

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник Голови приймальної  
комісії БНАУ,

Голова приймальної комісії ТЕК  
БНАУ



Л.П. Лендрик

03 2020 р.

**ПРОГРАМА**

**ФАХОВИХ ВСТУПНИХ ВИПРОБУВАНЬ (співбесіда)**

для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «фаховий молодший бакалавр»

зі спеціальності: 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма

**«Зберігання, консервування та переробка молока»**

Затверджено на засіданні циклової комісії  
спецтехнологічних дисциплін

Протокол № 7 від 14.03 2020 р.

Голова циклової комісії І.Т. Чала

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

**Мета фахової вступної співбесіди** полягає у діагностиці рівня теоретичних знань, практичних умінь та навичок абітурієнтів, необхідних для опанування нормативних і варіативних дисциплін за програмою підготовки фахівця освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст». Програма передбачає проведення вступного фахового тестування для осіб, що мають спеціальну освіту, за темами, які дають можливість оцінити загальний освітньо-кваліфікаційний рівень розвитку абітурієнта на основі базових знань, придбаних під час здобуття першої спеціальної освіти. Програма передбачає, також, встановити рівень обізнаності з питань, пов'язаних з основними положеннями і напрямками майбутнього фаху – харчові технології та інженерія.

**Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів.** Для успішного засвоєння дисциплін, передбачених навчальним планом підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» абітурієнти повинні: мати освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за спорідненою спеціальністю; володіти здібностями до засвоєння знань, умінь і навичок в галузі харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції, вільно володіти державною мовою.

**Характеристика змісту програми.** Програма містить теоретичні питання, які відображають окремі аспекти напряму підготовки, передбачених програмою підготовки кваліфікованих робітників.

### **Організація проведення екзамену**

Організація проведення фахової співбесіди (тестуванням) визначається положенням про приймальну комісію ТЕК БНАУ. Для проведення фахової співбесіди наказом директора ТЕК БНАУ створюється фахова комісія. Вступне

випробування у формі співбесіди з кожним абітурієнтом проводять не менше двох членів комісії.

Фахова вступна співбесіда проводиться в письмовій формі. Абітурієнт отримує для відповіді тестові завдання, в яких надається перелік питань і можливі відповіді на них. За кожну правильну відповідь виставляється 4 бали. Тривалість написання тестових завдань абітурієнтами – 60 хвилин.

Під час співбесіди екзаменатори відмічають правильність відповідей в протоколі співбесіди, який по закінченню співбесіди підписується екзаменаторами.

Інформація про результати співбесіди оголошується абітурієнту в день її проведення.

## **ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

Мета програми – проведення співбесіди з особами, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень кваліфікованого робітника за освітньою програмою «Зберігання, консервування та переробка молока» при вступі на II курс денного відділення (на поповнення груп) і I курс заочного відділення ТЕК БНАУ для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальності «Харчові технології».

На фахове вступне випробування у формі співбесіди (тестуванням) виноситься **такий перелік тем з навчальної дисципліни «Технологія молока та молочних продуктів»:**

1. Загальна технологія молока та молочних продуктів:
  - Приймання, очищення, охолодження і зберігання;
  - Сепарування і гомогенізація молока;
  - Термічна обробка молока
2. Технологія незбирано-молочних продуктів та морозива:
  - Технологія виробництва питного молока, вершків;
  - Технологія рідких дієтичних кисломолочних продуктів;
  - Технологія сметани;
  - Технологія сиркових виробів та кисломолочного сиру;
  - Технологія морозива
3. Технологія сиру
4. Технологія масла

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Вступне випробування проводиться у формі співбесіди (тестуванням) з фахової дисципліни і оцінюється «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».

**Відмінно** ставиться вступнику, який правильно дав відповіді на всі тестові запитання: кількість правильних відповідей – 50.

**Добре** ставиться вступнику, який правильно дав відповіді на 38-49 питань.

**Задовільно** ставиться вступнику, який правильно дав відповіді на 25-37 питань.

**Незадовільно** ставиться вступнику, який правильно дав відповіді менше ніж на 25 питань.

### *Алгоритм бального оцінювання результатів фахової співбесіди:*

Бали (0-60 б)	Шкала (0-200 б)
1-24	не склав
25	100
26	104
27	108
28	112
29	116
30	120
31	124
32	128
33	132
34	136
35	140
36	144
37	148
38	152
39	156
40	160
41	164
42	168
43	172
44	176
45	180
46	184
47	188
48	192
49	196
50	200

