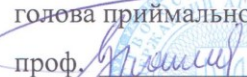


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Ректор Одеського державного  
аграрного університету,  
голова приймальної комісії  
проф.  Михайло БРОШКОВ

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

**ПРОГРАМА**

**ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ СПІВБЕСІДИ**

**пільгових категорій вступників**

**для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня «МАГІСТР»  
за ОПШ «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА»**

**галузі знань 21 «ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА»**

**(на базі ступеня вищої освіти бакалавр / освітньо-кваліфікаційного рівня  
спеціаліст / ступеня вищої освіти магістр галузі знань 21 «Ветеринарна  
медицина»)**

**ОДЕСА-2022**

Програма індивідуальної усної співбесіди для пільгової категорії вступників для вступу на навчання для здобуття освітнього ступеня «Магістр» за ОПП «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» (на базі ступеня вищої освіти бакалавр / освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст / ступеня вищої освіти магістр галузі знань 21 «Ветеринарна медицина») розроблена:



декан факультету ветеринарної медицини,  
к.ветн., доцент Катерина РОДІОНОВА



завідувач кафедри ветеринарної гігієни,  
санітарії і експертизи,  
д.вет.н., професор Людмила ТАРАСЕНКО

Гарант ОПП: д.ветн, професор, завідувач кафедри ветеринарної гігієни,  
санітарії і експертизи

д.вет.н., професор  Людмила ТАРАСЕНКО

Схвалено вченою радою факультету ветеринарної медицини

від «28» березня 2022 року, протокол № 7

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	4
1. БАЗОВА ЧАСТИНА ПРОГРАМИ .....	
1.1. Ветеринарна гігієна і санітарія.....	5
1.2. Ветеринарно-санітарна експертиза .....	6
1.3. Безпечність і якість продукції АПК .....	7
2. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ .....	18
3. Додаток 1. Перелік питань для індивідуальної усної співбесіди .....	21
4. Додаток 2. Порядок оцінювання підготовленості вступників.....	25

## ВСТУП

Програма індивідуальної усної співбесіди призначена для осіб, які вступають до Одеського державного аграрного університету за результатами індивідуальних усних співбесід відповідно до пунктів 2-4 розділу VIII Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2022 році, затвердженому наказом Міністерства освіти і науки України від 27 квітня 2022 року № 392 (зі змінами, внесеними наказом Міністерства освіти і науки України від 02 травня 2022 року № 400).

До участі в конкурсі на навчання для здобуття ступеня вищої освіти «Магістр» при вступі на освітньо-професійну програму «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина», допускаються особи, які мають документ державного зразка про здобутий перший (бакалаврський) рівень спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» (напряму підготовки 6.110101 «Ветеринарна медицина»), освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста (7.11010101 Ветеринарна лікувальна справа, 7.11010102 Ветеринарно-санітарна експертиза, якість та безпека продукції тваринництва; 7.11010203 Ветеринарна гігієна та санітарія), другий (магістерський) рівень спеціальності 211 «Ветеринарна медицина».

*Мета вступного випробування* – перевірка відповідності знань, умінь та навичок абітурієнтів програмним вимогам, з'ясування компетентності та оцінка ступеня підготовленості вступників для отримання освітнього ступеня «Магістр».

Вступник повинен володіти сукупністю видів діяльності, які передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою бакалавра (спеціаліста/магістра) спеціальності «Ветеринарна медицина».

Вступник повинен:

**виявити** базові знання з теорії та практики дисциплін, що виносяться на вступне випробування: ветеринарна санітарія і гігієна, ветеринарно-санітарна

експертиза, безпечність та якість продукції АПК;

**знати** основи державного та Європейського законодавство у сфері управління безпечністю харчових продуктів та сировини;

**продемонструвати** навички творчого, критичного погляду на поставлені практичні завдання та розробки обґрунтованих пропозицій щодо їх розв'язання.

## **1. БАЗОВА ЧАСТИНА ПРОГРАМИ**

### **1.1. ВЕТЕРИНАРНА САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА**

**1.1.1. Мікроклімат тваринницького приміщення.** Основні параметри мікроклімату (температура, вологість, швидкість руху повітря, мікробна та пилова забрудненість, вміст шкідливих газів та аерофонів, освітленість, шум). Методи визначення параметрів мікроклімату. Прилади. Вплив параметрів мікроклімату на організм тварин.

**1.1.2. Гігієна ґрунту.** Санітарно-гігієнічна характеристика ґрунту, методи його оцінки. Біогеохімічні провінції. Макро- та мікроелементози. Санітарно-гігієнічні вимоги до пасовищ і літньо-табірного утримання тварин. Моціон тварин його значення, способи проведення моціону для різних тварин.

