

Ю. В. Данейкин

« 29 » октября 2020 г.



« 29 » октября 2020 г.

Великий Новгород, 2020

Программа вступительного испытания составлена на основании требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Целью вступительного испытания является проведение объективной и достоверной оценки уровня подготовки поступающего на направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и проведение отбора наиболее подготовленных абитуриентов.

Программа содержит порядок проведения вступительного испытания, критерии оценивания экзаменационной работы, содержание программы, список рекомендуемой литературы, пример экзаменационного билета.

Порядок проведения вступительного испытания

Вступительное испытание проводится в письменной или дистанционной форме и предполагает ответы на вопросы экзаменационного билета, которые позволяют определить уровень подготовки поступающего на программу бакалавриата/специалитета НовГУ 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Продолжительность вступительного испытания – 2 астрономических часа (120 минут).

Критерии оценивания экзаменационной работы

Максимально возможное количество баллов, которое поступающий может получить на вступительном испытании, - 100 баллов.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, – 30 баллов. Поступающие, получившие 29 и меньше баллов, к участию в конкурсе не допускаются.

Экзаменационный билет содержит:

30 заданий в блоке А

8 заданий в блоке В

3 задания в блоке С

Критерии оценивания	Количество заданий	Баллы за каждое правильно выполненное задание	Итоговый балл
1. Блок А	30	1 балл	30
2. Блок В	8	5 баллов	40
3. Блок С	3	10 баллов	30
		Итого:	100

Содержание программы

Основы производства продукции животноводства

Физиология животных с основами анатомии. Основы разведения сельскохозяйственных животных. Экстерьер и конституция животных. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Корма и кормовые добавки.

Продуктивность сельскохозяйственных животных. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Свиноводство и технология производства свинины. Овцеводство и технология производства шерсти и баранины. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы.

Основы технологии переработки и хранения продукции животноводства

Пищевая и биологическая ценность молока. Санитарно-гигиенические условия получения и хранения молока. Основы технологии производства питьевого молока. Основы производства кисломолочных продуктов. Сыроделие. Маслоделие. Производство молочных консервов.

Технология переработки продуктов убоя. Консервирование и хранение мяса. Технология мясных полуфабрикатов. Технология производства колбасных изделий. Технология производства мясных консервов.

Основы производства продукции растениеводства

Технология выращивания сельскохозяйственных культур. Сельскохозяйственные культуры (значение и хозяйственное использование, районы возделывания, морфологические признаки и биологические особенности культур, технология их возделывания): Зерновые культуры. Зернобобовые культуры. Клубнеплоды. Корнеплоды. Масличные культуры. Прядильные культуры. Капустные овощи. Луковые овощные культуры. Плодовые овощные культуры. Клубне- и корнеплодные овощные культуры. Овощные культуры защищенного грунта. Плодовые и ягодные культуры.

Основы технологии хранения и переработки продукции растениеводства

Общие принципы и способы хранения растениеводческой продукции. Режимы и условия хранения плодоовощной продукции.

Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья. Технология производства плодоовощных консервов. Технология переработки зерна. Технология переработки картофеля. Технология производства плодово-ягодных соков. Консервирование плодов и ягод сахаром. Мукомольное и крупяное производство. Технология хлебопекарного производства. Технология производства макаронных изделий. Основы технологии производства растительного масла.

Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Гатаулина Г. Г. Технология производства продукции растениеводства: Учеб. для сред. спец. учеб. заведений по спец. "Агрономия" / Под ред. Г. Г. Гатаулиной. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2007. – 527 с.
2. Карпеня М. М. Технология производства молока и молочных продуктов: учеб. пособие для вузов / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез. - Минск: Новое знание; М.: Инфра-М, 2015. – 409 с.
3. Практикум по технологии производства продукции растениеводства: Учебник / Под Ред. Проф. И.П. Фирсова. - СПб.: Издательство «Лань», 2014.- 400 с.

4. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 2000. - 367 с.
5. Родионов Г. В., Юлдашбаев Ю. А., Табакова Л. П. Основы животноводства: учебник. Издательство "Лань", 2019. — 564 с.
6. Родионов Г.В., Табакова Л.П., Остроухова В.И. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: Учебник. — 3-е изд., стер. — СПб.: Издательство «Лань», 2018. - 336 с.
7. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие для вузов / авт.: Л. Ю. Киселев [и др.]; под ред. Л. Ю. Киселева. - СПб.: Лань, 2013. — 447 с.

