

**ТРУДНОЩІ РОЗВИТКУ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ
КУХАРІВ-КОНДИТЕРІВ ПТНЗ У СУЧАСНИХ УМОВАХ: РЕЗУЛЬТАТИ
КОНСТАТУВАЛЬНОГО ЕТАПУ ДОСЛІДЖЕННЯ**

Melko M. The difficulties of creative potential future cook-confectioner vocational education in modern conditions: results constants phase of the survey

Among the demands that call employers staff and one of our most important is responsibility, professional creativity and Self-motivation. An employee who finds these qualities in the workplace, is attached to the formation of competitiveness of the enterprise.

The article was considered students encouraging vocational schools in creative activities, its methodological support, it covers the difficulties of creative potential future cooks-confectioner, which were revealed in modern conditions and associated with the imperfection of the organization and methodological support of creative activity vocational education. In the context of these requirements of graduates of vocational schools, where the insufficient attention was paid to the development of creative abilities and realization of creative potential personality, have employment. Self-realization in the profession cook-confectioner requires application of creative approach in solving production tasks.

The performed analysis, the ways of overcoming the difficulties that foresee the improvement of organization the creative activity of teaching and educational process of the university with an orientation on: the general profession, on the courses, kinds and forms of education. A special attention is paid to the opportunities out-of-school and outside educational activity.

Key words: *vocational school, out-of-school and outside educational activity. creative professional activity, creative potential*

Постановка проблеми. Сучасна соціально-економічна ситуація в Україні диктує нові вимоги до якості освіти, зокрема професійної. У суспільстві виникла потреба у творчій особистості, тобто людині, яка повинна саморозвиватись, самовдосконалюватись, думати по-новому, самостійно ставити перед собою цілі, пропонувати нестандартні рішення, чинити опір рутинності, орієнтуватися насамперед на майбутнє [2. с. 4]. Оскільки, ринок праці і суспільство в цілому потребують творчих особистостей, освітня система має спрямовуватись на виконання цього завдання.

Аналіз публікацій. У багатьох працях вітчизняних і зарубіжних науковців розглядалися проблеми професійно-технічної освіти: методологічні аспекти професійної освіти (Р. Гуревич, Т. Десятов, М. Махмутов, В. Радкевич, О. Щербак); обдарованості особистості (О. Антонова, В. Моляко, А. Хуторський); психологічні аспекти творчої

діяльності (В. Дружинін, І. Калошина,); педагогічні аспекти творчої діяльності (О. Дубасенюк, О. Вознюк, М. Лазарев С. Сисоєва); творчої діяльності учнів ПТНЗ (Л. Сліпчишин, В. Мельник); професійної підготовки фахівців кулінарного профілю (М. Пальчук, Л. Висоцька, Т. Стахмич, Л. Старовойт) Проте, аналіз проведених досліджень засвідчив недостатню увагу науковців до проблеми розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів у процесі професійної підготовки. А це призвело до відсутності методичного забезпечення навчально-виховного процесу, який би сприяв розвитку творчого потенціалу учнів.

Метою статті є виявити і дослідити труднощі розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів у ПТНЗ, які виникають у сучасних умовах.

Завданням статті є аналіз стану залучення учнів профтехучилищ до творчої діяльності; вивчення та аналіз нормативних документів, навчальних програм щодо наявності потенціалу творчого розвитку, навчально-методичного забезпечення для розвитку творчого потенціалу учнів, досвіду професійно орієнтованої позаурочної та позанавчальної діяльності; виявлення та аналіз труднощів в організації творчої діяльності учнів в умовах професійно-технічних навчальних закладів.

Матеріали та методи. Під час дослідження були використані методи аналізу і синтезу, методи порівняння та узагальнення, метод класифікації, анкетування.