**1.1.3. Гігієна кормів і води.** Санітарно-гігієнічні вимоги до кормів (грубі, соковиті, концентровані) та годівлі тварин. Фізичні властивості кормів, механічні домішки, ураження шкідниками. Корми, що містять шкідливі та отруйні речовини. Правила відбору проб води для дослідження. Системи та способи очищення та знезараження води. Санітарно-гігієнічна характеристика води із різних джерел, класифікація джерел водопостачання. Санітарні показники води. Знезараження стічних вод.

**1.1.4. Гігієна тваринницьких приміщень, знезараження відходів.** Санація тваринницьких приміщень (організація санітарного дня на фермі). Дезінфекція, дезінсекція, дератизація, дезодорація тваринницьких об'єктів. Знищення та утилізація відходів тваринництва (спалювання, біотермічні ями, худобомогильники).

### **1.2. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА**

**1.2.1. Ветеринарно-санітарна експертиза продукції забою і первинної переробки тварин.** Транспортування забійних тварин і прийом на м'ясопереробні підприємства. Ветеринарний контроль і нагляд за забоєм і переробкою тварин. Організація і методика після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів. Ветсанекспертиза і ветсаноцінка туш і органів тварин при інфекційних і інвазійних хворобах. Харчові токсикоінфекції і токсикози.

**1.2.2. Основи технології та гігієна консервування.** Технологія і гігієна консервування м'яса і м'ясопродуктів високими і низькими температурами, хімічними речовинами. Види сировини, тара, асортимент і технологія виготовлення ковбас і консервів. Санітарно-гігієнічні вимоги і ветеринарно-санітарний контроль при виробництві консервованої продукції.

**1.2.3. Ветеринарно-санітарна експертиза риби.** Харчова цінність і хімічний склад риби. Класифікація риби. Ветеринарно-санітарна оцінка свіжої, охолодженої, замороженої, солоної, копченої риби. Ветеринарно-санітарна оцінка риби за інфекційних та інвазійних захворювань.

**1.2.4. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів.** Харчова цінність, хімічний склад та біологічно активні речовини молока. Шкідливі хімічні речовини молока. Молочні продукти. Органолептичні та лабораторні методи дослідження молока і молочних продуктів.

**1.2.5. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць.** Харчова та товарознавча цінність яєць. Будова та хімічний склад яйця. Ветеринарно-санітарна оцінка яєць.

**1.2.6. Ветеринарно-санітарна експертиза меду.** Загальна характеристика меду. Хімічний склад та товарознавча оцінка меду. Властивості меду. Органолептичні та лабораторні методи дослідження меду.

### **1.3. БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ АПК**

### **1.3.1. Система управління безпекою харчових продуктів та продовольчої сировини (НАССР).**

Система НАССР. Визначення термінів. Історія створення і застосування системи НАССР. Значення НАССР в міжнародній торгівлі. Підготовка персоналу.

### **1.3.2. Принципи системи НАССР та Настанови Кодекс Аліментаріус щодо її застосування.**

Переваги впровадження системи НАССР в Україні. Етапи впровадження. План дій щодо впровадження системи на підприємствах АПК. Загальні принципи гігієни продукції АПК Комісії Кодекс Аліментаріус.

### **1.3.3. Підготовчий етап розроблення плану НАССР.**

Робоча група НАССР та вимоги до її підготовки. Ресурси робочої групи. Опис продукції та визначення її використання за призначенням. Побудова блок-схеми виробничого процесу та підтвердження її на місці.



## 2. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### 2.1. ВЕТЕРИНАРНА САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА

1. Бондар А.О. Гігієна тварин з основами ветеринарії: методичні рекомендації. Миколаїв: МНАУ, 2013. 49 с.  
[https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/242989/mod\\_folder/content/0/Gigiyena\\_tvaryn\\_z\\_osn\\_vet-ryi\\_metod\\_vkaz\\_do\\_sr.pdf](https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/242989/mod_folder/content/0/Gigiyena_tvaryn_z_osn_vet-ryi_metod_vkaz_do_sr.pdf)
2. Бондар А.О., Поручник М.М., Тарасенко Л.О., Рудь В.О. Гігієна тварин та ветеринарна санітарія: навчальний посібник. Миколаїв: МНАУ, 2018. 179 с.
3. Високос М.П., Чорний М.В., Захаренко М.О. Практикум для лабораторно-практичних занять з гігієни тварин. Харків, 2003. 218 с.
4. Гончаренко В.М., Решетніченко О.П., Тарасенко Л.О. Посібник з гігієни тварин та елементів проектування тваринницьких підприємств. Одеса, 2010. 208 с. <http://lib.osau.edu.ua/jspui/handle/123456789/767>
5. Демчук М.В., Андрусишин Й.В., Гаврилець Є.С. Гігієна тварин: підручник. Харків, 2006. 520 с.
6. Родіонова К.О., Палій А.П., Наливайко Л.І. Ветеринарна санітарія та дезінфектологія: термінологічний словник. Харків.: «Стиль-Издат», 2019. 123 с.

