

УДК 371.1:647.252

Ірина Дрозіч, методист

*ДНЗ “Хмельницький центр професійно-технічної освіти торгівлі та харчових технологій”,
аспірант Хмельницького національного університету*

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ДУАЛЬНОЇ СИСТЕМИ НАВЧАННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ З ПРОФЕСІЇ “КУХАР”

У статті розглянуто основні аспекти організації професійної підготовки кваліфікованих робітників з використанням елементів дуальної системи навчання. Проаналізовано погляди науковців щодо ефективності використання елементів дуальної системи в навчальному процесі. Описано використання елементів дуальної системи в навчально-виробничому процесі ДНЗ “Хмельницький центр професійно-технічної освіти торгівлі та харчових технологій” при підготовці кваліфікованих робітників з професії “Кухар”. Обґрунтовано, що підготовка майбутніх кухарів буде ефективною за умови впровадження елементів дуальної системи навчання.

Ключові слова: кухар, дуальна система, професійно-технічний навчальний заклад, підприємство.
Літ. 10.

**Ірина Дрозіч, методист ГУЗ “Хмельницький центр професійно-технічного образования
торговли и пищевых технологий”,
аспирант Хмельницкого национального университета**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ДУАЛЬНОЙ СИСТЕМЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПОДГОТОВКЕ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ “ПОВАР”

В статье рассмотрены основные аспекты организации профессиональной подготовки квалифицированных рабочих с использованием элементов дуальной системы обучения. Проанализированы взгляды ученых по эффективности использования элементов дуальной системы в учебном процессе. Описано использование элементов дуальной системы в учебно-производственном процессе ГУЗ “Хмельницкий центр профессионально-технического образования торговли и пищевых технологий” при подготовке квалифицированных рабочих по профессии “Повар”. Обосновано, что подготовка будущих поваров будет эффективной при условии внедрения элементов дуальной системы обучения.

Ключевые слова: повар, дуальная система, профессионально-техническое учебное заведение, предприятие.

**Iryna Drozich, Methodist of the educational establishment “Khmelnitsk center of the vocational and
technical education of Trade and Food technology”,
Postgraduate Student of Khmelnytsky National University**

USING THE ELEMENTS OF THE DUAL TRAINING SYSTEM DURING THE PREPARING OF SKILLED WORKERS OF “COOK” PROFESSION

In article considers the main aspects of the organization of vocational training of skilled workers with the use of elements of dual training system. It analyzes the views of scientists concerning the efficiency of use of elements of dual system in educational process are. The author describes the using of elements of dual system in the industrial practical process of preschool manufacturing process of “Khmelnitsky center of vocational and technical education of Trade and Food technology” during training the skilled workers . It is proved that training of future cooks will be effective on condition of introduction of elements of dual training system.

Keywords: dual system, professional educational institution, skilled worker, cook, enterprise.

Актуальність проблеми дослідження.
Згідно з Державною національною програмою “Освіта” (“Україна XXI століття”, розділ “Професійна освіта”) [3] та Національною стратегією розвитку освіти в Україні [6], виведення освіти в нашій країні на рівень розвинутих країн світу є можливим лише за умови впровадження нових освітніх технологій, модернізації матеріально-технічної бази

професійно-технічних навчальних закладів, удосконалення навчально-виховного процесу, доступності і ефективності освіти та підготовки нового покоління робітничих кадрів до життєдіяльності в умовах сучасного суспільства.

Темпи технологічного переоснащення, сучасних виробництв такі, що значна кількість знань втрачає актуальність через 3 – 5 років. Не залишилась осторонь цього і галузь ресторанного

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ДУАЛЬНОЇ СИСТЕМИ НАВЧАННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ З ПРОФЕСІЇ “КУХАР”

господарства. Характерною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства є пропозиція великої кількості нових послуг і продукції, які потребують оновлених виробничих технологій.

Однією з умов економічного зростання країни є підготовка виробничого персоналу з високим рівнем професійної компетентності. Випускники професійно-технічних навчальних закладів повинні бути готові працювати в умовах постійного оновлення техніки й технологій виробництва. Це мають бути підприємливі конкурентоспроможні робітники з високим рівнем професійної компетентності, мобільності, готовності до впровадження нових технологій, здатних до самореалізації, швидкого реагування на запити ринку праці. Сьогодні висуває нові вимоги оновлення змісту професійно-технічної освіти, запровадження інноваційних педагогічних та виробничих технологій, пошуку нових форм і методів організації навчально-виробничого процесу. Це ще раз підтверджує необхідність випереджувальної освіти, орієнтованої на здобуття нових фундаментальних знань, вивчення процесів і технологій безпосередньо на виробництві.

