

ВІДГУК

на освітньо-наукову програму «Харчові технології» для підготовки докторів філософії зі спеціальності 181 «Харчові технології» (третій рівень вищої освіти)

Навчання в аспірантурі відіграє ключову роль у формуванні інтелектуального, наукового та інноваційного потенціалу держави. Саме на цьому рівні вищої освіти відбувається підготовка висококваліфікованих фахівців, здатних не лише поглиблювати наявні знання, а й створювати нові наукові підходи, технології та продукти, що забезпечують розвиток науки, освіти та виробництва загалом. Аспірантура є важливою ланкою безперервної освіти, яка поєднує фундаментальну теоретичну підготовку з інтенсивною науково-дослідною діяльністю.

Крім того, аспірантура відіграє важливу роль у відтворенні науково-педагогічних кадрів для закладів вищої освіти та науково-дослідних установ. Саме випускники аспірантури формують основу майбутнього викладацького складу, забезпечуючи наступність наукових шкіл і розвиток освітніх програм. Інвестування в підготовку аспірантів є стратегічно важливим кроком, оскільки сприяє зміцненню наукового потенціалу країни, підвищенню її конкурентоспроможності та розвитку суспільства в цілому.

Освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії (PhD) за спеціальністю «Харчові технології» узгоджується зі стратегічними пріоритетами розвитку харчової галузі. Саме доктори філософії здатні забезпечити науково обґрунтоване прийняття технологічних рішень, адаптацію передового світового досвіду до умов конкретних виробництв і створення власних інноваційних розробок.

Структура та зміст освітньо-наукової програми є логічно вибудованими й збалансованими. Навчання за ОНП сприяє формуванню у здобувачів здатності до самостійного наукового пошуку, критичного мислення та аналізу складних проблем. Аспіранти опановують сучасні методи наукових досліджень, вчать працювати з великими масивами інформації, формулювати наукові гіпотези та обґрунтовувати отримані результати. Важливим аспектом є також розвиток навичок академічної комунікації, підготовки наукових публікацій, участі в міжнародних конференціях і проектах, що сприяє інтеграції молодих науковців у світову наукову спільноту.

Рівень теоретичної та практичної підготовки здобувачів, який забезпечується в межах програми, можна оцінити як високий. Програма передбачає використання сучасних наукових джерел, застосування міждисциплінарного підходу до досліджень, а також упровадження новітніх експериментальних і аналітичних методів. Це створює передумови для отримання результатів, що мають як наукову, так і практичну цінність. Для підприємств харчової промисловості особливо важливим є те, що тематика дисертаційних досліджень може формуватися з урахуванням виробничих потреб і бути спрямованою на розв'язання конкретних технологічних завдань, удосконалення чинних технологій і розроблення нових видів продукції.

Практична значущість результатів навчання та наукових досліджень, які передбачені у межах освітньо-наукової програми, є очевидною. Отримані напрацювання можуть бути впроваджені у виробничу діяльність підприємств, сприяти підвищенню ефективності технологічних процесів, поліпшенню якості та конкурентоспроможності продукції, оптимізації витрат і зростанню рівня інноваційності виробництва. Випускники програми мають потенціал стати провідними фахівцями, здатними очолювати науково-виробничі підрозділи, брати участь у реалізації інноваційних проектів і забезпечувати ефективну взаємодію між наукою та виробництвом.

Рекомендується запровадити аналіз ефективності ОНП за такими показниками, як кількість публікацій здобувачів, впроваджених розробок та працевлаштування випускників.

Загалом освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії за спеціальністю «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам науки, освіти та виробництва. Програма має значний потенціал для подальшого розвитку та підготовки конкурентоспроможних фахівців, здатних зробити вагомий внесок у розвиток харчової промисловості та наукової сфери.

Голова господарства



Парубочий Валерій Іванович