

---

УДК 372.8

## РАЗВИТИЕ КРЕАТИВНОСТИ В РАМКАХ КУРСА «ЭКОЛОГИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

*Е.В. Спирина, кандидат биологических наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
e-mail: elspirin@yandex.ru*

**Ключевые слова:** *креативность, кейс-технологии, развитие креативности студентов, метод Боно.*

*В статье рассмотрены возможности использования кейс-технологий, метода Боно, интерактивных игр в курсе «Экология в общественном питании», способствующие развитию креативности студентов.*

При обучении студентов важно развивать креативность, так как именно она способствует осознанному получению знаний и стремлению к их самостоятельному «добыванию», умению применять их в своей практической деятельности. Развитие креативности необходимо как для разрешения противоречий и проблемных ситуаций в учебном процессе, так и для успешного решения жизненных, не учебных задач; необходимо современным специалистам для повышения конкурентной способности.

Одним из приёмов развития креативности в курсе «Экология в общественном питании», является использование кейс-технологии [1, 2]. Кейс-технология позволяет обеспечить активное обучение студентов с использованием конкретных учебных ситуаций, ориентирует студентов на формулирование проблемы и поиск вариантов ее решения с последующим разбором. Примером использования кейс-технологии на занятиях «Экология в общественном питании», служит кейс «Здоровье близко: ищи его в миске». Кейс направлен на знакомство студентов с понятиями «энергетическая ценности продуктов», «калорийность продуктов», «калорийность блюд», «пищевые добавки». Решая данный кейс, студенты узнают об энергетической ценности продуктов питания. Для выполнения заданий кейса студентам необходимо рассчитать теоретическую и практическую калорийность продукта, рассчитать калорийность нескольких блюд, которые часто включаются в пищевой рацион студента [3, 4]. А также помочь герою кейса, который каждый вечер бегает трусцой в течение 1,5 часа, рассчитать его энергозатраты, энергетическую ценность

ужина, если он съел 200 г гречневой каши, 60 г сырокопченой колбасы, 50 г сыра, 25 г хлеба и чай с сахаром. А также изучить состав продуктов питания с целью определения пищевых добавок (рис. 1).



**Рисунок 1 - Определение пищевых добавок в продуктах питания**

Использование кейс-технологии в курсе «Экология в общественном питании» позволяет преодолеть пассивное отношение студентов, так как происходит столкновение взглядов, защита своей точки зрения, отрабатываются умения высказывать, аргументировать, анализировать, доказывать, строить диалог. Примером является использование данной технологии при изучении темы «Генетически-модифицированные продукты». Студентам предлагается кейс «ГМО – мифы и реальность», при изучении которого они понимают, какие организмы называют генетически модифицированными и каким методом происходит создание генетически-модифицированных организмов. Решая этот кейс, студенты знакомятся с примерами использования ГМО в различных отраслях промышленности.

Для изложения своего отношения к ГМО, студентам предлагается использовать приём развития креативности «Шесть шляп» (рис. 2), автором которого является Эдвард де Боно. Этот приём позволяет упорядочить творческий процесс с помощью мысленного надевания одной из шести цветных шляп. Так, в белой шляпе человек беспристрастно анализирует цифры и факты об использовании генетически модифи-

цированной продукции, затем надевается черная шляпа и начинается поиск негатива в использовании ГМО. После этого наступает очередь желтой шляпы – поиска позитивных сторон использования ГМО. Надев зеленую, человек генерирует новые идеи, а в красной может позволить себе эмоциональные реакции. Наконец, участник в синей шляпе подводит итоги использования генетически-модифицированной продукции.



**Рисунок 2 - Использование метода Боно**

Развитие креативности также происходит во время интерактивных игр. Так в ходе интерактивной игры «Овощи + фрукты = здоровье» студентам предстоит отправиться в путешествие, пройти ряд станций, выполнить задания и доказать или опровергнуть утверждение о пользе овощей и фруктов. На первой станции «Научный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи» студентам предстоит узнать, о чем идет речь: «Эти овощи с давних пор славились своими лечебными свойствами. В них большое количество витамина С. Вдыхание паров этих овощей хорошо помогает при кашле, ангине. Кашица помогает при насморке. Оба эти растения служат нам и пищей, и

