**Развитие творческих способностей обучающихся в образовательном учреждении СПО на примере профессии «Повар, кондитер».**

Основная цель профессионального образования – подготовка квалифицированного работника, соответствующего уровня и профиля, ответственного, свободно владеющего своей профессией, готового к эффективной работе по специальности и к постоянному профессиональному росту. Необходимо, чтобы подготовка рабочего непрерывно дополнялась и совершенствовалась, в том числе и через обновление содержания технического творчества. Давно замечено, что наиболее успешно совершенствуют квалификацию, осваивают профессию те молодые рабочие, у которых творческий подход к делу проявлялся ещё до прихода на производства, чьи творческие способности получили необходимое развитие в процессе обучения и овладения профессией. В отличие от других видов педагогической деятельности, производственное обучение открывает наибольшие возможности развития у воспитанников творческого подхода к делу. На занятиях производственного обучения обеспечивается формирование творческих качеств личности у всех обучающихся. Все начинается с любви: с любви к детям, профессии, любви к себе. Это не только философия моей педагогики, но и философия моей жизни. Важным средством развития творческих способностей обучающихся является приобщение их к свободной импровизации, умению находить в обычных блюдах и кондитерских изделиях новые аналогии. Чтобы занятия по учебной практике были творческими, следует создать атмосферу доброжелательности и взаимопонимания. Никакая идея, даже самая плохая, не должна критиковаться. Мало того, для развития творческого роста необходима некоторая база знаний: умение анализировать, комбинировать, находить в предмете или объекте несвойственные ему признаки, а так же выделять аналогичные в других объектах или предметах. Сформировать и развивать эти умения, заинтересовать, сделать так, чтобы обучающимся нравилось то, что они делают: только тогда они с удовольствием пойдут на занятия и с радостью выполнят поставленную задачу. Творчество, индивидуальность, художество проявляются хотя бы в минимальном отступлении от образца. Только разнообразие работ, многократное опробование своих сил позволяет выявить индивидуальные способности каждого и обеспечить условия для развития. В настоящее время работаю по формированию творческих способностей на занятиях производственного обучения, как составляющая востребованности будущего профессионала. Для развития интереса к занятиям и творческих качеств обучающихся я ввела в свою практику нестандартные уроки: урок-соревнование, урок - взаимообучение, урок-творческий отчет (проведение контрольно-проверочных работ), урок-конкурс, урок с использованием элементов проблемного обучения (решение производственных задач). Так, например, были проведены: - урок-конкурс салатов «Овощная битва» для первого курса поваров; - урок-проект «Блюда из запечённой рыбы» (каждому звену было дано домашнее задание: подготовить презентацию блюд из запечённой рыбы по своему выбору, составить технологические карты, по которым на уроке были приготовлены эти блюда), - урок-соревнование «Русские пироги». Время на выполнения задания отводится 4 часа. Каждое звено готовит 3 пирога с различными фаршами (открытые, закрытые и полуоткрытые) весом от 500 до 1кг. При выполнении данного задания дается возможность творческой реализации за счет свободного выбора фарша и оформления пирога. Технологические карты готовило каждое звено. Постоянно работаю над повышением результативности уроков производственного обучения. На уроках применяю различный дидактический материал, наглядные пособия, тестовый контроль знаний, провожу уроки с элементами деловой игры, для подготовки к урокам пользуюсь интернет ресурсами. В качестве самостоятельных заданий обучающиеся выполняют электронные презентации. Анализ дается любому творческому проекту, по каждому виду блюд и кондитерских изделий модуля программы. Обучающиеся учатся давать органолептическую оценку качества приготовленных блюд и изделий, находить недостатки и методы их устранения, проводить аналогию, сравнивать, давать объективную оценку. Используемые мной приемы и методы обучения углубляют знания обучающихся. Занятия проходят в эмоциональном и интеллектуальном подъеме, что 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. Пробудить заложенные в каждом обучающемся творческое начало, научить «ТВОРИТЬ», помочь понять и найти себя, сделать первые шаги в творчестве для радостной, счастливой и наполненной жизни – к этому я и стремлюсь в меру своих сил и способностей, организуя свои занятия. Конечно, эту задачу не под силу решить одному педагогу. Но если каждый из нас задастся этой целью и будет стремиться к нему, то выиграют, в конечном счете, наши ребята, наше будущее. Для достижения поставленных задач, два раза в неделю провожу предметный кружок «Национальная кухня». Кружок объединяет обучающихся и способствует повышению уровня профессионального мастерства, развивает чувство коллективизма. В программе кружка предусмотрены два направления: 1)кулинария народов нашей страны и народов мира; 2) национальная и обрядовая выпечка разных народов. Это помогает не только совершенствовать профессиональные навыки, но и стимулирует интерес к истории своей страны и других народов. Открытое мероприятие: мастер-класс «Традиционная еврейская выпечка». Цель: знакомство с еврейскими традициями, технологией еврейской выпечки, повышение уровня профессиональной компетенции. Задачи: вызвать интерес к избранной профессии, к самостоятельным поискам новых блюд. Содержание: презентация еврейской традиционной выпечки, практический пошаговый показ приготовления «Гоменташен», практический пошаговый показ приготовления «Рогалахен», выставка изделий с последующей дегустацией. Большим потенциалом обладает внеурочная деятельность, которая направлена, прежде всего, на развитие профессиональных и личностных качеств, а также на реализацию склонностей и интересов обучающихся, их готовность к самосовершенствованию, а значит и творчеству. Наши обучающиеся участвуют в мероприятиях посвященных знаменательным датам («Повара в годы войны» ко Дню Победы, «Широкая масленица», «День пельменя», «Пасхальные хлопоты» - для всех трёх курсов ПК). и др.), выставках продажах кондитерских изделий, в районных и областных олимпиадах профессионального мастерства. Поварское дело – не ремесло, а искусство. А закончить хочу словами: Посуда в ресторане не обязательно должна быть серебряной, но повар должен быть золотой