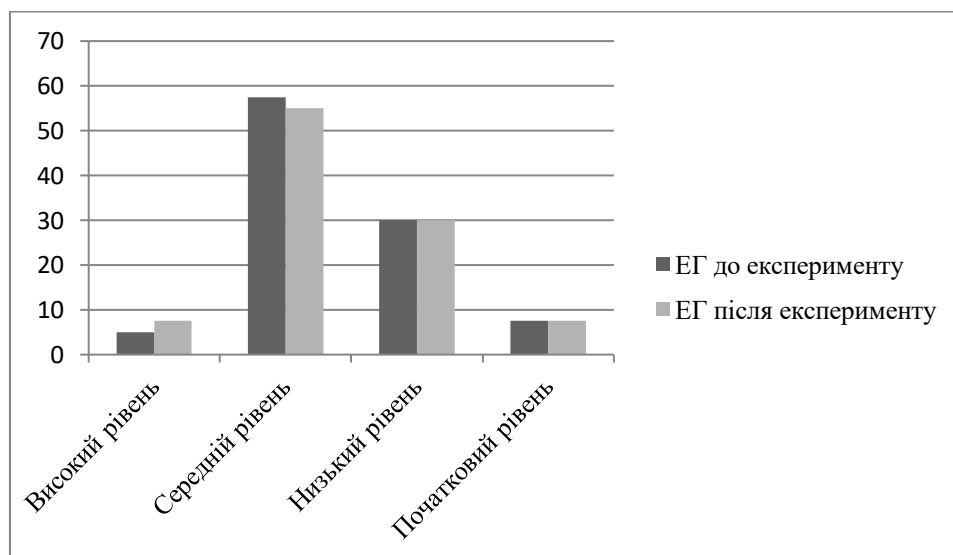


Рис. 3.9 Розподіл показників енергійності в експериментальній групі (у %)

Покажемо динаміку показників уважності в контрольній та експериментальній групах до та після формувального експерименту на рис. 3.10.

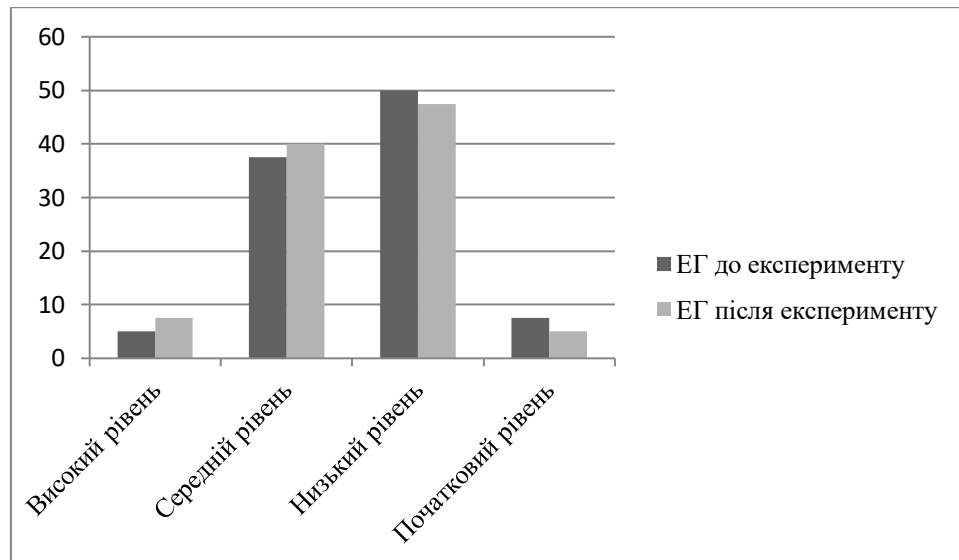


Рис. 3.10 Розподіл показників уважності в експериментальній групі (у %)

В результаті впровадження комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу показники високого рівня не змінилися, але зросли показники середнього рівня з 32,5% до 42,5%. Досліджено зниження показників низького рівня з 55% до 47,5% та початкового рівня з 7,5% до 5%.

Розподіл показників розвитку уважності серед респондентів контрольної групи залишився без змін.

До структури творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі ми віднесли когнітивний компонент, який складається із швидкості, гнучкості, оригінальності мислення, а також високого рівня розвитку творчої уяви.

Представимо динаміку показників швидкості мислення в контрольній та експериментальній групах до та після формуального експерименту на рис. 3.11

Аналіз отриманих результатів продемонстрував динаміку підвищення показників високого рівня з 5% до 7,5%, та середнього рівня з 57,5% до 60%. Виявлено зниження показників низького рівня з 33% до 30%. Не виявлено змін у показниках початкового рівня швидкості мислення.

У респондентів контрольної групи суттєвих змін у показнику швидкості мислення не виявлено.

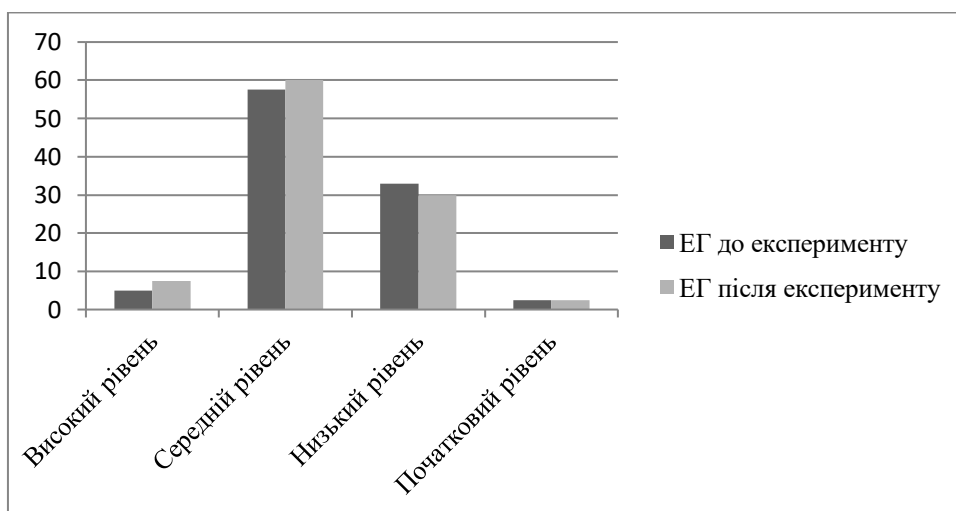


Рис. 3.11 Розподіл показників швидкості мислення в експериментальній групі (у %)

На рис. 3.12 показано результати формувального експерименту у контрольній та експериментальній групах.

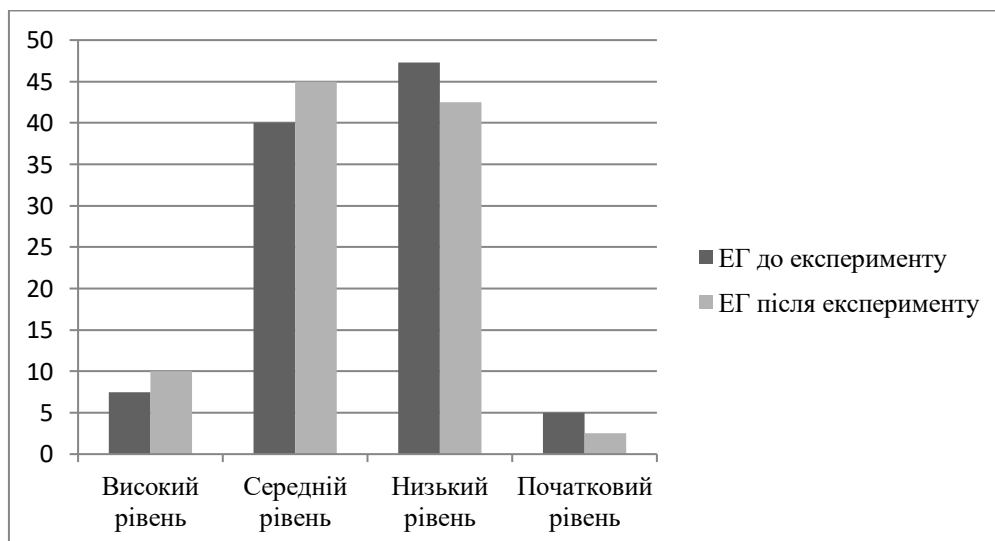


Рис. 3.12 Розподіл показників гнучкості мислення в експериментальній групі (у %)

Як бачимо, в результаті психолого-педагогічного впливу зросли показники високого рівня з 7,5% до 10%, та середнього рівня з 40% до 45%. Досліджено зниження показників низького рівня з 47,3% до 42,5% та

початкового рівня з 5% до 2,5%. Отримані результати свідчать про суттєві зміни у показниках гнучкості мислення, що позитивно вплине на пошук різних методів та способів приготування страв.

Серед респондентів контрольної групи суттєвих змін у показнику гнучкості мислення не діагностовано.

Представимо показники оригінальності мислення в контрольній та експериментальній групах до та після формувального експерименту на рис. 3.13

В результаті впровадження комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу зросли показники високого рівня з 2,5% до 10%, та середнього рівня з 32,5% до 35%. Це свідчить, що за результатами формувального експерименту збільшилась кількість студентів, які прагнуть розробляти нові продукти та технології приготування страв. Досліджено зниження показників низького рівня з 55% до 47,5% та початкового рівня з 10% до 7,5%.