Виклад основного матеріалу. Проведений аналіз обсягів державного замовлення у 2015 році на підготовку робітничих кадрів і молодших спеціалістів у професійно-технічних навчальних закладах показав, що у всіх областях України, окрім АР Крим, здійснюють підготовку кваліфікованих робітників 790 навчальних закладів України, з яких 431 (що становить 54,6% від загальної кількості) готують фахівців кулінарного профілю для ресторанного господарства. Особливістю підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю є те, що вона проводиться як у профільних, так і не профільних закладах, а також не лише в ПТНЗ, але й в коледжах.

Проведений аналіз наказу МОН України «Про затвердження обсягів державного замовлення на підготовку робітничих кадрів і молодших спеціалістів у 2015 році для професійно-технічних навчальних закладів та навчальних закладів інших типів, підпорядкованих Міністерству освіти і науки України» [7] показав, що станом на 2015 рік випуск робітників кулінарного профілю в Україні становив 22111 фахівців, але, оскільки попит на фахівців цієї галузі не спадає і має тенденцію до зростання, набір було збільшено до 23854 учнів. Порівняння випуску і набору по областях показало, що найбільші показники по Львівській області (33 навчальні заклади випустили 2345 фахівців). Середній показник навантаження по прийому абітурієнтів на кулінарний профіль по країні

становить 55,4, а розподіл показників по областях показав деяку закономірність. Найбільше навантаження мають Київ і Київська область – 88, а також ті області, де є великий потенціал туристично-рекреаційної діяльності: Львівська – 73,5; Закарпатська – 72,8; Рівненська – 70,4, Херсонська – 70,3; Івано-Франківська – 63,33; Чернівецька – 63,33, Миколаївська – 56,2; Одеська – 55,5. Крім того, багато років фахівці кулінарного профілю, яких випускали Львівська та Івано-Франківська області, традиційно компенсували недостатню кількість працівників закладів харчування південних областей у період відпочинкового сезону. 20-і роки XXI століття характеризуються в Україні зростанням попиту на туристично-рекреаційні послуги. Це призвело до розширення мережі закладів харчування, для яких важливою є креативність як механізм конкурентної боротьби на ринку цих послуг, а також вплинуло на виникнення нової форми туризму – гастрономічного. Харчування є базовою потребою людини, тому незалежно від місця її перебування вона повинна знайти заклад, що відповідав би її можливостям і критеріям, серед яких є також естетично-емоційні.

Творчий розвиток майбутнього компетентного робітника пов'язаний з його пізнавальною активністю, яка може реалізуватися у всіх видах діяльності, що проводяться в урочний, позаурочний і позанавчальний час. Найбільш розповсюдженою організаційною формою, яка дає можливість продовжити навчання і розвивати творчі здібності у контексті професійної діяльності в позаурочний час, є гурткова робота. Вона у сучасному розумінні : «має ґрунтуватися на інформаційній концепції, відповідно до якої розвиток пізнання відбувається одночасно і неподільно в напрямках набуття наукових знань, формування технічних навичок, досягнення художньої майстерності та засвоєння норм ефективності» [4, с. 11].

З метою виявлення проблем щодо організації творчої діяльності учнів в умовах гурткової роботи, було проаналізовано статистичні дані позашкільного закладу в системі ПТО Львівської області (Будинок техніки). Особливістю роботи закладу є те, що гуртки мають державне фінансування. У ПТНЗ також функціонують гуртки, оплата за які здійснюється за рішенням адміністрації. Розподіл гуртків кулінарного спрямування за роками представлений у таблиці 1.

Таблиця 1

Розподіл гуртків кулінарного профілю

Рік	Кількість гуртків	Кількість учнів	Кількість навчальних закладів
2014-2015	20	452	15
2015-2016	29	573	15
2016-2017	25	509	14

Встановлено, що за період з 2014 по 2017 роки в системі ПТО області функціонувало 74 гуртки, які охопили 1534 учнів цих гуртків.

