

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»



Голова приймальної комісії

професор

Володимир ІВАНИШИН

« » 2024р.

ПРОГРАМА

вступного іспиту

на здобуття освітньо - наукового ступеня доктора філософії

зі спеціальності

204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Голова предметної комісії

доцент

Віктор ШУПЛИК

ЗМІСТ

ВСТУП

ЗМІСТ ВСТУПНОГО ІСПИТУ В РОЗРІЗІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

ВСТУП

Програма підготовки докторів філософії (PhD) розрахована на 4 роки за денною та заочною формами навчання. Після закінчення навчання та захисту дисертації випускникам присвоюється освітньо-науковий ступінь «Доктор філософії з технології виробництва і переробки продукції тваринництва», що дає їм можливість займати як керівні посади різного рівня на підприємствах, в організаціях, так і займатися науковою діяльністю в науково-дослідних установах і обіймати науково-педагогічні посади у вищих навчальних закладах. Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання – повна вища освіта (дипломи спеціаліста, магістра). Набуття фахових компетентностей забезпечує безпосередня робота з науковим керівником за темою дисертації, а також вивчення дисциплін:

В умовах ринкової економіки доктор філософії з технології виробництва і переробки продукції тваринництва повинен мати фундаментальну гуманітарну, загальнонаукову, спеціальну та практичну підготовку, досконало володіти своєю спеціальністю, безперервно оновлювати і збагачувати свої знання, вміти на практиці застосовувати сучасні економічні методи управління підприємством.

Головним завданням вступного іспиту до аспірантури зі спеціальності «Менеджмент» є виявлення у здобувачів спеціальних знань і практичних навичок з комплексу спеціальних навчальних дисциплін.

Для вступників за ступенем «Доктор філософії» зі спеціальності «технології виробництва і переробки продукції тваринництва» на базі ОКР «Спеціаліст» / ОС «Магістр» цей комплекс включає дисципліни:

Технологія виробництва продукції птахівництва;
Технологія виробництва молока і яловичини;
Технологія виробництва свинини;
Технологія виробництва продукції вівчарства;
Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва;
Технологія виробництва продукції бджільництва;
Технологія виробництва продукції аквакультури;
Технологія виробництва харчових продуктів;
Технологія молока і м'ясних продуктів;
Технологія молока і молочних продуктів;
Годівля с.-г. тварин ;
Розведення с.-г тварин.

При складанні вступного іспиту до аспірантури зі спеціальності «технології виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі вищої освіти ступеня «Доктор філософії» повинні відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики спеціаліста / магістра з «технології виробництва і переробки продукції тваринництва» показати високу фундаментальну та спеціальну технологічну підготовку, вміння вирішувати технологічні процеси на підприємстві умовах ринку.

Спеціаліст /магістр з «технології виробництва і переробки продукції тваринництва» повинен знати:

вимоги нормативних документів до якості сировини та продуктів її переробки;

- характеристику технологічних властивостей тваринницької сировини для переробки;

- способи технологічної тваринницької сировини та їх вплив на властивості і основні компоненти харчових продуктів;

-теоретичні та практичні основи вирощування і годівлі тварин;

-сучасні ефективні екологічнобезпечні технології виробництва і переробки тваринницької сировини;

-сутність та наукове обґрунтування технологічних процесів виробництва та переробки продукції тваринництва з виготовленням різноманітних харчових продуктів;

сучасні форми організації виробництва конкурентоспроможної продукції для різних типів підприємств із будь-якою державною власністю;

--вади продукції, їх причини та способи усунення і попередження;

-вимоги державних стандартів до сировини і готової продукції;

-морфологічні, біохімічні, фізико – хімічні та мікробіологічні процеси, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та технологічних процесів виробництва готової продукції;

-технологічні процеси переробки м'ясної сировини з виготовленням різноманітних видів м'ясної продукції.

ЗМІСТ ВСТУПНОГО ІСПИТУ В РОЗРІЗІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

Технологія виробництва продукції птахівництва

Предмет і методологічна основа галузі птахівництва. Породи і кроси птиці: курей яєчного, м'ясного напрямку продуктивності, водоплавної птиці, індиків. Племінна робота. Облік яєчної і м'ясної продуктивності. Оборот стада. Розрахунок цехів з виробництва харчових яєць , з виробництва м'яса. Мікроклімат пташників. Годівля птиці. Утримання в різних типах приміщень з різним обладнанням, Інкубація.

