

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 сучасному світі сенсорний аналіз вже давно визнано необхідним інструментом харчових виробництв, який є невід'ємною частиною R&D при розробці принципово нових та інноваційних продуктів, а також важливим елементом при контролі якості продуктів PDO («Protected Designation of Origin» – захищене позначення походження), PGI («Protected Geographical Indication» – захищене географічне зазначення) та TSG («Traditional Specialities Guaranteed» – гарантовано традиційні продукти). Сьогодні кожний виробник в харчовій галузі розуміє важливість сенсорного аналізу для майбутнього успіху своєї компанії.

Враховуючи вимоги сьогодення, в освітньо-науковій програмі «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» рівня магістр галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» відокремлені курсові роботи з освітніх компонентів «Сенсорний аналіз в харчовій промисловості» та «Інноваційні технології в сенсорному аналізі харчових продуктів» в окремі освітні компоненти; перелік обов'язкових освітніх компонентів розширено дисциплінами «Наукові аспекти харчових технологій», «Науково-дослідницький практикум», «Науково-дослідницька практика».

У зв'язку з необхідністю удосконалення кадрової політики у сфері харчових технологій, формування у здобувачів вищої освіти вміння і розуміння важливості до всебічного розвитку і саморозвитку правильним є рішення включити до каталогу вибіркового дисциплін освітнього компонента «Комплексна практика», яка сприяє міжнародній мобільності студентів.

В результаті вивчення вищевказаних освітніх компонент освітньо-наукової програми «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» другого

(магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» студенти отримують не тільки професійні вміння, а й навички щодо презентації та обговорення результатів наукових досліджень і проєктів, роботи в міжнародному контексті. Фахівці даної освітньої програми зможуть розробляти та удосконалювати технології всього спектру харчових продуктів з урахуванням вимог споживачів та у відповідності до сучасних теорій харчування і основних тенденцій ринку оздоровчих, профілактичних, функціональних продуктів.

Навчальний план, який був розроблений на основі освітньо-професійної програми, повністю відповідає меті та завданням освітньо-наукової програми «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» рівня магістр галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології», а також враховує вимоги сучасного ринку праці.

За результатами проведеного рецензування вважаю, що розроблена освітньо-наукова програма «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» рівня магістр галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» є завершеним документом, відповідає сучасним вимогам до освітньо-наукових програм і може бути рекомендована до затвердження і впровадження у навчальний процес магістрів за відповідною спеціальністю.

Директор ТОВ «ВКФ «Бородіно-А»



Олександр ПАЛАРІЄВ