

## РЕЦЕНЗІЯ

### на освітньо-наукову програму третього рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» для підготовки докторів філософії

Навчання в аспірантурі має істотне практичне значення, оскільки результати дисертаційних досліджень часто орієнтовані на вирішення актуальних прикладних завдань. Це особливо важливо для галузей, пов'язаних із технологіями, інженерією, медициною та харчовою промисловістю, де наукові розробки можуть бути безпосередньо впроваджені у виробництво. Таким чином, аспірантура забезпечує підготовку фахівців, здатних бути провідниками інновацій та ефективно поєднувати наукову діяльність із практичними потребами виробництва.

Освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії (PhD) за спеціальністю «Харчові технології» є актуальною, сучасною та такою, що відповідає стратегічним потребам галузі. В умовах динамічного розвитку харчової промисловості, зростання вимог до якості, безпечності та функціональності харчових продуктів, а також необхідності впровадження інноваційних і ресурсозберігаючих технологій, особливої ваги набуває підготовка фахівців найвищої кваліфікації. Саме доктори філософії здатні забезпечити наукове обґрунтування технологічних рішень, адаптацію світових наукових досягнень до умов конкретних підприємств і розвиток власних інноваційних розробок.

Зміст і структура освітньо-наукової програми є логічно сформованими та збалансованими. Програма гармонійно поєднує освітню та науково-дослідну складові, що створює необхідні умови для формування системного наукового мислення, розвитку дослідницьких компетентностей і здатності здобувачів до самостійного проведення наукових досліджень. Освітні компоненти спрямовані на поглиблення фундаментальних знань у сфері харчових технологій, опанування сучасних методів аналізу, моделювання та оптимізації технологічних процесів, а також на формування навичок наукової комунікації, академічної доброчесності й управління науковими проєктами. Важливою перевагою програми є її орієнтація на актуальні наукові напрями та проблематику, що має безпосередній зв'язок із потребами реального виробництва.

Рівень теоретичної та практичної підготовки здобувачів, який забезпечується в межах програми, можна оцінити як високий. Програма передбачає використання сучасних наукових джерел, міждисциплінарний підхід до досліджень, застосування новітніх методів експериментальних і аналітичних досліджень. Це створює передумови для отримання наукових результатів, що мають як теоретичну, так і практичну значущість. Для підприємств харчової промисловості особливо цінним є те, що тематика дисертаційних досліджень може формуватися з урахуванням виробничих запитів, спрямовуватися на вирішення конкретних технологічних проблем, удосконалення існуючих і розроблення нових продуктів та технологій.

Практична цінність результатів навчання та наукових досліджень, що виконуються в межах освітньо-наукової програми, є беззаперечною. Отримані результати можуть бути впроваджені у виробничу діяльність підприємств, використані для підвищення ефективності технологічних процесів, покращення якості та конкурентоспроможності продукції, зниження витрат і підвищення рівня інноваційності виробництва. Випускники програми мають потенціал стати ключовими фахівцями, здатними очолювати науково-виробничі підрозділи, брати участь у реалізації інноваційних проєктів і забезпечувати зв'язок між наукою та виробництвом.

Водночас, поряд із загальною позитивною оцінкою, доцільно висловити окремі зауваження та рекомендації, які можуть сприяти подальшому вдосконаленню освітньо-наукової програми. Доцільно формалізувати участь підприємств у визначенні пріоритетних напрямів досліджень, наприклад, через укладання угод або договорів за участі представників бізнесу. Це дозволить підвищити практичну спрямованість наукових робіт. Крім того, з огляду на глобальні тенденції розвитку харчової промисловості, рекомендовано розширити перелік тематик дисертаційних робіт. Це сприятиме підготовці докторів філософії, максимально адаптованих до майбутніх викликів галузі.

Загалом освітньо-наукову програму підготовки докторів філософії за спеціальністю «Харчові технології» можна оцінити як таку, що відповідає сучасним вимогам науки, освіти та виробництва. За умови врахування наведених рекомендацій програма має значний потенціал для подальшого розвитку та підготовки конкурентоспроможних фахівців, здатних зробити вагомий внесок у розвиток харчової промисловості та наукової сфери.

**СТАРШИЙ ТЕХНОЛОГ  
ВІДДІЛУ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
ТА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ  
ТМ «PRIPRAVKA»**



**Ксенія ВЛАСОВА**