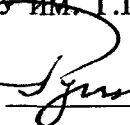


Утверждена

Ученым советом
аграрно-технологического факультета
Протокол № 6 от 10 мая 2017 г.
Председатель Ученого совета
аграрно-технологического факультета

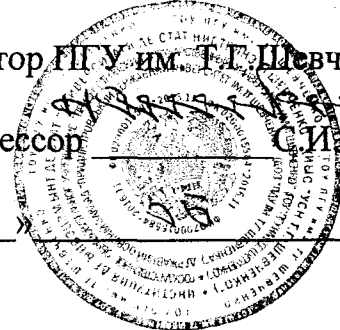


ПГУ им. Т.Г. Шевченко

доцент  А.Д. Рушук

Утверждаю

Ректор ПГУ им. Т.Г.Шевченко,
профессор  С.И. Берил
« 12 / 12 » 2017г.



ПРОГРАММА

ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

при поступлении на направление подготовки
16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы
жизнеобеспечения»,

профиль " Холодильная техника и технологии "

ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА БАЗЕ ПРОФИЛЬНОГО СПО

(собеседование)

Тирасполь – 2017г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Целью проведения вступительного испытания является установление уровня подготовки поступающего в бакалавриат к учебной и научной работе и соответствие его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения».**

2. СТРУКТУРА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Вступительные испытания включают два блока:

1. Собеседование по определению лично-профессиональных качеств абитуриента (40 баллов) включает оценку следующих способностей, навыков и достижений абитуриента:

- уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов): успеваемость в колледже (вузе); соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки; наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров Всероссийских олимпиад, других наград; обучение и окончание подготовительных курсов;

- мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов): представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии; представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности; общая ориентация в профессиональной проблематике; наличие стажа работы по профилю выбранной профессии;

- личностные качества абитуриента (10 баллов): способность к обучению; дисциплинированность; организованность; ответственность; способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств); представление о будущей профессиональной карьере; предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета.

2. Вступительные испытания по профилю в форме собеседования, отражающие качество полученного абитуриентом образования (60 баллов).

Содержание программы вступительных испытаний определяет общие требования к знаниям лиц, получившим профильное средне-профессиональное образование и поступающим в ПГУ им. Т.Г. Шевченко по подготовке бакалавров по направлению **16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения»**, профилю **«Холодильная техника и технологии».**

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Для абитуриентов, поступающих в ПГУ им. Т.Г. Шевченко по подготовке бакалавров по направлению **16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения»**, профилю **«Холодильная техника и технологии»** на базе среднего профессионального образования, обучение осуществляется по программе, реализуемой в сокращенные, по сравнению с нормативными, сроки на

основе имеющихся знаний, умений и навыков студентов, приобретенных в период ранее полученного профессионального образования. Вступительные испытания проводятся в форме собеседования. Комиссия выясняет мотивацию выбора профессии, личностно-профессиональные характеристики абитуриента.

Абитуриенты размещаются в аудитории при подготовке к собеседованию на места, указанные экзаменатором, на удалении друг от друга, с предоставлением программы вступительных испытаний и бумаги для подготовки к ответу. Для подготовки к ответу на «Мотивационные вопросы» абитуриенту предоставляется не менее 15 минут, а для подготовки к ответу на вопросы по профилю - не более 30 минут.

Общение между экзаменуемыми в аудитории проведения вступительного испытания запрещено в любых формах.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МОТИВАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1. Аргументируйте Ваш выбор будущей профессии.
2. Какими Вы представляете себе сферу и направления будущей профессиональной деятельности?
3. Имеется ли у Вас стаж работы по профилю выбранного направления?
4. Какими знаниями и профессиональными навыками Вы уже владеете?
5. Охарактеризуйте Ваше представление о Вашей будущей профессиональной карьере.
6. Что должно стать для Вас результатом обучения?
7. Назовите наиболее актуальные, на Ваш взгляд, проблемы современной холодильной техники и технологий.
8. Какие личностные качества Вы цените в себе и в других людях?
9. Оцените свою способность к обучению, дисциплинированность, организованность, ответственность, способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений.
10. Имеется ли у Вас опыт участия в научной или общественной жизни учебного заведения?
11. Охарактеризуйте предполагаемые формы Вашего участия в научной и общественной жизни университета.
12. Каковы основные проблемы в системе управления Вашей организации, и каково видение путей их устранения.

4. ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ ПО ПРОФИЛЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫНОСИМЫЕ НА СОБЕСЕДОВАНИЕ

1. Основные этапы в истории развития мировой и отечественной холодильной техники.
2. Холодильная техника и вентиляционная в сельском хозяйстве.
3. Состояние и перспективы развития холодильной техники.
4. Особенности низкотемпературной обработки с.х. продукции.
5. Формирование микроклимата хранилищ и цехов переработки с.х. продукции.

6. Общие принципы получения низких температур, превращение энергии в процессах достижения низких температур.
7. Законы термодинамики и их применение к низкотемпературным системам:
 - первый закон - принцип сохранения и превращения энергии, баланс энергии;
 - второй закон - принцип возрастания энтропии, необратимость процессов и увеличение затраты работы в циклах;
 - третий закон - поведение системы вблизи абсолютного нуля, следствия этого закона.
8. Обобщенный цикл Карно и его характеристики.
9. Классификация компрессоров для холодильных машин.
10. Кондиционирование воздуха. Схемы, тепловой и влажностный баланс.
11. Рабочие тела холодильных машин: классификация, требования, предъявляемые к свойствам рабочих тел холодильных машин, свойства основных рабочих тел (аммиак, R12, R22).
12. Влияние примесей на работу холодильной установки:
 - смазочное масло в системе холодильной установки, схемы возврата масел, маслоотделители;
 - вода в системе холодильной установки и способы ее удаления;
 - воздух в системе холодильной установки и способы его удаления;
 - механические загрязнения в системе холодильной установки и способы их удаления.
13. Обслуживание холодильного оборудования:
 - обслуживание компрессора холодильных установок;
 - обслуживание теплообменных аппаратов холодильных установок;
 - задачи, основные операции, очистка теплообменной поверхности испарителя и конденсатора.
14. Системы технического обслуживания и ремонта холодильного оборудования:
 - основные виды износа холодильного оборудования;
 - выбор времени профилактической замены деталей;
 - содержание системы планово-предупредительного ремонта.
15. Теплообменники холодильных установок. Классификация и конструктивные схемы (трубчатые, пластинчато-ребристые, матричные). Сравнительные характеристики теплообменников.
16. Принципиальная схема холодильной машины, достоинства и недостатки.
17. Объемные компрессоры: поршневые, винтовые, спиральные и ротационные. Принцип действия, основные характеристики, области применения и пути совершенствования.
18. Требования по безопасности при эксплуатации холодильного оборудования. Экологическая и эксплуатационная безопасность.
19. Виды тепловой изоляции. Физическая картина переноса тепла в изоляции. Основные характеристики и области применения различных видов тепловой изоляции.

20. Автоматизация работы холодильных и компрессорных машин и установок. Приборы и системы автоматики для регулирования и защиты холодильных и компрессорных машин и установок. Применение микропроцессорной техники для программного регулирования.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В ФОРМЕ УСТНОГО СОБЕСЕДОВАНИЯ ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА БАЗЕ СПО

Абитуриент в своем ответе должен показать знания по основным терминам в профессиональной области.

В ходе собеседования, абитуриент в своих ответах должен:

- оперировать имеющимися знаниями;
- анализировать и сравнивать социальные объекты;
- приводить адекватные примеры;
- анализировать и оценивать исторические события и процессы;
- раскрывать сущность и содержание явлений и процессов;
- давать собственную оценку процессов и явлений;
- свободно аргументировать собственное мнение;
- быть коммуникативным в общении;
- логически верно, аргументировано, ясно строить устную и письменную речь;
- определять основные понятия;
- приводить собственные примеры, пояснять изученные теоретические материалы.

Блок 1. Собеседование по определению личностно-профессиональных качеств абитуриента (40 баллов).

Критерии	Параметры	Баллы
1. Уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов)	а) наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров олимпиад, других наград;	5
	б) успеваемость в колледже (вузе);	5
	в) соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки;	5
	г) обучение и окончание подготовительных курсов.	5
2. Мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов)	а) представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии;	3
	б) представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности;	2
	в) общая ориентация в профессиональной проблематике;	3

	г) наличие стажа работы по профилю выбранной профессии.	2
3. Личностные качества абитуриента (10 баллов)	а) способность к обучению;	2
	б) дисциплинированность; организованность, ответственность; способность к творческой деятельности;	2
	в) уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств);	2
	г) представление о будущей профессиональной карьере;	2
	д) предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета	2

Блок 1. Качество полученного абитуриентом среднего профессионального образования (60 баллов).