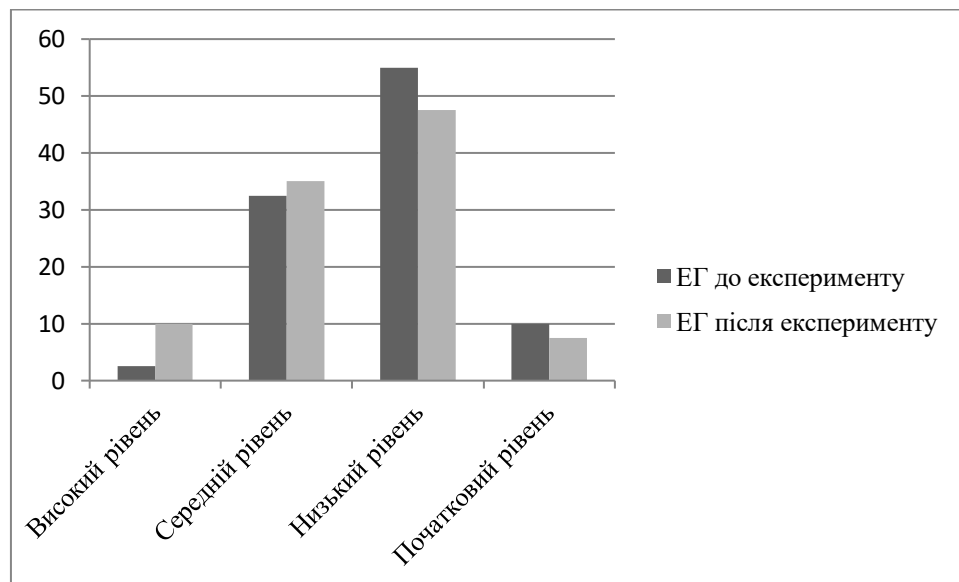


Рис. 3.13 Розподіл показників оригінальності мислення в експериментальній групі (у %)

Динамічних змін у показниках оригінальності мислення серед респондентів контрольної групи не виявлено.

Використовуючи t-критерій Стьюдента, здійснимо аналіз статистичної

значущості та суттєвості змін у показниках досліджуваних параметрів контрольної та експериментальної груп до та після формувального експерименту.

Результати обчислень t-критерію Стюдента та рівня його значущості за всіма показниками методик дослідження представлені у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

**Показники досліджуваних параметрів в ЕГ та КГ до та після
формування експерименту за t-критерієм Стюдента**

Показники розвитку творчого потенціалу	Експериментальна група (n=40)			Контрольна група (n=37)		
	Середнє значення		Значення t- критерію	Середнє значення		Значення t- критерію
	до ФЕ	після ФЕ		до ФЕ	після ФЕ	
Професійні мотиви	-30,9	-26,2	2,03	-29,8	-29,7	0,01
Мотивація досягнення успіху	127,9	133,7	2,05	137,2	137,6	0,10
Психомоторна емоційність	28,8	30,8	2,00	29,0	29,3	0,30
Ініціативність	4,7	5,5	2,03	5,0	5,1	0,06
Рішучість	4,9	5,8	2,03	5,4	5,4	0,08
Самостійність	4,8	5,6	2,06	5,1	5,1	0,06
Наполегливість	5,3	5,8	1,20	5,4	5,5	0,32
Енергійність	5,4	5,7	0,79	5,2	5,3	0,13
Уважність	4,7	5,5	2,14	5,3	5,3	0,07
Швидкість мислення	5,5	6,2	2,01	5,7	5,8	0,17
Гнучкість мислення	5,3	6,0	2,05	5,4	5,5	0,24
Оригінальність мислення	39,2	43,9	2,00	41,4	42,4	0,32

Як бачимо з таблиці, результати обчислень t-критерію Стюдента для експериментальної групи майже за кожним показником вищі за табличне значення ($t_{\text{табл}} = 1,99$). Це свідчить про те, що отримані зміни у показниках ЕГ після впровадження формувального експерименту є суттєвими, тобто статистично значущими. За показниками «Наполегливість» та «Енергійність» в ЕГ суттєвих змін після впровадження комплексної психолого-педагогічної програми не виявлено.

Результати обчислень t-критерію Стьюдента для контрольної групи за кожним показником не перевищує табличне значення ($t_{\text{табл}} = 1,99$), що свідчить про те, що отримані зміни у показниках КГ статистично не значущі.

Таким чином, застосування t-критерію Стьюдента продемонструвало значущість та суттєвість змін у показниках експериментальної групи та відсутність зрушень у показниках контрольної групи.

Отримані результати формувального експерименту вказують на позитивні динамічні зрушення високого та середнього рівнів розвитку показників творчого потенціалу, а також підтверджують ефективність та необхідність використання розробленої та апробованої в дисертаційному дослідженні комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі у процесі фахової підготовки.

Висновки до розділу 3

У розділі обґрунтовано необхідність впровадження комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі, методологічним підґрунтям якої є положення системного, особистісно-діяльнісного, гуманістичного підходів та провідні принципи дидактики сучасної вищої школи.

Обґрунтовано теоретичну модель розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі. Виокремлено її структурні елементи: психологічні та педагогічні умови розвитку творчого потенціалу, змістовні компоненти програми розвитку творчих потенцій техніків-технологів. Прогнозовано очікувані результати впровадження комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу у навчальний процес професійної підготовки фахівців харчової галузі.

Визначено, що мета програми полягає у здійсненні цілеспрямованого психолого-педагогічного впливу на розвиток творчого потенціалу майбутніх

техніків-технологів харчової галузі. Окреслено основні завдання програми розвитку творчого потенціалу: формування у студентів теоретичних уявлень про творчий потенціал та його структурні компоненти; усвідомлення значущості використання творчого потенціалу у професійній діяльності техника-технолога харчової галузі; оволодіння тренінговими технологіями з метою розвитку власних творчих можливостей та оптимального вирішення професійних задач.

Зміст комплексної програми, спрямованої на розвиток творчого потенціалу фахівців харчової галузі, містить два основні компоненти: теоретичний та практичний. Програма складається із 4 модулів: 1) «Розвиток професійних мотивів та творчої активності», 2) «Розвиток емоційного ставлення до праці», 3) «Розвиток вольового потенціалу особистості», 4) «Розвиток когнітивних здібностей». Кожен модуль містить мету, завдання, змістовий аспект: теоретичну та практичну частини.

Порівняльний аналіз динаміки показників розвитку кожного компоненту (мотиваційного, емоційного, вольового, когнітивного) творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі до та після формувального експерименту показав, що в експериментальній групі, порівняно із контрольною, відбулися значні кількісні зміни. Доведено статистичну значущість відмінностей у контрольній та експериментальній групах по завершенню формувального експерименту, що дозволило констатувати підвищення рівня розвитку творчого потенціалу після формувального експерименту.

Отримані результати дослідження доводять ефективність та доцільність впровадження розробленої та апробованої комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

ВИСНОВКИ

У дисертаційному дослідженні здійснено теоретичне обґрунтування та експериментальне дослідження психолого-педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі, що виявилось у визначенні теоретичних засад означеної проблеми, вивченні особливостей розвитку структурних компонентів та рівнів розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі в процесі професійної підготовки, виявленні психолого-педагогічних умов розвитку творчих можливостей техніків-технологів, створенні моделі розвитку та обґрунтуванні, розробці й апробації комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

1. Високий рівень розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі є важливою складовою його професійної діяльності та є умовою професійного розвитку. Згідно освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця харчової галузі та на підставі виявлених психологічних особливостей професійної діяльності техника-технолога харчової галузі розвиток творчих потенцій майбутніх фахівців виробництва харчової продукції є обов'язковою умовою їх професійної підготовки.

Творчий потенціал техника-технолога харчової галузі є інтегративною властивістю особистості, котра включає мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний компоненти, які характеризуються стійкістю професійної мотивації, емоційним ставленням до праці, вольовим потенціалом та творчим мисленням і обумовлені цілями та психологічними особливостями професійної діяльності фахівця харчової галузі.

2. Обґрунтовано критерії та показники кожного компонента творчого потенціалу фахівця харчової галузі. Критерієм розвитку мотиваційного компонента визначено стійкість професійно-творчої мотивації за показниками: сформованість професійних мотивів та мотивація досягнення

успіху. Критерієм розвитку емоційного компонента – значущість професії, яка характеризується показником психомоторної емоційності. Критерієм розвитку вольового компонента визначено ціннісну саморегуляцію, а показниками – ініціативність, рішучість, наполегливість самостійність, енергійність та уважність. Критерієм розвитку когнітивного компоненту є творче мислення, а показниками – швидкість, гнучкість та оригінальність мислення.

3. Емпірично досліджено показники розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі відповідно до визначених критеріїв та показників. Якісний показник «сформованість професійних мотивів» у студентів III-IV курсів переважно виражений на середньому рівні розвитку, а у студентів молодших курсів – на низькому. За якісним показником «мотивація досягнення успіху» значна частка студентів має середній та низький рівень розвитку вказаного показника. Дослідження психомоторної емоційності показало, що студенти II-IV курсів готові до створення оригінальної страви та пропозиції оригінальних ідей на 40%, решта ж має низький рівень прояву вказаної характеристики. За критерієм «ціннісна саморегуляція» студенти I-II курсів мають низький рівень розвитку вольових якостей, а студенти старших курсів – середній. Діагностика дивергентного мислення показала низький рівень розвитку зазначених показників у студентів всіх курсів навчання. Отримані за всіма параметрами результати показали недостатній рівень розвитку творчого потенціалу та відсутність психологічних та педагогічних умов розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі, що й обумовило зміст програми розвитку.

