

## **РЕЦЕНЗІЯ**

**на освітньо-наукову програму  
Сенсорний аналіз в харчових технологіях  
другого (магістерського) рівня вищої освіти  
галузі знань 18 «Виробництво та технології»  
спеціальності 181 «Харчові технології»**

В сучасних харчових технологіях сенсорний аналіз виявляє відмінності органолептичних властивостей у продуктах, описує якісно та кількісно органолептичні властивості харчових продуктів для контролю якості продукції, оцінює органолептичні властивості харчових продуктів, відсутність дефектів та відповідність стандартам, а також вивчає взаємозв'язок між хіміко-фізичним складом та органолептичними властивостями харчових продуктів. При проведенні сенсорного аналізу велике значення мають професійні знання експерта-дегустатора, що володіє сучасними методами органолептичних випробувань харчових продуктів.

Враховуючи вимоги сьогодення, в освітньо- наукову програму «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» рівня магістр галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» включено такі дисципліни як «Наукові аспекти харчових технологій», «Науково-дослідницький практикум», «Науково-дослідницька практика», каталог вибіркового дисциплін розширено за рахунок дисциплін «Сучасні методи сенсорного аналізу», «Управління якістю харчових продуктів», «Технології бродильних виробництв», «Хімія і біохімія бродильних виробництв».

Це дозволить майбутнім магістрам отримати розуміння ролі сенсорного аналізу в системі контролю якості товарів, впровадженні інноваційних та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, а також визначення стратегій розвитку регіону, стану здоров'я населення. В результаті вивчення вищевказаних освітніх компонент ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» здобувачі отримають навички з

організації сенсорного аналізу; основних методів проведення науково обґрунтованого сенсорного аналізу продовольчих товарів. Випускники зможуть розробляти інноваційні технологічні рішення та заходи по удосконаленню, адаптації класичних технологій виробництва традиційних харчових продуктів, крафтової продукції до сучасних умов діяльності підприємств галузі харчових технологій.

Розроблений на основі освітньої-наукової програми навчальний план повністю відповідає завданням освітньо-наукової програми «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Послідовність, перелік та обсяг обов'язкових і вибіркових дисциплін відповідають структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» і направлені на забезпечення відповідності результатів навчання відповідно до вимог стейкхолдерів.

Усе вищезазначене дає підстави вважати, що освітньо-наукова програма «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» рівня магістр галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», яка була підготовлена в Одеському національному технологічному університеті, відповідає всім сучасним вимогам до підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері удосконалення та впровадження інноваційних технологій, організації і проведення сенсорного аналізу харчових технологій і її можна рекомендувати для впровадження у навчальний процес магістрів за відповідною спеціальністю.

Заступник начальника відділу експорту ТОВ «ПТК Шабо».



Ольга ЦАГЕЛЬНИК