

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии,
ректор Кубанского ГАУ, профессор

 А.И. Трубилин

« 23 » 09 2019 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

для поступающих по программам магистратуры по направлению

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Краснодар 2019

1. Введение

Настоящая программа предназначена для поступающих в магистратуру с целью освоения образовательных программ по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Продукты питания животного происхождения».

Данная программа сформирована на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 12.03.2015 г. №199 и 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330.

2. Цель и задачи вступительного испытания

Вступительное испытание проводится для определения уровня практической и теоретической подготовки бакалавров (специалистов) с целью определения соответствия компетенций, знаний, умений и навыков претендентов требованиям освоения образовательных программ магистратуры по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Основные задачи вступительного испытания:

- проверить уровень знаний поступающего;
- определить склонность к научно-исследовательской деятельности;
- выяснить мотивацию бакалавра (специалиста) к поступлению в магистратуру;
- определить уровень научных интересов;
- определить уровень научно-технической эрудиции поступающего.

3. Шкала оценивания и минимальное количество баллов

При приеме на обучение по программам магистратуры результаты вступительного испытания, проводимого университетом самостоятельно, оцениваются по 100-балльной шкале.

Вступительное испытание проводится в устной форме в виде собеседования.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, – 51.

В ходе собеседования поступающий отвечает на 4 вопроса. Результат ответа на каждый вопрос оценивается от 0 до 25 баллов по критериям, представленным в таблице ниже. Общая сумма баллов по итогам вступительного испытания складывается из баллов, полученных за ответ на каждый из 4 вопросов.

№ п/п	Количество баллов за ответ на один вопрос	Критерии оценивания
1	25	Дан полный ответ на вопрос.
2	20-24	Допущена одна ошибка. Ошибки отсутствуют, допущены не более двух недочетов.
3	13-19	Допущена одна грубая ошибка. Допущена одна ошибка и от одного до двух недочетов.

№ п/п	Количество баллов за ответ на один вопрос	Критерии оценивания
		Ошибки отсутствуют, имеется от трех до пяти недочетов.
4	7-12	Допущена одна грубая ошибка и от двух до четырех недочетов. Допущена одна ошибка и от трех до пяти недочетов. Допущены одна грубая и одна негрубая ошибка и не более одного недочета. Ошибки отсутствуют, имеется от шести до семи недочетов.
5	1-6	Допущена одна грубая ошибка и от пяти до шести недочетов. Допущена одна ошибка и от шести до семи недочетов. Допущены две грубые ошибки и от одного до двух недочетов. Допущены две ошибки и от трех до четырех недочетов. Допущены одна грубая и одна негрубая ошибка и двух до трех недочетов. Допущено более двух грубых или более двух негрубых ошибок. Ошибки отсутствуют, имеется восемь и более недочетов.
6	0	Ответа нет. Дан неверный ответ. Ответ не соответствует нормам, изложенным в пунктах 1, 2, 3, 4, 5.

Ответ на вопрос считается полным, если его содержание полностью соответствует программе, содержит все необходимые теоретические факты и обоснованные выводы, сопровождается поясняющими примерами. В ответе показано понимание основных положений, составляющих основу по теме вопроса, изложение построено логически правильно, стилистически грамотно, с точным использованием терминологии предметной области. Поступающий демонстрирует свободное оперирование учебным материалом различной степени сложности с использованием сведений из других областей. В ответе отражено умение применять теоретические положения при выполнении практических задач.

При оценке знаний поступающих учитываются грубые ошибки, ошибки и недочеты.

Грубыми ошибками являются:

- незнание определений и сущности основных понятий предметной области, формулировок утверждений, схем и формул, предусмотренных программой вступительного испытания;
- не владение умениями и навыками, предусмотренными программой;
- неумение формализовать постановку задачи, выбрать правильный метод и алгоритм ее решения;
- неумение применять типовые методы в простейших прикладных ситуациях.

Ошибками следует считать:

- неточности определений понятий предметной области, формулировок утверждений, формул;
- недостаточная обоснованность при доказательстве фундаментальных понятий;
- не владение одним из умений и навыков, предусмотренных программой, но не относящихся к грубым ошибкам.

Недочетами являются:

- нелогичное и непоследовательное изложение материала;
- неточности в использовании терминологии предметной области;
- отсутствие обоснований при применении теоретических положений для выполнения практических задач.

4. Содержание программы вступительного испытания

19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Продукты питания животного происхождения»

