

## РЕЦЕНЗІЯ-

на освітньо-професійну програму «Ресторанні технології»  
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти  
спеціальності G13 Харчові технології  
у Полтавський університет економіки і торгівлі»

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі має великий досвід виховання спеціалістів із новаторським способом мислення та креативними підходами формування та реалізації стратегій розвитку підприємств галузі. Випускники кафедри володіють високим інтелектуальним потенціалом, розвинутими фаховими компетенціями і є здатними до самореалізації і саморозвитку. Полтавський університет економіки і торгівлі (ПУЕТ) має в своєму арсеналі потужний досвід, досвідчений кадровий потенціал та матеріально-технічну базу для виконання завдань, пов'язаних з підготовкою компетентного та кваліфікованого фахівця.

В освітньо-професійній програмі «Ресторанні технології» за спеціальністю G13 Харчові технології відображено основні шляхи її реалізації з урахуванням динаміки змін ринку освітніх послуг, потреб фахівців та ринку праці. Представлені освітні компоненти підготовки бакалавра в комплексі розкривають загальні та фахові компетентності, забезпечують фахову підготовку здобувачів вищої освіти до подальшої професійної діяльності в галузі ресторанних технологій, відображають вимоги суспільства, стейкхолдерів-роботодавців та відповідного сектору економіки країни.

Рецензована освітня програма, розроблена науково-педагогічними працівниками ПУЕТ, враховує рекомендації фахівців галузі та бізнесу, отриманих в ході консультацій, дискусій на форумах з представниками та керівниками виробництв, які акцентували увагу на необхідності підготовки фахівців спеціальності G13 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології», зокрема у Полтавському регіоні.

Послідовність вивчення дисциплін, план та графік навчального процесу, перелік та обсяг нормативних і вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології покликані сприяти забезпеченню відповідності програмних результатів навчання запитам потенційних роботодавців.

Аналіз представленого документу дозволяє зробити висновок про те, що

освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» відповідає європейським і світовим вимогам для підготовки фахівців з цієї спеціальності та може бути взята за основу для організації ефективного навчального процесу.

В якості рекомендацій: пропонується залучати викладачів-практиків для підвищення якості освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності G13 Харчові технології.

Шеф-кухар ресторану «Поділ»  
м. Полтава

17.03.2025



Надія БАРИНОВА