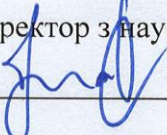


УХВАЛЕНО

Науково-технічною радою ТНТУ
протокол № 08 від 02.07 2025 р
Проректор з наукової роботи
 Павло МАРУЩАК

ЗАТВЕРДЖЕНО



голова приймальної комісії
Микола МИТНИК
 2025 р

ПРОГРАМА

вступу на навчання для здобуття ступеня доктора філософії

Галузь знань **G13 «Інженерія, виробництво та
будівництво»**

Спеціальність **G13 «Харчові технології»**

Освітньо-наукова програма «Харчові технології»

ТЕРНОПІЛЬ – 2025

ЗМІСТ

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

II. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ІСПИТУ

III. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ІСПИТУ

IV. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНИХ
ВИПРОБУВАНЬ

V. НАПИСАННЯ НАУКОВОГО ТЕКСТУ

VI. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ СПІВБЕСІДИ

VII. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ СПІВБЕСІДИ

VIII. ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ІСПИТІВ ТА СПІВБЕСІДИ

ДОДАТКИ

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Програма складена відповідно до вимог стандарту вищої освіти зі спеціальності **G13 «Харчові технології»** для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, Положення про підготовку здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя, правил прийому до аспірантури Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя <https://phd.tntu.edu.ua/informacziya-dlya-vstupu/pravy-la-pryjomu-v-aspiranturu/>.

Алгоритм вступних випробувань містить такі етапи:

1. Співбесіда;
2. Вступний іспит зі спеціальності.

Програму складено в обсязі програми другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології», яка відображає кваліфікаційні вимоги до теоретичних та практичних знань претендентів для вступу до аспірантури, а також компетентної здатності здійснення наукових досліджень зі спеціальності G13 «Харчові технології».

II. ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВСТУПНОГО ІСПИТУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ G 13 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Метою складання вступного іспиту зі спеціальності є перевірка й оцінювання фундаментальних знань вступників із теоретичних основ харчових виробництв, харчових технологій, інноваційних технологій харчової продукції, мікробіології харчових виробництв.

Програма вступного іспиту сформована відповідно до спеціальності G13 «Харчові технології». Основу програми склали ключові положення таких дисциплін як: теоретичні основи харчових виробництв, харчові технології, біологічно активні сполуки харчових виробництв, інноваційні технології харчової продукції, мікробіологія харчових виробництв.

На основі яких складається перелік питань вступного іспиту й формуються екзаменаційні білети.

1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Колоїдний стан та утворення дисперсних систем харчових продуктів. Структурно-механічні властивості харчових мас. Вода та її значення в харчових технологіях. Вода в харчових продуктах. Зміна властивостей основних складових частин сировини в процесі технологічної обробки: білки, вуглеводи, жири. Вітаміни

та мінеральні речовини в технологічному процесі виробництва продуктів харчування. Зміни кольору, смаку та запаху продуктів при технологічній обробці. Механічна обробка в харчових технологіях. Основні фізико-хімічні методи обробки сировини. Процеси термічної обробки у технологіях харчових продуктів. Роль ферментів у технології харчових продуктів. Мікробіологічні основи харчових технологій. Теоретичні основи запобігання псуванню сировини та продуктів під час зберігання.

Рекомендована література:

1. Теоретичні основи харчових виробництв : Підручник / Зубар Н.М. К. : Кондор, 2020. – 304 с.
2. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні заходи) : Підручник. – К. : ЦУЛ, 2014. – 456 с.
3. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (тестові завдання). – К. : ЦУЛ, 2014. – 412 с.
4. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
5. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О.Б. Ткаченко, Н.В. Каменева, О.О. Тітлова та ін. – Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2020. – 304 с.
6. Пивоваров П.П., Горальчук А.Б., Пивоваров Є.П., Трощій Т.В., Рябець О.Ю., Гринченко Н.Г. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник / за ред. П.П. Пивоварова. – 2-ге вид. Харків: ХДУХТ, 2011. – 363 с.
7. Токсикологія продуктів харчування : Підручник / С.А. Воронов, Ю.Б. Стецишин, Ю.В. Панченко, А.М. Когут. За ред. С.А. Воронова. – Львів: Львівська політехніка, 2020. – 568 с.

2. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Технології виробництва молочних продуктів. Асортимент і класифікація молочної продукції. Вимоги до показників якості молока незбираного, вершків. Принципові технологічні схеми виробництва питних видів молока, кисломолочних напоїв, сиру кисломолочного. Призначення основних технологічних операцій. Особливості технологій виробництва різних видів питного молока і кисломолочних напоїв. Принципова технологічна схема виробництва масла. Особливості технології виготовлення масла способом збивання та способом перетворення високожирних вершків. Принципова технологічна схема виробництва твердих сичужних сирів. Основні технологічні етапи виготовлення молочних консервів.

Технології виробництва м'ясних продуктів. Приймання, транспортування та передзабійна підготовка тварин. Принципові технологічні схеми забою та переробки

ВРХ, ДРХ та свиней, кролів і птиці. Характеристика основних технологічних операцій забою і обробки туш великої рогатої худоби, дрібної рогатої худоби, свиней, кролів та птиці. Класифікація та асортимент ковбасних виробів і м'ясних консервів. Принципові технологічні схеми виготовлення ковбасних виробів різних видів. Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса та м'ясних напівфабрикатів.

Рекомендована література:

1. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підручник. Київ, 2010. 469 с.
2. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ : Освіта України, 2020. 216 с.
3. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 304 с.
4. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с.: іл.
5. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. — Одеса: СЛ, 2000. — 176 с.
6. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів. Навч.посібн. — К.: НУХТ, 2009 — 235 с.
7. Технологія молочних продуктів: підручник / Г.Є.Поліщук, О.В.Грек, Т.А. Скорченко та ін. — К.:НУХТ, 2013. — 502 с
8. Загальні технології харчових виробництв : підруч. / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, Л. М. Хомічак, О. О. Василенко, І. В. Мельник, Л. М. Мельник. — К. : Університет «Україна», 2010. — 814 с.
9. Поліщук Г.Є.Технологія сиру: Навч.посібник./ Г.Є. Поліщук, А.О. Бовкун, С.С. Колесникова— К.: НУХТ, 2009. — 151 с.
10. Скорченко Т. А. Технологія дитячих молочних: Навчал. посіб. / Т.А.Скорченко, О.В. Грек.— К: НУХТ, 2012. — 330 с. Скорченко Т.А., Поліщук Г.Є., Грек О.В., Кочубей О.В. Технологія незбираномолочних продуктів. Навч.посібн. — Вінниця: Нова книга, 2005. — 264 с.

3. МІКРОБІОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Морфологія бактеріальних клітин, живлення, розміри бактерій, особливості культивування мікроорганізмів на поживних середовищах, виділення мікроорганізмів у вигляді чистих культур, вплив факторів зовнішнього середовища на мікроорганізми, значення мікроорганізмів у різних виробничих процесах харчової промисловості.

Основи мікробіологічного контролю виробництва харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні заходи на підприємствах харчової промисловості. Контроль санітарно-гігієнічного стану виробництва. Санітарно-показові мікроорганізми у технологіях виробництва різних видів харчових продуктів.

Технічно-корисні та шкідливі мікроорганізми молока і молочних продуктів. Мікроорганізми заквасок для молочних продуктів. Вади заквасок і їх контроль. Мікробіологічні зміни у сировині в технології виробництва молочних продуктів. Мікробіологічні вади молочних продуктів під час зберігання. Мікробіологічний контроль якості і безпечності молочних продуктів.

Характеристика мікрофлори борошна, круп і кондитерських виробів. Мікробіологічні вимоги до борошна, хліба, кондитерських виробів та харчоконцентратів. Основи мікробіологічного контролю при виробництві борошна, хліба, кондитерських виробів та харчоконцентратів. Мікрофлора заквасок для різних видів хліба. Мікробіологічні вади хліба, кондитерських виробів та харчоконцентратів.