4. Визначено рівні розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі: високий, середній, низький та початковий та констатовано незначне його зростання (зі зниженням на II курсі) впродовж навчання у коледжі, що й обумовило розробку та впровадження психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх фахівців

харчової галузі на другому році навчання з метою подолання кризового періоду професійної підготовки та створення психологічних та педагогічних умов розвитку творчих потенцій техніків-технологів харчової галузі.

5. Обґрунтовано та розроблено комплексну психолого-педагогічну програму розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі методологічною основою якої є положення системного (творчий потенціал пов'язаний з особливостями навчально-виховного процесу), особистісно-діяльнісного (визнання студентів свідомими, ініціативними та активними суб'єктами творчої професійної діяльності) та гуманістичного (створення атмосфери творчості для розвитку творчих можливостей) підходів. Змістові та процесуальні аспекти програми розвитку творчого потенціалу забезпечують формування у студентів теоретичних уявлень про творчий потенціал та його структурні компоненти; усвідомлення значущості використання творчого потенціалу у професійній діяльності техника-технолога харчової галузі; оволодіння тренінговими технологіями з метою розвитку власних творчих можливостей та оптимального вирішення професійних завдань.

Апробація комплексної психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі підтвердила її ефективність та результативність, що виявилась у позитивній динаміці показників структурних компонентів творчого потенціалу респондентів експериментальної групи, зокрема у підвищенні рівня сформованості професійних мотивів, мотивації досягнення успіху, психомоторної емоційності, вольових якостей фахівця та дивергентного мислення.

Проведене дисертаційне дослідження не вичерпує всіх аспектів означеної проблеми. Перспективи її вивчення пов'язані з подальшим дослідженням розвитку творчого потенціалу персоналу закладу ресторанного господарства та вивчення його впливу на результативність професійної діяльності фахівців харчової галузі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абульханова-Славская К. А. Психология и сознание личности (проблемы методологии, теории и исследования реальной личности). – М.: МПСИ; – Воронеж: НПО «МОДЭК», 1999. – 218 с. – (Серия «Психологи отечества: Избранные психологические труды в 70 томах»).
2. Авдеев Н. П. Влияние настойчивости на успешность самореализации личности студентов автореферат дис. ... кандидата психологических наук : 19.00.01 / Авдеев Николай Павлович; [Место защиты: Рос. ун-т дружбы народов]. – Москва, 2014. – 23 с.
3. Авидон И. Сто разминок, которые украсят ваш тренинг/ И. Авидон, О. Гончукова. – СПб.: Речь, 2010. – 256 с.
4. Акмеология: учебное пособие / А. А. Деркач, В. Г. Зазыкин. – СПб.: Питер, 2003. – С. 23
5. Альтшуллер Г. Найти идею: Введение в ТРИЗ — теорию решения изобретательских задач / Генрих Альтшуллер. – 4-е изд. – М.: Альпина Паблишерз, 2011. – 400 с. – (Серия «Искусство думать»)
6. Амельченко А. Ф. Модульный подход к профессиональному обучению поваров в лицее : дисс. ... канд. пед. наук : 13.00.08 / Альбина Федоровна Амельченко. – Н. Новгород, 2003. – С. 64
7. Ананьев Б. Г. Человек как предмет познания. Избранные психологические труды / Б. Г. Ананьев. – М.: Просвещение, 1980. – 230 с.
8. Ананьев Б. Г. Избранные психологические труды / Б. Г. Ананьев. – М.: Педагогика, 1980. – Т.1. – 229 с.
9. Андреев В. И. Педагогика творческого саморазвития: инновационный курс : в 2 кн. – Казань : Изд-во Казанского университета, 1996. – К. 1. – С. 427.
10. Андреева Г. М. Социальная психология / Г. М. Андреева. – М.: Аспект-Пресс, 2001. – 384 с.

11. 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.
12. Арпуль О. В. Молекулярні технології продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О. В. Арпуль, О. М. Усатюк, О. О. Дудкіна. – К.: НУХТ, 2014. – С. 13-14
13. Архангельський С. І. Деякі методологічні питання введення в теорію навчання вищої школи / С. І. Архангельський // Питання підвищення ефективності теоретичних досліджень в педагогічній науці. У 2-ох частинах, – Ч.П. – М., 1976. – 218 с.
14. Архіпова В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – 2-ге видання : навч. пос. / В. В. Архіпова, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. — К. : Центр учбової літератури; фірма «Інкос», 2008. – 384 с.
15. Безрученков Ю. В. Формування професійної культури майбутніх фахівців ресторанного господарства як науково-педагогічна проблема / Ю. В. Безрученков // Педагогіка і психологія професійної освіти. – 2013. – № 2. – С. 28-35
16. Белухин Д. А. Личностно ориентированная педагогика / Белухин Д. А. –М. Московский психолого-социальный институт. 2005. – с. 340
17. Безрукова В. С. Педагогика: Учебное пособие / В. С. Безрукова. – Рн/Д: Феникс, 2013. – 381 с.
18. Бех І.Д. Цінності як ядро особистості / І.Д.Бех // Цінності освіти і виховання / За заг. ред. О.В.Сухомлинської. – К.,1997. – С. 8-11.
19. Біла І. М. Психологія дитячої творчості / І. М. Біла. – Київ : Фенікс, 2014. – 200 с.

20. Білинський А. М. Творче освітньо-інформаційне середовище як чинник розвитку особистості вчителя / А. М. Білинський // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. Володимира Гнатюка. – Сер. Педагогіка / гол. ред. Г. Терещук ; редкол.: Л. Вознюк, В. Кравець, В. Мадзігон [та ін.]. – Тернопіль, 2012. – №2. – С. 15-21

21. Бірюкова Г. С. Експлікація понять «творчість» та «творчий потенціал особистості» в сучасній соціальній філософії / Г. С. Бірюкова. Гілея : науковий вісник. Збірник наукових праць / Гол. ред. В. М. Вашкевич. – К. : ВІР УАН, 2013. – № 71 (16). – С. 392-397

22. 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

23. Богоявленская Д. Б. Психология творческих способностей / Д. Б. Богоявленская – М., 2002. – 320 с.

24. 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. – Харків : НМЦ ПТО, 2009. – 20 с.

25. Божок Н. О. Розвиток творчого потенціалу майбутнього фахівця / Н. О. Божок, Л. В. Власенко // Збірник наукових праць міжнародної науково-практичної конференції «Наука і практика». – Полтава, 2007. – С. 18-19

26. Бойко В. В. Фудпеірінг / В. В. Бойко, О. В. Арпуль, А. С. Протченко // Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві : Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 12-14 листопада 2014 р. – Х., 2014. – С. 7-8

27. Бойцун О. Р. Формування банку даних бібліотеки ПТНЗ з конкретної робітничої професії для учнів (алгоритм на прикладі професії кухар) / О. Р. Бойцун // Бібліотека професійно-технічного навчального закладу – 2011. – Випуск 6 (34). – С. 44-58

28. Большая советская энциклопедия: в 30 т. Т. 20 / гл. ред. А. М. Прохоров. – 3-е изд. – М.: Советская энциклопедия, 1975. – С. 428
29. Большой энциклопедический словарь / Под ред. Прохорова А. М. – М., 1993. – 1048 с.
30. Бронзова О. Н. Критерии и уровни развития инициативности студентов колледжа/ О. Н. Бронзова // Проблемы и перспективы развития образования в России. – 2012. – Вып.16. – С. 116-119
31. Булах І. С. Психологічні аспекти міжособистісної взаємодії викладачів і студентів : навчально-методичний посібник / І. С. Булах, Л. В. Долинська. – К.: НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2002. – 114 с.
32. Василенко О. Формування професійної компетентності працівників в умовах навчання на виробництві / Олена Василенко // Професійне становлення особистості : психолого-педагогічний науковий журнал. – 2013. – № 2. – С. 192-199.
33. Васильева И. В. Практикум по психодиагностике : учебное пособие / И. В. Васильева. – Тюмень: Издательство Тюменского государственного университета, 2014. – С. 88-101
34. Великий тлумачний словник укр. мови / упоряд. Т. В. Ковальова. – Х. : Фоліо, 2005. – С. 694
35. Вергун Т. М. Кухар / Т. М. Вергун. – Про робітничі професії: кухар, кондитер. Матеріали Всеукраїнського огляду-конкурсу «Робітнича професія – 2009» / Упорядник Н. І. Бугай. – К.: ІТіЗО МОН України, 2009. – С. 28-37
36. Веретенникова Л. К. Подготовка будущих учителей к формированию творческого потенциала школьников : дис. ...д-ра педог. наук. – Казань, 1997. – С. 7
37. Верченко Н. В. Особистісно-діяльнісний підхід як головна умова сучасної освіти / Н. В. Верченко // Вісник післядипломної освіти: зб. наук. праць / Ун-т менедж. освіти НАПН України ; редкол. : О. Л. Ануфрієва [та ін.]. – К., 2005. — Вып. 4(17). – 2011. – 264 с.

