

Міністерство освіти і науки України
Білгород-Дністровський морський рибопромисловий коледж



Затверджую

Голова приймальної комісії

Л.М. Бурдюжа

Рішення засідання приймальної
комісії, протокол № 3

від « 09 » квітня 2020 р.

ПРОГРАМА

фахового вступного випробування
для вступників на основі освітньо-кваліфікаційного рівня
кваліфікованого робітника
для здобуття освітньо – професійного ступеня
фахового молодшого бакалавра
за спеціальністю 181 Харчові технології:
освітньо-професійна програма **“Зберігання, консервування
та переробка риби і морепродуктів”**

Розглянуто й ухвалено на
засіданні циклової комісії
технологічних і хімічних
дисциплін

Протокол № 8 від 04 березня 2020 р.

Голова ЦМК В.М. Приймак

1 ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Програма до фахового вступного випробування на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника (оброблювач риби, оброблювач ікри, формовник ковбасних виробів, фаршемісильник, оброблювач крабів, кулінар з риби та морепродуктів, оброблювач морського звіра, матрос, матрос трюмний, машиніст рибообробної установки) – з'ясувати, наскільки вступники відповідають вимогам освітньо - кваліфікаційної характеристики кваліфікованого робітника.

Завдання вступних випробувань за спеціальністю 181 Харчові технології, ОПП «Зберігання, консервування та переробка риби і морепродуктів» для здобуття освітньо - професійного ступеня фаховий молодший бакалавр мають на меті перевірити та оцінити рівень сформованості фахових компетентностей вступника. Саме професійні компетентності: загально-професійні та спеціалізовано-професійні в умовах компетентнісно - орієнтованого навчання є об'єктом контролю.

Завдання фахового випробування упорядковано відповідно до певної структури перевірки компетентностей з дисциплін: «Професійна підготовка», «Охорона праці» і складається з теоретичної та практичної частини.

Теоретична частина містить завдання на відтворення знань з циклу дисциплін професійно-практичної підготовки, практична частина – завдання відкритої форми, яке передбачає складання письмової відповіді, де вступник має нагоду продемонструвати свої знання при визначенні методів розбирання та аналізувати відповідність рибної продукції вимогам НД; запобігати травматизму, професійних захворювань в цехах рибопереробних підприємств і суден.

Усі 10 варіантів запропонованих завдань рівноцінні за складністю. Кожен варіант складається з 6 тестів, де запропоновані варіанти відповідей, серед яких треба вибрати одну правильну, та практичної частини, яка складається з двох завдань.

До тестових завдань теоретичної частини входять визначення, поняття, параметри технологічних операцій, процесів, вимоги до якості продукції у відповідності з нормативною документацією, питання з охорони праці.

Правильною є лише **одна** відповідь, яка оцінюється в **20 балів**.

Особливої уваги потребує практична частина.

Перше завдання – за малюнком визначити спосіб розробки риби і навести його методику. Це завдання оцінюється в **50 балів** тоді, коли не тільки вказаний спосіб розбирання а і правильно наведена методика розбирання,

- 30 балів , якщо допущені неточності,

- 10 балів якщо правильно визначений тільки спосіб розбирання.

Друге завдання передбачає наведення відповіді на поставлене запитання з охорони праці

Це завдання оцінюється в **30 балів** у разі правильно, чітко та послідовно наведеної відповіді.

Для рішення завдань фахового випробування вступникам відводиться 2 академічних години. Перевірка робіт вступників здійснюється на підставі ключа (еталона) відповідей.

Загальна оцінка виставляється по сумі балів за теоретичну і практичну частину. Вступники, які набрали від **100 до 200 балів**, приймають участь в конкурсному відборі, якщо менше – вибувають із рейтингового списку вступників.

Порядок проведення вступного випробування

1 Організаційна частина - до 10 хвилин

1.1 Видача завдань

1.2 Відповіді на запитання вступників

2 Виконання завдання - 80 хвилин

2.1 Теоретична частина (тести)

2.2 Практична частина (II і III завдання)

Аркуш оцінювання заповнюється вступником особисто пастою синього кольору, без виправлень і перекреслень

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1 Характеристика сировини водного походження

ТЕМА 1.1 *Технологічні властивості та хімічний склад водної сировини*

Фізичні властивості риби. Масовий склад тіла риби. Раціональне використання складових частин тіла риби. Хімічний склад: елементарний, молекулярний. Харчова цінність сировини водного походження. Комплексне використання риби, морських рослин, молюсків і ссавців.

ТЕМА 1.2 *Зміни в тканинах сировини водного походження*

Стадії передсмертних та посмертних змін риби, їх вплив на якість сировини.

ТЕМА 1.3 *Способи консервування водної сировини*

Класифікація способів консервування, їх характеристика

РОЗДІЛ 2 Техніка і технологія обробки сировини водного походження

ТЕМА 2.1 *Піклування про вилов*

Підготовка палуби для прийому вилову. Підготовка трюмів. Обробка палуби після прийняття риби.