Рекомендована література:

1. Мікробіологія харчових виробництв [Текст] : навч. посіб. / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова та ін. - Херсон : Видавець ФОП Грінь Д.С., 2016. - 478 с.
2. Мікробіологія та фізіологія харчування : навчальний посібник / В.Д. Малигіна, О.А. Ракша-Слюсарева, В.П. Ракова. - К. : Кондор, 2009. – 242 с.
3. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни / Й.С. Білоруська. – Київ : Техніка, 2003. – 128 с.
4. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підручник / Т.П. Пирог. – К.: НУХТ, 2004. – 471с.
5. Технічна мікробіологія / Л.В. Капрельянц, Л.М. Пилипенко, А.В. Єгорова, О.М. Кананихіна, С.М. Кобелева, Т.О. Величко; За ред. Л.В. Капрельянца. – Одеса: Друк, 2006. – 308 с.

4. БІОЛОГІЧНО АКТИВНІ СПОЛУКИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Вуглеводи. Основні моно- і полісахариди сировини харчової промисловості. Будова глюкози, фруктози, галактози. Будова сахарози, мальтози, лактози, їх ферментативний гідроліз. Будова та властивості крохмалю і клітковини. Пектинові речовини.

Білкові речовини. Амінокислоти як складові частини білків. Будова і фізико-хімічні властивості амінокислот, функціональні групи амінокислот та їх значення в структурі білка. Фізико-хімічні властивості білків. Класифікація білків. Значення фосфопротеїдів, глюкوپротеїдів, ліпопротеїдів у живому організмі.

Роль нуклеїнових кислот у живому організмі. Хімічний склад нуклеїнових кислот, їх будова, властивості. Функції ДНК, РНК під час розмноження живих

організмів. Спадковість та генетичний апарат. Участь нуклеїнових кислот у енергетичних процесах, їх роль як складових частин ферментів.

Вітаміни. Відкриття вітамінів, їх роль у життєдіяльності людини. Будова вітамінів. Каротиноїди. Значення вітамінів групи D. Роль вітамінів групи К і Е. Водорозчинні вітаміни, вітаміни групи В, що входять до складу ферментів.

Ферменти. Хімічна природа ферментів. Одно- та двокомпонентні ферменти. Поняття про активність ферментів. Специфічність дії ферментів. Вплив температури і рН середовища на активність ферментів. Принципи класифікації та номенклатури ферментів.

Обмін органічних речовин у рослинах і мікроорганізмах. Загальні закономірності обміну речовин. Енергетичний обмін, поняття про макроергічні сполуки. Роль АМФ, АДФ, АТФ.

Вуглеводи та їх обмін. Анаеробне окислення глюкози (гліколіз). Аеробне окислення глюкози (дихання). Цикл ди- і трикарбонових кислот (Кребса). Типи бродіння та енергетика спиртового і молочнокислого бродіння. Маслянокисле, ацетонно-бутилове, пропіоновокисле бродіння.

Ліпіди та їх обмін у організмі. Загальні властивості ліпідів, їх функції в живому організмі. Класифікація ліпідів. Жири, їх складники. Воски, фосфатиди, стериди, їх будова. Продукти окислення жирів.

Рекомендована література:

1. Біологічна хімія: підручник / [Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітш Є.Я. та ін.]. – Суми: Університетська книга, 2011. – 510 с.
2. Біологічна хімія: Підручник / [Марінцова Н. Г., Журахівська Л. Р., Губицька І. І. та ін.]. – Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2009. – 324 с.
3. Боєчко Ф. Ф. Основні біохімічні поняття, визначення і терміни / Ф. Ф. Боєчко, Л. О. Боєчко– К.: Вища школа, 1993. – 127 с.
4. Губський Ю.І. Біоорганічна хімія. – Вінниця: Підручник, 2004. – 243 с.
5. Юкало В.Г. Лабораторний практикум з хімії та фізики молока і молочних продуктів : навчальний посібник / Юкало В.Г. – Тернопіль : Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2018. – 176 с.

5. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Технологія виробництва цукру. Асортимент цукру. Принципова технологічна схема виробництва цукру із цукрового буряка. Режими та параметри основних технологічних операцій: одержання дифузійного соку, дефекація, сатурація, сульфитація, кристалізація. Технологія виробництва цукру-рафінаду.

Технології виробництва крохмалю. Асортимент крохмалюпродуктів. Основна сировина, яка використовується для виробництва різних видів крохмалю.