### 2.2. ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА

1. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Н.В. Новгородська. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.  
<https://drive.google.com/file/d/1KvFZL57HNOjhpDOszs92HNeI8OroCR6D/view>
2. Власенко В.В., Кравців Р.Й., Хоменко В.М. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини та продуктів тваринного походження:

навч. посіб. Вінниця, 2000. 528 с.

3. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: підручник (енциклопедичний курс) / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, І.А. Бібен, Т.І. Фотіна, Л.В.Бусол, К.О. Родіонова, Н.М. Зажарська, І.В. Забарна, В.Я. Бінкевич — Дніпро.: «Нова ідеологія», 2019. 1200 с. ISBN 978-617-7068-58-6.
  4. Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум: навч. посіб. Дніпро, 2017. 184 с.
  5. Касянчук В.В., Микитюк П.В., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва. Вінниця: Нова книга, 2007. 480 с.  
[https://drive.google.com/file/d/1qAnALdc4zm-GyZctA0\\_wkJRHx-XlvKKX/view](https://drive.google.com/file/d/1qAnALdc4zm-GyZctA0_wkJRHx-XlvKKX/view)
  6. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва: навч. посіб. Одеса, 2012. Т.І. 456 с.
  7. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва: навч. посіб. Одеса, 2013. Т.ІІ. 432 с.
  8. Пешук Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2011. 400 с. [https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/Підручник\\_3.pdf](https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u104/Підручник_3.pdf)
  9. Якубчак О.М., Ткачук С.А., Білик Р.І. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою забійних тварин: начальний посібник. Київ : Біопром, 2011. 139 с.
- Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ, 2005. 800 с.

[k\\_16DMgckI3VcleEfL/view](#)

11. Яценко І.В., Богатко Н.М., Бібен І.А. та ін. Атлас ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою тварин. Харків, 2015. 384 с.
12. Яценко І.В., Бондеревський М.М., Кам'янський В.В., Югай Н.О., Дегтярьов М.О. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів в Україні : теоретична частина та лабораторний практикум : навч-метод. посіб. Харків, 2012. 320 с.

### 2.3. БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ АПК

1. Коваль П., Старікова Л. Розвиток стандартизації і сертифікації аграрної продукції в Україні: звіт з аграрної політики. Київ, 2019. 17 с. [https://apd-ukraine.de/images/2019/Agrarpolitische\\_Berichte/Koval\\_Unabhaengige\\_Zertifizierung/APD-APR-03\\_2019\\_Zertifizierung\\_UKR.pdf](https://apd-ukraine.de/images/2019/Agrarpolitische_Berichte/Koval_Unabhaengige_Zertifizierung/APD-APR-03_2019_Zertifizierung_UKR.pdf)
2. Ковбасенко В.М., Гострик В.М. Сучасні методи контролю якості продукції тваринництва в процесі виробництва: навч. посіб. Одеса, 2010. 286 с.
3. Медведєва Н.А., Радько О.В., Близнюк О.Д., Регульський М.М. Стандартизація і сертифікація продукції та послуг : навч. посіб. К. : НАУ, 2013. 400 с. [https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/40768/1/Станд\\_серт\\_прод\\_послуг\\_посібник.pdf](https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/40768/1/Станд_серт_прод_послуг_посібник.pdf)
4. Стибель В.В., Сімонов М.Р. Управління безпечністю продуктів харчування. Львів, 2018. 230 с.
5. Ткаченко А.С., Басова Ю.О., Горячова О.О. та ін. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с. [http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp\\_posibnik.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf)

Голова фахової комісії



Олексій ГОРОБЕЙ

Додаток 1

до Програми індивідуальної усної співбесіди  
пільгових категорій вступників для вступу на навчання  
для здобуття освітнього ступеня «МАГІСТР»  
за ОПП «ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА,  
САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА» в 2022 році

