

КОНЦЕПЦІЯ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ ЗА ДУАЛЬНОЮ ФОРМОЮ ОСВІТИ

Колісниченко Т.О., канд. техн. наук, доц.
Дніпровський національний університет ім. Олеса Гончара

Харчова промисловість України залишилася єдиною галуззю народного господарства, яка в умовах економічної кризи не лише не знизилася обсягів виробництва, але й продовжує їх активно нарощувати. Модернізація вітчизняних підприємств переробної й харчової промисловості, а також підприємств ресторанного господарства, упровадження новітніх технологій і входження України у світове співтовариство потребують кваліфікованих фахівців із вищою освітою.

Проведений аналіз ринку праці, запиту, пропозиції, що надходять від провідних підприємств харчової та переробної промисловості України та підприємств ресторанного господарства, свідчать про постійно зростаючу потребу у фахівцях.

Одним із основних орієнтирів сучасної європейської політики щодо розвитку вищої освіти вважається створення можливостей для впровадження дуальних моделей підготовки фахівців у закладах вищої освіти. Дуальна форма освіти – це спосіб здобуття освіти, що передбачає поєднання навчання осіб у закладах освіти (в інших суб'єктах освітньої діяльності) з навчанням на робочих місцях на підприємствах, в установах та організаціях – для набуття певної кваліфікації, як правило, на основі договору.

В Україні гостро стоїть проблема, пов'язана з недосконалістю механізмів взаємодії освіти та ринку праці, ефективної підготовки та працевлаштування випускників закладів освіти. Оскільки наша країна є учасником Болонського процесу і вітчизняна система вищої освіти перебуває у стадії реформування й пошуку інноваційних моделей навчання, вважаємо актуальним дослідження моделей дуального навчання в університетах країн Європейського Союзу.

Основне завдання впровадження елементів дуальної форми навчання – усунути недоліки традиційних форм і методів навчання майбутніх фахівців харчової промисловості та ресторанного господарства, подолати розрив між теорією і практикою, освітою й виробництвом та підвищити якість підготовки кваліфікованих кадрів із урахуванням вимог роботодавців у рамках нових організаційно-відмінних форм навчання. Навчальний процес організований так, що у навчальному закладі слухач спочатку отримує базові теоретичні знання. Потім він іде практикуватися на підприємство, яке заздалегідь уклало з

навчальним закладом угоду про співпрацю, і виконує там роботу, пов'язану з обраним фахом.

Вирішення проблеми передбачається шляхом реалізації комплексу заходів із напрацювання моделей взаємовигідних відносин закладів вищої освіти та роботодавців, спрямованих на практичну підготовку здобувачів освіти до самостійної професійної діяльності та їх соціальну адаптацію у виробничих колективах, її нормативно-правове та організаційне забезпечення, проведення апробації, досліджень, доопрацювання моделей та її рекомендацій до широкого використання. У Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти передбачається встановлення рівноправного партнерства закладів вищої, фахової освіти, роботодавців та здобувачів освіти з метою набуття останніми досвіду практичного застосування компетентностей та їх адаптації в умовах реальної професійної діяльності.

Конкурентоспроможність харчової промисловості та підприємств ресторанного господарства залежить від рівня професійної підготовки кадрів. Відповідно на сучасні виклики, що стоять перед системою освіти, є впровадження в систему навчального процесу дуальної освіти. Саме дуальна форма передбачає поєднання навчання майбутніх фахівців у закладі освіти з навчанням на підприємствах, в установах та організаціях для набуття високого рівня професійної компетентності.

Упровадження дуальної освіти на кафедрі харчових технологій Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара передбачає проведення практичних та лабораторних занять на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, де вони мають можливість поєднувати теорію з практикою, пізнавати особливості інноваційних технологій виробництва широкого спектра харчових продуктів, методів розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів із використанням перспективних технологій, аналізувати структуру ресторанного закладу, знайомитися з інтер'єром та інноваційними трендами облаштування ресторанного закладу, порівнювати типи та стилі закладів, знайомитися зі структурою меню та основними методиками його побудови на практиці.

Саме таке практико-орієнтоване навчання, побудоване на основі соціального партнерства, забезпечує підвищення якості підготовки кадрів для харчової промисловості й ресторанного господарства, максимально відповідаючи сучасним вимогам ринку праці та роботодавців, сприяє підвищенню мотивації студентів до навчання, реалізує формування нової моделі підготовки конкурентоспроможних фахівців сфери гостинності.