

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Розглянуто та схвалено рішенням
Вченої ради ОДАУ
протокол № 7
від 24 березня 2021 р.



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор ОДАУ, професор

Михайло БРОШКОВ

2021 р.

Програма
вступного іспиту до аспірантури
зі спеціальності 204 «Технологія виробництва
і переробки продукції тваринництва»

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри
технологія виробництва і переробки
продукції тваринництва
протокол № 10 від «15» лютого 2021 р.

Професор, зав. кафедри

Р.Л. Сусол

Програма вступного іспиту до аспірантури з підготовки здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти ступеня доктора філософії (PhD) зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» розроблена:

Доктором с.-г наук, професором Китаєвою А.П.

Доктором с.-г наук, професором Карунським О.Й.

Доктором с.-г наук, професором Сусолом Р.Л.

Кандидатом с.-г. наук, доцентом Чігір'овим В.О.

ЗМІСТ

ВСТУП

- 1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ІСПИТУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»**
- 2. ВИМОГИ ДО ЗДІБНОСТЕЙ І ПІДГОТОВЛЕНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ**
- 3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ІСПИТУ ДО АСПРАНТУРИ**
- 4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**
- 5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ВСТУПНИКІВ**

ВСТУП

На навчання для здобуття ступеня доктора філософії до аспірантури ОДАУ приймаються, особи на конкурсній основі, які здобули ступінь магістра (освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста).

До участі в конкурсі на навчання в аспірантурі здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти ступеня доктора філософії (PhD) зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» допускаються особи, які мають документ державного зразка про здобутий освітньо-кваліфікаційний рівень магістра чи спеціаліста зі спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та суміжних з нею спеціальностей.

Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» належить до більш поширених специфічних категорій сільського господарства.

Вступні випробування до аспірантури (ад'юнктура) складаються з: вступного фахового іспиту із спеціальності в обсязі програми рівня вищої освіти магістра з відповідної спеціальності, а також філософії та іноземної мови.

Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» об'єднує в собі спеціалізації:

06.02.01 – розведення та селекція тварин

06.02.02 – годівля тварин та технологія кормів

06.02.04 – технологія виробництва продуктів тваринництва

Під час фахового вступного іспиту до аспірантури здобувачі третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти ступеня доктора філософії (PhD) зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» повинні показати рівень теоретичних знань з основних розділів фундаментальних дисциплін.

Мета вступного іспиту полягає у визначенні професійної компетентності й готовності магістра (спеціаліста) до навчання в аспірантурі за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», яке передбачає здобуття теоретичної знань, умінь, навичок та інших компетентностей, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних проблем у галузі професійної та дослідницько-інноваційної діяльності, оволодіння методологією наукової та педагогічної діяльності, а також проведення власного наукового дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

Завдання до фахового іспиту при вступі в аспірантуру за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» сформовані за основними розділами базових дисциплін:

- Технологія виробництва молока і яловичини;
- Технологія виробництва продукції свинарства;
- Технологія виробництва продукції вівчарства;

- Технологія виробництва продукції птахівництва;
- Технологія виробництва продукції бджільництва;
- Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва;
- Конярство.

1. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ІСПИТУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Зміст програми сформовано за основними розділами таких фундаментальних спеціальних дисциплін:

«Технологія виробництва молока і яловичини»:

1. Продуктивні і біологічні особливості, екстер'єр, конституція та інтер'єр великої рогатої худоби різних напрямів продуктивності.
2. Породи великої рогатої худоби різних напрямів продуктивності.
3. Селекційно-племінна робота у скотарстві різних напрямів продуктивності.
4. Організація відтворення стада великої рогатої худоби різних напрямів продуктивності.
5. Технологія промислового виробництва молока.
6. Годівля та утримання великої рогатої худоби різних напрямів продуктивності.
7. Технологія вирощування ремонтного молодняку великої рогатої худоби.
8. Особливості виробництва молока на промисловій основі.
9. Технологія доїння, первинна обробка та реалізація молока.
10. Технологія промислового виробництва яловичини.
11. Спеціалізоване м'ясне скотарство.

«Технологія виробництва продукції свинарства»:

1. Біологічні особливості свиней.
2. Господарсько-корисні ознаки свиней.
3. Конституційні особливості свиней різних виробничих типів.
4. Породи свиней.
5. Селекційно-племінна робота у свинарстві.
6. Відтворення поголів'я свиней.
7. Годівля свиней.
8. Системи утримання свиней.
9. Відгодівля свиней.
10. Виробництво свинини в індустріальних спеціалізованих господарствах.
11. Реалізація свиней та переробка свинини.

«Технологія виробництва продукції вівчарства»:

1. Господарські особливості овець різних напрямів продуктивності.
2. Біологічні особливості овець різних напрямів продуктивності.
3. Вовнова, м'ясна та молочна продуктивність овець.
4. Смушкова і овчинна продуктивність овець.
5. Технологія виробництва продукції вівчарства на промисловій основі.

