

中乌生命科学研究院

КИТАЙСЬКО-УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ
“НАУК ПРО ЖИТТЯ”

浙江省, 诸暨市, 文种南路, 26 号 КНР, провінція Чжецзян, м. Чжуцзі, вул. Східна Венчжун, 26

REVIEW

for the educational and scientific program "Food Technologies" of the third degree of Higher Education Doctor of philosophy (PhD) branch of knowledge 18 "Production and technology" in the specialty 181 " Food technologies"

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-наукову програму “Харчові технології” третього ступеня вищої освіти доктора філософії галузь знань 18 “Виробництва та технології” за спеціальністю 181 “Харчові технології”

Educational and scientific program for applicants of the third degree of higher education in specialty 181 "Food technologies" (hereinafter referred to as the Program), developed by the project team under the guidance of the program guarantor on the preparation of doctors of philosophy, head of the Department of nutrition Technology, Associate Professor, Candidate of Technical Sciences O. Melnik. The program is implemented at Sumy National Agrarian University, Sumy, Ukraine.

Освітньо-наукова програма для здобувачів третього ступеня вищої освіти зі спеціальності 181 “Харчові технології” (далі Програма), розроблена проектною групою під керівництвом гаранта Програми про підготовки Докторів філософії, завідувачем кафедрою технології харчування, доцентом, к.т.н. Мельник О.Ю.. Програма реалізується у Сумському національному аграрному університеті, місто Суми, Україна.

Professional training of scientific and pedagogical workers in the field of food technologies allows achieving sustainable development of the agro-industrial complex and the processing industry at local, regional and state levels. The PhD training Program contains a list of educational components that contribute to the development of Applied competencies and managerial skills, a qualitative combination of expert knowledge with practical skills that are extremely important in the conditions of dynamic development of society. The program contains a wide range of selective educational components and helps to improve the level of formation of the main program competencies of future specialists. The content of the Program corresponds to the object of study, namely modern achievements and current problems in the field of food technologies; philosophical, socio-economic and methodological foundations of scientific research; innovative technologies, methods and means of training.

Професійна підготовка науково-педагогічних працівників у сфері харчових технологій дозволяє забезпечити досягнення сталого розвитку агропромислового комплексу та переробної галузі на місцевому, регіональному та державному рівнях. Програма підготовки Докторів філософії містить перелік освітніх компонентів, які сприяють розвитку прикладних компетентностей та управлінських навичок, якісному поєднанню експертних знань з практичними навиками, які є надважливими в умовах динамічного розвитку суспільства. Програма містить широкий перелік вибіркового освітніх компонентів та сприяє підвищенню рівня формування основних програмних компетентностей майбутніх фахівців. Зміст Програми відпо-



відає об'єкту вивчення, а саме сучасним досягненням та актуальним проблемам у сфері харчових технологій; філософських, соціально-економічних та методологічних основах наукових досліджень; інноваційним технологіям, методам і засобам навчання.

It should be noted that the goals and results of the Program clearly reflect the focus on solving scientific problems, implementing development in order to improve production technologies, updating and expanding the nomenclature of food products, improving their quality, as well as professional training of scientific and pedagogical workers in the field of food technologies.

Необхідно зазначити, що цілі та результати Програми чітко відображають направленість на вирішення наукових завдань, здійснення розроблення з метою вдосконалення технологій виробництва, оновлення та розширення номенклатури продовольчих товарів, поліпшення їх якості, а також професійну підготовку науково-педагогічних працівників у сфері харчових технологій.

The educational and scientific program "Food Technologies" of the third level of higher education training of Doctors of Philosophy (PhD) in specialty 181 "Food Technologies", which was developed by the working group of teachers of the Faculty of food technologies of Sumy National Agrarian University, can be recommended for implementation in the educational process for training scientific and pedagogical personnel.

Освітньо-наукова програма "Харчові технології" третього рівня вищої освіти підготовки Докторів філософії зі спеціальності 181 "Харчові технології", яка розроблена робочою групою викладачів факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету, може бути рекомендована до впровадження у освітній процес для підготовки науково-педагогічних кадрів.

单位地址：浙江省诸暨市陶朱街道文种南路 26 号

Адреса: вулиця Південна Веньчжун, 26, просп. Таоцжоу, місто Чжунзі, провінція Чжецзян, КНР

联系电话：0575-87580602

Тел.: 0575-87580602

诸暨勒辅生物科技有限公司