## **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

1. Скорченко Т. А. Технологія незбираномолочних продуктів. – Вінниця: Нова Книга, 2005. – 264 с.
2. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навчальне видання. – К.: Вища освіта, 2006. – 351 с.: іл.
3. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: Навч. посіб. – К.: НУХТ, 2009. – 235 с.
4. І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є. Шарахматова, Л.Л. Туровська, І.С. Гудз. Технологія морозива: Навч. посібник. – К.: 2010. – 248 с.
5. Скорченко Т. А. Технологія молочних консервів. – К.: НУХТ, 2007. – 232с.
6. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: Підруч. – К.: НУХТ, 2012 – 362 с.
7. Ніконенко В.М. Обладнання та технологія молочного виробництва. – К.: Урожай, 1995. – 296 с.
8. Молочное дело: независимое специализированное издание./ЧП «Корсар». – К.,2009-2018. – щоміс.
9. МОЛОКОпереробка: науково-виробничий журнал./ ТОВ «Арт Студія Друку». – К., 2009-2018. – щоміс.
- 10.Переработка молока: отраслевой специализированный журнал./ ООО «Дельта сервис». – М., 2009-2018. – щоміс.

### **Інтернет-ресурси:**

1. [www.nashedelo.com.ua](http://www.nashedelo.com.ua)
2. [www.artprintstudio.com.ua](http://www.artprintstudio.com.ua)
3. [www.mikbranch.ru](http://www.mikbranch.ru)
4. [www.vedomost.ru](http://www.vedomost.ru)

## ТЕСТИ

### для вступних випробувань випускників профільних ПТУ на освітньо-професійну програму «ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА МОЛОКА»

1. Скільки води в молоці?
  1. 83-87%
  1. 73-80%
  2. 80-82%
2. Скільки жиру в молоці?
  1. 2,8-6%
  2. 2,5-5,5%
  3. 2,5-6%
3. Скільки молочного цукру в молоці?
  1. 4,5-5,5%
  2. 2,5-5,5%
  3. 2,5-6%
4. Скільки білків в молоці ?
  1. 2,8-3,1%
  2. 4,6-6%
  3. 4,3-5,5%
5. Режим очищення молока на сепараторі молоко очищувачі?
  1. 35-45°C
  2. 50-55°C
  3. 40-50°C
6. Що таке пастеризація ?
  1. Підігрів до температури 60°C
  2. Підігрів до температури 90°C
  3. Підігрів до температури 45 °C
7. Що таке стерилізація ?
  1. Підігрів до температури вище 100°C
  2. Підігрів до температури 100°C
  3. Підігрів до температури 90°C
8. Мета гомогенізації:
  1. Подрібнення жирових кульок
  2. Розподіл молока на дві фракції
  3. Знищення мікроорганізмів в молоці
9. Мета сепарування:
  1. Подрібнення жирових кульок в молоці
  2. Розподіл молока на 2 фракції
  3. Розподіл молока на вершки і знежирене молоко
10. При якій температурі молоко сепарують?
  1. 20°C
  2. 30°C
  3. 40°C
11. Мета охолодження молока:

1. Продовження бактерицидного періоду
2. Зберігання молока
3. Накопичення молока
12. Температура пастеризації питного молока?
  1. 63-65°C
  2. 74-76°C, витримка 20сек.
  3. 74-76°C
13. Температура пастеризації питних вершків?
  1. 85-87°C
  2. 85-87°C, витримка 10 хв.
  3. 74-76°C, витримка 20сек.
14. Температура пастеризації молока при виготовленні кефіру?
  1. 87-92°C, витримка 15хв.
  2. 87-92°C, витримка 15сек.
  3. 74-876°C, витримка 20сек.
15. Яку закваску використовують при виготовленні кефіру?
  1. Мезофільні мікроорганізми
  2. Термофільні мікроорганізми
  3. Кефірні грибки
16. Температурний режим томлення при виготовленні ряжанки?
  1. 98°C, 3-4 год.
  2. 98°C, 1 год.
  3. 98°C, 2 год.
17. Температура пастеризації вершків при виготовленні сметани?
  1. 87-92°C, витримка 2-3 хв.
  2. 98°C
  3. 78-82°C, витримка 10 сек.
18. Температура пастеризації молока при виготовленні кисломолочного сиру?
  1. 78°C
  2. 74-76°C
  3. 63-65°C, витримка 30 сек.
19. При якій температурі складають суміш морозива?
  1. 45°C
  2. 50 °C
  3. 60 °C
20. Мета фризеравання морозива?
  1. Насичення повітрям
  2. Насичення повітрям, часткове заморожування
  3. Заморожування суміші
21. Температура на виході масла з масло утворювача?
  1. 14-16°C
  2. 10°C
  3. 8°C
22. Що отримуємо під час сепарування вершків?
  1. Знежирене молоко, високожирні вершки
  2. Маслянку, високожирні вершки