Це зумовлює необхідність нових підходів до формування змісту навчального матеріалу та вимог до професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства. Значні можливості для цього має дуальна система навчання. Вона передбачає тісну співпрацю системи освіти та підприємств. Дуальна система отримала світове визнання, це найбільш поширена і визнана форма підготовки фахівців, яка комбінує теоретичне навчання в навчальному закладі та виробниче навчання на виробництві. Метою дуальної системи є підготовка кваліфікованого робітника, який володіє певним переліком компетенцій. В цьому неzapеречна перевага дуальної системи, де учень працює не з текстами та знаковими системами, а з реальними виробничими ситуаціями.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Жодна з освітніх моделей не викликала такої уваги науковців, як дуальна система професійної освіти. Різні аспекти проблеми дуальної системи розкриваються в дослідженнях багатьох українських та зарубіжних науковців: Н. Абашкіної, І. Акімової, Р. Арнольда, У. Бека, Х. Беннера, І. Бойчевської, Р. Гатіна, В. Землянського, Я. Канакіна, В. Кларіна, В. Грайнерга, Г. Грунера, А. Келя, Г. Кершенштайнера, В. Лемперта, С. Мунха, Н. Пазюри, Г. Патцольда, А. Піскунова, С. Романова, В. Рудольфа, Л. Самолдіної, В. Соловйової, Г. Федотової, та інших.

Більшість дослідників визнають неможливість її повного копіювання, але одночасно наголошують, що аналіз дуальної системи створює передумови впровадження найбільш ефективних її елементів в систему професійної освіти країн з ринковою економікою.

Терміни “дуалізм”, “дуальний”, “дуальність” (від лат. dualis – подвійний) досить широко застосовуються в різних галузях знань (філософії, політології, економіці, соціальних та природничих науках).

Як філософська категорія в онтологічному аспекті дуалізм змістовно виражає такі уявлення, згідно яких матеріальна і духовна субстанції (матерія і дух, матеріальне та ідеальне) є рівноправними початками [4, 104 – 105].

В словнику “Професійна освіта” дуальна система трактується як подвійна форма професійної підготовки у західноєвропейських країнах (Німеччині, Австрії та ін.), яка охоплює виробниче навчання на підприємстві (3 – 4 дні на тиждень) і відвідування державної професійної школи (1 – 2 дні на тиждень). При дуальній системі держава контролює навчання в професійних школах, а органи самоврядування підприємств та компетентні інстанції – навчання на виробництві. До компетентних інстанцій в питаннях професійної освіти належать самоврядні організації у справах економіки, ними є: Палати промисловості і торгівлі, Палати ремесел, Палати сільськогосподарської продукції. Керуючись Законами про професійну освіту вони відповідають за профорієнтацію, контроль і визнання професійної підготовки в регіоні. У педагогіці поняття “дуальна система” вперше було використане у ФРН в 1969 році [7, 87].

Дуальна система Німеччини виникла як нова форма професійного навчання, організація якого передбачає надання теоретичної і практичної професійної підготовленості, а отже, утвердження провідного принципу – єдності індивідуалізації та інтелектуалізації професійного навчання – діяльнісної компетенції [1, 22 – 23].

Ця система має велику історію успішного розвитку, вона визнана на міжнародному рівні як передумова досягнення країною економічної продуктивності. Успішна професійна освіта приводить до збільшення шансів на майбутнє як для молоді, так і для економіки країни.

Завдання професійного училища полягає у доповненні навчання на підприємстві спеціальними теоретичними знаннями (теорія спеціальності) та підвищенні загальноосвітнього рівня учнів. Мета навчання – забезпечити широку професійну компетентність учнів, передати їм

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ДУАЛЬНОЇ СИСТЕМИ НАВЧАННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ З ПРОФЕСІЇ “КУХАР”

знання та вміння, необхідні для кваліфікованої професійної діяльності [5, 144].

