



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Голова приймальної комісії
в.о. ректора
Андрій КУДРЯШОВ

25 березня 2025 рік

ПРОГРАМА

додаткового вступного випробування у формі співбесіди
для здобуття ступеня вищої освіти доктор філософії
(для вступників з дипломом іншої спеціальності)

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність G13 Харчові технології
Освітньо-наукова програма Харчові технології

Харків 2025

Програма додаткового вступного випробування у формі співбесіди для здобуття ступеня вищої освіти доктор філософії галузі знань 6 Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології для вступників з дипломом іншої спеціальності. – Х.: ДБТУ, 2025. – 5 с.

Розробники Онищекно В.М., д.т.н., доцент, гарант

Янчева М.О., д.т.н., професор

Гринченко О. О., д.т.н., професор

Михайлов В.М., д.т.н., професор

Серік М.Л., к.т.н., доцент

Програму схвалено на засіданні Вченої ради факультету переробних та харчових виробництв ДБТУ

Протокол № 8 від 24.04.2025 р.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Програма додаткового вступного випробування у формі співбесіди складена для осіб, які вступають для здобуття ступеня вищої освіти доктор філософії (до аспірантури) з іншої галузі знань (спеціальності), ніж та, яка зазначена в їхньому дипломі магістра (спеціаліста).

Додаткове вступне випробування проводиться фаховою предметною комісією, склад якої затверджується наказом ректора, та відбувається до вступних іспитів у формі співбесіди. Метою співбесіди є оцінювання спроможності вступників навчатися в аспірантурі та займатися підготовкою дисертаційного дослідження за спеціальністю G13 – Харчові технології.

Додаткове вступне випробування оцінюється за двобальною шкалою: «зараховано» або «не зараховано». У тому випадку, коли за додаткове вступне випробування вступник отримав оцінку «не зараховано», він не допускається до участі у вступному іспиті зі спеціальності та позбавляється права брати участь у конкурсі.

Результати складання додаткового іспиту зі спеціальності не використовуються для розрахунку конкурсного балу.

2. ЗАПИТАННЯ ДЛЯ ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ У ФОРМІ СПІВБЕСІДИ

Блок А. Організація наукових досліджень та мотивація

1. Висвітліть роль науки у сучасному суспільстві, її основні функції та вплив на розвиток технологій і освіти.
2. Визначте основні джерела наукової інформації, надайте їх характеристику.
3. Надайте характеристику основних методів дослідження, які використовуються в сучасному дослідницькому середовищі.
4. Розкрийте сутність основних напрямів розвитку харчової індустрії, які є перспективними з огляду впровадження інновацій.
5. Обґрунтуйте Ваш вибір як науковця обраної спеціальності (G13 Харчові технології), незважаючи на іншу базову освіту.
6. Визначте, як Ваш попередній досвід буде реалізовано під час наукових досліджень в області харчових технологій.
7. Визначте основні принципи та заходи дотримання академічної доброчесності під час реалізації наукових досліджень.
8. Розкрийте сутність поняття «відкрита наука», її роль у формуванні наукового простору України та світу.
9. Висвітліть Ваше розуміння основних принципів сталого розвитку та трактування цього поняття в контексті галузевого спрямування.
10. Назвіть основні етапи, мету та заходи з реалізації наукового дослідження.

Блок Б. Харчова промисловість та ресторанне господарство: загальні питання

1. Надайте характеристику сучасного стану та глобальних трендів розвитку харчових технологій.
2. Висвітліть сутність основних законодавчих документів, які є основоположними в діяльності операторів ринку харчової промисловості.
3. Визначте сутність поняття «інновації» та критерії вибору інновацій підприємствами харчової промисловості.
4. Опишіть основні шляхи підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.
5. Розкрийте механізми забезпечення продовольчої безпеки та безпечності продовольчих ланцюгів у воєнний та повоєнний періоди.
6. Визначте заходи щодо забезпечення стійкості та збереження ефективності ланцюгів «виробництво – перероблення – зберігання – постачання населенню харчових продуктів».
7. Визначте сутність систем менеджменту якості харчової продукції.
8. Визначте сутність систем менеджменту безпечності харчової продукції.
9. Надайте характеристику сировини, що використовується під час виробництва харчової продукції, її властивості, вплив на якість готової продукції.
10. Наведіть приклади організації процесів утилізації відходів та забезпечення екологічної чистоти виробництва харчової продукції.

3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

Вступне випробування проводиться очно або дистанційно. Проведення випробувань у дистанційній формі організується згідно Порядку, затвердженію Правилами прийому до ДБТУ (Додаток 8). При цьому взаємодія між членами комісії та вступниками здійснюється в режимі відеоконференції, організованої на платформах Zoom або Googl Meet. Додатково може використовуватись електронна пошта або інші канали зв'язку.

Для участі у випробуванні вступник проходить ідентифікацію через відеозв'язок: демонструє документ, що посвідчує особу (паспорт або закордонний паспорт), а також назвати своє прізвище, ім'я та по батькові. Після ідентифікації білет надсилається на електронну пошту вступника або іншим каналом зв'язку.

Додаткове вступне випробування проводиться у вигляді співбесіди за запитаннями білету, який містить два запитання (по одному з кожного блока). Після підготовки (впродовж однієї академічної години) проводиться співбесіда. Короткий зміст відповіді вступник фіксує в «Аркуші відповіді на додатковому вступному випробуванні в усній формі» та надсилає на пошту деканату ФПХВ.

Під час виконання завдань вступного випробування вступники зобов'язані дотримуватися вимог академічної доброчесності.

Рівень вступника оцінюється за обсягом та якістю виконаного завдання. Оцінювання проводять за двобальною шкалою: «зараховано» або «не зараховано».

Оцінку «Зараховано» вступник отримує у випадку:

- чіткого розуміння мети вступу на третій (освітньо-науковий) рівень освіти, наявності попереднього досвіду та/або зацікавленості у дослідженнях в галузі харчових технологій;

- демонстрації базових знань з основ організації наукових досліджень, функціонування та розвитку галузі, вміння пояснити ключові поняття галузі, логічного обґрунтування власних думок.

Оцінку «Не зараховано» вступник отримує у випадку:

- недостатнього рівня знань та нечіткі пояснення з питань білету, грубих помилок в поясненні фундаментальних понять;

- невміння аргументувати думку, відсутності відповідей, невідповідності відповідей із заданих запитань.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Стратегія продовольчої безпеки України на період до 2027 року <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/684-2024-%D1%80#Text>.

2. Закон України про інноваційну діяльність (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2002, № 36, ст.266) <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>

3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчової продукції» (в редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014 р.).

4. Пріоритети забезпечення стійкості промисловості й аграрного сектору економіки України в умовах повномасштабної війни : аналіт. доп. / [О. В. Собкевич, А. В. Шевченко, В. М. Русан, Л. А. Жураковська] ; за ред. Я. А. Жаліла. – Київ : НІСД, 2023. – 49 с.

5. Сімнадцять цілей сталого розвитку <https://globalcompact.org.ua/tsili-stijkogo-rozvytku/>.

6. Global Food and Drink Trends 2030 https://matlust.eu/wp-content/uploads/2020/06/Mintel_2030_Global_Food_and_Drink_Trends_final.pdf.

7. Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В. та ін. Сучасні технології харчової науки. Навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології». – Суми.: Олді Плюс. 2022 р. 352 с.

8. Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В. та ін. Методологія наукових досліджень. Навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології». – Суми.: Олді Плюс. 2022 р. 222 с. ISBN: 978-966-289-580-3.