

РЕЦЕНЗІЯ
на освітньо-наукову програму
третього рівня (доктор філософії) вищої освіти
спеціальності G13 «Харчові технології»
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Глобальний ринок харчових продуктів переживає структурну трансформацію: частка альтернативних білкових джерел рослинного й мікробіального походження стрімко зростає, а виробники функціональних інгредієнтів та дієтичних добавок дедалі частіше працюють у жорстких регуляторних рамках міжнародних стандартів якості. У цьому контексті підготовка наукових кадрів вищої кваліфікації набуває особливої ваги, тому освітньо-наукова програма «Харчові технології» ОНТУ заслуговує особливої уваги.

Програма вирізняється комплексним підходом до підготовки здобувача: вона поєднує методологічну базу для самостійної наукової роботи, педагогічну складову для формування викладацьких компетентностей і водночас достатньо глибоке занурення у профільні напрями харчових технологій — від фундаментальних наукових основ до новітніх прикладних рішень. Такий баланс дозволяє здобувачу опанувати сучасні технологічні напрями на рівні, достатньому для самостійних наукових розробок.

Особливої уваги заслуговує глибина викладення дисципліни «Новітні технології харчових продуктів» (OK8) саме в частині напрямів глибокої переробки агросировини та отримання функціональних інгредієнтів.

Двома найбільш сильними сторонами цього освітнього компонента вважаю такі:

- включення наукових основ отримання білкових інгредієнтів – гідролізатів, ізолятів, концентратів і текстуратів – рослинного та мікробіального походження, що є базовою технологічною основою для сегмента «plant-based food», який нині є одним із найбільш перспективних напрямів розвитку харчової індустрії;
- інтеграцію принципів GMP (належної виробничої практики) та системи НАССР у контекст виробництва дієтичних добавок і функціональних харчових інгредієнтів, що готує здобувачів до роботи в умовах реальних регуляторних вимог, які висуваються до цієї продукції як на внутрішньому, так і на зовнішніх ринках.

Поєднання глибокої наукової складової (розуміння механізмів отримання та модифікації білкових фракцій) із практичною регуляторною складовою (системи управління якістю та безпечністю) формує саме той тип фахівця, якого сьогодні потребують і науково-дослідні установи, і виробничі компанії, що працюють у сегментах plant-based продукції та нутрицевтики.

З огляду на викладене, вважаю освітньо-наукову програму «Харчові технології» ОНТУ змістовно актуальною, такою, що відповідає сучасним тенденціям розвитку харчової галузі та вимогам ринку праці, і рекомендую її до затвердження.

Рецензент

ДИРЕКТОР
ТОВ «КОМПАНІЯ
«УКРБАКАЛІЯ»
(посада, установа/організація)



Ігор Смуглий

ІГОР СМУГЛІЙ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)