**Формирование творческой индивидуальности**

**студентов путем кружковой работы**

Чтобы пробудить у студентовжелание стать настоянимимастерами, в совершенствеовладетьпрофессией, не обходимопостоянкоразвивать у них познавательнуюактивность и творче скуюсамостоятельность, приобщать к совершенствованиюпрофессиональныхумений и навыков, к занятиямтехническоготворчества.

Мы стараемся воспитывать не тольковисококвалифицированныхрабочих, но и активнихучастниковтехническоготворчества.

Склонность к творче скойдеятельностипроявляется в том, чточеловек берет на себя дополнительныефункции по совершенствованиютехнологии без какоголибопринуждениясостороныокружающих.Важно не толькопривлечьстудента к творчеству, но и увлечьего, да так чтобывсемысли, чувства, стремлениябылисвязаны с творче скойдеятельностьюосваиваемойпрофессиии. Необходимо найти такиеприемыпедагогическоговоздействия, которые не уводили быстудентов на другую сторону, а заставляли бы заглянуть в самого себя, определитьсвоивозможности, открывали широкий простор фактам.

«Думай, дерзай, твори»-эти слова для тех, ктозанимаетсятехническимтворчеством, становится не просто лозунгом, а смыслом в жизни.

Необходимопомнить, чтокаждыйстудент - индивидуальность.Например, один студент, получив задание на приготовлениеи оформлениеизделия, долгообдумываетеговыполнение. Работувыполняетнеторопливо, но на совесть, а другой, напротив, в работувключаетсясразу, стремится все сделатьбыстро, а в результатеошибки, разочарование, неверие в свои силы.Важно замечатьэто и строитьучебно-воспитательныйпроцесс с учетомконкретнойситуации и индивидуальныхособенностей каждого студента.

Значительныевозможности для развитияпознавательнойактивностистудентовзаложены в работе нашихкулинарныхкружков: «Маленькие хитрости кулинарного искусства» и «Нет предела совершенству». Вся системаобучения в кружкахориентирована на формирование основ профессиональногомастерства. Кружковыезанятия - это мир личныхувлечений, совершенствованиепрофессиональныхумений и навыков. Онидаютвозможностьсвободноговыборатемы, работыили занятий. В том возрасте, в которомнаходятьсянашистуденты, этоимеетнемаловажноезначение. Работакулинаракрайнеразнообразнадаже по ассортименту продукции: супы, соусы, блюда из круп и макаронних изделий, овощные, рыбные, мясные блюда, холодные блюда и закуски и т.д.. Повар-универсалдолжен получить всчитанное времяклассных занятий и производственногообученияобязательныйуровень знаний и профессиональныхнавыков по все разделам, но достигнуть мастерства он может в какой-тооднойобласти. Этообусловлено тем, чтоспециализациядолжнаотвечатьиндивидуализации (индивидуальнымсклонностям и способностям обучающихся).

В основепедагогическогоруководстватехническимтворчествомстудентов лежит постановка перед ними рядапостепенноусложняющихся задач. Поэтомуосновнымсодержаниемработы в кружках являютьсяразработкаразличныхтехнологий с послідующимихприготовлением, новихизобретений в оформлении блюд.

Программа кружка:делать точно, прочно, красиво, причем все, чтопотребуется, и все, чтоможновыдуматьполезного.

Закон кружка: «Начатоедоделывать, доделанноесовершенствовать». Правила работы: «Сначала думай, потом делай, делая думай еще, а при невзгодахспокойно все переделывай». Для накопления знаний пользуйсявсемиисточникамиинформации.

Девиз: «И талантыи сноровка- все идет от подготовки». Главнуюцель занятий в кружках можносформулировать так: «Научить кружковцевцеленаправленноприманятьполученныезнания и навыки в разработке и изготовленииновихтехнологий, т. е научить ихрешатьпрактические, и производственныезадачи". Вовремя занятий кружка большоеколичествочасов направлено на практическиеработы: от простого - к сложному.

