

ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ДУАЛЬНОЇ ОСВІТИ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Жорстка конкуренція на ринку освітніх послуг обумовлює пошук нових форм удосконалення освітніх програм, організації освітнього процесу, що має забезпечити більш ефективне формування компетентностей та програмних результатів навчання випускників відповідно до вимог ринку праці. Разом із цим, варто зазначити що останніми роками спектр кваліфікаційних вимог, які висуває ринок праці до молодих фахівців, значно розширився. Молодий фахівець окрім фахових компетентностей повинен вміти працювати у команді, бути лідером та вміти комунікувати із колегами, генерувати прогресивні ідеї, легко орієнтуватися у сучасному інформаційному просторі, бути стресостійким, креативним, творчо підходити до вирішення завдань тощо. Особливі вимоги висуваються до здатності випускника легко та у максимально короткий проміжок часу адаптуватися до виробничих умов та повноцінно включитися до роботи. І цей список вимог не є вичерпаним. Одним із дієвих механізмів ефективного формування компетентностей є запровадження дуальної освіти. На сьогодні більшість юридичних питань, які перешкоджали повноцінному впровадженню та розвитку дуальної освіти в Україні вирішено. Важливо розуміти, що дуальна освіта не є класичною формою навчання із розширеною практичною складовою. Дуальна освіта має за мету формування компетентностей та програмних результатів навчання безпосередньо на робочому місці відповідно до змісту освітньої програми.

У Харківському державному університеті харчування та торгівлі ведеться робота із запровадження дуальної освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», зокрема за освітньо-професійною програмою «Харчові технології в ресторанній індустрії». Платформою для впровадження дуальної освіти в університеті є навчально-науково-виробничий кластер, до складу якого час входить низка флагманських підприємств харчової та ресторанної індустрії – давніх партнерів ХДУХТ. Кластер відкритий для співробітництва та постійно працює над розширенням партнерських відносин з іншими підприємствами. Проте перші кроки в напрямі запровадження дуальної освіти показали низку складнощів, які наведені нижче.

1. Структура ресторанного бізнесу в Україні й світі в цілому базується на малих підприємствах із невеликою кадровою ємністю. Через це підприємство, навіть мережі закладів ресторанного господарства, здатні взяти на роботу переважно 1–3 студентів. Таким чином, формується значний пул закладів із своїми вимогами до узгодження графіку навчального процесу та виходу на роботу, розширюється перелік наставників, складніше узгоджується виробнича програма навчання тощо.

2. Концепція дуальної освіти та трудове законодавство України вимагають офіційного оформлення здобувача, який навчається за дуальною програмою, на конкретне робоче місце з укладанням відповідного трудового договору. Проте більшість закладів ресторанної сфери неохоче йдуть на це через додаткове податкове та організаційне навантаження. Широко практикується оформлення співробітників, як фізичних осіб-підприємців та укладання із ними договору підряду. Це значно ускладнює процедуру юридичного оформлення статусу здобувача освіти за дуальною формою.

3. Ситуація на ринку праці України склалася таким чином, що більшість закладів ресторанного господарства відчувають гострий дефіцит не керівних кадрів, а фахівців із робочими спеціальностями. Проте виконання цих обов'язків меншою мірою сприяє формуванню компетентностей та програмних результатів навчання, які передбачені освітньо-професійною програмою. Освітня програма вимагає набуття компетентностей, що пов'язані з керуванням підприємством, інноваційним інжинірингом, інноваційним менеджментом тощо. Також ротация (періодична зміна робочого місця в межах одного підприємства), яка є дуже бажаною для удосконалення компетентностей здобувачів, у більшості випадків є неможливою.

4. Неправильне розуміння у суспільстві поняття «дуальна освіта». Необхідна системна робота зі здобувачами освіти та їх батьками для роз'яснення переваг, які отримує здобувач під час навчання за дуальною програмою.

Перелік вищезазначених складнощів не є вичерпним та вимагає безпосередньої участі у їх вирішенні всіх стейкхолдерів. Таким чином, організація дуальної освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», освітньо-професійною програмою «Харчові технології в ресторанній індустрії» має низку організаційних та юридичних складнощів. Їх подолання дозволить забезпечити формування високоякісного фахівця відповідно до вимог сучасного ринку праці.