



Україна, 01024, м. Київ, вул. Лютеранська 16, офіс
14 тел./ф.: +38 (044) 451-4228, E-mail:
office@uadairy.com

AT "СЕНС БАНК", МФО 300346, IBAN UA 37 300346 00000 26009026190401, ЄДРПОУ 31604179

Вих. № 149
Від 26.04.2026 р.

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. Аналіз змісту освітньо-наукової програми свідчить про її відповідність вимогам стандарту вищої освіти третього рівня, сучасним тенденціям розвитку харчової галузі та потребам підготовки висококваліфікованих наукових та науково-педагогічних кадрів.

Структура ОНП є логічною та послідовною і передбачає взаємопов'язане формування загальних та спеціальних компетентностей, а також досягнення програмних результатів навчання. Освітні компоненти програми забезпечують комплексну підготовку здобувачів за трьома взаємопов'язаними напрямками: науково-дослідницьким, педагогічним та професійно-виробничим.

Науково-дослідницька складова забезпечується насамперед ОК2 «Філософія пізнання», ОК3 «Цифрова наука та інформаційні технології», ОК4 «Методологія наукових досліджень», ОК7 «Наукові основи харчових технологій» та ОК8 «Новітні технології харчових продуктів». Їх поєднання формує у здобувачів здатність до системного аналізу наукових проблем, планування та проведення оригінальних досліджень, застосування сучасних методів та цифрових інструментів, критичного оцінювання наукової інформації та результатів власних досліджень. Особливо позитивно слід відзначити спрямованість ОНП на формування здатності здобувачів самостійно визначати наукові проблеми, формулювати та перевіряти гіпотези, обґрунтовувати методи досліджень і забезпечувати достовірність отриманих результатів.

Для фахівця у сфері харчових технологій надзвичайно важливим є поєднання фундаментальної наукової підготовки з можливістю застосовувати отримані знання для вирішення актуальних технологічних завдань. У цьому контексті важливу роль відіграють освітні компоненти «Наукові основи харчових технологій» та «Новітні технології харчових продуктів», які забезпечують поглиблення професійних знань, аналіз сучасних технологічних рішень, обґрунтування напрямів удосконалення технологій, підвищення якості та безпечності харчових продуктів, а також пошук інноваційних ресурсо- та енергозберігаючих рішень. Така підготовка є особливо актуальною для сучасної молочної промисловості, де розвиток технологій потребує постійного наукового обґрунтування нових видів продукції, технологічних процесів та способів підвищення їх ефективності.

Педагогічна складова ОНП представлена освітніми компонентами «Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі» та «Педагогічна практика», а також підтримується формуванням відповідних комунікативних і цифрових компетентностей. Зазначені компоненти забезпечують набуття здобувачами знань і практичних навичок, необхідних для здійснення науково-педагогічної діяльності у закладах вищої освіти, розроблення та викладання спеціальних дисциплін, застосування сучасних освітніх технологій та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу.

Професійно-виробнича складова реалізується через освітні компоненти професійного спрямування, насамперед ОК7 «Наукові основи харчових технологій» та ОК8 «Новітні технології харчових продуктів». Вони забезпечують здатність здобувачів застосовувати сучасні наукові підходи для вирішення професійних завдань, удосконалення технологічних процесів, підвищення якості та безпечності харчових продуктів, а також розроблення і впровадження інноваційних технологічних рішень. Вважаю таке поєднання наукової та професійної підготовки важливою перевагою ОНП, оскільки сучасний доктор філософії у сфері харчових технологій має бути здатним не лише генерувати нові наукові знання, а й оцінювати можливість їх практичного застосування у виробництві.

Важливим аспектом оновлення ОНП у поточному році є інтеграція орієнтації на сталий розвиток економіки держави в мету програми, спеціальну компетентність СК7* та програмний результат навчання РН10*. Окремо варто відзначити також введення додаткового програмного результату навчання РН9*, який відповідає загальній компетентності ЗК4* «Здатність до адаптації та дії в новій ситуації». Формулювання РН9* передбачає здатність здобувача адаптуватися до нових умов та діяти в нестандартних ситуаціях у процесі наукової, виробничої та педагогічної діяльності, самостійно приймати обґрунтовані рішення та розв'язувати нові й нестандартні завдання із застосуванням професійних знань, системного мислення та сучасних підходів. Вважаю це важливим доповненням програми, яке відповідає сучасним умовам функціонування наукової, освітньої та харчової виробничої сфер і посилює практичну спрямованість підготовки здобувачів.

Позитивно оцінюю також те, що зміст ОНП орієнтований не лише на засвоєння здобувачами теоретичних знань, а й на формування здатності самостійно здійснювати науковий пошук, критично аналізувати інформацію, використовувати сучасні цифрові та дослідницькі інструменти, обґрунтовувати технологічні рішення та представляти результати власних досліджень із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

Для фахівця у сфері харчових технологій надзвичайно важливим є поєднання фундаментальної наукової підготовки з можливістю застосовувати отримані знання для вирішення актуальних технологічних і виробничих завдань. У цьому контексті важливу роль відіграють освітні компоненти ОК7 «Наукові основи харчових технологій» та ОК8 «Новітні технології харчових продуктів», які забезпечують формування та розвиток компетентностей, визначених, зокрема, СК7*, і досягнення РН10*. Їх зміст орієнтований на наукове обґрунтування напрямів удосконалення харчових технологій, підвищення якості та безпечності продукції, розроблення нових ресурсо- та енергозберігаючих технологічних рішень та оцінювання їх ефективності.

На мою думку, бажано було б розширити змістовний модуль у ОК8 «Новітні технології харчових продуктів», який висвітлює новітні технології у молокопереробній галузі.

Вважаю, що представлена освітньо-наукова програма «Харчові технології» є цілісною, логічно структурованою та відповідає сучасним вимогам до підготовки здобувачів третього рівня вищої освіти. ОНП забезпечує належне формування науково-дослідницької, педагогічної та професійно-виробничої складових підготовки, створює умови для набуття компетентностей і програмних результатів навчання, необхідних для подальшої наукової, науково-педагогічної та професійної діяльності у сфері харчових технологій.

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», тому рекомендую освітньо-наукову програму «Харчові технології» для реалізації в Одеському національному технологічному університеті.

**Голови Ради директорів
Співки молочних підприємств України,
канд. техн. наук, доцент**

Вадим ЧАГАРОВСЬКИЙ



