

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ
«КОМПЛЕКСНА ПРАКТИКА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *№ 18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *№ 181 «Харчові технології»*

Освітньо-наукова програма *Сенсорний аналіз в харчових технологіях*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *G 13 Харчові технології*

« » *2025 р. протокол № .*

Реєстраційний номер в Навчальному відділі

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технологія вина та сенсорного аналізу](#)
Викладач: **Каменева Наталя Валеріївна**, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор сільськогосподарських наук

Контакти:
kamenevavin@gmail.com
+380 (048) 712-41-04

[Профайл](#)



Викладач: **Василик Олександр Васильович**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу.

Контакти:
a.v.vasylyk@gmail.com
+380 (066) 122-57-62

[Профайл](#)



Викладач: **Ткаченко Оксана Борисівна**, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор технічних наук

Контакти:
тел: (048) 712-41-80
e-mail: obtkachenko@gmail.com

[Профайл](#)

Викладач: **Ходаков Олексій Леонідович**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

Контакти:
khodakov2008@gmail.com
+380 (068) 252-55-76

[Профайл](#)



Викладач: **Манолі Тетяна Анатоліївна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

Контакти:
manoli.tatiana68@gmail.com
(048) 712-41-04

[Профайл](#)

Викладач: **Мирошніченко Олена Михайлівна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

Контакти:
kushnir.kamenka@gmail.com
(048) 712-41-04

[Профайл](#)

Викладач: **Баришева Яна Олегівна**, асистент кафедри технології вина та сенсорного аналізу

Контакти:
yana.barysheva.93@gmail.com
(048) 712-41-04

[Профайл](#)

Викладач: **Афанасьєва Тетяна Миколаївна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

Контакти:
tafnasieva2022@gmail.com
+38 (093) 121-27-54

[Профайл](#)

Викладач: **Делі Вікторія Юрївна**, старший викладач кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор філософії

Контакти:
1viktoriia.for.work1@gmail.com,
048-712-41-04

[Профайл](#)



Освітній компонент викладається на 1, 2 курсі у 1, 2, 3 семестрі

Кількість: кредитів - 7,0, годин – 210

кредитів – 4,0, годин – 120

кредитів – 20, годин - 600

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна – 210		
1 семестр	Денна – 120		
2 семестр	Денна - 600		
3 семестр			

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Комплексна практика»

Предметом освітнього компоненту "Комплексна практика" є основним навчально-методичним документом, що визначає проведення практики по відповідній освітньої програми; вона забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності і наступності навчання здобувачів. Це основний навчально-методичний документ, що регламентує мету, зміст і послідовність проведення комплексної міжнародної практики і містить рекомендації щодо видів, форм, методів контролю якості підготовки (рівень знань, умінь і навичок), які здобувачі повинні отримувати під час проходження комплексної практики.

3. Мета освітнього компоненту

Метою комплексної практики є створення умов для забезпечення високого рівня практичної підготовки для професійної діяльності магістрів освітньо-наукової програми «Сенсорний аналіз в харчових технологіях».

Завдання практики:

- сприяти підвищенню якості організації і проведення практик і на цій основі – освітнього процесу в ОНТУ, забезпеченню його практичного спрямування;
- створити умови для формування, закріплення та апробації знань і навичок здобувачів вищої освіти і їх готовності до самостійної професійної діяльності відповідно до вимог державних освітніх стандартів щодо кваліфікаційної характеристики випускника.
- забезпечити єдність підходу до організації і проведення в ОНТУ практики здобувачів вищої освіти, що навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»;

Зміст комплексної практики обумовлений напрямком підприємства виноробної або бродильної галузі, організації чи установи, що є базою практики і повинен відповідати вимогам відповідного ступеня вищої освіти. Звіт з проходження комплексної практики є основним підсумковим

документом, що надає можливість проаналізувати і оцінити діяльність здобувача під час проходження практики.

