**Развитие творческих способностей и самостоятельности обучающихся на учебной практике по профессии «Повар, кондитер».**

***Горшкова О.Д.,***

***мастер производственного обучения***

***ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»***

 Как известно, повар, кондитер должен владеть не только профессиональными компетенциями. Обязательным требованием является набор качеств, таких как вкусовая и образная память, эстетический вкус, аккуратность, быстрота, точность, фантазия, смекалка, интуиция, желание экспериментировать, высокая тактильная чувствительность, хорошо развитые обоняние и чувствительность, индивидуальность и т. д. И, конечно же, неотъемлемой частью наряду с другими качествами является творческий подход к делу, способность креативно подходить к решению проблемы. Наверное, не зря существует мнение, что профессия повар-профессия для творческой личности! С одной стороны, она требует скрупулезной точности, с другой-наличия творческой жилки. Такое качество редко кому дано от рождения и редко «приходит» вдруг и из ни откуда. В большинстве случаев оно проявляется с опытом, при условии, что творческие способности получили необходимое развитие еще в процессе овладения профессией.

 А нужно ли вообще развивать творческие способности студентов, есть ли в этом смысл? Развитие творческих способностей выступает своеобразной гарантией того, что будущий специалист сможет ориентироваться и находить решения в нестандартных ситуациях и вопросах профессиональной деятельности. Он будет востребован, более защищен от безработицы, так как обществу нужны творческие люди с активной жизненной позицией.

 Занятия по учебной практике открывают большие возможности для развития у обучающихся творческого подхода к делу, познавательной активности, профессиональной смекалки, самостоятельности, фантазии, создают возможность проявить себя в зависимости от умения и желания учиться, открывают перспективу для дальнейшего роста, являются началом пути к достижению профессионального мастерства, способствуют повышению конкурентоспособности и профессиональной мобильности будущего специалиста. Выполнение любого, даже самого простого практического задания способствует формированию творческого начала личности, творческой активности, умению и желанию выдвигать новые идеи, творчески мыслить, учиться быть профессионально заинтересованными.

 Каким же образом мастер п/о может помочь будущим специалистам, в чем состоит его задача? Мастер должен правильно подобрать наиболее эффективные методы, технологии, средства развития, построить свою работу так, чтобы пробудить заложенное в каждом обучающемся творческое начало, помочь сделать первые шаги к созиданию, создать условия для творческой деятельности. Если будут правильно подобраны методы и формы работы, то показатели результативности обязательно проявятся у каждого из студентов. К ним можно отнести такие как познавательная активность, способность к саморазвитию, стремление к творчеству и понимание того, что выбранная ими профессия дает возможность воплотить свои мечты и планы.

 В профессии повара, кондитера творческое отношение ко всему происходящему является неотъемлемой частью всего учебного процесса. Творчество начинается практически с самых первых уроков учебной практики. Так, например, выполнение практических заданий по нарезке овощей, особенно сложной и элементов карвинга, это уже начальный этап творческого процесса. Первые шаги к творческой инициативе можно преподнести в виде предложения добавить в приготовленное блюдо какие-то новые специи и сделать акцент на том, что это уже отчасти только ваше блюдо, так сказать, именное. А одним из наиболее значимых средств формирования творческих способностей у студентов можно смело назвать приобщение к свободной импровизации, умению находить в обычных кулинарных блюдах и кондитерских изделиях что-то необычное, своеобразное. Самым простым примером этого можно назвать оформление, декор, креатив или вариант подачи блюда.

Очень важно на первых уроках учебной практики привить будущим специалистам интерес к выбранной профессии, помочь поверить в свои силы, преодолеть чувство неуверенности, страха и дискомфорта. На занятиях необходимо использовать методы стимулирования. Важно поощрять любые, даже самые незначительные успехи, ведь именно это формирует у обучающихся умение всегда добиваться хороших результатов. Получив положительный отзыв о своей работе, практически каждый студент будет с наибольшим интересом относиться к происходящему на уроке, почувствует уверенность, проявит старание и активность при выполнении поставленных задач.

Нельзя забывать о еще одной, не менее важной составляющей, способствующей развитию творческих способностей – это индивидуальность, отличительная черта профессионала. Она, как известно, проявляется хотя бы в минимальном отступлении от образца. Чтобы будущий специалист ее приобрел, мастер п/о должен продумать и разнообразить работу так, чтобы она позволила не только выявить индивидуальные особенности каждого из студентов, но и позволила ей раскрыться в полной мере при выполнении практических заданий.

 Развитие творческих способностей на учебной практике неразрывно связано с самостоятельностью. Эти два понятия неотделимы друг от друга. Предоставляя обучающимся самостоятельность при выполнении производственного задания, мастер вместе с этим направляет творческую деятельность обучающихся, тактично помогая им в выполнении заданной работы, развивая у них при этом способность выбора блюд, желание сделать интереснее, вкуснее, внести что-то свое, так сказать, авторское, подобрать необычное своеобразное решение художественного оформления. Самостоятельна работа способствует формированию потребности в самостоятельной деятельности, стремлению вникнуть в сущность вопроса. Именно при выполнении производственных заданий достигаются положительные результаты по формированию профессиональной самостоятельности, наиболее полно проявляются индивидуальные способности обучающихся, развивается творческое мышление, умение находить свои способы решения поставленной задачи, возрастает понимание сущности, значимости выбранной профессии. Развитию творческой жилки и формированию профессиональной самостоятельности способствуют не только производственные задачи, выполняемые обучающимися на уроках учебной практики. Немалую роль в этом может сыграть и домашнее задание. Так, при выполнении работ по приготовлению торта можно предложить студентам самостоятельно подобрать варианты декора кондитерского изделия, предварительно озвучив требования. Например, в оформлении должны присутствовать элементы, изготовленные из мастики, айсинга и крема. Выполнение такого задания никого не оставит равнодушным.

 Подводя итог вышесказанному, следует отметить, что для развития творческих способностей и самостоятельности эффективны следующие методы работы: демонстрация выполненных работ после каждого урока, создание проблемных ситуаций, сравнительный анализ, метод убеждения, поощрение, личный пример мастера п/о, поиск новых вариантов решения поставленного вопроса, мультимедийные презентации, видеоролики и др. Большое значение имеет и внеурочная деятельность, которая направлена не только на формирование профессиональных качеств, но и на реализацию склонностей и интересов обучающихся, их стремление и готовность к самосовершенствованию, а значит и к творчеству, и к профессиональной самостоятельности. Особая роль в развитии творческой активности и самостоятельности обучающихся принадлежит конкурсам профессионального мастерства. Они стимулируют будущих специалистов к профессиональному развитию, самостоятельности и творчеству, позволяют участникам совершенствовать свои профессиональные компетенции.

**Список литературы:**

1. Андреев В. И. Диалектика воспитания и самовоспитания творческой личности: основы педагогического творчества/ В. И. Андреев. – Казань, Изд-во КГУ, 1988. – 238 с.
2. Астахов А. И. Воспитание творчеством: кн. для учителя/А. И. Астахов. – М.: Просвещение, 1986 – 157 с.