

ВИПУСКНА РОБОТА

на тему:

«Розвиток креативного мислення майбутніх кваліфікованих робітників в освітньому процесі ЗП(ПТ)О»

Майстер виробничого навчання
ДНЗ «Богуславський ЦПТО»
Мацаєнко Ганна Андріївна

У сучасних умовах глобалізації, стрімкого розвитку інформаційних технологій та інновацій у різних галузях суспільного життя ключовим чинником професійної успішності є вміння мислити нестандартно, творчо підходити до вирішення проблем, генерувати нові ідеї. Саме тому **розвиток креативного мислення стає однією з головних задач сучасної системи освіти**, зокрема професійної (професійно-технічної) освіти.



Метою цієї роботи є дослідження теоретичних основ розвитку креативного мислення у студентів ЗП(ПТ)О, а також вивчення можливостей практичного впровадження відповідних методів в освітній процес на уроках виробничого навчання.

Креативне мислення у професійній діяльності кухаря відіграє вирішальну роль у таких аспектах:

- Розробка нових страв – сучасна гастрономія потребує інноваційних підходів до приготування та подачі їжі, що є ключовим фактором конкурентоспроможності на ринку.
- Адаптація до змін – у ресторанному бізнесі часто виникають ситуації, коли необхідно замінювати інгредієнти, підлаштовуватися під уподобання клієнтів або шукати нові методи приготування.
- Вирішення нестандартних ситуацій – у кулінарному мистецтві важливо не лише слідувати інструкціям, а й мати здатність знаходити вихід у непередбачуваних умовах.
- Естетика та подача страв – створення ефектної презентації страви має велике значення в індустрії харчування, оскільки перше враження клієнта формується ще до того, як він скуштує їжу.



Методи розвитку креативного мислення у студентів ЗП(ПТ)О

1. Метод проєктного навчання

2. Метод мозкового штурму

3. Метод кейс-стаді
(аналіз реальних ситуацій)

4. Метод креативних обмежень

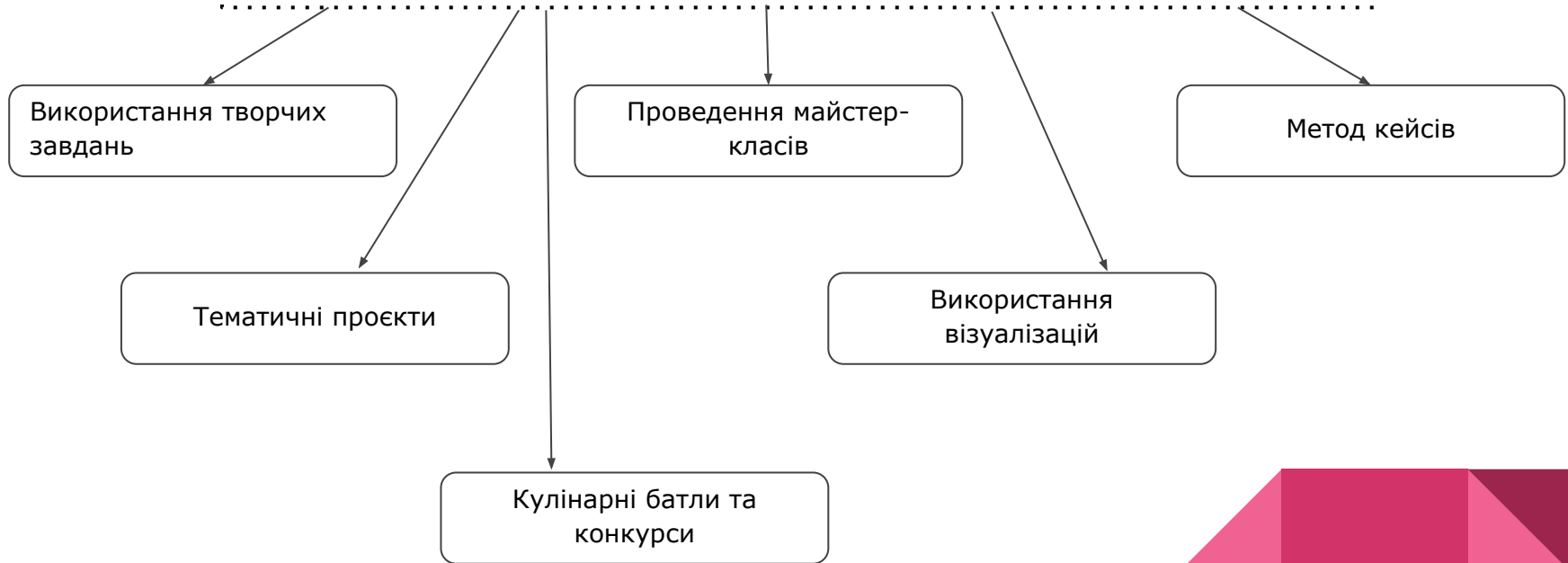
5. Метод рольових ігор



6. Метод «Фуд-дизайн»

7. Метод дегустаційних експериментів

Практична реалізація розвитку креативного мислення у студентів, які здобувають професії кухаря та кондитера, потребує системного підходу та впровадження ефективних методичних прийомів безпосередньо в освітній процес



У практичній частині випускної роботи я також представила приклад уроку виробничого навчання з елементами розвитку креативного мислення на тему " Технологія приготування бісквітних мусових тістечок з дзеркальною глазур'ю ".

Він включає перегляд короткого відео/презентації з креативними ідеями мусових тістечок та подальше обговорення:

- Що зробило ці десерти незвичними?
- Як поєднується колір, форма, смак?
- Чи можна створити щось нове з відомих елементів?

Майстер показує базову технологію приготування мусу, виготовлення основи, процес заливання у форми та глазурування.
Учням надаються інструкційні картки, але з можливістю змінити подачу, колір, начинку тощо за власним баченням.



Одним із важливих аспектів формування креативного мислення є вміння не лише створити кулінарний продукт, а й усвідомлено його презентувати, аргументуючи вибір інгредієнтів, декору, технології приготування, а також назви.

Така діяльність розвиває мовленнєву культуру, критичне мислення, здатність до саморефлексії та сприяє формуванню індивідуального стилю майбутнього фахівця.

Такий урок сприяє розвитку самостійності, відповідальності, вміння презентувати себе і свої ідеї, формує гнучкість мислення та впевненість у власних силах.



Отже, можна зробити **висновок**, що інтеграція сучасних методів розвитку креативного мислення в освітній процес ЗП(ПТ)О є не лише бажаною, а й необхідною умовою підготовки конкурентоспроможних фахівців у сфері кулінарії. Використання активних методик навчання сприяє формуванню у майбутніх кухарів і кондитерів здатності до творчого підходу у професійній діяльності, що забезпечує їхню успішну адаптацію до викликів сучасного гастрономічного ринку та відкриває перед ними широкі можливості для кар'єрного зростання.



Дякую за увагу!

