



РЕЦЕНЗІЯ

на освітньо-наукову програму третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти «Доктор філософії» за спеціальністю G13 «Харчові технології»

Освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії за спеціальністю G13 «Харчові технології» побудована з урахуванням сучасних викликів харчової галузі та потреби у фахівцях, здатних поєднувати глибокі теоретичні знання з практичними навичками вирішення виробничих завдань. Слід зазначити, що переважна більшість випускників програми надалі здійснюватимуть науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти, тоді як значна частина реалізовуватиме здобуті компетентності безпосередньо на виробництві, що обумовлює необхідність збалансованого поєднання фундаментальної теоретичної підготовки з прикладними навичками. Програма враховує запити ринку праці та сприяє зміцненню позицій Одеського національного технологічного університету серед провідних закладів вищої освіти, що готують наукові кадри для харчової промисловості.

Структура освітньо-наукової програми забезпечує послідовне формування у здобувачів системи спеціальних компетентностей, що ґрунтуються на передовому науковому і виробничому досвіді галузі. Програма розроблена у тісній взаємодії зі стейкхолдерами й враховує як потреби науково-педагогічної діяльності, так і особливості підприємств різної потужності та профілю, що дозволяє випускникам впевнено реалізовувати здобуті компетентності у закладах вищої освіти та в умовах реального виробництва, узгоджуючи технологічні рішення з наявними ресурсами та нормативними вимогами.

Важливою перевагою програми є її широке галузеве охоплення: здобувачі отримують компетентності для роботи за напрямками переробки зерна та виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів, технологій м'ясної та молочної продукції, виноробства, виробництва харчових жирів і комбікормів, експертизи харчових продуктів. Такий підхід формує у майбутніх докторів філософії комплексне бачення технологічних процесів галузі та здатність застосовувати міждисциплінарні знання у науковій і практичній діяльності.

Водночас, на нашу думку, сучасні наукові дослідження у зернових технологіях та й у харчових технологіях взагалі дедалі більше пов'язані з опрацюванням значних масивів експериментальних даних (Big Data), що потребує від здобувачів навичок прикладного застосування дисперсійного аналізу (ANOVA), описової статистики та кореляційного аналізу. Дисципліна «Методологія наукових досліджень» (4 кредити) охоплює ці питання лише частково. Досвід провідних закордонних (Wageningen University, University of California та ін.) і вітчизняних закладів (зокрема, Державний біотехнологічний



UNION
MILLERS OF UKRAINE

Є ЧЛЕНОМ



European
Flour
Millers

01034 Україна,
м. Київ,
вул. Межигірська 79А,
офіс 6
+380676342616
head@ukrmillers.com
ukrmillers.com

університет, НУБіП України), де така підготовка виокремлена в самостійну дисципліну, підтверджує доцільність аналогічного кроку. Вважаю за доцільне запровадити освітній компонент «Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях» обсягом орієнтовно 3 кредити, що підвищить статистичну обґрунтованість результатів досліджень здобувачів.

Ураховуючи вищевикладене, вважаю, що освітньо-наукова програма спеціальності G13 «Харчові технології» відповідає вимогам потенційних стейкхолдерів та сучасним підходам до ресурсо- та енергозберігаючих технологій харчових виробництв, а також повністю узгоджується з освітньо-кваліфікаційною характеристикою підготовки фахівців за цією спеціальністю.

Директор ГС «Борошномели України»,
голова правління ГО "Укрхарчопром",
експерт зернового сектору ФАО ООН,
К.Т.Н.



Родіон РИБЧИНСЬКИЙ