

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KHP, провінція Чжецзян, м. Чжуцзі, вул. Східна Веньчжун, 26

REVIEW

for the educational and scientific program «Food Technologies» for training higher education applicants of the third (educational and scientific) level in the specialty G 13 «Food Technology» fields of knowledge G «Engineering, Manufacturing and Construction»

РЕЦЕНЗІЯ

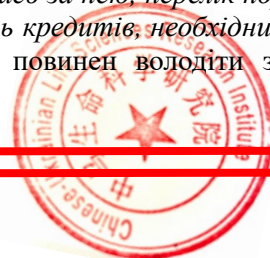
на освітньо-наукову програму «Харчові технології» підготовки здобувачів вищої освіти (ЗВО) третього (освітньо-наукового) рівня за спеціальністю G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

The educational and scientific program in the specialty G 13 «Food Technologies» is aimed at training specialists with in-depth knowledge, skills, abilities sufficient to produce new ideas, carry out research and innovation activities, conduct fundamental and applied research in the field of food technologies that have scientific novelty, theoretical and practical significance, and carry out scientific and pedagogical activities. The educational component of the program provides for 60 ECTS credits and contains professionally oriented disciplines and disciplines of general training, the list of which reflects the content of the specialty G 13 «Food Technologies». Disciplines chosen by postgraduate students are selected taking into account the direction of dissertation research, their individual, professional and scientific needs and strengthen the cycle of professional training.

Освітньо-наукова програма за спеціальністю G 13 «Харчові технології» спрямована на підготовку фахівців з поглибленими знаннями, уміннями, навичками, достатніми для продукування нових ідей, здійснення дослідно-інноваційної діяльності, проведення фундаментальних та прикладних досліджень в області харчових технологій, які мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, здійснення науково-педагогічної діяльності. Освітня складова програми передбачає 60 кредитів ЄКТС та містить професійно-орієнтовані дисципліни та дисципліни загальної підготовки, перелік яких відображає зміст спеціальності G 13 «Харчові технології». Дисципліни за вибором аспірантів обираються з урахуванням напряму дисертаційного дослідження, його індивідуальних, професійних та наукових потреб та посилюють цикл фахової підготовки.

The scientific component of the program is drawn up in the form of an individual plan of scientific work of the postgraduate student. The scientific and educational components are implemented during scientific research with the subsequent preparation of the obtained results in the form of a dissertation. The educational and scientific program clearly defines the requirements for the level of education of persons who can study under it, the list of normative academic disciplines and their logical sequence of study, number of credits required to complete the program, as well as program learning outcomes that a candidate for the educational and scientific level of Doctor of Philosophy must possess.

Наукова складова програми оформлюється у вигляді індивідуального плану наукової роботи аспіранта. Наукова та освітня складові реалізуються під час проведення наукових досліджень з подальшим оформлення одержаних результатів у вигляді дисертації. В освітньо-науковій програмі чітко визначені вимоги до рівня освіти осіб, які можуть навчатись за нею, перелік нормативних навчальних дисциплін та їх логічну послідовність вивчення, кількість кредитів, необхідних для виконання програми, а також програмні результати навчання, якими повинен володіти здобувач освітньо-наукового рівня доктора філософії.



The educational components of the program allow achieving the goals of the program, namely, acquiring competencies in producing new ideas, solving complex scientific problems, carrying out research and innovation activities, conducting fundamental and applied research in the field of food technologies that have scientific novelty, theoretical and practical significance, and carrying out scientific and pedagogical activities.

Освітні компоненти програми дозволяють досягти цілей програми, а саме набуття компетенцій продукування нових ідей, розв'язання комплексних наукових проблем, здійснення дослідно-інноваційної діяльності, проведення фундаментальних та прикладних досліджень в області харчових технологій, які мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, здійснення науково-педагогічної діяльності.

Educational and scientific program «Food Technologies» in the specialty G 13 «Food Technologies» of the field of knowledge G «Engineering, manufacturing and construction» allows for high-quality training of specialists who will be able to demonstrate innovation, academic and professional integrity, consistency in the development and development of scientific ideas. The educational and scientific program «Food Technologies» can be recommended for the training of third-level higher education applicants at Sumy National Agrarian University.

Освітньо-наукова програма «Харчові технології» за спеціальністю G 13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» дозволяє здійснювати якісну підготовку фахівців, які будуть здатні демонструвати інноваційність, академічну та професійну добросовісність, послідовність у розробці та розвитку наукових ідей. Освітньо-наукову програму «Харчові технології» можна рекомендувати для підготовки здобувачів вищої освіти третього рівня в Сумському національному аграрному університеті.



Li Che 坤乌生命科学研究院浙江省，诸暨市，文种南路，26号
КИТАЙСЬКО-УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ “НАУК ПРО ЖИТТЯ”
вулиця Південна Веньчжун, 26, просп. Таожоу, місто Чжучзі, провінція Чжецзян, КНР