
№ 15-07/68

„ 13 ” квітня 2026 року

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

Подана на рецензування освітньо-наукова програма «Харчові технології», розроблена робочою групою спеціальності G13 «Харчові технології» Одеського національного технологічного університету. Проведений аналіз змісту ОНП дозволяє зробити висновок про її відповідність вимогам стандарту вищої освіти третього рівня, сучасним тенденціям розвитку харчової галузі та завданням підготовки науково-педагогічних кадрів.

Структура освітньо-наукової програми є логічною та послідовною, обов'язкові освітні компоненти взаємопов'язані між собою та спрямовані на формування визначених загальних і спеціальних компетентностей та досягнення програмних результатів навчання. Позитивним є комплексний характер підготовки здобувачів, яка охоплює науково-дослідницьку, педагогічну та професійно-виробничу складові.

Науково-дослідницька підготовка забезпечується освітніми компонентами «Філософія пізнання», «Цифрова наука та інформаційні технології», «Методологія наукових досліджень», «Наукові основи харчових технологій» та «Новітні технології харчових продуктів». Їх зміст спрямований на формування здатності здобувачів аналізувати сучасні наукові проблеми, здійснювати пошук та критичне опрацювання наукової інформації, формулювати гіпотези, обирати та обґрунтовувати методи дослідження, планувати експеримент та аналізувати отримані результати.

Важливою перевагою ОНП є поєднання методологічної підготовки із сучасними цифровими інструментами наукової діяльності. Це створює необхідне підґрунтя для використання спеціалізованих інформаційних ресурсів, баз даних, сучасних методів оброблення та аналізу експериментальних даних у процесі виконання дисертаційних досліджень.

Професійна спрямованість програми забезпечується освітніми компонентами «Наукові основи харчових технологій» та «Новітні технології харчових продуктів». Їх зміст орієнтований на поглиблення професійних знань, критичне оцінювання сучасного стану та тенденцій розвитку харчових технологій, наукове обґрунтування технологічних рішень, підвищення якості та безпечності харчових продуктів, а також розроблення сучасних ресурсо- та енергозберігаючих технологій.

Такий підхід є особливо важливим для розвитку сучасної олійно-жирової галузі, для якої актуальними є пошук нових технологічних рішень, підвищення ефективності виробництва, раціональне використання сировинних ресурсів, забезпечення стабільної якості та безпечності продукції. ОНП створює необхідні передумови для формування у майбутніх докторів філософії здатності вирішувати подібні завдання на основі сучасних наукових підходів.

Педагогічна складова реалізується через освітні компоненти «Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі» та «Педагогічна практика», які забезпечують формування компетентностей, необхідних для здійснення науково-педагогічної діяльності, викладання спеціальних дисциплін, використання сучасних освітніх технологій та розроблення навчально-методичного забезпечення.

Окремо позитивно оцінюю оновлення ОНП у поточному році, а саме:

- інтеграцію орієнтації на сталий розвиток економіки держави в мету програми, спеціальну компетентність СК7* та програмний результат навчання РН10*. Таке доповнення є особливо актуальним в умовах сучасних економічних викликів та необхідності формування у здобувачів здатності враховувати принципи сталого розвитку у професійній діяльності. Воно посилює практичну спрямованість ОНП та її відповідність стратегічним пріоритетам розвитку держави;

- доповнення ЗК4* «Здатність до адаптації та дії в новій ситуації» відповідним РН9*, спрямованим на здатність адаптуватися до нових умов, діяти в нестандартних ситуаціях, самостійно приймати обґрунтовані рішення та розв'язувати нові й нестандартні завдання у науковій, виробничій та педагогічній діяльності. Вважаю, що ця компетентність є важливою для сучасного фахівця, оскільки динамічний розвиток технологій, наукових методів та виробничих процесів потребує готовності до постійного оновлення професійних знань і прийняття самостійних рішень.

Зміст ОНП також передбачає формування здатності до критичного аналізу власних та чужих наукових результатів, використання сучасних методів досліджень, забезпечення достовірності отриманих даних, дотримання принципів академічної доброчесності та захисту інтелектуальної власності.

В цілому, освітньо-наукова програма «Харчові технології» має чітку структуру, логічне співвідношення освітніх компонентів, компетентностей та програмних результатів навчання і відповідає сучасним вимогам до підготовки докторів філософії у сфері харчових технологій. На мою думку, бажано було б розширити змістовний модуль у ОК8 «Новітні технології харчових продуктів», який висвітлює новітні технології у олійно-жировій галузі.

Вважаю, що представлена на рецензування освітньо-наукова програма відповідає вимогам роботодавців і забезпечить високий рівень підготовки майбутніх наукових та науково-педагогічних фахівців спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Рекомендую представлену на рецензування освітньо-наукову програму «Харчові технології» для реалізації в Одеському національному технологічному університеті.

Генеральний директор



С.П. Капшук