Дополнительная литература:

1. Бессарабов Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учеб. пособие для вузов / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - СПб. ; М.; Краснодар: Лань, 2012. - 335с.
2. Комлацкий В. И. Технология производства говядины: учеб. пособие для вузов / В. И. Колмацкий, Н. И. Куликова, И. В. Щукина. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 347 с.
3. Крусъ Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина Э. В., Карпычев С. В. Технология молока и молочных продуктов. Под ред. А.М. Шалыгиной. - М.: "КолосС", 2006. - 455 с.
4. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / Н. А. Величко [и др.] ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск, 2019. — 270 с.
5. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: Учебник: По спец. 110305 "Технология производства и переработки с.-х. продукции" / Под общ. ред. В.И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. — 703 с.
6. Тихомирова Н. А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов: учебник для СПО. - / Н.А. Тихомирова. — М.: ДеЛи принт, 2007. — 560 с.: ил.
7. Трисвятский Л. А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: учеб. для вузов / Л. А. Трисвятский, Б. В. Лесник, В. Н. Курдина. — М.: Альянс, 2014. — 414 с.
8. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учеб. для вузов по напр. "Технология производства и переработки с.-х. продукции" / В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. — 533 с.
9. Технология производства продукции пчеловодства по законам природного стандарта : монография / А. Г. Маннапов [и др.] ; Рос. гос. аграр. ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. - М. : Проспект, 2016. - 185, [1] с.

Интернет-ресурсы:

1. Животноводство [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов и др. – СПб.: Лань, 2014. – 640 с. – <https://e.lanbook.com/book/44762>
2. Родионов, Г. В. Технология производства молока и говядины : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3480-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115505>.
3. Насатуев, Б. Д. Органическое животноводство : учебное пособие / Б. Д. Насатуев. — 2-е изд., доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-2151-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168936>.
4. Волков, А. Д. Овцеводство и козоводство: учебник / А. Д. Волков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2396-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130483>.

Пример экзаменационного билета

ПРЕДМЕТ

Вариант 1

Максимальное количество баллов – 100

ЧАСТЬ 1

(каждое правильно выполненное задание – 1 балл).

При выполнении заданий А1-А30 выберите ОДИН правильный ответ, запишите соответствующую букву в бланк ответов.

А1. В коровьем молоке в среднем содержится воды, %:

- а) 50,5
- б) 87,5
- в) 10,2

А2. Ощущение, возникающее в результате взаимодействия вкусового стимула с рецепторами, отражающее свойства стимула и физиологические особенности индивида

- а) цвет
- б) запах
- в) вкус

А3. Органоид клетки, ответственный за хранение и удвоение наследственной информации

- а) ядро
- б) хлоропласт
- в) вакуоль

А4. К грубым кормам относятся:

- a) силос, тыква, кабачок
- b) сено, солома, мякина
- c) сенаж

A5. Внутренние органы, головы, ноги, хвосты и другие органы животных?

- a) субпродукты
- b) мясной фарш
- c) мясопродукты

A6. Из перечисленных факторов назовите фактор неживой природы

- a) человек
- b) микроорганизмы
- c) температура

A7. Какие растительные продукты являются источниками каротиноидов (предшественников витамина А)?

- a) морковь, болгарский перец
- b) огурцы, кабачки
- c) картофель

A8. Каково среднее содержание воды в сочных плодах?

- a) 40-55%
- b) 55-65%
- c) 75-95%
- d) 65-75%

A9. Напитки, содержащие этиловые спирты

- a) безалкогольные
- b) фруктовые
- c) алкогольные

A10. Лицо, привлекаемое для органолептических испытаний качества пищевого продукта при проведении дегустационного анализа после проверки его органов чувств на отсутствие патологии

- a) флейворист
- b) дегустатор
- c) потребитель

A11. Богаты жиром следующие корма:

- a) сено луговое
- b) сенаж
- c) зерно сои

A12. Большое количество каких животных называется табун:

- a) лошадей
- b) коров
- c) коз

A13. Какой продукт недопустимо хранить во влажном помещении в негерметичной упаковке?

- a) фрукты и овощи
- b) яйца
- c) сахар, соль

A14. Какой орган самый важный в системе пищеварения?

