GIỜ HỌC THỰC HÀNH SÁNG TẠO – ĐIỂM ĐỘT PHÁ TRONG ĐÀO TẠO KỸ NĂNG NGHỀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TẠI TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HUẾ

ThS. Cao Hoàng Nguyệt Thanh

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Phát huy tính sáng tạo trong học sinh sinh viên (HSSV) nghề Chế biến món ăn là một trong những mục tiêu đào tạo và là một trong những hướng đổi mới trong đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn tại trường Cao đẳng Du lịch Huế. Nếu như giáo dục nghề truyền thống chỉ tập trung vào việc truyền đạt kiến thức, kỹ năng, phát triển trí thông minh logic, và giảng dạy hàng nghìn cá thể khác nhau bằng cách giống nhau, đóng khuôn người học trong những năng lực và tiêu chuẩn khô khan, thì với triết lý lấy người học làm trung tâm, giáo dục nghề trong thời đại mới quan tâm nhiều đến từng cá thể, nuôi dưỡng và phát triển đam mê, năng lực sáng tạo, năng khiếu ẩn sâu trong bản thân mỗi người học. Giờ học thực hành vận dụng sáng tạo nghề Chế biến món ăn tại trường Cao đẳng Du lịch Huế là điểm sáng, thể hiện từng bước đi đột phá trên con đường bồi dưỡng năng lực tư duy sáng tạo không ngừng của người học nghề.

Nghị quyết Đại hội Đảng toàn quốc XIII đã xác định định hướng phát triển đất nước giai đoạn 2021-2030, trong đó "đẩy mạnh chuyển đổi số quốc gia, phát triển kinh tế số trên nền tảng khoa học và công nghệ; đổi mới sáng tạo; tạo đột phá trong trong đổi mới căn bản, toàn diện giáo dục và đào tạo, phát triển nguồn nhân lực chất lượng cao, thu hút và trọng dụng nhân tài". Chính vì vậy, việc phát triển tư duy và năng lực sáng tạo trong công tác giáo dục nói chung và giáo dục dạy nghề nói riêng là một nhiệm vụ, là một yêu cầu cấp thiết trong việc đổi mới giáo dục dạy nghề hiện nay.

2. NỘI DUNG

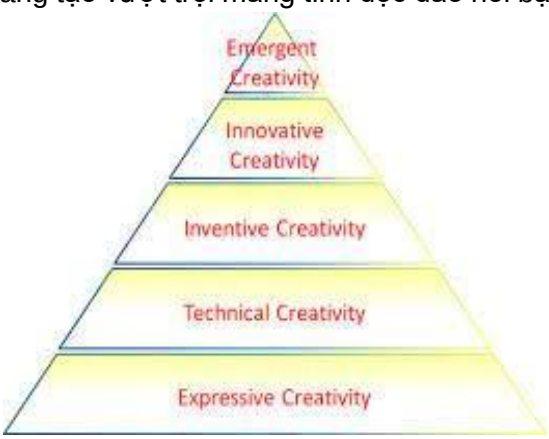
2.1. Sáng tạo – năng lực tiềm ẩn trong mỗi con người

Dưới góc độ nghiên cứu của khoa học hiện đại, sáng tạo là nguồn tài nguyên cơ bản của con người *"a fundamental human resource"*, nguồn tài nguyên đặc biệt mà theo như nhà khoa học Mỹ George Kuznetsky *"bạn càng sử dụng nó nhiều thì bạn càng có nó nhiều hơn"*. Chính vì lý do này mà trong nhiều thập kỷ qua, các quốc gia trên thế giới đều nhận thức được rằng sáng tạo hay năng lực sáng tạo chính là một động lực quan trọng trong sự phát triển của mỗi quốc gia, là một nguồn lực mang tính quyết định cho một đất nước khi tiến vào nền kinh tế tri thức.

