

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-наукову програму третього рівня вищої освіти зі
спеціальності G13 «Харчові технології» для підготовки докторів
філософії

Освітня програма підготовки докторів філософії зі спеціальності G13 «Харчові технології» Сумського національного аграрного університету справляє враження сучасного, науково обґрунтованого та достатньо ґрунтового інструменту формування висококваліфікованих фахівців і дослідників у харчовій галузі. З позиції роботодавця програма демонструє прагнення університету поєднати фундаментальні дослідження з практичною спрямованістю, що є особливо важливим в умовах зростаючих вимог до інноваційності, екологічності та ефективності виробництва харчових продуктів.

Зміст програми достатньо повно охоплює ключові теоретичні напрями харчових технологій, включаючи фізико-хімічні та біохімічні основи, сучасні методи досліджень, аналітичні підходи та міждисциплінарні теми. Важливим позитивним моментом є наявність науково-дослідної складової, орієнтованої на формування у здобувачів компетентностей, необхідних для проведення експериментальних досліджень, аналізу отриманих результатів та впровадження інноваційних рішень у педагогічну практику. Програма має потенціал підготовки фахівців, здатних працювати в закладах вищої освіти, лабораторіях контролю якості та на посадах наукових та науково-педагогічних співробітників.

Разом із тим, з точки зору роботодавця, освітня програма потребує посилення підготовки практичної спрямованості. На виробництві особливо затребувані спеціалісти, які не лише володіють теоретичними знаннями, а й здатні застосовувати їх у реальних технологічних процесах, працювати з сучасним обладнанням, впроваджувати нові рецептури, модифікувати технологічні режими, проводити випробування харчових продуктів та оцінювати їх безпечність та якість. Саме тому доцільно розширити обсяг практичних і лабораторних занять фахового спрямування, забезпечити доступ здобувачів до сучасних аналітичних приладів і технологічного устаткування, виробничого обладнання.

Також доцільним є впровадження елементів менеджменту інновацій, трансферу технологій та розвитку підприємницьких навичок, що сприятиме підготовці конкурентоспроможних фахівців із широким спектром професійних можливостей.

Разом з тим, програма потребує подальшого удосконалення відповідно до сучасних глобальних напрямів розвитку харчових технологій відповідно до цілей сталого розвитку. Доцільним є розширення модулів, пов'язаних з інноваціями — використанням штучного інтелекту в технологічних процесах, нанотехнологій, біоінженерії, технологій персоналізованого харчування, циркулярної економіки.

Узагальнюючи, освітня програма підготовки докторів філософії зі спеціальності G13 «Харчові технології» є актуальною, ґрунтовною та перспективною, відповідає базовим вимогам ринку праці. Програма має значний потенціал для розвитку та здатна забезпечити підготовку здобувачів, які здатні вирішувати складні технічні та наукові завдання сучасної харчової індустрії, а також стати драйверами позитивних змін у роботі зі студентами та розвитку кафедр.

**Рецензент,
провідний спеціаліст
компанії «GOSTOL - GOPAN»**



Олена ПАЛІЙ