Спеціалізація гуртків кулінарного профілю має різностороннє спрямування, що відображається у їхніх назвах: «Художнє декорування», «Кухня народів світу», «Юний пекар», «Кондитерський дизайн», «Бойківська кухня», «Народні традиції та обряди», «Кулінарне мистецтво», «Молода господиня», «Мистецтво карвінгу», «Ресторанна справа», «Авторська кондитерська майстерня», «Декоративна пластика» тощо. На нашу думку, програми гуртків включають теми ті теми, що не відображені у навчальних планах, але які мають значний потенціал творчого розвитку і необхідні для професійного становлення майбутніх кухарів-кондитерів.

Позаурочна діяльність, як один з елементів професійної підготовки, має широкий спектр можливостей, адже зміст програми гуртка не обмежений нормативними документами, може змінюватись згідно тенденцій галузі та містити інформацію, яка не включена в програму, але допомагає учням поглиблювати свої фахові знання, орієнтуватись на інновації галузі, розвивати професійну творчість. Акцент у гуртковій роботі часто робиться на формування та розвиток професійного естетичного смаку, реалізацію творчих ідей і фантазії. Завдяки особливій атмосфері спілкування і діяльності, що створюється у позанавчальний час, учні працюють у невимушеній обстановці, яка сприяє їхньому індивідуальному розкриттю, допомагає позбутися відчуття страху зробити чи сказати щось неправильно. Умови неформального виробничого процесу сприяють розкриттю потенційних можливостей учнів, у тому числі творчих.

Згідно Національної доктрини розвитку освіти сучасний випускник професійно-технічного навчального закладу повинен бути готовим вирішувати нестандартні проблеми, швидко сприймати новації та приймати правильні рішення. Аналіз стандартів, типових навчальних планів і програми із спеціальних дисциплін, виробничого навчання та виробничої практики для підготовки кваліфікованих робітників за професіями (5122) «Кухар» 3, 4 розрядів, а також (7412.2) «Кондитер» 3 розряду виявив, що розвитку творчого потенціалу приділяється незначна увага. У навчальних програмах інших предметів орієнтація на творчість є опосередкованою. З'ясовано, що тільки предмет «Малювання та ліплення» (10 годин), який вивчається під час підготовки фахівців за професією «Кондитер», орієнтований на творчий професійний розвиток.

У той же час у критеріях кваліфікаційної атестації випускників за професією «Кухар» 3, 4 розрядів вказано, що оцінку «10 балів» учень може отримати, якщо він: *виявляє* творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології, може рецензувати відповіді інших учнів і здатний до самокерування у простих і у

виняткових ситуаціях; оцінку «11 балів», якщо учень *виказує* творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології, здатний до самокерування у простих і у виняткових ситуаціях, є *учасником і переможцем* загально-училищних конкурсів професійної майстерності; оцінку «12 балів», коли учень *виказує* творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології, рецензує відповіді інших учнів, складає питання для взаємоконтролю, здатний до самокерування у простих і у виняткових ситуаціях, виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення, є учасником і переможцем *міських конкурсів* професійної майстерності [5; 6].

З вище наведеного випливає, що кількість предметів, які включені у типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю і спрямовані на розвиток творчого потенціалу, є незначною. У зв'язку з цим, виникає невідповідність між критеріями кваліфікаційної атестації випускників, у яких передбачено формування творчих здібностей майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості, і змістом професійної підготовки.

Оскільки, для одержання високої оцінки обов'язковою є участь учнів у конкурсах професійної майстерності, до яких можна віднести й фестивалі, виставки, ярмарки тощо, то очевидно є необхідність надання відповідних можливостей учням. У програмах підготовки робітників кулінарного профілю є недостатня кількість варіативного компоненту, тому доцільніше подібні заходи впроваджувати через позаурочну і позанавчальну діяльність, з урахуванням наступності професійної підготовки та кваліфікації учнів.

