

ПОДГОТОВКА СПЕЦИАЛИСТОВ В ОБЛАСТИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Зеленкова Е. Н.

*УО «Белорусский государственный
технологический университет», г. Минск*

В настоящее время в Республике Беларусь ввиду отсутствия подготовки специалистов в системе высшего образования по направлению «Сенсорный анализ» существует определённый дефицит кадров, обладающих знаниями и профессиональными навыками в данной области. Студенты, обучающиеся в учреждениях высшего образования нашей страны на специальностях пищевого профиля, в основном изучают лишь основы органолептики и общие правила проведения дегустаций и, к сожалению, не осваивают научные принципы, многообразие методик и техник сенсорной науки.

В то же время в программы обучения иностранных университетов включены специальные образовательные курсы по сенсорному анализу как для студентов-бакалавров, так и для соискателей степени магистра и кандидата наук в области пищевых технологий, пищевой безопасности и питания. Например, в Канзасском государственном университете, Калифорнийском (в Дейвисе), Массачусетском и др. университетах США для получения степени кандидата наук в области сенсорного анализа и поведения потребителей необходимо освоить пять дисциплин в сенсорной науке, а для получения степени магистра – три. В ряде стран Европы с 2011 года создано единое образовательное пространство в области сенсорной науки в рамках функционирования Европейского общества сенсорной науки, объединяющего тринадцать национальных организаций данной сферы. У студентов и соискателей степени PhD есть выбор более чем из 200 обучающих программ, которые можно освоить в ведущих университетах и центрах 13 стран Европы, таких как Флорентийский университет в Италии,

Высшая школа технических наук Орхусского университета в Дании, институт Paul Bocuse во Франции и др.

В Белорусском государственном технологическом университете на кафедре физико-химических методов сертификации продукции в 2007 году была написана первая дипломная работа, посвящённая сенсорному анализу, на тему «Стандартизация органолептических методов контроля пищевых продуктов», получившая I категорию на конкурсе студенческих работ в России и II – в Беларуси. Тогда появилась идея создания курса «Сенсорный контроль качества пищевых продуктов», который ввели в программу обучения для студентов специализации «Сертификация продовольственных товаров». Данный курс разработан с учётом требований современных международных стандартов в области органолептики и охватывает физиологические и психологические основы сенсорного анализа, методы и подходы к экспертной и потребительской оценке пищевых продуктов, основные правила проведения сенсорного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья, методы отбора дегустаторов, балловые оценочные шкалы, дескриптивный анализ и др.

Студенты успешно осваивают этот курс, однако по окончании университета выпускники данной специальности в полной мере не удовлетворяют спрос отрасли на специалистов сенсорного анализа. Вместе с тем потребность в таких специалистах имеется не только в производственной, но и в контролирующих сферах, ввиду создания подразделений по органолептическому анализу в аккредитованных лабораториях и необходимости выполнения ими критериев, установленных ГОСТ ISO/IEC 17025 и ЕА-4/09 G:2017 [1, 2].

Учитывая актуальность и наличие заинтересованности среди менеджеров испытательных лабораторий, сотрудниками БГТУ была разработана программа повышения квалификации для персонала сенсорной лаборатории (руководителей, аналитиков и технических работников). Отличительной особенностью программы является соотношение теоретических и практических занятий – 50/50. Такой подход позволяет в полной мере изучить основы

сенсорной науки, терминологию органолептического анализа, научные принципы проведения соответствующих тестов, сбора и анализа данных, а также овладеть их применением в практике работы сенсорной лаборатории. В рамках практических занятий (тренингов) программой предусмотрено:

- проведение скрининга испытателей для выявления отсутствия аномалий в восприятии цвета, вкуса и запаха;
- оценка уровней развития зрительной, обонятельной, вкусовой чувствительности;
- выявление способности к описанию и передаче своих ощущений.

Всё обучение производится в соответствии с современными требованиями международных стандартов (~20 международных стандартов в области органолептического анализа), принятых в Республике Беларусь в качестве национальных. По окончании курса слушатели приобретают необходимые в практической деятельности компетенции и навыки (таблица).

Таблица – *Hard* и *soft skills* специалистов сенсорного анализа

Hard skills	Soft skills
Знание теоретических и практических основ органолептики	Умение применять методы научно обоснованного сенсорного анализа
Знание требований к испытателям, помещениям и др. условиям, обеспечивающим хорошую воспроизводимость сенсорных оценок	Умение проводить скрининг испытателей в области органолептического контроля
Знание методологии органолептического анализа, методов получения и анализа данных	Умение организовать на современном уровне экспертизу качества пищевых продуктов методами сенсорного анализа с гарантией объективности и надежности результатов
Знание возможных источников ошибок при проведении органолептической оценки продуктов	Этика в управлении тестированием людей
	Тайм-менеджмент

Таким образом, очевидно, что на пути становления и развития сенсорной науки в Беларуси нам предстоит решать ряд задач,

связанных с введением соответствующих обучающих курсов дисциплин в программы подготовки специалистов с высшим и углубленным высшим образованием. А для успешного интегрирования образовательной и производственной сферы целесообразно разработать профессиональные стандарты на основе реальных востребованных *hard* и *soft skills* сотрудников лаборатории сенсорного анализа в рамках Стратегии совершенствования национальной системы квалификаций Республики Беларусь.

ЛИТЕРАТУРА

1. Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий: ГОСТ ISO/IEC 17025-2019. – Введ. 01.09.2019. – Минск: Госстандарт: Белорус. гос. ин-т станд. и сертиф., 2019. – 68 с.
2. Accreditation for Sensory Testing Laboratories: EA-4/09 G:2017. – Impl. 14.02.2018. – European accreditation Laboratory Committee. – 19 p.