І. Бойчевська досліджуючи дуальну освіту в Німеччині дійшла висновку, що така освіта є засобом професійної соціалізації молоді, оскільки надає їй найкращі можливості для отримання кваліфікації. Вона є основним джерелом формування молоді генеративної кваліфікованих робітників і завдяки тісному зв'язку зі сферою праці забезпечує оптимальний старт трудового життя [2, 73].

Дослідниця трактує дуальну систему навчання як інноваційний тип організації цільової професійної підготовки, який передбачає узгоджену взаємодію освітнього і виробничого середовища по підготовці фахівців. При дуальному навчанні освіта взаємодіє з бізнесом, суб'єктами ринку праці, а це одна з складових сучасної моделі, яку потребує сучасне суспільство.

Г. Федотова наголошує, що аналіз дуальної системи навчання створює передумови впровадження найбільш ефективних її елементів в навчально-виробничий процес професійно-технічних навчальних закладів [10, 266].

При дуальній системі навчання на принципах співвідношення теоретичного навчання в навчальному закладі та практики на базових підприємствах, які є носіями інноваційних технологій, вдається досягнути взаємовигідного соціального партнерства, вважає Л. Самолдіна [8, 247].

В. Землянський та Я. Канакін переконані, що побудова системи дуальної цільової підготовки майбутніх фахівців, яка зорієнтована на реальні потреби регіонального ринку праці, конкретних підприємств, соціальні та кар'єрні сподівання молоді, дозволяє на якісно новій основі забезпечити взаємодію закладів професійно-технічної освіти та підприємств та тим самим забезпечити сучасну якість підготовки фахівців [4, 110].

На думку С. Соловйової дуальна система професійної освіти дозволяє молодій людині найкращим чином вжитися в професію [9, 95].

В рамках професійного навчання знання, уміння та навички передаються за допомогою різних методів навчання. Відомими методами є:

1. Чотириступінчастий метод, що складається з наступних рівнів: підготовка учня; показ і роз'яснення з боку особи, відповідальної за профнавчання; наслідування і пояснення з боку учня; самостійне повторення учнем (з подальшою оцінкою особи, відповідальної за профнавчання).

2. Навчальні бесіди, які практикуються у всіх областях професійного навчання. При цьому

особа, відповідальна за профнавчання, починає бесіду з пояснення якої-небудь важливої для навчання теми. Після пояснення учень може поставити свої питання, аби прояснити незрозумілі моменти. В кінці бесіди, особа відповідальна за профнавчання, підводить підсумки по вивченій темі, а учень вносить свої доповнення.

3. Метод проектної роботи, коли учень самостійно виконує складне завдання. При цьому особа, відповідальна за навчання, дає завдання, а учень сам вибирає метод його виконання. Часто проектна робота виконується в групі.

4. Метод навідних текстів. Концепція навідних текстів полягає в спонуканні учня за допомогою так званих навідних питань до самостійних дій. Даний метод проходить в шість етапів: інформація – планування – рішення – виконання – перевірка – оцінка. Він добре придатний для роботи в групі.

Отже, дуальна система професійної освіти характеризується як навчальний процес, в якому поєднуються теоретична підготовка в навчальному закладі та професійно-практична підготовка на підприємстві в умовах виробничого процесу. Дуальна система навчання передбачає узгоджену взаємодію освітньої та виробничої сфер по підготовці спеціалістів. Взаємодія освіти з бізнесом, суб'єктами ринку праці – це одна з складників моделі, яка затребувана суспільством. Тому потрібна тісна співпраця навчального закладу з роботодавцями та соціальними партнерами. А саме: спільна участь навчального закладу і роботодавців у проведенні навчального процесу та розробці навчально-методичної документації; модернізація змісту професій; організація виробничого навчання та практики в умовах виробництва.

Метою статті є розкриття сутності і значення впровадження елементів дуальної системи в навчально-виробничому процесі ПТНЗ при підготовці кваліфікованих робітників з професії “Кухар”.

Виклад основного матеріалу. Педагогічний колектив ДНЗ “Хмельницький центр професійно-технічної освіти торгівлі та харчових технологій” чітко усвідомив, що найважливішим чинником підвищення якості професійного навчання, адаптації молодих робітників до нових економічних умов, закріплення їх на робочих місцях в умовах ринку праці є впровадження в навчально-виробничий процес елементів дуальної системи.

