

Навчально-науковий інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму  
Кафедра туризму, готельної і ресторанної справи  
Кашинська Олена Євгенівна 095 178 31 34 / 096 704 73 17  
kashinskaya11061987@gmail.com

Кашинська О. Алгоритм упровадження елементів дуальної форми здобуття вищої освіти в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи // Dynamics of the development of world science. Abstracts of the 10th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada, 2020. Pp. 437 – 444. URL: <https://sci-conf.com.ua>.

**УДК 378.147:640.412/.432**

## **АЛГОРИТМ УПРОВАДЖЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ДУАЛЬНОЇ ФОРМИ ЗДОБУТТЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

**Кашинська Олена Євгенівна,**  
к.п.н., доцент  
кафедри туризму, готельної і ресторанної справи  
Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка  
м. Старобільськ, Україна  
kashinskaya11061987@gmail.com

**Анотація:** у статті представлено алгоритм упровадження елементів дуальної форми здобуття вищої освіти в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи. Даний алгоритм визначає першочергові цілі та траєкторію подальших завдань при організації здобуття вищої освіти за дуальною формою навчання та містить рекомендації щодо підготовки викладачів закладів вищої освіти до роботи з дуальною формою здобуття освіти.

**Ключові слова:** дуальна форма здобуття освіти, фахівець з готельно-ресторанної справи, заклади вищої освіти, практична підготовка, виробниче навчання.

На сучасному етапі розвитку сфери послуг гостроти набуває проблема нестачі якісно підготовлених фахівців для роботи в готельно-ресторанній галузі. Аналіз даної проблеми показав, що молоді фахівці часто не справляються з вирішенням виробничих завдань, пов'язаних з технологічними процесами обслуговування. Однією з причин є брак практичного досвіду, одержуваного в навчальному закладі. У Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти, наголошено, що наразі відбулось знецінення традицій

практичної підготовки здобувачів освіти [1]. Однією з причин стало поширення «фальсифікованих» практик через відмову готельно-ресторанних підприємств працювати зі студентами, спираючись на збереження комерційної таємниці або складні конкурентні обставини. При цьому влада не має важелів впливу на подібні приватні підприємства, кількість яких в рази перевищує кількість державних. У той же час великі корпорації, що працюють в Україні, відчуючи брак висококваліфікованих фахівців із новітнім мисленням, реально осмислюють соціальну відповідальність щодо співпраці із закладами вищої та професійної (професійно-технічної) і фахової передвищої освіти у напрямі практичної підготовки фахівців з використанням дуальних форм навчання. Значна частина цих прикладів стосується професійної (професійно-технічної) освіти в сировинних галузях, енергетиці, сільському господарстві, тоді як сфера вищої освіти в туристичній та готельно-ресторанній галузі залишається поки що осторонь. Це підтверджує актуальність вибраної теми дослідження.

Аналіз наукових і методичних джерел засвідчує, що різні аспекти впровадження дуальної освіти розкрито в наукових дослідженнях багатьох авторів, зокрема: Н. Абашкіної, І. Акімової, У. Бека, І. Бойчевської, Р. Гатіна, В. Землянського, Я. Канакіна, В. Кларіна, В. Соловйової, Є. Терещенкова, Г. Федотової та інших. Теоретичні та практичні розробки в сфері системної організації професійної освіти на основі методологічного принципу дуальності зустрічаються в працях таких німецьких учених як: Г. Бауман, А. Ліпсмаєр, Г. Пецольд, А. Шелтен, К. Штратман, Х. Штегман.

Однак, вивчення проблем впровадження дуальної форми здобуття вищої освіти в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи ще недостатньо представлено в дослідженнях, що визначило вибір теми статті.

Метою даної статті є представити алгоритм упровадження елементів дуальної форми навчання в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи.

Розв'язання проблеми недостатнього рівня готовності випускників закладів вищої освіти до самостійної професійної діяльності на відповідних первинних посадах можливе шляхом впровадження дуальної форми здобуття освіти.

Підтвердженням ефективності дуальної форми здобуття освіти виступає позиція міжнародних організацій, таких як OECD та UNESCO, які приділяють значну увагу питанням професійної підготовки. У своїх звітах вони наголошують на «міжнародному визнанні», яке надається подвійній системі [2, с. 12; 3, с. 14].

У вітчизняних закладах вищої освіти процес впровадження зазначеної форми здобуття освіти в підготовку фахівців знаходиться на початковій стадії. Відбувається реалізація комплексу заходів з 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, розробляється нормативно-правове та організаційне забезпечення, проводяться дослідження та їх апробація, доопрацьовуються рекомендації до широкого використання [1].