Технологія виробництва молока і яловичини

Предмет і методологічна основа галузі скотарства Породи і породні групи великої рогатої худоби молочного, комбінованого і м'ясного напрямку продуктивності. Племінна робота. Відтворення стада. Облік молочної і м'ясної продуктивності. Оборот стада. Розрахунок цехів з виробництва молока , з виробництва м'яса. Мікроклімат приміщень. Типові приміщення для утримання великої рогатої худоби. Годівля і заготівля кормів.

Технологія виробництва свинини

Предмет і методологічна основа галузі свинарства. Стан і перспективи галузі. Породи і породні групи свиней сального, комбінованого і м'ясного напрямку продуктивності. Племінна робота. Відтворення стада. Облік м'ясної продуктивності. Оборот стада. Розрахунок потреби цехів з виробництва з виробництва м'яса. Мікроклімат приміщень. Типові приміщення для утримання і обладнання для свиней різних статевих- вікових груп. Годівля і заготівля кормів.

Технологія виробництва продукції вівчарства

Предмет і методологічна основа галузі вівчарства. Стан і перспективи галузі. Породи і породні групи овець вовнового, комбінованого і м'ясного напрямку продуктивності. Племінна робота. Відтворення стада. Облік м'ясної продуктивності. Оборот стада. Розрахунок потреби в площах випасу і приміщень для стійлового утримання. Мікроклімат приміщень. Типові приміщення для утримання і обладнання для овець різних статевих- вікових груп. Стрижка овець. М'ясна, молочна і вовнова продуктивність. Годівля і заготівля кормів. Виготовлення молочних продуктів з овечого молока.

Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва

Предмет і методологічна основа галузі кролівництва і звірівництва

Стан і перспективи галузі. Породи і породні групи ріного напрямку продуктивності. Племінна робота. Відтворення стада. Облік м'ясної продуктивності. Оборот стада. Розрахунок потреби в площах для утримання. Мікроклімат приміщень. Типові приміщення для утримання і обладнання для овець різних статевих- вікових груп. Стрижка овець. М'ясна, і шерстна продуктивність. Годівля і заготівля кормів.

Технологія виробництва продукції бджільництва

Предмет і методологічна основа галузі бджільництва. Мофологічна будова бджіл. Породи бджіл. Утримання в різних видах вуликів. Будова вуликів. Поліморфний і мономорфний мед. Рослини- медоноси. Продукція бджільництва.

Технологія виробництва продукції аквакультури

Історія рибної промисловості її сучасного стану та перспективи розвитку. Характеристики аквакультури як біологічного продукту і сировини для переробної промисловості. Аналіз умов водного середовища як природного походження, так і під дією антропогенного впливу з погляду фундаментальних принципів і знань, а також на основі відповідних методів в аквакультури. Біохімічні, гідробіологічні, гідрохімічні, генетичні та інші зміни об'єктів водних біоресурсів та аквакультури та застосування до формування та використання біопродуктивності водойм різного типу та продуктивних властивостей риб. Природна кормова база. Прогнози рибопродуктивності. Математичне моделювання динаміки стада риб та складання прогнозу на обсяг допустимого улову (ОДУ) живих рибних ресурсів та побудови простої елементарної моделі популяції і оптимального режиму експлуатації стад риб. Заходи із охорони водних біоресурсів і збереженням здоров'я риб та запобігання їх масового захворювання. Різні види і породи риб та інші об'єкти аква- і марикультури. Інтенсивні технології в замкнутих рециркуляційних системах та морських лагунах. Ефективні складові інтенсивних технологій виробництва продукції аквакультури. Сучасні методи ветеринарно-санітарної експертизи для різних систематичних та екологічних груп гідробіонтів, що є об'єктами аквакультури. Правила гігієни, сучасні екологічно безпечні лікарські та дезінфікуючі препарати під час виробництва рибопродукції. Правовий механізм та управління водними ресурсами в умовах сталого розвитку водного господарства.

Технологія виробництва харчових продуктів;

Процеси, що відбуваються в харчових продуктах при транспортуванні та зберіганні і їх вплив на зміну якості і харчової цінності продуктів. Оцінка споживні властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, основи виробництва, правила зберігання товарів тваринного походження. Товарознавча оцінка продовольчих товарів та визначення їх споживних властивостей. Технологічні схеми виробництва копчених м'ясних виробів. Технологічні схеми виробництва варених ковбасних виробів. Пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел.

Технологія молока і м'ясних продуктів

Вимоги державних стандартів до сировини і готової продукції. Морфологічні, біохімічні, фізико – хімічні та мікробіологічні процеси, що проходять у сировині під час підготовки до переробки та технологічних процесів виробництва готової продукції. Технологічні процеси переробки м'ясної сировини з виготовленням різноманітних видів м'ясної продукції.

