

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета



подпись

4 февраля 2022 г.

А.И. Афанасьева

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе



подпись

4 февраля 2022 г.

С.И. Завалишин

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

по «Основам продуктов питания животного происхождения»

по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

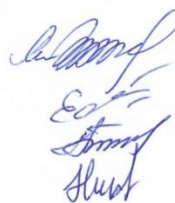
Барнаул 2022

Программа вступительного испытания по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» разработана для приема на обучение по программе бакалавриата на базе среднего общего образования и профессионального образования в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный аграрный университет».

Рассмотрена на заседании приемной комиссии, протокол № 1 от 18.01.2022 г.

Составители:

канд. с.-х. наук, доцент
канд. с.-х. наук, доцент
канд. биол. наук, доцент
канд. с.-х. наук, ст. преподаватель



А.И. Яшкин
Е.И. Машкина
Л.А. Попова
Л.Н. Паутова

Оглавление

1 Цель и задачи	4
2 Планируемые результаты при самостоятельной подготовке	5
3 Тематический план.....	8
4 Ресурсное обеспечение	12
4.1 Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы для самостоятельной работы	12
4.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы.....	13
5 Методические указания для поступающих по освоению программы испытания.....	15

1 Цель и задачи

Целью вступительного испытания является определение теоретической и практической подготовленности абитуриента к выполнению профессиональных задач, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», то есть комплексная оценка общенаучных и профессиональных знаний, умений и навыков в области производства продуктов животного происхождения.

Задачи:

- 1 Определить навыки владения профессиональной терминологией в сфере процессов пищевого производства и общественного питания.
- 2 Определить уровень знаний основных методов контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения.
- 3 Оценить умение выбора и обоснования технологических режимов и процессов производства мясных, молочных и рыбных продуктов, продуктов общественного питания.
- 4 Установить уровень понимания требований нормативных документов к показателям качества пищевых продуктов из животного сырья.

2 Планируемые результаты при самостоятельной подготовке

Абитуриент должен знать:

- 1 Технологические схемы производственных процессов убоя и переработки мясной продукции.
- 2 Основные показатели и требования к качеству мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- 3 Химический состав молока, физико-химические, органолептические и технологические свойства молока.
- 4 Технологию производства питьевого молока и молочных продуктов.
- 5 Ассортимент и классификацию рыб и нерыбных гидробионтов.
- 6 Технологию переработки сырья и требования к качеству продукции из рыб и нерыбных гидробионтов.
- 7 Ассортимент и классификацию продукции общественного питания.
- 8 Термины и определения в сфере технологии и организации общественного питания.

Абитуриент должен уметь:

- 1 Выявлять основные технологические факторы, влияющие на качество мясной продукции.
- 2 Использовать нормативно-техническую документацию для определения качества продуктов убоя и мясной продукции.
- 3 Оценивать качество молочного сырья для производства молочной продукции.
- 4 Определять качественные показатели молока и молочных продуктов.
- 5 Ориентироваться в классификации рыб и нерыбных гидробионтов и продуктов из них.
- 6 Оценивать качество сырья и продукцию из рыб и нерыбных гидробионтов.
- 7 Оценивать качество сырья для производства продукции общественного питания.
- 8 Подбирать способы и режимы кулинарной обработки сырья в производстве блюд и напитков.

Абитуриент должен владеть:

- 1 Методами и средствами по управлению процессами производства мясной продукции.
- 2 Основами методов сырьевого и продуктового расчета в мясном производстве.

- 3 Методиками оценки качества молока-сырья и молочной продукции.
- 4 Навыками определения пороков (дефектов) молочной продукции.
- 5 Навыками определения вида, строения рыб и нерыбных гидробионтов.
- 6 Способами и методами контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции из рыб и нерыбных гидробионтов.
- 7 Навыками оценки качества продуктов общественного питания.
- 8 Приемами подачи блюд и напитков, методами сохранения качества продукции общественного питания при реализации.

3 Тематический план

Наименование темы	Изучаемые вопросы
<i>Технология переработки мяса и мясопродуктов</i>	
1 Мясо как пищевой продукт и объект переработки.	Химический состав, пищевая ценность и технологические свойства мяса.
2 Холодильная обработка мяса и мясопродуктов.	Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса.
3 Производство мясных полуфабрикатов.	Классификация полуфабрикатов. Производство натуральных полуфабрикатов. Крупнокусковые мясные полуфабрикаты. Порционные и мелкокусковые мясные полуфабрикаты. Производство рубленых полуфабрикатов.
4 Производство колбасных изделий.	Ассортимент и требования к колбасным изделиям. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Подготовка колбасных оболочек. Подготовка сырья и материалов. Измельчение и посол мяса. Приготовление колбасного фарша. Формование и осадка колбас. Термическая обработка колбасных изделий. Упаковка и хранение колбас.
5 Производство мясных консервов.	Классификация консервов. Требования к качеству. Виды сырья и требования к нему. Виды тары и ее характеристика. Технологический процесс производства консервов.
<i>Технология переработки молока и молочных продуктов</i>	
1 Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.	Химический состав и энергетическая ценность молока различных видов сельскохозяйственных животных. Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока.

