**Министерство образования Республики Мордовия**

***ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им. И.А. Пожарского»***

***Обобщение педагогического опыта***

***по теме:***

***Повышение творческой активности на уроках практического обучения по профессии***

***«Повар»***

**2020г**

**1. Сведения об авторе**



*Фомиа Надежда Николаевна* - *мастер производственного обучения*

*ГБПОУ РМ «Ардатовский аграрный техникум им. И.А. Пожарского»*

Дата рождения: 08.02.1963 г.

Профессиональное образование: «Техние-технолог», квалификация по диплому: «Технология приготовления пищи», Саранский кооперативный техникум, № диплома 11201, дата выдачи 27.02.82г.; ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский Государственный Университет им. Н.П.ОГАРЕВА» по направлению «Агроинженерия», квалификация по диплому: бакалавр, дата выдачи 01.07.2017г..

Стаж педагогической работы (по специальности): 37 лет

Общий трудовой стаж: 38 лет

Наличие квалификационной категории: высшая

Дата последней аттестации: 22.05.2018г.

Награды: присвоено звание «Отличник профтехобразования Российской Федерации, 1993г»; награждена Почетной Грамотой Министерства Госсобрания Республики Мордовия»,2017г.;

Содержание:

1.Сведения об авторе

2. Введение

3.Актуализация темы

4. Задачи и цели работы

5. Из опыта работы

6. Методы и приемы творческой активности обучающихся

7. Роль дуального обучения

5. Выводы

**введение**

В настоящее время в профессиональном обучении сложились благоприятные условия для внедрения в учебный процесс личностно-ориентированных технологий, так как с переходом на новые федеральные государственные образовательные стандарты возросло количество часов на самостоятельную работу, появилась возможность формировать учебные планы с учетом интересов обучающихся. Индивидуальный подход к каждому обучающему, учитывающий его мотивацию, интересы, способности, психологические особенности, накопленный опыт, является одним из основных требований к личностно-ориентированному обучению. Сегодня, когда выпускникам учреждений среднего профессионального образования приходится сталкиваться с конкуренцией на рынке труда, всё более актуальным становится повышение качества профессиональной подготовки. Прежде всего, это будет зависеть от эффективности организации производственного обучения в условиях учебной мастерской поваров, в ходе которого формируются профессиональные умения и навыки обучающихся.

**Актуализация темы**

Проблема подготовки квалифицированного, свободно владеющего профессией, готового к постоянному профессиональному росту, конкурентоспособного специалиста является особенно актуальной на современном этапе развития общества.

Уровень профессиональной компетентности обучающихся обусловлен многими причинами: и качеством теоретического и производственного обучения, и степенью мотивированности обучения, и особенностями материально – технической базы.

В условиях современного производства необходим квалифицированный, свободно владеющий профессией, готовый к постоянному профессиональному росту, конкурентоспособный специалист.

Современный студент по профессии «Повар, кондитер» должен владеть информационными технологиями, обладать творческими способностями и коммуникативными умениями, уметь трансформировать приобретенные знания и профессиональные умения по технологии приготовления блюд, работать в команде, обладать навыками самостоятельного получения знаний и повышения своего познавательного уровня.

Задача современного мастера производственного обучения в том, чтобы качественно и в полном объеме донести знания и передать профессиональные навыки и умения своим студентам. Мастер производственного обучения должен идти в ногу со временем, использовать современные технологии, самообучаться, давать студенту на занятиях творческую свободу и самостоятельность, тем самым развивая в нем личность, подготавливая будущего квалифицированного рабочего к самостоятельной жизни.

В связи с этим, я считаю, что усвоение обучающимися определенной системы знаний и профессиональных умений является недостаточным, необходимо учитывать личностные возможности и способности каждого обучающегося, при решении поставленных профессиональных задач развивать и совершенствовать их творческую индивидуальность. Реализация этой цели предполагает, что учебный процесс должен приобретать характер самостоятельного поисково – творческого труда обучающихся, вне самостоятельной работы нельзя подготовить активную личность, профессионального работника, необходимого современному обществу и производству. И задача мастера-преподавателя – показать значимость, красоту, перспективность этой профессии, научить и подготовить конкурентоспособного профессионала своего дела. Трудно? Безусловно, но вполне выполнимо.