Професійно-орієнтована позаурочна і позанавчальна діяльність у професійно-технічних навчальних закладах здійснюється несистемно і не охоплює усього спектру теоретичних знань, практичних навичок та особистих якостей, які сьогодні потребує суспільство. Досліджено, що для розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів немає у достатній кількості навчально-методичного забезпечення, а те що є, не спрямоване на замкнутість навчального циклу. Система розвитку творчих здібностей у контексті підготовки фахівців передбачає врахування зв'язків, які виникають у межах професії, по курсах і в загальному навчально-виховному процесі закладу (освітній і виховний процеси), що забезпечує замкнутість навчального циклу.

Відсутня методична література узагальненого характеру щодо організації і проведення позаурочної та позанавчальної діяльності для майбутніх кухарів-кондитерів. Окремі розробки уроків і заходів можна знайти в Інтернеті, але вони не завжди належного методичного рівня. Сьогодні обставини склалися так, що відповідну інформацію може мати той, хто сам безпосередньо бере участь у таких заходах: уроки обміну досвідом

теоретичного і виробничого навчання, конкурси фахової майстерності, майстер-класи, міські гастрономічні конкурси, фестивалі, ярмарки, виставки тощо.

Для виявлення проблем в організації навчання у контексті розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів було проведено анкетування, яке дало інформацію не лише про самі проблеми, але й шляхи їх подолання. Обсяг опитаних становить: 319 учнів ПТНЗ, 39 педагогів, 163 випускників, 15 роботодавців.

При опитуванні 100% педагогів вважають, що для підвищення якості професійної підготовки необхідно удосконалити матеріально-технічну базу, покращити методичне забезпечення, яке було б адаптоване до сучасного ринку праці, та підвищити рівень взаємозв'язків ПТНЗ із роботодавцями.

Як показує аналіз опитування випускників, рівень задоволеності отриманою професією становить: високий – 13%, середній – 83%, низький – 4%; причиною не працевлаштування 69,5% респондентів називають відсутність вакантних місць, хоча тільки 14% випускників не працевлаштувались за отриманою професією. Достатньо високі показники «високого» та «середнього» рівнів задоволення отриманою професією пояснюється постійним попитом роботодавців на фахівців даної професії. У той же час, роботодавці вважають рівень підготовки випускників ПТНЗ таким, що відповідає їхнім потребам не повною мірою – 73%, не відповідає – 27% і відповідає – 0%. Отже, виникає суперечність, розв'язок якої, на нашу думку пов'язаний з готовністю фахівця реалізувати свій творчий потенціал у професійному середовищі, яке дуже чутливе до зміни потреб і вимог споживачів. Не було б відмінності між реальним станом підготовки і бажаним, якби мала місце тісна співпраця роботодавців із навчальними закладами, де готують фахівців відповідної галузі. Тому не дивно, що роботодавці вважають співпрацю підприємства з ПТНЗ формальною – 73%, неефективною – 26%, ефективною – 1%.

Анкетування учнів дало змогу виявити, що найбільші труднощі, які виникають під час навчального процесу, це перевантаженість навчальним матеріалом (28,87%). Такий результат опитування можна пояснити невисоким рівнем знань, а також і тим, що учні після дев'ятого класу прийшли у нову освітню систему і не встигли адаптуватись до особливостей навчального процесу у ПТНЗ. У великої частки учнів (21,34%) труднощі виникають у зв'язку із відсутністю необхідних засобів навчання, що є очевидною проблемою більшості навчальних закладів України.

Під час оцінювання способу подачі навчального матеріалу у процесі професійної підготовки, учні відзначили, що завжди (31%), часто (40 %) педагоги подають матеріал цікаво і зрозуміло, але й досить значна кількість учнів вважає, що матеріал подають на заняттях цікаво тільки іноді (28%), або майже ніколи (1%). Такий розподіл відповідей

респондентів свідчить про те, що змістове наповнення професії має великий пізнавальний інтерес, який при вмілому скеровуванні перетворюється у внутрішню мотивацію, яка в подальшому призводить до бажання учнів творчо самореалізуватись.