2 Технология производства питьевого молока и кисломолочных продуктов.	Ассортимент питьевого молока. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Технологическая схема производства питьевого молока. Технологическая схема производства кисломолочных продуктов.
3 Технология производства сыра.	Классификация и ассортимент сыров. Определение сыропригодности молока. Технологическая схема производства сыров разного вида.
4 Технология производства масла из коровьего молока.	Классификация и ассортимент сливочного масла. Способы производства масла из коровьего молока. Пороки масла.
<i>Технология рыбы и рыбных продуктов</i>	
1. Основные подходы в систематизации рыб и нерыбных гидробионтов.	Классификация рыб и нерыбных гидробионтов. Химический состав мяса рыбы. Факторы, влияющие на химический состав. Посмертные изменения в рыбе.
2 Ассортимент рыбных товаров.	Товарная живая рыба. Соленые, пряные и маринованные рыбные товары.
3 Способы консервирования рыбы.	Способы охлаждения рыб. Способы замораживания рыбы. Способы посола рыбы. Потребительские свойства вяленых и сушеных товаров из рыбы и морепродуктов.
4 Копченые рыбные товары.	Отличительные особенности товарных групп рыбной продукции холодного и горячего копчения. Балычные изделия из рыбы: ассортимент и требования к качеству.
5. Рыбные консервы и пресервы.	Ассортимент и качество консервов из морепродуктов
6. Икорные товары.	Ассортимент и потребительские свойства икорной продукции. Дефекты икорной продукции.
7. Нерыбные гидробионты.	Ассортимент и качество пищевых продуктов из моллюсков и ракообразных.
<i>Технология продуктов общественного питания</i>	
1 Общие вопросы производства кулинарной продукции.	Технологическая схема производства продукции общественного питания. Основные понятия. Способы кулинарной обработки.

2 Производство кулинарной продукции из овощей, плодов, грибов. Производство соусов.	Полуфабрикаты из овощей и плодов. Виды и режимы тепловой обработки полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов. Блюда из овощей, плодов и грибов: ассортимент, технология, требования к качеству. Классификация соусов, ассортимент. Технология производства соусов, требования к качеству.
3 Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.	Классификация полуфабрикатов из мяса. Производство кусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса. Блюда из отварного, припущенного, жаренного мяса и субпродуктов, требования к качеству.
4 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, требования к качеству блюд, значение в питании человека.
5 Производство супов.	Классификация супов. Основные технологические приемы производства заправочных супов, супов-пюре, молочных, холодных и сладких супов. Требования к качеству супов.
6 Производство холодных блюд и закусок, горячих закусок.	Бутерброды и холодные закуски: ассортимент, требования к приготовлению и подаче. Салаты и винегреты: ассортимент, требования к приготовлению и подаче. Закуски и блюда из мясных и рыбных продуктов: ассортимент, требования к приготовлению и подаче.
7 Приготовление сладких блюд и напитков	Классификация сладких блюд и напитков. Приготовление компотов, киселей, муссов, горячих сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд. Горячие и холодные напитки: технология приготовления, правила подачи, требования к качеству.

4 Ресурсное обеспечение

4.1 Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы для самостоятельной работы

1 Сидоренко, И.В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 184 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум: учебное пособие: в 2 частях / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2109-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107928> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К.К. Горбатова, П.И. Гунькова. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. — 336 с. — ISBN 976-5-98879-112-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4896> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5 Дацун, В.М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка: учебное пособие / В.М. Дацун, Э.Н. Ким, Л.В. Левочкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2891-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103062> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6 Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3331-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/111884> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8 Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва: Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1 Дагбаева, Т.Ц. Технология производства мясных полуфабрикатов: учебное пособие / Т.Ц. Дагбаева, Е.В. Залуцкая. — Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014. — 146 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138752> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Гуринович, Г.В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 224 с. — ISBN 978-5-89289-982-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99581> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учебное пособие / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-4501-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121455> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Голубева, Л.В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока: учебное пособие / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1067-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4123> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5 Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева, Е.В. Першина. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3638-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113376> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6 Технология производства, переработки и товароведение продукции рыбоводства: учебно-методическое пособие / составители В.Г. Боднарчук, А.А. Ходусов. — Ставрополь: СтГАУ, 2007. — 104 с. — ISBN 978-5-9596-0438-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5723> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138157> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8 Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5 Методические указания для поступающих по освоению программы испытания

