

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
«20» _____ 01 _____ 2025 г.



ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

для поступающих на обучение по программам магистратуры
направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
направленность «Разработка технологий продуктов питания животного проис-
хождения»

Краснодар 2025

1. Введение

Настоящая программа предназначена для поступающих на обучение по программам магистратуры по направлению 19.0403 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.

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. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных.

2. Технология первичной переработки свиней.

3. Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.

4. Технология первичной переработки крупного рогатого скота

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

6. Общая технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы.

7. Классификация мясных и мясо- содержащих полуфабрикатов на основе мясного сырья.

8. Общая технология производства кисломолочных напитков. Пороки, пути их устранения.

9. Общая технология производства рубленых и панированных полуфабрикатов.

10. Технология производства сметаны. Пороки, пути их устранения.

11. Технология производства полуфабрикатов, замороженных в тесте на примере пельменей, хинкалей, мантов.

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. 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 по группам и категориям.
18. Общая технология производства консервов на основе мясного сырья.
19. Классификация мороженого. Технология производства мороженого. Пороки мороженого, пути их устранения.
20. Классификация мяса по термическому состоянию.
21. Технология производства паштетной массы.
22. Способы размораживания мяса.
23. Состав и свойство молочной сыворотки.
24. Консервирование мяса посолом. Изменения в мясе при посоле.
25. Консервирование мяса копчением. Параметры производства.
26. Общая технология производства вареных колбасных изделий. Параметры готовности варенной продукции.
27. Общая технологическая схема производства сыров.
28. Пороки консервированной продукции на основе сырья животного происхождения.
29. Изменения в мясе при хранении (изменения цвета, свечение, плесневение, загар, гниение).
30. Молоко как сырье для выработки молочных продуктов. Общая классификация полуфабрикатов на основе мясного сырья.
32. Технология твердых сычужных прессуемых сыров с низкой температурой второго нагревания на примере сыра «Голландский».
33. Факторы влияющие на процесс созревания, признаки созревшего мяса.
34. Классификация и общая технология мягких сыров.
35. Классификация особенностей технологии отдельных видов кисломолочных продуктов.
36. Классификация молочных консервов. Пороки, пути их устранения. Режимы хранения.
37. Технология сухих и сгущенных молочных консервов.
38. Функциональные кисломолочные продукты. Понятие «пребиотики», «пробиотики», «симбиотики» и их роль в питании человека.
39. Технология продуктов из молочной сыворотки.
40. Технология продуктов из пахты.
41. Технология продуктов из обезжиренного молока.
42. Технология производства сырокопченых, сыровяленых колбас. Требования к готовой продукции.
43. Разделка свинины на крупнокусковые полуфабрикаты.
44. Характеристика устройств, принцип действия оборудования для механической и тепловой обработки молока и молочных продуктов.

45. Общая характеристика оборудования для механического измельчения мясного сырья.
46. Общие пороки сыров.
47. Технология производства копченых и варено-копченых колбас.
48. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
49. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров.
50. Использование нетрадиционных видов молочного сырья для изготовления молочной продукции.
51. Технология получения пищевых жиров животного происхождения
52. Технология разделки баранины на крупнокусковые полуфабрикаты.
53. Технология производства плавленых сыров и сырных продуктов.
54. Применение ферментных препаратов в технологии мясной продукции.
55. Пороки молока-сырья, их предупреждение и устранение.
56. Классификация консервов стерилизованных на основе мясного сырья.
57. Характеристика колбасных оболочек. Влияние на качество и сроки хранения колбасных изделий.
58. Технология первичной переработки пищевой крови убойных животных.
59. Общая технология производства цельно-мышечных соленых мясных изделий.
60. Производственные дефекты колбасной продукции. Методы контроля.