

6. Kuharev N.V. Diagnostika pedagogicheskogo masterstva i pedagogicheskogo tvorchestva (Opyt, kriterii izmerenija, prognozirovanie) [Tekst] : v 3-h ch. Ch. 1. Diagnostika pedagogicheskogo masterstva / N.V. Kuharev, V.S. Reshet'ko. – Minsk : Adukacyja i vyhavanne, 1996. – 104 s.
7. Lisovskaja V.A. Formirovanie tvorcheskogo potentsiala lichnosti vospitatelja v pedvuze: dis. ... kand. ped. nauk : 13.00.01 / Lisovskaja Valentina Alekseevna. – K., 1984. – 170 s.
8. Malij N.Ju. Psihologo-pedagogichni osoblivosti rozvitku kreativnoї skladovoї profesijnogo mislennja u majbutnih pedagogiv : dis. ... kand. psihol. nauk : 19.00.07 / Malij Natalija Juriivna. – Slov'jansk, 2010. – 208 s.
9. Ostafijchuk T.V. Rozvitok pedagogichnoi kreativnosti vkladachiv-lingvistiv zasobami psihologichnogo treningu : dis. ... kand. psihol. nauk : 19.00.07 / Ostafijchuk Tetjana Vasilivna – K., 2007. – 270 s.
10. Pedagogichna tvorčist': metodologija, teorija, tehnologij : monografija / [Andrushhenko V.P., Guzij N.V., Sisoeva S.O. ta in.]; za red. S.O. Sisoevoї, N.V. Guzij. – K. : NPU im. M.P. Dragomanova, 2005. – 183 s.
11. Psihologichna determinacija kreativnoї povedinki : kolektivna monografija / [Voronin A.I., Tokareva N.M., Ustimenko S.F. ta in.]. – Krivij Rig : Vidavnicij dim, 2006. – 176 s.
12. Teoretichni i prikladni aspekti rozvitku kreativnoї osviti u vishnij shkoli : monografija / [za red. O.A. Dubasenjuk]. – Zhitomir : Vid-vo ZhDU im. I. Franka, 2012 – 284 s.

УДК : 159.923

## МЕТОДИЧНИЙ ІНСТРУМЕНТАРІЙ ДІАГНОСТИКИ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

**М.О. Желтова**

аспірантка кафедри психології  
Запорізького національного університету  
dg19maryna@gmail.com

**Желтова М.О. Методичний інструментарій діагностики творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.** У статті висвітлено проблему дослідження творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Розглянуто різні підходи до емпіричного вивчення творчого потенціалу в психології. З'ясовано структуру та зміст творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі. До структурних компонентів віднесено: мотиваційний, емоційний, вольовий та когнітивний. Виявлено показники розвитку творчого потенціалу студентів, серед яких: наявність професійних мотивів, мотивація досягнення успіху, творча активність, емоційне ставлення до праці, вольові якості особистості, дивергентне мислення, творча уява, потреба у самореалізації та вплив педагогічного середовища на розвиток творчих можливостей студентів. Представлено та обґрунтовано психодіагностичний інструментарій дослідження кожного із зазначених компонентів. Обґрунтовано доцільність представлених методик вивчення творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі, які забезпечать надійність та валідність отриманих результатів дослідження.

**Ключові слова:** творчий потенціал, мотивація досягнення успіху, емоційне ставлення до праці, вольові риси особистості, дивергентне мислення, творча уява.

**Zheltova, M.O. Methodical tools of diagnostic of creative potential of future technologist in food industry.** The article is dedicated to the problem of creativity of future technologist of food industry. Different approaches to the study of empirical content, structure and characteristics of creativity in psychology have been analyzed. The features of typical tasks and professional activities of specialist in food sector have been highlighted, among them are knowledge in contemporary areas of culinary arts; designing new technologies of cooking food products; organization and control of production at all stages; improvement of existing technologies; food business management and maintenance of appropriate documentation. The technologist not only controls the cooking process and suitability to the technology, but also introduces new technologies, taking into account best international culinary experience. The importance and need for creativity in the profession of technologist in food industry has been substantiated. The structural components of creative potential of future technologist in food industry have been identified. The structure of creativity include: motivational, emotional, cognitive and volitional components. The indicators of creative potential of students, have been revealed, among them: the presence of professional motives, motivation to achieve success and avoid failure, creative activity, emotional attitude to work (psychomotor emotionality and psychointellectual emotionality), strong-willed personality traits (responsibility, initiative, determination, independence, endurance, perseverance, energy, attention, commitment), divergent thinking, creative imagination, the need for self-teaching environment and impact on the development of creative capabilities of students. The psychodiagnostical instruments of the study of each components have been presented and justified. These methods will ensure the reliability and validity of the obtained results of the study.

