ЗАПРОВАДЖЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ДУАЛЬНОЇ ОСВІТИ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Кочубей-Литвиненко О.В., канд. техн. наук, доц.
Поліщук Г.Є., д-р техн. наук, проф.
Білик О.А., канд. техн. наук, доц.
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Однією з проблем інженерної освіти, у тому числі у сфері харчової промисловості, є недостатній рівень практичної підготовки випускників університетів. Виникнення цієї проблеми зумовлено рядом суб'єктивних та об'єктивних причин, зокрема недостатністю фінансування закладів освіти, спрямованого на оновлення матеріально-технічної бази відповідно до вимог сьогодення, скороченням загального обсягу годин, відведених на практичну підготовку здобувачів, незацікавленістю профільних підприємств надавати робочі місця на короткий термін практики та ін.

Із метою подолання зазначеного виклику в Національному університеті харчових технологій зроблені перші кроки для запровадження елементів дуальної форми навчання під час підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології». Основним завданням запровадження зазначеного інноваційного методу навчання є підвищення якості підготовки бакалаврів та магістрів із харчових технологій з урахуванням потреб і вимог роботодавців, усунення недоліків традиційних методів навчання, подолання розриву між теоретичною підготовкою та практичними навичками, освітою і виробництвом.

Згідно з «Положенням про організацію освітнього процесу в НУХТ», дуальна форма навчання спрямована на адаптацію студента до професійної діяльності відповідно до обраної кваліфікації і полягає в поєднанні навчання студента в університеті з роботою на профільному підприємстві на умовах, викладених у договорі, та обов'язковим стажуванням/навчанням на виробництві під керівництвом наставника від підприємства. Дуальну форму можуть обрати студенти, які навчаються на денній формі навчання та виявили особисте бажання.

Обов'язковою вимогою для вибору підприємства-партнера з метою запровадження елементів дуальної форми навчання студентів є відповідність запропонованої програми стажування профілю освітньої програми та кваліфікації, яку здобуває студент.

Підбір потенційних партнерів для запровадження цього інноваційного методу навчання здійснюється за такими напрямами:

– проведення ярмарок вакансій за участю профільних підприємств харчової промисловості та організація зустрічей, лекцій, тренінгів представників підприємств зі студентами з метою їх зацікавлення у проходженні стажування;

– самостійний вибір студентом профільного підприємства для проходження стажування та поєднання навчання в університеті з навчанням на робочому місці за профілем освітньої програми.

Протягом 2017–2018 та 2018–2019 навчальних років у навчальному експерименті щодо запровадження елементів дуальної форми здобуття освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» взяли участь такі профільні підприємства харчової промисловості: ПрАТ «Оболонь», ТОВ «Кременецьке молоко», ТОВ «Тернопільський м'ясокомбінат».

Загалом 15 студентів НУХТ навчалися із запровадженням елементів дуальної освіти, у тому числі два здобувачі освітнього ступеня бакалавр.

Перший досвід запровадження елементів дуальної форми здобуття освіти під час підготовки бакалаврів і магістрів із харчових технологій дозволив виявити такі позитивні сторони методичної інновації:

– активна співпраця з провідними профільними підприємствами, використання у навчальному процесі їх матеріально-технічної бази та подальша ефективна комунікація сторін;

– підвищення конкурентоспроможності університету на ринку освітніх послуг;

– просування «бренду НУХТ» на ринку праці;

– розширення та вдосконалення практичної частини освітньої програми зі збереженням достатнього рівня теоретичної підготовки;

– посилення ролі роботодавців у системі підготовки кваліфікованих фахівців;

– скорочення періоду адаптації випускників НУХТ до професійної діяльності;

– збереження контингенту студентів денної форми навчання.

Отже, дуальна освіта забезпечує тісний взаємозв'язок між наукою, освітою, виробництвом, що приводить до якісних змін у системі підготовки фахівців для потреб харчової промисловості.