

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-наукову програму «Харчові технології»
ступеня вищої освіти «Доктор філософії»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії зі спеціальності «Харчові технології» є комплексним і науково-обґрунтованим документом, спрямованим на формування висококваліфікованих фахівців, здатних проводити фундаментальні та прикладні дослідження у сфері виробництва, переробки, зберігання та забезпечення якості харчових продуктів. Програма охоплює міждисциплінарний зміст: розвиток наукових проєктів та управління ними, комунікації у науковому середовищі, планування наукового експерименту, інженерні процеси, екологічні аспекти виробництва, інструментальні методи дослідження, цифрові технології та методи математичного моделювання. Вона забезпечує формування у здобувачів здатності генерувати наукові ідеї, проводити експериментальні дослідження, впроваджувати інноваційні технології, а також здійснювати наукову комунікацію на міжнародному рівні.

Важливою перевагою ОНП є її практична спрямованість: аспіранти мають можливість працювати в сучасно оснащених лабораторіях, користуватися приладами для спектроскопічного, мікробіологічного та фізико-хімічного аналізу, що дозволяє виконувати експериментальні дослідження на високому науковому рівні. Ефективною є співпраця з підприємствами харчової та переробної промисловості, що забезпечує можливість стажувань, збору фактичного матеріалу, апробації технологічних новацій та залучення роботодавців до формування професійних компетентностей здобувачів.

Серед сильних сторін програми — відповідність сучасним вимогам Європейського простору вищої освіти, чітко сформульовані програмні результати навчання, орієнтація на розвиток дослідницьких навичок, академічна доброчесність, інтеграція науки та освіти. Значну роль відіграє робота наукових керівників, які володіють високим науковим рівнем, значним досвідом у виконанні наукових проєктів і публікаційною активністю у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз та фахових видань.

Наявна кадрова база університету та організація наукової роботи заслуговують позитивної оцінки, однак ефективність підготовки буде значно вищою за умови активної участі здобувачів у міжнародних проєктах, публікаційній діяльності, інноваційних дослідженнях у галузі харчових технологій. Поширення результатів дисертаційних робіт через публікації та практичне впровадження також сприятиме зміцненню наукової репутації університету та підвищенню рівня підготовки майбутніх докторів філософії.

Варто посилити підготовку здобувачів у напрямі міжнародного наукового співробітництва, підготовки грантових пропозицій та участі у грантових програмах, наукових стажуваннях, міжнародних конференціях. Також доцільно розвивати співпрацю з підприємствами харчової промисловості для виконання частини дисертаційних досліджень на виробничих майданчиках шляхом

апробації технологій та запрошувати до проведення гостьових лекцій професіоналів-практиків.

В цілому освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії зі спеціальності «Харчові технології» характеризується високим рівнем наукової обґрунтованості, структурованості та відповідності професійним стандартам галузі. За умови її динамічного оновлення, подальшої інтеграції інновацій, підсилення міжнародної складової має всі передумови для подальшого розвитку та забезпечення підготовки конкурентоспроможних, науково активних й інноваційно орієнтованих фахівців нового покоління.

**Рецензент,
директор
ТДВ Охтирський хлібокомбінат**



Сергій БЕСАРАБ