Технологія молока і молочних продуктів

Оцінка якості молочної сировини та готових молочних продуктів відповідно до вимог нормативних документів. Обґрунтування

конкурентоздатного асортименту продукції для конкретних умов виробництва; вибирати найбільш ефективні технології переробки молока в конкретних умовах виробництва. Технологічні режими виробництва продукції відповідно до вимог нормативно-технічної документації; розрахувати процес переробки молока з виготовленням конкретного молочного продукту. Технологія виробництва питного молока. Впровадження у виробництво сучасної техніки та технології, нових форми організації виробництва продукції в умовах ринку. Розробка рекомендацій щодо попередження та усунення вад і браку продукції. Визначення ефективних напрямків переробки сировини з урахуванням кон'єктури ринку та умов ринкових відносин.

Годівля с.-г. тварин

Класифікація кормів. Зоохіманаліз. Групи кормів. Заготівля і зберігання кормів. Раціони для різних видів тварин і статево-вікових груп. Кормові добавки.

Розведення с.-г тварин.

Племінна робота. Породи, лінії, породні групи, кроси. Методи розведення. Відтворення стада.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Організація і проведення вступного іспиту до вступу в аспірантуру здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Умов прийому на навчання до закладів вищої освіти України, Правил прийому до аспірантури (доктор філософії) ПДАТУ, Положення про відділ аспірантури і докторантури ПДАТУ.

Екзаменаційні білети передбачають питання з визначених дисциплін. Вступне випробування включає теоретичні запитання рівнозначної складності з дисциплін зі спеціальності. Вступний письмовий іспит до аспірантури зі спеціальності проводиться у вигляді письмових відповідей на поставленні запитання, що містяться у варіативних завданнях.

Знання та вміння, продемонстровані вступниками до аспірантури на вступних випробуваннях зі спеціальності, оцінюються за 200-бальною шкалою. За відповідь фахова комісія зі спеціальності виставляє бали (максимум 200), на основі чого розраховується середній бал за відповіді на всі питання.

Тривалість вступного іспиту до аспірантури зі спеціальності – 2 години. Приймальна комісія допускає до участі у конкурсному відборі для вступу на навчання вступників на основі раніше здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст / ступеня магістр.

Вступники, які набрали менш як 100 балів, позбавляються права участі в конкурсі.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І. Машкін, Н.М. Париш. – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.
2. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / [Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І., Капустенко П.О., Орлова Є.І.]. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
3. Галат Б.Ф., Машкін М.І., Ковача Л.Г. Довідник по технології молока. К.:Урожай,1990 – 192 с.
4. Костенко В.І. Довідник по контролю якості молока на фермі / В.І.Костенко, А.Я. Маньківський. – К.: Урожай, 1992. – 135 с.
5. Якубчак О.М. Обробка молока, приготування молочних продуктів у домашніх умовах / Якубчак О.М., Хоменко В.І., Оненко В.І. – К.: Бібліотека ветеринарної медицини, 2000. – 112 с.
6. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. /М.М.Клименко, Л.Г.Віннікова, І.Г.Береза та ін. – К: Вища освіта, 2006. – 640 с.
7. Пабат В.О. Технологія продуктів забою тварин. / В.О.Пабат, А.Я.Маньковський, - Київ, - ТОВ «Оріон», - 2000. – 360 с.
8. Приліпко Т.М., Булатович О.М., Гончар В.І., Косташ В.Б. Технохімічний аналіз з основами технології переробки та стандартизації продукції тваринництва.- Кам'янець-Подільський, 2016.- 316 с.
9. Технологія м'яса та м'ясних продуктів [Електронний ресурс] : підручник / Ред. М. М. Клименко. - К. : Вища освіта, 2006. - 640 с.
10. Інструкція по клеймуванню м'яса затверджена Головним держінспектором ветмедицини України від 12.06.1997 р. за № 19 зі змінами від 03.07.2001 р. за № 51.
11. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. та ін. Методи визначення фальсифікації товарів Підручник. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. – 272 с. 5. Основні способи фальсифікації харчових продуктів та їх викриття [Електронний ресурс]. – Доступний з: [www.medved.kiev.ua/arh_natr\)Ris_2007/n072_4tb,HTM](http://www.medved.kiev.ua/arh_natr)Ris_2007/n072_4tb,HTM).
12. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2016. -457с.
13. Одноколов О., Тетера В. Засади прийняття та впровадження міжнародних стандартів в Україні // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2001. — № 2 — С. 14–17.
14. Стандарти ISO 9000 у запитаннях та відповідях // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2001. — № 4 — С. 39–43. Якубовський В. Міжнародні стандарти ISO 9000 версії 2000 р.: основа, структура і практика застосування // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2000. — № 2–4.
15. Сердюк А.М. Еколого-гігієнічні проблеми харчування / А.М. Сердюк // Журнал Академії медичних наук України. – 2002. – Т. 8, № 4. – С. 677–684.
16. Харчова хімія : Навчальний посібник. / В.В. Євлаш, О.І. Торяник, В.О. Коваленко, О.Ф. Аксьонова та ін. – Х. : Світ книг, 2012. – 504 с.
17. Білик, О.Я. Дослідження амінокислотного складу альбумінових сирів,

