

РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-наукову програму підготовки докторів філософії
за спеціальністю G13 «Харчові технології»
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»
в Сумському національному аграрному університеті

Освітньо-наукова програма «Харчові технології», представлена для підготовки здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології, спрямована на формування висококваліфікованих наукових та науково-педагогічних кадрів, здатних здійснювати фундаментальні та прикладні дослідження у сфері харчових технологій, а також вирішувати складні інноваційні завдання розвитку харчової промисловості.

Програма розроблена відповідно до чинного законодавства України у сфері вищої освіти, зокрема Закону України «Про вищу освіту», Національної рамки кваліфікацій, ліцензійних умов провадження освітньої діяльності та стандарту вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» для третього (освітньо-наукового) рівня. Це свідчить про нормативну обґрунтованість та відповідність програми сучасним вимогам освітнього законодавства.

Метою освітньо-наукової програми є підготовка докторів філософії у галузі харчових технологій, здатних генерувати нові наукові ідеї, здійснювати інноваційну діяльність, проводити наукові дослідження та розв'язувати комплексні проблеми розвитку технологій виробництва харчових продуктів. Програма орієнтована на формування компетентностей, необхідних для проведення наукових досліджень, розроблення нових технологій харчових продуктів, удосконалення існуючих виробничих процесів, а також здійснення науково-педагогічної діяльності у закладах вищої освіти.

Структура освітньо-наукової програми є логічною та збалансованою. Освітня складова передбачає 60 кредитів ЄКТС і включає обов'язкові дисципліни загальнонаукової та професійної підготовки, вибіркові компоненти, а також педагогічну практику. До змісту програми включено такі важливі навчальні дисципліни, як сучасні інформаційні технології у науковій діяльності, методологія проведення наукових досліджень, сучасні досягнення харчової науки, сучасні інструментальні методи дослідження, моделювання та оптимізація виробничих процесів переробної галузі тощо.

Значною перевагою програми є інтеграція освітньої та наукової складових підготовки аспірантів. Наукова складова передбачає виконання самостійного дослідження під керівництвом наукового керівника з подальшим оформленням результатів у вигляді дисертації. Тематика наукових досліджень охоплює широкий спектр актуальних напрямів розвитку харчових технологій, зокрема розроблення інноваційних технологій харчових продуктів, використання рослинної сировини, створення функціональних продуктів харчування, комплексну переробку відходів харчового виробництва та підвищення ефективності технологічних процесів.

Ресурсне забезпечення реалізації програми характеризується наявністю відповідного кадрового потенціалу, сучасних навчально-наукових лабораторій, а також доступом до інформаційних ресурсів та наукових баз даних. Університет має можливості для розвитку академічної мобільності, зокрема співпрацює з провідними закладами вищої освіти України та зарубіжними університетами, що сприяє інтеграції освітньої та наукової діяльності у міжнародний науковий простір.

Загалом освітньо-наукова програма «Харчові технології» є сучасною, змістовною та відповідає актуальним тенденціям розвитку харчової науки і технологій і може бути рекомендована до впровадження в освітній процес Сумського національного аграрного університету. Її реалізація сприятиме підготовці конкурентоспроможних фахівців, здатних здійснювати інноваційну наукову діяльність, впроваджувати результати досліджень у виробництво та забезпечувати розвиток харчової промисловості.

Професор кафедри харчових технологій
Полтавського державного аграрного
університету, д.т.н., професор

02.03.2026р.



Валерій СУКМАНОВ

