

ДУАЛЬНА ФОРМА НАВЧАННЯ В ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Бурак Валентина Геннадіївна

ORCID ID: 0000-0001-5097-6536

кандидат технічних наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Херсонський державний університет, Україна

Мета підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи полягає в забезпеченні сфери послуг висококваліфікованими кадрами, конкурентоспроможними, затребуваними на вітчизняних і закордонних ринках праці, на підставі реального суспільного попиту на послуги, у формуванні здібностей провадити якісну сервісну діяльність та обслуговування споживачів індустрії гостинності [1].

Формування професійної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи у процесі їхньої практичної підготовки актуалізується завдяки впровадженню *дуальної форми навчання* як паралельного формування умінь та навичок у закладі вищої освіти (ЗВО) та на виробництві. Це забезпечує не тільки закріплення теорії на практиці, а й передбачає процес навчання в умовах виробництва. Означений формат дозволяє студентові пройти підготовку і в ЗВО, і на підприємстві, зокрема готельно-ресторанної справи, де він повинен працювати за трудовим договором, з паралельним закріпленням отриманих знань та набуттям практичних навичок.

У межах такої інтегрованої співпраці ЗВО зобов'язаний сформувати гнучкий спеціальний графік навчання через проведення індивідуальних занять із його офіційним працевлаштуванням за фахом на підприємстві або організації та обов'язковим навчанням (стажуванням) на робочому місці. При цьому враховуються потреби здобувача освіти виконувати посадові обов'язки на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу відповідно до його розпорядку роботи. Освітній процес у ЗВО здійснюється з використання технології викладання та навчання: проблемної лекції (розгляду проблемних питань), лекції-візуалізації (демонстрації відео тощо), бінарної лекції (два лектори – викладач і практик), лекції із заздалегідь запланованими помилками, лекції – прес-конференції, пошукової лабораторної роботи, дослідницької роботи, евристичної бесіди, рольових та ділових ігор, навчальних ігор, тренінгів в активному режимі, аналізу конкретних ситуацій Case study, розв'язання винахідницьких завдань, розбору ділової пошти тощо.

Необхідним також визнано забезпечення закладу освіти відповідним технічним обладнанням, кадровим забезпеченням для створення, підтримки роботи сайту та безпеки роботи в мережі, уможливлення організації вільного доступу до робочих місць, систематичне оновлення навчальних і методичних матеріалів, формування й розвиток інформаційної культури всіх учасників освітнього процесу [2].

Підприємства можуть надавати для підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи певні онлайн-платформи, навчальні фільми, інструкції підприємств, лабораторії, робочі приміщення, цехи, зали тощо.

Науковцями було визначено провідні особливості дуального навчання у вищій школі, пов'язані із:

- установами партнерства між основними зацікавленими сторонами (роботодавцями, студентами і ЗВО);
- формальним академічним визнанням попереднього навчання й досвіду через систему акредитації (Accreditation of Prior Learning, APL, Accreditation of Prior Experiential Learning, APEL);
- інноваційною та привабливою складовою системи навчання на основі методології «змішане навчання» (blended learning), зокрема за допомогою різних форм навчання та викладання, що ґрунтується на критичній рефлексії і рефлексивних діях для пов'язування нових теорій з досвідом; практико-орієнтованих проєктах для задоволення потреб зацікавлених сторін, обумовлених у навчальному договорі; методології і методиці дистанційного та електронного навчання; індивідуальному підтримуванні студентів як освітньою установою, так і робочою організацією;
- оцінюванням і формальною сертифікацією результатів програм дуального навчання;
- проєктуванням програм дуального навчання на основі врахування попереднього й поточного досвіду роботи дорослого студента. Особливістю навчальних програм є їхня інтегрованість договірних модулів дуального навчання з існуючими модулями курсів в університеті; акредитованих короткострокових курсів з акредитованими програмами навчання, наданими роботодавцями; акредитованих модулів або курсів інших освітніх установ з акредитацією попереднього навчання тощо [4].

Під час працевлаштування випускники ЗВО часто демонструють різний рівень знань і вмінь. Не завжди репрезентована кваліфікація відповідає сучасним вимогам підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Постає необхідність перенавчання фахівців безпосередньо на підприємствах, що «тягне» за собою додаткові витрати ресурсів. Актуалізується потреба забезпечення набуття необхідної кваліфікації під час освітнього процесу, аби фахівець, отримавши диплом, міг розпочинати трудову діяльність у найкоротші строки. Згідно з чинним законодавством підприємства готельно-ресторанного бізнесу передусім розпочинають з укладання двосторонніх договорів із ЗВО щодо співробітництва в рамках дуальної освіти, а далі тристоронніх зі здобувачами освіти (бакалаврами чи магістрами).