**Keywords:** creativity, motivation, success, emotional attitude to work, strong-willed personality traits, divergent thinking, creative imagination.

**Постановка проблеми.** Сьогодні реалізація творчого потенціалу фахівця є пріоритетним напрямком суспільства, що потребує від професіонала вирішення нестандартних та оригінальних завдань у професійній діяльності. У зв'язку з цим, актуальним є своєчасна діагностика творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі, з метою його подальшого розвитку та реалізації у професійній діяльності. Підвищення конкурентоспроможності та задоволення потреб найвибагливішого гостя закладу ресторанного господарства можливі за умов: підвищення мотивації професійної діяльності техніка-технолога, вияву емоційних переживань у процесі приготування кулінарного шедевру, розвитку вольових якостей особистості, дивергентного мислення та творчої уяви.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Науковим підґрунтям для розгляду означеної проблеми є праці зарубіжних та вітчизняних науковців: Д.Б. Богоявленської (компоненти інтелектуальної активності), Дж. Гілфорда (психологія креативності), Л.О. Даринської (компоненти творчого потенціалу), І.В. Львової (риски творчого потенціалу), О.М. Матюшкіна (структура обдарованості), В.О. Моляко (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).

Оскільки творчий потенціал здебільшого пов'язаний з такими компонентами як: мотиваційний, емоційний, вольовий, когнітивний, то дослідження науковців концентрується навколо означених явищ. До найбільш поширених методів, які використовуються при діагностиці творчого потенціалу особистості є такі: тест вербальної креативності С. Медніка; тест творчого мислення Е.П. Торренса; тест мотивація навчання у ВНЗ (Т.І. Ільїної), опитувальник Р.Б. Кеттела 16, методика М. Рокича «Ціннісні орієнтації» та ін. [3; 9; 10].

Плюралістичність поглядів на структурні компоненти творчого потенціалу особистості та діагностичний інструментарій вивчення не враховують особливості діяльності та спеціалізацію фахівця. Дослідження рівня розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів створить теоретичні підстави для розробки психолого-педагогічної програми, що буде спрямована на розвиток творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі.

**Метою статті** є теоретичне обґрунтування інструментарію дослідження творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

**Виклад основного матеріалу дослідження з обґрунтуванням отриманих результатів.** У сучасних умовах харчова галузь характеризується постійним розширенням асортименту продукції, удосконаленням технологій та обладнання. Враховуючи вимоги підприємства харчування, основна мета професійної освіти – це підготовка фахівця, який спроможний творчо вдосконалювати харчову продукцію, технології та обладнання [6, с.150-160].

Професія техніка-технолога харчового виробництва 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 [12, с.191-202].

Аналіз психологічних характеристик основних функцій та типових задач техніка-технолога харчового виробництва, дає можливість зробити ряд узагальнень: 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. Технік-технолог не тільки контролює процес приготування страв та відповідність його технології, а й впроваджує нові технології, беручи до уваги кращий світовий кулінарний досвід [2; 5].

Необхідність застосування творчого потенціалу у професійній діяльності техніка-технолога пов'язана із розробкою інноваційних продуктів; страв молекулярної кухні, оформленням готових страв, включаючи використання кулінарного карвінгу, розробкою меню та його естетичне оздоблення.

Спираючись на структуру творчого потенціалу В.О. Моляко та беручи до уваги особливості

професійної діяльності техніків-технологів, ми визначили структурні компоненти творчого потенціалу фахівця: мотиваційний (наявність творчих потреб, мотивація на створення продукту або страви, мотив досягнення успіху та мотив уникнення невдачі); емоційний компонент (емоційне ставлення до праці); вольовий компонент (цілеспрямованість, наполегливість, рішучість, активність, самостійність, ініціативність, уважність); когнітивний компонент (швидкість, гнучкість, оригінальність мислення, високий рівень розвитку творчої уяви).