- a) печень
- b) желудок
- c) поджелудочная железа

A15. Сушеный абрикос называется:

- a) чернослив
- b) курага
- c) изюм

A16. Каким символом обозначают «отборную» категорию яиц

- a) O
- b) II
- c) I

A17. Хромосомы состоят из:

- a) ДНК и РНК
- b) РНК и белка
- c) ДНК и белка

A18. Изделия, для производства которых используется сахар, фрукты, шоколад, карамель, мука

- a) шоколадные
- b) сладкие
- c) кондитерские

A19. Анализ пищевых продуктов, вкусовых и ароматизирующих веществ с помощью физико-химических методов анализа

- a) органолептическая оценка
- b) потребительский контроль
- c) физико-химические исследования

A20. Основной вид порчи зерномучных и хлебобулочных товаров, вызываемый развитием плесневых грибов

- a) плесневение
- b) разложение
- c) гниение

A21. Молоко какого животного считается самым полезным для маленьких детей:

- a) коровы
- b) козы
- c) овцы

A22. Анализ пищевых продуктов, вкусовых и ароматизирующих веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха

- a) физико-химические исследования
- b) потребительский контроль
- c) органолептическая оценка

A23. К промышленным кормам относятся:

- a) комбикорм
- b) силос
- c) сено, солома

A24. Природный кристаллический продукт поваренный

- a) соль
- b) перец
- c) сахар

A25. Главные углеводные компоненты пищи — это

- a) мальтоза, лактоза, целлобиоза
- b) гликоген, хитин, пектиновые вещества
- c) крахмал, сахароза, глюкоза, фруктоза

A26. На химический состав кормов влияет:

- a) вид животного и его возраст
- b) климат, фазы вегетации растений, способ хранения, сорт
- c) набор кормов в рационе

A27. Как называют витамин С, содержащийся в плодах и овощах?

- a) аскорбиновая кислота
- b) фолиевая кислота
- c) абсцизовая кислота

A28. Какие типы конституции существуют

- a) откормочная, рабочая, выставочная
- b) красивая, нежная, мягкая
- c) нежная, грубая, плотная, рыхлая

A29. Однородную тонкую шерсть, состоящую из пуха, получают от пород овец:

- a) грубошерстных
- b) полутонкорунных
- c) тонкорунных

A30. Назовите основное требование ко всем производимым продуктам питания

- a) безопасность для потребителя
- b) хороший вкус
- c) красивая упаковка

ЧАСТЬ 2

(каждое правильно выполненное задание – 5 баллов).

При выполнении заданий В1-В8 выберите ОДИН правильный ответ, запишите соответствующую букву в бланк ответов.

В1. Научный принцип хранения, называемый принципом «скрытой» жизни:

- a) биоз
- b) абиоз
- c) анабиоз

В2. Дисахарид, сырьем для производства которого служит сахарная свекла и сахарный тростник

- a) мальтоза
- b) сахароза
- c) лактоза

В3. Какой из белков встречается только в молоке?

- a) глобулин

- b) альбулин
- c) казеин

В4. Под конституцией сельскохозяйственного животного понимают

- a) общее телосложение, обусловленное анатомо-физиологическими особенностями организма и наследственными факторами
- b) совокупность внутренних особенностей организма животного
- c) внешние формы телосложения животных

В5. Инкубация яиц кур длится (дней):

- a) 21
- b) 41
- c) 31

В6. Основную ценность мяса составляют ...

- a) белки
- b) углеводы
- c) микроэлементы

В7. Как называется сахар, содержащийся в молоке?

- a) лактоза
- b) сахароза
- c) фруктоза

В8. Диким предком домашних овец является....

- a) муфлон
- b) горный баран
- c) серна

ЧАСТЬ 3

(каждое правильно выполненное задание – 10 баллов).

При выполнении заданий С1-С3 выберите ОДИН правильный ответ, запишите соответствующую букву в бланк ответов.

С1. Какое из веществ, входящее в химический состав продуктов, является источником аминокислот для построения собственных белков организма?

- a) жиры
- b) углеводы
- c) белок

С2. Углевод в плодах, не относящийся к сахарам:

- a) целлюлоза
- b) фруктоза
- c) сахароза
- d) глюкоза

С3. Полисахарид – главное питание травоядных животных, так как в их организме есть специальный фермент – целлюлаза, отвечающий за расщепление этого компонента

- a) крахмал
- b) пектин
- c) целлюлоза