ЗВО розроблено алгоритм переходу на дуальну форму. Насамперед замовники освітніх послуг мають віднайти підприємство чи організацію з метою проведення навчання за дуальною формою та із завідувачем випускової кафедри узгодити обране підприємство, визначитися із можливою посадою. Майбутній фахівець зобов'язаний скоординувати з керівниками вибраного ним підприємства готельно-ресторанного бізнесу перспективу його навчання за дуальною формою та паралельну професійну діяльність у підпорядкованому йому підприємстві.

За умови ствердого рішення замовники освітніх послуг продовжують укладанням тристоронніх договорів із ЗВО та підприємством (компанією) щодо подальшого навчання за дуальною формою.

Особливістю організацій дуальної форми провадження освітнього процесу є обов'язкове розроблення індивідуального плану навчання здобувача освіти (укладають викладачі випускової кафедри та представники підприємств (установ) готельно-ресторанного бізнесу), а також графіка індивідуальних занять. Означений індивідуальний план повинен включати опанування матеріалу дисциплін навчального плану (як у ЗВО, так і на підприємствах). Інтеграція передбачає виконання певної частини лабораторних і практичних занять на виробництві – у

лабораторіях, відділах підприємства, цехах, залах тощо за присутності куратора та/або представника стейкхолдера.

Здійснення освітнього процесу за використання дуальної форми навчання можливе за умови використання так званої «форми поділеного тижня», що включає такий розподіл навчального часу: декілька днів замовники освітніх послуг навчаються в ЗВО, решта відводиться стажуванню та професійній діяльності на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу.

Імовірною є і блочна (модульна) форма, коли протягом навчального семестру здобувач освіти навчається у ЗВО декілька тижнів та/або місяців, а далі – навчання та професійна діяльність на виробництві.

Значущість дуальної форми навчання – у залученні до проектування освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми та змісту освітніх компонент у ролі стейкхолдерів професіоналів-практиків підприємств готельно-ресторанної справи.

Діяльність підприємств також ототожнена з проведенням експертизи знань знань здобувачів вищої освіти під час відбирання після 2 курсу на навчання за дуальною формою.

Цінності набуває можливість доступу до навчальних ресурсів та реальних кейсів компанії під час організації та проведення навчально-практичної діяльності.

Мотивуючою є перспектива працевлаштування та/або стажування на виробництві. Важливими стають реальні процеси у сфері послуг, проблеми, що виникають, та пошуки їхнього вирішення, перспектива виконання кваліфікаційної бакалаврської/магістерської роботи на базі підприємства готельно-ресторанного бізнесу з консультуванням фахівцями-практиками.

Здійснений попередньо аналіз уможливорює висновок про роль дуальної форми навчання в підготовці майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Набуття професійних практичних навичок та вмінь у результаті застосування дуальної форми навчання уможливорює забезпечення максимальної ефективності підготовки здобувачів вищої освіти згідно з вимогами світової сфери обслуговування, підвищення рівня конкурентоспроможності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в умовах глобалізації та скорочення періоду їхньої адаптації у реальній професійній діяльності.

Список використаних джерел:

1. Бурак, В. Г. (2020). Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. *Інноваційна педагогіка*, 29 (1), 88–92.
2. Бурак, В. Г. (2021). Специфіка формування компетентності фахівців готельно-ресторанної справи в процесі професійної підготовки в закладах вищої освіти. *Нова педагогічна думка*, 2 (106), 32–38.
3. Кільдеров, Д. Е. (2021). Інтеграція змісту професійних науково-предметних дисциплін у формуванні інтегральної компетентності майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічний альманах*, 50, 55–62.
4. Плачинда, Т. С. (2022). Практичний складник професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогічні науки*, 100, 34–40.
5. Чумак, О. О., & Плачинда, Т. С. (2018). Дуальна освіта як перспектива розвитку вищої школи України. *Вісник Черкаського університету. Серія «Педагогічні науки»*, 2, 143–149.
6. Tolochko, S. (2016). Economi competitiveness and modern pedagogics definitions correlation, *Baltic Journal of Economic Studies*, 2 (1), 101–107.
7. Ponomarenko, N., Polyansky, P., Shkurat, I., Romanenko, M., & Tolochko, S. (2022). Quality management of higher education for increasing the competitiveness of labour resources. *International Journal for Quality Research*, 16 (3), 817–830.