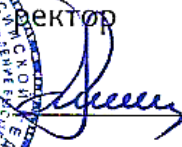


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»



УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии,
ректор

 А.И. Трубилин

« 23 » 10 2023 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

для поступающих на обучение по программам магистратуры

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(направленность «Разработка технологий продуктов питания животного происхождения»)

Краснодар 2023

1. Введение

Настоящая программа предназначена для поступающих на обучение по программам магистратуры по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность «Разработка технологий продуктов питания животного происхождения»

2. 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 индивидуального 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.

Количество баллов за ответ на один вопрос	Критерии оценивания
25	Дан полный ответ на вопрос.
20-24	Допущена одна ошибка. Ошибки отсутствуют, допущены не более двух недочетов.
13-19	Допущена одна грубая ошибка. Допущена одна ошибка и от одного до двух недочётов. Ошибки отсутствуют, имеется от трех до пяти недочетов.
7-12	Допущена одна грубая ошибка и от двух до четырех недочетов. Допущена одна ошибка и от трех до пяти недочётов. Допущены одна грубая и одна негрубая ошибка и не более одного недочета. Ошибки отсутствуют, имеется от шести до семи недочетов.
1-6	Допущена одна грубая ошибка и от пяти до шести недочетов. Допущена одна ошибка и от шести до семи недочётов. 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.
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 точ-

ным 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.

3. Содержание программы вступительного испытания

1. Требования нормативно-технической документации к молоку-сырью для промышленной переработки. Состав и свойства молока.

2. Зооветеринарные требования к убойным животным (возраст, состояние здоровья, применение антибиотиков, пестицидов, скармливание рыбы, рыбной муки и т. п.).

3. Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.

4. 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.

5. Технология производства творога и творожных изделий. Пороки, пути их устранения.

6. Характеристика способов убоя сельскохозяйственных животных

7. Назначение, условия и режимы предубойной выдержки убойных животных и её влияние на качество получаемого мяса. Характеристика скидок на живую массу.

- 8.Технология производства кисломолочных напитков. Пороки, пути их устранения.
- 9.Способы переработки свиней. Режимы.
- 10.Технология производства сметаны. Пороки, пути их устранения.
- 11.Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
- 12.Классификация и способы производства сливочного масла. Пороки, пути их устранения.
- 13.Пороки мяса. PSE и DFD факторы. Причины. Меры предупреждения.
- 14.Технология производства сливочного масла методом сбивания сливок. Теория масло образования. Сущность «физического созревания» сливок.
- 15.Понятие о мясе. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.
- 16.Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
17. Классификация субпродуктов.
- 18.Консервирование мяса низкой температурой.
- 19.Классификация мороженого. Технология производства мороженого. Пороки мороженого, пути их устранения.
- 20.Классификация мяса по термическому состоянию.
- 21.Способы замораживания мяса.
- 22.Способы размораживания мяса.
- 23.Характеристика вторичных продуктов переработки молока, их пищевая ценность. Использование в производстве продуктов питания.
- 24.Консервирование мяса посолом (сухой, мокрый, смешанный). Посолочная смесь. Изменения в мясе при посоле.
- 25.Консервирование мяса копчением (копчение дымом, коптильные препараты, холодное и горячее копчение). Режимы.
26. Ассортимент и общая технология производства вареных колбасных изделий. Требования к готовым изделиям.
27. Общая технологическая схема производства сыров.
28. Пороки консервов. Режимы и сроки хранения.
29. Изменения в мясе при хранении (изменения цвета, свечение, плесневение, загар, гниение). Причины. Использование.
30. Требования, предъявляемые к качеству молока для сыроделия.
- 31.Классификация полуфабрикатов на основе мясного сырья.
32. Технология твердых сычужных прессуемых сыров с низкой температурой второго нагревания на примере сыра «Голландский».
33. Характеристика процессов, происходящих в мясе после убоя. Факторы влияющие на процесс созревания, признаки созревшего мяса.
34. Классификация и технология мягких сыров.
35. Классификация, характеристика и пищевая ценность кисломолочных напитков. Технология кисломолочных напитков.
36. Классификация молочных консервов. Пороки, пути их устранения. Режимы хранения.
- 37.Технология сухих и сгущенных молочных консервов.

38 Функциональные кисломолочные продукты. Характеристика, пищевая и биологическая ценность. Понятие «пребиотики», «пробиотики», «симбиотики» и их роль в питании человека.

39. Характеристика оборудования для производства сгущенного молока.

40 Характеристика, пищевая и биологическая ценность кисломолочных напитков функционального назначения на основе вторичного молочного сырья.

41. Лактулоза, бифидогенные свойства. Роль и значение в качестве пищевой добавки в технологии производства кисломолочных продуктов.

42. Технология производства сырокопченых, сыровяленых колбас. Требования к готовой продукции.

43. Опасности микробиологического происхождения в технологии производства продуктов из животного сырья.

44. Характеристика устройств, принцип действия оборудования для механической и тепловой обработки молока и молочных продуктов.

45. Характеристика оборудования для механического измельчения мясного сырья.

46. Функциональные кисломолочные продукты. Характеристика, пищевая и биологическая ценность. Понятие «пребиотики», «пробиотики», «симбиотики» и их роль в питании человека.

47. Технология производства полукопченых колбас. Способы. Требования к готовым изделиям.

48. Классификация технологических добавок для производства мясной продукции. Краткая характеристика.

49. Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания- 50. Характеристика оборудования для механической обработки молока.

51. Общая технология паштетов на основе мясного сырья.

52. Технология приготовления колбасного фарша (принципы измельчения, основные правила и способы куттерования: обычный, одновременной загрузки, шок-способ, преимущества и недостатки).

53. Характеристика, пищевая и биологическая ценность кисломолочных напитков функционального назначения на основе вторичного молочного сырья.

54. Источники загрязнения животного продовольственного сырья и продуктов питания. Санитарная оценка. Использование.

55. Характеристика оборудования для производства сыра.

56. Классификация баночных консервов на основе мясного сырья.

57. Характеристика натуральных и искусственных колбасных оболочек. Влияние на качество и сроки хранения колбасных изделий

58. Характеристика вторичных продуктов убоя сельскохозяйственных животных.

59. Общая технология производства цельно мышечных соленых изделий (деликатесная продукция).

60. Общая технология производства полуфабрикатов, замороженных в тесте (пельмени, манты, хинкали).