Вступительное испытание представляет собой тест, состоящий из 20 вопросов, позволяющих оценить совокупных значений дескрипторов «знать», «уметь» и «владеть» компетенций по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Тестовое задание для каждого поступающего является индивидуальным и формируется путем случайной выборки вопросов из имеющегося банка тестов.

Продолжительность проведения вступительного испытания 60 минут. За каждый правильный ответ начисляется 1 балл, после чего набранные первичные баллы переводятся в 100-балльную шкалу. Таким образом, максимальное количество баллов за решение теста составляет 100 баллов, нижний порог прохождения вступительного испытания – 36 баллов.

Примеры тестовых заданий с выбором единственного варианта ответа

1 Какой белок молока наиболее устойчив к действию высоких температур?

1. казеин (*правильный ответ*)
2. альбумин
3. глобулин

2 Основным углеводом коровьего и женского молока является:

1. сахароза
2. лактоза (*правильный ответ*)
3. глюкоза

3 Каким способом производства масла обеспечиваются наименьшие затраты труда?

1. непрерывного сбивания
2. периодического сбивания
3. преобразование высокожирных сливок (*правильный ответ*)

4 Температура стерилизации молочных консервов составляет:

1. 80-90°C
2. 100°C
3. свыше 100°C (*правильный ответ*)

5 Наибольшим количеством жира в мясе характеризуется:

1. говядина
2. свинина (правильный ответ)
3. мясо цыплят-бройлеров
4. конина

6 Под дефростацией мяса понимают процесс:

1. замораживания мяса
2. охлаждения мяса
3. размораживания мяса (правильный ответ)
4. разделки мяса

7 Способ тепловой обработки продуктов в жарочном шкафу до кулинарной готовности и образования на поверхности изделия румяной корочки:

1. припускание
2. жарка
3. запекание (правильный ответ)
4. тушение

8 Температура греющей среды при жарке мяса и мясопродуктов составляет:

1. 100°C
2. 130°C
3. 350°C
4. 220°C (правильный ответ)

9 Какого цвета должны быть жабры у качественной живой рыбы?

1. розовые
2. красные (правильный ответ)
3. желтоватые
4. беловатые

10 Лучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств:

1. воздухом
2. холодной морской водой
3. холодным рассолом
4. чешуйчатым льдом (правильный ответ)

Примеры тестовых заданий с выбором множественных вариантов ответа

1 Причина засаленной консистенции масла:

1. длительное сбивание (*правильный ответ*)
2. низкая температура масла
3. излишняя обработка сливок (*правильный ответ*)

2 Сычужные сыры с низкой температурой 2-го нагревания:

1. Голландский (*правильный ответ*)
2. Костромской (*правильный ответ*)
3. Угличский (*правильный ответ*)

3 К мясным субпродуктам относят:

1. сердце (*правильный ответ*)
2. головы (*правильный ответ*)
3. желудки (*правильный ответ*)

4 Какой порционный полуфабрикат готовят из говяжьей вырезки?

1. бифтшекс (*правильный ответ*)
2. лангет (*правильный ответ*)
3. вырезка (*правильный ответ*)

5 Факторы, определяющие качество мяса:

1. порода животного (*правильный ответ*)
2. условия убоя и первичной переработки животного (*правильный ответ*)
3. характер автолитических процессов в мясе (*правильный ответ*)

6 К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относятся:

1. покромка (*правильный ответ*)
2. вырезка (*правильный ответ*)
3. лангет

7 Сырыми запекают:

1. картофель
2. грибы
3. яблоки (*правильный ответ*)
4. помидоры (*правильный ответ*)

8 Люля-кебаб обжаривают:

1. на углях (*правильный ответ*)
2. на сковороде
3. на противне
4. на электрогриле (*правильный ответ*)

9 Основную ценность морской капусты составляет(-ют):

1. минеральный состав (*правильный ответ*)
2. витамины (*правильный ответ*)
3. жиры
4. углеводы

10 Икру лососевую получают из следующих видов рыб:

1. горбуши (*правильный ответ*)
2. муксуна
3. щуки
4. сома
5. нерки (*правильный ответ*)
6. скумбрии