Одним із перших кроків впровадження дуальної форми здобуття вищої освіти в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи є розробка алгоритму дій, який буде спрямовувати роботу у відповідному напрямі.

Алгоритм впровадження елементів дуальної форми здобуття вищої освіти в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи може виглядати таким чином:

1. Пошук підприємств готельно-ресторанної галузі, які мають потребу в кадрах, подальші переговори з підприємством та укладання двосторонніх договорів про співпрацю університету та підприємства щодо дуального навчання.

Н. Кулалаєва та інші науковці пропонують відбір підприємств, на яких може бути організоване дуальне навчання, здійснювати за критеріями [4, с. 109]:

- профіль підприємства відповідає спеціальності закладу вищої освіти. Для спеціальності «Готельно-ресторанна справа» такими підприємствами можуть виступати готелі різних типів та категорій, підприємства ресторанного господарства – ресторани, кафе, бари та інші;

- інноваційна активність підприємства. Заклади повинні слідкувати за новітніми тенденціями й концепціями в обслуговуванні (гедонізація сервісу, індивідуалізація обслуговування, ін.) та впроваджувати їх у свою роботу;

використовувати сучасне матеріально-технічне оснащення та дотримуватись принципів екологізації тощо;

- використання інноваційних технологій організації обслуговування та його технологічне переоснащення (керування процесами обслуговування on-line, застосування новітніх клінінгових технологій, патентування нових страв та їх оформлення, впровадження сучасних форм та методів навчання персоналу, планування модерних концепцій, пошук нових ресурсів для розвитку підприємств тощо);

- наявність умов для застосування елементів дуальної форми навчання (додаткові робочі місця, кабінети методичного супроводу та ін.);

- наявність кадрів, які б виконували функції наставників у процесі дуального навчання та мали педагогічну, фахову освіту, відповідну до профілю професії, виробничий та педагогічний досвід, володіли освітніми технологіями формування ключових професійних компетентностей, а також технологіями оцінювання освітніх результатів. Також доцільним є виокремлення на підприємстві посади «координатор», що відповідатиме за організаційно-методичний супровід навчання за дуальною формою здобуття освіти на підприємстві;

- готовність направляти потенційних наставників на навчання за психолого-педагогічною складовою;

- готовність укласти із закладом вищої освіти та студентом угоду про співробітництво за дуальною формою навчання при підготовці фахівців;

- готовність виплачувати заробітну плату студентам відповідно до договору про співробітництво за дуальною формою навчання при підготовці фахівців.

Заклади вищої освіти здійснюють відбір підприємств за зазначеними критеріями та приймають подальше рішення щодо можливої участі підприємства в реалізації освітніх програм дуального навчання у підготовці фахівців готельно-ресторанної справи з використанням ресурсів підприємств. Умови проведення дуального навчання включають кадрові, методичні, інформаційні, матеріально-технічні, фінансові ресурси.

У той же час, заклади готельно-ресторанної справи, що відповідають критеріям відбору, акумулюють перелік відповідних знань, умінь і навичок студентів, необхідних для роботи на даному підприємстві.

2. Розробка та затвердження разом з роботодавцями документації та рекомендацій щодо впровадження дуальної форми навчання. Заклади вищої освіти разом з підприємствами складають навчальну програму, робочий навчальний план за спеціальністю, річний календарний графік, план заходів щодо забезпечення освітнього процесу за дуальною формою навчання.

Для отримання студентами теоретичної та практичної підготовки в рамках дуальної форми навчання у закладах вищої освіти доцільно використовувати модульно-компетентісний підхід, який передбачає організацію освітнього процесу на основі компетентностей, які структуровані в окремі навчальні модулі.

3. Проведення конкурсного відбору за участю роботодавців серед студентів, які бажають навчатись за дуальною формою навчання. Укладання індивідуальних угод про дуальну форму навчання між підприємством, закладом вищої освіти та студентом.

4. Прийом підприємством студентів у кількості та в строки, узгоджені з освітньою організацією; закріплення за студентами наставника з числа найбільш кваліфікованих фахівців для навчання їх практичним знанням і прийомам в роботі за кожним напрямом програми дуального навчання; забезпечення безпечних умов проходження дуального навчання для студентів на підприємстві, що відповідають санітарним правилам, вимогам охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки.

Підприємства готельно-ресторанного господарства проводять знайомство студентів зі Статутом, правилами внутрішнього трудового розпорядку, правилами поведінки на робочих місцях і на території, протипожежними, санітарними та іншими загальнообов'язковими нормами й правилами, проводять інструктажі з охорони праці та здійснюють контроль за їх виконанням.