Розглянемо методики дослідження кожного компонента творчого потенціалу окремо.

Так, однією з психологічних умов розвитку творчого потенціалу техника-технолога є наявність мотиваційного компонента, що передбачає усвідомлення важливості власної праці, необхідності створення інноваційних продуктів, оригінальної подачі та їх оформлення. Саме наявність творчих потреб, дозволяє приготувати техника-технологу не просто страву за рецептом, а створити кулінарний шедевр. Задля вивчення наявності професійних мотивів, ми використали методику діагностики мотиваційної структури В.Е. Мільмана (варіант для тих, хто навчається). Методика дозволяє визначити особливості мотиваційного та емоційного профілю особистості, нас зацікавив для дослідження саме мотиваційний профіль 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 [7, с.23-43].

Використання тесту-опитувальника А. Мехрабіана (модифікація М.Ш. Магамед-Емінова) спрямовано на вимір мотивації досягнення успіху. Важливим у професійній діяльності техника-технолога харчового виробництва є мотивація досягнення успіху у процесі створення кулінарних шедеврів. Мотивація досягнення простежується у процесі пошуку інгредієнтів, методів та способів створення інноваційних продуктів та страв. Вказана методика має форму А і Б, відповідно для чоловіків та жінок. Обробка даних здійснюється шляхом підрахунку кількості балів за ключем, а їх сума вказує на домінування у респондента тенденції до успіху або уникнення невдач [8, с.98-102].

Важливим у роботі фахівця харчової галузі є емоційне ставлення до власної праці, адже емоції впливають на загальну працездатність та задоволеність результатами праці. Емоційні переживання знаходять свій вияв у новому кулінарному витворі, а якщо ця страву є не тільки оригінальною, а й естетично оформлена, то це викликає неабиякий апетит у гостя, а також робить його постійним клієнтом закладу. Для вивчення емоційного компонента творчого потенціалу, ми використали методику діагностики емоційності В.М. Русалова, яка діагностує загальний рівень емоційності та показує з якими життєвими сферами вона пов'язана. Для аналізу емоційного компонента техника-технолога, ми використали дві шкали: психомоторна емоційність та інтелектуальна емоційність. Показники за шкалою «психомоторна емоційність» вказують на те, що джерелом емоційних переживань є рухи тіла, наприклад створення нової страви власними руками. Шкала «інтелектуальна емоційність» вказує, що джерелом емоційних переживань є генерація ідей та відкриття нового [4, с.83-88].

З метою дослідження вольового компонента творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі, нами була використана методика «Вольові риси особистості» М.В. Чумакова. Відсутність вольових рис особистості не дозволить фахівцю харчової галузі побачити результати власної творчої праці. Методика дозволяє виявити особливості вольової регуляції особистості за дев'ятьма шкалами: відповідальність, ініціативність, рішучість, самостійність, витримка, наполегливість, енергійність, уважність, цілеспрямованість [11, с.169-178].

Когнітивний компонент є необхідною психологічною умовою розвитку творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі. Розробка інноваційних продуктів, нових кулінарних напрямків та технологій приготування їжі передбачає використання майбутнім фахівцем набутих знань, умінь та навичок на творчому рівні. Важливою характеристикою творчого потенціалу фахівця є наявність дивергентного мислення та таких його характеристик як швидкість, гнучкість та оригінальність. Діагностику дивергентного мислення ми проводили за допомогою тесту Торренса, а саме 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 не є специфічним показником для творчого мислення, але допомагає правильно інтерпретувати інші показники. Цей параметр 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. Ця характеристика визначається кількістю категорій, до яких можна віднести малюнки. Оригінальність – це здатність висувати ідеї, що відрізняються від загальноприйнятих та очевидних. Цей показник оцінюється за спеціальною таблицею, де вказані бали за оригінальність малюнку [2, с.88-101].