Зберігання та транспортування живої риби і риби-сирцю. Біотехнічні умови зберігання живої риби. Дефекти риби-сирцю.

Підготовчі процеси : сортування риби; призначення, способи оцінки якості та прийом риби за кількістю і якістю. Обладнання для сортування і мийки риби на судах

Розбирання риби: технологічне призначення, характеристика способів. Вимоги до якості розбирання. Причини, які впливають на якість відходів та збитків при розбиранні. Обладнання для розбирання риби та рибної сировини. Улаштування та підготовка робочих місць для розбирання риби, обладнання, інвентар. Техніка безпеки при обслуговуванні машини для розбирання риби. Мийка, призначення процесу, способи.

Вступники повинні

Знати:

- Інструкційні вимоги щодо підготовки палуби, трюму до прийому улову, для зберігання сировини і готової продукції:
- характеристику сировини водного походження, її властивості;
- хімічний склад риби і нерибних об'єктів промислу;
- способи консервування гідро біонтів;
- стадії змін в тканинах риби ;
- призначення операцій сортування, розбирання та мийки риби;
- способи холодильної обробки сировини;
- режими виробничих операцій відповідно до технологічних інструкцій;
- правила експлуатації та техніку безпеки при обслуговуванні технологічного обладнання.

Вміти:

- визначати розмірно-масові характеристики;
- проводити розбирання риби всіма способами;
- користуватись нормативною документацією;
- виконувати фасування риби в тару різними способами;
- правильно вибрати режими технологічних операцій згідно НД;
- дотримуватись режиму виробничих операцій відповідно до технологічних інструкцій;
- проводити сортування риби за розмірами, якістю, кількістю;
- проводити технологічну операцію мийки риби;
- проводити розбирання риби всіма способами ;
- виконувати фасування риби в тару різними способами;
- користуватись нормативною документацією.

Розділ III Загальні питання охорони праці

Тема 1.1 Закон України про охорону праці

Основні законодавчі акти про охорону праці.

Відповідальність про порушення законодавства охорони праці.

Тема 1.2 Організація з охорони праці на підприємствах

Засоби індивідуального захисту для робітників рибної промисловості. Черга видачі спецодягу, санодрягу, індивідуальних захисних засобів.

Розділ IV Виробнича санітарія

Тема 2.1 Вимоги до устрою та утриманню підприємств і суден рибної промисловості

Вплив метеорологічних умов у цехах на організм людини. Вимоги до водозабезпечення, питного режиму в цехах. Видалення відходів виробництва за вимогами з охорони навколишнього середовища.

Каналізація. Поняття дезинфекції, дезинсекції і дератизації. Санітарно-гігієнічні вимоги на промислових судах.

Тема 2.2 Виробничі шкоди та захист від них

Основні групи виробничих шкод. Промисловий пил, отруйна пара та газів, їх види та вплив на організм людини, індивідуальні засоби захисту. Особливості використання респіраторів, промислових протигазів та киснево-ізолюючих приладів.

Вступники повинні

Знати:

- основні законодавчі акти про охорону праці;
- основні вимоги державних інспекцій, які забезпечують охорону праці на підприємствах;

- основні положення про розслідування нещасних випадків;
- види інструктажів з техніки безпеки;
- засоби електробезпеки;
- вимоги безпеки при експлуатації апаратів, які працюють під тиском;
- заходи безпеки при експлуатації технологічного обладнання та при технологічних процесах на судах і підприємствах рибної промисловості;
- основні групи виробничих шкод;
- вимоги до водозабезпечення підприємства;
- джерела виникнення шуму вібрацій;
- роль освітлення у створенні безпечних умов праці; методи розрахунку штучного освітлення.

Вміти:

- проводити розслідування нещасного випадку;
- складати акти розслідування нещасних випадків;
- проводити інструктажі з техніки безпеки;
- надавати першу допомогу при ураженні електрострумом;
- дотримуватись правил техніки безпеки;
- вимірювати освітлення люксометром;
- проводити контроль виробничих шкод;
- метеоумови у приміщеннях;
- користуватися вогнегасниками;
- вчити робочих дотримуватися протипожежних правил.

ЛІТЕРАТУРА

Андрусенко П.И. Технология обработки рыбы на судах: - М.: Пищевая промышленность, 1979. - 152с.

2 Воскресенский Л.В. Технология рыбных продуктов: - М.: Пищевая промышленность, 1968. - 422с.

3 Сборник технологических инструкций по обработке рыбы, Т.1, М.: "Пищевая промышленность", 1992, 150с.

4 Чупахин В.М. Технологическое оборудование рыбообрабатывающих предприятий и судов рыбной промышленности:- М.: Пищевая промышленность, 1969. - 492с.