Từ quan điểm về tầm quan trọng của sáng tạo, năng lực sáng tạo, nền giáo dục của nhiều quốc gia, đặc biệt là giáo dục dạy nghề, đã đặt mục tiêu đào tạo người học không chỉ với việc cung cấp kiến thức chuyên môn mà còn phải tạo ra những người biết suy nghĩ sáng tạo, bởi lẽ năng lực sáng tạo được hình thành và phát triển một phần thông qua môi trường giáo dục. Đối với giáo dục dạy nghề, việc lồng ghép năng lực sáng tạo vào quá trình giảng dạy là một yêu cầu cấp thiết, đó là một trong những căn cứ để người dạy xây dựng chương trình chi tiết, xác định nội dung, phương pháp dạy học và phương pháp kiểm tra, đánh giá phù hợp; đối với người học đó là quá trình thể hiện các kỹ năng đã học, kết nối các ý tưởng và phát huy các năng lực tiềm ẩn của bản thân. Kagan khẳng định *"Tiềm năng sáng tạo của một cá nhân được xác định bởi các kỹ năng và khả năng mà người đó có được và được phát triển một cách độc lập, ..."*

Nhiều nghiên cứu của các nhà khoa học trong nước và trên thế giới liên quan đến các năng lực sáng tạo với các cấp độ khác nhau. Sáng tạo là một hành động biến ý tưởng mới và hữu ích trở thành hiện thực với hai quá trình chính: quá trình suy nghĩ và quá trình thực hiện. Theo Altshuller, người khai sinh ra phương pháp luận sáng tạo TRIZ, đây là phương pháp giúp con người có thể học rất tự nhiên, không hề gò bó, nhưng có thể mang lại cho người học khả năng nhạy bén và sáng tạo hơn. Dưới góc độ của ông, có năm mức độ sáng tạo: Mức 1, sử dụng ngay ý tưởng có sẵn *(sao chép)*; Mức 2, lựa chọn ý tưởng tối ưu trong vài ý tưởng có sẵn *(sao chép và điều chỉnh)*; Mức 3, cải tiến ý tưởng có sẵn *(sao chép, điều chỉnh và cải thiện)*; Mức 4, đưa ra ý tưởng mới *(tạo ra xu hướng)*; Mức 5, đưa ra nguyên lý hoạt động mới nhờ vậy có được loại hệ thống mới *(tạo hệ thống)*.

Nội dung nghiên cứu của Taylor (1969) trong bài báo khoa học về *Phương pháp tiếp cận giao dịch đối với sự sáng tạo và những ý nghĩa của nó đối với giáo dục* đã khái quát sáng tạo khá thú vị trên một biểu đồ hình chóp với các mức sáng tạo từ thấp đến cao dần: Tầng 1, sáng tạo phác thảo; Tầng 2, sáng tạo kỹ thuật; Tầng 3, sáng tạo khai phá; Tầng 4, sáng tạo tiên phong đổi mới; Tầng 5, sáng tạo vượt trội mang tính độc đáo nổi bật.



Hình 1: Các tầng sáng tạo của Taylor (1969)

Steve Jobs, đồng sáng lập viên, chủ tịch, cựu Tổng Giám đốc điều hành hãng Apple đã từng phát biểu rằng: "Sáng tạo chỉ là việc kết nối các vấn đề" (Creative is just connecting things) và khẳng định sáng tạo chỉ là kết nối những thứ xung quanh cuộc sống của chúng ta với nhau. Với Steve Jobs, nếu chúng ta ngạc nhiên hỏi những người này về những sản phẩm của họ thì thật sự họ cũng chẳng biết họ đã sáng tạo như thế nào, vì họ chỉ đang họa lại những thứ họ thấy theo thế giới quan của họ.

2.2. Giờ học thực hành vận dụng sáng tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn được áp dụng như thế nào tại các trường nghề trên thế giới

Quan điểm của nhiều nước trên thế giới cho rằng mỗi cá nhân là độc lập và duy nhất với những năng khiếu, sở thích và đam mê sáng tạo khác nhau cần được nuôi dưỡng từ những ngày còn ngồi trên ghế nhà trường. Đặc biệt, năng lực sáng tạo cần được người học phát huy đến mức tối đa thông qua việc lồng ghép trong các chương trình giảng dạy.