**ПЕРЕЛІК**

питань для індивідуальної усної співбесіди

**«Ветеринарна санітарія і гігієна»**

1. Чому перед дезінфекцією необхідно проводити очищення і миття об'єктів?
2. Яких правил техніки безпеки слід дотримуватись при проведенні дезінфекції?
3. Як контролюють якість миття і дезінфекції?
4. Яку загрозу становлять гризуни для переробних підприємств?
5. Які Ви знаєте сучасні методи боротьби з мишоподібними гризунами?
6. Які є методи дератизації?
7. Що включає в себе газова дератизація, і як її проводять?
8. Чому при виникненні гнійничкових захворювань у робітників, їх не допускають до роботи з харчовими продуктами?
9. Які правила особистої гігієни працівників м'ясної промисловості?
- 10.3 якою метою проводиться медичний контроль персоналу на переробних потужностях?
11. Як виникають харчові отруєння?
12. Яких профілактичних заходів необхідно дотримуватись, щоб не допустити враження сальмонелами?
13. Які основні методи покращення якості води?
14. Які санітарно-гігієнічні вимоги до системи водопостачання?
15. Які санітарно-гігієнічні вимоги до транспорту при перевезенні тварин призначених до забою?
16. Дія пилу на шкіру, очі, органи дихання ?
17. Якою має бути швидкість руху повітря у корівнику, м/с?:
18. Якою має бути швидкість руху повітря у телятнику, м/с?:
19. Гранично допустима концентрація СО в приміщенні складає, мг/м<sup>3</sup>:
- 20.3 якого дня після народження у поросят активно включається механізм фізичної терморегуляції?:
21. При надмірному забрудненні повітря приміщення аміаком в крові тварин утворюється ?
22. Термометри бувають?
23. Сірководень у повітрі тваринницьких приміщень викликає?

24. Найнебезпечнішими для організму тварин є пилові частинки розміром, мкм:
25. Які захворювання виникають при диханні тварин запиленим повітрям?
26. Аміак у повітрі тваринницьких приміщень спричиняє?
27. Рух повітря впливає на?
28. Шляхи втрати тепла організмом?
29. Дія променів на організм сільськогосподарських тварин?
30. При годівлі тварин необхідно дотримуватись таких гігієнічних вимог?

### **«Ветеринарно-санітарна експертиза»**

1. Морфологічний склад м'яса.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів при променевого захворюванні та санітарна оцінка.
3. Хімічний склад м'яса сільськогосподарських тварин.
4. Післязабійна ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою тварин при радіоактивних ураженнях.
5. Яка буде скидка на шлунково-кишковий тракт при доставці тварин автотранспортом, загальною вагою 4200 кг на відстань понад 100 км, в кг ?
6. Зміни в м'ясі після забою. Дозрівання м'яса.
7. Кишкова сировина, методи консервування та ветеринарно-санітарний контроль.
8. Методика і техніка післязабійної ветсанекспертизи туш і органів великої рогатої худоби.
9. Консервування м'яса хімічними речовинами. Значення нітритів і нітратів.
10. Методика і техніка післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів свиней.
11. Особливості первинної переробки сільськогосподарських тварин забруднених радіоактивними речовинами.
12. Характеристика діючих м'ясопереробних підприємств та їх структура.
13. Методика і техніка післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів овець.
14. Особливості ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясопродуктів на ринках.
15. Клеймування туш великої і дрібної рогатої худоби.
16. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів сільськогосподарських тварин при бруцельозі.
17. Молоко, його бактерицидні властивості та джерела бактеріального забруднення, первинна обробка молока.
18. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та санітарна оцінка продуктів забою великої рогатої худоби при лейкозі.
19. Риба, її біологічна цінність, зміни при зберіганні та санітарна оцінка.

20. Ветеринарно-санітарна оцінка туш великої рогатої худоби і свиней при фінозі та санітарна оцінка продуктів забою.
21. Методи знезараження умовно-придатного м'яса.
22. Харчові токсикоінфекції. Їх профілактика та санітарна оцінка продуктів тваринництва.
23. Товарознавча класифікація яєць. Їх зберігання, псування та ветеринарно-санітарна оцінка.
24. Зберігання меду та методи його дослідження.
25. Післязабійна діагностика за сибірки великої рогатої худоби.
26. Ветеринарно-санітарна експертиза туш при емфізематозному карбункулі.
27. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів сільськогосподарських тварин при ящурі.
28. Харчові токсикози, їх профілактика та санітарна оцінка продуктів тваринництва.
29. Молоко, його бактерицидні властивості та джерела бактеріального забруднення, первинна переробка молока.
30. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів рослинництва.

