

Вимоги роботодавців до підготовки фахівців зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-наукової програми «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»

В сучасному світі сенсорний аналіз визнано необхідним інструментом харчових виробництв. Він є невід'ємною частиною процесу розробки нових та інноваційних продуктів, важливим елементом у контролі якості продуктів категорій PDO, PGI, та TSG, а також є частиною маркетингових стратегій підприємств. Посилення конкуренції харчових продуктів на українському ринку, впровадження системи географічних зазначень вимагає швидкої реакції та впровадження передових світових практик.

Складні трансформаційні і динамічні процеси української економіки в цілому, харчових технологій зокрема, об'єктивні та суб'єктивні проблеми, що ускладнюють роботу підприємств з виробництва харчових продуктів, потребують сучасної, високотехнологічної, фахово-орієнтованої, соціально-ефективної освітньої системи, здатної забезпечити підготовку фахівців, готових до успішного розв'язання складних комплексних спеціалізованих задач і практичних завдань виробничо-технологічного, аналітико-управлінського, проектно-пошукового, соціально-етичного характеру, спрямованих на підвищення конкурентоздатності харчових продуктів та покращення якості, безпечності, екологічних і економічних параметрів продукції харчових підприємств, їх відповідності сучасним запитам споживачів і суспільства, вимогам регіонального і національного ринку, healthy-вектору розвитку.

А тому основними вимогами до майбутніх фахівців роботодавці вважають наступні:

- знання методології сенсорного аналізу для організація на сучасному рівні сенсорного контролю якості продуктів, забезпечення об'єктивності і достовірності результатів досліджень;
- організація лабораторії сенсорного аналізу на харчових підприємствах;
- концептуальні знання та навички з професійної сфери;
- аналіз, узагальнення інформації та формулювання висновків;
- вільне спілкування державною та іноземною мовами;
- володіння методологією організації та проведення конкурсів харчових продуктів;
- організація і проведення тренінгів з сенсорного аналізу харчових продуктів;
- здійснення сенсорного аналізу всіх груп харчових продуктів;
- реалізація контролю якості харчових продуктів за допомогою методів сенсорного аналізу у виробничих умовах;
- розробляння та удосконалення технології виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі.

Крім професійних знань і вмінь фахівці повинні мати наступні вміння і навички: базові комп'ютерні вміння, здатність до роботи в команді, тайм менеджмент,

проєктний менеджмент, продажі та маркетинг, прагнення до розвитку, стійкість до стресу, готовність відповідати за доручену справу, адекватна самооцінка, наполегливість, креативність, комунікативність, емпатійність, принциповість