Đối với chương trình đào tạo kép nghề Chế biến món ăn theo hình thức chuyển giao công nghệ của Cộng hòa Liên bang Đức, HSSV sau khi hoàn thành chuỗi các đơn vị năng lực dưới sự hướng dẫn của giảng viên sẽ tham gia thực hiện *"giỏ hàng"* để chế biến một món ăn khai vị hoặc món ăn chỉnh hoặc món tráng miệng theo chủ đề. Hình thức của *Giỏ hàng* này như cuộc thi Master Chef hàng năm được tổ chức tại Mỹ, gồm các nguyên liệu được giảng viên chọn lựa, HSSV thể hiện tính sáng tạo qua việc sử dụng phương pháp chế biến món ăn, phối hợp nguyên liệu gia vị, phong cách trình bày và trang trí món ăn. Ngoài hình thức giỏ hàng, *"Tuần hành động"* là một mô-đun mà người học sẽ phối kết hợp các "*giỏ hàng"* thành các thực đơn sáng tạo hoàn chỉnh từ món khai vị, món chính và món tráng miệng cho các loại hình tiệc. Có thể nói rằng, từ cái riêng trong sáng tạo của *"giỏ*

hàng", người học sẽ kết nối hoàn chỉnh trong cái sáng tạo tổng thể của *"Tuần hành động".*

Trường dạy nghề đầu bếp Tsuji tại Osaka, Nhật Bản tổ chức giờ học vận dụng sáng tạo theo một cách riêng của mình. Giảng viên hướng dẫn HSSV hoàn thành các công đoạn từ chuẩn bị đến chế biến, hoàn tất và trình bày món ăn lên đĩa, cũng như được hướng dẫn để trau dồi các kỹ năng cá nhân. Trong quá trình thực hiện, HSSV sẽ vừa tự suy nghĩ về các công đoạn chế biến, phân chia vai trò, cùng hợp tác làm việc theo nhóm để có thể hoàn thành món ăn. Thông qua giờ học vận dụng sáng tạo, HSSV sẽ tiếp thu được các kỹ thuật, đồng thời còn có thể phát triển tầm nhìn sâu rộng, trang bị cho bản thân khả năng sáng tạo phong phú.

Tại Đại học Woosong Hàn Quốc, một trong những cơ sở đào tạo nghề chế biến món ăn có uy tín tại Hàn Quốc, giờ học thực hành vận dụng sáng tạo được đưa vào chương trình học năm thứ ba nhằm phát triển toàn diện các năng lực của sinh viên trong môi trường thực tế. Đại học Woosong bố trí sinh viên thực hành sáng tạo tại các nhà hàng có khách thật, cùng với giảng viên, sinh viên chế biến các món ăn theo phong cách mới lạ, độc đáo, sáng tạo trong nghệ thuật trang trí và trình bày trên đĩa ăn. Sinh viên trong các giờ học này thể hiện được các kỹ năng đã được đào tạo ở năm thứ nhất và năm thứ hai, bộc lộ cá tính, tuy duy sáng tạo của bản thân.

Cũng như nhiều cơ sở đào tạo nghề lĩnh vực du lịch tại Châu Âu, HSSV nghề Chế biến món ăn tại trường Kỹ thuật Khách sạn "Alexis Heck", thành phố Diekirch, Luxembourg được rèn luyện kỹ năng sáng tạo thông qua các buổi thực hành trong môi trường có khách của Nhà hàng thuộc trường quản lý và đặc biệt, mỗi tuần, sinh viên tham gia chế biến món ăn Tiệc theo chủ đề như Tiệc thú rừng, Tiệc Halloween, Tiệc chế biến món ăn theo mùa, v.v. dưới sự hướng dẫn của giảng viên. Giảng viên hướng dẫn cách chế biến, trang trí món ăn theo phong cách à la carte và sinh viên được trao quyền có thể đưa ra những ý tưởng mới mang tính sáng tạo, độc đáo, đậm chất nghệ thuật hơn.

Từ những ví dụ điển hình ở trên có thể thấy rằng giờ học vận dụng sáng tạo nghề Chế biến món ăn được lồng ghép trong các chương trình đào tạo của nhiều nước trên thế giới, trở thành một yếu tố quan trọng trong việc thúc đẩy các năng lực của người học lên một tầm cao mới.