Принципова технологічна схема одержання крохмалю, технологічні параметри основних операцій. Особливості виробництва картопляного, кукурудзяного та модифікованого крохмалю.

Технології виробництва рослинних олій. Асортимент та класифікація рослинних олій. Принципова технологічна схема виробництва рослинних олій. Призначення і технологічні параметри основних технологічних процесів (пресування, екстрагування, рафінації, гідрогенізації).

Технології виробництва хліба і хлібобулочних виробів. Асортимент та класифікація продукції хлібопекарської галузі. Показники якості хлібних виробів відповідно до діючих нормативних документів. Характеристики сировини для виготовлення хліба. Принципова схема виробництва хліба..

Технології виробництва макаронних виробів. Асортимент і класифікація макаронних виробів. Сировина для виготовлення макаронної продукції. Принципова технологічна схема виготовлення макаронних виробів. Призначення основних технологічних процесів.

Технології виробництва кондитерських виробів. Асортимент продукції кондитерської галузі. Принципові технологічні схеми і особливості технологій виробництва карамелі, помадних цукерок, шоколаду. Принципова технологічна схема виготовлення цукрового печива. Призначення основних технологічних процесів. Особливості технології виробництва різних видів печива та інших борошняних кондитерських виробів.

Технологія виробництва пива. Сорти і типи пива. Основні етапи одержання солоду для пивоваріння. Принципова технологічна схема виробництва пива. Призначення основних технологічних процесів: підготовки сировини, отримання пивного суслу, його зародження та добродження, дозрівання молодого пива, фільтрування, розлив готового пива.

Технологія виробництва етилового спирту. Види спирту. Характеристика основної сировини для виробництва етилового спирту. Принципова технологічна схема виробництва спирту.

Рекомендована література:

1. Виноградарство і виноробство / Ф. Ф. Малик, В. А. Домарецький, В. М. Ісаєнко та ін. – К. : Ін-т систем, дослідж. освіти, 1995. – 304 с.
2. Домарецький В. А. Технологія солоду та пива. – К.:ІНКОС, 2004. – 452с.
3. Дорохович А.М. Технологія карамелі. – К.: ІНКОС, – 2010 р.
4. Домарецький В. А., Остапчук М. В. Українець А. І. Технологія харчових продуктів: Підруч. / За ред. А. І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
5. Загальні технології харчових виробництв : підруч. / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, Л. М. Хомічак, О. О. Василенко, І. В. Мельник, Л. М. Мельник. – К. : Університет «Україна», 2010. – 814 с.

6. Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції / Н.І. Хомик, Н.Б. Гаврон, Н.А. Рубінець – Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2016. – 248 с.

7. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. – К.: «Логос», 2002. – 365 с.

8. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження : навч. посібник / В.А. Гніцевич, Р.П. Никифоров, А.В. Слащева. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. – 267с.

ІІІ. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ

Форма проведення вступного іспиту зі спеціальності – письмова у вигляді тестових завдань з використанням персонального комп'ютера.

Структура тестових завдань передбачаєтематичних блоків із вибором однієї правильної відповіді у кожному тестовому завданні. Кожне тестове завдання оцінюється в один бал. На виконання завдання екзаменаційного відведено 120 хвилин.

За результатами вступного випробування вступник отримує від 0 до 30 тестових балів, котрі переводяться в рейтингову оцінку від 100 до 200 балів відповідно до таблиці:

Кількість тестових балів	Рейтингова оцінка	Кількість тестових балів	Рейтингова оцінка
0-9	не склав	20	150
10	100	21	155
11	105	22	160
12	110	23	165
13	115	24	170
14	120	25	175
15	125	26	180
16	130	27	185
17	135	28	190
18	140	29	195
19	145	30	200

IV. НАПИСАННЯ НАУКОВОГО ТЕКСТУ (ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРОПОЗИЦІЇ)

Науковий текст є самостійною роботою дослідницького характеру, у якій обґрунтовано мотив вибору проблематики майбутнього дисертаційного дослідження з метою розв'язання нової та актуальної наукової проблеми. Науковий текст має бути логічним, послідовним, аргументованим.