**Задачи и цели работы**

Моя основная задача, как мастера производственного обучения, не только передать определённый набор знаний при приготовления блюд, но и сформировать у обучающихся основные способы и алгоритмы организации самостоятельной работы, научить ориентироваться в сложных потоках информации, успешной реализации творческих умений в своей профессии, выбирать наиболее актуальные вопросы и самостоятельно получать на них обоснованные ответы. Так как будущим поварам предстоит работать на предприятиях общественного питания нового формата (ресторанах, кафе, столовых и т.п.), с современными технологическими подходами к приготовлению и оформлению блюд и самореализоваться в своей профессии – это и явилось для меня ориентиром определения основной ведущей педагогической идеи.

Целью работыпри этом стало повышение творческой активности обучающихся на уроках производственного обучения, путем совершенствования содержания, форм при разработке технологии развития творческой активности учащихся. Объектом исследованиябыл выбранпроцесс развития творческой активности обучающихся на уроках производственного обучения. Предметом исследования **-** процесс развития творческой активности учащихся на уроках производственного обучения, путем совершенствования содержания, форм при разработке технологии развития творческой активности.

Новизна опытахарактеризуется тем, что исследовано и установлено наличие причинно-следственной взаимосвязи между совершенствованием содержания, форм при разработке технологии и уровнем развития творческой активности обучающихся на уроках производственного обучения.

Цели моей работы:

1. Создание атмосферы заинтересованности каждого обучающего в работе.

2. Умение рационально планировать и организовывать работу.

3. Оценка деятельности обучающего не только по конечному результату, но и по процессу его достижения.

4. Стимулирование обучающихся к использованию выполнения задания без боязни ошибиться, получить неправильный ответ или просто высказаться и т.д.

5. Создание проблемных ситуаций, которые позволяют обучающимся проявлять инициативу, самостоятельность.

6. Поощрять обучающихся, находить рациональные или новаторские способы работы.

По моему мнению, важным средством развития творческих способностей обучающихся является приобщение их к свободной импровизации, умению находить в обычных блюдах и кондитерских изделиях новые аналогии. Чтобы лабораторно-практические занятия были творческими, следует создать атмосферу раскованности. Никакая идея, даже самая плохая, не должна критиковаться. Но только создание этих условий не будет способствовать благоприятному творческому росту, так как для его развития необходима некоторая база знаний: анализировать, умение комбинировать, находить в предмете или объекте несвойственные ему признаки, а так же выделять аналогичные в других объектах или предметах и т. д. 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.

На моих уроках у обучающихся есть большие возможности проявить творчество. Кроме того, они проявляют творчество в тех видах деятельности, которые для них приемлемее, предпочтительнее.

В своей деятельности я выбираю различные пути для развития творчества. Изучив литературу по теме, для себя я определила психолого-педагогические условия развития творческих способностей обучающихся:

1.Создание атмосферы доброжелательности. С первых дней в группе надо стараться создавать такую обстановку, в которой дети смогут научиться выражать свои мысли. Вопросы «почему?», «для чего?» должны звучать на каждом занятии. Давать такие задания, с помощью которых обучающиеся научаться оценивать и обосновывать свою оценку. Если он чувствует дружескую обстановку со стороны окружающих людей, то его эмоции будут направлены только на совершаемую им деятельность, а именно - творчество. А значит, работы будут аккуратными и более творческими. Именно такие условия я стараюсь создавать при обучении будущих специалистов .

2.Содержание занятий должно стимулировать эмоциональное отношение обучающихся. Только будучи заинтересованными, они начинают эмоционально выражать свое отношение ко всему окружающему. Я стараюсь выбрать такое содержание занятий, которое стимулировало бы эмоциональное выражение к происходящему. Например, перед изучением темы «Технология приготовления тортов и пирожных из разных полуфабрикатов» я предлагаю просмотреть подборку сайтов с креативным исполнением тортов различной тематики и дать оценку сложности изготовления. Наблюдая мастерство и качество выполнения изысканных кондитерских изделий обучающиеся стремятся к подражанию, фантазируют, придумывают, эмоционально выражают свои мысли.

3.Оптимальное сочетание принципов и технологий. Готовясь к каждому занятию, я выбираю наиболее благоприятное сочетание принципов и технологий, которые были бы доступны для освоения и восприятия учащимся и, конечно, способствовали развитию творческих способностей.

На основании психолого-педагогической методической литературы, наблюдений за учебной деятельностью своих обучающихся мной были разработаны занятия, в основу которых были положены следующие средства и принципы: речь преподавателя, наглядность, творчество, анализ готовых блюд, элементы моделирования.

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, сделать процесс обучения интересным.

