

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАКИ 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 м'яса»

Затверджено на засіданні циклової комісії
спецтехнологічних дисциплін

Протокол № 7 від 14.02 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 м'яса» 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 спеціальністю: 181 «Харчові технології».

На фахове вступне випробування у формі співбесіди (тестуванням) вноситься **такий перелік тем з навчальної дисципліни «Технологія м'яса та м'ясопродуктів»:**

1. Приймання та утримання худоби, птиці на підприємствах галузі:
 - Приймання тварин, птиці на підприємствах і утримання їх до забою
2. Переробка худоби, птиці:
 - Переробка худоби;
 - Обробка птиці
3. Обробка і зберігання продуктів забою тварин, птиці:
 - Обробка субпродуктів;
 - Обробка кишкової сировини;
 - Обробка шкур, волосу, щетини;
 - Виробництво харчових топлених жирів;
 - Холодильна обробка та зберігання м'яса і м'ясопродуктів
4. Виробництво м'ясних продуктів, яйцепродуктів:
 - Виробництво ковбасних виробів;
 - Переробка яєць

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. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. — Ізмаїл: СМІЛ, 2000.- 367с.
2. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою — К.: НУХТ, 2003. - 421с.
3. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. Підручник. – К., 2010. – 469 с.
4. Забелина М.В., Данилов Л.В. Словарь справочник терминов по мясу. М.: "ЮРКНИГА", 2004. - 96 с.
5. Клименко М.М., Віннікова Л.Г. , Береза І.Г. та ін.. Технологія м'яса та м'ясних продуктів . — К.: Вища освіта, 2006. – 640с.
6. Производство мясных полуфабрикатов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Р.М. Ибрагимов, Л.К. Забашта. — М.: Колос-Пресс, 2001. — 336 с.
7. Журнали «Мясная индустрия» – Режим доступу до журн. : <http://meatind.ru/>
8. Все для студента - Режим доступу: <http://www.twirpx.com/>
9. Оцінка якості напівкопчених ковбас- Режим доступу: <http://ua-referat.com/>
10. Державний нагляд за додержанням стандартів - Режим доступу: http://pidruchniki.ws/15851017/tovaroznavstvo/derzhavniy_naglyad_doderzhannya_m_standartiv

ТЕСТИ

для вступних випробувань випусників профільних ПТУ
на освітньо-професійну програму
«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА»

1. **За якою ознакою не визначають вгодованість великої рогатої худоби?**
 1. Ступінь розвитку мускулатури
 2. Виступи кісткових горбів
 3. Форма тулубу
 4. Товщина шпику
2. **Назвіть методи приймання тварин на м'ясокомбінати?**
 1. За живою вагою і вгодованістю
 2. За органолептичними показниками
 3. За масою і якістю м'яса
3. **Які з перерахованих субпродуктів не відносяться до субпродуктів I категорії?**
 1. Язик
 2. Печінка
 3. Нирки
 4. Вим'я
 5. Легені
 6. Серце
4. **При якій температурі відбувається заморожування м'яса?**
 1. -8°C
 2. -23°C
 3. -35°C
5. **На скільки відрубів розділяють яловичі напівтуші?**
 1. На три
 2. На сім
 3. На п'ять
6. **Як називається процес відділення м'яса від кісток?**
 1. Обвалювання
 2. Розрубання
 3. Забілювання
7. **Скільки солі вносять при солінні для виготовлення варених ковбас?**
 1. 2-2,5%
 2. 3,5%
 3. до 4%
8. **Вкажіть обладнання, яке використовується для подрібнення м'яса.**
 1. Шпигорізка
 2. Кутер
 3. Вовчок
9. **Яких температурних режимів необхідно дотримуватись під час складання фаршу в кутері?**
 1. $3-4^{\circ}\text{C}$
 2. $8-12^{\circ}\text{C}$
 3. $18-20^{\circ}\text{C}$

10. **При якій температурі проводиться варіння ковбасних виробів?**
 1. 50-60°C
 2. 75-85°C
 3. 100°C
11. **До якої температури відбувається охолодження ковбасних виробів під душем?**
 1. 35°C
 2. 8°C
 3. 15°C
12. **Консервні вироби в металевих банках із здутими денцями і кришками при гарячому сортуванні, що є наслідком переповнення банок вмістом, мають ваду під назвою:**
 1. Фізичний бомбаж
 2. Хімічний бомбаж
 3. Мікробіологічний бомбаж
13. **Як називається операція, що передбачає знежирення кишок на виробництві?**
 1. Пензеловка
 2. Тузлукування
 3. Шлямування
14. **Яку консистенцію мають свинячі жири?**
 1. Рідку
 2. Тверду
 3. Мазеподібну
15. **Яку речовину додають в сепаратор для покращення очищення харчового жиру?**
 1. Кухонну сіль
 2. Воду
 3. Коагулянти
16. **Що таке тузлук?**
 1. Концентрований розчин солі
 2. Законсервована шкура
 3. Суміш для засолювання шкур
17. **Яку операцію називають міздрінням?**
 1. Звільнення кишок від зайвих оболонок
 2. Видалення з шкур бруду
 3. Видалення з шкур підшкірної клітковини
18. **Що таке меланж?**
 1. Висушені жовток та білок
 2. Суміш білка і жовтка в замороженому вигляді
 3. Білкова добавка при виробництві ковбасних виробів
19. **З якою метою проводять воскування водоплавної птиці?**
 1. Для подовження терміну зберігання птиці
 2. Для знімання пір'я
 3. Для видалення залишків пуху та пеньків
20. **Що таке шрот?**
 1. М'ясо, подрібнене на шматочки діаметром 3-5 мм