Автор наукового тексту має продемонструвати:

- чітке розуміння досліджуваної проблеми/завдання, знання дискусійних питань, пов'язаних з нею/ним;
- вміння підбирати, систематизувати та аналізувати фактичний матеріал;
- здатність формулювати обґрунтовані висновки та окреслювати перспективи подальших досліджень.

Структурними елементами наукового тексту є (обсяг 15-20 сторінок машинописного тексту формату А4, розмір шрифту 14, інтервал 1,5):

- титульна сторінка (додаток Б);
- зміст;
- вступ (актуальність, мета, задачі, об'єкт, предмет, методи дослідження);
- основна частина (рекомендовано розбивати на розділи, наприклад, оглядовий та інші);
- висновок;
- список використаних джерел (оформити згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»).

У науковому тексті обов'язково мають міститися:

- стисла характеристика сучасної розробки проблеми/завдання, дискусійні положення і питання, що потребують вирішення; обґрунтування актуальності досліджуваної проблеми/завдання; чітке формування мети і задач, об'єкта, предмета і методів дослідження, має бути описана інформаційна база дослідження;
- розкриття сутності теми, її найважливіших питань і проблем;
- результати проведеного дослідження з визначенням, наскільки вирішені поставлені завдання і досягнута мета.

Список використаних джерел має свідчити про ознайомлення автора як з фундаментальними науковими працями, так і з останніми публікаціями за обраною темою (вітчизняними і зарубіжними). Посилання в тексті наукового тексту на використані джерела обов'язкові.

При підготовці дослідницької пропозиції і виборі потенційних напрямку та фокусу досліджень рекомендовано враховувати основні вимоги стандарту вищої

освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, який затверджено наказом МОН України № 1429 від 23.12.21 року

Науковий текст не повинен містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації та відповідати вимогам Кодексу корпоративної етики Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя <https://docs.tntu.edu.ua/base/document?id=461>. При встановленні фактів плагіату (порушення правил цитування) науковий текст знімається з розгляду, а його автор до вступного іспиту зі спеціальності не допускається.

Дослідницька пропозиція подається у паперовому варіанті (за підписом абітурієнта) та електронному (на USB flash накопичувачі) до Приймальної комісії відділу аспірантури та докторантури ТНТУ разом із іншими документами вступника. Уповноважений працівник приймальної комісії забезпечує перевірку наданого вступником наукового тексту щодо оригінальності тексту відповідно до Положення про недопущення академічного плагіату в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя (https://phd.tntu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/12/563930_225275_pologhennya_pro_plagiat.pdf). Рекомендований показник оригінальності: 61% і більше.

Через відповіді абітурієнта на питання стосовно його/її дослідницької пропозиції та обізнаності в обраному науковому напрямку оцінюється базовий рівень готовності вступника до навчання на освітньо-науковій програмі та до продуктивного виконання дисертаційного дослідження. Шкала оцінювання: рекомендовано/не рекомендовано.

Важливі елементи наукового тексту.

Вступ. У вступі необхідно зазначити актуальність обраної тематики та навести короткий опис вирішених питань в даній предметній області.

Мета. Формулюють мету роботи і завдання, які необхідно виконати для досягнення поставленої мети. При цьому не слід формулювати мету як «Дослідження...», «Вивчення...», тому що ці слова вказують на засіб досягнення мети, а не на саму мету.

Завдання дослідження. Подаються нумерованим списком і відповідають логічній послідовності етапів виконання наукового тексту, які потрібно виконати для досягнення поставленої мети.

Об'єкт дослідження. Об'єкт дослідження - це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію (наукове завдання) і обране для вивчення.

Предмет дослідження. Предмет міститься в межах об'єкта. Об'єкт і предмет дослідження як категорії наукового процесу співвідносяться між собою як загальне і часткове. В об'єкті виділяється та його частина, яка є предметом дослідження. Саме на нього спрямована основна увага, оскільки предмет дослідження визначає тему наукового тексту, яка визначається на титульному аркуші як її назва.