Реализация этих задач предполагает использование разнообразных форм и методов производственного обучения, применяемых средств и приёмов, которые позволяют раскрыть потенциал обучающих. Считаю, что в основе обучения лежит признание индивидуальности, самобытности и самоценности каждого обучающегося. Исходя из этого, поэтапно планирую уроки производственного обучения.

**Из опыта работы**

На первом курсе, на практических занятиях, которые проходят в лаборатории техникума, основной формой производственного обучения является фронтальная работа. Она заключается в том, что все обучающиеся выполняют одинаковые задания. При такой форме провожу единый вводный инструктаж, объясняя особенности работы, предупреждая о типичных ошибках; коллективно обсуждаются причины неудач и ошибок, выполненные изделия сравниваются с образцами. Такая коллективная работа обучающихся способствует восприятию одними учащимися удачных приемов у других и поиску выхода из затруднения за счет обмена опытом. Здесь необходимо дать обучающимся возможность высказаться, пусть даже неправильно, а при выполнении задания стараться стимулировать первые удачи. Это создает ситуацию успеха, развивает у учащихся познавательный интерес, чувство удовлетворенности своей работой. И здесь уделяю особое внимание налаживанию психологической совместимости, созданию в группе атмосферы товарищества и взаимного уважения. Проявляя наблюдательность и педагогический такт, ровно и одинаково доброжелательно отношусь ко всем, опираясь на актив.

На втором году производственного обучения занятия предполагаю работу в парах. Комплектуются пары с учетом пожеланий и способностей (сильный и слабый). Работая в паре, обучающиеся могут помогать и обсуждать задание, проверять и оценивать работу. Это развивает у них взаимопомощь, поддержку и терпимость. Работой группы на занятии руководит ученик (старший), эти функции выполняются поочерёдно, что соответствует реалиям трудовой жизни, когда необходимо и руководить, и подчиняться. Все работают под контролем мастера, который помогает разрешить тупиковые или проблемные ситуации. Это создаёт атмосферу сотрудничества и духа взаимопомощи. При этом я контролирую работу в парах и отмечаю индивидуальные результаты каждого.

Дифференцированные задания, применяемые на уроках производственного обучения, предполагают подход к учащимся в соответствии с их уровнем знаний (ниже среднего, средний, выше среднего). Основная сложность состоит в том, что необходимо для каждой микрогруппы найти оптимальную степень трудности материала, обеспечить условия для развития и саморазвития каждого обучающегося.

Задания первого уровня предполагают работу с инструкционно-технологическими картами или опорными конспектами. Обучающиеся последовательно приготовляют блюдо и составляют технологические карты на него. Задания второго уровня предполагают работу по знаниям, полученным по специальным дисциплинам. Обучающиеся готовят самостоятельно, согласно сборникам рецептур, инструкционно-технологических карт, и восстанавливают технологию приготовления путем заполнения технологических карт. Задания третьего уровня предполагают работу самостоятельного выполнения по приготовлению блюда. Обучающиеся демонстрируют свои творческие и эстетические способности, умения принимать решения и анализировать производственную ситуацию.

Для проверки знаний и умений обучающихся используются задания повышенной и пониженной сложности (контрольные работы, тестовые задания, индивидуальные опросы).

На третьем курсе производственного обучения, необходимо требовать от учащихся строгого выполнения установленной технологии и воспитание творческого интереса к работе. Сущность его заключается в умении обучающихся самостоятельно выполнять новые задания. В ходе уроков учащиеся находят оригинальные решения для украшения блюд, применяя современные правила подачи блюд. Это воспитывает у них веру в свои возможности, стремление к совершенствованию, готовит к решению сложных профессиональных задач. Знать все о продовольственных товарах, правилах определения качества, упаковке и хранении, повысить общую профессиональную культуру будущим специалистам помогают занятия «Физиология питания с основами товароведения с продовольственными товарами», организованные на первом году обучения. Для того чтобы обучающиеся лучше усвоили материал урока, применяется большое количество средств обучения: плакаты, вырезки из журналов, рекламные буклеты, видеофильмы и презентации по темам.

**Методы и приемы творческой активности обучающихся**

*В своей деятельности приоритетными задачами для меня является:*

-обеспечить подготовку квалифицированных кадров, обладающих глубокими знаниями и мастерством, способных успешно осваивать новую технику и технологию;

- научить применять полученные знания, соблюдать правила и нормы по охране труда, уважение к профессии, к труду, к людям;

- формировать у учащихся приемы и способы применения передовых форм организации труда, бережному расходованию материальных и энергетических ресурсов.