При оценивании ответа абитуриента используются следующие критерии:

- полнота и правильность ответа (30 баллов);
- степень знания, понимания изученного материала (15 баллов);
- владение абитуриентом специальной терминологией (15 баллов).

Критерии	Параметры	Баллы
1. Полнота освещения	а) ответ (материал) раскрыт исчерпывающе, точно;	30
	б) материал раскрыт не достаточно полно;	20
	в) раскрытие материала вызвало определенные затруднения;	10
	г) ответ не раскрыт.	0
2. Степень знания, понимания изученного материала	а) отличное знание материала; умело и последовательно излагает материал; оправданно приводит примеры; пользуется аргументацией и делает необходимые обобщения и выводы	15
	б) в высказываниях нарушена логика, не всегда понятно, что имеет ввиду говорящий; нет примеров, поверхностное знание материала.	5 и менее
3. Владение абитуриентом специальной терминологией	а) достаточное владение специальной терминологией;	15
	б) бедный словарный запас; недостаточно сформированы навыки в устной речи.	5 и менее

Примечание: Все полученные баллы суммируются. Максимум составляет 100 баллов.
100-90 баллов - оценка «отлично»
89-65 баллов - оценка «хорошо»
64-36 баллов - оценка «удовлетворительно»
35-0 баллов - оценка «неудовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Дячек П. И., Холодильные машины и установки. Москва, 2007.
2. Пластинин П.И. Поршневые компрессоры: Том 2 Основы проектирования. Конструкции. Учебное пособие. – М.: Колос, 2008.
3. Криогенные системы. Т. 1: Учебник / А.М. Архаров, И.В. Марфенина, Е.И. Микулин и др. М.: Машиностроение, 1996. Криогенные системы. Т. 2.- М.: Машиностроение, 1999.
4. Быков А.В., Калнинь И.М., Крузе А.С. Холодильные машины и тепловые насосы.- М.: Агропромиздат, 1988.
5. Курылев Е.С., Герасимов Н.А. Холодильные установки. -Л.: «Машиностроение», 2005.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко от «10» мая 2017г., протокол № 9.

Декан аграрно-технологического факультета, доцент



А.Д. Руцук

Зав. кафедрой технических систем и электрооборудования в АПК, профессор



И.Ф. Анисимов

Разработчики:

Зам. декана по учебно-методической работе, доцент



Е.Ф. Гинда

Ст. преподаватель кафедры технических систем и электрооборудования в АПК



А.В. Димогло

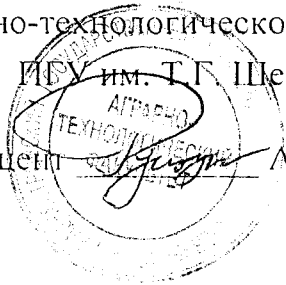
Утверждена

Ученым советом
аграрно-технологического факультета
протокол № 9 от 10 мая 2017 г.

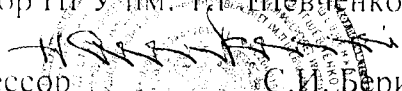
Председатель Ученого совета
аграрно-технологического факультета

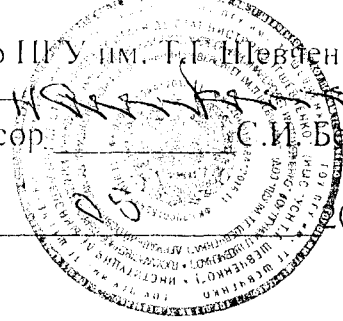
ИГУ им. Т.Г. Шевченко

доцент  А.Д. Рушук



Утверждаю

Ректор ИГУ им. Т.Г. Шевченко,
профессор  С.И. Берил
« 22 » _____ 2017г.



ПРОГРАММА

ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

при поступлении на специальность **23.05.01 « Наземные
транспортно-технологические средства»,**

*специализация "Технические средства агропромышленного
комплекса"*

ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА БАЗЕ ПРОФИЛЬНОГО СПО

(собеседование)

Тирасполь – 2017г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Целью проведения вступительного испытания является установление уровня подготовки поступающего на специалитет к учебной и научной работе и соответствие его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования на специальность **23.05.01 «Наземные транспортно-технологические средства»**.

2. СТРУКТУРА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Вступительные испытания включают два блока:

1. Собеседование по определению личностно-профессиональных качеств абитуриента (40 баллов) включает оценку следующих способностей, навыков и достижений абитуриента:

- уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов): успеваемость в колледже (вузе); соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки; наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров олимпиад, других наград; обучение и окончание подготовительных курсов;

- мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов): представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии; представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности; общая ориентация в профессиональной проблематике; наличие стажа работы по профилю выбранной профессии;

- личностные качества абитуриента (10 баллов): способность к обучению; дисциплинированность; организованность; ответственность; способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств); представление о будущей профессиональной карьере; предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета.

2. Вступительные испытания по профилю в форме собеседования, отражающие качество полученного абитуриентом образования (60 баллов).

Содержание программы вступительных испытаний определяет общие требования к знаниям лиц, получившим профильное средне-профессиональное образование и поступающим в ПГУ им. Т.Г. Шевченко на специальность **23.05.01 «Наземные транспортно-технологические средства»** специализация «Технические средства агропромышленного комплекса».

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Для абитуриентов, поступающих в ПГУ им. Т.Г. Шевченко на специальность **23.05.01 «Наземные транспортно-технологические средства»** специализация «Технические средства агропромышленного комплекса» на базе среднего профессионального образования, обучение осуществляется по программе, реализуемой в сокращенные, по сравнению с нормативными, сроки на основе имеющихся знаний, умений и навыков студентов, приобретенных в период ранес

полученного профессионального образования. Вступительные испытания проводятся в форме собеседования. Комиссия выясняет мотивацию выбора профессии и личностно-профессиональные характеристики абитуриента.

Абитуриенты размещаются в аудитории при подготовке к собеседованию на места, указанные экзаменатором, на удалении друг от друга, с предоставлением программы вступительных испытаний и бумаги для подготовки к ответу. Для подготовки к ответу на «Мотивационные вопросы» абитуриенту предоставляется не менее 15 минут, а для подготовки к ответу на вопросы по профилю - не более 30 минут.

Общение между экзаменуемыми в аудитории проведения вступительного испытания запрещено в любых формах.

4. ПЕРЕЧЕНЬ МОТИВАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1. Аргументируйте Ваш выбор будущей профессии.
2. Какими Вы представляете себе сферу и направления будущей профессиональной деятельности?
3. Имеется ли у Вас стаж работы по профилю выбранного направления?
4. Какими знаниями и профессиональными навыками Вы уже владеете?
5. Охарактеризуйте Ваше представление о Вашей будущей профессиональной карьере.
6. Что должно стать для Вас результатом обучения?
7. Назовите наиболее актуальные, на Ваш взгляд, проблемы современной холодильной техники и технологий.
8. Какие личностные качества Вы цените в себе и в других людях?
9. Оцените свою способность к обучению, дисциплинированность, организованность, ответственность, способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений.
10. Имеется ли у Вас опыт участия в научной или общественной жизни учебного заведения?
11. Охарактеризуйте предполагаемые формы Вашего участия в научной и общественной жизни университета.
12. Каковы основные проблемы в системе управления Вашей организации, и каково видение путей их устранения.

5. ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ОБУЧЕНИЯ, ВЫНОСИМЫЕ НА СОБЕСЕДОВАНИЕ

Тема 1: Общее устройство, рабочие процессы механизмов и систем тракторов и автомобилей

1. Общее устройство и назначение трактора и автомобиля.
2. Основные механизмы и системы двигателей и их назначение.

3. Назначение, составные части и рабочий процесс кривошипно-шатунного механизма.
4. Газораспределительный механизм. Составные детали и их взаимодействие. Тепловой зазор и его назначение.
5. Системы питания дизельных двигателей. Основные детали и рабочие процессы. Понятие степени сжатия и ее значение.
6. Основные механизмы трансмиссии. Назначение и классификация сцеплений. Типы и конструкция коробок перемены передач.
7. Назначение, устройство и порядок работы карданной передачи.
8. Назначение и принцип работы дифференциала.
9. Ходовая часть колесных тракторов. Понятие схождения колес и ее регулировка.
10. Ходовая часть гусеничных тракторов. Основные узлы и механизмы. Назначение и классификация. Влияние параметров ходовой части на тягово-сцепные свойства тракторов и на уплотнение почвы. Конструкция ведущих и управляемых колес. Типы шин.
11. Маркировка автомобильных и тракторных шин.
12. Рулевое управление автомобиля. Принцип работы и регулировки.
13. Механизм поворота гусеничного трактора, принцип его работы. Назначение и основные узлы тормозной системы автомобиля.
14. Гидравлическая система управления навесными машинами, составные части.
15. Механизм управления системой навески.