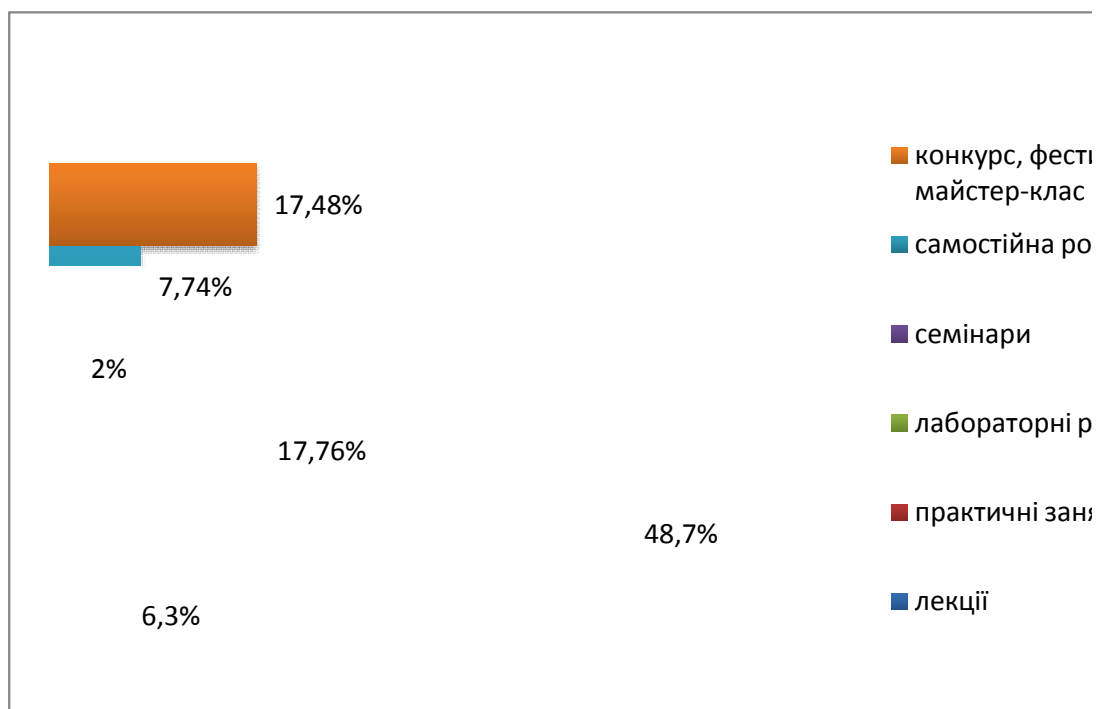


Рисунок 1. Вплив форм позанавчальної діяльності на удосконалення професійної майстерності

Як видно з рисунку 1, більшість учнів вважають, що удосконалення професійної майстерності майбутніх фахівців, більш продуктивно відбувається під час практико-орієнтованої навчальної діяльності (лабораторні та практичні роботи). На таких заняттях є можливість реалізувати свою фантазію, проявити творче мислення, отримати естетичне задоволення, показати професійно-орієнтований смак. Оскільки учні знайомі з формами навчальної роботи, вони віддали перевагу тим організаційним формам, які більше пов'язані з можливістю проявити і реалізувати свій творчий потенціал. Те, що 17,48% респондентів високо оцінили можливості позанавчальних форм діяльності, свідчить про розуміння перспективи розвитку професійної творчості.

В анкеті учням було запропоновано обрати з наведених форм (тематичний вечір, тематичний концерт, тематичний тиждень, диспут, екскурсія, КВК, майстер-клас, фестиваль, виставка, конкурс, вікторина, вечір запитань та відповідей, гурток, клуб, студія, інше) позанавчальної та позаурочної діяльності такі, що сприятимуть розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів. Серед запропонованих варіантів відповідей, учні надали перевагу позаурочним формам практичного спрямування. На їхню думку найбільше впливає на розвиток творчого потенціалу участь у майстер-класах – 21%, виставках – 12,5%, гуртках – 11,7% та конкурсах – 11,3%. Позаурочні форми, які

спрямовані на закріплення та набуття теоретичних знань (вікторини, олімпіади), за аналізом результатів опитування учнів, мало сприяють розвитку творчих здібностей.

