

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

« 19 01 2026 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 2026

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 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.

Ошибкаами 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. Понятие о мясе. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.
2. Общая характеристика убойных сельскохозяйственных животных и птицы, требования к ним перерабатывающей отрасли.
3. Разновидность, морфологический и химический состав, ценность и функциональные особенности тканей мяса, технологические значения.
4. Сущность послеубойных изменений в мясе. Автолиз и созревание мяса.
5. Пороки мяса. PSE и DFD факторы. Причины. Меры предупреждения.
6. Предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса.
7. Технология первичной переработки свиней.
8. Технология первичной переработки крупного рогатого скота
9. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
10. Технология сбора и переработки крови убойных животных.
11. Классификация мяса по термической обработке (парное, остывшие, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное) и ее значение в производстве и хранении мясопродуктов.
12. Консервирование мяса низкими температурами. Режимы хранения в холодильных камерах.
13. Консервирование мяса посолом. Изменения в мясе при посоле.
14. Изменения в мясе при хранении (изменения цвета, свечение, плесневение, загар, гниение).
15. Классификация субпродуктов по группам и категориям.
16. Технология производства фасованной свинины.
17. Технология производства фасованной говядины.
18. Технология производства фасованной баранины.
19. Классификация мясных и мясо- содержащих полуфабрикатов на основе мясного сырья.
20. Общая технология производства рубленых и панированных полуфабрикатов.
21. Технология производства полуфабрикатов, замороженных в тесте на примере пельменей, хинкалей, мантов.
22. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров.
23. Ассортимент баночных консервов. Принципы классификации.
24. Общая технология производства консервов на основе мясного сырья.
25. Причины бактериальной и химической порчи консервов. Дефекты консервов.
26. Пороки консервированной продукции на основе сырья животного происхождения.
27. Общая характеристика колбасных изделий. Классификация.
28. Технология производства вареных колбас.
29. Технология производства сырокопченых, сырояденных колбас.

30. Технология производства копченых и варено-копченых колбас.
31. Технология производства паштетной массы.
32. Характеристика колбасных оболочек. Влияние на качество и сроки хранения колбасных изделий.
33. Термическая обработка (копчение, сушка), режимы, сущность.
34. Общая технология производства цельно-мышечных соленых мясных изделий.
35. Технология производства колбасных хлебов.
36. Производственные дефекты колбасной продукции. Методы контроля.
37. Применение ферментных препаратов в технологии мясной продукции.
38. Технология получения пищевых жиров животного происхождения
39. Молоко как сырье для выработки молочных продуктов.
40. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных.
41. Пороки молока-сырья, их предупреждение и устранение.
42. Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.
43. Классификация особенностей технологии отдельных видов кисломолочных продуктов.
44. Общая технология производства кисломолочных напитков. Пороки, пути их устранения.
44. Функциональные кисломолочные продукты. Понятие «пребиотики», «пробиотики», «симбиотики» и их роль в питании человека.
45. Технология производства творога и творожных изделий. Пороки, пути их устранения.
46. Технология производства сметаны. Пороки, пути их устранения.
47. Классификация мороженого. Технология производства мороженого. Пороки мороженого, пути их устранения.
- 48 Классификация и способы производства сливочного масла. Пороки, пути их устранения.
49. Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
50. Технология производства сливочного масла методом сбивания сливок. Сущность «физического созревания» сливок.
51. Общая технологическая схема производства сыров.
52. Классификация и общая технология мягких сыров.
53. Технология твердых сычужных прессуемых сыров с низкой температурой второго нагревания на примере сыра «Голландский».
54. Технология производства плавленых сыров и сырных продуктов.
55. Общие пороки сыров.
56. Классификация молочных консервов. Пороки, пути их устранения.
- Режимы хранения.
57. Основные процессы производства молочных консервов.
58. Классификация молочных консервов. Пороки, пути их устранения.
- Режимы хранения.

59. Технология сухих и сгущенных молочных консервов.
60. Использование нетрадиционных видов молочного сырья для изготовления молочной продукции.
61. Состав и свойство молочной сыворотки.
62. Технология продуктов из молочной сыворотки.
63. Технология продуктов из пахты.
64. Технология продуктов из обезжиренного молока.
65. Характеристика устройств, принцип действия оборудования для механической и тепловой обработки молока и молочных продуктов.