Тема 2: Общее устройство, рабочие процессы сельскохозяйственных машин

1. Назначение и общее устройство тракторного плуга.
2. Основные и вспомогательные органы тракторного плуга.
3. Особенности изготовления отвала тракторного плуга.
4. Положения рукоятки управления золотником гидрораспределителя при вспашке.
5. Назначение и основные узлы зернотуковой сеялки СЗ-3,6.
6. Принцип регулировки нормы высева семян катушечного высевающего аппарата.
7. Назначение и основные узлы кукурузной сеялки СУПН-8.
8. Нормы высева семян и их регулировки сеялкой СУПН-8.
9. Назначение и основные узлы свекловичной сеялки ССТ-12Б.
10. Принцип действия высевающего аппарата свекловичной сеялки ССТ-12 и регулировки нормы высева.
11. Назначение паровых культиваторов и регулировки глубины обработки почвы.
12. Назначение и виды работ, выполняемые пропашными культиваторами.

13. Типы рабочих органов, устанавливаемые на пропашных культиваторах.

14. Назначение, общее устройство самоходного зерноуборочного комбайна ACROS.

15. Молотильный аппарат зерноуборочного комбайна и его назначение.

Тема 3: Эксплуатационные свойства и показатели машинно-тракторных агрегатов

1. Производственные процессы и энергетические средства в сельском хозяйстве.

2. Эксплуатационные показатели и режимы работы основных составных частей машинно-тракторных агрегатов.

3. Правила комплектования агрегатов. Составление мобильных агрегатов.

4. Кинематические характеристики рабочего участка и агрегата.

5. Классификация способов движения и виды поворотов агрегатов.

6. Производительность машинно-тракторных агрегатов, основные понятия и определения.

7. Расчёт удельных расходов топлива, смазочных материалов из затрат труда при работе агрегатов.

8. Современные механизированные технологии производства продукции растениеводства.

9. Составление технологической карты на возделывание сельскохозяйственной культуры.

10. Операционно-технологическая карта на выполнение определённого вида работы.

11. Типы транспортных средств, применяемых в сельском хозяйстве.

12. Виды маршрутов движения транспортных средств.

13. Определение структуры и состава машинно-тракторного парка.

14. Методы расчёта состава МТП, обоснование состава марок тракторов и рабочих машин.

15. Организация работы машинно-тракторного парка в полевых условиях.

Тема 4. Производственно-технологические процессы ремонта и восстановления деталей машин

1. Технологический процесс ремонта машин. Основные понятия и определения.

2. Техническое состояние объекта: исправное, неисправное, работоспособное, неработоспособное, предельное.

3. Правила сдачи и приемки ремонтируемых изделий в ремонт.

4. Очистка и мойка ремонтируемых объектов. Виды и характеристики загрязнений.

5. Особенности разборки типовых соединений, узлов и агрегатов при ремонте машин.
6. Применяемые инструменты, оборудование и установки для разборки машин. Существующие способы разборки машин.
7. Понятие о дефектации и составление ведомости дефектов.
8. Методы и технические требования комплектования деталей.
9. Последовательность и общие правила сборки агрегатов и машин.
10. Назначение и сущность обкатки агрегатов и машин. Влияние технологии сборки и обкатки на качество ремонта машин.
11. Технологический процесс окраски машин при ремонте.
12. Сущность пластического деформирования. Классификация способов пластического деформирования.
13. Восстановление деталей ручной сваркой и наплавкой при ремонте стальных, чугунных, алюминиевых, медных и бронзовых деталей.
14. Ремонт деталей полимерными материалами и пайкой.
15. Методы ремонта машин (обезличенный, необезличенный, агрегатный), их достоинства и недостатки. Формы организации ремонта: бригадная, бригадно-узловая, поточно-узловая, поточная.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В ФОРМЕ УСТНОГО СОБЕСЕДОВАНИЯ ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА БАЗЕ СПО

Абитуриент в своем ответе должен показать знания по основным терминам в профессиональной области.

В ходе собеседования, абитуриент в своих ответах должен:

- оперировать имеющимися знаниями;
- анализировать и сравнивать социальные объекты;
- приводить адекватные примеры;
- анализировать и оценивать исторические события и процессы;
- раскрывать сущность и содержание явлений и процессов;
- давать собственную оценку процессов и явлений;
- свободно аргументировать собственное мнение;
- быть коммуникативным в общении;
- логически верно, аргументировано, ясно строить устную и письменную речь;
- определять основные понятия;
- приводить собственные примеры, пояснять изученные теоретические материалы.

Блок 1. Собеседование по определению личностно-профессиональных качеств абитуриента (40 баллов).

Критерии	Параметры	Баллы
1. Уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов)	а) наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров олимпиад, других наград;	5
	б) успеваемость в колледже (вузе);	5
	в) соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки;	5
	г) обучение и окончание подготовительных курсов.	5
2. Мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов)	а) представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии;	3
	б) представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности;	2
	в) общая ориентация в профессиональной проблематике;	3
	г) наличие стажа работы по профилю выбранной профессии.	2
3. Личностные качества абитуриента (10)	а) способность к обучению;	2
	б) дисциплинированность; организованность; ответственность; способность к творческой дея-	2

баллов)	тельности;	
	в) уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств);	2
	г) представление о будущей профессиональной карьере;	2
	д) предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета	2

Блок 1. Качество полученного абитуриентом среднего профессионального образования (60 баллов).

При оценивании ответа абитуриента используются следующие критерии:

- полнота и правильность ответа (30 баллов);
- степень знания, понимания изученного материала (15 баллов);
- владение абитуриентом специальной терминологией (15 баллов).

Критерии	Параметры	Баллы
1. Полнота освещения	а) ответ (материал) раскрыт исчерпывающе, точно;	30
	б) материал раскрыт не достаточно полно;	20
	в) раскрытие материала вызвало определенные затруднения;	10
	г) ответ не раскрыт.	0
2. Степень знания, понимания изученного материала	а) отличное знание материала: умело и последовательно излагает материал; оправданно приводит примеры; пользуется аргументацией и делает необходимые обобщения и выводы	15
	б) в высказываниях нарушена логика, не всегда понятно, что имеет ввиду говорящий; нет примеров, поверхностное знание материала.	5 и менее
3. Владение абитуриентом специальной терминологией	а) достаточное владение специальной терминологией;	15
	б) бедный словарный запас; недостаточно сформированы навыки в устной речи.	5 и менее

Примечание: Все полученные баллы суммируются. Максимум составляет 100 баллов.

100-90 баллов - оценка «отлично»

89-65 баллов - оценка «хорошо»

64-36 баллов - оценка «удовлетворительно»

35-0 баллов - оценка «неудовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

Тракторы и автомобили

1. **Бологов А. К.** Конструкция тракторов и автомобилей. М.: Колос, 2013. 351 с.
2. **Родичев В.А.** Тракторы. – М.: Академия, 2011. – 256 с.
3. **Тракторы и автомобили. Теория и технологические свойства:** Учебное пособие для вузов/ Кутьков Г. М. – М.: Издательство "КолосС", 2012. – 504 с.

Сельскохозяйственные машины

1. **Кленин Н.И., Киселев С.Н., Левшин А.Г.** Сельскохозяйственные машины. – М.: КолосС, 2011.
2. **Сельскохозяйственные машины. Теория и технологический расчет.** Под ред. Б. Г. Турбина – М.: Машиностроение, 2007.
3. **Халанеккий В.М., Горбачев И.В.** Сельскохозяйственные машины. – М.: Колос С, 2013.

Эксплуатация машинно-тракторного парка

1. **Запиев А.А., Скороходов А.Н.** Практикум по эксплуатации машинно-тракторного парка. – М.: КолосС, 2006. – 320 с: ил.
2. **Запиев А.А., Шпилько А.В., Левшин А.Г.** Эксплуатация машинно-тракторного парка. – М.: Колос, 2004. – 320 с: ил.
3. **Карабаницкий А.П.** Теоретические основы производственной эксплуатации МТП / Кочкин Е.А. – М.: КолосС, 2009. – 96 с.

Надежность и ремонт машин

1. «Надежность и ремонт машин» под редакцией В.В. Курчаткина. М.: Колос, 2000. – 776 с.
2. **Пучин Е.А. и др.** «Практикум по ремонту машин». – М.: Колос С, 2009. – 327 с.
3. **Пучин Е.А. и др.** «Технология ремонта машин». Т1. – М.: изд-во УМЦ «Триада», 2006. – 348 с.
4. **Пучин Е.А. и др.** «Технология ремонта машин». Т2. – М.: изд-во УМЦ «Триада», 2006. – 284 с.

