МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

профессор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.Б. Акмаров

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 г.

**ПРОГРАММА**

вступительных испытаний для поступающих

на программу бакалавриата по направлению подготовки

«**Технология производства и переработки**

**сельскохозяйственной продукции**»

на базе профессионального образования

Ижевск

ФГБОУ ВПО Ижевская ГСХА

2014

Программа вступительных испытаний предназначена для абитуриентов, поступающих на базе профессионального образования в соответствии с Порядком приема на обучение по образовательным программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры на 2015/2016 учебный год (Приказ Минобрнауки от 28 июля 2014 г. № 839).

Программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Составитель:

Воробьева С.Л.

**1 Общие положения**

Вступительные испытания призваны определить степень готовности поступающего к освоению основной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Целью вступительного испытания является формирование группы подготовленных и мотивированных для прохождения обучения по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» на основе отбора абитуриентов, наиболее полно и качественно ответивших на экзаменационные вопросы.

**2. Проведение вступительного испытания**

Вступительное испытание по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в ФГБОУ ВПО «Ижевская ГСХА» проводится в форме собеседования с обязательным дублированием в протоколе собеседования.

Условия, конкретные сроки прохождения и порядок организации вступительного испытания определяются Правилами приема, расписанием проведения вступительных испытаний, программой вступительного испытания по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Продолжительность подготовки к ответу составляет не более 90 минут.

Во время вступительного испытания на столе, за которым сидит абитуриент, могут находиться билет вступительного испытания, протокол, черновики для записи, ручка. Ответы на билеты оформляются абитуриентами на проштампованных бланках протокола шариковой (гелевой) ручкой. Сданные ответы абитуриента считаются окончательными. Черновики для подготовки штампуются печатью приемной комиссии.

Использование абитуриентом на вступительных испытаниях любых средств связи (собственных компьютеров, ноутбуков, смартфонов, коммуникаторов, мобильных телефонов и др.) влечет за собой удаление из аудитории. Использование шпаргалок не допускается. Выявление факта использования абитуриентом шпаргалки влечет за собой удаление из аудитории. Выход абитуриента из аудитории во время проведения вступительных испытаний не допускается.

**3. Критерии оценивания вступительного испытания**

Экзаменационный билет для поступающих на бакалаврскую программу подготовки содержит 3 вопроса.

Оценка вступительного испытания выставляется по 100-балльной шкале. Критерии оценивания ответа, поступающего:

Количество рейтинговых баллов, которое может набрать поступающий по результатам ответа на первый вопрос, варьируется от 0 до 30 (в зависимости от качества ответа).

Количество рейтинговых баллов, которое может набрать поступающий по результатам ответа на второй вопрос, варьируется от 0 до 35 (в зависимости от качества ответа).

Количество рейтинговых баллов, которое может набрать поступающий по результатам ответа на третий вопрос, варьируется от 0 до 35 (в зависимости от качества ответа).

Максимальное количество выделенных на соответствующий вопрос баллов ставиться при исчерпывающих ответах на все вопросы, включая дополнительные. Половина выделенных на соответствующий вопрос баллов ставиться при неполном ответе на вопрос экзаменационного билета и неполных (но правильных) ответах на дополнительные вопросы.

При неправильных ответах на основные и дополнительные вопросы ставиться 0 баллов.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания на программу подготовки бакалавров составляет 40 баллов как для лиц, поступающих на бюджетные места, так и для лиц, поступающие на места с оплатой обучения.

**4. Вопросы вступительного испытания**

1. Основные виды животноводческой продукции. Классификация.
2. Понятие о молоке. Значение молока в питании человека и животных. Молоко. Состав и свойства молока.
3. Сыр, пищевая и биологическая ценность
4. Йогурт, пищевая и биологическая ценность
5. Творог, пищевая и биологическая ценность
6. Масло, пищевая и биологическая ценность
7. Побочные продукты молочного производства (обезжиренное молоко, пахта, сыворотка) и их рациональное использование
8. Понятие о мясе.
9. Химический состав и пищевая ценность мяса
10. Продукты, производимые с использованием мяса
11. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы
12. Основные виды растениеводческой продукции. Классификация.
13. Состав и характеристика зерновой массы
14. Способы хранения зерновых культур.
15. Пищевая ценность хлеба. Оценка качества хлеба
16. Виды круп. Пищевая и биологическая ценность
17. Отходы маслобойного производства их использование в сельском хозяйстве
18. Особенности хранения картофеля и овощей
19. Подготовка картофеля, овощей и плодов к хранению
20. Капуста, основные сорта и условия хранения
21. Белокочанная капуста, состав и свойства
22. Способы квашения капусты
23. Способы соления огурцов
24. Принципы хранения и консервирования сельскохозяйственной продукции
25. Технология хранения муки
26. Пищевая и техническая ценность различных масел

**Список рекомендуемой литературы**

1. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. - Учебное пособие – Казань, Издательство Казанского университета, 2004.
2. Макарцев Н.Г. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства. - Учебное пособие – Изд-во МГТУ им. Н. Э. Баумана, 2003
3. Шалыгина А. М. Общая технология молока и молочных продуктов. - Учебное пособие – М. : КолосС, 2004
4. Горбатова К. К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов. - Учебное пособие – СПб.: ГИОРД, 2004
5. Лисенков А.А. Технология переработки продуктов убоя. - Учебное пособие. – М.: Издательство МСХА, 2002. – 260 с
6. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. - СПб.: Троицкий мост, 2010
7. Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. - М.: КолосС, 2006