

Гаранту ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»  
Каменевій Н.В.  
Начальника відділу закупівель  
ПрАТ «Одесавинпром»  
Мандич А. О.

## Відгук

на проєкт освітньо-наукової програми «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»

Сучасний стан харчової промисловості України, особливо в контексті євроінтеграційних процесів, вимагає принципово нового підходу до контролю якості. Рецензована ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» є своєчасною та науково обґрунтованою відповіддю на ці виклики.

Програма характеризується глибиною наукової складової. Акцент на профільних предметах дозволяє готувати фахівців, здатних проводити об'єктивну кількісну оцінку органолептичних показників на рівні світових стандартів.

Набір дисциплін професійного циклу чітко корелює із запитами виробництва. Особливо цінним є те, що програма не обмежується лише теорією, а формує практичні навички роботи з дегустаційними панелями та розробки сенсорних профілів продуктів.

Після прийняття та впровадження нового законодавства про вино, вимоги до підтвердження автентичності та відповідності продукції географічним зазначенням (GI) зросли в рази. Для виноробів наявність фахівця із сенсорного аналізу - це не розкіш, а виробнича необхідність. Такі спеціалісти здійснюють дегустації і за міжнародними протоколами, оцінюють потенціал витримки вин, виявляють та попереджують технологічні вади на ранніх етапах тощо.

Структурно-логічна схема навчання передбачає інтеграцію сенсорного аналізу в систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів, що повністю відповідає філософії сучасного бізнесу.

Підготовка фахівців за даною ОНП дозволить підприємствам харчової галузі отримати кадри, здатні професійно аргументувати якість продукції не лише на внутрішньому, а й на зовнішніх ринках. Програма є логічною, комплексною та повністю готовою до впровадження в освітній процес.

Начальник відділу закупівель  
ПрАТ «Одесавинпром»

А. О. Мандич