Методика «Вивчення особистісних креативних здібностей» О.І.Тунік спрямована на дослідження рівня розвитку творчої уяви фахівця харчової галузі. Техніку-технологу необхідна уява на етапі розробки технології приготування нових страв, моделювання зовнішнього вигляду страви, формування меню закладу тощо. Зазначена методика дозволяє оцінити креативні здібності респондента за чотирма шкалами: допитливість, уява, складність та схильність до ризику, нами була використана шкала «Уява». [8, с.59-64].

У визначенні творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі, ми виокремили, не тільки його структурні компоненти, а й зазначили, що вказані компоненти забезпечують творчу самореалізацію та саморозвиток. З метою, діагностики потреби у саморозвитку ми використали опитувальник «Діагностика реалізації потреби у саморозвитку». Опитувальник включає 15 тверджень, які досліджуваний оцінює за шкалою від 1 до 5 балів. Обробка даних здійснюється шляхом підрахунку кількості балів за всіма твердженнями, а їх сума вказує на потребу особистості у саморозвитку або відсутність такої взагалі [8, с.311].

З метою вивчення педагогічних чинників, що визначають розвиток творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі нами була спеціально розроблена анкета з вивчення впливу навчального середовища на рівень розвитку творчого потенціалу студентів. Анкета містить 30 питань за трьома шкалами: «Атмосфера творчості навчального закладу», «Форми роботи зі студентами у навчальному закладі», «Методи роботи зі студентами у навчальному закладі».

За першою шкалою «Атмосфера творчості навчального закладу» вивчалась загальна спрямованість навчального закладу на розкриття творчих можливостей техніків-технологів (питання «Чи сприяє атмосфера навчального закладу актуалізації та розкриттю власного творчого потенціалу?», «Чи створені у Вашому навчальному закладі умови для втілення будь-якого творчого задуму?», «Чи є у Вас можливість звернутись до викладача, як до старшого радника, при реалізації творчого проекту?» тощо). За другою субшкалою «Форми роботи зі студентами у навчальному закладі» досліджувалось використання сучасних та інноваційних форм роботи на навчальних заняттях (питання «Чи організують у Вашому навчальному закладі екскурсії на підприємства харчування та заклади ресторанного господарства?», «Чи проводять викладачі майстер-класи з метою вдосконалення професійних вмінь та навичок?», «Чи організовує Ваш навчальний заклад зустрічі з творчими майстрами?» тощо). За третьою субшкалою вивчали «Методи роботи зі студентами у навчальному закладі» (питання «Чи моделюєте Ви на учбових заняттях різноманітні виробничі ситуації, що можуть виникнути у реальній практичній діяльності?», «Чи працюєте Ви у групах або у парах при розробці кулінарної страви меню закладу, сервіровки столу?», «Чи пропонували Ви власні рецепти страв на практичних заняттях у навчальних лабораторіях?» тощо).

Інструментарій дослідження творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі представлено в таблиці 1.

На нашу думку, визначені методики є надійним та валідним діагностичним інструментарієм, який дає можливість дослідити компоненти творчого потенціалу майбутніх фахівців харчової галузі і може бути використаний у констатувальному експерименті.

**Психодіагностичний інструментарій дослідження творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі**

<i>Структурні компоненти творчого потенціалу</i>	<i>Параметри, які діагностувались</i>	<i>Методики дослідження</i>
Мотиваційний компонент	Наявність професійний мотивів, мотивація досягнення успіху та мотив уникнення невдачі, творча активність	Діагностика мотиваційної структури (В.Е. Мільман) Діагностика мотивації досягнення А. Мехраб'ян (модифікація М.Ш. Магамед-Емінова)
Емоційний компонент	Емоційне ставлення до праці (психомоторна емоційність-створення продукту власними руками; інтелектуальна емоційність-створення ідей)	Методика діагностики емоційності (В.М. Русалов)
Вольовий компонент	Цілеспрямованість, наполегливість, рішучість, активність (енергійність), самостійність, ініціативність, уважність	Вольові риси особистості (М.В. Чумаков)
Когнітивний компонент	Дивергентне мислення (швидкість, оригінальність, гнучкість), творча уява	Тест Торренса (образна батарея, субтест №2 «Незавершені фігури») Методика вивчення креативних здібностей (О.Є. Тунік), шкала «Уява»
Педагогічні чинники творчого потенціалу	Творча атмосфера навчально-виховного процесу, форми та методи навчання	Анкета вивчення впливу особливостей навчально-виховного процесу на розвиток творчого потенціалу техника-технолога харчової галузі
Реалізація потреби у саморозвитку	Потреба у саморозвитку	Діагностика реалізації потреби у саморозвитку