2.3. Thực tiễn hoạt động giờ học thực hành vận dụng sáng tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn

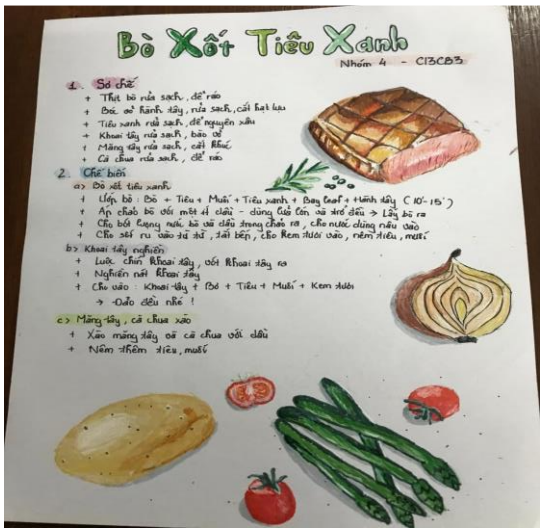
Nhìn lại chặng đường 20 năm đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn cho nhiều thế hệ học sinh sinh viên, có thể nói rằng, năm 2015 đánh dấu sự quyết tâm của nhà trường và của khoa Quản trị Chế biến món ăn trong việc đổi mới đưa giờ thực hành vận dụng sáng tạo vào các mô-đun thực hành nghề Chế biến món ăn, chiếm từ 15-20% thời lượng tổng thể của chương trình mô-đun thực hành. Với việc đưa giờ học thực hành vận dụng sáng tạo sau khi kết thúc một đơn vị năng lực hoàn chỉnh, sinh viên được ứng dụng các nền tảng lý thuyết chuyên ngành và kỹ năng nghiệp vụ đã được trau dồi dưới sự hướng dẫn của giảng viên vào thực tế. Kỹ thuật Chế biến món ăn là một trong những nghề đòi hỏi tính nghệ thuật, tính sáng tạo cao trong việc chế biến và trình bày món ăn. Nhiều trường học trên thế giới đã đặt tên cho ngành học này bằng tiếng Anh như "Culinary Arts", "Gastronomy Art" hay có thể diễn giải sang tiếng Việt là "ngành Nghệ thuật ẩm thực". Chính vì vậy, việc đưa giờ thực hành vận dụng sáng tạo là một tiền đề nhằm hỗ trợ tích cực trong việc phát huy năng lực sáng tạo của tiềm ẩn trong HSSV, thành nghệ thuật sáng tạo của ẩm thực trong chế biến, trình bày và trang trí món ăn.

Trước mỗi giờ thực hành vận dụng sáng tạo, HSSV được giảng viên hướng dẫn chi

tiết các bước thực hiện bao gồm lên ý tưởng; lập kế hoạch, xây dựng và phát triển thực đơn vận dụng sáng tạo; xây dựng bảng kế hoạch làm việc; phát thảo công thức món ăn; chuẩn bị nguyên liệu (đi chợ) và chế biến món ăn tại phòng học thực hành theo nhóm. Từng công đoạn thực hiện, HSSV được giảng viên hỗ trợ về mọi mặt để ý tưởng của HSSV không chỉ phù hợp về mặt chuyên môn mà còn sát với ứng dụng trong điều kiện thực tế.

Bảng 1. Giờ thực hành vận dụng được thể hiện trong chương trình mô-đun Chế biến món ăn Âu được sử dụng cho Hệ Cao đẳng Khóa 12

Năng lực 6: Chuẩn bị nguyên liệu gia cầm cho các món ăn cơ bản 1.1. Gà chasseur 1.2. Vịt nấu cam 1.3. Gà nhồi bỏ lò 1.4. *Thực hành vận dụng sáng tạo*: Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện một món ăn chính từ thịt gia súc
Năng lực 7: Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện các món mỳ cơ bản (pasta) 7.1. Mỳ spaghetti - xốt Bolognaise 7.2. Mỳ spaghetti - xốt Carbonara 7.3. Mỳ Ý hải sản - xốt kem 7.4. *Thực hành vận dụng sáng tạo*: Chuẩn bị, chế biến và hoàn thiện một món ăn chính từ mỳ sợi (pasta)



Hình 2. Công thức chế biến món ăn trong giờ học thực hành sáng tạo của sinh viên nhóm 4 lớp C13CB3

Suốt quá trình sinh viên chế biến món ăn trong giờ học thực hành vận dụng sáng tạo, giảng viên sẽ quan sát, ghi chép, giám sát quá trình chế biến của HSSV nhằm đưa ra những nhận xét hoặc sửa sai khi HSSV mắc những lỗi quan trọng ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn.