6. Годівля і утримання овець за промислової технології виробництва.

7. Селекційно-племінна робота у вівчарстві.

8. Техніка розведення овець.

9. Техніка відтворення овець.

«Технологія виробництва продукції птахівництва»:

1. Біологічні особливості сільськогосподарської птиці різних видів.

2. Яєчна, м'ясна, побічна продуктивність сільськогосподарської птиці.

3. Селекційно-племінна робота з птицею різних видів.

4. Технологія виробництва харчових яєць.

5. Технологія виробництва інкубаційних яєць птиці різних видів.

6. Технологія виробництва м'яса сільськогосподарської птиці різних видів.

«Технологія виробництва продукції бджільництва»:

1. Біологія медоносної бджоли.

2. Утримання бджіл та кормова база бджільництва в умовах півдня України.

3. Використання бджолиних сімей для запилення сільськогосподарських ентомофільних культур.

4. Технологія розмноження бджолиних сімей.

5. Племінна робота в бджільництві.

6. Технологія виробництва продукції бджільництва.

7. Особливості промислової технології виробництва меду.

8. Оцінка якості продукції бджільництва.

«Конярство»:

1. Біологічні особливості коней.

2. Робочі якості, м'ясна і молочна продуктивність коней.

3. Селекційно-племінна робота в конярстві різного напрямку продуктивності.

4. Біологічна та технологічна оцінка коней різних порід.

5. Утримання та годівля коней за промислової технології виробництва.

6. Вирощування коней за промислової технології виробництва.

7. Використання коней.

8. Тренінг коней.

«Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва»:

1. Біологічні особливості та продуктивність кролів.

2. Біологічні та генетичні особливості хутрових звірів.

3. Продукція кролівництва та хутрового звірівництва.

4. Породи кролів і селекційно-племінна робота в

кролівництві.

5. Техніка розведення та продуктивні показники звірів.
6. Технологію відтворення поголів'я.
7. Промислова технологія виробництва продукції кролівництва.
8. Виробництво кролятини у дрібних фермерських та присадибних господарствах.
9. Організація звірогосподарств.
10. Перспективи кролівництва як галузі в Україні, світі.

«Годівля сільськогосподарських тварин і технологія кормів»:

1. Оцінювання поживності і якості кормів.
2. Оцінювання поживності кормів за вмістом перетравних поживних речовин.
3. Технологія виробництва, заготівлі і зберігання кормів.
4. Нормування годівлі сільськогосподарських тварин.
5. Режим, техніка і контроль годівлі сільськогосподарських тварин.
6. Кормовиробництво.
7. Класифікація кормів.
8. Зелені та грубі корми.
9. Соковиті корми.
10. Концентровані корми та комбікорми.

2. ВИМОГИ ДО ЗДІБНОСТЕЙ І ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ЗДОБУВАЧІВ

Програма фахового вступного іспиту до аспірантури (ад'юнктури) за спеціальністю 204 «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва» складена відповідно до Галузевих стандартів вищої освіти (ГСВОУ МОНУ) «Освітньо-кваліфікаційної характеристики» та «Освітньо-професійної програми» підготовки фахівців ступеня магістра за спеціальністю «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Вимоги до фахового іспиту при вступі до аспірантури ґрунтуються на нормативних формах державної атестації осіб, які навчаються у навчальних закладах. На фаховий вступний іспит виноситься система умінь, що визначена ГСВОУ МОНУ «Освітньо-кваліфікаційна характеристика». Зміст фахового іспиту базується на системі основних розділів нормативних навчальних дисциплін, що визначені ГСВОУ МОНУ «Освітньо-професійна програма» підготовки фахівця ступеня магістр.

Вступник до аспірантури (ад'юнктури) за спеціальністю 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» має продемонструвати такі компетентності:

- знання основних зоотехнічних законів і закономірностей;
- оперувати знаннями з технології виробництва і переробки продукції тваринництва;
- використовувати сучасні технологічні методи і прийоми для підвищення продуктивності тварин і економічної ефективності виробництва продукції;
- застосовувати основні зоотехнічні закони і закономірності та вміти ними оперувати;
- визначати сучасні проблеми тваринництва і знаходити обґрунтовані їх рішення;
- обґрунтовувати основні прийоми і методи інтенсивного ведення галузі тваринництва в умовах малих ферм та промислових комплексів;
- володіти методами прогнозування, удосконалення та оптимізації технологічних процесів у тваринництві.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ІСПИТУ ДО АСПІРАНТУРИ

До вступних випробувань допускаються вступники, які вчасно подали всі необхідні документи для вступу згідно з Правилами прийому до аспірантури (ад'юнктури) вищого навчального закладу – Одеського державного аграрного університету (ОДАУ).

Організація і проведення фахового іспиту зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Положення про підготовку науково-педагогічних і наукових кадрів, Правил прийому до аспірантури (доктор філософії) ОДАУ в 2017 році, Положення про предметні комісії для проведення вступних випробувань до аспірантури ОДАУ, Положення про відділ аспірантури і докторантури ОДАУ.