виготовлених з сировини Карпатського регіону [Текст] / О.Я. Білик // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С.З. Гжицького. — Львів, 2011. — Т. 13, № 2(48), Ч 2. — С. 317–321.

18. Міжнародні стандартів серії ISO 22000: ISO 22000:2005 «Системи управління якістю харчових продуктів»

19. ISOTS 22003 «Системи менеджменту для організацій, які здійснюють аудит і сертифікацію систем управління харчовою безпекою»

20. Андрющенко А.І., Алимов С.І. Ставове рибництво. – К.: Видавничий центр НАУ, 2008 – 636 с.

21. Андрющенко А.І., Алимов С.І. та ін. Технології виробництва об'єктів аквакультури. – К., 2006. – 335 с.

22. Гринжевський М.В. Аквакультура України. – Львів: Вільна Україна, 2009. – 364 с.

23. *Кальчук Л.А.* Зв'язок молочної продуктивності з показниками відтворної здатності та господарського використання у корів чорно-рябої породи / Л.А. Кальчук, М.С. Пелехатий // Науково-технічний бюлетень Інституту тваринництва. – Харків. – 2001. – Вип. 80. – С. 64-67.

24. *Каплінський В.В.* Фізіолого-генетичні аспекти покращення відтворної здатності корів / В.В. Каплінський // Проблеми розвитку тваринництва. Матеріали Всеукраїнської наук.-виробн. конф. «Нарощування генетичного потенціалу с.-г. тварин у реформованих підприємствах». – К.: Аграрна наука. – 2000. – Вип. 2. – С. 56-57.

25. *Літун В.* Молочна продуктивність корів різних генотипів прикарпатського типу української червоно-рябої молочної породи / В.Літун, Й.Сірацький // Тваринництво України. – 2003. – № 10. – С. 16-17.

26. *Літун В.* Ріст і розвиток і особливості газообміну у телиць різних генотипів червоно-рябої молочної породи прикарпатського типу / В. Літун // Тваринництво України. – 2003. – № 1. – С. 21.

27. Пабат В.О., Маньковський А.Я. «Технологія продуктів забою тварин». – К.: ТОВ «Оріон», 2000. -361с.

28. Рогов І.А., Жаринов А.І., Козюлін Г.П. Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів. – М.:Колос, 2000. – 367с.

29. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. «Товарознавство м'яса і м'ясних товарів». – К.: Центр навчальної літератури, 2004.- 384с.

30. Про затвердження плану державного моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у живих тваринах і необроблених харчових продуктах тваринного походження на 2017 рік [Електронний ресурс]: Наказ № 472 від 05.12.2016 р. – Режим доступу: http://vetlabresearch.gov.ua/upload/medialibrary/5b0/Nakaz_472_2017.pdf.

31. . Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules: official journal of the European union. – 2004. – Vol. 165. – P. 1 – 52.

32. Про затвердження Інструкції щодо попередження та ліквідації хвороб і отруєнь бджіл [Електронний ресурс]: Наказ Головного державного інспектора

ветеринарної медицини України № 131/5322 від 30 січня 2001 року № 9. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0131-01>.

33. Методичні рекомендації щодо процедур здійснення відбору зразків на виконання Плану державного моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднювачів у живих тваринах і необроблених харчових продуктах тваринного походження [Електронний ресурс]: Наказ Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 09 лютого 2017 року № 7. – Режим доступу: <http://vetlabresearch.gov.ua>.

34. . Мед натуральний. Технічні умови: ДСТУ 4497:2005. / Л. Боднарчук, Н. Мулякко, Л. Хусточка, А. Черкасова, Н. Вакуленко. – Увед. вперше; чинний від 2005-12-28 – К.: Держспоживстандарт України, 2007. 21 с. (Національний стандарт України).