Sau khi hoàn thành quy trình chế biến, món ăn sáng tạo của sinh viên sẽ được giảng viên đánh giá theo các tiêu chuẩn yêu cầu về cảm quan. Cuối giờ học, HSSV sẽ ghi nhận những góp ý của giảng viên và các bạn cùng lớp để các chủ đề sáng tạo lần sau được tốt hơn.

Hình 3. Sinh viên chế biến món ăn trong giờ học thực hành sáng tạo

Hình 4. Trình bày sản phẩm thực hành sáng tạo của sinh viên lớp C12CB Đức

Từ việc áp dụng giờ học vận dụng sáng tạo nghề Chế biến món ăn tại trường Cao đẳng Du lịch Huế, đối chiếu với biểu đồ hình chóp của Irving A. Taylor (1969) làm nền tảng, giờ học thực hành vận dụng sáng tạo trong các mô-đun thực hành chế biến món ăn đã được thể hiện dưới các tầng sáng tạo cụ thể như sau:

❶Tầng 1, sáng tạo phác thảo: Phác thảo ý tưởng cho món ăn của mình

❷Tầng 2, sáng tạo kỹ thuật: Lựa chọn những kỹ thuật, phương pháp chế biến món ăn phù hợp, cách trang trí món ăn mang tính phổ biến và cách phối hợp gia vị phù hợp với các khẩu vị thân quen

❸Tầng 3, sáng tạo khai phá: Kết hợp khéo léo các yếu tố tác động đến món ăn như phương pháp chế biến, cách phối trộn gia vị, cách trang trí, cách thưởng thức món ăn.

❹Tầng 4, sáng tạo tiên phong đổi mới: Tạo ra một món ăn mới trên nền tảng món ăn đã có, kết hợp thay đổi một số yếu tố để giúp món ăn có sự mới lại hơn so với phiên bản gốc.

❺Tầng 5, sáng tạo vượt trội mang tính độc đáo nổi bật: Tạo ra một món ăn mới hoàn toàn mang tính độc đáo vượt trội thể hiện ở tất cả các khâu như lựa chọn nguyên liệu, phối trộn gia vị, phương pháp chế biến và cách trình bày trang trí món ăn.

2.4. Lợi thế của việc triển khai giờ học thực hành vận dụng sáng tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn tại Trường Cao đẳng Du lịch Huế

Có thể nói rằng việc triển khai giờ học thực hành vận dụng sáng tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn tại trường Cao đẳng Du lịch Huế có rất nhiều lợi thế.

Thứ nhất, xác định đúng vị trí phát triển của từng nghề, nhà trường đã tập trung đầu tư đúng mức, có hiệu quả về cơ sở vật chất đạt chuẩn quốc tế và khu vực cho nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn với 01 kho thực phẩm đạt chuẩn gồm kho khô, kho mát, kho đông, 3 phòng học thực hành Âu Á, 1 phòng học Chế biến bánh Âu, 01 phòng học thực hành mẫu tích hợp tính năng ghi hình trực tiếp các hoạt động giảng dạy của giảng viên và 1 phòng học thực hành đạt tiêu chuẩn kiểm định Dạy nghề của Cộng hòa Liên bang Đức sắp đi vào hoạt động. Đến thời điểm này, Nhà trường tiên phong với một hệ thống cơ sở vật chất phòng học thực hành hoàn chỉnh, đạt chuẩn và phù hợp với xu thế hội nhập khu vực và quốc tế trong công tác giảng dạy đào tạo nghề. Với lợi thế về cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ đạt chuẩn, HSSV có thể lựa chọn nhiều ý tưởng món ăn mang tính chuyên môn sâu, đòi hỏi yêu cầu kỹ thuật cao trong giờ học thực hành vận dụng sáng tạo, đồng thời rèn luyện cho sinh viên kỹ năng và phương pháp sử dụng có hiệu quả các phương tiện kỹ thuật đó nhằm phát triển chuyên môn, nghề nghiệp, nâng cao chất lượng công việc sau này, đặc biệt giúp HSSV không bỡ ngỡ khi làm việc trong môi trường thực tế tại doanh nghiệp.

