

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

Компанія, яку я представляю, спеціалізується на глибокій переробці та валоризації агросировини й побічних потоків харчових виробництв, тож питання наукового забезпечення саме цього напрямку технологій для мене є фаховою, а не абстрактною темою. З огляду на це ознайомився з освітньо-науковою програмою «Харчові технології» Одеського національного технологічного університету для здобувачів ступеня доктора філософії за спеціальністю G13 передусім із точки зору того, наскільки вона готує дослідників, здатних працювати на межі науки та реального переробного виробництва.

Структура програми відповідає такому запиту: методологічна підготовка (ОК4 «Методологія наукових досліджень») закладає інструментарій для самостійної дослідницької роботи, а педагогічний блок (ОК5 «Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі», ОК6 «Педагогічна практика») забезпечує здобувачам можливість викладацької кар'єри — що для галузі так само важливо, адже саме викладачі готують наступні покоління технологів.

Найбільшу професійну зацікавленість викликає дисципліна «Новітні технології харчових продуктів» (ОК8). Те, що в її межах закладено наукові основи комплексного безвідходного перероблення рослинних об'єктів шляхом хімічної, біохімічної та мікробіальної модифікації, є прямим влученням у профіль компетенцій, які сьогодні найбільш дефіцитні на ринку праці. Компанії, що працюють із валоризацією побічних потоків, потребують саме фахівців, які розуміють механізми модифікації рослинної сировини на молекулярному й біохімічному рівнях, а не лише технологію готового продукту.

У поєднанні з ОК7 «Наукові основи харчових технологій» ця дисципліна формує в аспірантів фундамент, необхідний для розробки технологій другого життя для сировини, яка традиційно вважалася відходом виробництва.

Як практичне побажання пропоную розглянути посилення в програмі акценту на комплексних технологіях реалізації циркулярної економіки — це не окремий тренд, а вже фактичний стандарт, за яким сьогодні оцінюють переробні виробництва в Європі. Йдеться про наскрізний підхід: від фракціонування побічних потоків і виділення цільових компонентів (клітковини, білків, біологічно активних речовин) до їх повторного залучення у виробничі цикли з мінімізацією відходів і ресурсного навантаження. Такий акцент додатково наблизить підготовку докторів філософії до реальних завдань, які ставить перед наукою переробна галузь.

Загалом вважаю освітньо-наукову програму «Харчові технології» ОНТУ змістовно сильною й такою, що відповідає актуальним потребам науково-виробничого сектору харчової галузі, і рекомендую її до затвердження.

Директор
ТОВ «ВОЛЯ ІННОВЕЙШН КІТЧЕН»



Антон ХОДИСЬКО