**Висновки і перспективи подальшого дослідження.** Теоретичний аналіз наукових джерел дав можливість обґрунтувати комплекс психодіагностичних методик дослідження творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі. Зокрема, визначено інструментарій дослідження мотиваційного, емоційного, вольового та когнітивного компонентів творчого потенціалу фахівців, який дозволить провести кількісний і якісний аналіз специфіки розвитку творчих можливостей студентів. Перспективним напрямом розвитку наукової проблематики надалі вбачається розробка та впровадження психолого-педагогічної програми розвитку творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі.

**Список використаних джерел**

- 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. – Вип. 6 (34). – С. 44–58.
- Васильєва І.В. Практикум по психодіагностике : учебное пособие / И.В. Васильева. – Тюмень: Издательство Тюменского государственного университета, 2014. – С. 88-101.
- Виноградова И.А. Диагностика творческого потенциала учащихся / И.А. Виноградова // Актуальные вопросы современной науки. 2014. №34. – С.97-104.
- Грефов А.В. Узнай себя. Психологические тесты для подростков / А.В. Грефов, А.А. Азбель. – СПб.: Питер, 2006. – С. 83-88.
- 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.
- 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.
- Мильман В.Э. Метод изучения мотивационной сферы личности / В.Э. Мильман // Практикум по психодиагностике. Психодиагностика мотивации и саморегуляции. – М., 1990. – С.23-43.
- 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. – 490 с.
- Форостюк І.В. Аналіз структурної моделі творчого потенціалу особистості студента / І.В. Форостюк // Вісник ЛНУ імені Тараса Шевченка. Серія : Педагогічні науки. – 2011. – Вип. 10 (221). – Ч. 2 – С. 59-164.
- Хорошун А.А. Особливості прояву творчого потенціалу у старшокласників / А.А. Хорошун // Актуальні проблеми

- психології: Проблеми психології творчості: Збірник наукових праць / За ред. В.О. Моляко. – Т.12. – Вип.4. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2008.– С. 298-306.
11. Чумаков М.В. Диагностика волевых особенностей личности / М.В. Чумаков // Вопросы психологии. – 2006. – № 1. – С. 169–178.
  12. Шевченко Н.Ф. Психологічний аналіз креативності як важливої професійної якості майбутніх технологів громадського харчування / Н.Ф. Шевченко, М.О. Желтова // Вісник ХНПУ імені Г.С. Сковороди. Психологія. Вип. 51 – Х.: ХНПУ, 2015. – С.191-202.