3. Сколотини і масло
23. Режими зберігання вершкового масла?
1. +3°C, не більше 3 діб
  2. +3°C, більше 3 діб
  3. -5°C, 9 місяців
24. Температура пастеризації вершків при виготовленні вершкового масла?
1. 87-98°C
  2. 78-80°C
  3. 74-76°C
25. Для визначення кислотності в молоці використовують розчин:
1. H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
  2. NaOH
  3. HCl
26. При визначенні кислотності в молоці користуються індикатором:
1. Розчин фенолфталеїну
  2. Розчин HCl
  3. 1% спиртовим розчином фенолфталеїну
27. Яким розчином можна провести дезінфекцію?
1. Розчином соди
  2. Розчином мила
  3. Розчином хлорного вапна
28. Як вибрати якісний сир ?
1. По малюнку
  2. По малюнку і консистенції
  3. По волозі, яка виділяється з вічок
29. Періодичність мікробіологічного контролю води при користуванні міським водопроводом?
1. Один раз в місяць
  2. Один раз в квартал
  3. Кожну неділю
30. Періодичність мікробіологічного контролю повітря приміщень:
1. Один раз в декаду
  2. Один раз в місяць
  3. Кожен день
31. Що таке дезінфекція?
1. Винищування гризунів
  2. Знищення комах
  3. Знищення мікроорганізмів
32. Який побічний продукт при виготовленні вершків ?
1. Маслянка
  2. Знежирене молоко
  3. Сколотини
33. Який побічний продукт при виготовленні масла ?
1. Сироватка
  2. Маслянка
  3. Знежирене молоко

34. Який побічний продукт при виготовленні сиру ?
1. Сироватка
  2. Маслянка
  3. Знежирене молоко
35. Що виготовляють з знежиреного молока ?
1. Кисломолочний сир
  2. Молочний цукор
  3. Вершки
36. Як називаються теплолюбиві мікроорганізми?
1. Термофіли
  2. Ксерофіли
  3. Мезофіли
37. Які мікроорганізми приймають участь у спиртовому бродінні?
1. Дріжджі
  2. Палички
  3. Віруси
38. Як називаються мікроорганізми, які викликають захворювання?
1. Умовно-патогенні
  1. Патогенні
  2. Отруйні
39. Яка повинна бути волога в сухому молоці розпилювальної сушки?
1. 4%
  2. 8%
  3. 10%
40. Мета загартування морозива?
1. Зберігання морозива
  2. Надання йому твердості і стійкості при зберіганні
  3. Збільшення в об'ємі
41. Яким приладом вимірюють жир в молоці ?
1. Ареометром
  2. Жироміром
  3. Лактоденсиметром
42. Яким приладом вимірюють густину молока?
1. Циліндром
  2. Ареометром
  3. Спиртометром
43. Яка повинна бути кислотність молока при прийманні?
1. 16-18°C
  2. 20-22°C
  3. 16-20°C
44. Мета пастеризації молока?
1. Внищення всіх мікроорганізмів
  2. Знищення термофільних рас мікроорганізмів
  3. Знищення вегетативних форм мікроорганізмів
45. Мета стерилізації молока?
1. Знищення вегетативних мікроорганізмів

2. Знищення вегетативних і спорових мікроорганізмів
  - 3.Зберігання молока
46. Як часто міняється санітарний одяг?
1. Після кожної зміни і у випадках забруднення негайно
  2. Кожні 2 години і при забрудненні
  3. Раз в день
47. Способи виготовлення сметани?
1. Методом дозрівання вершків і гомогенізації
  2. Методом охолодження вершків і гомогенізацією
48. Коли вносять вітамін С при виготовленні вітамінізованого молока? і
1. Перед пастеризацією
  2. Після пастеризації
  3. Під час пастеризації
49. Який спосіб виготовлення кисломолочних дієтичних продуктів більш економічно вигідний?
- 1.термостатний
  - 2.резервуарний
50. Яке обладнання застосовують для сепарування молока ?
- 1.Гомогенізатори
  - 2.Сепаратори - очищувачі
  - 3.Сепаратори - нормалізатори
  - 4.Сепаратори відокремлювачі вершків