Професійна компетентність фахівця ресторанного сервісу, на думку Павлова Ю.О., витлумачена, насамперед, як спосіб особистісної поведінки у здійсненні професійної діяльності, яка інтегрує пізнавальні й творчі перетворювальні можливості та здібності, спрямовані на розвиток професіоналізму фахівця [3]. При пошуках шляхів формування і розвитку творчих здібностей учнів відповідно до психологічних закономірностей слід враховувати, що ці здібності не лише проявляються, а й створюються в діяльності. Проблема творчої діяльності актуальна у всіх сферах як виробничих, так і невиробничих. Тому, в навчально-виховному процесі необхідно особливу увагу приділяти організації самостійної роботи учнів, що має творчий характер, не тільки в урочній, але й в позаурочній роботі із загальноосвітніх і спеціальних дисциплін.

Нові форми організації праці на підприємствах сфери харчування та ресторанного сервісу, розширення виробничих функцій і збагачення трудових навичок, творчі аспекти професійної діяльності фахівців кулінарного профілю потребують наявності у них фундаментальних (фізична і розумова розвиненість, самостійність, організованість, комунікабельність, вміння працювати в команді, відповідальність, ініціативність, наполегливість у досягненні мети, критичне ставлення до себе, вміння об'єктивно оцінювати результати своєї роботи, здатність до навчання) і специфічних професійно важливих якостей (художньо-образна пам'ять, чітка координація рухів, розвинені смакові рецептори, здатність розрізняти запахи й кольори, схильність до образотворчості) [1]. Результати анкетування учнів показали, що вони мають уявлення, яким має бути сучасний фахівець кулінарного профілю, і воно збігається із вимогами ринку праці. Опитувані вказали, що майбутній кухар-кондитер повинен володіти такими якостями як: відповідальність, охайність, комунікабельність, оперативність, сумлінність, досвідченість, працелюбність, майстерність, уважність, чіткість, оригінальність тощо. Також зазначили, що сучасний фахівець повинен бути розумний, досвідчений, креативний, творчий і любити свою професію. Розуміння того, якими якостями повинен володіти затребуваний робітник, сприяє оволодінню професією і зорієнтовує учнів на те, якими вони повинні прагнути бути після закінчення навчального закладу.

У цьому контексті аналіз відповідей на запитання «Що означає творчий кухар-кондитер?» дає можливість підсумувати, кого учні вважають творчим фахівцем: який уміє креативно оздоблювати та презентувати, придумувати нові та удосконалювати вже існуючі страви; поєднувати смаки і кольори; вирішувати нестандартні проблеми; має розвинену фантазію і тонкий естетичний смак; любить експериментувати та робити щось

прекрасне; втілює свої ідеї і з простих продуктів робить шедевр; це та людина, яка щось вже досягнула і прагне далі професійно розвиватись тощо.

Висновки. Проаналізувавши статистичні дані по Україні, з'ясовано, що 54,6% від загальної кількості навчальних закладів, які здійснюють професійну підготовку кваліфікованих робітників, готують фахівців кулінарного профілю. Порівняння набору абітурієнтів та випуску засвідчують попит, а також позитивну динаміку цього напрямку підготовки. На основі інформації Будинку техніки (позашкільного закладу в системі ПТО Львівської області) проаналізовані дані щодо залучення учнів до гуртків кулінарного спрямування. Виявлено, що у період з 2014 по 2017 роки по області функціонувало 74 гуртки державного фінансування, які охопили 1534 учнів. Обґрунтовано популярність гуртка серед педагогів та учнів, як організаційної форми, що має великий потенціал під час професійної підготовки майбутніх творчих фахівців.