Internet ресурсы для подготовки к вступительным испытаниям:

<http://www.studmed.ru>

Вступительное испытание проводится в устной форме в виде собеседования. Комиссия может устными вопросами уточнять ответы испытуемого для выставления объективной оценки.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко от «10» мая 2017г., протокол № 9.

Декан аграрно-технологического факультета, доцент

А.Д. Руцук

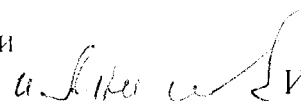
Зав. кафедрой Эксплуатация и ремонт машинно-тракторного парка, доцент



Г.В. Клинк

Разработчики:

Профессор, зав. кафедрой Технические системы и электрооборудование в АПК



И.Ф. Анисимов

Доцент, зав. кафедрой Эксплуатация и ремонт машинно-тракторного парка



Г.В. Клинк

Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Утверждена

Ученым советом аграрно-
технологического факультета № 9 от 10
мая 2017 г.

Утверждаю

Ректор ПГУ им. Т.Г. Шевченко,
профессор С.И. Берил

« 22 » _____ 2017 г.



Председатель Ученого совета аграрно-
технологического факультета ПГУ им.
Т.Г. Шевченко

доцент *А.Д. Рушук* А.Д. Рушук



ПРОГРАММА

ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

для поступления на направление подготовки
**19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**,

*профиль «Технология и организация производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»*

ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА БАЗЕ ПРОФИЛЬНОГО СПО

(собеседование)

Тирасполь – 2017 г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Целью проведения вступительного испытания является установление уровня подготовки поступающего в бакалавриат к учебной и научной работе и соответствие его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**.

2. СТРУКТУРА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Вступительные испытания включают два блока:

1. Собеседование по определению личностно-профессиональных качеств абитуриента (40 баллов) включает оценку следующих способностей, навыков и достижений абитуриента:

- уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов): успеваемость в колледже (вузе); соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки; наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров Всероссийских олимпиад, других наград; обучение и окончание подготовительных курсов;

- мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов): представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии; представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности; общая ориентация в профессиональной проблематике; наличие стажа работы по профилю выбранной профессии;

- личностные качества абитуриента (10 баллов): способность к обучению; дисциплинированность; организованность; ответственность; способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств); представление о будущей профессиональной карьере; предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета.

2. Вступительные испытания по профилю в форме собеседования, отражающие качество полученного абитуриентом образования (60 баллов).

Содержание программы вступительных испытаний определяет общие требования к знаниям лиц, получившим профильное средне-профессиональное образование и поступающим в ПГУ им. Т.Г. Шевченко по подготовке бакалавров по направлению **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** профилю **«Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Для абитуриентов, поступающих в ПГУ им. Т.Г. Шевченко по подготовке бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на базе среднего профессионального образования, обучение осуществляется по программе, реализуемой в сокращенные, по сравнению с нормативными, сроки на основе имеющихся знаний, умений и навыков студентов, приобретенных в период ранее полученного профессионального образования. Вступительные испытания проводятся в форме собеседования. Комиссия выясняет мотивацию выбора профессии, личностно-профессиональные характеристики абитуриента.

Абитуриенты размещаются в аудитории при подготовке к собеседованию на места, указанные экзаменатором, на удалении друг от друга, с предоставлением программы вступительных испытаний и бумаги для подготовки к ответу. Для подготовки к ответу на «Мотивационные вопросы» абитуриенту предоставляется не менее 15 минут, а для подготовки к ответу на вопросы по профилю - не более 30 минут.

Общение между экзаменуемыми в аудитории проведения вступительного испытания запрещено в любых формах.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МОТИВАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1. Аргументируйте Ваш выбор будущей профессии.
2. Какими Вы представляете себе сферу и направления будущей профессиональной деятельности?
3. Имеется ли у Вас стаж работы по профилю выбранного направления?
4. Какими знаниями и профессиональными навыками Вы уже владеете?
5. Охарактеризуйте Ваше представление о Вашей будущей профессиональной карьере.
6. Что должно стать для Вас результатом обучения?
7. Назовите наиболее актуальные, на Ваш взгляд, проблемы современной холодильной техники и технологий.
8. Какие личностные качества Вы цените в себе и в других людях?
9. Оцените свою способность к обучению, дисциплинированность, организованность, ответственность, способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений.
10. Имеется ли у Вас опыт участия в научной или общественной жизни учебного заведения?
11. Охарактеризуйте предполагаемые формы Вашего участия в научной и общественной жизни университета.
12. Каковы основные проблемы в системе управления Вашей организации, и каково видение путей их устранения.

4. ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ ПО ПРОФИЛЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫНОСИМЫЕ НА СОБЕСЕДОВАНИЕ

Блок 1 «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

1. Опишите физические, механические и химические процессы, происходящие при замораживании мяса. Традиционные и инновационные технологии замораживания.
2. Опишите рецептурный состав фаршей. Какую роль играет каждый из компонентов.
2. Технологическая схема производства супов на мясных бульонах.
3. Физические, механические, химические процессы, происходящие при варке мяса.
4. Технологическая схема производства грибного супа. Механические, физические, химические процессы, происходящие при варке грибов
5. Химический состав овощей. Полезные свойства овощей. Механические, физические, химические процессы, проходящие при варке овощей. Принципы компоновки овощей в супах.
6. Технологическая схема производства супа-пюре.
7. Технологическая схема приготовления рыбных полуфабрикатов. Полезные компоненты рыбы.
8. Технологическая схема производства овощных полуфабрикатов. Изменение химического состава овощей при замораживании и хранении.
9. Технологическая схема производства напитков на основе фруктов. Химический состав фруктов. Полезные вещества фруктов. Влияние технологий переработки на химический состав фруктов.
10. Технологическая схема производства киселя.
11. Технологическую схему производства картофеля жаренного во фритюре.
12. Технологическая схема прозрачного супа.
13. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы.
14. Механические, физические и химические изменения мяса птицы при замораживании и хранении.
15. Технологическая схема производства соуса.
16. Технологическая схема приготовления овощного гарнира.
Технологическая схема производства соуса на растительном масле.
17. Технологическая схема производства соуса на сливочном масле.
18. Технологическая схема производства гарнира из круп.
19. Технологическая схема производства мороженого.
20. Технологическая схема производства компотов.
21. Технологическая схема производства макаронных изделий.
22. Технологическая схема производства борща.
23. Технологическая схема производства торта из песочного теста.

24. Технологическая схема производства изделий из жареного мяса.
25. Технологическая схема производства изделий из жареной рыбы.
26. Технологическая схема изделий с использованием сыра.
27. Технологическая схема производства изделий из творога.
28. Технологическая схема производства салата с использованием свежих овощей.
29. Технологическая схема производства мясных желе.
30. Химический состав и полезные свойства молока и молочных полуфабрикатов.
31. Технологическая схема производства изделий с повышенным содержанием витаминов А, группы В, С.
32. Химический состав и полезные свойства кисломолочных продуктов.
33. Химический состав и превращение компонентов вин в процессе приготовления блюд.
34. Технологическая схема производства десерта с пониженным содержанием сахара.

Блок 2 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

1. Оборудование для приготовления йогуртов.
2. Оборудование для замораживания продуктов и полуфабрикатов.
3. Принцип действия и виды конструкций термостатов, мармитов, чафиндишей.
4. Оборудование для сушки сырья и полуфабрикатов.
5. Оборудование для тушения мяса.
6. Оборудование для нарезки овощей.
7. Оборудование для варки супов по технологии молекулярной кухни.
8. Оборудование для жарки во фритюре.
9. Оборудование для охлаждения продуктов и полуфабрикатов до температур +2-+12 °С.
10. Оборудование для измельчения мяса.
11. Оборудование для приготовления мягкого мороженого. принцип работы и виды фризеров и морожениц.
12. Оборудование для перемешивания тестообразных масс.
13. Оборудование для измельчения плодово-ягодного и овощного сырья.
14. Принцип действия и виды соковыжималок, протирачных машин.
15. Оборудование для пастеризации молока.
16. Оборудование для очистки овощей.

17. Оборудование для измельчения твердых материалов.
18. Машины для измельчения зерен кофе, сахара, сухарей, специй.
19. Оборудование для мойки сырья, столовых приборов, посуды, инвентаря.
20. Оборудование для выпечки кондитерских изделий.
21. Оборудование для формования котлетной массы.
22. Оборудование для получения суспензий, эмульсий и пенообразных продуктов.