Вступні випробування до аспірантури (ад'юнктури) проводяться предметними комісіями, як правило, у кількості 3-5 осіб, які призначаються керівником вищого навчального закладу.

Форма проведення іспиту – усна, із конспективним заповненням листка відповіді. Час виконання завдання – 1,5 години. В екзаменаційних роботах не допускається будь-які умовні позначки, які б розкривали авторство роботи. Вступник зазначає прізвище тільки у визначених для цього місцях. Не допускається робити будь-які помітки на екзаменаційних білетах.

Чернетки екзаменаційних робіт не перевіряються.

Під час проведення вступних випробувань забороняється користуватись електронними приладами, підручниками, навчальними посібниками та іншими довідковими матеріалами.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бесулін В.І. [та ін.]. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці. Біла церква, 2003. 448 с.
2. Броварський В.Д. Розведення та утримання бджіл. К.: Урожай, 1995. 222 с.
3. Генофонд свійських тварин України/ [Д. І. Барановський, В. І. Герасимов, В. М. Нагаєвич, А. М. Хохлов та ін.]; за ред. Д. І. Барановського, В. І. Герасимова. Х.: Еспада, 2005. 400 с.
4. Гопка Б.М., Хоменко М.П., Павленко П.М. Конярство: Підручник. К.: Вища освіта, 2004. 320 с.
5. Калетник Г. М., Кулик М. Ф., Петриченко В. Ф. та ін. Основи перспективних технологій виробництва продукції тваринництва. Вінниця, 2007. 584 с.
6. Китаєва А. П., Михельсон Л. П., Коцюбенко А. А. Технологія виробництва продукції кліткового хутрового звірівництва. Одеса: Друкарський дім, 2011. 336 с.
7. Костенко В. І. Технологія виробництва молока і яловичини. К.: Видавництво Ліра-К., 2018. 672 с.
8. Коцюбенко Г.А. Нуково-практичні методи підвищення продуктивності кролів: монографія. Миколаїв: МНАУ, 2013.191 с.
9. Луценко М.М., Іванишин В.В., Смоляр В.І. Перспективні технології виробництва молока: монографія. К.: Видавничий центр «Академія», 2016. 192 с.
10. Підпала Т.В. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини. Навчальний посібник. Миколаїв: МДАУ, 2007. 359 с.
11. Сахацький М.І. [та ін.] Довідник птахівника / Технологічні нормативи виробництва продукції птахівництва базові та перспективні технології. Харків., 2001. 160 с.
12. Свинарство : монографія / за наук. ред. В. М. Волощука. К. : Аграр. Наука, 2014. 592 с.
13. Технологія виробництва продукції вівчарства: підруч. / М. В. Штомпель, Б. О. Вовченко [та ін.]. К: Вища Освіта, 2005. 343 с.
14. Технологія виробництва продукції птахівництва: підруч. / В. П. Бородай, М. І. Сахацький, А. І. Вертійчук [та ін.]. Вінниця: Нова Книга, 2006. 360 с.
15. Технологія виробництва продукції свинарства : навч. посіб./ [В.С. Топіха, В.Я. Лихач, С.І. Луговий та ін.] за ред. В.С. Топіхи. Миколаїв: МДАУ, 2012. 453 с.
16. Технологія виробництва молока та яловичини [В.І Костенко, Й.З Сірацький, Ю.Д Рубан та ін.]; за аг. ред. В.І. Костенка, К: Аграрна освіта, 2010. 530 с.
17. Технологія органічного виробництва свинини: монографія / М. І. Бащенко, В. М. Волощук, М. С. Небелиця. Полтава: ТОВ «Фірма «Техсервіс», 2017. 399 с.
18. Угнівенко А. М., Костенко В. І., Чернявський Ю. І. Спеціалізоване м'ясне скотарство. К.: Вища освіта, 2006. 303 с.

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ВСТУПНИКІВ

Оцінювання іспитів здійснюється за 100-бальною шкалою, за системою ЄКТС та національною шкалою (табл. 1).

Таблиця 1.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами і критерії оцінювання

Сума балів за 100-бальною шкалою	Оцінка в ЄКТС	Значення оцінки ЄКТС	Критерії оцінювання	Рівень компетентності	Оцінка за національною шкалою
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
90 - 100	A	відмінно	Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили	Високий (творчий)	Відмінно
82 - 89	B	дуже добре	Студент вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна	Достатній (конструктивно-варіативний)	Добре
74 - 81	C	добре	Студент вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок		

64 - 73	D	задовільно	Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих	Середній (репродуктивний)	Задовільно
60 - 63	E	достатньо	Студент володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні		
35 - 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання семестрового контролю	Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу	Низький (рецептивно-продуктивний)	незадовільно

Екзаменаційний білет складається з трьох питань, відповіді на які надаються окремо. Оцінка знань визначається на основі округленого середнього арифметичного балу, отриманого вступником за відповіді на кожне питання екзаменаційного білету.