38. Використання тренінгових технологій у системі роботи працівників психологічної служби ДНЗ, ЗНЗ : Методичний посібник. – Первомайськ, 2016. – 62 с.

39. Вишнякова В. Ф. Креативная психопедагогика. Психология творческого обучения. / В. Ф. Вишнякова.– Минск : НИОРБ «Поли Биг», 1995. – С. 22.

40. Власова Н. О. Економіка ресторанного господарства: навчальний посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Куглова, І. В. Мілаш. – Х.: Світ книг, 2013. – 389 с.

41. Выготский Л. С. Воображение и творчество в детском возрасте / Л. С. Выготский // СПб.: СОЮЗ, 1997. – 96 с.

42. Войцехівська І. С. Формування креативності майбутніх фахівців / І. С. Войцехівська, О. П. Ільєва, Т. А. Будяк // Наукові записки [Вінницького національного аграрного університету]. Сер. : Соціально-гуманітарні науки. – 2013. – Вип. 2. – С. 45-50. – Режим доступу: https://nbuv.gov.ua/UJRN/naukzv/2013_2_6

43. Гера Т. І. Психолого-педагогічні умови актуалізації творчого потенціалу майбутнього педагога / Т. І Гера // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Психологічні науки. – 2014. – Вип. 1(1). – С. 149-154

44. Гладуш В. А. Педагогіка вищої школи: теорія, практика, історія. Навч. посіб. / В. А. Гладуш, Г. І. Лисенко – Д., 2014. – 416 с.

45. Гнатишин І. Л. Творчий потенціал студентів як важливий чинник суспільного прогресу держави / І. Л. Гнатишин // Вісник Львівського державного університету безпеки життєдіяльності. – 2015. – № 11. – С. 18-24

46. Головей Л. А. Кризисы профессионального развития и ресурсы личности в периоды юности и ранней взрослости / Л. А. Головей, Н. А. Александрова, М. В. Данилова, В. Р. Манукян, Л. В. Рыкман // Вестник СПбГУ. Серия 16: Психология. Педагогика. – 2013. – №2.

47. Гончарук Т. В. Структура творчого потенціалу старшокласників / Т. В. Гончарук // Теоретико-методичні проблеми виховання дітей та учнівської молоді. – 2014. – Вип. 18(1). – С. 143-151
48. Горбунова М. В. 333 современные профессии и специальности :111 информационных профессиограмм / М. В. Горбунова, Е. В. Кирилук. — Изд. 2е, доп. и перераб. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 443 с. – (Справочники)
49. Грефов А. В. Узнай себя. Психологические тесты для подростков. / А. В. Грефов, А. А. Азбель. – СПб.: Питер, 2006. – С. 83-88
50. Грецов А. Г. Тренинг креативности для старшеклассников и студентов / А. Г. Грецов. – СПб. : Питер, 2008 – 208 с:
51. Грецов А. Г. Тренинги развития с подростками: Творчество, общение, самопознание / А. Г. Грецов. – СПб.: Питер, 2011. – 416 с. – (Серия: Книги А. Грецова).
52. Гриценко І. А. Організація виробничого навчання учнів ПТНЗ швейного профілю: метод. реком. / І. А. Гриценко. К. : КВППУ, 2006. – С. 34-43
53. Громова Д. А. Настільні ігри як сучасний інструмент роботи психолога в супроводі підлітків [Текст] // Д. А. Громова // Сучасна психологія: матеріали IV Міжнар. науч. конф. (Г. Казань, жовтень 2016 р). – Казань: Бук, 2016. – С. 16-19
54. Гусечко Л. В. Вимоги роботодавців до професійної підготовки кваліфікованих робітників ресторанної справи / Л. В. Гусечко // Молодь і ринок: щомісячний наук.-педаг. журнал. – 2012. – №11 (94). – С. 134-138
55. Данильян О. Современный словарь по общественным наукам / О. Данильян, А. Дзевань, В. Панов. – М.: Эксмо, 2005. – 528 с.
56. Даринская Л. А. Творческий потенциал учащихся: методология, теория, практика : моногр / Л. А. Даринская. – Спб., 2005. – С. 10-12.
57. Денисенко. Н. Принципи гуманізації освіти у процесі професійної підготовки менеджерів організацій у вищих навчальних закладах /

Н. Денисенко // Освіта регіону. Політологія, психологія, комунікації / Голов. ред. В. М. Бебик. – К.: Вид-во «УН-т «Україна». – 2011. – № 1. – С. 253-256

58. де Боно Э.Шесть шляп мышления. — СПб.: Питер Паблишинг, 1997 — 256 с. — (Серия «Тренировка ума»).

59. Дзекун Ю. Ю.Розвиток творчого потенціалу майбутніх менеджерів / Ю. Ю. Дзекун // Витоки педагогічної майстерності. Серія : Педагогічні науки. – 2014. – Вип. 14. – С. 63-67

60. Долинська Л. В. Діалогічна взаємодія викладача і студента як умова особистісно-професійного зростання майбутнього вчителя / Л. В. Долинська // Психологія : зб. наук. праць. – Вип. 4.– К. : НПУ ім. М. П. Драгоманова, 1999.– С. 64-69.

61. Долуда А. В. Суперечності професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в навчанні проектуванню харчових підприємств / А. В. Долуда // Проблеми інженерно-педагогічної освіти. – 2013, № 38-39. – С. 219-225

62. Дружинин В. Н. Психология общих способностей / В. Н. Дружинин // СПб.: Питер Ком, 2007. – 368 с.

63. Дубровина И. В. Первый международный конгресс по проблеме гуманизации образования / И. В. Дубровина, И. Н. Семенова // Вопросы психологии. –1995. – №6. – С. 142-144

64. Дунаєва О. М. Формування педагогічної креативності майбутніх учителів у процесі професійної підготовки: автореф. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / О. М. Дунаєва. – Вінниця, 2008. – 23 с.

65. Дяченко М. Д. Творчий потенціал як системоутворювальна ознака креативної особистості: теоретичний аспект / М. Д. Дяченко // Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. – 2014. – Вип. 35. – С. 149-163.

66. Дяченко М. Д. Розвиток творчого потенціалу майбутніх журналістів: проекція на професійну діяльність / М. Д. Дяченко // Педагогіка

формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. – 2013. – Вип. 31. – С. 210-219.

67. Дячук Н. В. Творчий потенціал як фактор самореалізації особистості / Н. В. Дячук // Вісник Одеського національного університету. – 2009. – Том 14. – Вип.17. – Психологія – С. 321-327

68. Дьоміна Ю. В. Творчий потенціал особистості майбутнього викладача [Текст] / Ю. В. Дьоміна // Проблеми інженерно-педагогічної освіти : збірник наук. пр. / Укр. інж.-пед. акад. – Х., 2011. – Вип. 32-33. – С. 286-292.

69. Ермолаева-Томина Л. Б. Психология художественного творчества: Учебное пособие для вузов. – 2-е изд. / Л. Б. Ермолаева – Томина – М.: Академический проект: Культура, 2005. – 304 с.

70. Журавський В. С. Болонський процес: головні принципи входження в Європейський простір вищої освіти / В. С. Журавський, М. З. Згуровський. – К.: Політехніка, 2003. – 83 с.

71. Закон України «Про вищу освіту» від 1.07.2014 № 1556-VII. Верховна Рада України.; с. 28

72. Зараковский Г. М. Психологический потенциал индивида и популяции / Г. М. Зараковский, Г. Б. Степанова // Человек. – №3. – 1998. – С. 50-59.

73. Заремба П. О. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства в донецькому регіоні / П. О. Заремба, О. Л. Будель // Прометей. – 2011. – № 35. – С. 220-223

74. Згуровський М. З. Болонський процес: головні принципи та шляхи структурного реформування вищої освіти України / М. З. Згуровський. – К. : НТУУ «КПІ», 2006. – 544 с.

75. Здібності, творчість, обдарованість: теорія, методика, результати досліджень / В. О. Моляко (ред.), О. Л. Музика (ред.). – Житомир: Рута, 2006. – 320 с.

76. Зеер Э. Ф. Психология профессионального развития / Э. Ф. Зеер. – М. : Академия, 2007. – 240 с.