Блок 3 «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

1. Гигиена воздуха: микроклиматические параметры воздушной среды, химический состав и загрязнение воздуха.
2. Гигиена воды.
3. Гигиенические требования на предприятиях ОП к физическим факторам: освещению, шуму, излучениям.
4. Гигиенические требования к выбору участка для предприятия ОП.
5. Гигиенические принципы и требования к планировке помещений предприятия ОП.
6. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде.
7. Требования к персоналу, занятому в процессе производства пищевых продуктов. Личная гигиена.
8. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Профилактика пищевых отравлений и пищевых инфекций.
9. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов.
10. Особенности санитарных требований к изготовлению некоторых видов кулинарной продукции (требования к производству кондитерских изделий с кремом; требования к производству салатной продукции; требования к производству кулинарных изделий с использованием фритюра).
11. Требования, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов в процессе их хранения и транспортировки. Сроки годности сырья и готовой продукции.
12. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса, мясных продуктов.
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них.
14. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.
15. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.

16. Санитарно-эпидемиологическая оценка зерновых и плодоовощных продуктов.
17. Санитарные требования к кулинарной продукции для диетических столов.
18. Основы рационального питания. Санитарно-физиологическая оценка кулинарных блюд.

Блок 4 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Типы и классы предприятий индустрии питания.
2. Характеристика столовых как тип предприятий индустрии питания
3. Виды меню, характеристика. Порядок расположения блюд и закусок в меню.
4. Назначение и виды банкетов и приёмов. Общие правила подготовки к проведению банкетов. Роль администратора в организации и обслуживании банкетов.
5. Рестораны, как тип предприятий индустрии питания.
6. Дайте определение франчайзингу. Сущность, опыт, организация франчайзинга. Понятие франшизы.
7. Организация работы горячего цеха ПОП с полным циклом производства.
8. Современные технологии обслуживания потребителей в ПОП.
9. Организация питания по месту работы и учёбы населения.
10. Ассортимент посуды. Назначение и использование фарфоровой, керамической, хрустальной, металлической, пластмассовой, деревянной посуды.
11. Ассортимент, назначение и использование столовых приборов, столового белья. Основные отличия закусочных приборов от столовых.
12. Основные различия технологических карт и технико-технологических карт.
13. Основные правила сервировки стола. Виды сервировки стола.
14. Приборы, посуда, белье, используемые для полной и частичной сервировки стола.

Блок 5 «Товароведение и экспертиза продукции общественного питания»

1. Основные правила отбора проб пищевых продуктов и составление объединенной пробы для оценки качества.

2. Виды и общая характеристика товарной экспертизы продуктов общественного питания.
3. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы. Экспертиза качества. Фальсификация.
4. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.
5. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения. Экспертиза качества. Фальсификация.
6. Показатели безопасности зерна, крупы, муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, пищевых концентратов.
7. Соки плодово-ягодные: Экспертиза качества газированных плодово-ягодных напитков. Назовите дефекты, их причины и меры предупреждения. Экспертиза качества. Фальсификация.
8. Плодовые вина: основные показатели качества. Экспертиза качества. Фальсификация.
9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Экспертиза качества. Фальсификация.
10. Слабоалкогольные напитки, классификация. Пиво, как один из видов безалкогольных напитков: требования к качеству. Экспертиза качества. Фальсификация.
11. Алкогольные напитки. Требования к качеству водки и ликёроводочных изделий. Экспертиза качества. Фальсификация.
12. Чай, кофе, чайные и кофейные напитки. Экспертиза качества. Фальсификация.
13. Маргарин, спреды, майонез. Оценка качества. Требования к качеству. Фальсификация. Показатели безопасности пищевых жиров.
14. Яйца и яйцепродукты. Оценка качества. Требования к качеству. Экспертиза качества. Фальсификация.
15. Продукты детского питания. Оценка качества. Требования к качеству. Экспертиза качества. Фальсификация.
16. Мясо животных. Мясо домашней птицы. Оценка качества. Требования к качеству. Экспертиза качества. Фальсификация.
17. Мясные полуфабрикаты. Оценка качества. Требования к качеству. Экспертиза качества. Фальсификация.
18. Мясные кулинарные изделия. Оценка качества. Требования к качеству. Экспертиза качества. Фальсификация.
19. Икорные товары. Нерыбное водное сырье и морепродукты. Оценка качества. Требования к качеству. Экспертиза качества. Фальсификация.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В ФОРМЕ УСТНОГО СОБЕСЕДОВАНИЯ ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА БАЗЕ СПО

Абитуриент в своем ответе должен показать знания по основным терминам в профессиональной области.

В ходе собеседования, абитуриент в своих ответах должен:

- оперировать имеющимися знаниями;
- анализировать и сравнивать социальные объекты;
- приводить адекватные примеры;
- анализировать и оценивать исторические события и процессы;
- раскрывать сущность и содержание явлений и процессов;
- давать собственную оценку процессов и явлений;
- свободно аргументировать собственное мнение;
- быть коммуникативным в общении;
- логически верно, аргументировано, ясно строить устную и письменную речь;
- определять основные понятия;
- приводить собственные примеры, пояснять изученные теоретические материалы.

Блок 1. *Собеседование по определению личностно- профессиональных качеств абитуриента (40 баллов).*

Критерии	Параметры	Баллы
1. Уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов)	а) наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров олимпиад, других наград;	5
	б) успеваемость в колледже (вузе);	5
	в) соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки;	5
	г) обучение и окончание подготовительных курсов.	5
2. Мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов)	а) представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии;	3
	б) представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности;	2
	в) общая ориентация в профессиональной проблематике;	3
	г) наличие стажа работы по профилю выбранной профессии.	2

3. Личностные качества абитуриента (10 баллов)	а) способность к обучению;	2
	б) дисциплинированность; организованность, ответственность; способность к творческой деятельности;	2
	в) уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств);	2
	г) представление о будущей профессиональной карьере;	2
	д) предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета	2

Блок 1. Качество полученного абитуриентом среднего профессионального образования (60 баллов).

При оценивании ответа абитуриента используются следующие критерии:

- полнота и правильность ответа (30 баллов);
- степень знания, понимания изученного материала (15 баллов);
- владение абитуриентом специальной терминологией (15 баллов).

Критерии	Параметры	Баллы
1. Полнота освещения	а) ответ (материал) раскрыт исчерпывающе, точно;	30
	б) материал раскрыт не достаточно полно;	20
	в) раскрытие материала вызвало определенные затруднения;	10
	г) ответ не раскрыт.	0
2. Степень знания, понимания изученного материала	а) отличное знание материала; умело и последовательно излагает материал; оправданно приводит примеры; пользуется аргументацией и делает необходимые обобщения и выводы	15
	б) в высказываниях нарушена логика, не всегда понятно, что имеет ввиду и менее говорящий; нет примеров, поверхностное знание материала.	5
3. Владение абитуриентом	а) достаточное владение специальной терминологией;	15

специальной терминологией	б) бедный словарный запас; недостаточно сформированы навыки устной речи.	5 и менее
---------------------------	--	-----------

Примечание: Все полученные баллы суммируются. Максимум составляет 100 баллов.

100-90 баллов - оценка «отлично»

89-65 баллов - оценка «хорошо»

64-36 баллов - оценка «удовлетворительно»

35-0 баллов - оценка «неудовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2010. – 394 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова. – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 480 с.
3. Кочеткова А.А. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии: учебник / А.А. Кочеткова. – М.: «ДеЛи принт», 2009. – 288 с.
4. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 735 с.
5. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2013 г. - 808 с.
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 543 с.
8. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 656 с.
9. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. – М.: Дашков и Ко, 2010. – 328 с.

10. Зайко Г.М., Т.А. Джум Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с.
11. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов) / М.П. Могильный, Н.П. Башкатова, А.Ю. Баласанян. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 282 с.
12. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012. – 176 с.
13. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс,
14. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
15. Панова Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие / Л.А. Панова. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2009. – 342 с.
16. Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Поздняковский В.М. Физиология питания. Учебник. – М.: ДеЛи плюс, 2012 г. – 352 с.
17. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. Учеб. Пособие. – М.: Дашков и Ко, 2012. – 452с.
18. Ван Вэй Ш Ч.В., Айертон-Джонс К. Секреты питания/Пер.с англ. – М. – Спб.: «Издательство БИНОМ» - «Издательство «Диалект», 2009. – 320 с.
19. Леках В.А. Ключ к пониманию физиологии. Учебное пособие. Изд. 3-е. М.: Книжный дом «ЛИБРОКОМ», 2011. – 360 с.
20. Малый анатомический атлас.
21. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. Учебное пособие. – М.: Дели принт, 2009 г. – 228 с.
22. Тутельян В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания. Справочник. - М.: Дели принт, 2012 г. - 284 с.
23. Гаделева Х.К., Кунакова Р.В. Функциональные продукты питания. Бакалавриат. – М.: КноРус, 2012 г. – 304 с.
24. Витол И.С. Нечаев А.П., Коваленок А.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебник. Гриф УМО МО РФ – М.: Дели принт, 2010 г. – 352 с.
25. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: Учебник для вузов. – 2-е изд., стер. / Г.Г. Жарикова. – М.: Изд-во «Академия», 2008. – 304 с.