Thứ hai, khoa Quản trị Chế biến món ăn đã kiện toàn bộ máy theo hướng chuyên môn hóa với hai bộ môn chính là bộ môn Á và bộ môn Âu nhằm đáp ứng được các yêu cầu và nhiệm vụ giảng dạy được giao của nhà trường. Với sự phân hóa rõ ràng về mặt chuyên môn nghề, giảng viên ở mỗi bộ môn chuyên tâm phát triển năng lực kỹ năng của bản thân để không ngừng nâng cao tay nghề

phục vụ cho công tác giảng dạy cũng như hướng dẫn sinh viên trong các giờ học thực hành vận dụng sáng tạo. Bên cạnh đó, giảng viên khoa Quản trị Chế biến món ăn rất chủ động trong việc thực hiện đổi mới, quyết tâm tạo hướng mới nhằm tạo sự hứng thú người học, việc đưa giờ học vận dụng sáng tạo vào chương trình môn học đã thể hiện rõ điều này.

Sinh viên khoa Quản trị chế biến món ăn

Với sự phát triển một cách vượt bậc của ngành Du lịch, sự đa dạng về tri thức, sự cạnh tranh trên nhiều lĩnh vực trong quá trình hội nhập quốc tế và sự vươn lên không ngừng của nhà trường, trong những năm qua, giảng viên khoa Quản trị Chế biến món ăn được nhà trường tạo mọi điều kiện tham gia học tập, được đào tạo bài bản cả về kiến thức, kỹ năng nghề trong và ngoài nước như Đại Công Quốc Luxembourg, Cộng hòa Pháp, Cộng hòa Áo, Malaysia, Cộng hòa liên bang Đức. Phần lớn các giảng viên thuộc khoa đều có đủ khả năng giảng dạy dạy lý thuyết và kỹ năng thực hành nghề, trong đó có 02 giảng viên đang làm Nghiên cứu sinh, 07 giảng viên có trình độ Thạc sĩ, 03 giảng viên được công nhận là Nghệ nhân Văn hóa Ẩm thực thuộc Hiệp hội Làng nghề Việt Nam và nhiều cán bộ, giảng viên được đào tạo bài bản, bồi dưỡng, nâng cao chuyên môn nghiệp vụ ngắn hạn và dài hạn. Thông qua những khóa đào tạo bồi dưỡng này, giảng viên ngày càng có nhiều kinh nghiệm, trưởng thành trong chuyên môn, triển khai được các yêu cầu ngày càng cao trong công tác giảng dạy, đặt biệt là việc triển khai giờ học thực hành vận dụng sáng tạo.

Thứ ba, HSSV nghề Chế biến món ăn rất tài năng, sáng tạo, chịu khó, cầu tiến trong quá trình học tập. Đây là một lợi thế quan trọng để giờ học vận dụng sáng tạo thể hiện được tính khả thi trong suốt 6 năm qua.

Thứ tư, Nhà trường đã xây dựng được các mối quan hệ gắn kết với doanh nghiệp chế biến thực phẩm có uy tín trong nước những như trên thế giới như Công ty Cổ phần thực phẩm Cholimex, Tập đoàn Ajinomoto Việt Nam, Tập đoàn Wilmar trong việc giúp HSSV tiếp cận với nguồn thực phẩm gia vị chất lượng cao. Các công ty trong nhiều năm đã đồng hành cùng với Nhà trường trong việc tài trợ nhiều sản phẩm gia vị như dầu ăn Meizan, hạt nêm Ajinomoto, xốt Mayonnaise Lisa, bột ngọt Ajinomoto, nước mắm Hương Việt Cholimex, nước tương Cholimex, và nhiều sản phẩm khác. Điều này đã giúp HSSV tiết kiệm được một khoản chi phí mua thực phẩm đáng kể trong giờ học thực hành vận dụng sáng tạo.

2.5. Lợi ích của giờ học thực hành vận dụng chế biến món ăn

Trải qua 6 năm triển khai và thực hiện, giờ học thực hành vận dụng sáng tạo đã thể hiện được nhiều điểm mạnh.