С первых уроков я стараюсь заинтересовать обучающихся, развивая познавательную активность при изучении профессии «Повар». Так же говорю о трудностях, с которыми они могут столкнуться в процессе практической деятельности. Особое внимание уделяю вопросам получения практических навыков работы, развитию умения прислушиваться к мнению однокурсников и преподавателей, правильно воспринимать критику.

Первое занятие посвящаю истории развития кулинарии. «Приготовление пищи - самая древняя отрасль человеческой деятельности.Особенно важно подчеркнуть, что национальная кухня любого народа соответствует климату, образу жизни, национальным вкусам. Поэтому, изучая все темы курса, на уроках я знакомлю обучающихся с блюдами русской, мордовской, татарской и других национальных кухонь.

История кулинарного образования даёт богатейший материал для воспитания у обучающихся любви к своей профессии и чувства патриотизма.

Кулинария – техническая дисциплина, связанная с рядом других областей наших знаний. На каждом уроке производственного обучения при приготовлении блюд стараюсь обязательно поддерживать связь с общеобразовательными предметами.

- русский язык- недопустимо нарушение правил произношения отдельных слов (блюда, гренки, мозги, супы, соусы);

- химия- изучение химического состава продуктов, реакции, происходящие в продуктах в процессе приготовления пищи ( процесс омыления жира, спиртовое брожение в процессе приготовления теста);

А также физика, математика, история, география и т.д.

Самое действенное средство возбуждения и поддержания интереса и внимания на уроке производственного обучения – создание проблемных ситуаций. Особенно ценно, когда инициатива исходит от самих обучающихся, а мастеру производственного обучения остаётся лишь превратить возникший вопрос в проблемную ситуацию. Например, почему при приготовлении яичницы -глазуньи иногда на поверхности появляются при жарении белые пятна, можно дать прямой ответ: соль снижает температуру свёртывания белков, и пятна образуются в местах попадания крупинок соли. Но лучше предложить ответить на этот вопрос самим обучающимся.

Для качественной самостоятельной работы более сильных обучающихся, использую метод проектов, например, когда приготавливаем блюда из овощей, заранее предлагаю разработать проект **«**Чем кормишь нас природа?».

Достоинство такого приёма заключается в том, что обучающиеся не только приобретают знания, но и приучаются творчески подходить к своей специальности, механическое запоминание заменяется сознательным изучением материала.

Для того, чтобы проблемное обучение было эффективным, необходимо соблюдать ряд правил:

1.Задание должно соответствовать интеллектуальным возможностям обучающихся. Не следует ставить задачи, которые по плечу только особенно способным обучающимся;

2.Для решения проблемы у обучающихся должен быть необходимый запас знаний;

3.Необходимо подвести их к постановке и решению задачи либо путём предшествующего объяснения, либо выполнением самостоятельного задания.

Любая работа обучающегося должна учитываться и оцениваться. Планируя опрос обучающихся нужно продумать, что проверять и как проверять.

На уроках практического обучения при актуализации опорных знаний я использую: устный опрос; проверку знаний с помощью контролирующих программ, карточек-заданий; систему зачётов; экзаменов; сообщений, докладов обучающихся.

Можно использовать опросы в игровой форме. Например, опрос по теме

«Первичная обработка мяса» я провела в форме игры **«**Слабое звено»:

1.Можно ли оттаивать мясо в воде? (Нет);  
2.Какое мясо проверяют на доброкачественность лезвием разогретого ножа? (Мороженное); ит.д.  
 Большое место при опросе домашнего задания занимают тесты различных уровней. Они позволяют установить внутреннюю и внешнюю обратные связи, на основании которых мастер производственного обучения осуществляют функции управления процессом обучения. Тестовый контроль дает возможность при незначительных затратах времени проверить всех обучающихся.

Пользуются популярностью у учащихся моей группы карточки - задания. Их наличие экономит время на уроке, для их изготовления не требуется какой – то специальной аппаратуры и дорогих материалов, они компактны. Карточки дают возможность установить связь между ранее изученным материалом и новым.

Инструкционно - технологическая карта дает возможность организовать продуктивную работу учащихся в лаборатории. Работа с такой картой способствует осмысленному применению знаний в процессе выполнения производственного задания и правильной оценке качества его выполнения, развивает мышление. Работа с картами требует от учащихся хороших знаний специальной технологии и материаловедения, товароведения, которые помогут им обосновать последовательность выполнения отдельных операций, применения инструментов и материалов.