5. Здійснення діагностування результатів навчання та атестації здобувачів вищої освіти за дуальною формою навчання у формі, передбаченою освітньою програмою. Спільно із підприємством заклад освіти організовує процедуру

оцінки загальних і фахових компетентностей, освоєних студентами в процесі дуального навчання за фахом підготовки відповідно до державних стандартів вищої освіти, навчальних планів, робочих програм навчальних дисциплін і професійних модулів.

Діагностування результатів навчання майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи за дуальною формою здобуття вищої освіти є одним з вагомих складових практичного навчання.

Представники роботодавців можуть бути задіяні у тематичному, вихідному контролі знань, умінь та навичок студентів і безпосередньо брати участь у підсумковій атестації. Поточний контроль (опитування, проведення контрольних модульних робіт, тестування) та тематичний контроль (застосовується після завершення теми) дають можливість проводити коригування подальшого процесу навчання.

Проміжний контроль (семестрові й підсумкові заліки, екзамени) та вихідний контроль (державна підсумкова атестація) дозволяють виявити досягнення мети певного етапу підготовки майбутнього фахівця.

Складовими діагностування результатів навчання здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» з використанням дуальної форми навчання є:

- діагностування якості теоретичної підготовки (захист проектів, есе, опитування, анкети, портфоліо, кейс-технології, різні види дидактичних тестів);
- діагностування якості практичної підготовки (навчально-виробничі завдання, індивідуальна самостійна робота, щоденник практики, звіт про проходження практики, виробнича характеристика, професійне портфоліо).

При оцінюванні результатів практичної підготовки повинні враховуватись такі критерії, як:

- вміння та навички студентів застосовувати на практиці одержані професійні знання;
- якість роботи і продуктивність праці;
- дотримання технологічної дисципліни та охорони праці;
- правильність здійснення виробничих прийомів та операцій;

- уміння користуватися обладнанням, пристроями, результативними методами організації праці.

6. Аналіз недоліків у теоретичній підготовці здобувачів вищої освіти за результатами дуальної форми навчання.

7. Корегування освітніх програм і навчальних планів зі спеціальності з урахуванням потреб роботодавців.

Упровадження елементів дуальної форми здобуття вищої освіти в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи, на нашу думку, потребує також введення обов'язкового стажування для викладачів фахових дисциплін на робочому місці, а також здійснення підготовки викладачів до організації навчання за дуальною формою здобуття освіти та розробки методики викладання в закладах вищої освіти за системою дуального навчання [5, с. 575].

Отже, впровадження дуальної форми навчання у вищу освіту передбачає розробку алгоритму дій, який буде визначати першочергові цілі та траєкторію подальших завдань. Запропонований нами алгоритм впровадження елементів дуальної форми здобуття вищої освіти в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи має сім позицій та рекомендації щодо підготовки викладачів закладів вищої освіти до роботи з дуальною формою здобуття освіти.

Подальші дослідження будуть пов'язані з виявленням організаційно-педагогічних умов організації освітнього процесу з використанням елементів дуальної форми здобуття освіти при підготовці фахівців готельно-ресторанної справи.

### **Список літератури**

1. Концепція підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/660-2018-%D1%80> (дата звернення: 20.05.2020). – Назва з екрана.

2. Hoeckel, Katrin and Robert Schwartz. Lernen für die Arbeitswelt. OECD studies on vocational training in Germany. Paris 2010. Pp. 74.

3. OECD. “Lernen für die Arbeitswelt”. OECD-Studien zur Berufsbildung. OECD Publishing, editors. – Paris, 2010. – Pp. 218 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.oecd-ilibrary.org/education/oecd-studien-zur-berufsbildung-lernen-fur-die-arbeitswelt\\_9789264087842-de](https://www.oecd-ilibrary.org/education/oecd-studien-zur-berufsbildung-lernen-fur-die-arbeitswelt_9789264087842-de) (дата звернення: 24.05.2020). – Назва з екрана.

4. Організація дуальної форми навчання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти: практ. посіб. / Т.М. Герлянд, І.А. Дрозіч, Н.В. Кулалаєва, Г.М. Романова, М.М. Шимановський; за заг. ред. Н.В. Кулалаєвої. – Житомир: «Полісся», 2019. – 304 с.

5. Кашинська О. Упровадження елементів дуальної форми здобуття вищої освіти в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи // Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 9th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. 2020. Pp. 569-576. URL: <http://sci-conf.com.ua> (дата звернення: 24.05.2020).