Thứ nhất, với việc đưa giờ học vận dụng sáng tạo vào thực tế, chương trình đào tạo nghề Chế biến món ăn của nhà trường ngày càng tiệm cận với các chương trình đào tạo của các nước tiên tiến trên thế giới, thể hiện tính đổi mới không ngừng của nhà trường trong quá trình từng bước đổi mới sáng tạo.

Thứ hai, nhà trường trở thành một địa chỉ uy tín trong công tác đào tạo nghề Chế biến món ăn. Với việc đa dạng hóa các phương pháp dạy và học thông qua giờ học thực hành vận dụng sáng tạo, tay nghề của HSSV được nâng cao, HSSV được tiếp cận với phương pháp mới, làm quen trang thiết bị hiện đại, thể

hiện được bản lĩnh, năng lực tiềm ẩn của bản thân. Giờ học vận dụng sáng tạo thật sự đã mang lại nhiều ý nghĩa. Điều này thể hiện rõ khi các tập đoàn khách sạn, khu nghỉ dưỡng lớn như Park Hyatt, Furama Đà Nẵng, Vinpearl Phú Quốc, Azerai La Résidence, Intercontinental Đà Nẵng, Laguna dành nhiều lời khen đối với năng lực của HSSV nghề Chế biến món ăn trường Cao đẳng Du lịch Huế, đặc biệt là những HSSV từng thực tập tại bộ phận bếp À la carte và bộ phận bếp outlet ngoài trời – đây là bộ phận bếp mà các món ăn thể hiện tính sáng tạo và cá tính rất rõ của người đầu bếp.

Hội thi "Đầu bếp giỏi - Món ngon miền Trung"

Thứ ba, HSSV được chủ động trong việc lập kế hoạch, xây dựng và phát triển thực đơn, lựa chọn phương pháp chế biến, phong cách trình bày và trang trí món ăn. Điều này giúp HSSV có tư duy cởi mở, sáng tạo theo cách của mình. Bên cạnh đó, HSSV còn có cơ hội rèn luyện kỹ năng không chỉ từ phía giảng viên mà còn được học tập từ chính các bạn trong lớp của mình.

Thứ tư, tính phối hợp làm việc theo nhóm của HSSV ngày càng được cải thiện và theo hướng tốt hơn. Khi thực hiện giờ học sáng tạo, HSSV phải đồng hành cùng nhau ở tất cả các khâu, gạt bỏ cái tôi cá nhân để có thể hoàn thành một sản phẩm mang tính chung của tập thể.

2.6. Khó khăn khi triển khai giờ học thực hành vận dụng sáng tạo

Qua thực tiễn 6 năm thực hiện giờ học vận dụng sáng tạo và qua phỏng vấn HSSV, một số khó khăn khi triển khai giờ học thực hành vận dụng sáng tạo nghề Chế biến món ăn cụ thể như sau:

Trở ngại lớn nhất khi thực hiện giờ học vận dụng sáng tạo đó là việc tìm mua được các loại nguyên liệu phù hợp theo yêu cầu món ăn. Có nhiều nguyên liệu rất khó đặt mua tại thành phố Huế như nấm mỡ, măng tây trắng, các loại lá thơm Âu tươi, các loại gia vị Âu, các loại xương hay nội tạng gia cầm như xương gà, tim gà, v.v.

Bên cạnh đó, việc thiếu kinh nghiệm trong khâu dự trù nguyên liệu khiến sinh viên có thể mua thừa hoặc mua thiếu nguyên liệu, gây lãng phí, tốn kém chi phí hơn trong quá trình thực hiện giờ học vận dụng.

Việc quản lý thời gian thực hiện giờ sáng tạo chưa sát với bảng kế hoạch làm việc dẫn đến HSSV lúng túng trong quá trình chế biến và trang trí món ăn.

Một yếu tố tác động đáng kể đến chất lượng của giờ học thực hành sáng tạo đó là HSSV chưa thực hành luyện tập chế biến món ăn từ trước để thống nhất phương pháp phối trộn gia vị, phương pháp chế biến và ý tưởng trang trí món ăn. Chính vì vậy, một số món ăn chưa đạt được yêu cầu giá trị cảm quan như mong muốn của HSSV và kỳ vọng của giảng viên.