Даю обучающимся опережающие задания, например, подготовить к теме рубрику - «это интересно», «Советы», «Сообщение». Например «Откуда появились бутерброды?» и т.д.

По актуализации опорных знаний применяю также профессиональные игры**,** блиц-опрос студентов, «мозговой штурм», А знаете вы? Раскрась свою еду, черный ящик и т.д.

При закреплении материала : производственные ситуации, вопросы “на засыпку**”.** В задании «Я – сам» необходимо произвести расчет количества сырья для приготовления блюд и заполнить требования к качеству.А также задаю вопросы, такие как: что означает слово «котлета»? (ребрышко), назовите родину бифштекса. (Англия) и т.д.

Использую также уплотнённый опрос: двое обучающихся отвечают у доски, несколько человек получают карточки-задания, можно для эффективности назначить рецензентов. Хорошей проверкой знаний служит письменный опрос, контрольные работы. Хороший эффект дают блиц - опросы, графические диктанты.

Огромным успехом пользуется выставка кулинарных изделий, которую провожу обычно ближе к завершению учебного процесса. Она даёт возможность увидеть и сравнить результаты своего труда - это своего рода “обмен опытом”. В своей практике я использую и внеурочное обучение и воспитание обучающихся- это кружок “Поваренок”, неделя по профессии «повар», «технолог п.о.п.».

В качестве домашнего задания практикую задания по составлению кроссвордов, изготовлению буклетов, схем. И конечно ребята участвуют в исследовательской деятельности. *Исследовательская работа* – это один из способов формирования профессиональных компетенций специалиста. Она позволяет актуализировать знания по теме, сформировать умение работать с информацией, расширить способы деятельности, развивать самостоятельность, контроль и самоконтроль. Студент, принимая участие в научно-исследовательской работе, учится видеть проблемы, ставить задачи, воплощать решение в реальности, путем сбора необходимой информации, проведения анализа имеющихся данных, синтеза и оценки; нарабатывает навык публичных выступлений, становится компетентным в тех вопросах, которые изучает, учится управлять своим временем и собой для достижения поставленных целей. Например: «Определение хлеба в котлетной массе”; “Факторы, влияющие на скорость перехода коллагена мяса в глютин”; “Студенты и здоровое питание”.

Наибольший активизирующий эффект на занятиях дают производственные ситуации, в которых учащиеся сами должны: отстаивать свое мнение; принимать участие в дискуссиях и обсуждениях; ставить вопросы своим товарищам и преподавателям; рецензировать ответы товарищей; оценивать ответы и письменные работы товарищей; заниматься обучением отстающих; объяснять более слабым учащимся непонятные места; самостоятельно выбирать посильное задание; находить несколько вариантов возможного решения познавательной задачи (проблемы); создавать ситуации самопроверки, анализа личных познавательных и практических действий; решать познавательные задачи путем комплексного применения известных им способов решения. Очень важна и самостоятельная работа учащихся, ведь истина добытая путем собственного напряжения и усилий имеет огромную познавательную ценность.

На уроках практического обучения будущему специалисту необходимо не только понять и запомнить, но и практически овладеть знаниями, поэтому познавательная деятельность учащегося не может сводится только к слушанию, восприятию и фиксации учебного материала. Определяющим фактором в выборе форм и методов обучения обучающихся является комплексно- методическое обеспечение предмета.

В свою профессиональную деятельность мы в большой мере вносим инновации, а именно то, что уроки проводим с использованием интерактивных технологий. Использование компьютерного диапроектора позволяет наглядно представить тему и цель урока, выделить основные понятия по теме, показать стадии технологического процесса, фрагменты оформления нормативной документации. Применение мультимедиа проектора позволяет решать следующие учебные познавательные задачи: формировать мотивацию к предмету, активизировать детей на уроке, способствовать развитию коммуникативных умений и навыков.

Презентации удобны тем, что при подготовке отбирается материал именно тот, который нужен для данного урока и в нужной последовательности. Это значительно облегчает подготовку преподавателя к уроку и экономит время на уроке. Материал для презентаций беру из электронных учебников, энциклопедий, Интернета. Таким образом, использование мультимедиа технологий повышает эффективность образовательного процесса, делает его современным.

В техникуме стало традицией ежегодно проводить конкурсы профессионального мастерства среди обучающихся. Цель конкурса – выявление уровня и качества подготовки обучающихся, совершенствование профессиональной подготовки, повышение престижа рабочих профессий среди молодежи. Участники конкурса демонстрируют теоретическую подготовку, профессиональные умения и навыки при выполнении практических заданий, использовании оборудования, применении рациональных приемов и методов труда, проявляя творчество в работе, культуру труда.