лекарством. Подсказка: древние использовали их как амулеты» (чеснок и лук); «Всего 400 лет назад наши предки и не знали о существовании этих овощей. А сегодня, к кому бы вы ни зашли в гости, вам обязательно предложат какое-нибудь блюдо из них: салат, винегрет, просто солёные или маринованные. В пищу употребляют незрелые плоды» (огурцы); «Этот овощ попал к нам из Южной Америки. Сначала он служил для украшения клумб и подоконников. Затем его стали выращивать как лекарственное растение, и только потом он поселился на огородах и его стали употреблять в пищу. Французы называли его «золотым яблоком» (томаты); «До XVI века европейцы вообще никакого понятия об этих фруктах не имели. Португальские мореплаватели завезли их из восточных стран, поэтому название плодов переводится как «китайское яблоко». Сегодня уже никого ими не удивишь. На прилавках магазинов их можно встретить круглый год. И это замечательно, ведь эти солнечные фрукты сказочно богаты витаминами С, Е, В3, В6, РР, А, клетчаткой и антиоксидантами, замедляющими процессы старения человеческого организма» (апельсины) и т.д. На следующей станции каждая команда, получив зашифрованное название веществ и ключ к шифру, расшифровывает и узнает значение для организма человека. На станции «Большая медицинская энциклопедия» студенты получают карточки с заданиями, в которых необходимо узнать о пользе витамина, суточной норме, выбрать из предложенных овощей и фруктов самые богатые данным витамином и посчитать, сколько в день нужно съесть этих овощей или фруктов, чтобы обеспечить потребность в витаминах. Затем студенты предлагают способы сохранения витаминов в овощах и фруктах. На станции «Диетология» студенты узнают об опасностях, возникающих при употреблении экологически не безопасной пищи, и называют меры профилактики. В конце интерактивной игры студенты прибывают на станцию «Разноцветная кулинария» на которой проходят блиц-опрос и обсуждают вопрос «Зачем и как мыть овощи и фрукты?».

Таким образом, использование данных технологий в курсе «Экология в общественном питании» развивает креативность в студентах, позволяет готовить специалистов будущего [5-7], способных решать нестандартные задачи в столь изменяющемся мире.

*Библиографический список:*

1. Неустроева М.И. Кейс-технология в образовательном процессе // European Science, 2016. – № 12 (22). – С. 77-79.

2. Формирование экологической культуры обучающихся средствами кейс-технологии на предметах естественнонаучного цикла [Текст]: методическое пособие. / Н.А. Наумова, Е.В. Спирина, М.А. Храмова, Т.Г. Волик, В.И. Титова, М.Н. Карпова. – Ульяновск: ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова», 2019. – 96 с. – 100 экз.
3. Physicality Ecology: Student Attitude to Their Own Body /Elena I. Cherdymova, Tatyana G. Ilkevich, Elena V. Spirina, Leonid V. Blinov, Hibi K. Aliyev, Elena A. Kukhtyaeva, Irina A. Ivanshina // *Ecoloji*, 2019, Issue 107, Pages: 4925-4930, Article №: e107557.
4. Co-Evolutionary Approach to Environment and Person Safety: Sustainable Development Indicators / Galina P. Novikova, Yulia V. Dementieva, Elena D. Kostyleva, Olga V. Antipova, Elena V. Spirina, Yury M. Saranchuk, Kadriya I. Sibgatova // *Ecoloji*, 2019, Issue 28 (107), Pages: 4967-4972, Article №: e107564.
5. Personality Ecological Culture: Universals of Ethical Principles of Human-Environment Interaction / Galina P. Novikova, Elena A. Kaptelinina, Dmitriy A. Pashentsev, Nikolay N. Chernogor, Nataliya V. Osipova, Elena V. Spirina, Elena S. Putilina, Olga A. Ruzakova // *Ekoloji* 28(107): 63-71 (2019).
6. Releasers as factor of student ecological focus formation / Vinogradova, G.A., Akhmadieva, R.S., Konovalova V.M., Spirina, E.V., Kalugina, O.A., Erdyneeva, K.G., Popova, N.N., Mashkin, N.A. // *Ekoloji*. – Volume 27, Issue 106, 2018, Pages 1409-1415.
7. University Electronic Educational Resources: New Generation Of Multimedia Support For Educational Process / Natochaya, EN; Zhukova, MY; Aytuganova, JI; Nikitina, EL; Ezhikova, NY; Kharisova, RR; Alenina, EE; Spirina, EV // MODERN JOURNAL OF LANGUAGE TEACHING METHODS. – Volume: 8 Issue: 8 Pages: 28-38 Published: AUG 2018.

## THE DEVELOPMENT OF CREATIVITY IN THE COURSE “ECOLOGY IN PUBLIC CATERING”

*Spirina E.V.*

**Key words:** *creativity, case technologies, development of students' creativity, Bono method.*

*The article considers the possibilities of using case technologies, the Bono method, and interactive games in the course “Ecology in public catering”, which contribute to the development of students' creativity.*