Пропозиції та зміни освітньо-професійної програми «Ресторані технології» за результатами обговорення у 2025-2026 навчальному році

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність G13 Харчові технології

Освітня кваліфікація: Бакалавр з харчових технологій

Категорія стейкхолдерів	Прізвище, ім'я, по батькові	Місце роботи (навчання)	Зміст пропозиції (-й) та її (їх) обґрунтування	Примітка про врахування / часткового врахування / неврахування
Зміни, ініційовані робочою групою (розглянуто на розширеному засіданні кафедри ТХВРГ– протокол № -6 від 20.01. 2026 р.)				
Академічна спільнота	Наконечна Юлія Григорівна.	Доцент кафедри ТХВРГ ПУЕТ	***Пропозиція:*** доцільно ввести до освітньої програми, яка буде закривати компетентність, щодо історико-складової компоненти. ***Обґрунтування:*** відповідно до рекомендацій НАЗЯВО щодо історико-культурної складової освітнього процесу	**Пропозиція врахована.** В новій редакції ОПП буде внесена нова ОК «Тренінг курс «Моя громадянська позиція»

Представник роботодавців, випускниця спеціальності…… … …	Юрій Діденко	Шеф-кухар ресторану INCH, Київ	***Пропозиція:*** доцільно посилити співпрацю з провідними закладами ресторанного господарства шляхом організації виїзних занять для здобувачів освіти. ***Обґрунтування:*** це сприятиме підвищенню рівня практико-орієнтованого навчання, забезпечить безпосереднє ознайомлення з інноваціями ресторанної галузі та сучасним технологічним обладнанням.	**Пропозиція врахована.** Шляхом заключення договорів про співпрацю з закладами ресторанного господарства міста Полтава та складанням графіку відкритих лекцій від повідних експертів галузі
	Сточний Юрій	шеф-кухар ресторану «Хмільний», Полтава	***Пропозиція:*** доцільно посилити в межах освітньої програми вивчення системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP, передбачивши окремі змістові модулі або розширення відповідних дисциплін для формування цієї компетентності. ***Обґрунтування:*** така необхідність зумовлена сучасними вимогами до підготовки фахівців харчової галузі, а також відповідає рекомендаціям НАЗЯВО щодо	**Пропозиція врахована.** В новій редакції ОПП буде внесена нова ОК Основи харчового законодавства та безпечності харчових продуктів

			посилення практикоорієнтованої складової освітнього процесу та формування професійних компетентностей у сфері безпечності харчових продуктів.	
Здобувач вищої освіти	Косарева Лілія	ПУЕТ, студентка ОП Ресторанні технології група ХТРТ - 31	***Пропозиція:*** доцільно ввести до освітньої програми дисципліну з бізнес-планування, яка забезпечить формування відповідних підприємницьких компетентностей. ***Обґрунтування:*** запровадження такої дисципліни сприятиме розширенню можливостей випускників щодо започаткування та ефективного ведення власної справи, підвищить їхню конкурентоспроможність на ринку праці.	**Пропозиція врахована.** За рахунок вибіркової дисципліни загального вибору «Бізнес-план» для ЗВО 4 року навчання
Зміни за результатами громадського обговорення (розглянуто на засіданні кафедри ТХВРГ – протокол № -9 від 18.03.2026 р.)				

Академічна спільнота	Левченко Юлія	Доцент кафедри ТХВРГ ПУЕТ	**Пропозиція:** доцільно передбачити впровадження сучасних систем менеджменту підприємства шляхом введення відповідної освітньої компоненти, що забезпечуватиме досягнення ПР 15. **Обґрунтування:** введення такої освітньої компоненти дозволить системно реалізувати зазначений програмний результат відповідно до визначеного принципу та підвищити ефективність підготовки здобувачів.	**Пропозиція врахована.** В новій редакції ОПП буде внесена нова ОК Менеджмент
Представник роботодавців	Закотенко Катеина	Шеф-кухар гриль-бару «7teenbar», Полтава	***Пропозиція:*** доцільно впровадити ступеневу систему практичної підготовки здобувачів вищої освіти, передбачивши для студентів першого року навчання проведення навчальної практики замість виробничої. ***Обґрунтування***: така організація практичного	**Пропозиція врахована.** Шляхом перерозподілу кредитів на практичну підготовку та введення навчальної практики замість виробничої для ЗВО першого року навчання.

			навчання відповідатиме рівню сформованості теоретичних знань здобувачів, сприятиме їх поступовому поглибленню та ефективному закріпленню на практиці.	
Випускник спеціальності G13 Харчові технології ОПП Ресторанні технології	Голуб Олександр	Бармен ресторану «Mountain Residence Wellness & SPA», Буковель	***Пропозиція:*** доцільно й надалі розвивати практику міжнародної академічної мобільності, зосереджуючи увагу не лише на технологіях приготування сучасних страв української кухні, але й на кулінарних традиціях і технологіях кухонь інших країн. ***Обґрунтування:*** міжнародний обмін досвідом між закладами освіти сприяє розширенню професійних компетентностей здобувачів, формує міжкультурне розуміння та підвищує рівень їх підготовки відповідно до сучасних вимог глобалізованого	**Пропозиція врахована.** Шляхом введення дисципліни за вибором професійного блоку «Food Traveller: майстерність світових кухонь» для ЗВО третього року навчання

			гастрономічного простору.	
Здобувач вищої освіти	Багаєв Євген	ПУЕТ, студент ОП Ресторанні технології група ХТРТ - 31	***Пропозиція:*** продовжити практику проведення виїзних занять на гастрономічних форумах та професійних заходах для здобувачів освіти. ***Обґрунтування:*** участь у таких заходах надає студентам можливість ознайомитися з сучасними техніками приготування страв, новітнім обладнанням та актуальними тенденціями галузі, що сприяє поглибленню практичних знань і формуванню професійного світогляду.	**Пропозиція врахована.** Шляхом внесення участі в гастрофорумах, які організовуються Асоціацією шеф-кухарів України до плану роботи кафедри на 2026-2027 н.р.