#### References translated and transliterated

1. Bojcun O.R. Formuvannya banku danih biblioteki PTNZ z konkretnoi robitnicnoi profesii dlja uchniv (algoritm na prikladi profesii kuhar) [Formation of library database with specific vocational working profession for students (for example algorithm profession cook)] / O.R. Bojcun // Biblioteka profesijno-tehnichnogo navchal'nogo zakladu – 2011. – Vipusk 6 (34). – S. 44–58.
2. Vasil'eva I.V. Praktikum po psihodiagnostike : uchebnoe posobie [Practical work on psychodiagnostics: a tutorial] / I.V. Vasil'eva. – Tjumen': Izdatel'stvo Tjumenskogo gosudarstvennogo universiteta, 2014. – S. 88-101.
3. Vinogradova I.A. Diagnostika tvorcheskogo potenciala uchashhihsja [Diagnosis of the creative potential of students] / I.A. Vinogradova // Aktual'nye voprosy sovremennoj nauki. 2014. №34. – S.97-104.
4. Grefov A.V. Uznaj sebja. Psihologicheskie testy dlja podrostkov. [Know yourself. Psychological tests for adolescents] / A.V. Grefov, A.A. Azbel. – SPb.: Piter, 2006. – S. 83-88.
5. Gusechko L.V. Vimogi robotodavciv do profesijnoi pidgotovki kvalifikovanih robitnikiv restorannoї spravi [Requirements for employers to training skilled workers restaurant business] / L.V. Gusechko // Molod' i rinok: shhomisjachnij nauk.-pedag. zhurnal. – 2012. – №11 (94). – S. 134-138.
6. Lazareva T.A. Sistema kriteriiv ta parametriv udoskonalennja harchovih produktiv, tehnologij, obladnannja jak osnova formuvannja zmistu tvorchoї profesijnoi pidgotovki fahivciv harchovoї galuzi [The system of criteria and parameters improvement of food products, technologies and equipment as the basis of formation of creative content professional training of food industry] / T.A. Lazareva // Visnik LGU imeni Tarasa Shevchenka. – 2012. – №22 (257). – Ch. V. – S. 150-160.
7. Mil'man V.Je. Metod izuchenija motivacionnoj sfery lichnosti [Method of studying the motivational sphere of personality] / V.Je Mil'man // Praktikum po psihodiagnostike. Psihodiagnostika motivacii i samoreguljacii. – M., 1990. – S.23-43.
8. Fetiskin N.P. Social'no-psihologicheskaja diagnostika razvitija lichnosti i malyh grupp: uchebnoe posobie [Socio-psychological diagnosis of personality development and small groups: a textbook] / N.P. Fetiskin, V.V. Kozlov, G.M. Manujlov – M. – Izd-vo Instituta Psihoterapii. – 2002. – 490 s.
9. Forostjuk I.V. Analiz strukturnoi modeli tvorchoho potencialu osobistosti studenta [Analysis of the structural model of student creativity] / I.V. Forostjuk // Visnik LNU im. T.Shevchenka.: Pedagogichni nauki. – 2011. – Vip.10. – Ch.2 – S. 59-164.
10. Horoshun A.A. Osoblivosti projavu tvorchoho potencialu u starshoklasnikiv [Features of creativity in high school] / A.A Horoshun // Aktual'ni problemi psihologii: Problemi psihologii tvorchosti: Zbirnik naukovih prac' / Za red. V.O. Moljako. – T.12. – Vip.4. – Zhitomir: Vid-vo ZhDU im. I. Franka, 2008.– S. 298-306.
11. Chumakov M.V. Diagnostika volevyh osobennostej lichnosti [Diagnosis of strong-willed personality traits] / M. V. Chumakov // Voprosy psihologii. – 2006. – № 1. –S. 169–178.
12. Shevchenko N.F. Psihologichnij analiz kreativnosti jak vazhливої професійної якості майбутніх технологів громадського харчування [Psychological analysis of creativity as an important future technologies as professional catering] / N.F. Shevchenko, M.O. Zheltova // Visnik HNPU imeni G.S. Skovorodi. Psihologija. Vip. 51 – H.: HNPU, 2015. – S.191-202.

УДК: 330.526.33: 005.95: 159.9.07

### ПСИХОЛОГІЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ РІВНЯ ЗАДОВОЛЕНОСТІ ПЕРСОНАЛУ НА ПРИВАТНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ

**О.В. Іщук**

кандидат психологічних наук, доцент кафедри психології

Запорізький національний університет

[Olga.ischuk@gmail.com](mailto:Olga.ischuk@gmail.com)

**Іщук О.В. Психологічне дослідження рівня задоволеності персоналу на приватному підприємстві.** Статтю присвячено аналізу особливостей результатів психологічного дослідження рівня задоволеності роботою персоналу на приватному підприємстві. Розкрито актуальний стан сфери бізнесу в сучасному українському суспільстві, проаналізовано положення приватних підприємств на ринку, їхня конкурентоспроможність та можливості розвитку, зростання та трансформацій. Представлено результати дослідження феномену задоволеності роботою персоналом приватного підприємства за допомогою такого психодіагностичного інструменту як «Опитувальник задоволеності роботою» («Job Satisfaction Survey» JSS), розроблений П. Спектором. До уваги запропоновано загальні середні показники задоволеності роботою персоналом приватного підприємства згідно структурних підрозділів та шкал. Розкрито сутність таких шкал як заробітна платня, просування, керівництво, додаткові пільги, залежні винагороди, умови виконання, колеги, характер роботи та інформування.

**Ключові слова:** приватне підприємство, задоволеність роботою, мотивація, заохочення, персонал, керівництво.