Формирование творческих способностей у обучающихся в процессе обучения

«Кулинарному делу»
Гузь Алефтина Викторовна.
преподаватель
ГБОУ ВКУиНТ
Никто не знает, каковы его силы, пока их не использует.
И. Гёте
Мир движется благодаря тому, кто умеет думать и делает это иначе, чем 99% остальных людей. Дмитрий Чернышев уверен, что всякое мышление — творчество. Одна беда, люди предпочитают жить по привычке и не «включают мозги» на полную мощность. Иногда просто из-за того, что не знают как. Так как же быть творческим ,  научно доказано  творческое мышление можно развивать в любом возрасте до конца своей жизни. Наш мозг способен генерировать оригинальные идеи, и никакие отговорки не могут этого изменить. Важно лишь расширять кругозор, и применять к  технике стимулирования мозга. Научитесь использовать творческие способности в повседневной жизни.
В современных условиях развитию и формированию творческих способностей обучающихся в образовательном пространстве отводится особая роль. Творческие способности в жизни человека играют важную роль. Они способствуют формированию базовых нравственных ценностей, развивают и образовывают. Под понятием творческое формирование человека, подразумевается развитие органов чувств и творческой части души, способностей, заложенных природой в каждого человека [1]  Чтобы придать творческую направленность образовательному процессу, важно уметь отобрать наиболее эффективный способ сбора информации, а это требует творческого мышления и нестандартных идей. Поэтому важным представляется организация образовательного процесса как непрерывного процесса познания и поиска возможных вариантов решения разнообразных задач. Можно утверждать, что уровень развития творческих возможностей обучающихся можно повысить, если целенаправленно применять специальные методы и упражнения, активно использовать творческие методы, направленные на придумывание, предвосхищение различных вариантов развития событий, которые невозможно проверить немедленно, так как это всего лишь вероятный сценарий, но позволяют принимать более гибкие решения той или иной проблемы.
Стоит отметить, что в настоящее время методы развития творческого мышления занимают особое место в системе профессионального образования, так как обеспечивают не просто способы выработки обоснованных суждений и решений, умений ставить новые вопросы, аргументировать, анализировать и принимать продуманные решения в непрерывно изменяющемся информационном мире, но что особенно важно, переносить имеющиеся знания в новые ситуации, делая собственные открытия. Данное качество отражает пластичность интеллекта, способность адаптироваться к различным условиям, высокий уровень обобщенности опыта, профессиональных знаний, что во многом определяет инновационный характер профессиональной подготовки  [4, 5, 6]. В сегодняшнем обществе способность творить расценивается выше знаний и умений. Даже для того, чтобы соответствовать званию компетентного специалиста в своей области, деятельности необходимо быть творческим человеком. Поэтому творчество рассматривается как средство саморазвития личности обучающихся .
Одним из путей саморазвития является  повышение качества обучения в рамках самостоятельных  и индивидуальных работ.
В настоящее время работаю над темой своей магистерской  работы «Формирование творческих способностей учащихся в процессе обучения технологии обработки пищевых продуктов». Цель исследования состоит в обосновании процесса формирования творческих способностей обучающихся при обучении технологии обработки пищевых продуктов.
Задачи исследования заключаются в том, чтобы:
- уточнить сущность творческих способностей обучающихся;
- разработать методические приемы формирования творческих способностей учащихся в процессе обучения технологии обработки пищевых продуктов;
- охарактеризовать процесс формирования творческих способностей учащихся в процессе обучения технологии обработки пищевых продуктов;
- описать практико-ориентированную модель формирования творческих способностей учащихся в процессе обучения технологии обработки пищевых продуктов.
Объект исследования – процесс обучения обучающихся технологии обработки пищевых продуктов.
Предмет исследования – формирование творческих способностей обучающихся в процессе обучения технологии обработки пищевых продуктов.
Методы исследования: анализ и обобщение литературных источников по теме исследования; изучение педагогического опыта; наблюдение; количественный и качественный анализ результатов деятельности обучающихся.
Научная новизна исследования состоит в описании творческого проектирования и подготовки творческих конкурсных работ по технологии обработки пищевых продуктов как способов формирования творческих способностей обучающихся.
В процессе решения первой задачи было выявлено, что развитие творческого мышления учащихся начинается на уроках специальной технологии, где перед учащимися ставятся  определенные творческие задачи, которые на лабораторно-практических занятиях  заканчиваются воплощением творческого образа - идеи в материальную, предметную форму в зависимости от уровня сложности
В контексте решения второй задачи были выявлены возможности
для нормального процесса творческого развития учащихся – для того необходимо полное и своевременное обеспечение  их материалами, инструментами, приборами. Обучающиеся не только получают определенные знания, но и приобретают творческие способности, которые  позволяют им стать конкурентно-способными, быстро адаптироваться к изменившимся экономическим условиям.