Проаналізовано стандарти, типові навчальні плани і програми із спеціальних дисциплін, виробничого навчання та виробничої практики для підготовки кваліфікованих робітників за професіями (5122) «Кухар» 3, 4 розрядів, а також (7412.2) «Кондитер» 3 розряду. Виявлено, що розвитку творчого потенціалу приділяється незначна увага і є невідповідність між критеріями кваліфікаційної атестації випускників та змістом професійної підготовки. З метою виявлення проблем в організації навчання у контексті розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів, було проведено анкетування, яке дало інформацію про проблеми й шляхи їх подолання. У результаті опитування педагогів, учнів та роботодавців з'ясовано, що всі учасники навчального процесу задоволені якістю професійної підготовки неповною мірою.

Отже, на нашу думку, причинами невідповідності професійної підготовки вимогам сучасності є: відсутність оновленої нормативно-законодавчої бази, яка регулює функціонування і співпрацю професійно-технічних навчальних закладів, бізнесу та держави на взаємовигідних умовах; застаріла матеріально-технічна база більшості навчальних закладів, яка знижує рівень професійної підготовки майбутніх фахівців; недостатнє фінансування, що тягне за собою відставання в економічному плані; неадаптована навчальна програма до вимог сучасного роботодавця; недостатній рівень навчально-методичного забезпечення процесу підготовки майбутніх кухарів-кондитерів, недостатньо використовується потенціал поза навчальних форм діяльності для розвитку творчих здібностей; відсутність налагодженої співпраці між навчальним закладом і, безпосередньо, роботодавцем, що призводить до проблем із зайнятістю населення та інші.

Оскільки система освіти є дуже інерційною, доцільно досліджувати тенденції галузі саме через позаурочну та позанавчальну діяльність. Особливістю участі у подібних

заходах є те, що учні не відчують тиску педагогів, щодо оцінювання рівня знань, спілкування відбувається у неформальній обстановці, що сприяє реалізації їх творчого потенціалу. Рішенням цієї проблеми є застосування професійно-орієнтованої комплексної методики, спрямованої на розвиток творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів у межах професії, починаючи з першого курсу і аж до завершення навчання. Ця методика органічно поєднує методи, способи, форми і засоби розвитку творчих здібностей учнів в урочній, гуртковій і позанавчальній діяльності. Це передбачає наявність відповідного навчально-методичного забезпечення.

Література

1. Висоцька, Л. Є. Формування професійної культури майбутніх фахівців кулінарного профілю у вищих професійних училищах : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. канд. пед. наук : 13.00.04 «Теорія та методика професійної освіти» / Л. Є. Висоцька. — Київ, 2011. — 43 с.
2. Дмитрієва, С. Методи дослідження творчих здібностей школярів [Текст] : посібник-практикум / С. Дмитрієва, Н. Гаврилова. — Житомир : [б. в.], 2002. — 40 с.
3. Павлов, Ю. О. Теорія і практика формування основ професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанного сервісу у професійно-технічних навчальних закладах : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. докт. пед. наук : 13.00.04 «Теорія та методика професійної освіти» / Ю. О. Павлов. — Черкаси, 2013. — 43 с.
4. Сліпчишин, Л. Методичні засади впровадження сучасних підходів у роботу гуртків [Текст] : посібник / Л. Сліпчишин. — Львів : СПОЛОМ, 2015. — 116 с.
5. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кухар» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — <http://proftekhosvita.org.ua/uk/resources/documents/educational/?page=13>.
6. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кондитер» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — <http://proftekhosvita.org.ua/uk/resources/documents/educational/?page=18>.
7. Наказ МОН України від 10.07.2015 № 733 «Про затвердження обсягів державного замовлення на підготовку робітничих кадрів і молодших спеціалістів у 2015 році для професійно-технічних навчальних закладів та навчальних закладів інших типів, підпорядкованих Міністерству освіти і науки України» <http://old.mon.gov.ua/ua/about-ministry/normative/4233->