2.7. Một số giải pháp để giờ học thực hành vận dụng sáng tạo nghề Chế biến món ăn mang tính hiệu quả hơn trong việc phát triển tư duy, năng lực sáng tạo của HSSV

Giải pháp 1: Tiếp tục duy trì giờ học thực hành vận dụng sáng tạo trong các chương trình mô-đun thực hành chế biến món ăn và theo hướng tăng thời lượng giờ học, tiến tới tổ chức giờ học này thành một mô-đun riêng biệt như mô-đun *"Tuần hành động"* của chương trình đào tạo kép nghề Chế biến món ăn của CHLB Đức.

Giải pháp 2: Tăng cường vai trò của giảng viên trong giờ học thực hành vận dụng sáng tạo thông qua việc hỗ trợ, hướng dẫn HSSV thực hiện từ khâu đầu tiên lập thực đơn món ăn đến khâu cuối cùng là nhận xét, góp ý để sản phẩm sáng tạo lần sau của HSSV ngày càng tốt hơn.

Giải pháp 3: Tạo động lực cho người học nhằm phát triển năng lực tư duy độc lập tự chủ cho HSSV, từ đó hình thành niềm đam mê, tự học, tự nghiên cứu, phát triển năng lực độc lập suy nghĩ, tư duy sáng tạo.

Giải pháp 4: Duy trì mối quan hệ gắn kết với nhiều doanh nghiệp chế biến thực phẩm thuộc nhóm hàng Việt Nam chất lượng cao trong việc tài trợ các loại gia vị chất lượng nhằm giảm chi phí giờ học thực hành vận dụng sáng tạo cho HSSV.

Giải pháp 5: Tổ chức các hoạt động tạo cảm hứng cho người học như trưng bày các hình ảnh món ăn sáng tạo đẹp từ HSSV theo các chủ đề của chương trình học.

Giải pháp 6: Tổ chức các hoạt động ngoại khóa nhằm phát huy tính sáng tạo trong HSSV như các Hội thi về ẩm thực, tạo điều kiện cho HSSV tham gia các sự kiện ẩm thực trong và ngoài tỉnh như Festival Huế, Festival làng nghề Huế, Tết Việt, v.v., các hoạt động quãng diễn ẩm thực cùng với nghệ nhân, hoạt động vào bếp với nghệ nhân chế biến các món ăn thất truyền.

3. KẾT LUẬN

Giờ học thực hành vận dụng sáng tạo nghề Chế biến món ăn triển khai 6 năm qua đã phát huy được tính tiên phong trong việc thúc đẩy năng lực sáng tạo tiềm ẩn trong mỗi HSSV. Đây là khâu đột phá thể hiện tư duy đổi mới của nhà trường trong quá trình tiệm cận với giáo dục dạy nghề của các nước trong khu vực và trên thế giới. Trong đào tạo nghề Kỹ thuật Chế biến món ăn, sự hỗ trợ của giảng viên chỉ là điều kiện cần, còn nỗ lực của bản thân sinh viên là điều kiện đủ để phát triển năng lực tư duy sáng tạo của mỗi HSSV. Chỉ khi sinh viên tự giác, chủ động tìm tòi, đam mê khám phá, lĩnh hội tri thức, vốn sống, tư duy logic và năng lực giải quyết hiệu quả tình huống nghề nghiệp trong thực tiễn thì sinh viên mới thực sự nâng cao được trình độ và năng lực tư duy sáng tạo trong tương lai.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Hòe (2016). Vai trò của trường Đại học trong rèn luyện năng lực sáng tạo cho học sinh ở trường phổ thông, *Tạp chí Thông tin Khoa học và công nghệ Quảng Bình*.

2. Nguyễn Ngọc (2014), Nghiên cứu chỉ số sáng tạo của Sinh viên học viện Khoa học Quân sự, Đại học Quốc gia Hà Nội.

3. Batay M. (2012), "The Measurement of Creativity: From Definitional Consensus to the Introduction of a New Heuristic Framework", *Creativity Research Journal (N24).*

4. Altshuller G.S., (1998), 40 Principles: TRIZ Keys to Technical Innovation, TIC, Worchester.

5. Getzels J. and Jackson P, (1962), "Creativity and intelligence: Explorations with gifted students", New York.

6. Taylor I.A., (1969), "A transactional approach to creativity and its implications for education", *Research Journal of the American Association for the Advancement of Science Meeting*, Boston, America.