### **«Безпечність і якість продукції АПК»**

1. Дати визначення термінам: якість, показники якості, безпека, не якісний, небезпечний, фальсифікований та показники безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.
2. Основними напрямками державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини.
3. Ветеринарні документи, що підтверджують якість та безпеку харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів.
4. Система НАССР – це.
5. Принципи системи НАССР.
6. Розкрити «Визначення критичних контрольних точок», як один із принципів системи НАССР.
7. Розкрити «Аналіз небезпечних чинників», як один із принципів системи НАССР.
8. Розкрити «Визначення критичних меж», як один із принципів системи НАССР.
9. Розкрити «Розроблення системи моніторингу», як один із принципів системи НАССР.
10. Розкрити «Розроблення та застосування коригувальних дій», як один із принципів системи НАССР.
11. Розкрити «Розроблення процедур перевірки», як один із принципів системи НАССР.
12. Розкрити «Документування процедур і реєстрація даних», як один із принципів системи НАССР.

13. Переваги системи НАССР.
14. Органи державної служби стандартизації України.
15. Дати характеристику Держстандарту України.
16. Дати характеристику УкрНДІССІ.
17. Дати характеристику ДНДІ «Система».
18. Дати характеристику УкрЦСМ.
19. Дати характеристику Українському навчально-науковому центру зі стандартизації, метрології та якості продукції.
20. Дати характеристику технічному комітету зі стандартизації.
21. Дати характеристику органам галузевої стандартизації.
22. Ідентифікація і її функціональна роль для харчової продукції.
23. Види ідентифікації харчових продуктів.
24. Фальсифікація харчових продуктів.
25. Функції та види маркування харчової продукції.
26. Вимоги до маркування харчової продукції.
27. Структура маркування харчової продукції.
28. Контроль ГМО в харчових продуктах.
29. Принципи зберігання харчових продуктів.
30. Температура, як кліматичний режим зберігання.

**ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОСТІ ВСТУПНИКІВ  
за результатами індивідуальної усної співбесіди**

**СТРУКТУРА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ**

- На індивідуальну усну співбесіду виноситься 4 довільних питання із загального переліку питань для індивідуальної усної співбесіди (додаток 1 до Програми індивідуальної усної співбесіди для вступу до ОДАУ в 2022 році).
- На підготовку надається 20 хвилин.
- Рейтингова оцінка за відповідь на кожне питання індивідуальної усної співбесіди має максимальний бал – 50 балів.
- Максимальний бал за чотири відповіді складає – 200 балів.

**ЗНАЧЕННЯ РЕЙТИНГОВИХ ОЦІНОК В БАЛАХ  
ЗА ВИКОНАННЯ ЗАВДАНЬ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ УСНОЇ СПІВБЕСІДИ  
ТА ЇХ КРИТЕРІЇ**

<b>Оцінка в балах за відповідь на одне запитання</b>	<b>Критерій оцінки</b>
<b>45-50</b>	Відповідь вступника на запитання повна, розгорнута, відображає сукупність усвідомлених знань із дисципліни, аргументовано розкриває основні положення, демонструє знання та розуміння всього матеріалу в повному обсязі, має чітку послідовну, логічну, обґрунтовану структуру, вказує на знання з дисципліни в системі міждисциплінарних зв'язків та здатність вступника самостійно, упевнено і правильно застосовувати знання, вирішуючи практичні завдання, відображає вміле й точне формулювання висновків та узагальнень, має коректне мовне оформлення з використанням сучасної термінології.



<b>35-44</b>	Відповідь вступника на запитання повна, розгорнута, відображає знання та розуміння всього матеріалу з дисципліни загалом, чітко структурована, характеризується послідовним, логічним, обґрунтованим викладенням матеріалу з формулюванням висновків та узагальнень, вказує на здатність вступника правильно і без особливих труднощів застосовувати знання, вирішуючи практичні завдання, має коректне мовне оформлення з використанням сучасної термінології, проте містить декілька певних несуттєвих неточностей або незначних помилок.
<b>25-34</b>	Відповідь вступника на запитання недостатньо повна й недостатньо розгорнута, відображає знання та розуміння тільки основного програмового матеріалу з дисципліни в обсязі, який дає змогу застосувати цей матеріал, характеризується спрощеним викладенням матеріалу, містить помилки в розкритті понять та використанні термінів, вказує на певні порушення логіки та послідовності в застосуванні певних знань під час вирішення завдань, відображає потребу в корекції мовного оформлення.
<b>менше 25</b>	Виконання не задовольняє мінімальним критеріям.

Результат індивідуальної усної співбесіди «Не зараховано» відповідає такій кількості набраних вступником балів – 99 та менше.

Результат співбесіди «Зараховано» відповідає такій кількості набраних вступником балів – 100 та більше.