2. М'ясо, подрібнене на шматочки діаметром 16 - 25 мм
3. М'ясо в шматках масою 350-400 г
21. **Як називається комплекс операцій, що передбачає знімання шкіри вручну для покращення механічного знімання шкіри ?**
 1. Обвалювання
 2. Обрядження
 3. Забілування
22. **Яке м'ясо вважають охолодженим?**
 1. З температурою в товщі м'язів 0 4°C
 2. З температурою в товщі м'язів 4 6°C
 3. З температурою в товщі м'язів -2 + 0°C
23. **Як називається метод заморожування парного м'яса без процесу охолодження?**
 1. Швидкий
 2. Однофазний
 3. Двофазний
24. **Із скількох шарів складаються кишки?**
 1. 2-х
 2. 3-х
 3. 4-х
25. **Як називається процес звільнення кишок від зайвих оболонок:**
 1. Пензеловка
 2. Мездрування
 3. Шлямуння
26. **При складанні товарних одиниць тонкі кишки формують у:**
 1. Пачки
 2. Пучки
27. **Що додають до харчового жиру для його кращого відділення від шквари?**
 1. Коагулянти
 2. Харчову сіль
 3. Воду
28. **Із скількох шарів складається шкура?**
 1. 2-х
 2. 3-х
 3. 4-х
29. **Що таке опоек?**
 1. Шкури телят, яких напувають молоком.
 2. Шкури телят, яких годують рослинною їжею
 3. Шкури корів
30. **До яких субпродуктів відносяться яловичі голови та хвости?**
 1. До слизистих
 2. До м'ясокісткових
 3. До шерстних
31. **Скільки становить вихід яловичини жилованої вищого сорту від м'яса на кістках?**
 1. 45%

2. 20%
 3. 35%
32. **Яка температура повинна бути у камері соління м'яса?**
1. -1;-2°C
 2. 0-4°C
 3. 4-6°C
33. **Скільки триває процес оглушення ВРХ (великої рогатої худоби)?**
1. 7-20 сек
 2. 20 - 60 сек
 3. 2 - 3 хв
34. **Норма збору крові від живої маси для великої рогатої худоби становить:**
1. 3%
 2. 4,5 %
 3. 6%
35. **Під час якої операції первинної переробки від свинячих туш відокремлюють голови?**
1. Забілювання
 2. Розпилювання
 3. Сухе зачищення
36. **Яка тривалість знекровлення ВРХ?**
1. 5-6 хв.
 2. 8-10 хв.
 3. 35-45 с
37. **На скільки категорій поділяються субпродукти за харчовою цінністю?**
1. 2
 2. 3
 3. не розділяються за категоріями
38. **Туші, частини туш і органи худоби і птиці, що отримані в результаті переробки, а також м'ясо і субпродукти, одержані після вимушеного забою худоби і птиці, визнані ветеринарно-санітарною службою непридатними для харчових цілей і допущені до переробки на кормові і технічні продукти називаються:**
1. Нехарчовими відходами
 2. Ветеринарними конфіскатами
 3. Продуктами низької харчової цінності
39. **Для чого у ковбасні вироби додають розчин нітриту натрію?**
1. Для продовження їх терміну зберігання
 2. Для знищення різних форм мікроорганізмів.
 3. Для надання виробам червоного забарвлення
40. **Як називається обладнання для складання фаршу?**
1. Шпигорізка
 2. Кутер
 3. Вовчок
41. **Процес короткочасного оброблення ковбасних батонів димовими газами при температурі 80-120 °С називається:**
1. Копченням

2. Обжарюванням
 3. Запіканням
42. Чи можна використовувати м'ясо від великої рогатої худоби, хворої на сибірку?
1. Можна
 2. Не можна
 3. Можна після теплової обробки
43. Скільки кишок складається в одну пачку?
1. 5 - 6 штук
 2. 10-25м
 3. 10-25 штук
44. Назвіть температуру парного м'яса?
1. 18-22°C
 2. 37-39°C
 3. 45-50°C
45. При якій температурі відбувається висушування ковбасних виробів?
1. 10-12°C
 2. 15-20°C
 3. 20-25°C
46. Яка температура холодного копчення ковбасних виробів?
1. 35-50°C
 2. 18-22°C
 3. 12-18°C
47. Який процес використовують для прискорення соління м'яса?
1. Подрібнення
 2. Шприцювання
 3. Масажування
48. Деревину яких порід не можна використовувати для виконання процесу копчення?
1. Плодових
 2. Листяних
 3. Хвойних
49. Для чого призначений бокс?
1. Для передубійного утримання худоби
 2. Для оглушення худоби
 3. Для утримання хворої або підозрілої на захворювання худоби.
50. У якому вигляді в ковбасні вироби додають нітрит натрію?
1. У вигляді розчину 2,5 % концентрації
 2. У вигляді розчину 5 % концентрації
 3. У вигляді порошку