77. Зиновкина М. М. Педагогическое творчество / М. М. Зиновкина – М. : МГИУ, 2007. – 258 с.
78. Зимняя И. А. Педагогическая психология / И. А. Зимняя. – М. : Логос, 2002. – 384 с.
79. Зуев Ю. Ю. Основы создания конкурентоспособной техники и выработки эффективных решений / Ю. Ю. Зуев. – М. : Издательский дом МЭИ, 2006. – 402 с.
80. Зязюн І. А. Педагогічна майстерність: Підручник / І. А. Зязюн, Л. В. Крамущенко, І. В. Кривоноста ін.; за ред. І. А. Зязюна. – 2-ге вид., допов. і перероб. – К.: Вища школа, 2004. – 422 с.
81. Иванова Е. М. Психология профессиональной деятельности / Е. М. Иванова. – М. : ПЕР СЭ, 2006. – 382 с.
82. Ильин Е. П. Психология воли / Е. П. Ильин. – 2-е изд. – СПб. : Питер, 2009. – 368 с.
83. Ильин Е. П. Психология творчества, креативности, одаренности / Е. П. Ильин. – СПб.: Питер, 2009. – 434 с.
84. 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
85. Иванова Т. В. Остроумие и креативность / Т. В. Иванова // Вопросы психологии. – 2002. – №1. – С. 76-87
86. Кальба Я. Є. Вчинковий потенціал особистості учня як предмет психологічного аналізу / Я. Є. Кальба // Психологія і суспільство. – 2011. – №2. – С. 148-163.
87. Канаева Н. А. Кризисы и их роль в профессиональном становлении личности / Н. А. Канаева // Психологи: традиции и инновации : материалы международ. заоч. конф. (г. Уфа, 2012 г.) / Под общ. ред. Г. Д. Ахметовой. – Уфа: Лето, 2012 – С. 42-67
88. Кан-Калик В. А. Педагогическое творчество. / В. А. Кан-Калик, Н. Д. Никандров. – М. : Педагогика, 1990. – С. 13

89. Кан-Калик В. А. Педагогическая деятельность как творческий процесс / В. А. Кан-Калик. – М., 1977. – 270 с.
90. Карпіловська С. Я. Основи професіографії: навч. посібник / С. Я. Карпіловська, Р. Й. Мітельман, В. В. Синявський, О. М. Ткаченко, Б. О. Федоришин, О. О. Ящинин. – К.: МАУП, 1997. – 148 с.
91. Кашапов М. М. Психология творческого мышления профессионала: монография. / М. М. Кашапов. – М. : ПЕР СЭ, 2006. – 688 с.
92. Келле В. Ж. Духовность и интеллектуальный потенциал / В. Ж. Келле // В диапазоне гуманитарного знания. – 2001. №4. – С. 13.
93. Климов Е. А. Психология профессионального самоопределения: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Е. А. Климов. – 4-е изд., стер. – М.:Издательский дом «Академия», 2010. – 304 с.
94. Коваленко А. Б. Особливості застосування методів активного навчання у вузі / А. Б. Коваленко // Психологія: реальність і перспективи: Зб.наук. праць – Вип. 1. – Рівне, 2011. – С. 13-16.
95. Коваленко А. Б. Проблеми емпіричних досліджень в психології творчості. А. Б. Коваленко // Проблеми емпіричних досліджень в психології. Вип. 2. – К.: Гнозис, 2009. – С. 43-47
96. Коваленко Л. Г. Деякі аспекти проблеми формування у вищій школі творчого потенціалу фахівця технологічної освіти / Л. Г. Коваленко // Вісник Черкаського університету. Серія: Педагогічні науки. – Черкаси – 2009. – Вип.147. – С. 53-57
97. Козинская О. Ю. Концептуальные подходы к развитию творческого потенциала студентов педагогических специальностей института искусств / О. Ю Козинская // Paradigmata poznani № 1. – Прага, 2014. – С. 103-108.
98. Козловська Л. Педагогічні умови формування готовності майбутніх кухарів до професійної діяльності в умовах курортно-оздоровчого комплексу / Леся Козловська // Педагогіка і психологія професійної освіти. – Львів, 2012. – № 6. – С. 112-118

99. Копець Л. В. Психологія особистості / Л. В. Копець. – К. : Вид. дім – Києво-Могилянська академія, 2008. – 458 с.

100. Коссов Б. Б. Личность: теория, диагностика и развитие : учебно-методическое пособие для высших учебных заведений / Б. Б. Коссов. – М. : Академический проект, 2000. – 240 с.

101. Кохонов Ю. О. Молекулярна кулінарія / Ю. О. Кохонов // Збірник Творча самореалізація майбутніх фахівців: матеріали регіон. студ. наук.-практ. конф., 3 квіт. 2013 р., м. Брянка / ред. кол. Сапіжак М. С., Пономарьова О. М. – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013. – С. 98-103

102. Кравчук П. Ф. Формирование творческого потенциала личности в системе высшего образования : автореф. дис. ... д-ра филос. наук : 22.00.06 / Павлина Феодосьевна Кравчук. – М., 1992. – 32 с.

103. Кручинин В. А. Формирование мотивации достижения успеха в подростковом возрасте. [Текст]: монография / В. А. Кручинин, Е. А. Булатова. – Нижегород. – Гос.архит. – строит. ун-т. – Н. Новгород: ННГАСУ, 2010. – С. 77-92

104. Кузнецова М. А. Творчество как атрибут человеческого бытия : автореф. дис. ...д-ра филос. наук : 09.00.13 / Волгоградский государственный ун-т / Майя Анатольевна Кузнецова. – Волгоград, 2012. – 43 с.

105. Кузьмина Н. В. Творческий потенциал специалиста. Акмеологические проблемы развития / Н. В. Кузьміна // Гуманизация образования. – 1995. – №1. – С. 46

106. Кулюткин Ю. Н. Изменяющийся мир и проблема развития творческого потенциала личности. Ценностно-смысловой анализ / Ю. Н. Кулюткин. – СПб. : СПбГУПМ, 2001. – 84 с.

107. 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

108. Лазарева Т. А. Моделювання змісту креативного навчання з харчових продуктів у підготовці інженерів-технологів / Т. А. Лазарева // Проблеми інженерно-педагогічної освіти. – 2012. – № 34-35. – С. 97-105.

109. Лазарева Т. А. Система критеріїв та параметрів удосконалення харчових продуктів, технологій, обладнання як основа формування змісту творчої професійної підготовки фахівців харчової галузі / Т. А. Лазарева // Вісник ЛГУ імені Тараса Шевченка. – 2012. – №22 (257). – Ч. IV. – С. 150-160

110. Лазарева Т. А. Структура творчої особистості як основа для розробки системи професійної підготовки майбутнього інженера-технолога / Т. А. Лазарева // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова [Текст] : збірник наукових праць. – Серія 16. – Творча особистість вчителя: проблеми теорії і практики. – Вип. 19 (29) / М-во освіти і науки України, Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова; [редкол. В. П. Андрущенко [та ін.]]. – К. : Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2013.– С. 27-31

111. Левин К. Теория поля в социальных науках. Пер. с англ./ К. Левин. – СПб.: Сенсор, 2000. – 51 с.

112. Леонтьев Д. А. Личностное в личности: личностный потенциал как основа самодетерминации / Д. А. Леонтьев // Ученые записки кафедры общей психологии МГУ им. М. В. Ломоносова. Вып.1 / Под ред. Б. С. Братуся, Д. А. Леонтьева. М.: Смысл, 2002. – С. 56-65.

113. Леонтьева А. В. Проектно-исследовательская деятельность как форма развития творческого потенциала школьников / А. В. Леонтьева // Биология в школе. – 2010. – № 1. – С. 53-57.

114. Лернер И. Я. Развитие мышления учнів у процесі навчання історії: посібник для вчителів./ И. Я. Лернер. – М. : Просвещение. – 1982. – 191 с.

115. Листопад О. А Проблема діагностування творчого потенціалу у дітей у Західній Європі і США / О. А. Листопад // Наукові записки

Рівненського державного гуманітарного університету «Оновлення змісту, форм та методів навчання і виховання в закладах освіти» : збірник наукових праць. – Рівне, 2014. – Вип. 8 (51). – С. 58-62.

116. Лисянська Т. М. Інтелектуальний ресурс як фактор професійної якості майбутніх педагогів / Т. М. Лисянська // «Психологічні координати розвитку особистості: реалії та перспективи» : збірник наукових матеріалів III Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю до 100-річчя Національної академії наук, 17-18 травня 2018 року. – Полтава, 2018. – С. 113-118.

117. Лисянська Т. М. Розвиток позитивного мислення у ранньому юнацькому віці / Т. М. Лисянська, Г. С. Уліцька // Особистісно-професійне зростання: психологічні тренінги: навчально-методичний посібник / За. ред. проф. Л. В. Долинської, проф. О. В. Темрук. – К.: Каравела, 2017. – 560 с.

118. Лисянська Т. М. Функції та структура знань у спрямованому мисленні / Т. М. Лисянська // «Становлення і розвиток особистості в умовах освітнього простору: теорія і практика» : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 14-15 травня 2015 року. – Полтава, 2015. – С. 158-161.

119. Литвин А. В. Методологічні засади поняття «педагогічні умови»: на допомогу здобувачам наукового ступеня / А. В. Литвин. – Львів: СПОЛОМ, 2014. – С. 13

120. Лобода О. В. Психолого-педагогічні умови розвитку творчого потенціалу особистості майбутнього практичного психолога [Текст]: автореферат... канд. психологічних наук, спец.: 19.00.07 – педагогічна та вікова психологія / Олена Вікторівна Лобода. – К. : Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова, 2011. – 21 с.

121. Ломов Б. Ф. Методологические и теоретические проблемы психологии / Б. Ф. Ломов. – М.: Наука, 1984. – 444 с.

