

РОЗВИТОК КРЕАТИВНОСТІ ТА ТЕХНІЧНА ТВОРЧІСТЬ

Цикл професійної та практичної підготовки

СВО «Доктор філософії»

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач - Степанова Тетяна Михайлівна, к.т.н., доцент

Метою розвитку креативності та технічної творчості є вдосконалення творчих здібностей і розвиток інноваційних підходів до вирішення креативних завдань та успішної реалізації ідей. Впровадження таких підходів сприяє покращенню креативної діяльності під час генерування та оцінювання нових ідей задля оволодіння сучасними технологіями технічної творчості та колективної діяльності.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати:

Компетенції:

- Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.

- Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

Програмні результати навчання:

- Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані .

- Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.

Зміст дисципліни:

Креативність як особлива форма діяльності людини

Особливості наукової творчості

Технічна творчість - шлях від ідеї до реалізації

Особливості активізації творчого мислення

Способи оцінювання одержаних ідей

Неймінг як особлива форма креативності

Інноваційні підходи до розвитку креативності

DEVELOPMENT OF CREATIVITY AND TECHNICAL INNOVATION

Cycle of Professional and Practical Training

PhD Level

Total workload: 150 hours (5 ECTS credits)

Lecturer: Assoc. Prof. Tetiana Mykhailivna Stepanova, PhD in Technical Sciences

Course Objective:

The aim of developing creativity and technical innovation is to enhance creative abilities and foster innovative approaches to solving creative tasks and successfully implementing ideas. The introduction of such approaches contributes to improving creative activity in generating and evaluating new ideas, mastering modern technologies of technical creativity, and developing teamwork skills.

Competencies:

Ability to apply modern methodologies, methods, and tools of experimental and theoretical research, digital technologies, computer modeling methods, databases and other electronic resources, as well as specialized software in scientific and educational activities in the field of food technologies.

Ability to solve complex problems in food technologies based on a systematic scientific and general cultural worldview, while adhering to the principles of professional ethics and academic integrity.

Program Learning Outcomes:

Formulate and test hypotheses; substantiate conclusions with appropriate evidence, including the results of theoretical analysis, experimental research, mathematical and/or computer modeling, and available literature data.

Critically analyze the results of one's own research in food technologies and the results of other researchers in the context of the overall body of current knowledge on the studied problem, ensuring the protection of intellectual property.

Course Content:

Creativity as a special form of human activity.

Features of scientific creativity.

Technical innovation – the path from idea to implementation.

Methods of stimulating creative thinking.

Methods for evaluating generated ideas.

Naming as a special form of creativity.

Innovative approaches to developing creativity.