Методи дослідження. Подають перелік використаних методів дослідження для досягнення поставленої в роботі мети. Перераховувати їх треба не відірвано від змісту роботи, а коротко та змістовно визначаючи, що саме досліджувалось тим чи тим методом. Це дасть змогу пересвідчитися в логічності та прийнятності вибору саме цих методів.

Практичне значення роботи – Зазначають практичну цінність отриманих результатів роботи.

Якщо в науковому тексті чітко можна окреслити наукове значення отриманих результатів, слід це вказати.

В науковому тексті необхідно показати проблемні місця, невирішені завдання, обґрунтувати подальші кроки досліджень, які будуть вирішуватись аспірантом під час його майбутніх наукових досліджень з обраної тематики (наприклад, дослідження з удосконалення технології виробництва певного харчового продукту). Дослідницька пропозиція може бути запропонована стейкхолдерами з якими співпрацює вступник.

Висновки. Загальні висновки до роботи та висновки до розділів (якщо такі є) повинні відрізнятися. У загальних висновках викладають найбільш важливі наукові та практичні результати, одержані в даному науковому тексті. Мають включати виклад результатів вирішення наукової задачі і відповідати поставленим науковим завданням.

V. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ СПІВБЕСІДИ

Метою співбесіди є оцінювання спроможності вступників застосовувати набуті знання у науковому дослідженні за обраною спеціальністю. Результати співбесіди є підставою для допуску до наступних етапів вступних випробувань.

Співбесіда проводиться в усній формі. На співбесіді відбувається презентація дослідницької пропозиції. Результати співбесіди зазначаються у протоколі співбесіди (додаток А).

У протоколі співбесіди також зазначаються результати розгляду наукових праць (у разі їх подання) щодо їх відповідності обраному напрямку дослідження або результати презентації наукового тексту (вступник подає в разі відсутності наукових публікацій за спеціальністю).

За результатами співбесіди, розгляду поданих наукових праць щодо їх відповідності обраному напрямку дослідження або розгляду поданого наукового тексту предметна комісія приймає рішення про те, що вступника «рекомендовано» або «не рекомендовано» до участі в наступних вступних випробуваннях.

Особи, які без поважних причин не з'явилися на співбесіду у визначений час та особи щодо яких комісія прийняла рішення «не рекомендовано» до участі в наступних вступних випробуваннях та у конкурсному відборі не допускаються.

Науковий текст та/або копії наукових публікацій вступника надаються предметній комісії, яка проводить співбесіду.

Під час проходження співбесіди вступник має право:

- вільно викласти свої думки з приводу попереднього наукового досвіду (наявності наукових публікацій, участі у наукових заходах та наукових проєктах, наукових конкурсах, наукових школах, роботи в наукових гуртках, дискусійних та дебатних клубах);

- висловлюватися з приводу бажаного напрямку наукових досліджень, наукової спеціальності, ймовірного наукового керівника, можливості участі в програмах академічної мобільності, стажуваннях, у тому числі за кордоном, тощо;

- користуватися копіями наукових публікацій для підтвердження тих чи інших висловлених положень, обчислень та цитування думок інших вчених, на висновки яких посилається автор під час проведеного дослідження.

Під час проходження співбесіди вступник повинен:

- бути спроможним пояснити, аргументувати і довести наукові результати, отримані автором особисто під час попереднього наукового досвіду, викладеного у наукових публікаціях (у тому числі визначення особистого внеску в наукових публікаціях, виконаних у співавторстві), чи наукової розвідки, здійсненої у вигляді наукового тексту (актуальність обраної тематики, ступінь її розробленості у вітчизняній і зарубіжній науці, наявність власних оригінальних висновків або додаткові аргументи щодо наявних положень чи концепцій щодо предмету дослідження тощо);

- продемонструвати бачення ходу майбутнього наукового дослідження, його проміжних та кінцевих результатів, а також можливості їхнього впровадження у різні сфери людської діяльності за спеціальністю;

- продемонструвати розуміння основ наукової роботи (основ культури мовлення, академічного письма, значення наукових досліджень та наукових праць, призначення та особливостей участі у наукових заходах тощо);

- надати власні міркування щодо категорій та правил академічної доброчесності, котрі відповідають міжнародним та національним стандартам academic integrity.

