

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-наукову програму третього рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії зі спеціальності 181 «Харчові технології», розроблена у Сумському національному аграрному університеті, є актуальним, комплексним і методологічно побудованим документом, що відповідає сучасним вимогам до вищої освіти третього рівня.

Враховуючи зростаючі виклики у сфері виробництва безпечної, якісної та інноваційної харчової продукції, та підготовки фахівців у галузі організації виробництва харчових продуктів така програма є надзвичайно важливою як для національного продовольчого сектору, так і для інтеграції України у світовий науково-освітній простір. Програма має чітко визначену мету — підготовку висококваліфікованих науковців і фахівців, здатних розв'язувати складні наукові завдання, впроваджувати інновації та здійснювати викладацьку діяльність.

Програма має чітку структуру, що включає освітню та наукову складові, загальні та фахові компетентності, очікувані результати навчання, механізми оцінювання та ресурсне забезпечення. Варто відзначити сучасність змісту дисциплін, вивчення яких дозволяє здобути програмні результати передбачені стандартом вищої освіти на третьому рівні зі спеціальності 181 «Харчові технології». У програмі роблять акцент на використанні новітніх цифрових технологій; методології наукових досліджень; формуванні навичок педагогічної діяльності та мовній підготовці.

Освітня частина програми охоплює як обов'язкові дисципліни (філософія науки, управління науковими проєктами, сучасні інформаційні технології, іноземна мова професійного спрямування), так і вибіркові компоненти, що дозволяє індивідуалізувати траєкторію навчання аспірантів. Окрема увага приділена педагогічній практиці, що є важливою складовою підготовки майбутнього викладача.

Наукова складова ОНП є глибокою та належно оформленою. Аспірант виконує власне дослідження за затвердженим індивідуальним планом, що завершується публічним захистом дисертації. Тематики досліджень охоплюють широкий спектр — від створення інноваційних харчових технологій до розробки продукції спеціального призначення, що є важливою умовою формування сучасної науки про харчування. Результати дисертаційних досліджень згідно програми мають бути апробовані на конференціях та опубліковані у фахових виданнях, що відповідає міжнародним стандартам академічної доброчесності.

Освітньо-наукова програма базується на компетентнісному підході, що відображено у чітко сформульованих загальних і фахових компетентностях. Серед них — здатність до проведення оригінальних досліджень, критичного аналізу, застосування сучасних інформаційних технологій, комунікацій у міжнародному науковому середовищі, педагогічної діяльності. Програмні

результати навчання мають логічний зв'язок з компетентностями, що свідчить про узгодженість та цілісність програми.

Освітньо-наукова програма з підготовки докторів філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» Сумського національного аграрного університету є якісно сформованою, актуальною та інноваційною. Вона повністю відповідає вимогам Національної рамки кваліфікацій, стандартам вищої освіти України. Програма має потужний потенціал для підготовки фахівців нового покоління — дослідників, викладачів, лідерів змін у сфері харчових технологій.

Програму доцільно визнати такою, що відповідає критеріям якості, й рекомендувати до впровадження у повному обсязі.

Завідувачка кафедри
готельно-ресторанної справи, к.т.н., доцент
Національного університету
харчових технологій



Лариса ШАРАН