

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-наукову програму підготовки докторів філософії зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» є актуальною та відповідає сучасним і перспективним потребам розвитку харчової галузі. У контексті стрімкого технологічного прогресу, посилення вимог до якості та функціональних властивостей харчових продуктів, а також необхідності впровадження інноваційних технологічних рішень, підготовка наукових кадрів вищої кваліфікації набуває особливої значущості. Саме фахівці рівня PhD здатні формувати науково обґрунтовані підходи до вдосконалення технологічних процесів, забезпечувати трансфер сучасних наукових досягнень у виробництво та ініціювати власні інноваційні розробки.

Структура та зміст освітньо-наукової програми є логічно вибудованими й узгодженими між собою. У програмі поєднується освітня та дослідницька складові, що дозволяє сформувати у здобувачів системне наукове мислення, розвинути дослідницькі навички і здатність до самостійного виконання наукових досліджень. Освітні компоненти спрямовані на поглиблення фахових знань у галузі харчових технологій, оптимізації технологічних процесів, формування компетентностей у сфері наукової комунікації, написання наукових праць та дисертації. Позитивною рисою програми є її орієнтація на актуальні наукові напрями, пов'язані з практичними потребами харчової промисловості.

Рівень теоретичної та практичної підготовки здобувачів, який забезпечується в межах програми, оцінюється як достатньо високий. Програма передбачає використання сучасної наукової літератури, міждисциплінарний підхід до досліджень, а також вивчення та застосування сучасних експериментальних і аналітичних методів. Це створює умови для отримання наукових результатів, що мають як фундаментальну, так і прикладну цінність. Важливим є те, що тематика дисертаційних досліджень може формуватися з урахуванням запитів підприємств харчової промисловості та бути спрямованою на розв'язання конкретних технологічних завдань, удосконалення існуючих і створення нових продуктів та технологій.

Практична значущість результатів навчання і наукових досліджень, що реалізуються в межах освітньо-наукової програми, є очевидною. Отримані наукові напрацювання можуть бути впроваджені у виробничу діяльність підприємств, сприяти підвищенню ефективності технологічних процесів, покращенню якості та конкурентоспроможності продукції, оптимізації витрат і зростанню інноваційного потенціалу галузі. Випускники програми отримують необхідні компетентності для роботи в науково-дослідних установах, закладах вищої освіти, а також для обіймання провідних посад у науково-виробничих структурах.

Разом із тим, поряд із загальною позитивною оцінкою програми, доцільно висловити окремі рекомендації для її подальшого вдосконалення. Зокрема,

необхідно розширити співпрацю з промисловими підприємствами, науковими установами та дослідницькими центрами. Це сприятиме підвищенню рівня практичної підготовки здобувачів і достовірності отриманих наукових результатів.

У цілому освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідає сучасним вимогам науки, освіти та виробництва. За умови врахування наведених рекомендацій програма має значний потенціал для подальшого розвитку та забезпечення підготовки висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних зробити вагомий внесок у розвиток харчової промисловості та наукової сфери.

Фізична особа-підприємець



Володимир ПИСКУН