Решение третьей задачи позволило охарактеризовать современные методы обучения и сделать вывод и анализ, метод придумывания (метод эскиза.)способ создания неизвестного ранее  стимулирует познавательную активность учащихся, формирует интерес к знаниям.
В процессе решения четвертой задачи была предложена практико-ориентированная модель формирования творческих способностей учащихся в процессе обучения технологии обработки пищевых продуктов с использованием  метода придумывания (метод эскиза.) дает выход творческой энергии учащихся, создает атмосферу сотрудничества, сотворчество учителя и учащихся заражают друг друга творческий энергией. Занятие создает для каждого обучающегося возможность проявить себя в зависимости от умения и желания учиться Эффективность работы в данном направлении определяется тем, что учебно-воспитательный процесс обеспечивает развитие творческих способностей каждого обучающегося, формирует творческую личность, готовит его к творческой познавательной и общественно-трудовой деятельности.
Для развития творческих способностей необходимо:
совершенствование содержания учебного процесса;
повышение уровня его организации;
внедрение эффективных форм и методов обучения;
широкое применение в учебном процессе современных  средств  обучения, в частности учебных пособий.
Между тем, пробудить и сформировать гармонично развитую личность с высоким уровнем эстетического вкуса с готовностью к творческой деятельности, научить «ТВОРИТЬ», реализацией вышеназванных направлений будет недостаточно. В дополнение к  решению этих задач можно добавить взаимодействие трудового обучения и эстетического воспитания учащихся при выполнении кулинарных работ, в частности оформлении готовых блюд и изделий. Современное приготовление и оформление кулинарных блюд способствует воспитанию  и формированию творческого и эстетического вкуса [ 7 ]. Подготовка будущих специалистов к эффективной трудовой деятельности – это одна из основных задач высококвалифицированных рабочих XXI века.
Сформированный творческий вкус и фантазия помогут будущим специалистам развить способность  быстрой адаптации на рабочем месте, овладеть общими и профессиональными компетенциями, а также выработать устойчивую мотивацию к успешной профессиональной деятельности.
Повар, кондитер профессии, которые требуют развитого эстетического чувства и художественного вкуса. Важнейшей задачей кулинарного искусства показать как от поварского труда, от хорошей организации питания зависит здоровье, зависит трудоспособность и продолжительность жизни людей.
Считаю, что обучающиеся с хорошо развитым творческим мышлением более востребованы и конкурентоспособны на рынке труда, как специалисты. Подготовка будущих специалистов к эффективной трудовой деятельности – это одна из основных задач педагога.
Процесс формирования творческих  способностей обучающихся, будет более эффективным, если созданы условия для развития этих способностей как на теоретическом уровне, так и на практических занятиях .
Таким образом, в свою практику ввела нестандартные уроки: уроксоревнование «Кулинарный эрудит», урок-взаимообучение, урок-творческий отчет (проведение контрольно-проверочных работ) урок-конкурс, урок с использованием элементов проблемного обучения (решение производственных задач).
Все знания и умения применялись как на предметной недели «Молодой кулинар» в учебном заведении, так и в участии в региональном конкурсе «Оформление современного стола методом Карвинга»
.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ
1. Ануфриева Т.И.  Кулинария  средних учебных  заведений  - М.,Высшая школа 2008. – 175 с.
2. Бичева И.Б., Булгачева А.В., Трутанова А.В. Формальный метод выдвижения идеи как метод развития творческого мышления обучающихся в вузе. В сборнике: Инновационные технологии управления сборник статей по материалам II Всероссийской научно-практической конференции. Нижегородский государственный педагогический университет им. К.Минина. Нижний Новгород, 2015. С. 139-141.
3.  Беляев М.И. Совершенствование процессов тепловой обработки продуктов в общественном питании. М., Экономика,2007-112с.
4. Бичева И.Б., Челнокова Е.А., Агаев Н.Ф. Инновационная подготовка будущего педагога в достижении качества профессионально-образовательного результата // Бизнес. Образование. Право. Вестник Волгоградского института бизнеса. 2016. No 1 (34). С. 246-250.
5. Казначеева С.Н., Гриценко Д.И. Современные методы развития познавательной активности студентов вуза // Вестник Мининского университета. 2015. No 1 (9). С. 14. URL: http://vestnik.mininuniver.ru/reader/search/sovremennye-metody-razvitiya-poznavatelnoy-aktivno/ (дата обращения: 26.04.2016).
6. .Кудрявцев В.С. Психология развития творческого мышления/ В.С. Кудрявцев. - Екатеринбург, 2009. – 106 с.