26. Мудрецова-Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник. – 4-е изд., испр. и доп. / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. – М.: Инфра-М, ИД «Форум», 2010. – 400 с.
27. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования. 2-е изд., перераб. и доп. / Е.А. Рубина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.
28. СанПиН 2.3.4.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
29. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
30. СП 3.1/3.2. 1379-03 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко от «10» мая 2017г., протокол № 7.

Декан аграрно-технологического факультета, доцент



А.Д. Рушук

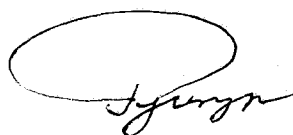
Заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент



А.Д. Рушук

Разработчики:

Декан аграрно-технологического факультета, доцент

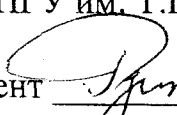
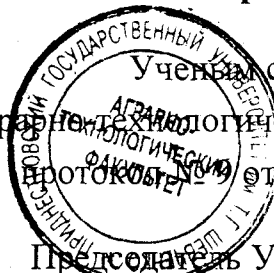
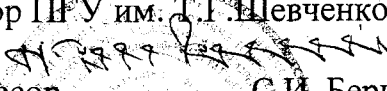
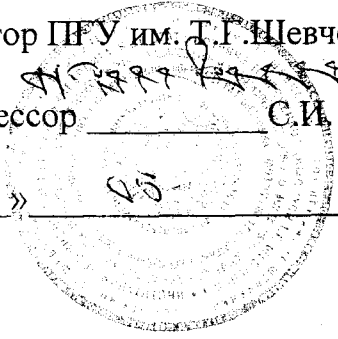


А.Д. Рушук

Доцент кафедры ТППс/хП

Н.С. Чавдарь

Приднестровский государственный университет им. Т.Г.Шевченко

<p style="text-align: center;">Утверждена</p> <p style="text-align: center;">Ученым советом аграрно-технологического факультета от 10 мая 2017 г.</p> <p style="text-align: center;">Председатель Ученого совета аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко</p> <p>доцент  А.Д. Рушук</p> 	<p style="text-align: center;">Утверждаю</p> <p>Ректор ПГУ им. Т.Г. Шевченко, профессор  С.И. Берил</p> <p>« 22 »  2017г.</p>
--	--

ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ
при поступлении на направление подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,
профиль " Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"
ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА БАЗЕ ПРОФИЛЬНОГО СПО
(собеседование)

Тирасполь – 2017г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Целью проведения вступительного испытания является установление уровня подготовки поступающего в бакалавриат к учебной и научной работе и соответствие его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».**

2. СТРУКТУРА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Вступительные испытания включают два блока:

1. Собеседование по определению личностно-профессиональных качеств абитуриента (40 баллов) включает оценку следующих способностей, навыков и достижений абитуриента:

- уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов): успеваемость в колледже (вузе); соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки; наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров олимпиад, других наград; обучение и окончание подготовительных курсов;

- мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов): представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии; представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности; общая ориентация в профессиональной проблематике; наличие стажа работы по профилю выбранной профессии;

- личностные качества абитуриента (10 баллов): способность к обучению; дисциплинированность; организованность; ответственность; способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств); представление о будущей профессиональной карьере; предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета.

2. Вступительные испытания по профилю в форме собеседования, отражающие качество полученного абитуриентом образования (60 баллов).

Содержание программы вступительных испытаний определяет общие требования к знаниям лиц, получившим профильное средне-профессиональное образование и поступающим в ПГУ им. Т.Г. Шевченко по подготовке бакалавров по направлению **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**, профилю **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».**

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Для абитуриентов, поступающих в ПГУ им. Т.Г. Шевченко по подготовке бакалавров по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» на базе среднего профессионального образования, обучение осуществляется по программе, реализуемой в сокращенные, по сравнению с нормативными, сроки на основе имеющихся знаний, умений и навыков студентов, приобретенных в период ранее

полученного профессионального образования. Вступительные испытания проводятся в форме собеседования. Комиссия выясняет мотивацию выбора профессии и личностно-профессиональные характеристики абитуриента.

Абитуриенты размещаются в аудитории при подготовке к собеседованию на места, указанные экзаменатором, на удалении друг от друга, с предоставлением программы вступительных испытаний и бумаги для подготовки к ответу. Для подготовки к ответу на «Мотивационные вопросы» абитуриенту предоставляется не менее 15 минут, а для подготовки к ответу на вопросы по профилю - не более 30 минут.

Общение между экзаменуемыми в аудитории проведения вступительного испытания запрещено в любых формах.

4. ПЕРЕЧЕНЬ МОТИВАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1. Аргументируйте Ваш выбор будущей профессии.
2. Какими Вы представляете себе сферу и направления будущей профессиональной деятельности?
3. Имеется ли у Вас стаж работы по профилю выбранного направления?
4. Какими знаниями и профессиональными навыками Вы уже владеете?
5. Охарактеризуйте Ваше представление о Вашей будущей профессиональной карьере.
6. Что должно стать для Вас результатом обучения?
7. Назовите наиболее актуальные, на Ваш взгляд, проблемы современной профессиональной деятельности.
8. Какие личностные качества Вы цените в себе и в других людях?
9. Оцените свою способность к обучению, дисциплинированность, организованность, ответственность, способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений.
10. Имеется ли у Вас опыт участия в научной или общественной жизни учебного заведения?
11. Охарактеризуйте предполагаемые формы Вашего участия в научной и общественной жизни университета.
12. Каковы основные проблемы в системе управления Вашей организации, и каково видение путей их устранения.

5. ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ ПО ПРОФИЛЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫНОСИМЫЕ НА СОБЕСЕДОВАНИЕ

Тема 1. Введение в технологию продуктов питания

1. Основные термины и понятия, используемые в технологии продуктов питания.
2. Общие принципы построения технологического процесса производства продуктов питания.

3. Основные классификационные характеристики технологий продуктов питания по их функциональным признакам (решаемым задачам), основополагающим процессам и логике построения.
4. Обобщенные технологические схемы производства основных групп продуктов питания из растительного сырья.
5. Современные требования к технологиям продуктов питания и пути совершенствования технологических процессов производства с учетом этих требований.
6. Анализ основных показателей качества готовой продукции.
7. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль.
8. Характеристика микроорганизмов, применяемых в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производствах.
9. Микроорганизмы – вредители хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.
10. Микробиологический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств.

Тема 2: Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Вредные факторы деятельности хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства и борьба с ними.
2. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
3. Санитарно – гигиенический контроль хлебопекарного производства.
4. Санитарно – гигиенический контроль макаронного производства.
5. Санитарно – гигиенический контроль кондитерского производства.
6. Личная гигиена работников пищевых предприятий.

Тема 3. Механические процессы и аппараты

1. Гидромеханические процессы и аппараты.
2. Основы гидравлики: Перемещение жидкостей и газов
3. Разделение жидких и газовых неоднородных систем
4. Очистка воздуха и промышленных газов
5. Перемешивание и смешивание
6. Тепловые процессы и аппараты. Основы теплопередачи
7. Нагревание и охлаждение. Конденсация. Выпаривание.
8. Массообменные процессы и аппараты Основы теории массообменных процессов
9. Абсорбция. Сушка. Нетрадиционные процессы.

Тема 4: Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

1. Виды, химический состав и свойства сырья;
2. Требования действующих стандартов к качеству сырья;
3. Основные органолептические и физико-химические показатели качества;
4. Правила приемки, хранения и отпуска сырья;
5. Правила эксплуатации основных видов оборудования;

6. Особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
7. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
8. Правила подготовки сырья к производству;
9. Способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
10. Производственное значение замены одного сырья другим;
11. Основные принципы и правила взаимозаменяемости;
12. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

Тема 5. Технология хранения и подготовки сырья

1. Зерно и основы производства муки.
2. Химический состав и хлебопекарные свойства муки.
- 3 Основное и дополнительное сырье.
- 4 Взаимозаменяемость сырья.
- 5 Правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
6. Понятие «унифицированные рецептуры»;
7. Назначение, сущность и режимы операций разделки;
8. Требования к соблюдению массы штучных изделий;
9. Сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
10. Режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
11. Виды технологических потерь и затрат на производстве;
12. Нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
13. Причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
14. Понятие «выход хлеба»;
15. Способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
16. Способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
17. Виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
18. Правила безопасной эксплуатации оборудования.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В ФОРМЕ УСТНОГО СОБЕСЕДОВАНИЯ ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА БАЗЕ СПО

Абитуриент в своем ответе должен показать знания по основным терминам в профессиональной области.

