



Ректор ПУЕТ Олексій Нестуля (праворуч), начальник управління освіти виконкому Полтавської міської ради Наталія Дорохова, ректор Полтавського обласного інституту післядипломної освіти Віталій Зелюк.

У ПОЛТАВСЬКОМУ університеті економіки і торгівлі на факультеті харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу відбулося традиційне «Свято професійної майстерності». Ця яскрава подія щороку радує гостей свята і є дуже очікуваною, адже єдиний серед вишів Полтавщини факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу багатий традиціями й цікавими напрацюваннями. Студенти факультету, як і взагалі Полтавського університету економіки і торгівлі, очолюваного ректором, професором Олексієм Нестулею, не лише отримують тут ґрунтовні й професійні знання. Уже під час навчання у них є унікальна можливість пройти практику в країнах Європи та в Туреччині, а також отримати подвійний диплом магістра — українського й одного з європейських університетів.

Але повернемося до «Свята професійної майстерності». Висловлюючись «кулінарною» мовою, можна сказати, що цього разу свято мало не одну родзинку, а щедро було ними оздоблено. Політ фантазії організаторів сягнув мистецько-музичних висот. І цей напрямок підказало саме життя. Студенти і викладачі ПУЕТ тонко підмітили, що в сучасному світі щодо галузі кулінарії дуже часто вживають термін «кулінарне мистецтво». І це дуже правильно, адже гастрономічні шедеври, які створюють сучасні кухарі, інакше як мистецтвом і не назвеш.

Ну а яке ж мистецтво без музики? Вона звучить на кожному святі. А в «пуєтівців» її красиві й звучні ноти впліталися ще й у кожну страву.

Річ у тім, що «Свято професійної майстерності» цього разу було повністю присвячене музичній тематиці.

Виставка професійної майстерності студентів факультету «Рапсодія смаку» вражала різнобарвністю оформлення столів і кулінарної продукції. Роботи студентів старших курсів милували не лише око, а й слух. Адже як гарно звучали їхні назви: «Дисотека 80-х», «Імпровізація», «Дитяче караоке», «Чарівна флейта», «Закоханий музикант», «Музика на воді» та інші.

Цікавим виявився арт-клас з карвінгу (декоративне нарізання овочів та фруктів) «Осінь пастораль», на якому свої вміння й майстерність старшокласники ПУЕТ демонстрували безпосередньо перед захопленими глядачами. Дивували й вишуканими прикрасами з мастики, якими можна оздобити торт.

На цьогорічному «Святі професійної майстерності» у ПУЕТ з'явилася й нова номінація, де були представлені інноваційні ресторани технології «Акорди кулінарного мистецтва». Продукцію з використанням сучасних технологій, які поступово впроваджуються в закладах ресторанного господарства, представили студенти 5-го курсу спеціальності «Технології в ресторанному господарстві».

Навіть молекулярною кухнею, яка для багатьох ще є поняттям більше фантазійним, ніж реальним, здивували студенти Полтавського університету економіки і торгівлі. Ім вона підкоряється все більше і більше.

Окрім набуття кулінарної майстерності, студенти факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу активно займаються науковими дослідженнями. На святі були

представлені їхні напрацювання — розробки технології кулінарної продукції підвищеної поживної цінності, збагачені біологічно-активними речовинами з використанням сировини природного походження. І навіть наукові дослідження студентів та аспірантів були представлені в «музичному» блоці під назвою «Науковий ноктюрн».

Уперше в рамках «Свята професійної майстерності» був показаний напрям університету «Готельно-ресторанна та курортна справа», який користується великим попитом серед абітурієнтів. Вразило глядачів і отримало найвищу оцінку анімаційне шоу «У нетрях готелів», підготовлене студентами. А бармен-шоу просто розвіяло стереотипи щодо цього напрямку, який теж (далі — більше) хочеться назвати мистецтвом. Особливо після того, як усім охочим запропонували скуштувати коктейлі, виготовлені безпосередньо під час бармен-шоу.

Розповісти навіть побіжно про всі цікавинки, які підготували студенти й викладачі ПУЕТ до традиційного «Свята професійної майстерності» — просто неможливо. Вірно говорять, що краще один раз побачити, ніж сто разів почути. Приємно, що побачити це вдалося багатьом людям. Так само приємно, що разом зі студентами факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу свою майстерність з карвінгу та мастики продемонстрували й студенти вищого професійного училища № 21 імені О. Чепіги та Полтавського комерційного технікуму. Поділилися професійними секретами й гості з Белгородського університету кооперації, економіки і права та студенти з Азербайджану та Туркменістану, котрі навчаються в ПУЕТ.

А відомий бренд-шеф-кухар ресторану «Віват, Провінція», випускник ПУЕТ, учасник телепроектів «На ножах» та «Пекельна кухня-3» Тимофій Гаєвий щедро поділяв своїми секретами майстерності. Його майстер-клас був надзвичайно яскравим і запам'ятовувався надовго.

Варто зазначити, що «Свято професійної майстерності», яке пройшло у ПУЕТ, викликає дуже великий інтерес серед молоді. Тому у рамках свята ПУЕТ провів День відкритих дверей для старшокласників Полтави, побачити його виставки й майстер-класи приїхали також студенти технікумів та учні загальноосвітніх шкіл з Кременчука, Комсомольська, Лубен. Окрім див кулінарного мистецтва, вони побачили й навчальні лабораторії університету. Закінчилося свято яскравою феєричною концертною програмою.

Той факт, що Полтавський університет економіки і торгівлі введено тримає марку одного з найкращих навчальних закладів України, підтвердили й почесні гості свята — начальник управління освіти виконкому Полтавської міської ради Наталія Дорохова, ректор Полтавського обласного інституту післядипломної освіти імені М.В. Остроградського Віталій Зелюк, начальник управління освіти виконавчого комітету Лубенської міської ради Мирослав Костенко, голова постійної комісії облради з питань освіти та науки Іван Гальченко та інші.

Підсумовуючи враження учасників і гостей «Свята професійної майстерності», можна упевнено констатувати: свято вдалося! І залишило по собі дуже приємний і незабутній кулінарно-музичний післясмак.

У ПУЕТ зіграли кулінарну рапсодію по нотах смаку і професійності



В. о. декана факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Віктор Карпенко та студентка із Туркменістану Айнабат Балієва.



Випускник ПУЕТ Тимофій Гаєвий — бренд-шеф кухар ресторану «Віват, Провінція», учасник теле-проектів «На ножах», «Пекельна кухня-3».



Арт-клас з карвінгу «ОСІННЯ ПАСТОРАЛЬ»

Студенти факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Іван Бугасов та Юлія Лагода представляють «Арт-клас з карвінгу».