Конкурс проводится в два этапа: В ходе 1 этапа, посредством тестирования проверяется теоретическая подготовка участников конкурса. Тесты составляются преподавателями спецдисциплин и мастерами производственного обучения в соответствии с программами по предметам профессиональных циклов и охватывают основные разделы и темы по профессиональным модулям и спецдисциплинам.

Второй этап непосредственно практическая часть. Это мероприятие, несомненно, стимулирует обучающихся к профессиональному развитию, позволяет всем участникам совершенствовать свои профессиональные умения и навыки, а также выявлять более одаренных обучающихся.

Внеклассная работа помогает в изучении индивидуальных способностей учащихся и формирует их личностные качества. Мастер производственного обучения направляет творческую инициативу обучающихся, подсказывает идеи и, предоставив максимум самостоятельности, вместе с группой достигает отличных результатов. Благодаря подобным внеклассным мероприятиям группа сплачивается, усиливается профессиональная мотивация обучающихся.

Ежегодно обучающиеся группы участвуют в республиканском профессиональном конкурсе «Ворлдскилс Россия», в выставках технического творчества в общеобразовательном учреждении и на уровне муниципального района.

**Роль дуального обучения**

С 2018 года наш техникум организовал совместную работу с предприятием общественного питания на базе ИП Якубаевой М.Ф.»Ардатовский пекарь» по дуальному обучению по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 19.02.15 «Технология продукции общественного питания». Целью дуального обучения является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО. Соответственно, обучение студентов проходит на базе предприятия ИП Якубаевой М.Ф.»Ардатовский пекарь» в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих». При дуальном обучении происходит повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников техникума. Дуальная система подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена устраняет основной недостаток традиционных форм и методов обучения - разрыв между теорией и практикой. Обучение будущих рабочих по дуальной системе создает высокую мотивацию получения знаний и приобретения профессиональных навыков тем, что качество их знаний напрямую связано с выполнением служебных обязанностей на рабочих местах. Техникум работает в тесном контакте с работодателем и учитывает его требования к будущим специалистам. Кроме того, в условиях производства быстрее обновляются производственные технологии и используется новейшее оборудование, в том числе, и при обучении студентов. А также положительным моментом можно отметить влияние на обучающихся рабочих производства с большим опытом работы и психологии производственной среды на формирование и становление молодого рабочего, его ориентацию на конкретное производство.

**Результаты сдачи квалификационных экзаменов:**

|  |  |
| --- | --- |
| 2017-2018г | 65% |
| 2018-2019г | 70,1% |
| 2019-2020г | 71% |

**Выводы**

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 мастера и обучающегося заражают друг друга творческий энергией. Занятие создает для каждого обучающегося возможность проявить себя в зависимости от умения и желания учиться.

Известный советский писатель Василий Белов писал: « Каждый ребенок хочет играть, то есть жить творчески. Почему же с годами творчество понемногу исчезает из нашей жизни, почему творческое начало сохраняется и развивается не в каждом?»

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 мастеру производственного обучения. Но если каждый из нас задастся этой целью и будет стремиться к нему, то выиграют, в конечном счете, наши ребята, наше будущее.

Из вышесказанного следует, что главная цель уроков производственного обучения состоит в том, чтобы каждый обучающийся обладал высокой квалификацией, профессионализмом, раскрыл свои индивидуальные способности и, как следствие, видел перспективу своего развития, стремился к профессиональному росту, чувствовал себя уверенно на рынке труда, стал конкурентоспособным специалистом. Для создания личностно-ориентированного взаимодействия мастеру необходимо верить и доверять студентам, стимулировать и поддерживать их стремление к саморазвитию.

**Библиографический** **список:**

1.Анисимов В.В. Основы общей педагогики.-М.,2010 2.Антология педагогической мысли Древней Руси. – М., 2011 3. Байкова Л.А., Гребенкина Л.К. Педагогическое мастерство и педагогические технологии. – М., 2009.

4.Батурина Г.И. Введение в педагогическую профессию, - М., 2011

5.Григорян, В.Г. Роль преподавателя в организации самостоятельной работы студентов / В.Г. Григорян // Высшее образование в России. - 2009. 6..Морозова, Н.В. Инновационные средства организации самостоятельной работы студентов [Текст] / Н.В. Морозова // Молодой ученый. -- 2011. --№2.