В ходе собеседования, абитуриент в своих ответах должен:

- оперировать имеющимися знаниями;
- анализировать и сравнивать социальные объекты;
- приводить адекватные примеры;

- анализировать и оценивать исторические события и процессы;
- раскрывать сущность и содержание явлений и процессов;
- давать собственную оценку процессов и явлений;
- свободно аргументировать собственное мнение;
- быть коммуникативным в общении;
- логически верно, аргументировано, ясно строить устную и письменную речь;
- определять основные понятия;
- приводить собственные примеры, пояснять изученные теоретические материалы.

Блок 1. Собеседование по определению личностно-профессиональных качеств абитуриента (40 баллов).

Критерии	Параметры	Баллы
1. Уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов)	а) наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров олимпиад, других наград;	5
	б) успеваемость в колледже (вузе);	5
	в) соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки;	5
	г) обучение и окончание подготовительных курсов.	5
2. Мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов)	а) представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии;	3
	б) представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности;	2
	в) общая ориентация в профессиональной проблематике;	3
	г) наличие стажа работы по профилю выбранной профессии.	2
3. Личностные качества абитуриента (10 баллов)	а) способность к обучению;	2
	б) дисциплинированность; организованность, ответственность; способность к творческой деятельности;	2
	в) уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств);	2
	г) представление о будущей профессиональной карьере;	2
	д) предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета	2

Блок 1. Качество полученного абитуриентом среднего профессионального образования (60 баллов).

При оценивании ответа абитуриента используются следующие критерии:

- полнота и правильность ответа (30 баллов);
- степень знания, понимания изученного материала (15 баллов);
- владение абитуриентом специальной терминологией (15 баллов).

Критерии	Параметры	Баллы
1. Полнота освещения	а) ответ (материал) раскрыт исчерпывающе, точно;	30
	б) материал раскрыт не достаточно полно;	20
	в) раскрытие материала вызвало определенные затруднения;	10
	г) ответ не раскрыт.	0
2. Степень знания, понимания изученного материала	а) отличное знание материала; умело и последовательно излагает материал; оправданно приводит примеры; пользуется аргументацией и делает необходимые обобщения и выводы	15
	б) в высказываниях нарушена логика, не всегда понятно, что имеет ввиду говорящий; нет примеров, поверхностное знание материала.	5 и менее
3. Владение абитуриентом специальной терминологией	а) достаточное владение специальной терминологией;	15
	б) бедный словарный запас; недостаточно сформированы навыки в устной речи.	5 и менее

Примечание: Все полученные баллы суммируются. Максимум составляет 100 баллов.

100-90 баллов - оценка «отлично»

89-65 баллов - оценка «хорошо»

64-36 баллов - оценка «удовлетворительно»

35-0 баллов - оценка «неудовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Пащенко Л.П. Санина Т.В. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий.: М.: Колос, 2007. - 215 с.
2. Курцева В.Г. Сырье и материалы кондитерского и макаронного производств. .: М.: Колос, 2009. - 245 с.
3. Бороноева Г.С., Доржиев В.В., Бильгаева Т.А. Введение в технологию производства продуктов питания. .: М.: Колос, 2006. - 211 с.
4. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.: СПб.: Гиорд, 2004. - 496 с.

Internet ресурсы для подготовки к вступительным испытаниям:

<http://www.studmed.ru>


Журналы:

«Пищевая промышленность»

Вступительное испытание проводится в устной форме в виде собеседования. Комиссия может устными вопросами уточнять ответы испытуемого для выставления объективной оценки.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко от «10» марта 2017г., протокол № 9.

Декан аграрно-технологического факультета, доцент



А.Д. Рущук

Зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент



А.Д. Рущук

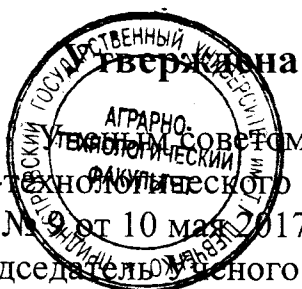
Разработчик:

Доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

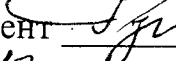


Т.В. Пазяева

Приднестровский государственный университет им. Т.Г.Шевченко



Утверждена
Аграрно-технологическим советом
аграрно-технологического факультета
№ 9 от 10 мая 2017 г.
Председатель Ученого совета
аграрно-технологического факультета
ПГУ им. Т.Г. Шевченко

доцент  А.Д. Рушук
« 13 » 05 2017г.

Утверждаю

Ректор ПГУ им. Т.Г.Шевченко,
профессор  С.И. Берил
« 22 » 05 2017г.



ПРОГРАММА

ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

при поступлении на направление подготовки

19.03.03. Продукты питания животного происхождения

профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ НА БАЗЕ ПРОФИЛЬНОГО СПО

(собеседование)

Тирасполь – 2017 г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Целью проведения вступительного испытания является установление уровня подготовки поступающего в бакалавриат к учебной и научной работе и соответствие его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

2. СТРУКТУРА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Вступительные испытания включают два блока:

1. Собеседование по определению личностно-профессиональных качеств абитуриента (40 баллов) включает оценку следующих способностей, навыков и достижений абитуриента:

- уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов): успеваемость в колледже (вузе); соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки; наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров Всероссийских олимпиад, других наград; обучение и окончание подготовительных курсов;

- мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов): представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии; представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности; общая ориентация в профессиональной проблематике; наличие стажа работы по профилю выбранной профессии;

- личностные качества абитуриента (10 баллов): способность к обучению; дисциплинированность; организованность; ответственность; способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств); представление о будущей профессиональной карьере; предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета.

2. Вступительные испытания по профилю в форме собеседования, отражающие качество полученного абитуриентом образования (60 баллов).

Содержание программы вступительных испытаний определяет общие требования к знаниям лиц, получившим профильное средне-профессиональное образование и поступающим в ПГУ им. Т.Г. Шевченко по подготовке бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профилю «Технология молочных и мясных».

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Для абитуриентов, поступающих в ПГУ им. Т.Г. Шевченко по подготовке бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профилю «Технология молочных и мясных» на базе среднего профессионального образования, обучение осуществляется по программе,

реализуемой в сокращенные, по сравнению с нормативными, сроки на основе имеющихся знаний, умений и навыков студентов, приобретенных в период ранее полученного профессионального образования.

Вступительные испытания проводятся в форме собеседования. Комиссия выясняет мотивацию выбора профессии и личностно-профессиональные характеристики абитуриента.

Абитуриенты размещаются в аудитории при подготовке к собеседованию на места, указанные экзаменатором, на удалении друг от друга, с предоставлением программы вступительных испытаний и бумаги для подготовки к ответу. Для подготовки к ответу на «Мотивационные вопросы» абитуриенту предоставляется не менее 15 минут, а для подготовки к ответу на вопросах по профилю - не более 30 минут.

Общение между экзаменуемыми в аудитории во время проведения вступительного испытания запрещено в любых формах.

4. ПЕРЕЧЕНЬ МОТИВАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1. Аргументируйте Ваш выбор будущей профессии.
2. Какими Вы представляете себе сферу и направления будущей профессиональной деятельности?
3. Имеется ли у Вас стаж работы по профилю выбранного направления?
4. Какими знаниями и профессиональными навыками Вы уже владеете?
5. Охарактеризуйте Ваше представление о Вашей будущей профессиональной карьере.
6. Что должно стать для Вас результатом обучения?
7. Назовите наиболее актуальные, на Ваш взгляд, проблемы современной технологии переработки молока и мяса.
8. Какие личностные качества Вы цените в себе и в других людях?
9. Оцените свою способность к обучению, дисциплинированность, организованность, ответственность, способность к творческой деятельности; уровень самостоятельности в принятии решений.
10. Имеется ли у Вас опыт участия в научной или общественной жизни учебного заведения?
11. Охарактеризуйте предполагаемые формы Вашего участия в научной и общественной жизни университета.
12. Каковы основные проблемы в системе управления Вашей организации, и каково видение путей их устранения.

5. ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ ПО ПРОФИЛЮ ОБУЧЕНИЯ, ВЫНОСИМЫЕ НА СОБЕСЕДОВАНИЕ

Тема 1.

Общая технология молочной отрасли

Характеристика сырья. Правила приемки молока. Характеристика общих технологических процессов (сепарирование, гомогенизация, пастеризация молока).

Тема 2.