Внаслідок виконання програми комплексної практики здобувачі повинні

знати:

- організаційну структуру виробництва і принципи управління;
- технологію виробництва харчової продукції, яку виробляють на підприємстві, принципи управління технологічними процесами, які забезпечують випуск продукції високої якості, відповідно до вимог діючої нормативної документації,
- апаратне оформлення технологічних процесів;
- нормативну документацію, яка регламентує технологічні процеси, вимоги до якості сировини та готової продукції;
- основні принципи метрології, стандартизації та сертифікації на виробництві;
- організацію контролю якості та безпеки на виробництві, форми обліку та звітності;
- технічне та енергетичне забезпечення виробництва;
- сучасні засоби і системи механізації та автоматизації технологічних процесів;
- способи і режими санітарної обробки на підприємстві;
- вимоги із забезпечення екологічної та біобезпеки виробництва.

вміти:

- здійснювати оперативний контроль за дотриманням параметрів технологічних процесів з виробництва харчової продукції;
- контролювати виконання планів і графіків робіт і завдань з виробництва харчової продукції, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій і забезпечувати якість виконуваних робіт;
- регулювати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва харчової продукції;

- контролювати дотримання трудової дисципліни і навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва готової продукції;
- проводити первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати та застосовувати закони економіки, організації та менеджменту у виробництві;
- застосовувати на практиці науково обґрунтовані технології, що відповідають міжнародним та національним стандартам і практикам та розробляти і ефективно управляти технологічними процесами виробництва;
- здійснювати контроль за дотриманням правил охорони праці, пожежної безпеки;
- контролювати дотримання біологічної безпеки та вимог щодо збереження навколишнього середовища на харчових підприємствах;
- контролювати ефективність використання енергетичних і матеріальних ресурсів.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Комплексна практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181 Харчові технології](#) та [освітньо-науковій програмі «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»](#) підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності:

- ЗК 1.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 3.** Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- ЗК 4.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- ЗК 5.** Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК 2.** Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
- СК 3.** Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.
- СК 4.** Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.
- СК 5.** Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
- СК 8.** Здатність комерціалізувати інноваційні розробки.
- СК 9.** Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.
- СК 10*.** Здатність організовувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів із забезпеченням об'єктивності і достовірності результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.
- СК 11*.** Здатність досліджувати тенденції інноваційного розвитку сенсорного аналізу в харчових технологіях, використовувати методи статистичної обробки даних, робити відповідні узагальнення з метою прийняття рішень щодо подальшого розвитку і вдосконалення технологій виробництва харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

- РН 1.** Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

РН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.

РН 14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів

РН 15*. Організовувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.

РН 16*. Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва самостійної роботи	Кількість годин
		Денна 1/2/3 семестр
1.	Огляд та знайомство з виробничим процесом: Вступ до діяльності підприємств, включаючи екскурсії на виноробні, підприємства галузі Ознайомлення з технологічними процесами на різних етапах виробництва (підготовка сировини, ферментація, витримка, розлив, упаковка). Інформаційні сесії з представниками різних відділів підприємства (виробництво, якість, контроль, маркетинг) для повного розуміння виробничого циклу.	23/13/67
2.	Вивчення технологічних особливостей виробництва харчової продукції. Введення в технології, що застосовуються в країні практики, включаючи унікальні методи ферментації та витримки. Практична робота з порівняльного аналізу різних технологічних прийомів та їх впливу на кінцеву якість продукту	23/13/67

3.	Занурення в процес контролю якості: Ознайомлення з лабораторними аналізами, які використовуються для оцінки якості сировини, проміжних продуктів і готової продукції. Ознайомлення з міжнародними стандартами якості та сертифікацією продукції.	23/13/67
4.	Практичні заняття з вимірювання ключових показників та методами їх стандартизації й сертифікації.	23/13/67
5.	Поглиблене вивчення інноваційних технологій та обладнання: Набуття навичок роботи із сучасним обладнанням (наприклад, ферментатори, системи автоматизованого контролю якості, системи дозування, тощо). Ознайомлення з методами автоматизації та оптимізації виробництва.	23/13/67
6.	Участь у наукових дослідженнях або експериментах з впровадження інноваційних технологій у процес виробництва харчових продуктів.	23/13/67
7.	Розвиток управлінських навичок: Вивчення системи управління підприємствами. Занурення у процеси планування виробництва та управління ресурсами. Огляд методів маркетингу та експорту.	23/13/67
8.	Крос-культурні навички та адаптація: Ознайомлення з культурними та етичними аспектами роботи в міжнародному середовищі. Спільні проекти з місцевими студентами та співробітниками, участь у заходах підприємства. Розвиток навичок міжкультурного спілкування та покращення мовних навичок	23/13/67
9.	Захист звіту. Доповідь. Презентація. Завершальний етап — це підсумковий звіт, у якому здобувачі узагальнюють отримані знання, аналізують технологічні та управлінські аспекти, а також представляють пропозиції щодо впровадження корисних практик у вітчизняних умовах	26/16/64
	Всього	210/120/600

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формі підсумкового контролю.