122. Лошакова Т. Ф. Педагогическое управление процессом создания комфортной среды в образовательном учреждении : монография / Т. Ф. Лошакова. – Екатеринбург, 2001. – 416 с.
123. Любарт Т. Психология креативности / Т. Любарт. – М.: Когито-Центр, 2009. – 214 с.
124. Львова И. В. Психологические факторы развития креативности личности : дис. ... канд. психол. наук / И. В. Львова. – Новосибирск, 2005. – С. 45-46.
125. Макаренко Н. М. Психологічні чинники розвитку креативного мислення майбутніх практичних психологів: автореф. дис... канд. психол. наук : спец. 19.00.07 «Педагогічна та вікова психологія» / Наталя Миколаївна Макаренко. – Київ, 2008. – С. 16
126. Максименко С. Д. Общая психология. / С. Д. Максименко. – М.: «Рефл-бук», К.: «Ваклер», 2000. – 528 с.
127. Максименко С. Д. Генеза здійснення особистості / С. Д. Максименко. – К.: Видавництво ТОВ «КММ», 2006. – 240 с.
128. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.
129. Маноха І. П. Психологія потенціалу індивідуального буття людини: онтологічно орієнтований підхід : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра психол. наук: спец. 19.00.01 «Загальна психологія, історія психології» / Ірина Петрівна Маноха. – К., 2003. – 48 с.
130. Мардахаев Л. В. Социальная педагогика: Учебник./ Л. В. Мардахаев. – М.: Гардарики, 2005. – 54 с.
131. Маслоу А. Дальние пределы человеческой психики / А. Маслоу. – СПб. М., 2004. – С. 231
132. Маслоу А. Новые рубежи человеческой природы / А. Маслоу // М.: Смысл, 1999. – 425 с.

133. Маслоу А. Мотивация и личность / А. Маслоу – СПб., 2003. – 473 с.
134. Матійків І. М. Тренінг емоційної компетентності: навч.-метод. посібник / автор І. М. Матійків – К.: Педагогічна думка, 2012. – 112 с.
135. Матюшкин А. М. Одаренные и талантливые дети / А. М. Матюшкин, Д. Сиск // Вопросы психологи. – 1988. – № 4. – С. 88-97
136. Машталір А. М. Формування творчих якостей майбутніх офіцерів у процесі професійної підготовки: автореф. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / А.М. Машталір. – Київ, 2006. – 19 с.
137. Мельник О. Ф. Акмеологічний підхід до формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції / О. Ф. Мельник // Проблеми освіти: збірник наукових праць. – Вип. 84. – Житомир-Київ, 2015. – С. 232-236
138. Методичні матеріали щодо визначення змісту та застосування форм і методів навчання // Професійне навчання персоналу підприємств. Збірник нормативно-правових актів і методичних матеріалів. –К.: Геопринт, 2006. –С. 239-270
139. Мильман В. Э. Метод изучения мотивационной сферы личности / В. Э Мильман // Практикум по психодиагностике. Психодиагностика мотивации и саморегуляции. – М., 1990. – С. 23-43
140. Мир философии. Книга для чтения : в 2 ч. / [сост. П. С. Гуревич, В. И. Столяров]. – М. : Политиздат, 1991. – Ч. 1. – С. 479.
141. Міляєва В. Р. Теоретичний аналіз поняття «потенціал особистості» / В. Р. Міляєва, Н. К. Лебідь, Ю. В. Бреус // Проблеми сучасної психології. – 2013. – Вип. 20. – С. 405-415
142. Мокрецова Л. А. Управление разработкой и реализацией студенческих международных телекоммуникационных проектов: теория и практика – [Текст]: Монография / Л. А. Мокрецова, Н. А. Швец. – М.: Компания Спутник+, 2011. – 195 с.

143. Моляко В. А. Проблемы психологи творчества и разработка подхода к изучению одаренности / В. А. Моляко // Вопросы психологи, 1997. – №5. – С. 86-95
144. Моляко В. А. Творческая конструкторология / В. А. Моляко. –К : Освіта України, 2007. –388 с.
145. Моляко В. О. Психологія творчості – нова парадигма дослідження конструктивної діяльності людини / В. О. Моляко // Практична психологія та соціальна робота. – 2004. – № 8. – С. 1-4
146. Мостенська Т. Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості / Т. Л. Мостенська. – К. : Кондор-Видавництво, 2012. – 492 с.
147. Мурашко І. В. Розкриття поняття «особистісний потенціал» та його психологічної структури / І. В. Мурашко // Актуальні проблеми психології. Психологічна теорія і технологія навчання / за ред. С. Д. Максименка. – К. : Смульсон, 2010. – Т. 8. – Вип. 7. – С. 196-205
148. Недвига Н І. Педагогічні умови розвитку рефлексивно-творчого потенціалу майбутніх спеціалістів технічного профілю в процесі професійної підготовки / Н. І. Недвига // Вісник СевНТУСер. Педагогіка: зб.наук.пр. – Севастополь, 2010. – Вип. 124. – С. 163-167
149. Немов Р. С. Психология / Р. С. Немов. – М.: ВЛАДОС, 2003. –Кн. 1. Общие основы психологии (4-е изд.). – С. 483.
150. 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
- 151 Овсянецька Л. П. Творчий потенціал людини: соціально-психологічна парадигма / Л. П. Овсянецька // Соціальна психологія. – 2004. – № 2. – С. 140-145
152. Ожегов С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова. – М.: Азбуковник, 2000. – 940 с.

153. Ожегов С. И. Толковый словарь русского языка: Около 100000 слов, терминов и фразеологических выражений / С. И. Ожегов. – под ред. Л. И. Скворцов. – М.: ОНИСКС-ЛИТ, Мир и Образование, 2012. – 1376 с.

154. Ожегов С. И. Толковый словарь русского языка: 80000 слов и фразеологических выражений / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова // Российская АН; Росс.фонд культуры. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Азъ, 1995. – С. 561

155. Освітньо-кваліфікаційна характеристика підготовки молодшого спеціаліста за спец. 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» : галузевий стандарт вищої освіти : офіц. вид. К. : М-во освіти і науки України, 2014. – 28 с.

156. Особливості оформлення якісного меню для ресторанів // Всеукраїнський загальнополітичний освітянський тижневик «Персонал плюс». – 2011. – №27 (432). – [Електронний ресурс]. – Режим доступа – <http://www.personal-plus.net/432/10047.html>.

157. Особов І. П. Деякі аспекти вивчення креативності. Зарубіжний досвід ХХ століття в оцінці сучасних дослідників / І. П. Особов / Гуманитарные научные исследования. – Октябрь, 2011. – №2.

158. Остапенко Н. І. До проблеми реалізації творчого потенціалу особистості / Н. І. Остапенко // Комп'ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво. – 2013. – № 11. – С. 105-108

159. Остапенко Н. І. Творчий потенціал особистості у контексті проблем сучасної освіти / Н. І. Остапенко // Актуальні питання мистецької педагогіки. – 2013. – Вип. 2. – С. 88-91

160. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О. С. Павлюченко – К.: НУХТ, 2014. – С. 35-42

161. Панок В. Г. Принципи та організаційні моделі діяльності психологічної служби системи освіти / В. Г. Панок // Психолог:

[Всеукраїнська газета для психологів, учителів, соціальних педагогів]. – К.: Шкільний світ, 2009. – № 38-39 (374-375). – С. 3-11.

162. Педагогічні технології: наука – практиці. Навчально-методичний щорічник / О. І. Кульчинська, С. О. Сисоєва, Я. В. Цехмістер. – За ред. С. О. Сисоєвої. – К.: ВПОЛ, 2002. – Вип.1. – 281 с.

163. Петришин Л. Й. Системний підхід як основа організації процесу формування креативності майбутніх соціальних педагогів у ВНЗ / Л. Й. Петришин // Наук. вісн. Ужгород. нац. ун-ту. Сер.: «Педагогіка. Соціальна робота». – 2013. – № 26. – С. 147-150.

164. Платон. Держава / Платон ; [пер. з давньогрец. Д. Коваль]. – К.: Основи, 2000. – 355 с.

165. Побірченко О. М. Розвиток художньо-творчого потенціалу в майбутніх педагогів-художників / О. М. Побірченко // Проблеми підготовки сучасного вчителя. – 2015. – №12– С. 175-182

166. Побірченко О. М. Розвиток творчого потенціалу в майбутніх учителів мистецьких дисциплін [Електронний ресурс] / О. М. Побірченко // Проблеми підготовки сучасного вчителя. – 2013. – № 8(1). – С. 221-227.– Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ppsv_2013_8\(1\)__37](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ppsv_2013_8(1)__37)

167. Подласый И. П. Педагогика / И. П. Подласый . – М.: Просвещение; Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС. – 1996. – 432 с.

168. Подшивалкіна В. І. Соціальні умови та психологічні виміри тенденцій використання потенціалу особистості / В. І. Подшивалкіна // Психологія і суспільство. – 2009. – №4. – С. 127-137.

169. Половинкин А. И. Основы инженерного творчества /А. И. Половинкин. – СПб : Лань, 2007. –368 с.

170. Пономарев Я. А. Психология творчества / Я. А. Пономарев // Тенденции развития психологической науки. – М.: Наука, 1988. – С. 21-25

171. Помиткіна Л. В. Розвиток особистісних якостей, необхідних для прийняття рішень майбутніми професіоналами / Л. В. Помиткіна,

Л. Е. Помиткіна // АВІА-2013 : збірник XI Міжнародної науково-технічної конференції, 21-23 травня 2013 року. – К., 2013. – Т. 6. – С. 25-29

172. Попель А. А. Психологические условия развития социальной креативности студентов в процессе профессиональной подготовки : дис. ... канд. психол. наук / Александр Александрович Попель. – Н. Новгород, 2005. – 217 с.; с. 34-35.

173. Попова О. П. Розвиток творчого потенціалу майбутнього інженера в процесі професійної підготовки у вищому технічному навчальному закладі [Текст] : автореф. дис. на здобуття наук. ступ. канд. пед. наук : 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти / Попова Олена Петрівна; Класичний приватний ун-т. – Запоріжжя, 2009. – 20 с.