Преподавателям необходимо знать и некоторыепсихологическиеособенности студентов, занимающихсятворчеством. Для многихребятуспехи в творче скойработе – этоисточникморальных сил для преодолениякаких-тосвоих слабостей. Для других творчество– это средствовыполнитьпробелы в знаниях. Задача руководителя кружка – поощритьтворче скуюработуребят. Наша задача заключается в том, чтобы умелодобраться до «творческой жилки» именно тех студентов,которые не обладаюткакимилибоособамиспособностями, дарованиями. И для того, чтобыспособностиребят нашли своедальнейшееразвитие, мыдолжныповерить в каждогоиз них. Сделавчто-тосамостоятельно, студентыобретают уверенность в себе. И наоборот-неверие в силыребятубивает в нихтворче скуюсамостоятельность, и тогаобретаютсяпривычкиделать все по заданию, по подсказке. Ждатьздесьтворчества уже бесполезно. Для творчестванеобходимтворческийпростор. В творчествеопасен шаблон. Необходимо с учетоминдивидуальныхособенностейразвиватьихдарования. Подходэтотзаключается в том, чтобыприменительно к индивидуальнымособенностямувлечьстудентов тем, что ихбільшеинтересует, датьимдело по душе, разитьих творческиеспособностинаиболееблагоприятным для нихнаправлением.

Приразвитиитворческихспособностейстудентов мы используемразличныеспособы и методы в процессеобучения. Проводимэкскурсии, знакомим с новимитехнологиями,учитываяместныекомпоненты, посещаем выставки, проводимвикторины, конкурсы, в которыхсочетаютсязанимательность и серьезность, принимаемучастие в неделекомиссиикактехнологических дисциплин, так и других комиссий колледжа.

Умение творить повышает у специалиста рейтинг на рынке труда, чтоявляетсяважным фактором на современномэтапесоциальногоразвития.

Мероприятия,обусловливающиепостояннуюактуализациютворческойспособности студентов, проводимые в этом учебном году:кружковцы демонстрировали свои работы и на практических и на лабораторных занятиях, во время учебно-производственной практики,на занятиях кружков, во время проведения конкурса профессионального мастерства«Гармония вкуса». Также была организована выставка « Поваров умелые руки могут чудо сотворить», на которой были представлены лучшие работы студентов. Демонстрируя свои работы, кружковцы таким образом привлекают внимание к работе кружков, и со временем туда приходят заниматься те ребята, которые вначале обучения не проявляли должного интереса к профессии. У них заметно улучшается успеваемость по спецпредметам, расширяется кругозор.

Кружковцами подготовлены стенды с фотографиями своих лучших работ, которые они сделали на протяжении всего учебного года. Так же к праздникам Нового года, Родества ,Масляницы, 8 Марта, Пасхальным праздникам кружковцы подготовили интересный материал с народными традициями, рецептами, современными элементами декора блюд.

При проведении викторины « Мой край – моя профессия» кружковцы также принимали участие. При подготовке к викторине студенты очень много переработали материала в интернете, специальной литературе и литературе, которую издали мастера по фирменным блюдам нашего края. Так же они общались с мастерами-профессионалами, которые работают в ресторанном бизнесе нашего региона и с выпускниками нашего колледжа. И примечательно то, что выпускники-кружковцы прошлых лет были участниками жюри.

В завершениихочетсяотметить, что для развитиятворческихспосібностейстудентов необходимо:

1.Разнообразитьформы и методы теоретического и производственногообучения.

2.Создатьматериально-техническуюбазу, отвечающуюсовременнымтребованиям.

3.Активизироватьпознавательную активность обучающихся.

4. Сформироватьпрофессиональныеумения и навыкистудентовв периодобучения и вовнеурочноевремя.

Творческиезанятия, проводимые внеурочноевремяимеют преимущество, так какнеограниченны рамками расписания и не регулированныеучебным планом. Ониведутся на добровольных началах и опираютьсяцеликом на интересы студентов, ониформируют взгляды и убеждают раскрывать перед ними удовлетворённостьвыполняемой работой,воспитывают уверенность в себе, в выбраннойпрофессии,гордость за то, что онивыбралирабочуюпрофессию.

Главнаяцельработыкружка- пробудить у обучащихсяжелание творить новое, развиватьтворче скуюсмекалку, наблюдательность, чтобы в результатедобитьсяколективноготворчествавсейгруппы.