References

1. Vysotska, L. E. Creating professional culture of future specialists culinary direction in higher professional colleges : avtoref. dis.: 13.00.04 "Theory and methodology of professional education" / L. E. Vysotska. – Kyiv, 2011. – 43 s.
2. Dmitrieva, S. Methods of Research of creative abilities of students: User practical work. S. Dmitrieva, N. Gavrilova. – Zhytomyr, 2002. – 40s.
3. Pavlov, Y. O. Theory and practice of fostering basic professional competence of future specialists restaurant service in vocational schools : avtoref. dis.: 13.00.04 "Theory and methodology of professional education" / Y. O. Pavlov. – Cherkasy, 2013. – 43 s.
4. Slipchushun, L. Methodical principles of introduction of modern approaches toward the work groups: guide / L. Slipchushun. – Lviv : SPOLOM, 2015. – 116 s.
5. State standard of vocational education of the profession "Cook" [An online resource]. - The Mode: [Http://proftekhosvita.org.ua/uk/resources/educational/?page=13](http://proftekhosvita.org.ua/uk/resources/educational/?page=13).
6. State standard of vocational education of the profession "Cakeman" [An online resource]. - The Mode: [Http://proftekhosvita.org.ua/uk/resources/educational/?page=18](http://proftekhosvita.org.ua/uk/resources/educational/?page=18).
7. Order of MON of Ukraine from 10.07.2015 № 733 "On approval of the volume of state order for vocational training and junior specialists in 2015 for vocational and technical schools and educational establishments of other types, subordinated to the Ministry of Education and Science of Ukraine" [Http://old.mon.gov.ua/ua/about-ministry/normative/4233-](http://old.mon.gov.ua/ua/about-ministry/normative/4233-)

Серед вимог, які ставлять роботодавці до працівників, одними з найважливіших є відповідальність, професійна творчість і самомотивація. Працівник, який виявляє ці якості на робочому місці, долучається до формування конкурентоспроможності підприємства.

У статті розглянуто стан залучення учнів профтехучилищ до творчої діяльності, її методичного забезпечення, проаналізовано труднощі розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів, які виявлені у сучасних умовах і пов'язані з недосконалістю організації та методичного забезпечення творчої діяльності у ПТНЗ. У контексті цих вимог випускники тих професійно-технічних навчальних закладів, де недостатня увага приділялась розвитку творчих здібностей та реалізації творчого потенціалу особистості, мають проблеми із працевлаштуванням. Самореалізація в професії кухаря-кондитера потребує застосування творчого підходу у вирішенні виробничих завдань.

На основі проведеного аналізу визначено шляхи подолання труднощів, які передбачають удосконалення організації творчої діяльності у навчально-виховного процесі закладу з орієнтацією на: в загальному на професією, по курсах, по видах і формах

навчання. Особлива увага звертається на можливості позаурочної і поза навчальної діяльності.

Ключові слова: професійно-технічний навчальний заклад, позаурочна і позанавчальна діяльність, професійна творчість, творчий потенціал.

Мелько М.В. Трудности развития творческого потенциала будущих поваров-кондитеров ПТУ в современных условиях: результаты констатирующего этапа исследования.

В статье рассмотрено состояние привлечения учеников профтехучилищ к творческой деятельности, ее методического обеспечения, проанализированы трудности развития творческого потенциала будущих поваров-кондитеров, которые обнаружены в современных условиях и связанные с несовершенством организации и методического обеспечения творческой деятельности в ПТУ. В контексте этих требований выпускники тех профессионально-технических учебных заведений, где недостаточное внимание уделялось развитию творческих способностей и реализации творческого потенциала личности, имеют проблемы с трудоустройством. Самореализация в профессии повара-кондитера нуждается в применении творческого подхода в решении производственных заданий. На основе проведенного анализа определены пути преодоления трудностей, которые предусматривают усовершенствование организации творческой деятельности в учебно-воспитательном процессе заведения с ориентацией на: в общем на профессии, по курсам, по видам и формам обучения. Особенное внимание обращается на возможности внеурочной и внеучебной деятельности.

Ключевые слова: профессионально-техническое учебное заведение, внеурочная и внеучебная деятельность, профессиональное творчество, творческий потенциал.