Технологический процесс производства молочных продуктов

Технология питьевого молока и сливок

Ассортимент молочных продуктов. Схемы технологического процесса производства питьевого молока и сливок. Режимы технологических процессов

Технология кисломолочных продуктов и напитков

Ассортимент кисломолочных продуктов и напитков. Характеристика заквашивания и сквашивания молочного сырья при производстве кисломолочных продуктов и напитков. Характеристика резервуарного и термостатного способов производства сметаны. Производство творога, кефира. Режимы технологических процессов.

Тема 3.

Производство масла.

Способы изготовления масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок.

Тема 4.

Общая технология мясной отрасли

Характеристика сырья. Технология убоя. Подготовка сырья: обвалка, жиловка, сортировка. Описание процессов. Значение посола в технологической практике. Виды посола.

Тема 5.

Технологический процесс производства мясных продуктов

Описание технологического процесса производства *вареных колбас*. Правила изготовления фарша вареных колбас. Описание технологической схемы производства *п/к и в/к колбас*. Особенности в изготовлении фарша. Технология производства *мясных деликатесных продуктов*. Ассортимент. Общие технологические процессы. Технология производства *мясных полуфабрикатов*. Классификация п/ф. *Натуральные п/ф*: крупнокусковые полуфабрикаты, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Технология изготовления *рубленых п/ф*. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов. *Колбаски для жарения*. Технология изготовления. *Полуфабрикаты в тестовой оболочке*. Классификация. Подготовка теста. Приготовление фарша. Технология изготовления пельменей, вареников.

Тема 6.

Производство мясных консервов

Ассортимент. Общие технологические процессы производства консервов. Понятие о стерилизации как технологическом процессе и о формуле стерилизации.

Вопросы для собеседовани

1. Понятие о молоке и молочных продуктах. Основные характеристики
2. Приемка молока. Требования к качеству.
3. Ассортимент молочных продуктов
4. Механическая подготовка молока.

5. Тепловая подготовка молока.
6. Производство питьевого молока
7. Производство сливок
8. Ассортимент молочнокислых напитков. Характеристика
9. Производство кефира резервуарным способом
10. Производство кефира термостатным способом
11. Производство сметаны резервуарным способом
12. Производство сметаны термостатным способом
13. Производство творога
14. Производство масла методом сбивания
15. Производство масла методом преобразования высокожирных сливок
16. Технологический процесс переработки животных (убой)
17. Подготовка основного сырья. Понятие о сортности мяса
18. Виды колбасных оболочек. Преимущества и недостатки
19. Виды посола мяса
20. Ассортимент вареных колбас
21. Производство вареных колбас. Описание технологической схемы
22. Ассортимент копченых колбас по видам термообработки и по видам формовки
23. Производство копченых колбас. Описание технологической схемы
24. Ассортимент мясных деликатесных продуктов.
25. Производство деликатесных продуктов. Описание технологической схемы
26. Ассортимент и классификация мясных полуфабрикатов.
27. Производство рубленых полуфабрикатов
28. Производство полуфабрикатов в тестовой оболочке
29. Ассортимент мясных консервов.
30. Производство мясных консервов. Общие схемы.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Экзаменационные требования и критерии оценивания в форме устного собеседования для поступающих на базе СПО

Абитуриент в своем ответе должен показать знание основных терминов в профессиональной области.

В ходе собеседования, абитуриент в своих ответах должен:

1. анализировать сущность процессов, происходящих при переработке сырья животного происхождения
2. знать свойства перерабатываемого сырья
3. знать технологическое оборудование
4. давать собственную оценку по ведению технологического процесса
6. давать характеристику качественных показателей сырья и готовой продукции

7. давать характеристику показателей безопасности продуктов животного происхождения

Блок 1. Собеседование по определению личностно-профессиональных качеств абитуриента (40 баллов).

Критерии	Параметры	Баллы
1. Уровень и качество полученного абитуриентом образования (20 баллов)	а) наличие диплома с отличием, золотой (серебряной) медали, дипломов победителей и призеров олимпиад, других наград;	5
	б) успеваемость в колледже (вузе);	5
	в) соответствие полученного образования выбранному направлению подготовки;	5
	г) обучение и окончание подготовительных курсов.	5
2. Мотивация абитуриентом выбора профессии (10 баллов)	а) представление абитуриента о будущей профессии, мотивы выбора профессии;	3
	б) представления о сфере и направлениях будущей профессиональной деятельности;	2
	в) общая ориентация в профессиональной проблематике;	3
	г) наличие стажа работы по профилю выбранной профессии.	2
3. Личностные качества абитуриента (10 баллов)	а) способность к обучению;	2
	б) дисциплинированность; организованность, ответственность; способность к творческой деятельности;	2
	в) уровень самостоятельности в принятии решений (самооценка, личностных качеств);	2
	г) представление о будущей профессиональной карьере;	2
	д) предлагаемые формы участия в научной и общественной жизни Университета	2

Блок 2. Качество полученного абитуриентом среднего профессионального образования (60 баллов).

При оценивании ответа абитуриента используются следующие критерии:

- - полнота и правильность ответа (30 баллов);
- - степень знания, понимания изученного материала (15 баллов);
- - владение абитуриентом специальной терминологией (15 баллов).

Критерии	Параметры	Баллы
1. Полнота освещения	а) ответ (материал) раскрыт исчерпывающе, точно;	30
	б) материал раскрыт не достаточно полно;	20
	в) раскрытие материала вызвало определенные затруднения;	10
	г) ответ не раскрыт.	0
2. Степень знания, понимания изученного материала	а) отличное знание материала; умело излагает материал последовательно; оправданно приводит примеры; пользуется аргументацией и делает необходимые обобщения и выводы	15
	б) в высказывании нарушена логика, не всегда понятно, что имеет ввиду говорящий; нет примеров, поверхностное знание материала.	5 и менее
3. Владение абитуриентом специальной терминологией	а) достаточное владение специальной терминологией;	15
	б) бедный словарный запас; недостаточно сформированы навыки устной речи.	5 и менее

Примечание: Все полученные баллы суммируются.

Максимум составляет 100 баллов.

100-90 баллов - оценка «отлично»

89-65 баллов - оценка «хорошо»

64-36 баллов - оценка «удовлетворительно»

35-0 баллов - оценка «неудовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1 Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367с.

2. И.А. Рогов, А.Г. Забашта Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса. Издательство: КолосС, 2009 г - 568 стр

3. Г.И. Касьянов, Светлана Золотокопова, И.А. Палагина, Олег Квасенков
Технология копчения мясных и рыбных продуктов,
Издательство: "МарТ", 2002-144стр
4. Митрофанов Н. С Технология продуктов из мяса птицы Издательство: М.:
"КолосС"., 2011- 328 стр
5. Г. Кайм Технология переработки мяса немецкая практика. Издательство:
Профессия2006 - 450 стр
6. А.М. Шалыгина Л.В. Калинина Общая технология молока и молочных
продуктов: учебник для вузов М.: КолосС-2006стр
7. Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. Волокотина, С.В. Капычев Технология молока и
молочных продуктов Издательство: Колос С, 2004 г - 454стр

Дополнительная литература

1. Технология мяса и мясопродуктов./ Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков
и др. – М.: Агропромиздат, 1988. – 576с.
2. Убой и первичная обработка скота и птицы: Справочник под ред. Горбатова. –
М.: Пищевая пром-сть, 1973. – 312с.
3. Грицай Е.В., Грицай Н.П. Убой скота и разделка туш. – М.: Легкая и пищевая
промышленность, 1983. – 264с.
4. Рейн Л.М., Грицай Е.В. Субпродукты и их обработка. – М.: Пищевая
промышленность, 1970. – 94с.
5. Гуслияников В.В., Подлегаев М.А. Технология мяса птицы и яйцепродуктов.
– М.: Пищевая пром-ть, 1979. – 288с. 27.
6. Никитин Б.И. Справочник технолога птицеперерабатывающей
промышленности. – 2-е изд., перераб и доп. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1981.
– 320с.
7. Переработка птицы./ Н.С. Митрофанов, Ю.А. Плясов, Е.Г. Шумков и др. – М.:
Агропромиздат, 1990. – 303с.

Журналы


«Мясная индустрия»

«Молочное дело»


Программное обеспечение

Internet ресурсы, Справочно – библиографический поисковый аппарат
специальных научных и научно – технических библиотек в Интернете
Общедоступные базы данных на сайтах [www/ Thelancet.com](http://www.Thelancet.com). «Научные журналы».
[http.7/www.h12.ru/res/](http://www.h12.ru/res/) в Российской библиотеке 2si.ru.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета
аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко от «10» мая
2017г., протокол № 9.

Зав. кафедрой ветеринарной медицины, доцент  Ю.Л.Якубовкая

Разработчик,

ст. преподаватель кафедры ветеринарной медицины  Д.Н.Сярова.