Особливістю дуальної системи у навчальному закладі є те, що навчання учнів з професії “Кухар” відбувається за схемою: теоретичний цикл та

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ДУАЛЬНОЇ СИСТЕМИ НАВЧАННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ З ПРОФЕСІЇ “КУХАР”

формування первинних навичок з професії відбувається в навчальному закладі, а формування складних та комплексних навичок – на конкретному виробництві, або, точніше, на конкретному робочому місці. Професійні знання та досвід у учнів набуваються, розширюються та поглиблюються під час виробничого навчання та виробничої практики. Тому, значне місце в навчально-виробничому процесі центру відводиться виробничому навчанню та практиці учнів.

Компетентність кваліфікованих робітників кулінарного профілю все більше спрямовується на самостійну творчу роботу. Зокрема, виробниче навчання та виробнича практика учнів кулінарних груп організовані на кращих підприємствах ресторанного господарства міста Хмельницького.

Виробниче навчання з професії “Кухар” проводиться в умовах самостійного виробництва. Центр має 3 самостійних їдальні в ПТНЗ м. Хмельницького, 1 кафе, де весь технологічний процес здійснюється лише майстрами виробничого навчання і учнями центру.

В таких умовах стоїть спільне завдання – підготовка кваліфікованих робітників, рівень професійної компетентності яких, повинен відповідати, з одного боку, вимогам кваліфікаційної характеристики і державного стандарту професійно-технічної освіти з професії “Кухар”, а, з іншого – вимогам сучасного виробництва. ДНЗ “Хмельницький центр професійно-технічної освіти торгівлі та харчових технологій” працює у тісному контакті з підприємствами-замовниками кадрів та враховує їхні вимоги до майбутніх фахівців ресторанного господарства.

Навчально-виробничий процес побудований так, що через кожні два тижні теоретичного навчання, починаючи з жовтня, учні першого курсу упродовж навчального року проходять виробниче навчання в умовах виробництва на підприємствах ресторанного господарства. На початковому етапі навчання в умовах виробництва учні першого курсу не мають достатніх професійних знань і вмінь. Це створює певні труднощі в роботі. Щоб цьому запобігти, майстри виробничого навчання використовують випереджувальний метод навчання із застосуванням елементів дуальної системи. Саме ця технологія навчання підвищує ефективність роботи майстра виробничого навчання, допомагає учням швидше адаптуватися в умовах виробництва. На кожний урок готується комплект документації, який містить план уроку, інструкційно-технологічні карти, картки-завдання

на робочі місця учнів, звітно-облікову документацію, картки виробничих ситуацій і “навідні тексти”.

За допомогою навідних текстів учень порівняно самостійно може здобути знання і вирішити проблеми. Спочатку учень отримує необхідну інформацію, наприклад, при вивченні технології приготування страв. Наступні кроки при роботі з “направляючими текстами”: планування (послідовність необхідних операцій), вирішення (спосіб виконання операцій), виконання (по одному або в умовах розподілу праці), контроль (самоконтроль якості роботи) і оцінка (опосередкований контроль).

Завідувач виробництва разом із майстром виробничого навчання вибирають страви з переліку навчально-виробничих робіт, складають меню, за яким учні будуть працювати. Для того, щоб учні добре підготувалися до роботи наступного разу відповідно до складеного меню, майстри виробничого навчання видають картки-завдання і навідні тексти для кожного учня на процес, який він відпрацюватиме наступного разу. Вдома учень вивчає рецептуру, робить перерахунки на вказану кількість порцій і опрацьовує теоретичний матеріал, а якщо має бажання і необхідну сировину, то може навіть приготувати страви.

Наступного разу під час організаційного моменту майстер виробничого навчання перевіряє присутність учнів на робочих місцях, готовність робочих місць до початку роботи, правильність зроблених перерахунків, а також звертає увагу на виробничі ситуації, які можуть виникнути в процесі приготування страв.

Поточне інструктування учнів майстри виробничого навчання проводять переважно індивідуально у формі цільових обходів робочих місць. Цільові обходи проводяться з метою перевірки організації робочого місця, правильності виконання прийомів, користування інструментами, збірником рецептур страв та кулінарних виробів, дотримання безпеки праці, умінь учнів прийняти рішення у виробничих ситуаціях, швидко знайти потрібну інформацію.

Практика підтверджує необхідність для певної частини учнів додаткового індивідуального інструктажу. Тому завдання майстра виробничого навчання – надати практичну допомогу учням у засвоєнні трудових навичок та створити умови для ефективного навчання.