Формами поточного контролю є:

- *Самостійна робота – виконання звіту (презентації);*
- *Усне опитування – відповіді щодо теми звіту.*

Підсумковий контроль – *диференційований залік.*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
	Денна
Самостійна робота (у вигляді підготовки виконання звіту (презентації))*	50
Модульна контрольна робота*	50
Всього за змістовний модуль 1	100,0
Всього	100,0

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Самостійна робота (у вигляді підготовки звіту (презентації))

43-50	Звіт (презентація) відпрацьовано, матеріал надано обґрунтовано, підготовлено, якісно оформлено та вчасно захищено	відмінно
37-42	Звіт (презентація) відпрацьовано, підготовлено, оформлено згідно вимог та вчасно захищено, матеріал надано недостатньо повно, допущено неточності, які істотно не впливають на кінцевий результат	дуже добре
26-36	Звіт (презентація) відпрацьовано, підготовлено та вчасно захищено, допущено неточності, які істотно не впливають на кінцевий результат, є невідповідність вимогам оформлення матеріалу	добре
13-25	Звіт (презентація) відпрацьовано, але допущено неточності в аналізі матеріалу, є суттєві невідповідності вимогам оформлення матеріалу.	достатньо
0-12	Звіт (презентація) не відпрацьовано. Здобувач не спроможний самостійно проаналізувати та систематизувати отриманні данні, оформити їх згідно вимог	незадовільно

Усне опитування – відповіді щодо теми звіту

Денна	Критерії оцінювання	Оцінка
45-50	Надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
40-44	При відповіді допущені не суттєві неточності	дуже добре
35-43	Відповіді неповні, допущені деякі помилки	добре
25-34	Відповіді неповні, допущені грубі помилки	достатньо
0-24	Відповіді незадовільні. Здобувач не володіє інформацією.	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Проходження комплексної практики: групове обговорення результатів практики, дискусія, виконання звітів з наступних захистом результатів комплексної практики.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота з нормативно-технічною документацією, складання звіту, презентації підготовка доповіді.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Управління стратегією розвитку виноробних підприємств [Текст] : монографія / О. Б. Каламан ; Одес. нац. акад. харч. технологій, Каф. менеджменту і логістики. — Одеса : СімексПринт ; Друк Південь, 2020. — 294 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1577060>

2. Поліпшення навичок з лабораторної практики у фахівців агро-продовольчого сектору Східної Європи (Ag-Lab). Лабораторна практика [Електронний ресурс] : посібник. Еразмус+ КА2 № 586383-EPP-1-2017-1-SI-EPPKA2-SBHE-JP(2017-2978/001-001). / під заг. ред. М. Клопчич, Т. Іщенко ; [М. Мардар, Н. Поварова, О. Тітлова, Н. Ткаченко ; Одес. нац. акад. харч. технологій]. — 2020. — 412 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1872842>

3. Акименко, О. Ю. Регулювання зовнішньоекономічної діяльності промислового виробництва: теорія, методологія, практика [Електронний ресурс]: монографія / О. Ю. Акименко ; Нац. ун-т "Чернігів. політехніка". — Чернігів: НУ "Чернігів. політехніка", 2021. — 398 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2665075>

4. Методологічні основи наукових досліджень [Електронний ресурс] : підручник / Н. І. Посвятенко, О. Е. Тверитникова, Е. К. Посвятенко, Ю. Е. Демідова ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". — Харків : Факт, 2022. — 320 с. ISBN 978-617-8072-28-5.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2043192>

5. Методологія наукових досліджень технічних об'єктів та їх оптимізація [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В. С. Білецький ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". — Харків : ФОП Халіков Руслан Халікович, 2023. — 118 с. ISBN 978-617-8310-14-1.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2276143>

6. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів [Текст]: навч. посіб. /О.Б.Ткаченко,Н.В.Каменева, О.О.Тітлова та ін.; ОНАХТ— Одеса: Гельветика, 2020.304 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1439050>

7. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів [Текст]: навч. посіб. /С.П.Решта, Л.М.Пилипенко, О.І.Данилова; за ред. Л.М.Пилипенко.— Херсон: ОЛДІ- ПЛЮС, 2021.— 334 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1688812>

Додаткові:

1. Актуальні проблеми управління виноградно-виноробним комплексом [Текст] : монографія / І. М. Бабич, Д. І. Басюк, М. В. Білько та ін. ; за заг. ред. П. Л. Шияна, Д. І. Басюк ; Нац. ун-т харч. технологій. — Кам'янець-Подільський : Зволейко Д.Г., 2014. — 252 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.142211>

2. Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography [Текст] / D. Maghradze, L. Rustioni, J. Turok etc. — Lingenfeld, 2012. — 489 p. : іл.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1799477>

3. Les parfums du vin. Sentir et comprendre le vin [Електронний ресурс] / R. Pfister. — Paris : Delachaux et Niestle SA, 2013. — 129 с. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1816467>

4. Натуральне вино. Вступ до органічних та біодинамічних вин, які виготовляють природних способом [Електронний ресурс] / І. Лежерон ; з англ. пер. Х. Демидюк. — Львів : Вид-во Старого Лева, 2019. — 224 с. : іл. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1816605>

5. Amber Revolution. Як світ закохався в оранжеве вино [Електронний ресурс] / С. Д. Вулф. — Київ : Yakaboo Publishing, 2020. — 304 с. : фот. Опаза Р. — Електрон. текст. дані.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1822189>

6. Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів з виноробної промисловості [Текст] : у 2 т. Т. 1 : Тихі вина. Ігристі вина. Шампанське України. Коньяки України. Плодово-ягідні вина. Ароматизовані вина (вермут). Соки. Міцні напої (бренді плодови). Калорійність виноробної продукції / за ред. В. О. Загоруйка, А. Я. Яланецького. — Сімферополь : Таврида, 2014. — 544 с. : табл., рис.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790693>

7. Збірник технологічних інструкцій, правил і нормативних матеріалів з виноробної промисловості [Текст] : у 2 т. Т. 2 : Розрахунки виробничих потужностей підприємств виноградного та плодово-ягідного виноробства, форми обліку, інвентаризація, норми технологічного проектування виноробних підприємств та підприємств з виробництва ігристих вин / за ред. В. О. Загоруйка, А. Я. Яланецького. — Сімферополь : Таврида, 2014. — 512 с. : табл., рис.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790749>

8. Технологія вина [Текст] : підручник / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ЦУЛ, 2003. — 592 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.26273>
9. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства [Текст] : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський ; за заг. ред. С. В. Іванова. — Київ : НУХТ, 2012. — 487 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.88426>
10. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура та ін. ; за наук. ред. М. М. Калакури, Л. Ф. Романенко ; Відкритий міжнар. ун-т розвитку людини "Україна", Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Ун-т "Україна", 2010. — 814 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.72590>
11. Методи контролю харчових виробництв [Текст] : лаб. практикум / Н. І. Штангесва, Л. І. Чернявська, Л. П. Рева, А. А. Ліпец ; Україн. держ. ун-т харч. технологій. — Київ : УДУХТ, 2000. — 240 с. : іл. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.11773>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач	Оксана ТКАЧЕНКО
Викладач	Олексій ХОДАКОВ
Викладач	Олександр ВАСИЛИК
Викладач	Наталя КАМЕНЕВА
Викладач	Олена МИРОШНІЧЕНКО
Викладач	Тетяна МАНОЛІ
Викладач	Тетяна АФАНАСЬЄВА
Викладач	Яна БАРИШЕВА
Викладач	Вікторія ДЕЛІ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології вина та сенсорного аналізу

Протокол від «___» _____ 202_ р. № ____

Завідувач кафедри	Оксана ТКАЧЕНКО
-------------------	-----------------

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *Сенсорний аналіз в харчових технологіях*
д.с.г.н, професор, ТВтаСА

Наталя КАМЕНЕВА