- наявність посилань на джерела, з яких запозичена будь яка інформація та дотримання етики цитування;

За потреби предметна комісія може задавати уточнюючі питання, зокрема:

- Що стало мотивом (поштовхом) для вирішення питання про зайняття науковою діяльністю та проходження підготовки на третьому рівні вищої освіти як дослідника?

- Які чинники зумовили вибір наукової спеціальності та/чи наукової школи?

(актуальність, новизна дослідження тощо).

- Праці яких вітчизняних та зарубіжних науковців використані під час попереднього наукового досвіду?
- Які основні методи дослідження необхідно використовувати у процесі вирішення майбутнього наукового завдання?
- Які очікуються результати та їх значення для науки та практики?
- У чому Ви бачаєте актуальність теми наукової роботи?
- Як можете оцінити рівень наукової дослідженості обраної теми, наукової проблеми дослідження?
- Які складові наукової компетентності плануєте набути під час навчання в аспірантурі?

VI. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ СПІВБЕСІДИ

При визначенні результатів співбесіди та для прийняття рішення про рекомендацію або не рекомендацію до подальшого проходження вступником до аспірантури вступних випробувань предметна комісія, яка проводить співбесіду, враховує:

- уміння обґрунтувати свою думку, доводити свою позицію;
- уміння виявляти теоретичні та практичні проблеми певної наукової сфери;
- здатність формулювати завдання задля поставлених цілей наукового дослідження;
- уміння аналізувати та систематизувати наукові джерела та інформацію з них, розуміння основних наукових концепцій, які існують за обраним напрямом наукового дослідження;
- вміння коректно, стисло, точно відповідати на запитання.

Рішення про те, щоб вступника НЕ рекомендувати до подальшого проходження вступних випробувань предметною комісією може бути прийняте у разі, якщо:

1. Вступник не може обґрунтувати актуальність, об'єкт, предмет та вигляді наукових публікацій, наукового тексту;
2. Відповіді на уточнюючі питання не відображають розуміння основ ведення наукової роботи, більшість відповідей на запитання неточні або неправильні, вступник не володіє предметом дослідження;
3. Існують обґрунтовані сумніви щодо самостійного виконання наукового тексту, що підтверджено низкою питань особи, яка проводить співбесіду, із фіксуванням у протоколі співбесіди;
4. Виявлено, шляхом попередньої перевірки на плагіат, порушення правил та стандартів академічної доброчесності;

VII. ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ІСПИТІВ ТА СПІВБЕСІДИ

Вступник має право на подання апеляції на результат вступних іспитів чи співбесіди, яка розглядається апеляційною комісією, склад та порядок роботи якої затверджуються наказом ректора ТНТУ. Апеляції подаються вступником особисто в письмовій формі не пізніше наступного дня після оголошення результатів іспиту чи співбесіди.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти
і науки України
05.07.2016 № 782

Форма № Н-1.09

ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ

ПРОТОКОЛ СПІВБЕСІДИ № ____

(прізвище, ім'я, по батькові вступника)

пройшов (пройшла) співбесіду « ____ » _____ 20__ року

у відбірковій комісії _____
(найменування (назва) інституту/факультету/відділення)

За підсумками співбесіди комісія вирішила _____ до зарахування
(рекомендувати, не рекомендувати)

аспірантом (аспіранткою) _____ курсу

третього рівня вищої освіти/освітньо-наукового рівня доктор філософії

за спеціальністю _____
(код і назва спеціальності)

Мотивований висновок:

Голова комісії _____
(підпис) _____
(прізвище та ініціали)

Члени комісії: _____
(підпис) _____
(прізвище та ініціали)

(підпис) _____
(прізвище та ініціали)

(підпис) _____
(прізвище та ініціали)

(підпис) _____
(прізвище та ініціали)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Науковий текст

Прізвище, ім'я, по-батькові

ДОСЛІДНИЦЬКА ПРОПОЗИЦІЯ

ТЕМА ДОСЛІДЖЕННЯ

Спеціальність

Подається для проходження співбесіди до аспірантури
для здобуття ступеня доктора філософії

Науковий текст містить результати власних досліджень. Використання ідей,
результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

_____ /ППП/

Тернопіль – 20__ р