1. Зооветеринарные требования к убойным животным (возраст, состояние здоровья, применение антибиотиков, пестицидов, скармливание рыбы, рыбной муки и т. п.).
2. Реализация убойных животных по живой массе, по количеству и качеству мяса, полученному после убоя. Понятие «живая масса», «приемная масса», «убойный выход». Документация на убойных животных.
3. Назначение, условия и режимы предубойной выдержки убойных животных и её влияние на качество получаемого мяса. Характеристика скидок на живую массу.
4. Технология первичной переработки крупного рогатого скота. Режимы. Маркировка туш.
5. Технология первичной переработки свиней. Способы. Режимы. Маркировка туш.
6. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы. Режимы. Маркировка тушек.
7. Понятие о мясе. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса. Понятие PSE и DFD мяса. Причины. Меры предупреждения. Использование.
8. Классификация и товароведение мяса (вид, пол, возраст животных, категория качества).
9. Субпродукты. Классификация, обработка, использование.
10. Консервирование мяса низкой температурой. Способы охлаждения.
11. Классификация мяса по термическому состоянию. Режимы и сроки хранения мяса и мясопродуктов.
12. Способы замораживания мяса. Режимы и сроки хранения.
13. Способы размораживания мяса. Сравнительная оценка.
14. Консервирование мяса посолом (сухой, мокрый, смешанный). Посолочная смесь. Изменения в мясе при посоле.
15. Консервирование мяса копчением (копчение дымом, коптильные препараты, холодное и горячее копчение). Режимы.
16. Классификация баночных консервов. Технология производства баночных мясных консервов. Требования к сырью. Пороки консервов. Режимы и сроки хранения.
17. Изменения в мясе при хранении (изменения цвета, свечение, плесневение, загар, гниение). Причины. Санитарная оценка. Использование.
18. Классификация полуфабрикатов. Общая технология рубленых полуфабрикатов. Требования к сырью. Подготовка сырья.

19. Требования стандарта на свиней (ГОСТ 53221-2008).
20. Требования стандарта на крупный рогатый скот (ГОСТ 54315-2011).
21. Характеристика процессов, происходящих в мясе после убоя животных. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Признаки созревшего мяса.
22. Требования стандарта ГОСТ Р 52054-2003 к молоку-сырью для промышленной переработки. Состав и свойства молока.
23. Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.
24. Технология творога и творожных изделий. Пороки, пути их устранения.
25. Технология сметаны. Пороки, пути их устранения.
26. Классификация и способы производства сливочного масла. Пороки, пути их устранения.
27. Технология производства сливочного масла методом сбивания сливок. Теория маслообразования. Сущность «физического созревания» сливок.
28. Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
29. Классификация мороженого. Технология производства. Пороки мороженого, пути их устранения.
30. Характеристика вторичных продуктов переработки молока, их пищевая ценность. Использование в производстве продуктов питания.
31. Общая технология производства сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока для сыроделия. Оценка качества сыров.
32. Технология твердых сычужных прессуемых сыров с низкой температурой второго нагревания на примере сыра «Голландский».
33. Классификация и технология мягких сыров.
34. Классификация, характеристика и пищевая ценность кисломолочных напитков. Технология кисломолочных напитков.
35. Классификация. Технология сухих и сгущенных молочных консервов. Причины возникновения пороков. Пути устранения. Режимы хранения.
36. Источники загрязнения животного продовольственного сырья и продуктов питания. Санитарная оценка. Использование.
37. Опасности микробиологического происхождения в технологии производства продуктов из животного сырья.
38. Характеристика устройств, принцип действия оборудования для механической и тепловой обработки молока и молочных продуктов.
39. Характеристика устройств, принцип действия оборудования для механического измельчения мясного сырья.
40. Функциональные кисломолочные продукты. Характеристика, пищевая и биологическая ценность. Понятие «пребиотики», «пробиотики», «симбиотики» и их роль в питании человека.
41. Характеристика, пищевая и биологическая ценность кисломолочных напитков функционального назначения на основе вторичного молочного сырья.
42. Классификация технологических добавок. Краткая характеристика.
43. Ассортимент и общая технология производства деликатесных мясных изделий.

44. Ассортимент и общая технология производства вареных колбасных изделий. Требования к готовым изделиям. Режимы и сроки хранения.
45. Ассортимент и технология производства варено-копченых колбас. Требования к готовым колбасным изделиям. Режимы и сроки хранения.
46. Ассортимент и технология производства полукопченых колбас. Способы. Требования к готовым изделиям. Режимы и сроки хранения.
47. Ассортимент и технология производства сырокопченых, сыровяленых колбас. Режимы и сроки хранения.
48. Характеристика натуральных и искусственных колбасных оболочек. Влияние на качество и сроки хранения колбасных изделий.
49. Технология переработки рыбы (охлаждение, замораживание, посол, сушка). Режимы. Сроки хранения.
50. Технология консервирования рыбы, икры (маринование, вяление, копчение, приготовление икры). Режимы. Сроки хранения.
51. Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания. Требования к качеству сырья для производства детского питания.
52. Основные принципы разработки продуктов детского питания на основе мясного сырья для коррекции алиментарно-зависимых состояний у детей (дефицит йода, железа, кальция).
53. Ассортимент и специфика технологических процессов производства консервов для детей раннего возраста (удаление экстрактивных веществ, параметры измельчения).
54. Общая технология молочных продуктов детского питания: жидких витаминизированных, кисломолочных, сухих молочных каш для детского питания.
55. Лактулоза, бифидогенные свойства. Роль и значение в качестве пищевой добавки в технологии производства кисломолочных продуктов.
56. Технология и способы производства мясных и мясосодержащих паштетов. Режимы и сроки хранения.
57. Технология производства мясных консервов на примере консервов «Мясо тушеное». Сроки хранения.
58. Медико-биологические требования и технологические приемы производства мясных и мясосодержащих изделий для людей страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями.
59. Медико-биологические требования и технологические приемы производства мясных и мясосодержащих изделий для беременных и кормящих матерей.
60. Технология приготовления колбасного фарша (принципы измельчения, основные правила и способы куттерования: обычный, одновременной загрузки, шоковый способ, преимущества и недостатки).