Під час проходження виробничої практики на робочих місцях в підприємствах ресторанного господарства учні демонструють самостійність при виконанні технологічних процесів: прийманні

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ДУАЛЬНОЇ СИСТЕМИ НАВЧАННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ З ПРОФЕСІЇ “КУХАР”

та зберіганні сировини, організації робочого місця, веденні технологічного процесу приготування страв.

Організація професійно-практичної підготовки в умовах виробництва має ряд переваг:

- учні не лише знайомляться з виробництвом, але й засвоюють прийоми та навички роботи на робочих місцях кухаря підприємств ресторанного господарства;

- навчання майбутніх кухарів в умовах виробництва створює високу мотивацію отримання знань та набування професійних навичок тому, що їх якість безпосередньо пов'язана з виконанням службових обов'язків на робочих місцях;

- зацікавленість керівників відповідних установ підприємства у практичному навчанні свого майбутнього робітника;

- вплив на учнів робітників виробництва з великим досвідом роботи і психології виробничого середовища на формування та становлення молодого робітника, його орієнтацію на конкретне виробництво.

- скорочуються витрати професійно-технічної системи країни на закупівлю та утримання дорогого виробничого обладнання. Окрім того, в умовах виробництва швидше оновлюються виробничі технології і використовується найновіше устаткування, в тому числі, і при навчанні учнів.

Висновки. Отже, використання елементів дуальної системи в навчально-виробничому процесі при підготовці кваліфікованих робітників з професії “Кухар” дозволяє:

- підвищити привабливість підготовки кваліфікованих робітників галузі ресторанного господарства;

- забезпечити зростання мобільності й конкурентоспроможності випускників закладу на ринку праці;

- забезпечити можливість як учнів, так і педагогів долучитись до найсучасніших виробничих технологій в ресторанному господарстві;

- покращити рівень і обсяги спілкування педагогів закладу з роботодавцями;

- підвищити якість професійно-практичної підготовки.

Перспективи подальших досліджень пов'язуємо з впровадженням елементів дуальної

системи професійного навчання при формуванні технологічної компетентності кваліфікованих робітників з професії “Кухар”.

1. Абашкіна Н.В. *Принципи розвитку професійної освіти в Німеччині: монографія* / Н.В. Абашкіна. – К.: Вища школа, 1998. – 207 с.

2. Бойчевська І.Б. *Роль системи дуальної освіти у професійній підготовці молоді у Німеччині* / І.Б. Бойчевська // *Порівняльно-педагогічні студії*. – Вип. 2. – Умань: ПП Жовтий О.О., 2009. – С. 68 – 74.

3. *Державна національна програма “Освіта” (“Україна ХХІ століття”)*. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 3 листопада 1993 р. № 896 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/896-93-p> (дата звернення 31.03.2016р.). – Назва з екрана.

4. Землянський В.В., Канакин Я.В. *Теоретические аспекты дуальной целевой подготовки специалистов* / В.В. Землянський, Я.В. Канакин // *Вопросы современной науки и практики*. – 2012. № 1 (37). – С. 104 – 110.

5. Марчук Е.В. *Современные тенденции развития начального профессионального образования в Германии* // *Вестник ТГПУ*. – 2007. – Выпуск 7 (70). – С. 144 – 145.

6. *Національна стратегія розвитку освіти в Україні на період до 2021 року*. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://osvita.ua/legislation/other/36322/> (дата звернення 31.03.2016р.). – Назва з екрана.

7. *Професійна освіта: Словник: Навч. посіб.* / Уклад. С.У. Гончаренко та ін.; За ред. Н.Г. Ничкало. – К.: Вища шк., 2000. – 380 с.

8. Самолдина Л.Н. *Научно-методическое обеспечение дуальной целевой профессиональной подготовки студентов в ССУЗ: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.01* / Людмила Николаевна Самолдина. – Казань, 2008. – 272 с.

9. Соловьева С.В. *Дуальная система профессионального образования в Германии* / С.В. Соловьева // *Вестник Нижегородского университета им. Н.И. Лобачевского. Серия Социальные науки*. – 2013, № 4 (32). – С. 95 – 99.

10. Федотова Г.А. *Развитие дуальной формы профессионального образования: Опыт ФРГ и России: дис. ... докт. пед. наук: 13.00.08* / Галина Анатольевна Федотова. – Москва, 2002. – 340 с.

Стаття надійшла до редакції 13.04.2016