174. Присяжнюк Ю. С. Розвиток методичної компетентності викладачів дисциплін гуманітарного циклу у системі післядипломної освіти : дис. канд. пед. наук: спец.: 13.00.04 / Юлія Сергіївна Присяжнюк; Державний вищий навчальний заклад «Університет менеджменту освіти академії педагогічних наук». – К., 2010. – 277 с.; с. 115

175. Приходченко К. І. Розвиток творчого потенціалу викладачів дизайну в застосуванні теоретичних знань./ Приходченко К. І., Горпинченко Г. В. //Вісник ЛНУ ім. Т. Шевченка. Педагогічні науки. – 2011. – №20 (231). – Ч. IV. – С. 202-209

176. Приходченко К. І. Формування особистісних якостей навчаючих у творчому освітньо-виховному середовищі навчального закладу / К. І. Приходченко // Наукова скарбниця освіти Донеччини. – № 1 (8). – 2011. – С. 42-46.

177. Психологические тесты для профессионалов / авт. сост Н. Ф. Гребень. – Минск: Современ. шк., 2007. – 496 с.

178. Развитие творческой активности школьников / [Науч.-исслед. ин-т общей и педагогической психологии Акад. пед. наук СССР; под ред. А. М. Матюшкина]. – М. : Педагогика, 1991. – 160 с.

179. Разумный В. А. Венец творения или ошибка природы / В. А. Разумный – Псков: ОО «Псковское возрождение», 2006. – 240 с.
180. Рекомендації щодо забезпечення належного рівня професійного навчання кадрів на виробництві // Професійне навчання персоналу підприємств. Збірник нормативно-правових актів і методичних матеріалів. – К.: Геопринт, 2006. – С. 206-217
181. Рибалка В. В. Аксиологічні основи психологічної культури особистості / В. В. Рибалка. – Чернівці : Технодрук, 2009. – 228 с.
182. Роджерс К. Р. Гуманистическая психология: теория и практика: избранные тр. по психологии / К. Р. Роджерс; под ред. А. Н. Сухова; МПСУ. – М. : НОУ ВПО МПСУ ; Воронеж : МОДЭК, 2013. – 456 с.
183. Рождественская Л. Н. Креатив в системах общественного питания: границы допустимого / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко // Креативная экономика. – 2011. – № 7 (55) . – С. 136-144.
184. Романова Е. С. 147 популярных профессий: психологический анализ и профессиограммы / Е. С. Романова. – 3-е изд, перераб. и доп./ Е. С. Романова. – М.:Аспект Пресс, 2011. – 416 с.
185. Романовська О. О. Організаційно-педагогічні умови підготовки конкурентоздатного фахівця в інженерно-педагогічних навчальних закладах : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Олена Олександрівна Романовська. – Х., 2011 – 20 с.; с. 1
186. Роменець В. А. Психологія творчості: навч. посіб. – 3-тє вид. / В. А. Роменець. – К.: Либідь, 2004. – 288 с.
187. Рубинштейн С. Л. Основы общей психологии / С. Л Рубинштейн. – СПб.: Питер, 2000. – 712 с.
188. Рындак В. Г. Взаимодействие процессов непрерывного образования и развития творческого потенциала учителя [Текст]: Дис.... д-ра пед. наук: 13.00.01 / Валентина Григорьевна Рындак; Оренбург. гос. пед. ин-т. – Челябинск, 1996. – 340 с.; с. 19.

189. Савенков А. И. Потенциал личности / А. И. Савенков // Антропологический, деятельностный и культурологический подходы. Тезаурус. – 2005. – № 5 (24). – С. 107.

190. Садова М. А. Психологічні складові потенціалу самореалізації особистості / М. А. Садова // Вісник Одеського національного університету. – 2010. – Серія: Психологія, – Т.15. – Вип. 9 – С. 102-109

191. Сайко А. М. Реалізація творчих здібностей як важлива частина професійного становлення майбутніх фахівців/ А. М. Сайко. – Збірник Творча самореалізація майбутніх фахівців: матеріали регіон. студ. наук.-практ. конф., 3 квіт. 2013 р., м. Брянка / ред. кол. Сапіжак М. С., Пономарьова О. М. – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013. – С. 183-186

192. Санникова А. И. Развитие творческого потенциала личности в образовательном процессе / А. И. Санникова. – Пермь: Изд-во ПГПУ, 2000. – 134 с.

193. Сердюкова О. Я. Удосконалення професійної підготовки майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю на основі компетентнісного підходу [Електронний ресурс] / О. Я. Сердюкова // Молодь і ринок. – 2012. – № 6. – С. 98-102. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir_2012_6_25

194. Силкін О. О. Зміст терміну «професійно значущі якості особистості» і технологія визначення цих якостей для окремого фахівця / О. О. Силкін // Наукові праці. Серія: Педагогіка, психологія і соціологія. Випуск 9 (191) – Донецьк: ДВНЗ «ДонНТУ», 2011.

195. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

196. Сисоєва С. О. Творчий розвиток фахівців в умовах магістратури: Монографія / С. О. Сисоєва. – К.: ТОВ Видавниче підприємство «ЕДЕЛЬВЕЙС», 2014. – С. 216-234

197. Сисоєва С. О. Основи педагогічної творчості: підручник / С. О. Сисоєва. – К.: Міленіум, 2006. – 344 с.
198. Сич З. Д. Гармонія овочевої краси та користі / З. Д. Сич, І. М. Сич. – К: Арістей, 2005. – 192 с.
199. Сичевська Н. С. Шляхи формування професійної спрямованості у процесі вивчення фізики та основ електротехніки [Електронний ресурс] / Н. С. Сичевська. – Режим доступу: journals.uran.ua/index.php/2307-4507/article/download/32997/29592. – Назва з екрана.
200. Смирнов Е. И. Фундирование опыта в профессиональной подготовке и инновационной деятельности педагога : монография / Е. И. Смирнов. – Ярославль, 2012. – С. 86-101
201. Смолярчук И. В., Дробышева О. А. Особенности развития творческого потенциала студентов педагогического колледжа / И. В. Смолярчук, О. А. Дробышева // Вестник ТГУ. – 2010. – №8(88). – С. 97-102
202. Современный психологический словарь / под. ред. Б. Г. Мещерякова, В. П. Зинченко. – СПб. : Прайм-ЕВРО-ЗНАК, 2007 – 490 с.
203. Социологический энциклопедический словарь на русском, английском, немецком, французском и чешском языках / редактор-координатор академик РАН Г. В. Осипов. – М.: Изд-во НОРМА (Изд. группа НОРМА-ИНФРА), 2000. – 488 с.
204. Стахмич Т. М. Процес навчання кулінарній справі в аспекті інтеграції знань / Т. М. Стахмич // Педагогіка та психологія професійної освіти. – 2004. – №6. – С. 42-50
205. Стельмахович М. А. Деловая культура для официантов-барменов: учебное пособие. / М. А. Стельмахович. – Ростов н/Дону:Феникс, 2001 – 384 с.
206. Степанов С. Ю. Рефлексивная практика творческого развития человека и организаций / С. Ю. Степанов. – М.: Наука, 2000. – С. 6.

207. Суходольский Г. В. Математическая психология / Г. В. Суходольский. –СПб.: Изд-во С.-Петербур. ун-та, 1997. – С. 145.
208. Сущенко А. В. Гуманізація педагогічної діяльності як інноваційний процес / А. В. Сущенко // Педагогіка і психологія формування творчої особистості: проблеми і пошуки : зб. наук. пр. / редкол. : Т. І. Сущенко (голов. ред.) та ін. – Запоріжжя, 2003. – Вип. 29. – С. 32-39
209. Теплов Б. М. Способности и одарённость / Б. М. Теплов. // Психология индивидуальных различий. Тексты. М.: изд-во Моск. Ун-та, 1982, – с. 136
210. Тимакова Н. И. Творческий потенциал личности / Н. И. Тимакова. – М. : Международная академия акмеологических наук, 2006. – С. 248.
211. Титюнник А. И. О профессии повара / А. И. Тютюнник / М. – «Экономика», 1981. – 87 с.
212. Тихомірова Н. В. Формування банку даних бібліотеки ПТНЗ з робітничої професії «Кухар» / Н. В. Тихомірова // Бібліотека професійно-технічного навчального закладу – 2010. – Випуск 19 (19). – С. 3-24
213. Ткач Р. В. Психологічні особливості творчої активності особистості / Р.В. Ткач. – Запоріжжя: В-во ЗДІА, 1999. – 24 с.
214. Толковый словарь русского языка под. ред. Д. Н. Ушакова. – М.: Альта-Принт, 2005. – 1216 с.
215. Усов В. В. Профессиональная этика и психология в общественном питании / В. В. Усов. – М.: Высшая школа, 1990. – 202 с. Учебное пособие для специальных учебных заведений в общественном питании
216. 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. – С. 98-102
217. Философия творчества // Под общей редакцией А. Н. Лоцинина, Н. П. Францужовой. – М.: РФО, 2002. – С. 144.

218. Философский энциклопедический словарь / гл. ред.: Л. Ф. Ильичев, П. Н. Федосеев, С. М. Ковалев, В. Г. Панов. – М.: Советская Энциклопедия, 1983. – С. 17
219. Философский энциклопедический словарь / Ред.-сост. Губский Е. Ф. и др. М.: Инфра. – М, 2003. – 456 с.
220. Флорида Р. Креативный класс: люди, которые меняют будущее / Р. Флорида. – М.: Издательский дом «Классика XXI», 2011. – 432 с.
221. Фопель К. В. «Психологические группы. Рабочие материалы для ведущего» / К. В. Фопель. – Москва. «Генезис». – 2013. – 288 с.
222. Форостюк І. В. Розвиток творчого потенціалу студентської молоді засобами українського народного мистецтва : автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.07 / Форостюк Інна Володимирівна; – Луганськ, 2010. – 24 с.
223. Франкл В. Человек в поисках смысла / В. Франкл. – М. :Прогресс, 1990. – 368 с.
224. Фролова О. А. Формирование межкультурной компетенции студентов высших учебных заведений экономического профиля в современных условиях : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.01 / О. А. Фролова . – М., 2002. – 297 с.
225. Фуфаев И. В. Развитие творческой активности студентов средствами ТРИЗ-педагогике / И. В. Фуфаев // Вестник ЧГПУ. – 2010. – №6. – С. 208-215
226. Хилько Н. Ф. Развитие аудиовизуальных творческих способностей: психологические и социокультурные аспекты / Н. Ф. Хилько. – Омск: Сиб. филиал Рос. ин-та культурологии, 2004. – 158 с.
227. Хорошун А. А. Психологічні особливості розвитку творчого потенціалу старшокласників спеціалізованих шкіл: автореф. дис. канд. психол. наук: 19.00.07 / Хорошун Артем Анатолійович; Харк. нац. ун-т ім. В. Н. Каразіна. Х., 2009. – 20 с.
228. Хріненко Т. До проблеми формування творчого потенціалу майбутнього вчителя технологій / Тетяна 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

229. Цыренова Т. Л. Развитие творческого потенциала учащихся как педагогическая проблема / Т. Л. Цыренова // Вестник Бурятского государственного университета, 2011. – № 1. – С. 131-135

230. Чаплигін О. К. Творчий потенціал людини: від становлення до реалізації /соціально–філософський аналіз // О. К. Чаплигін – Х.: Основа, 1999. – 277 с.; с. 34.

231. Человеческий потенциал как критический ресурс России [Текст] / Рос. акад. наук, Ин-т философии; Отв. ред. Б. Г. Юдин. – М. : ИФРАН, 2007. – 175 с.

232. 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.

233. Чернобровкін В. М. Моделювання процесу прийняття педагогічного рішення в контексті проблеми детермінації психічної активності / В. М. Чернобровкін. // Інноваційні моделі підготовки майбутніх фахівців дошкільної та початкової освіти: колективна монографія /Держ. закл. «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка».– Луганськ: Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013.– С. 87-101.

234. Чернобровкін В. М. Прийняття рішень у педагогічній діяльності як предмет психологічної інтервенції / В. М. Чернобровкін. // Теоретичні і прикладні проблеми психології : зб. наук. праць Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. – Сєвєродонецьк : Вид-во СНУ ім. В. Даля, 2015. – № 3 (38). – Т. 3. – С. 338-345.

235. Чернобровкін В. М. Психологія педагогічної діяльності : практикум : навч. посіб. для здобувачів вищої освіти вищ. навч. закладів / В. М. Чернобровкін, В. А. Чернобровкіна, О. П. Аматыєва [та ін.]. – 3-тє вид., допов. – Слов'янськ : [Вид-во Б. І. Маторіна], 2016. – 184 с.

236. Чернобровкін В. М. Творчість та світ психічних явищ особистості. Стадіальність та динаміка творчого процесу/ В. М. Чернобровкін // Психологія творчості: навчально-методичний посібник / В. М. Чернобровкін, О. А. Марусенко, О. М. Мазане, А. В. Ковальова, Н. В. Власова, Ю. С. Веретяннікова; за заг.ред. В. М. Чернобровкіна; Держ.закл. «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».– Луганськ: Янтар, 2012.– С. 28–62.

237. Чумаков М. В. Диагностика волевых особенностей личности / М. В. Чумаков // Вопросы психологии. – 2006. – №1. – С. 169-178

238. Чуричков А. Копилка для тренера: Сборник разминок, необходимых в любом тренинге. / А. Чуричков, В. Снегирёв. – СПб. : Речь, 2006 – 208 с.

239. Шадриков В. Д. Новая модель специалиста: инновационная подготовка и компетентностный подход / В. Д. Шадриков // Высшее образование сегодня. 2004. – № 8. – С. 26-33

240. Шевченко Н. Ф. Професійна свідомість практичного психолога: структура та специфіка функціонування // Психологія і суспільство. 2009. – №4. – С. 167-180

241. Шевченко Н. Ф. Становлення професійної свідомості практичних психологів у процесі фахової підготовки: Монографія / Н. Ф. Шевченко. – К.: Міленіум, 2005. – 298 с.

242. Яригіна В. Р. Реалізація творчих здібностей, навичок в процесі професійного становлення майбутніх фахівців/ В. Р. Яригіна. – Збірник Творча самореалізація майбутніх фахівців: матеріали регіон. студ. наук.-практ. конф., 3 квіт. 2013 р., м. Брянка / ред. кол. Сапіжак М. С., Пономарьова О. М. – Луганськ : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013. – С. 241-244 с.

43. Barron F., Harrington D. Creativity, intelligence and personality / F. Barron, D. Harrington // Annual Review Psychology. – 1981. – V. 32. P. 439-476

244. Cropley A. In Praise of Convergent Thinking / F/ Cropley // Creativity Research Journal. – 2006. – № 3. – P. 391 – 404
245. Dewett T. Exploring the Role of Risk in Employee Creativity / T/ Dewett// The Journal of Creative Behavior. – 2006. – Vol. 40. – № 1. – P. 27 – 45;
246. Dollinger S. J. Need for Uniqueness, Need for Cognition, and Creativity / S/ J. Dollinger // The Journal of Creative Behavior. – 2003. – Vol. 37. – № 2. – P. 99 – 116
247. Hook C. W. Van, Tegano D. W. The Relationship Between Creativity and Conformity Among Preschool Children / C/ W, Van Hook, D. W. Tegano // The Journal of Creative Behavior. – 2002. – Vol. 36. – № 1. – P. 1 – 16
248. Kompetenztraining [Текст] / Hrsg. W. D. Oswald, T. Gunzelmann–Göttingen, 2001. – 546
249. Riquelme H. Can People Creative in Imagery Interpret Ambiguous Figures Faster than People Less Creative in Imagery? // The Journal of Creative Behavior. – 2002. – Vol. 36. – № 2. – P. 105 – 116
250. Sternberg R. J. Identifying and Developing Creative Giftedness / R. J. Sternberg // Roeper Review. – 2000. – Vol. 23. – No. 2. – P. 60 – 64

ДОДАТКИ

Додаток А

Загальний розподіл рівнів розвитку творчого потенціалу у студентів

I – IV курсів

№	Критерій	Курс	Розподіл показників за рівнями розвитку			
			Початковий	Низький	Середній	Високий
			-69 – (-40,34)	-40,34 – (-24,61)	-24,61 – (-8,88)	-8,88 – 34
I	Сформованість професійних мотивів	I		-30,3		
		II		-24,6		
		III			-15,6	
		IV			-9,3	
			0 – 109,8	109,8 – 128,7	128,7 – 147,5	
	Мотивація досягнення успіху	I		109,8		
		II		123,7		
		III			136,5	
		IV			128,7	
			0 – 18,80	18,80 – 25,05	25,05 – 31,30	31,30 – 47
II	Психомоторна емоційність	I		18,8		
		II		17,4		
		III		23,2		
		IV			27,9	
			0 – 3,6	3,6 – 5,17	5,17 – 6,74	6,74 – 10
III	Ініціативність	I		3,6		
		II		4,4		
		III		4,9		
		IV		5,0		
			0 – 3,94	3,94 – 5,58	5,58 – 7,21	7,21 – 10
	Рішучість	I			5,5	
		II			5,8	
		III		5,2		
		IV			6,9	
			0 – 3,93	3,93 – 5,46	5,46 – 6,98	6,98 – 10
	Самостійність	I		3,9		
		II			5,6	
		III		4,9		
		IV			6,9	
			0 – 3,86	3,86 – 5,53	5,53 – 7,20	7,20 – 10
	Наполегливість	I		4,1		
		II		4,4		
		III		5,4		
		IV			6,7	
			0 – 3,82	3,82 – 5,53	5,53 – 7,24	7,24 – 10
	Енергійність	I			5,5	
		II			5,5	
		III			6,7	

		IV			6,9	
			0 – 3,87	3,87 – 5,53	5,53 – 7,24	7,24 – 10
	Уважність	I			4,2	
		II		3,9		
		III		4,6		
		IV			7,1	
			0 – 3,91	3,91 – 5,47	5,47 – 7,04	7,04 – 10
IV	Швидкість мислення	I		3,9		
		II		3,9		
		III		4,7		
		IV		5,1		
			0 – 4,13	4,13 – 5,66	5,66 – 7,20	7,20 – 10
	Гнучкість мислення	I		4,9		
		II			5,6	
		III			5,9	
		IV			6,4	
			0 – 33,34	33,34 – 44,26	44,26 – 55,19	55,19 – 74,89
	Оригінальність мислення	I		35,5		
		II		36,3		
		III		38,9		
		IV		40,4		
			-11 – 2,80	2,80 – 7,75	7,75 – 12,70	12,70 – 19